



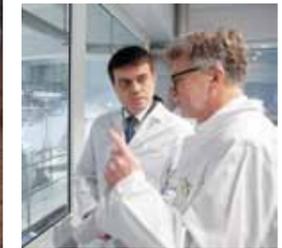
Молочный
комбинат
«Ставропольский» —



2019

Молочный комбинат «Ставропольский» —

90 лет
успеха!



УДК 338.439.4 +
658.5.018.2 + 637.1

Редактор-составитель – Ольга Матвеева.
Фото обложки – Михаил Пушилин.

Молочный комбинат «Ставропольский» –
90 лет успеха! – Ставрополь: Дизайн-студия Б, 2019. – 104 с.; ил.



© Все права защищены, 2019.
© All rights reserved, 2019.

Книга выпущена к 90-летию юбилею молочного комбината «Ставропольский» – лидера пищевой отрасли Ставропольского края и одного из крупнейших переработчиков молока на Юге России. Залог успеха предприятия – сплоченная работа коллектива профессионалов мирового уровня под руководством выдающегося ученого и практика пищевой индустрии, талантливого управленца и настоящего фаната своего дела Сергея Владимировича Анисимова.

От редактора



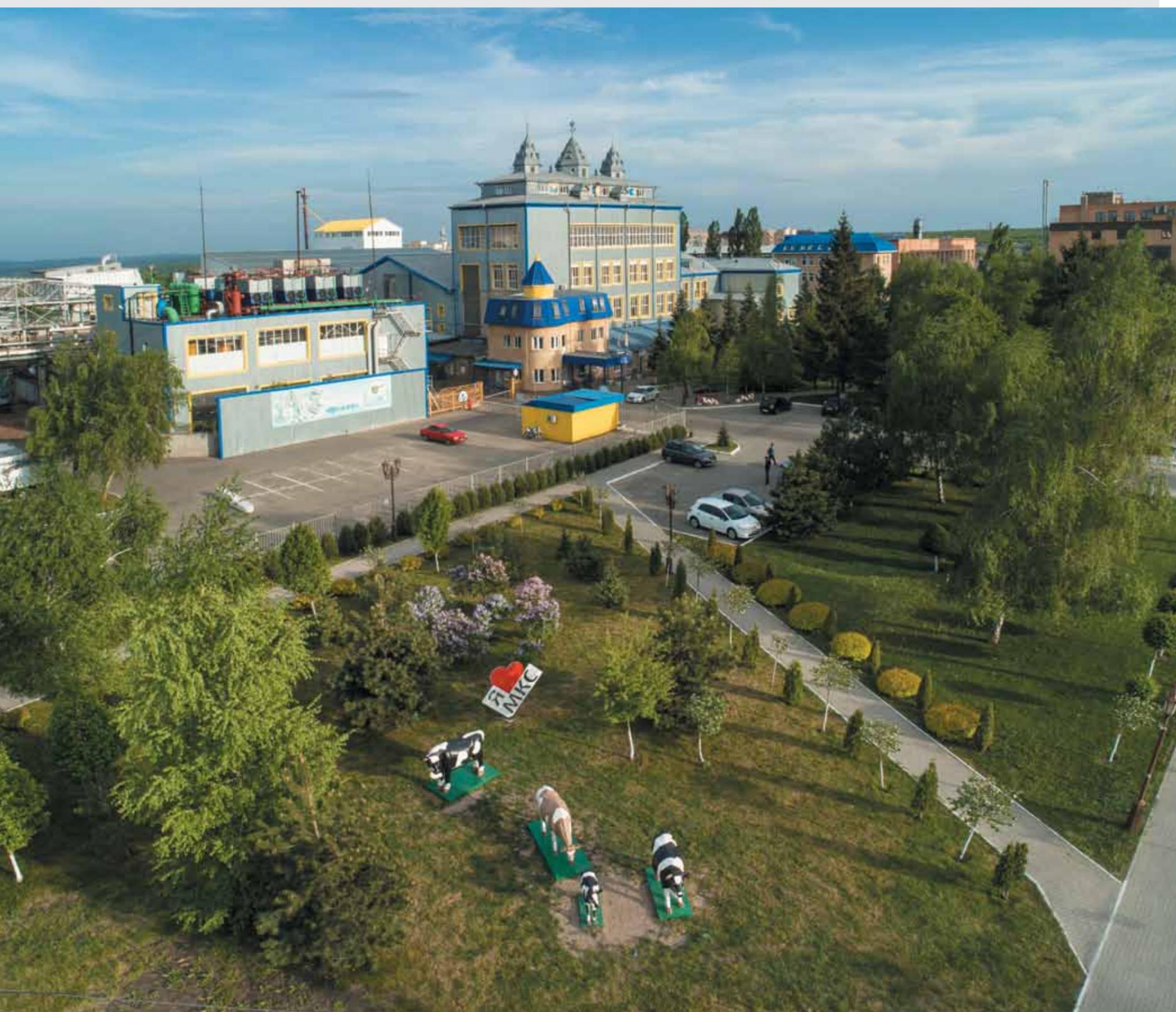
Молочный комбинат «Ставропольский» (МКС) — одно из ведущих и уникальных производств российской молочной отрасли, где гармонично и эффективно взаимодействуют традиции и инновации. Утверждать это я могу со всей уверенностью, опираясь на 10-летний опыт работы в главном научно-производственном издании России — журнале «Молочная промышленность».

Будучи редактором интернет-сайта предприятия с 2015 года, я была впечатлена и продолжаю восхищаться высоким профессионализмом и преданностью делу ведущих сотрудников предприятия во главе с выдающимся руководителем — Сергеем Владимировичем Анисимовым.

Судите сами!

Предприятие выпускает уникальные для России и мира функциональные молочные продукты: кисломолочную продукцию с про-, пре- и симбиотиками (около 60 видов), широкую линейку низколактозных продуктов, молоко ночной дойки с мелатонином естественного происхождения, необычные десерты с пробиотическими свойствами (вареная сгущенка в виде конфет «Коровка» — один из лучших ставропольских сувениров).

Ставрополье, пожалуй, один из немногих регионов, где эмбарго на поставку импортных сыров прошло почти незаметно: в любом фирменном отделе МКС в магазинах Ставрополя и края можно выбрать сыры для самой изысканной сырной тарелки, в том числе такие экзотические для России, как «Русский Рокфор», «Русский Пекорино» и «Русский Монта-



зио», которые по вкусу и качеству ничуть не уступают европейским аналогам.

Уже много лет мороженое и глазированные сырки предприятия экспортируются в Израиль, регулярно МКС отправляет партии молочной продукции и хуммуса для Еврейской общины в Москве.

На комбинате производят такие уникальные сорта мороженого, как «Кулфи» со специями и «Имбирное», их вкус и качество оценили даже в ОАЭ, куда в 2019 году начаты поставки этого мороженого.

И, конечно, молочный комбинат «Ставропольский» — лидер в глубокой переработке молока и организации безотходного производства. Предприятие одно из первых в нашей стране установило мембранное оборудование для переработки молока и молочной сыворотки, а на основе продуктов молочного производства пекарня комбината выпекает хлеб и выпускает большой ассортимент кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Одно из огромных достижений МКС — строительство цеха лактозы. Предприятие теперь навсегда останется в новейшей истории страны, как первый производитель лактозы в России!

В 2018 году предприятию исполнилось 90 лет — солидный возраст!

В 2019 году исполняется 60 лет генеральному директору предприятия — С.В. Анисимову, под управлением которого комбинат добился столь выдающихся успехов.

Эти две круглые даты стали хорошим поводом, чтобы посвятить молочному комбинату «Ставропольский» книгу и рассказать: с чего все начиналось, какой пройден путь и каким предприятие видит свое будущее.

Ольга МАТВЕЕВА



Приветственные слова и поздравления



ДРУГЕ говорить непросто: попробуй в десяток предложений уместить все пережитые годы, все добрые чувства и пожелания. А коротко сказать о таком многогранном, талантливом, надежном человеке, как Сергей Владимирович Анисимов, еще труднее. Можно целый роман написать о его уникальных свершениях, сильном характере, чутком сердце, об умении дружить и помогать людям.

Сегодня вспоминаю один из важнейших фрагментов биографии Сергея Владимировича, который красноречивее любых слов... Февраль 1992 года. Ставропольский гормолзавод — на грани банкротства и закрытия. Конечно, администрация города и я, как ее глава, не могли этого допустить, зная, с какими проблемами столкнулись другие города, где остановились молочные предприятия. Прямо скажу, ситуация выглядела почти безнадежно: поставки молока почти прекратились, не было стеклотары, в коллективе царил уныние. И тогда я понял, что есть только один человек, способный вернуть к жизни Ставропольский гормолзавод. Не сразу убедил я Сергея Владимировича взяться за это. Но он при нашей поддержке решился, а коллектив избрал его своим генеральным директором.

Анисимов привел на комбинат молодую амбициозную команду, сумевшую под его руководством соединить науку и производство.

Трудным, но очень успешным стал путь, пройденный с тех пор молкомбинатом «Ставропольский», которым бессменно руководит Сергей Владимирович. Не прибегая к статистическим выкладкам, отмечу лишь, что МКС стал одним из флагманов не только отрасли, но и всей экономики Юга России.

Время скоротечно. Вот и моему другу — еще со студенческой скамьи! — Сергею Анисимову исполняется 60 лет. Он встречает юбилей в расцвете сил и таланта, неустанно развивая комбинат, без которого уже невозможно представить себе жизнь города и края.

Сергей Владимирович душой молод. Он был и остается образцом служения любимому делу, своей малой родине, своей семье, своим друзьям и коллегам. Честный, благородный, совестливый, он идет по жизни прямо, с глубоким пониманием ответственности за выбранный путь, с чувством чести и собственного достоинства. Нечего и говорить — Сергей Анисимов снискал искреннее уважение и завоевал непререкаемый авторитет.

В круглых датах есть некий чуть ли не магический подтекст. Совсем недавно 90 лет исполнилось молочному комбинату «Ставропольский». И почти сразу встречает юбилей его генеральный директор. От всей души поздравляю Сергея Владимировича Анисимова, весь коллектив МКС с этими двумя очень созвучными датами. Шлю им самые добрые пожелания и не сомневаюсь, что прославленный юбиляр и его соратники и впредь своим трудом на благо Отечества будут приумножать славу Ставрополя и нашего замечательного города!

Депутат Государственной Думы РФ
Михаил Владимирович КУЗЬМИН



К

АЖДОЙ научной и образовательной организации жизненно важно найти надежного партнера для реализации научных проектов.

У Северо-Кавказского федерального университета такие партнеры, к счастью, есть, и один из них – коллектив высокопрофессиональных специалистов молочного комбината «Ставропольский», находящихся в непрерывном поиске и развитии, во главе с выдающимся организатором одного из самых передовых производств в стране – Анисимовым Сергеем Владимировичем. В результате объединения научно-инновационного потенциала ученых СКФУ и мощностей крупнейшего на

Юге России завода по переработке молока совершен настоящий прорыв в молочной отрасли России – открыто первое отечественное производство фармакопейной лактозы. Это событие без преувеличения можно назвать существенным вкладом в стабильность экономического будущего страны, свободной от импортозависимости. Еще одна грань нашего сотрудничества – создание базовой кафедры технологии молока и молочных продуктов при АО «МКС». Это школа для молодых ученых, обещающих собственную профессиональную траекторию и получающих бесценный опыт на предприятии, находящемся в авангарде прорывных технологий молочной отрасли.

Мог бы МКС сегодня успешно внедрять достижения передовой научной мысли, обеспечивать реальные прорывы в сфере инновационных технологий переработки молока – в очень сжатые сроки, преодолевая сложные экономические и социально-политические реалии времени, если бы во главе этого уникального комплекса был другой руководитель? Не уверена! Не уверена потому, что для прорыва мало профессионализма и воли! Нужна особая харизма, преданность делу, доверие людей, способность к самопожертвованию, стратегический ум и тактическое чутье.

