



## Автоматизированное производство гарантирует стабильное качество продукции "Золотых лугов"

Современные россияне давно не испытывают дефицита в выборе продуктов питания. Однако огромный ассортимент продукции, в том числе молочной, и активное развитие пищевой промышленности, порождают массу вопросов относительно качества и безопасности продуктов.

Компания "Золотые луга" – крупнейший производитель молочных продуктов в Западной Сибири и на Урале, история которого насчитывает без малого 90 лет, – на своем веку пережила множество кардинальных изменений и сегодня стоит на пороге завершения полной автоматизации производства. Главный результат многолетней работы в этом направлении – обеспечение стабильного качества и полной безопасности любимых многими продуктов.

Производство компании сосредоточено на Ситниковском молочном комбинате в Омутинском районе Тюменской области. Модернизированное предприятие торжественно открылось в 2013 году при участии Владимира Якушева, бывшего губернатора региона, а позже сюда перенесли производственные линии из Ишима. Сегодня здесь производят десятки видов молочной и кисломолочной продукции торговых марок "Ситниковское", "Золотые луга" и "Живи ЗдорОво!".

Автоматизированные замкнутые линии производства исключают попадание в продукты посторонних веществ и предметов, а сам процесс приготовления при этом становится точным, как часы. Можно сказать, что это помогает "Золотым лугам" от партии к партии придерживаться "золотого" рецепта.

В самых больших цехах производят самые популярные продукты – молоко и кефир. Для каждого – десять танков емкостью по десять тонн. Общий емкостной парк готовой продукции составляет 270 тонн. Механизм отлажен с момента приемки молока до погрузки готового товара.

Все молоко обязательно проходит пастеризацию, сепарируется на жирную и обезжиренную фракции и смешивается в необходимой пропорции в зависимости от жирности, которую нужно получить: 1%, 2,5% или 3,2%.

Молочные продукты, которые хранятся до 21 дня пастеризуют при температуре 92 градуса Цельсия. Но производят здесь и молочку со сроком хранения до 9 месяцев. Никакой химии, длительность хранения достигается благодаря ультрапастеризации при 130 градусах и герметичной упаковке. На такие продукты отправляют молоко высшего сорта.

За процессом на мониторах следит мастер. Если где-то на линии происходит малейший сбой, она моментально останавливается. Для непредвиденных ситуаций имеется резервное оборудование.

После пастеризации молочка охлаждается до требуемой температуры. Готовый продукт направляется по трубкам на фасовку через панель розлива, каждый – через свой путь: молоко никогда не смешается с кефиром или ацидофилином. Одна автоматизированная фасовочно-упаковочная машина на заводе может упаковать до 7 тысяч пакетов молока в час. Тара проходит многоэтапную автоматическую мойку, что также необходимо для безопасности и качества.

Несмотря на все новшества, внедренные на Ситниковском молочном комбинате за последние годы, неизменным остается позиция руководства предприятия и отношение сотрудников к своему делу.

По словам генерального директора компании “Золотые луга” Евгении Чемеренко, даже предприятию с такой богатой историей важно не останавливаться на достигнутом, доказывая покупателю свою приверженность традициям и принципам честного производства.

*АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.*

Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.