

Экскурсия в «ЗООМИР»

ТЕКСТ: Юлия Долженкова, Елена Раева
ФОТО: предоставлены компанией «ЗООМИР»



Побывать в цехах нового производственного комплекса компании «ЗООМИР» нам хотелось давно. Эта фабрика, отстроенная в 2005 году в Петербурге, в профессиональных кругах очень быстро приобрела репутацию одного из крупнейших, современных и великолепно оснащённых отечественных предприятий по выпуску кормов для мелких домашних животных. Но красноречивее любых лестных отзывов — сам факт подобного переезда, свидетельствующий о выходе компании на новый уровень развития. Каков сегодня потенциал «ЗООМИРА»? Как организовано производство? Что нового готов предложить производитель своим клиентам и партнёрам? У нас было множество вопросов. И, конечно, мы с радостью приняли приглашение генерального директора фирмы, Сергея Петровича Мануйлова, и отправились на экскурсию по фабрике «ЗООМИР».

Ворота охраняемой заводской территории открылись, пропуская наш автомобиль. Здания фабрики мы узнали издали, ещё с дороги — благодаря облицовке насыщенного зелёного цвета, который для многих владельцев грызунов, рептилий и рыбок уже многие годы прочно ассоциируется с продукцией компании «ЗООМИР». Цифры из профессионального каталога подсказывают нам, что площадь, на которой расположились эти вместительные ангары и капитальное трёхэтажное здание, должна быть огромной. Но такого впечатления не возникает: размеры строений и сама логика застройки, при которой каждый квадратный метр рационально задействован, создают ощущение компактности.

Сергей Петрович встречает нас у входа. Подкупающе открытый человек и гостеприимный хозяин, он с видимым удовольствием берёт на себя роль гида, проводя нас к началу «экскурсионного маршрута» — одному из сырьевых складов.

«Умные» склады

Нет нужды объяснять нашим читателям, какую роль в производстве кормов играет качество используемого сырья. Ведь какими бы совершенными ни были технологии переработки, действительно вкусный и, главное, полезный продукт можно изготовить лишь из отборных ингредиентов. Поэтому работе с сырьём в компании «ЗООМИР» уделяют особое внимание. И начинается эта работа ещё на этапе закупки: хотя производитель уже многие годы сотрудничает с одними и теми же проверенными поставщиками, каждая партия прибывающего на фабрику сырья тщательно тестируется. Соответственно, и предназначенные для него склады по своей функциональности и оснащённости делятся на два типа: помещения для подготовки и для длительного хранения.

Сырья компания получает очень много — десятки и сотни тонн. Некоторое время мы наблюдаем за разгрузкой огромной фуры (еженедельно на террито-

рию фабрики приезжает несколько таких машин), а затем проходим по пути следования бесконечной череды мешков в высокое складское помещение, которое изнутри кажется ещё больше и просторнее. Но поражают нас не столько размеры склада, сколько идеальная, можно сказать, медицинская чистота (при том, что стеллажи вокруг нас загружены запасами злаков, которые должны давать много пыли). Нечто подобное мы уже видели — на крупных европейских предприятиях. Ощущение дежавю усиливает современная складская техника, которая в этом антураже выглядит совершенно органично.

На невысказанный вопрос: «Куда же зоомировцы спрятали всю пыль?» — нам ответила «трясучка». Вся пыль оказалась вокруг неё — в отдельном помещении, где установлен этот современный очистной агрегат. Побывав на ленте «трясучки», зерно практически полностью освобождается от посторонних включений. А проводимые регулярно, по графику, мероприятия по дезинфекции и дезинсекции всех складских и производственных помещений фабрики гарантируют не только видимую глазу чистоту, но и соответствие условий хранения и переработки сырья современным санитарным нормам.

Хотя складское здание, в котором мы находимся, не имеет окон, дышится здесь легко, духоты, характерной для многих подобных помещений, в ангаре абсолютно не чувствуется. «Во всех наших складах установлены автоматизированные вентиляционные системы, — объясняет Сергей Петрович, — они работают в соответствии с сигналами датчиков температуры и влажности. Иными словами, и зимой и летом на наших складах поддерживается одинаковая атмосфера, оптимальная для хранения сырья».

Производство

Следующая часть нашей программы обещает быть самой интересной — Сергей Петрович ведёт нас на производство. Здесь царит всё та же стерильная чистота. Сотрудники в форменных костюмах со спокойной сосредоточенностью занимаются каждый своим делом — не забывая при этом поприветствовать нас радушными улыбками. Что-то в выражении их лиц, интонациях, с которыми работники цехов обращаются друг к

другу и к своему директору, вселяет в нас твёрдую уверенность в сплочённости этого коллектива. «Такого явления, как «текучка» кадров, в нашей компании не существует, — подтверждает наши наблюдения Сергей Петрович. — Многие сотрудники предприятия работают в «ЗООМИРе» буквально с первых дней. Я очень дорожу своими специалистами и всегда считал создание комфортных условий труда и достойной системы вознаграждения одной из своих главных задач. И вы правильно заметили: у нас на предприятии очень тёплая атмосфера. Судя по себе, могу сказать, что это здорово помогает в работе».