Все эти качества, несомненно, отличают Сергея Владимировича Анисимова. Вот почему у коллектива СКФУ нет никаких сомнений в том, что намеченные нами совместно с МКС новые идеи и проекты будут с успехом реализованы, и в этом взаимно интересном сотрудничестве откроются масштабные перспективы как для ученых СКФУ, так и для высококлассных практиков – специалистов молочного комбината «Ставропольский»!

Поздравляя Сергея Владимировича с юбилеем, желаем ему новых профессиональных горизонтов и вершин, новых интересных идей и надежных партнеров и, конечно, здоровья, удачи и благополучия!

Ректор СКФУ
Алина Афакоевна ЛЕВИТСКАЯ



**ИННОВАЦИОННЫЕ ПРИОРИТЕТЫ
Сергея Владимировича Анисимова:
от моего дипломника
СтПИ/СКФИ/СКФУ
до генерального директора
молочного комбината
«Ставропольский» — лидера отрасли
Ставрополя, СКФО и России**

«М ОЛОЧНАЯ РЕКА» моей судьбы свела с Сергеем Анисимовым — студентом Ставропольского политеха (СтПИ, в настоящее время СКФУ) в 1980 году (почти 40 лет назад — 2/3 его и половина моей жизни). С тех пор вольно или невольно «молочка» объединяет НАС. Теперь я «учусь» у выдающегося менеджера XX и XXI веков! Остановлюсь только на инновациях. Кратко пройдем «гранит» инновационных приоритетов («ступеней») Юбиляра.

В рамках системы наставничества студент (староста группы) Сережа Анисимов выполнил первую в институте дипломную научную работу, получил патент на изобретение и направление в аспирантуру. Тема — блочная сгущенная сыворотка. По «моде» времени должен был отработать три года в отрасли. «Распределился» в Северо-Кавказский филиал ВНИИМС Минмясомолпрома СССР (Ставрополь). Там он под руководством моего друга, доктора биологических наук, профессора и члена ВАСХНИЛ им. В.И. Ленина Валерия Викторовича Молочникова «вырос» от младшего научного сотрудника до зам. директора уже ВНИИ комплексного использования молочного сырья Минатома СССР. Защитил кандидатскую диссертацию по получению белков молочной сыворотки для детского питания. Наш творческий союз сохранился.

А с 1992 года (уже 27 лет) теперь Сергей Владимирович, по представлению главы (мэра) Ставрополя Михаила Владимировича Кузьмина (выпускника СтПИ, теперь депутата Госдумы РФ), на конкурсной основе, руководит молочным комбинатом «Ставропольский» (МКС). Начиная с 30 тонн молока в сутки (стагнация с ликвидацией предприятия и коллектива). Теперь ежедневно перерабатывается более 300 тонн молока от лучших коллективных предприятий сельского хозяйства с «амбицией» создания собственной роботизированной мегафермы на Ставрополье. Ассортимент общий — более 500 наименований, в том числе около 200 видов молочных продуктов, в основном функционального назначения. Продукция поставляется в сотни торговых точек (включая более шестидесяти магазинов с фирменными отделами МКС), регионы РФ, столицу и Кремль, а также за рубеж (Израиль и ОАЭ).

Помню нашу первую встречу с директором МКС — куда девать десятки тонн сливаемой творожной сыворотки??? Благодаря инновациям «школы Анисимова» на МКС в настоящее время буквально «дерутся» за переработку «второй половинки ЕГО Величества» сыра. Летом только традиционного напитка из этого ранее «отхода» продают до 15 тонн в сутки. Апогеем инноваций является реанимированное после развала СССР впервые в России-матушке производство высококачественной ЛАКТОЗЫ (молочного сахара), осуществленное по идее индустриального инвестора С. В. Анисимова (вернул долг Отчеству с дипломной работы) и благодаря действиям нашего уважаемого ректора СКФУ А. А. Левитской (грант Минобрнауки РФ).

Все остальные инновации Юбиляра в продуктах нового поколения ДОЛГОЖИТЕЛЕЙ и задумках, например, «ЧУДЕ ИЗ МОЛОКА» ЛАКТУЛОЗЕ.

FORWARDS!

Уважаемый СЕРГЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ и мой МКС!

Инженер-технолог молочной промышленности,
академик РАН,
профессор — консультант кафедры ПБ ИЖС СКФУ
Андрей Георгиевич ХРАМЦОВ



МОЙ ДРУГ И КОЛЛЕГА Анисимов Сергей

РЗНАКОМ с Сергеем со студенческих лет, когда мы активно участвовали в музыкальных конкурсах, смотрах самодеятельности, дискотеках, а также занимались наукой в Ставропольском «политехе». Дружить стали чуть позднее, когда ближе узнали друг друга в поездках, да и профессиональная направленность сыграла не последнюю роль.

Приятно осознавать, что весь его творческий рост проходил на моих глазах, начиная с младшего научного сотрудника СКФ ВНИИМС (в дальнейшем ВНИИКИМ), завершая на сегодня генеральным директором молочного комбината «Ставропольский» — лидера молочной отрасли на Юге России.

Профессионализм Анисимова проявляется как в области технологий переработки молока, так и в менеджерских и организаторских способностях. Нам часто приходится бывать в зарубежных поездках в составе российских делегаций. Поскольку Сергей свободно владеет английским языком, то у него еще бывает и роль переводчика. Практически на каждом предприятии,

которое посещаем, мы находим для себя что-то интересное. Проходит время, мы критически обсуждаем увиденное, изучаем публикации в этой области, проводим эксперименты в лабораториях комбината и университета, и вдруг наступает момент, когда Сергей выстраивает логическую цепочку — как адаптировать технологию, какое оборудование необходимо использовать и как, в конце концов, получить инновационный продукт на «своем» предприятии.

Хочу привести один пример совместного отдыха двух мужчин на Средиземном море. Сергей взял молочные журналы за последние 6–8 месяцев, я захватил с собой материалы для очередной научной работы. Поэтому на отдыхе мы представляли собой интересное зрелище для окружающих. Двое серьезных мужчин почти каждый день располагались около бассейна на шезлонгах с бокалом вина и традиционным сыром, научными журналами и компьютером и устраивали дискуссионный клуб с критическим анализом журнальных статей, с высказыванием собственных мнений, обсуждением перспектив развития молочной отрасли и современных мировых трендов. Иногда мы уезжали из отеля для посещения исторических мест, общения с друзьями, купания. Хороший получился отдых!

Сергей, впереди тебя ждет длинный путь активной жизни и творчества. Мне было бы приятно пройти этот путь вместе с тобой!

Твой друг и коллега,
Иван ЕВДОКИМОВ,
заведующий базовой кафедрой технологии молока
и молочных продуктов СКФУ
при АО «Молочный комбинат «Ставропольский»



Уважаемый
Сергей Владимирович!

Примите поздравления от коллектива редакции журнала «Молочная промышленность» с Вашим юбилеем. Придя на комбинат в самые сложные для отрасли времена, Вам удалось с командой единомышленников не только сохранить предприятие, но и вывести его на качественно новый технический уровень. Ваш научный подход, энтузиазм и организаторские способности в решении сложных технических задач позволили создать на комбинате новые производственные участки, которых еще не было в отрасли. Являясь многие годы членом редакционного совета журнала, Вы вовлекли в его работу и свой творческий коллектив, за что мы очень благодарны.

Совершенствуя в техническом плане свое предприятие, Вы еще не раз удивите и порадуете своей высококачественной и разнообразной продукцией потребителей различных регионов нашей страны.

Главный редактор
журналов
«Молочная промышленность»
и «Сыроделие и маслоделие»

Татьяна Андреевна КУЗНЕЦОВА



Дорогие коллеги!

Молоко — это один из главных продуктов для каждого человека, и от того, насколько само молоко или продукты, которые изготавливаются из молока или его компонентов будут вкусны, качественны и полезны, зависит от каждого из нас.

Мы все прекрасно знаем, что только постоянное развитие и обновление является ключом к стабильности и процветанию современного молочного производства. И это развитие невозможно без использования новейших технологий, что позволяют получить конкурентные преимущества и сделать следующий шаг на пути к процветанию предприятия. Именно эти высокотехнологичные шаги, помноженные на научно обоснованный энтузиазм сотрудников, являются локомотивом вашего предприятия на пути в светлое завтра.

Сплоченный коллектив профессионалов своего дела, с богатейшими практическими и теоретическими знаниями — это прочнейший фундамент, на котором может быть построено не одно успешное современное производство. Особо стоит отметить роль руководителя в истории вашего комбината. Как и подобает настоящему руководителю, Сергей Владимирович — это источник энергии, фонтан идей и путеводная звезда для всего коллектива. Это большая редкость, когда на одном предприятии собирается столь блестящая команда, которая по праву пользуется уважением не только среди коллег, но и в научном сообществе. Сотрудничество и дружба с вами — это редкий шанс быть сопричастным к по-настоящему полезному и доброму делу, участие в котором переполняет нас гордостью. Профессионализм, знания, ответственность, неутомимая пытливость ума и грамотно спланированные инвестиции — это слагаемые вашего успеха, позволившие сделать высокотехнологичное будущее реальностью сегодняшнего дня. Понимание необходимости перманентных вложений в свое развитие, твердое и последовательное претворение своих планов в реальность по праву делают вас лидером отрасли!

С замечательным двойным праздником всех нас!

Генеральный директор компании «Кизельманн Рус»
Сергей Александрович БАРАНОВ

КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ: история предприятия во времена СССР



И

СТОРИЯ Ставропольского молочного завода начинается в 1928 году. В архивных документах он впервые упоминается в «Списке заводов системы Краймолсобра», как «Первая молочная ставропольская артель», выпускающая цельномолочную продукцию. Документов, свидетельствующих о работе предприятия в тот период, сохранилось немного. Изначально он располагался в арендованном доме №1 по улице Калинина. В период с 1931 по 1943 годы Ставрополь именовался Ворошиловск, а завод соответственно назывался Ворошиловским.

В период фашистской оккупации (со 2 августа 1942 года по 21 января 1943 года) завод не работал и был разграблен. После снятия оккупации сотрудники завода приступили к восстановлению производства.

Молоко на переработку поступало из сел Ставропольского края. Для доставки молока использовался конный транспорт. Техническое оснащение производства было простым: молоко пастеризовалось непосредственно во флягах, которые помещали в ванны с горячей водой, для получения сливок использовались сепараторы с ручным приводом. В целом на производстве преобладал ручной труд, особенно трудоемкой была выработка творога.

Ассортимент завода включал молоко, кефир, простоквашу, творог, сметану, сырки и сырковую массу.





Аппаратный цех, пастеризация молока в 1962 году



Аппаратный цех



Цех розлива



Цех розлива

Большая часть продукции фасовалась во фляги. Цеха завода размещались в небольших помещениях, а производительность предприятия составляла 15–20 тонн молока в сутки, оборудование работало на износ, так как для удовлетворения реальной потребности населения необходимо было перерабатывать 40–45 тонн молока в сутки. Из-за недостатка площадей установить новое оборудование не представлялось возможным. Так как помещения изначально не были спроектированы под молочное производство, сложно было добиться оптимального санитарного и гигиенического состояния предприятия. Поэтому краевым управлением молочной промышленности было принято решение о строительстве нового молочного завода мощностью 60 тонн в сутки, которое началось в 1957 году.

И уже в 1960 году он переехал в здание № 36 по улице Доваторцев, оборудованное современными для того времени машинами и автоматами. С тех пор адрес завода не менялся.

До 1962 года коллектив завода проводил оптимизацию про-

цессов производства: наладили линию подачи молока из приемного цеха в аппаратный, а оттуда в цех розлива и в творожный цех; смонтировали транспортеры между участком розлива, тарным участком и складом готовой продукции; установили грузовой лифт; выработка кефира термостатным способом была заменена на менее трудоемкий резервуарный.

Благодаря новому парку оборудования и усовершенствованиям, которые провели сотрудники завода, мощность производства выросла до 120 тонн перерабатываемого молока в сутки.

В состав Ставропольского молочного завода на тот момент входили:

- Холодногорское сепараторное отделение с базой заготовок молока учебного хозяйства Сельскохозяйственного института и опытно-показательного хозяйства «Темнолесское»;
- Дубовское сепараторное отделение с базой заготовок молока совхоза «Дубовский» и колхоза им. Чапаева;



Здание завода
на Доваторцев, 36



Приемка молока



Отбор проб
молока



Мойка
труб

- Шпаковское сепараторное отделение с базой заготовок молока совхоза «Пелагиадский», опытно-показательного хозяйства «Михайловское», селекционной станции и Ставропольской птицефабрики;
- Сенгилеевское сепараторное отделение с базой заготовок молока совхоза им. Ленина.

В 1969 году было закуплено и переработано около 16 тысяч тонн молока.

В 1970 году коллективу Ставропольского молочного завода за высокие показатели в работе присуждена Ленинская почетная грамота ЦК КПСС, Президиума Верховного Совета СССР, Совета Министров СССР и ВЦСПС.

На тот момент на предприятии трудилось порядка 380 сотрудников, в основном молодого возраста, коллектив отличался сплоченностью, приветствовалась инициативность и творческий подход.

Население Ставрополя стремительно росло, и потребность в молочной продукции увеличивалась, поэтому в 1975 году был разработан план технического перевооружения на 1976–1980 годы.

В апреле 1979 года на предприятии одним из первых в России начал работу цех продуктов детского питания.

Детские смеси разливались в бутылочки с узким горлышком объемом 200 г. Для этого специалистами завода была модернизирована линия розлива молочных продуктов, а для контроля режимов температурной обработки детских продуктов использовались автоматические приборы.

Рецептуры детских продуктов создавались известными педиатрами, их технология утверждалась Министерством здравоохранения СССР.

Ассортимент цеха включал смесь «Малютка», стерилизованное витаминизированное молоко, молоко с сахаром, манную кашу, смеси В-рис и В-греча, сливки жирностью 10%, детский кефир.



Фасовка творога



Тарный цех



Отгрузка готовой продукции



Первомайская демонстрация

Многие жители Ставрополя выросли на этой продукции. Цех полностью обеспечивал потребности города в детском питании.

За успехи в труде, внедрение новых технологий, высокое качество продукции, участие в соцсоревновании коллектив предприятия неоднократно награждался почетными грамотами Минмясомолпрома СССР, ЦК профсоюза отрасли, горкома КПСС, Горисполкома.

В дальнейшем наращивание производственной мощности проводилось путем замены устаревшего оборудования на более производительное и внедрение новых прогрессивных технологий. К 1986 году мощность завода по выпуску цельномолочной продукции составляла 220 тонн в смену. Он выпускал молоко, кефир, сливки, напитки «Южный» и «Коломенский» в

стеклянных бутылках, сметану в полистироловых коробочках и стеклянных баночках, а также весовую, творог, творожные и глазированные сырки, весовую творожную массу, детское питание в стеклянных бутылочках.

На основании Приказа Агропромышленного комплекса Ставропольского края №488 от 14 ноября 1988 года были объединены гормолзавод «Ставропольский» и маслосырбаза «Ставропольская» и образовался молочный комбинат «Ставропольский».

Ассортимент нового предприятия кроме продукции завода теперь включал сыры «Российский», «Пошехонский» и «Костромской», которые привозили для дозревания с Благодарненского, Александровского, Ипатовского и Красногвардейского маслосырзаводов.

НАЧАЛО ДЕВЯНОСТЫХ: как непредсказуемый «ветер перемен» стал попутным



Вид на улицы Доваторцев и Серова, справа –
молочный комбинат «Ставропольский»



В

1990 году молочный комбинат оказался на грани банкротства. Суточная выработка продукции не превышала 60 тонн. На производстве было занято 350 человек, которые в любой момент могли остаться без работы.

Ситуация изменилась в 1992 году, когда произошло событие, сыгравшее основополагающую роль для дальнейшего развития предприятия: 13 февраля генеральным директором комбината избрали Сергея Владимировича Анисимова, который предложил перспективную программу развития предприятия, продемонстрировав знание тонкостей производства и прагматичность. Коллектив поддержал его кандидатуру единогласно и впоследствии воодушевленно реализовывал задачи, поставленные руководителем. С его приходом на комбинате появилась сплоченная команда специалистов, в которой объединились как старые, опытные сотрудники комбината, так и новые, молодые кадры. Вместе с ним на предприятие пришло много квалифицированных специалистов и кандидатов наук из Всесоюзного научно-исследовательского института комплексного использования молочного сырья (ВНИИКИМ). Это впоследствии способствовало прогрессивному развитию комбината и появлению на российском молочном рынке новых инновационных продуктов. Сергей Владимирович — бессменный руководитель комбината с 1992 года.

Также в 1992 году случилось еще одно важное событие: комбинат стал открытым акционерным обществом, а его основными учредителями — работники комбината.

СИЛЬНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ — сильное предприятие!



ЕРГЕЙ Владимирович Анисимов родился 12 августа 1959 года в Ставрополе в семье учителей, окончил среднюю специализированную школу № 1, с 1976 по 1981 год учился в Ставропольском политехническом институте, с 1984 по 1987 год — в аспирантуре этого же вуза. С 1988 года является кандидатом технических наук по специальности «Технология молока и молочных продуктов». Его диссертация была посвящена производству молочных концентратов для детского питания. Следует отметить, что все исследовательские работы для диссертации проводились на молочном заводе «Ставропольский».

Сергею Владимировичу принадлежит авторство более 30 изобретений и более 50 научных работ.

С 1981 по 1991 год — работал во Всесоюзном НИИ комплексного использования молока, где за 11 лет научной деятельности успешно прошел путь от младшего научного сотрудника до заместителя директора по внедрению и коммерческим вопросам.

С 1985 по 1988 год — избирался председателем Краевого Совета молодых ученых и специалистов при Крайисполкоме ВЛКСМ.

С 1991 по 1992 год — работал директором научно-внедренческого предприятия «Био-Тон» на базе ВНИИКИМ, результаты работы были выдающимися — от внедрения новых технологий была получена прибыль в размере нескольких миллионов рублей.

13 февраля 1992 года на общем собрании коллектива избран директором Ставропольского молочного комбината, а в декабре 1992 года — генеральным директором АООТ «Комбинат молочный Ставропольский».



С первых дней своего руководства Сергей Владимирович приоритетом выбрал техническую модернизацию производства, четко понимая, что в этом залог прогрессивного развития предприятия. Энтузиазм, жизнеутверждающий характер и вера в достижение лучших результатов вдохновили коллектив предприятия и помогли комбинату не только выжить в непростые 90-е годы, но и активно развиваться.

Сергей Владимирович два раза избирался депутатом Ставропольской городской Думы, был председателем постоянной комиссии по экономике и собственности.

Сергей Владимирович входил в состав делегаций на международных конгрессах по молочной промышленности в Канаде, Австралии, Дании, Франции, Китае.

Сергей Владимирович является членом редакционного совета научно-производственного журнала «Молочная промышленность».

Указом Президента России 30 декабря 1999 года Сергею Владимировичу присвоено звание «Заслуженный работник пищевой индустрии РФ».

В 2004 году он был награжден медалью за заслуги перед Ставропольским краем. В 2009 году — медалью «За доблестный труд» III степени.

2006 году Российский союз ветеранов Афганистана наградил его орденом «За заслуги перед Родиной и Отечеством».

Под руководством Сергея Владимировича предприятие является «Образцовым налогоплательщиком» и было признано «Лидером экономики Ставрополья» и «Лидером экономики России», неоднократно награждалось дипломами «Лучшее предприятие года», «Лучшее предприятие отрасли». Высокое качество продукции отмечено жемчужными, изумрудными, рубиновыми крестами и почетными знаками «Золотой стандарт», «Отличник качества Ставрополья» и «Ставропольское качество».

Сергей Владимирович женат, его сын Георгий Сергеевич Анисимов также вдохновлен молочным производством и в настоящий момент возглавляет технологический отдел МКС, ведет активную научную и практическую деятельность в области переработки молочной сыворотки и производства лактозы.

Сергей Владимирович — кандидат в мастера спорта СССР по шахматам и капитан баскетбольной команды МКС.



ВСЕГДА НА ШАГ ВПЕРЕДИ!

**МКС под руководством
С.В. Анисимова**

В

2019 году молочный комбинат «Ставропольский» – это динамично развивающееся современное предприятие, ассортимент и объем производства которого ежегодно увеличивается. На комбинате перерабатывается до 400 т молока в сутки и вырабатывается более 500 наименований различной продукции из натурального сырья, по традиционным рецептурам в соответствии с ГОСТами или по собственным технологиям, разработанным высококвалифицированными специалистами комбината, многие из которых – кандидаты технических наук.

Штат комбината за последние десятилетия вырос в несколько раз: если в 1992 году на предприятии трудилось 350 человек, то сегодня – более 1000.

За годы своей работы Сергей Владимирович Анисимов собрал сильную команду настоящих профессионалов, искренне преданных своему делу.



Заместитель генерального директора по внешним связям Людмила Сергеевна Труфанова работает на МКС с 1993 года



Заместитель генерального директора по строительству Игорь Дмитриевич Веденев работает на МКС с 1994 года



Заместитель генерального директора по финансовым вопросам Андрей Александрович Заруднев работает на МКС с 1996 года



Главный инженер Валерий Николаевич Завьялов работает на МКС с 1994 года

Главный технолог Наталья Николаевна Сальгина работает на МКС с 1996 года



Главный бухгалтер Анна Константиновна Томилко работает на МКС с 1994 года

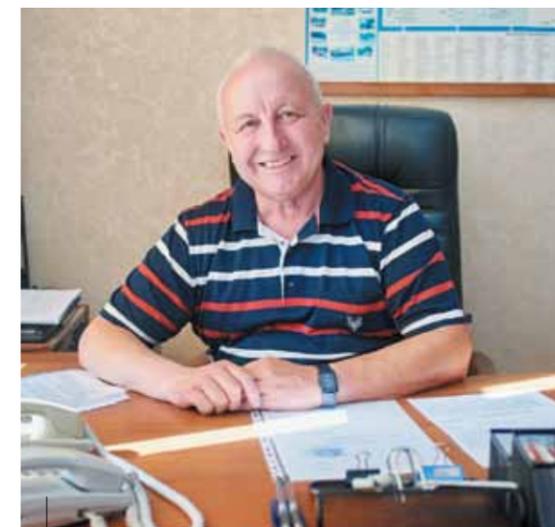




Работа с поставщиками молока



Молоковозы
комбината



Ветеринарный врач Сергей Иванович
Демченко работает на МКС
с 1999 года

До 90-х годов край был поделен на сырьевые зоны, закрепленные за разными перерабатывающими предприятиями. Ситуация изменилась с приходом рыночной экономики, теперь необходимо было вести переговоры с каждым хозяйством отдельно, договариваясь об объемах и цене закупаемого молока. Комбинат сотрудничал с крупными и небольшими хозяйствами, но в связи с экономической обстановкой они часто разорялись, а молочное поголовье сокращалось, при этом количество коров в частных подворьях выросло, поэтому все чаще стали привлекать частных сдатчиков молока. Со временем поставщиками молока стали жители практически всех районов Ставропольского края, а также некоторых населенных пунктов Краснодарского края и Ростовской области.

Сегодня молочный комбинат «Ставропольский» сотрудничает с ведущими производителями коровьего молока и фермерскими хозяйствами в Ставропольском крае, а также принимает молоко из личных подсобных хозяйств региона. Ежедневно на завод поступает до 400 тонн молока.