Участок по выпуску зерносмесей для грызунов — первый на нашем маршруте. Применяемая здесь производственная схема кажется очень простой. На начальном этапе составители смесей при помощи весов отмеряют необходимое количество каждого из ингредиентов будущего корма в соответствии с его рецептурой. Затем всё это сырьё засыпается в специальный барабан для перемешивания, откуда готовая смесь по ленте транспортёра поступает на автоматическую фасовку.

Мы наблюдаем за работниками цеха, загружающими в барабан ярко-оранжевую морковь, которая даже на вид кажется сладкой. «Хотите попробовать? — интересуется Сергей Петрович, перехватив наши взгляды, — морковка очень вкусная, спросите у наших технологов». Практически все ингредиенты зоомировских кормов пригодны в пищу человека.

На одном из соседних участков фабрики работает экструдер. Сбалансированные многокомпонентные корма, которые позволяет производить эта машина, сегодня приобретают всё большую популярность в Европе. В отличие от зерносмесей, экструдированные корма могут содержать десятки различных компонентов, обогащённых витаминами и минералами. И специалисты «ЗООМИРА» считают выпуск этой продукции одним из перспективных направлений современной зооиндустрии.

«Сегодня «ЗООМИР» располагает ресурсами и оборудованием, которые позволяют нам производить огромный ассортимент высококачественных кормов по любым рецептурам, — рассказывает Сергей Петрович, — экструдированные корма, зерносмеси, корма для рыб с любыми добавками. И этот потенциал компания,



Экскурсия по фабрике



Автоматизированная линия по производству зерносмесей

к сожалению, пока использует лишь частично. Разумеется, мы рассчитываем, что спрос на нашу продукцию (а значит, и объёмы производства) и в дальнейшем будут стабильно расти. Но работать на полную мощность хочется уже сейчас, и мы будем рады предложить услуги аутсорсинга компаниям, желающим выпускать продукцию своих торговых марок на нашем современном оборудовании под контролем высококлассных специалистов «300МИРА».

Очевидно, что, обладая подобным потенциалом, компания уже давно могла бы буквально «завалить» рынок новинками. Однако зоомировцы не гонятся за количеством наименований в прайс-листе: рецептура, технология производства, упаковка и продвижение каждого нового продукта должны быть тщательно продуманы, чтобы выпуск очередной торговой марки становился для владельцев животных настоящим событием, каким стало появление аппетитного лакомства для грызунов «Праздничный обед» и профессиональных кормов для рыб премиум-класса Gran Gurlan.

А вот и участок, на котором делают знаменитые лакомства «Зверюшки»®. Их состав и технология производства уникальны. Секрет популярности этих аппетитных брусочков в том, что технологи «300МИРА» не жалеют зерна: на 90% лакомства состоят из еды, и только десятую часть их объёма занимает палочка (у большинства других производителей пропорции едва ли не обратные). В качестве стержня используется тоненький вьетнамский бамбук. Сергей Петрович рассказал нам, что во время разработки этого продукта было проведено масштабное исследование рынка, благодаря которому компании удалось найти подходящую основу для своих лакомств.

Надо заметить, что все производители зерновых лакомств сталкиваются с очень большой проблемой, имя которой — клей. В большинстве случаев он или плавится при сушке, или не держит зерновую смесь после высыхания. Клей для производства «Зверюшек» варит-

ся на основе натурального мёда по особой рецептуре, созданной технологами «300МИРА». Благодаря этому клею лакомства получают такими привлекательными и вкусными и, главное — не осыпаются, в отличие от большинства импортных аналогов.

Упаковка

Один из важнейших этапов производства — упаковка готовой продукции. Именно от «одёжки» товаров в значительной степени зависят их качество и сроки хранения, в особенности если речь идёт о кормах. Для многочисленных зерносмесей, столь популярных среди владельцев грызунов и пернатых, специалисты «300МИРА» разработали различные виды упаковок, которые не только способствуют длительному хранению продуктов, но и помогают решать маркетинговые задачи.

Некоторое время мы заворуженно следим за быстрыми и чёткими движениями современного станка, расфасовывающего зерносмесь по празднично раскрашенным полипропиленовым пакетикам. Готовые упаковки с кормом, уезжающие от нас по ленте транспортера, выглядят приятно-объемными и устойчивыми. Как объяснил нам Сергей Петрович, такую форму они приобретают благодаря необычной склейке, которую стали использовать по пожеланиям покупателей и продавцов: «Наш товар удобно расставлять по торговым полкам, а на боковинах упаковки достаточно места для размещения рекламы». Разноцветная и яркая зерносмесь смотрится очень привлекательно, и мы удивлены тем, что такую красоту закрывают в непрозрачные пакеты. Однако оказывается, что милые «мультишные» рисунки на упаковке не только служат для привлечения внимания покупателей, но и помогают защитить содержимое пакетиков от происходящего на свету окисления, тем самым способствуя сохранению качества кормов.