Среди поставщиков МКС:

- СПК колхоз-племзавод «Кубань» (Кочубеевский район),
- ООО «АПХ Лесная Дача» (Ипатовский район),
- СПК колхоз имени Ворошилова (Труновский район),
- СПК колхоз-племзавод «Казьминский» (Кочубеевский район),
- ООО «Колхоз-племзавод имени Чапаева» (Кочубеевский район),
- ООО «Приволье» (Красногвардейский район),
- ОАО «Урожайное» (Новоалександровский район).

С начала 90-х годов предприятие наращивает собственный автомобильный парк для транспортировки сырого молока и для перевозки готовой продукции.

Сейчас предприятию принадлежит более 100 автомобилей разного назначения, что позволило оптимизировать логистические расходы.



Приемка молока и производственно-технологическая лаборатория



Начальник
производственно-
технологической
лаборатории
Татьяна Петровна
Овчаренко
работает на МКС
с 1982 года

Ежедневно на МКС поступает до 400 тонн молока. Качество и безопасность получаемого молока-сырья строго контролируется приемной лабораторией комбината. Она оснащена всем необходимым для этого оборудованием, в частности, высокоэффективным прибором «Милкоскан минор», который за полторы минуты определяет полный физико-химический состав молока.

Кроме этого, здесь выявляют наличие антибиотиков в молоке и другие показатели санитарной безопасности, чтобы на переработку попало только качественное и безопасное молоко.

В дальнейшем технологический процесс и безопасность готовой продукции контролируется производственной лабораторией, которая полностью укомплектована современным оборудованием, парк которого постоянно обновляется. Здесь применяются инструментальные и арбитражные методы оценки качества продукта, а также могут проводиться научно-исследовательские работы.

Лаборатория микробиологии и санитарии



Начальник
микробиологической
лаборатории
Татьяна
Владимировна
Сидорова
работает
на МКС
с 1983 года

Лаборатория микробиологических исследований и санитарии обеспечивает безопасность и качество поступающего сырья и выпускаемой молочной продукции, контролирует санитарно-гигиеническое состояние производства, проводит подбор заквасок, в том числе с пробиотиками.

Большой опыт работы и высокая степень квалификации специалистов лаборатории позволяет проводить как стандартные, так и научные исследования на всех этапах производства продукции. Оснащенность лаборатории современными приборами позволяет получать точные и быстрые результаты.

Микробиологи лаборатории тщательно подбирают и контролируют заквасочные культуры микроорганизмов для всех кисломолочных продуктов. Особое внимание уделяется изготовлению производственной закваски и культивированию кефирных грибков.

Начиная с 2014 года, комбинат активно развивает систему менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000–2007. Коллектив лаборатории составляет большую часть рабочей группы по обеспечению безопасности пищевой продукции МКС, принимает активное участие в разработке и внедрении процедур, направленных на повышение эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.





Приемно-аппаратный цех



Слева – заместитель начальника приемно-аппаратного цеха Владимир Константинович Подколзин работает на МКС с 1963 года! Справа – начальник цеха Левон Ервандович Давыдянц работает на МКС с 1993 года

Все поступившее на завод молоко обязательно попадает в аппаратный цех. Здесь оно проходит тепловую обработку, гомогенизацию и сепарирование для разделения на обезжиренное молоко и сливки. После, смешивая их в разных пропорциях, получают молоко требуемой жирности, которое направляется в другие цеха для дальнейшей переработки.

Аппаратный цех – царство резервуаров, трубопроводов, пастеризаторов и сепараторов и своего рода сердце завода. Его слаженная работа гарантирует бесперебойное производство всех молочных продуктов МКС.

За последние несколько лет в аппаратном цехе прошла реконструкция, и сейчас он оснащен надежным оборудованием ведущих мировых производителей.

Цех розлива

В 2007 году в цехе розлива на МКС установлена первая в России (и седьмая на тот момент в мире) полностью компьютеризированная новейшая линия термической обработки и асептического розлива молока в полиэтиленовые пакеты финской



фирмы Elecster (Finnpack) мощностью 7 тонн в час. В связи с высоким спросом на продукты в подобной упаковке в 2009 году куплена и установлена вторая линия. Благодаря этому выпуск питьевого молока достиг 100 тонн в сутки. С 2010 года на МКС освоено производство и розлив соков из концентратов.

На линиях Elecster пленка для пакетов перед упаковкой обрабатывается 33%-й перекисью водорода, а на протяжении движения в четырех камерах упаковочной машины от бактериального обсеменения ее защищают 24 ультрафиолетовые лампы. Воздух, который подается в аппарат фасовки, обрабатывается фильтрами грубой и тонкой очистки, а также прибором «Тион» (такие приборы используют в операционных больниц для стерилизации воздуха). Все это позволяет добиться исключительной

Наладчик оборудования цеха розлива Сергей Александрович Смагин работает на МКС с 1978 года

микробиологической чистоты и исключает риск повторного попадания в продукт бактерий из воздуха, что значительно увеличивает его срок годности.

Цех розлива выпускает практически все виды жидких молочных продуктов МКС: питьевое молоко и сливки, кефир, ряженку, биоогурты, сметану, «Снежок», молочные коктейли. Также здесь разливают соки, напитки на основе сыворотки, питьевую воду.

Можно с уверенностью сказать, что цех розлива МКС ежедневно обеспечивает свежей молочной продукцией большую часть Ставрополя и Ставропольского края.



Участок по производству хуммуса, соуса «Тахини», киселей и желе

С 2012 года на предприятии выпускают хуммус, этот популярный на Ближнем Востоке продукт, обладающий исключительной питательной ценностью, на тот момент в России был известен немногим, сегодня его в Ставрополе знают и любят,



особенно он востребован в период Великого Поста. Расширяя линейку немолочных продуктов, с 2014 года начали выпуск киселей и желе на основе желатина и пребиотика пектина, кроме этого, в 2019 году запущено производство кунжутного соуса «Тахини».



Начальник
цеха розлива
и участка по
производству
хуммуса,
киселей и
желе Марина
Анатольевна
Жилина
работает на
МКС с 2004
года



Фасовка пакетов
с готовым продуктом
ящички



Цех производства творога и творожных изделий



Начальник цеха производства творога и творожных изделий Владимир Маркович Клепкер работает на МКС с 2002 года

В 2010 году были объединены отдельные участки производства творожных изделий, и на МКС появился большой творожный цех.

Сегодня в этом цехе последовательно осуществляются все технологические процессы на линиях российского производства – от первичной обработки молока до упаковки готовой продукции, которой выпускается 37 видов.

Здесь вырабатывают линейку традиционного творога различной жирности по классическим технологиям, зерненный творог, сыр «Адыгейский», а также широкий ассортимент продуктов на основе творога: десертные творожные массы, творожные кремы, 24 вида глазированных творожных сырков шоколадной и белой глазури и в натуральном шоколаде.

Отметим, что МК «Ставропольский» первый начал производство глазированных сырков в Ставрополе, для этого в 2002 году на предприятии установили технологическую линию российской компании F.I.S.

Глазированные сырки МКС экспортируются в Израиль, что подтверждает высокое качество творожной продукции комбината.

Сотрудники цеха по производству творога и творожных изделий



Цех производства сливочного масла

В 1992 году на предприятии начали выработку сливочного масла, которое до этого было дефицитным продуктом, так как поставлялось в Ставрополь из Светлогорода. Купленная линия по производству масла окупилась уже через месяц.

Сегодня в цехе сливочного масла выпускают не только традиционные виды этого продукта, но и редкие для российского рынка кисло-сливочное масло с пробиотиком и соленое масло.

Масло вырабатывается методом преобразования высокожирных сливок. Уникальность этого метода в том, что при получении масла не происходит отделение пахты, поэтому продукт получается повышенной пищевой и биологической ценности. В масле остаются ценные вещества молочного жира, которые содержатся в оболочках жировых шариков молока, в том числе: глицериды молочного жира, фосфолипиды, белки, углеводы и другие нутриенты. Часть этих веществ образует во взаимосвязи так называемый белково-лецитиновый комплекс, который обладает способностью нормализовать жировой обмен в организме человека, уменьшая при этом отложение холестерина на стенках кровеносных сосудов.

Также в цехе вырабатывается линейка спредов и фасуются маргарины.

Технолог цеха масла Арина Александровна Федоткина (слева) работает на МКС с 2016 года и мастер цеха масла Надежда Федоровна Бурьянова работает на МКС с 1973 года



Начальник цеха мороженого Валентина Григорьевна Медведева работает на МКС с 1994 года

В 1994 году на предприятии открылся цех мороженого, который сразу начал выпускать шесть видов эскимо. Производство планомерно расширялось, для выработки мороженого построили отдельно стоящее здание, где установили оборудование ведущих производителей в этой области. Для хранения замороженных продуктов был построен низкотемпературный



Заместитель начальника цеха мороженого по техническим вопросам Евгений Валерьевич Захаров работает на МКС с 2002 года

холодильник на 500 тонн готовой продукции. В начале 2000-х годов освоено производство вафельных стаканчиков и глазурей.

В 2015 году на фабрике мороженого МКС успешно завершилась большая реконструкция: производство оснастили самым современным и надежным технологическим оборудованием известных европейских компаний. В 2019 году установили



линию по расфасовке мороженого в пластиковые контейнеры.

Сегодня молочный комбинат «Ставропольский» один из крупнейших производителей мороженого на юге России. Ассортимент мороженого и замороженных десертов включает порядка 60 видов разных форматов (в вафельных и пластиковых стаканах, брикеты в вафлях, эскимо, семейное, весовое). Фабрика мороженого МКС выпускает такие уникальные виды мороженого, как мороженое с ягодами годжи, индийское мороженое «Кулфи», имбирное мороженое, низколактозное мороженое, биомороженое с пребиотиком лактулозой, линейку пломбира «Премиум» с повышенной жирностью и др.

Для производства холодного лакомства используется только натуральное коровье молоко, которое в ходе технологического процесса сгущается, что позволяет отказаться от включения в рецептуру сухого молока. Благодаря этому вкус и консистенция готового продукта получаются оптимальными и сбалансированными.

Мороженое МКС экспортируется в Израиль и ОАЭ.

В начале 2017 года в цехе установили полностью автоматизированную линию компании «Таурас Феникс» по розливу молочных продуктов в пластиковые бутылки производительностью 1100 бутылок в час. Среди достоинств линии: высокие санитарно-гигиенические показатели (на линии проводится обработка внутренней поверхности бутылки озонированной водой, а крышки — ультрафиолетом); возможность смены формата бутылки; высокая точность дозирования с помощью весового контроля; дозирующее уст-



ройство позволяет разливать продукты с включением крупных кусочков фруктов или других объемных наполнителей.

Сегодня в пластиковых бутылках предприятие выпускает биоогурты с симбиотиками и суперфудами и турецкий напиток «Айран».

С 2017 года МКС производит эксклюзивный десерт — вареное сгущенное молоко с сахаром «Коровка» с пребиотиком пектином в виде конфет, которое также вырабатывают в цехе мороженого. Продукт выпускается в обычной и подарочной упаковке, на которой изображены достопримечательности Ставрополя, эти конфеты стали популярным сувениром для гостей города и комбината. В 2018 году появилось несколько новых видов продукта: «Коровка Кулфи» с кардамоном, куркумой, корицей, шафраном, «Коровка с имбирем» и «Коровка Моко-шоко» с какао.

Также в цехе мороженого производят термостатные кисломолочные продукты («Мацони», «Варенец») и молочные пудинги.

Начальник склада замороженной продукции Алексей Алексеевич Шатравин работает на МКС с 1990 года



Сыродельный цех

В 1992 году было принято решение построить на предприятии сыродельный цех и организовать производство сыров, что было успешно реализовано.

В 1993 году специалисты комбината начали производство собственных видов сыров, таких как «Новинка», «Темп», «Брынза», а затем «Чеддера», «Российского», «Голландского».

С годами объемы выпускаемой продукции росли, и уже в 2006 году была куплена полностью автоматизированная линия производства сыров испанской компании FIBOSA – одного из мировых лидеров по выпуску данного вида оборудования. Мощность линии – 7 тонн сыра в сутки, она позволяет практически полностью исключить ручной труд и выпускать сыры высокого качества в больших объемах.

Зреют сыры в просторном сырохранилище, а для производства сыров с плесенью оборудована специальная камера для созревания.

В 2018 году сыры начали упаковывать в современную удобную упаковку «Флоу Пак» с использованием защитной газовой среды на полностью автоматизированном итальянском оборудовании. Нарезка сыра на кусочки фиксированного веса производится на автомате французской компании ERMATEC, которая является признанным экспертом в нарезке сыра.

Сегодня сыроделие – одно из важных направлений деятельности МКС. Сыродельный цех предприятия выпускает 20 видов сыра, в том числе «Российский», «Голландский», «Советский», «Сулугуни», «Чеддер», «Русский Пармезан», «Русский Рокфор», «Русский Пекорино», «Русский Монтазио», «Русская Филадельфия», «Брынза» и др.

Сыры МКС продаются в премиальных торговых сетях Москвы, поставляются в Администрацию Президента, Государственную Думу и другие важные государственные учреждения.

Также в ассортименте комбината представлены плавленые сыры, продукты по технологии сыра, в том числе плавленые.

Кроме этого, на производственных площадях цеха находится участок по изготовлению соусов (майонеза, кетчупа, горчицы), которые комбинат выпускает с 1995 года. Здесь же вырабатывается топленое масло «Гхи» и разливается оливковое масло с о. Кипр.



Начальник сыродельного цеха Андрей Аршавинович Везирян работает на МКС с 1992 года

Цех по производству сухих молочных продуктов



В 1994 году в связи с ростом поставок сырого молока на предприятие решено было построить цех сушки, где установили ВБУ «Виганд» и распылительную сушилку «А1 ОРЧ» с циклонной очисткой воздуха (производительность 500 кг испаренной влаги в час).

Сегодня цех сушки выпускает большой ассортимент продуктов на основе молочного сырья, в том числе: сухое обезжиренное молоко в промышленной и потребительской упаковке, сухую подсырную сыворотку, сухую деминерализованную молочную сыворотку, а также сухой комбинированный продукт «Ставропольский» для кормления сельскохозяйственных животных.

Начальник цеха сушки Геннадий Викторович Бурцев работает на МКС с 1994 года



Цех лактозы



Начальник цеха лактозы Владимир Николаевич Чернобаев работает на МКС с 1994 года

Гордость молочного комбината «Ставропольский» – цех по производству пищевой, рафинированной и фармакопейной лактозы мощностью 5 тонн готового сухого продукта в смену. Это первое производство сухого молочного сахара высокой степени чистоты в России!

Строительство цеха началось в октябре 2017 года, а в августе 2018 года на новой производственной площадке уже был закончен монтаж оборудования.

Создавался цех совместно с Центром биотехнологического инжиниринга СКФУ при поддержке Министерства образования в рамках реализации 218 постановления «О мерах государственной поддержки развития кооперации российских образовательных организаций высшего образования, государственных научных учреждений и организаций, реализующих комплексные проекты по созданию высокотехнологичного производства».

В цехе установлено мощное современное оборудование, в том числе: ВВУ «Виганд», кристаллизаторы, декантер, оборудо-

вание для сушки лактозы в псевдооживленном (кипящем) слое. Все производство полностью автоматизировано. Поставку основной части оборудования и его монтаж выполнила датская компания SiccaDania.

Первая очередь производства лактозы запущена в начале 2019 года, а в середине марта на МКС состоялась первая отгрузка пищевой лактозы. Следующий этап – запланированный на осень 2019 года запуск производства лактозы высокой степени чистоты для применения в фармацевтической промышленности.

Мембранное оборудование в производственном процессе

Следуя актуальным европейским и мировым тенденциям, предприятие одно из первых в России установило инновационное оборудование для глубокой и полной переработки молочного сырья – установки мембранной фильтрации, где осуществляются процессы ультрафильтрации, нанофильтрации, обратного осмоса и электродиализа. Это позволило обеспечить оптимальные показатели ресурсосбережения и производить высокотехнологичные продукты с функциональными свойствами, а также заботиться об окружающей среде (молочная сыворотка не сливается вместе со сточными водами).

В 2011 году установлено ультрафильтрационное оборудование компании GEA, которое используется для концентрации молока, которое в дальнейшем идет на производство сыра и других продуктов с повышенным содержанием белка.

В 2013 году была установлена электродиализная установка чешской компании MEGA (в 2015 году ее рабочий модуль был заменен на модуль российского производителя «Щекиноазот»). Электродиализ используется на предприятии для деминерализации молочной сыворотки, которую затем сушат и продают или используют при производстве лактозы.

В 2011 году начала работу установка для обратного осмоса российского производителя «Альтаир», в 2014 году поставили еще одну такую установку. Обратный осмос используется на предприятии для подготовки воды, которая идет на мойку мембранного оборудования и восстановление сухих молочных продуктов.

В начале 2019 года на предприятии запустили в работу нанофильтрационную установку датской компании SiccaDania, на которой сгущают пермеат для производства лактозы.



Цех производства хлебобулочных и кондитерских изделий

В 1995 году здание детского сада, расположенного рядом с комбинатом, передали на баланс предприятия. Часть его помещений было решено перепрофилировать под пекарню.

Сегодня пекарня МКС выпускает порядка 300 наименований хлебобулочных и кондитерских изделий и полуфабрикатов, вырабатываемых как по классическим технологиям, так и на основе авторских рецептов.



Зоя Андреевна Швыдко – основатель пекарни МКС, ушла из жизни в 2014 году и коллектив цеха хлебобулочных и кондитерских изделий, в центре его начальник Галина Семеновна Дмитриева, она работает на МКС с 1995 года

Для выпечки вкуснейшего хлеба, булочек, пирогов, тортов, пирожных, печенья используется сыворотка, кефир, молоко, сливочное масло, сливки, сметана и сыры, которые поступают с молочного производства МКС.

При этом не применяются консерванты, поэтому срок хранения готовой продукции небольшой.

Рассказывая о пекарне молочного комбината «Ставропольский», обязательно стоит упомянуть ее основателя – Зою Андреевну Швыдко, которая организовала на предприятии хлебобулочное и кондитерское производство.

«Главное – к делу относиться с душой, быть честным к своему потребителю. Он всегда это оценит и почувствует», – основное кредо Зои Андреевны, которому и по сей день следуют на МКС.

Выпечка хлеба на молочной сыворотке и кефире, использование самого свежего масла и натуральных сливок при производстве тортов и пирожных – привитый Зоей Андреевной стиль, ставший фирменным для МКС.



Цех фасовки сыпучих продуктов

С 1996 года на комбинате наладили расфасовку круп, сухого молока и других бакалейных товаров в индивидуальную потребительскую упаковку. Сейчас на этом участке работает фасовочная машина российской компании «Русская трапеза». Поставляется готовая продукция цеха в магазины с фирменными отделами МКС.

Цех фасовки сыпучих продуктов



Начальник цеха по производству полиэтиленовой пленки Александр Алексеевич Федоткин работает на МКС с 1994 года

Цех по производству полиэтиленовой пленки

С середины 90-х годов на комбинате начали осваивать новые виды упаковки. В 1996 году в Израиле было закуплено оборудование для изготовления пленки и пакетов.

В настоящее время в пленку собственного производства, на которую наносится четырехцветная печать, фасуются не только жидкие молочные продукты, но и бакалейные товары, представленные в фирменных отделах комбината. Кроме этого, выполняются заказы по изготовлению упаковки из пленки для других компаний.



Начальник цеха по производству пластиковых стаканов Юрий Александрович Пашин работает на МКС с 1997 года

Цех по производству пластиковых стаканов

Пластиковые стаканы для кисломолочных продуктов, мороженого и других продуктов также производят на комбинате, для этого в 1998 году в Болгарии было закуплено специальное оборудование.



Начальник котельной Кирилл Алексеевич Богданов работает на МКС с 2014 года

Котельная

В 1996 году для обеспечения производства паром и теплом была взята в аренду котельная, которую комбинат через 12 лет выкупил, с этого момента у предприятия есть возможность самостоятельно регулировать подачу горячей воды и пара.

Компрессорный цех

В 1996 году завершилось строительство компрессорной для производства захоложенной воды и рассола, которая полностью обеспечила предприятие хладоносителями для различных технологических целей. Сегодня это, одна из самых мощных компрессорных на пищевом производстве в Ставропольском крае.



Начальник компрессорного цеха Александр Иванович Заруднев работает на МКС с 1985 года



Начальник технологического отдела Георгий Сергеевич Анисимов работает на МКС с 2006 года

Технологический отдел

На МКС всегда стремились привлекать к работе молодых и перспективных специалистов. В 2014 году на предприятии был создан технологический отдел, который объединил молодых ученых для разработки новых функциональных продуктов. Сегодня они тесно сотрудничают с ведущими вузами и НИИ отрасли. В результате их работы на рынке появились такие продукты, как десерт «Биолактис» с пре- и пробиотиками и витаминно-минеральным комплексом, биокисломолочное мороженое с пребиотиком лактулозой, коктейль Active Milk с повышенным содержанием белка, минералами и витаминами и пониженным содержанием сахара, но самое впечатляющее достижение молодой команды – участие в проекте по строительству цеха лактозы.

Реализация данного проекта стала возможна при поддержке Центра биотехнологического инжиниринга Северо-Кавказского федерального университета, с которым молодые специалисты технологического отдела тесно сотрудничают.

Успешная работа предприятия возможна только при слаженном взаимодействии всех его структур и подразделений, на молочном комбинате «Ставропольский» все они работают, как единый механизм. Большая часть ведущих сотрудников трудятся на предприятии и в отрасли уже долгие годы.



Мастер тарного цеха №1
Мария Александровна Гречкина
работает на МКС
с 1978 года



Инженер сантехнических систем
Евгений Викторович Ушаков
работает на МКС
с 1995 года



Заместитель
главного инженера
Алексей Николаевич Богданов
работает
на МКС с 1993 года



Заместитель
главного инженера
Олег Владимирович Медведев
работает на МКС
с 2000 года



Начальник отдела
материально-технического
снабжения
Павел Михайлович Иванюта
работает на МКС
с 1974 года



Главный энергетик
Юрий Анатольевич
Вержицкий
работает на МКС
с 1997 года



Главный механик
Евгений Иванович Власов
работает на МКС
с 1997 года



Ведущий специалист
по снабжению
Борис Петрович Акалов
работает на МКС
с 1988 года



Начальник службы по техобслуживанию, наладке и монтажу оборудования Виктор Арсеньевич Мальцев работает на МКС с 1992 года



Начальник отдела КИП Валерий Георгиевич Щербаков работает на МКС с 1988 года



Заместитель начальника компрессорного цеха Рустам Владимирович Борисов работает на МКС с 1992 года



Инженер-технолог Наталья Ивановна Яковенко работает на МКС с 1988 года



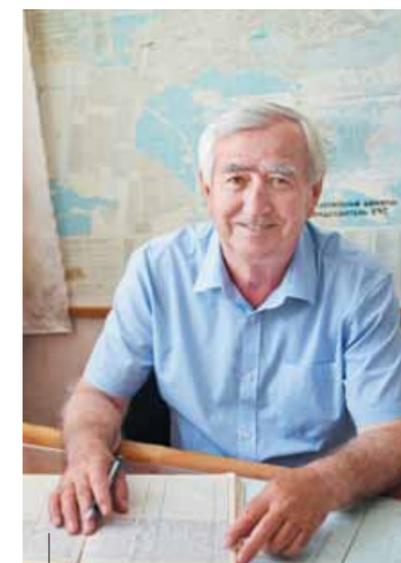
Инженер-химик Ирина Александровна Зангиева работает на МКС с 1997 года



Начальник отдела кадров Ольга Яковлевна Пекшева работает на МКС с 1983 года



Начальник отдела труда и заработной платы Валентина Григорьевна Казанчеева работает на МКС с 1979 года



Начальник отдела по охране труда и технике безопасности Роман Мухадинович Дзугов работает на МКС с 1976 года



Бухгалтер
Людмила Васильевна
Ефремова работает
на МКС с 1977 года



Начальник отдела
информационных
технологий
Артем Сергеевич Газарян
работает на МКС
с 2010 года



Заместитель
начальника отдела сбыта
Ольга Георгиевна Жигалова
работает на МКС
с 1989 года



Начальник
отдела сбыта
Сергей Анатольевич Дутов
работает на МКС
с 1994 года



Старший товаровед
Елена Николаевна Булгакова
работает на МКС
с 1991 года



Начальник склада
готовой продукции
Игорь Николаевич Зотов
работает на МКС
с 1992 года



Финансовый менеджер
Николай Анатольевич
Коларов работает
на МКС
с 2000 года



Руководитель
инновационных проектов
Иван Борисович Артамонов
работает на МКС
с 2010 года



Отдел по работе с клиентами, в центре – начальник отдела Александр Васильевич Суворов, он работает на МКС с 1992 года



Секретарь генерального директора Светлана Васильевна Переверзева работает на МКС с 1986 года



Советник генерального директора Раиса Дмитриевна Кузнецова работает на МКС с 1961 года!