Некоторые корма, кроме полипропиленовых пакетов, упаковываются ещё и в специальные коробки-трансформеры. Участок, на котором происходит их сборка — один из немногих на фабрике, где пока ещё применяется ручной труд. В считанные секунды плоская фигурная заготовка приобретает объём и «защёлкивается» снизу ловкими движениями рук одной из десяти упаковщиц, которая успевает при этом ещё и бросить внутрь призовой магнит для детей. От использования проклеенных ПВА коробочек «300МИР» отказался уже давно, хотя изготовление вырубного штампа и применение специального картона и сделали производство тары чуть более дорогостоящим. Но значительная экономия рабочего времени упаковщиц и повышение спроса на корма в современных презентательных коробках полностью окупают эти затраты.

Продвигаясь по фабрике, мы видим, что подавляющее большинство цеховых сотрудников занято обслуживанием автоматизированных конвейеров, разнообразных приборов не очень понятного для нас назначения и другого современного оборудования, задействованного в производстве кормов.





Двукратный
Олимпийский
чемпион А.Н. Алябьев
в гостях у «ЗООМИРА»

Офис

Из производственных помещений наша небольшая компания переходит в офисное здание, где находятся торговый, транспортный, технологический, экономический, кадровый отделы, ветеринарная служба, бухгалтерия и кабинеты руководства. Везде царят красота и домашний уют. Благодарственные листы, дипломы и сертификаты, развешенные в коридорах, соседствуют с фотографиями рыбок, хомяков и кроликов. На стенд с поделками юннатов — хомяком Хомкой, кроликом Крошей, морской свинкой Дусей и другими — невозможно смотреть без умиления. Наше внимание привлекает огромный аквариум с цихлидами разного размера, но подозрительно похожей расцветки. «Этих рыбок наши сотрудницы регулярно кормят кормами Gran GURMAN, — улыбается Сергей Петрович. — Поэтому шесть раз в году в этом аквариуме приплод, не знаем уже, куда молодняк девать».

Обсуждая благотворное влияние натуральных животных белков на рыбий организм, мы заходим в просторную лекционную аудиторию. Здесь для работников зоомагазинов организуются обучающие семинары, которые успело посетить уже более 150 человек — и сотрудники крупных сетей, и владельцы небольших зооточек. На занятиях, которые проводит главный технолог «ЗООМИРА», директор «Санкт-Петербургского клуба крысодоводов» и лично Сергей Петрович Мануйлов, представители розничной торговли не только знакомятся с последними зоомировскими новинками, но и узнают много нового о содержании и кормлении мелких домашних животных, задают различные вопросы, а затем — совершают экскурсию по фабрике. Практика и опросы показали, что даже те продавцы, которые изначально были настроены скептически по отношению к российским кормам, после посещения этих семинаров изменили своё мнение и начали активно рекомендовать продукцию «ЗООМИРА» своим покупателям.



Семинар для сотрудников зоомагазинов

Продвижению зоомировских кормов немало способствует и эффективная работа отдела рекламы. Им руководит дочь Сергея Петровича — Валентина Мануйлова. Активная деятельность ведётся сразу в нескольких направлениях: выпуск разнообразной рекламной продукции — плакатов, буклетов, пакетов, подарков; спонсирование большинства российских выставок грызунов и кроликов; участие в трейдовых мероприятиях и — благотворительность. Вот уже более десяти лет компания поддерживает крупнейший в Санкт-Петербурге клуб юных натуралистов Фрунзенского района, оказывает безвозмездную помощь в кормлении животных знаменитому Ленинградскому зоопарку.

Отдельное направление спонсорства, которое курирует лично Сергей Петрович Мануйлов, почётный член Федерации биатлона Санкт-Петербурга, — это помощь в проведении соревнований по биатлону на кубок двукратного Олимпийского чемпиона, Заслуженного мастера спорта А.Н. Алябьева. С Анатолием Алябьевым Сергея Мануйлова связывает многолетняя дружба — и активная поддержка детского лыжного спорта в Северной столице.

Из отдела рекламы, на котором завершается экскурсионно-познавательная часть нашего визита, Сергей Петрович приглашает нас пообедать в фабричную столовую, по антуражу больше напоминающую хорошее кафе. Единственное отличие — единое для всех сотрудников меню, в котором мы с большим удивлением обнаруживаем котлетки из бобра, кабана и лося. Оказывается, этими деликатесами своих сотрудников периодически снабжает сам генеральный директор — заядлый и опытный охотник. А как душевно их здесь готовят!

Фабрику «ЗООМИР» мы покидаем с особым тёплым чувством, в котором личная симпатия к создателям этого сильного, динамично развивающегося предприятия смешивается с глубоким удовлетворением от всего увиденного и той особой гордостью «за наших», которая заставляет смотреть с оптимизмом в будущее нашей отрасли и страны.