Менеджер сыродельного цеха Александр Евгеньевич Кузнецов работает на МКС с 1994 года



Менеджер проектов Людмила Ивановна Красова работает на МКС с 1995 года



Советник генерального директора Лариса Алексеевна Степанова работает на МКС с 2015 года (до этого с 1992 года была начальником отдела по производству пищевых продуктов и напитков МСХ Ставропольского края, в отрасли – с 1973 года)

Коллектив
технологического
отдела



Сотрудники
сыродельного
цеха



В окружении
коллег
заместитель
начальника
производственной
лаборатории
Татьяна Ивановна
Герасюта
(в центре),
она работает
на МКС с 1997 года



Коллектив
микробиологов



В окружении коллег
инженер-механик
Владимир Борисович
Челомбиев
(на переднем плане
справа), он работает
на МКС с 1993 года



В окружении коллег
начальник
участка
механической
обработки
Владислав Викторович
Губский
(крайний справа),
он работает на МКС
с 2001 года





Коллектив ремонтно-строительного участка

Сотрудники
транспортного цеха,
его начальник
Владимир Николаевич
Головкин
(в центре)
работает на МКС
с 1992 года



Коллектив контрольно-пропускного пункта и ЧОПа «МКС»



Виктор Иванович
Остапенко –
заместитель
генерального
директора
до 2019 года



Екатерина Георгиевна
Исакова –
заместитель директора
по экономическим
вопросам до 2010 года



Нелли
Ильинична
Богданова –
главный
технолог
до 2007 года



Иван Дмитриевич
Авдеев –
директор завода
до 1988 года,
комендант
с 1992 по 2003 год



Андрей Игоревич
Сазонов –
инженер
по эксплуатации
транспорта
до 2011 года



Вячеслав
Георгиевич
Поминов –
старший смены
отдела охраны
до 2012 года



Юрий Васильевич
Козлов –
сотрудник отдела
охраны
до 2000 года



Борис Алексеевич
Хорев –
директор магазина №8
(по адресу Серова, д. 1)
до 2017 года

Жизнь,
к сожалению,
невозможна
без потерь.
За последние
десятилетия
не стало многих
сотрудников
молочного
комбината
«Ставрополь-
ский»,
которые
само-
отверженно
трудились
и внесли
весомый вклад
в развитие
предприятия.



ВО ГЛАВЕ – ЗДОРОВЬЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ. Функциональные продукты МКС



Пусть пища ваша будет лекарством,
а лекарство пищей.

Гиппократ



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ продукты – это простой и приятный путь к здоровью и хорошему самочувствию. Молочный комбинат «Ставропольский» выпускает широкий ассортимент таких продуктов. Они созданы для систематического употребления людьми всех возрастов (при отсутствии противопоказаний) и способствуют снижению риска развития заболеваний, связанных с питанием, сохранению и улучшению здоровья за счет наличия в составе функциональных пищевых ингредиентов, в частности, про-, пре- и симбиотиков.

В ассортименте МКС представлено порядка шестидесяти видов продуктов с пробиотиками.

Классический кефир на кефирных грибках – уникальный кисломолочный напиток, который оказывает крайне благоприятное воздействие на состав микрофлоры кишечника: он подавляет рост болезнетворных микроорганизмов, предотвращая тем самым развитие инфекций и укрепляя иммунитет.

В наши дни из-за сложности культивирования кефирных грибков многие молочные предприятия отказались от традиционного метода производства кефира. Но не молочный комбинат «Ставропольский». Опытные и высококлассные специалисты МКС культивируют кефирные грибки и произ-





водят кефир классическим способом. Грибки, которые «живут» на заводе с момента его основания, выращиваются в специальных помещениях – заквасочных, а ухаживают за ними квалифицированные сотрудники предельно бережно!

Кроме традиционного кефира комбинат выпускает «Бифидок» – кефир, обогащенный бифидобактериями.

При производстве биокефиров на МКС используют такие пробиотические микроорганизмы с доказанной клинической эффективностью, как *Bifidobacterium sp*, *L. plantarum*, *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. rhamnosus*.

Инновационная разработка специалистов МКС 2014 года – «Греческий йогурт», который содержит повышенное по сравнению с обычным йогуртом количество белка (6%) и почти не содержит жира (0,1%), при этом в его составе нет сахара и загустителей. При производстве этого продукта молоко перед заквашиванием подвергают ультрафильтрации. Полученное в результате концентрированное молоко содержит вдвое больше белка.

В 2016 году начато производство кисло-сливочного масла с пробиотической культурой *L. acidophilus*, а в 2017 году – сметаны с пробиотическими микроорганизмами *L. casei*.

Новинка 2019 года – термостатный «Снежок» с пробиотиком *L. Rhamnosus* (штамм LGG®).

Для производства пребиотических продуктов на МКС используют лактулозу и пектин.

Пастеризованное молоко с пребиотиком лактулозой особенно полезно тем, кто борется с дисбактериозом кишечника и восстанавливает иммунитет во время и после лечения антибиотиками.

Также МКС выпускает десерты с пребиотиком пектином: кисели и желе



из фруктовых и ягодных соков и вареное сгущенное молоко «Коровка» в виде конфет.

Кисломолочный десерт «Биолактис» вырабатывается из деминерализованной молочной сыворотки, которая содержит высокоценные сывороточные белки. Также в состав продукта входят сливки, обладающие высокой питательной и пищевой ценностью, закваска на пробиотических культурах молочно-кислых микроорганизмов *Lactobacillus casei* и *Lactobacillus acidophilus*, цитрусовое пищевое волокно в качестве пребиотика и витаминно-минеральный комплекс.

Редкий продукт для российского рынка – биомороженое, его на МКС вырабатывают с пробиотиком *Lactobacillus acidophilus* и пребиотиком лактулозой.

В 2008 году молочный комбинат «Ставропольский» один из первых в России начал производство низколактозного молока, в последующие годы линейка низколактозных продуктов была расширена, сегодня в ассортименте сливки, сгущенное молоко и мороженое с пониженным содержанием лактозы.

В 2011 году на МКС освоили выпуск уникального для России продукта – молока ночной дойки, которое за счет повышенного содержания натурального мелатонина помогает бороться с бессонницей и улучшает качество сна. Специально для производства этого молока организовано ночное доение коров на фермах с последующей технологической обработкой и розливом на заводе.

Еще одна глобальная тенденция последних лет – обогащение продуктов суперфудами. Следуя ей, на МКС производят йогурты с добавлением семян чиа и льна, а также мороженое с ягодами годжи.





Цех лактозы



На пути импортозамещения

М

МОЛОЧНЫЙ комбинат «Ставропольский» вносит весомый вклад в дело по обеспечению продовольственной независимости России. Основные направления, которые развивает комбинат на этом пути: производство новых видов сыров, выпуск низколактозных продуктов для людей, страдающих лактазной недостаточностью, и, конечно, производство лактозы высокой степени очистки для пищевой и фармацевтической промышленности.

Предприятие выпускает высококачественные сыры, которые легко могут составить конкуренцию зарубежным аналогам.



Сырная тарелка из сыров МКС «Интернациональная»

Сыры: Русская Моцарелла, Тильзитер Люкс, Русский Маасдам, Чеддер Аннато, Русский Пармезан, Русский Рокфор.

Дополнения: миндаль, джем из инжира, бальзамический крем, сушеная клюква, сочная груша.



Сырная тарелка из сыров МКС «А-ля рус»

Сыры: Сулугуни, Голландский, Российский, Советский, Чеддер, Русский Пармезан, Русский Рокфор.

Дополнения: грецкие орехи, виноград, свежий инжир, акациевый мед.

Пищевая и фармакопейная лактоза – гордость Ставрополя!



Открытие цеха лактозы на МКС стало настоящим прорывом на рынке молочных продуктов и ингредиентов России и по праву может считаться гордостью Ставропольского края.

Лактоза – уникальный компонент молока

Лактоза или молочный сахар – это главный углевод молока и продуктов из него и единственный низкомолекулярный углевод животного происхождения. Молекула лактозы – дисахарид, состоящий из глюкозы и галактозы.

Молочный сахар представляет собой кристаллический порошок и является продуктом глубокой переработки молока, в зависимости от органолептических и физико-химических показателей по ГОСТ 33567-2015 его подразделяют на виды:

- фармакопейный (содержание лактозы не менее 99,1%) для применения при производстве медицинских препаратов;
- рафинированный (содержание лактозы $\geq 98,5\%$ для мелкокристаллического и $98,6\%$ для обычного);
- пищевой (содержание лактозы $\geq 95,6\%$ для мелкокристаллического и $95,7\%$ для обычного);
- технический или сахар-сырец (содержание лактозы не менее 93,1%).

Рафинированный и пищевой молочный сахар в зависимости от размера кристаллов бывает обычным и мелкокристаллическим. Цвет фармакопейной и пищевой лактозы белый. Запаха продукт не имеет и обладает слабым сладким вкусом (сладость лактозы примерно в 3 раза меньше сладости обычного сахара).

Для организма человека, который не страдает лактазной недостаточностью (непереносимостью лактозы), молочный сахар является хорошим источником углеводов и оказывает целый ряд благоприятных воздействий на метаболизм.

Лактоза улучшает работу кишечника за счет стимуляции размножения в нем полезных бактерий, которые подавляют гнилостные и воспалительные процессы, и повышает тем самым общий иммунитет и тонус организма. При этом она способствует лучшему усвоению кальция и витаминов (в частности, витаминов группы В).

Лактоза – уникальный источник галактозы, которая принимает участие в синтезе галактоцереброзидов головного мозга – гликолипидов миелина (многослойной мембранной оболочки, окружающей нервы).

Благодаря своим уникальным физиологическим и физико-химическим свойствам лактоза имеет широкое применение в различных отраслях промышленности: и в качестве ингредиента



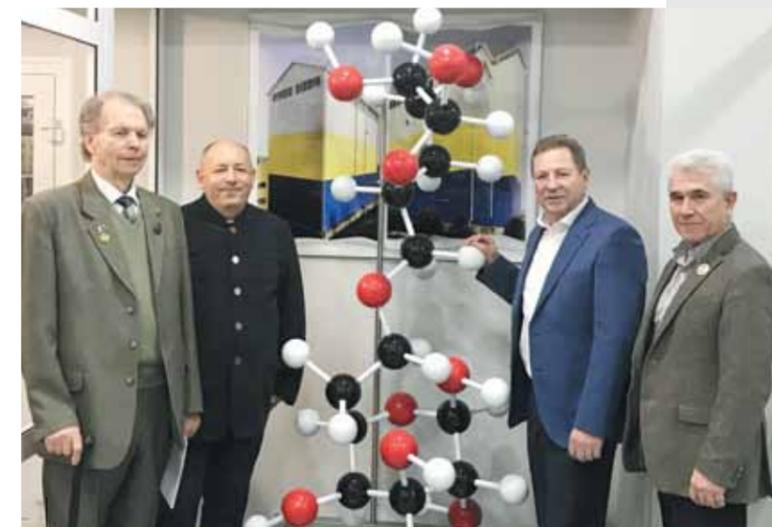
Депутат ГД РФ М.В. Кузьмин награждает рабочих цеха лактозы за прорыв в индустрии



Депутат ГД РФ М.В. Кузьмин награждает рабочих цеха лактозы за прорыв в индустрии



В центре слева направо С.В.Анисимов, заместитель председателя Ставропольской городской Думы Г.И. Тищенко, депутат ГД РФ М.В. Кузьмин, академик РАН А.Г. Храмцов и сотрудники МКС



У макета молекулы лактозы слева направо академик РАН А.Г. Храмцов, С.В. Анисимов, депутат ГД РФ М.В. Кузьмин, заместитель председателя Ставропольской городской Думы Г.И. Тищенко

та и компонента для производства продуктов и лекарств, и как сырье для получения более ста производных лактозы (например, лактулозы, лактобионовой кислоты, лактитола и др.).

Лактоза входит в состав многих лекарственных препаратов, так как является универсальным инертным материалом и служит связующим веществом при таблетировании.

В пищевой промышленности лактоза применяется при производстве детского питания, молочных, мясных, масложировых и кондитерских изделий, напитков, продуктов быстрого приготовления, жевательной резинки, а также пищевых добавок.

Кроме этого, лактозу используют при производстве товаров для здоровья и в биотехнологии, в частности: для выпуска диабетических продуктов, биологически активных добавок (БАД-ов), витаминных добавок для сельскохозяйственных животных и микробиологических сред.

Следуя мировым тенденциям

Один из главных глобальных трендов в мировой молочной промышленности сегодня – это максимально полная и глубокая переработка молока и производство высокотехнологичных молочных ингредиентов, таких как концентраты молочного белка, белковые изоляты, казеин, альбумин, и, конечно, лактоза. Эти ингредиенты являются универсальным сырьем для производ-

ства полезных и сбалансированных по составу продуктов, отвечающих требованиям современных потребителей.

В производство молочных ингредиентов инвестировали все крупные перерабатывающие компании, в том числе Fonterra, Arla Foods, Lactalis, Friesland Campina и Dairy Farmers of America.

В России производство молочных ингредиентов только начало свое развитие, и запуск цеха лактозы на МК «Ставропольский» – один из первых крупных шагов в этом направлении.

Импортозамещение – это важно

С начала 1990-х годов Россия полностью зависима от импорта лактозы, по данным ФТС РФ, Белстата и АРКС в 2017 году в РФ поставлено 19 883 т лактозы, в период с января по ноябрь 2018 года – 19 557 т лактозы. Основные страны-поставщики – Литва и Франция. Важно, что основными потребителями лактозы в России являются фармацевтические предприятия. В 2017 году в России было произведено 84% необходимых жизненно важных лекарств – это рекордный показатель за всю современную историю нашей страны, что объясняет рост импорта фармацевтической лактозы в 2018 году.

После запуска цеха лактозы на первом этапе МК «Ставропольский» планирует выпускать 1800 т молочного сахара в год, что обеспечит импортозамещение примерно 10% продукции на рынке.



Министр науки и высшего образования РФ М.М. Котюков на открытии первой очереди цеха лактозы



Министр науки и высшего образования РФ М.М. Котюков и профессор И.А. Евдокимов на открытии первой очереди цеха лактозы



Академик РАН А.Г. Храмов в цехе лактозы



У макета молекулы лактозы слева направо С.В. Анисимов, ректор СКФУ А.А. Левитская, профессор И.А. Евдокимов

В партнерстве с наукой

Реализация проекта по строительству цеха лактозы стала возможна при участии Центра биотехнологического инжиниринга Северо-Кавказского федерального университета и при поддержке Министерства образования в рамках реализации 218 постановления «О мерах государственной поддержки развития кооперации российских образовательных организаций высшего образования, государственных научных учреждений и организаций, реализующих комплексные проекты по созданию высокотехнологичного производства». Объем заявленных государственных инвестиций, выделяемых в виде субсидий, составляет 140 млн руб.

Предприятие к концу 2018 год затратило на реализацию проекта 400 млн руб.

Кроме экономических преимуществ проект имеет важную научную составляющую, которая сформировалась в рамках работы ученых СКФУ, принадлежащих известной научной школе академика РАН профессора А.Г. Храмова и профессора И.А. Евдокимова.

В качестве сырья для получения лактозы могут использоваться различные побочные продукты молочного производства, различающиеся по примесному составу и степени чистоты. В частности, это подсырная сыворотка, творожная сыворотка,

пермеаты ультрафильтрации молока и сыворотки, их аналоги, восстановленные из сухих концентратов, молочный сахар-сырец. Целью научно-исследовательских работ по использованию комплекса мембранных методов очистки и концентрирования стало получение из любого вида вышеперечисленного сырья стандартизованного лактозосодержащего сырья для производства лактозы высокой степени очистки.

Стоит отметить, что начальные стадии технологического процесса (электродиализ и нанофильтрация) будут выполняться на российском оборудовании, изготовленном тульским инновационным предприятием «Щекиноазот». Участвующие в проекте ученые создали уникальную установку электродиализной очистки сыворотки в потоке, которая будет работать в одной производственной цепочке с высокотехнологичной линией по выпуску лактозы.

Вот, что говорит о проекте его научный руководитель, заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов СКФУ профессор И.А. Евдокимов: «То, что мы сделали, это настоящий прорыв. Мы создали, по мнению опытных зарубежных экспертов, на сегодняшний момент самое современное производство лактозы в мире».

ПРОДУКЦИЯ МКС НА ЭКСПОРТ.

Качество, которому доверяют не только в России



Made in Russia



В 2017 году успешно завершилась сертификация мороженого и глазированных творожных сырков МКС в Российском экспортном центре в рамках программы «Сделано в России».

Молочный комбинат «Ставропольский» получил возможность использовать знак «Made in Russia / Сделано в России» на упаковке, любых рекламных материалах, веб-сайте сертифицированной продукции в качестве элемента дизайна и фирменного стиля.

Использование этого знака повышает статус компании и продукции среди конкурентов, увеличивает уровень доверия со стороны инвесторов, клиентов и партнеров.

Программа «Made in Russia» по продвижению известных российских брендов и товаров за рубежом призвана подтвердить добросовестность отечественного производителя как надежного поставщика качественной продукции.



В апреле 2018 года молочный комбинат «Ставропольский» возобновил экспорт мороженого и глазированных сырков в Израиль. До этого МКС уже имел успешный 12-летний опыт поставки данной продукции в эту ближневосточную страну. Но в результате кризиса 2014 года продажи были приостановлены, а израильские партнеры начали сотрудничество с молочными предприятиями Украины, Белоруссии и Литвы.

И вот спустя три года израильская компания Star ice Ltd вновь сделала выбор в пользу мороженого и глазированных сырков МКС, которые отличаются высоким и стабильным качеством и привлекательной ценой.

Кроме того, для представителей большой русскоговорящей общины Израиля важно, чтобы вкус мороженого был «как в детстве», то есть как в СССР, ведь многие из них родились и выросли в Советском союзе. На молочном комбинате «Ставропольский» мороженое и глазированные сырки вырабатывают с использованием качественного натурального сырья по старым советским ГОСТам, что стало еще одной причиной выбора МКС в качестве поставщика.

Теперь жители Израиля вновь наслаждаются вкусом настоящего пломбира в вафельных стаканчиках, брикетах, а также в виде эскимо. Мороженое поставляется, как классическое, так и с различными наполнителями: шоколадное, крем-брюле, с добавлением изюма, вишни, смородины, клюквы и сгущенного молока. Глазированные сырки экспортируются также нескольких видов: ванильные, шоколадные, с добавлением сгущенного молока, изюма и вишни.

Кроме того, следует отметить, что продукты комбината пользуются популярностью не только у жителей Израиля: МКС регулярно производит кошерный хуммус, а также сливочное масло, сыры, кисели и другие продукты для еврейской общины Москвы.

В 2019 году комбинат вновь добился успеха, как экспортер – начаты поставки мороженого МКС в Объединенные Арабские Эмираты. Выбор представители этой арабской страны сделали в пользу эксклюзивных видов мороженого от МКС – «Кулфи» со специями (кардамоном, куркумой, корицей, шафраном) и «Имбирного».

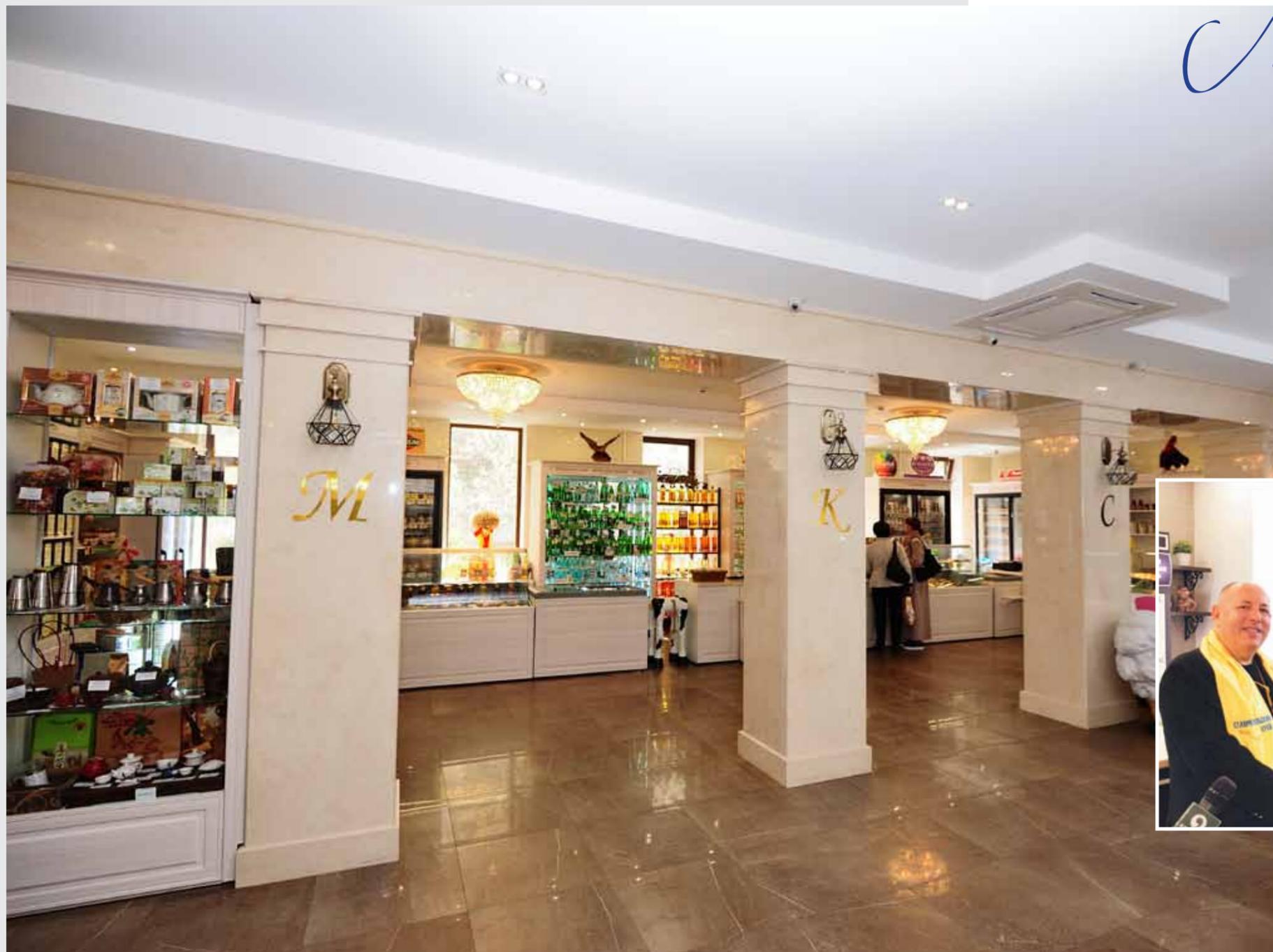
Продукция МКС в магазинах



М

МОЛОЧНЫЙ комбинат «Ставропольский» сотрудничает со всеми крупными региональными торговыми сетями. Кроме этого в Ставропольском крае работает более 60 магазинов с фирменными отделами МКС.

Также продукция комбината поставляется в премиальные сети Москвы, Московской области, Санкт-Петербурга, Казани, Владимира, Рязани, Твери, а также в магазины Астрахани, Сочи, Новосибирска, Петрозаводска, Пензы и Челябинска.



На открытии площадки «Премиум МКС + бренды Ставрополя», слева направо: С.В. Анисимов, депутат ГД РФ О.В. Тимофеева, председатель комитета по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию СК Г.П. Мироньчева, депутат ГД РФ М.В. Кузьмин

**Торгово-
выставочная
площадка
«Премиум МКС
+ бренды
Ставрополя»**



В конце 2017 года в Ставрополе по адресу улица Морозова, дом 14 открылась уникальная торгово-выставочной площадки «Премиум МКС + бренды Ставрополя», где представлен полный ассортимент продуктов молочного комбината «Ставропольский». Здесь можно купить продукты здорового питания с пребиотиками, пробиотиками и суперфудами, низколактозные молочные продукты, необычные виды мороженого и другие свежие и натуральные продукты МКС. Кроме этого, на площадке представлены мясные и бакалейные изделия и минеральная вода лучших ставропольских производителей.

Дополняет выставку-продажу БИО кафе с редким ассортиментом полезных блюд по рецептам ведущих диетологов. Для их



приготовления используются только натуральные и полезные ингредиенты, в том числе продукты МКС. В меню БИО кафе – блюда с пробиотиками, пребиотиками и суперфудами для завтрака, бранча или легкого ланча, в том числе: каши, сырники, брускетты, салаты, смузи боулы, мороженое и разнообразные напитки и коктейли.

Торгово-выставочная площадка «Премиум МКС + бренды Ставрополя» – прекрасный инструмент популяризации здорового образа жизни, продвижения качественной пищевой продукции Ставропольского края и привлекательный туристический объект Ставрополя. В 2018 года она признана лучшим несетевым магазином страны в рамках всероссийского конкурса «Торговля России».



Молочный магазин по адресу улица Тухачевского, 5/2



Молочный магазин по адресу улица Тухачевского, 5/2



Молочный магазин №8 по адресу улица Серова, 1



Молочный магазин №8 по адресу улица Серова, 1

ЗАБОТА О СОТРУДНИКАХ – залог устойчивого развития предприятия



Н

А ТЕРРИТОРИИ МКС организован центр социальной поддержки сотрудников. Здесь работает детский сад, где под присмотром одновременно может находиться 100 детей, для которых проводятся разнообразные развивающие занятия с опытными педагогами, а организация питания – одна из лучших в городе, ведь для приготовления блюд используются свежие и натуральные продукты комбината.

Кроме этого, на территории предприятия работает столовая и медицинский пункт, оборудованный физиотерапевтическим оборудованием, а также есть массажный кабинет.



Коллектив центра социальной поддержки сотрудников МКС



В сквере рядом с центром социальной поддержки сотрудников МКС

В специально обустроенной сотрудниками духовной комнате для всех желающих регулярно проходят встречи со священнослужителем протоиереем Сергием – настоятелем Храма Иоанна Воина при Ставропольском краевом военкомате.



ТАКАЯ РАЗНАЯ И ИНТЕРЕСНАЯ ЖИЗНЬ

БОЛЬШАЯ часть сотрудников предприятия ведет активный образ жизни, занимается спортом, ходит в туристические походы. МКС постоянно участвует в различных городских мероприятиях и праздниках, в том числе в качестве спонсора. И на самом комбинате всегда рады гостям, на МКС приезжают не только высокопоставленные чиновники и специалисты молочной отрасли со всего мира, но и, например, ...профессиональные шахматисты! На МКС регулярно проводятся региональные турниры по шахматам, для чего специально был оборудован отдельный зал. Участвуют в них и сотрудники комбината. Лучшим игрокам МКС всегда дарит ценные призы и подарки.



Баскетбольная команда МКС

О спорт, ты – жизнь!

С момента, когда Сергей Владимирович Анисимов возглавил комбинат, на предприятии началась формироваться баскетбольная команда. Многие спортсмены, покинувшие профессиональный спорт, благодаря команде МКС получили вторую жизнь в баскетболе.

Сначала для тренировок арендовали городской зал «Динамо», а к концу 90-х годов на заводе оборудовали специальный спортивный зал.

Сегодня игроки команды во главе с Сергеем Владимировичем оттачивают мастерство по завершению рабочего дня



Напряженная игра в шахматном зале МКС

Волейбольная команда МКС





Красоты
Северного
Кавказа



Экспозиция МКС
на Международной
студенческой
весне-2019

каждый понедельник, среду и пятницу. Летом тренируются на открытой площадке, а в холодный период года – в зале комбината.

Команда каждый год участвует в чемпионате Ставропольского края по баскетболу среди мужских команд производственных коллективов, городов и муниципальных образований на Кубок Губернатора Ставропольского края.

Молочный комбинат «Ставропольский» уже два раза становился победителем этого чемпионата – в 2012 и 2018 году!

Кроме баскетбола сотрудники предприятия увлекаются футболом и волейболом, регулярно тренируются и успешно участвуют в соревнованиях.



Эльбрус
покорили!
Начальник
технологического
отдела
Г.С. Анисимов
на вершине
Эльбруса

Забег
в карнавальных
костюмах
в преддверии
Нового года
в парке
Победы

**КАЖДЫЙ ДЕНЬ –
НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ И ВОЗМОЖНОСТИ!**



«К

орабль молочный комбинат «Ставропольский» продолжает следовать по курсу вперед под началом опытного «капитана» Сергея Владимировича Анисимова вот уже 27 лет.

Все сотрудники предприятия находятся в постоянном развитии, регулярно повышают квалификацию, посещают международные выставки, семинары и конференции.

Комбинат постоянно предлагает своим потребителям актуальные новинки.

В 2017 года, следуя мировым рыночным тенденциям и потребностям современного потребителя, предприятие начало выпуск сыров и десерта «Коровка» в виде снеков для быстрого и удобного перекуса на ходу, такой порционный формат упаковки продуктов быстро завоевал популярность у жителей города.

Также в 2017 году молочный комбинат «Ставропольский» начал производство биоигуртов «Цахтон» и «Белые грибы», которые сразу же завоевали любовь покупателей. Поклонники продукции МКС по достоинству оценили их превосходный вкус и нежную консистенцию, кроме того, многие отметили, что эти биоигурты универсальны в использовании и могут заменить дорогостоящие майонезные и сливочные соусы. Биоигурт «Цахтон» – аналог известного соуса кавказской кухни. В его составе – маринованные огурцы, зелень, лук и чеснок. Биоигурт «Белые грибы» идеально подходит к различным холодным и горячим блюдам в качестве ароматного грибного соуса или заправки. Важное преимущество овощных биоигуртов МКС – невысокая жирность (5%) и наличие в составе пробиотических культур. Они – настоящая находка для тех, кто следит за калорийностью рациона и своим здоровьем.



С конца 2018 года МКС начал производство премиальной линейки продуктов – молоко, сливки, термостатные кисломолочные продукты и соки в стеклянной упаковке за короткое время нашли своих потребителей и сейчас стабильно реализуются. Популярностью у покупателей пользуются мороженое повышенной жирности и сырки «Премиум», для производства которых используется натуральный шоколад.

Информационный портал Dairy News причисляет МКС к неофициальным лидерам по количеству выпускаемых новых продуктов.

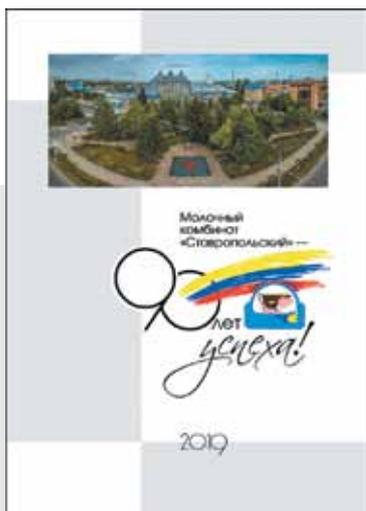
Молочный комбинат «Ставропольский» гордится своим прошлым и настоящим и уверенно смотрит в будущее! Его главной миссией было и остается производство высококачественных и полезных для здоровья потребителей продуктов!

СОДЕРЖАНИЕ



От редактора	3
Приветственные слова и поздравления	
Михаил Владимирович Кузьмин	6
Алина Афаковна Левитская	8
Андрей Георгиевич Храмцов	10
Иван Алексеевич Евдокимов	12
Татьяна Андреевна Кузнецова	14
Сергей Александрович Баранов	15
Как всё начиналось: история предприятия во времена СССР	16
Начало девяностых: как непредсказуемый «ветер перемен» стал попутным	24
Сильный руководитель — сильное предприятие!	26
Всегда на шаг впереди! МКС под руководством С.В. Анисимова	30
Работа с поставщиками молока	34
Приемка молока и производственно-технологическая лаборатория	36
Лаборатория микробиологии и санитарии	37
Приемно-аппаратный цех	38
Цех розлива	39
Участок по производству хуммуса, соуса «Тахини», киселей и желе	40
Цех производства творога и творожных изделий	42
Цех производства сливочного масла	43
Цех мороженого	44
Сыродельный цех	48
Цех по производству сухих молочных продуктов	49
Цех лактозы	50
Мембранное оборудование в производственном процессе	51
Цех производства хлебобулочных и кондитерских изделий	52
Цех фасовки сыпучих продуктов	53
Цех по производству полиэтиленовой пленки	54
Цех по производству пластиковых стаканов	54
Котельная	54
Компрессорная	55
Технологический отдел	55
Во главе – здоровье потребителей. Функциональные продукты МКС	68
На пути импортозамещения	72
Пищевая и фармакопейная лактоза – гордость Ставрополя!	
Лактоза – уникальный компонент молока	76
Следуя мировым тенденциям	78
Импортозамещение – это важно	79
В партнерстве с наукой	80
Продукция МКС на экспорт. Качество, которому доверяют не только в России	82
Продукция МКС в магазинах	86
Забота о сотрудниках – залог устойчивого развития предприятия	92
Такая разная и интересная жизнь	94
Каждый день – новые горизонты и возможности!	100





Информационно-рекламное издание

**Молочный комбинат «Ставропольский» –
90 лет успеха!**

Знак информационной продукции (ФЗ № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) (+6)

Подписано в печать 30.07.2019 г. Формат издания 60 × 90 ¹/₈.
Печать офсетная. Гарнитура Arial. Тираж 100 экз.

Отпечатано в типографии «Дизайн-студии Б».
Ставрополь, ул. Краснофлотская, 88. Тел. 75-06-09.