Производство на замкнутых линиях исключает попадание лишнего в продукцию «Золотые луга»

Молочная промышленность имеет многолетнюю историю, при этом с годами принципы производства существенно изменились: на смену человеческому фактору пришла автоматизация, точность рецептуры и максимально четкий контроль за всеми этапами.

Современные возможности и технологии успешно внедрила на своих предприятиях компания “Золотые луга”, чтобы предложить потребителям качественные, свежие и при этом натуральные и безопасные молочные продукты.

Контроль начинается с выбора сырья. За последние годы требования к молоку постоянно росли, поэтому “Золотые луга” сбалансировали систему закупки сырья: большую часть закупают на крупно-товарном производстве и лишь небольшую долю – у сельскохозяйственных кооперативов. Главный критерий – соответствие ГОСТу.

Сырье поступает на производство, которое сосредоточено на Ситниковском молочном комбинате в Омутинском районе Тюменской области. За последние годы предприятие прошло масштабную модернизацию.

Так, переработка осуществляется на автоматизированных замкнутых линиях, которые исключают попадание в продукты посторонних веществ и предметов. Процесс приготовления любого вида продукции – максимально точен, а рецептура соблюдается “от и до”, без влияния человеческого фактора и взаимодействия с внешней средой. Кроме того, в таких условиях не могут развиваться бактерии и микроорганизмы.

Все молоко предварительно проходит проверку в лабораториях на физико-химические и микробиологические показатели, и каждая партия готовой продукции также проходит проверку. За процессом на мониторах следит мастер. Если где-то на линии происходит малейший сбой – она моментально останавливается. Для непредвиденных ситуаций имеется резервное оборудование.

Готовый продукт направляется по трубкам на фасовку через панель розлива, каждый – через свой путь: молоко никогда не смешается с кефиром или ацидофилином. Тара проходит многоэтапную автоматическую мойку, за ее безопасностью – не менее строгий надзор.

После изготовления и упаковки молочная продукция “Золотых лугов” проходит еще один этап – контроль веса на автоматизированной системе. Устройство собственной сборки исключает

проблему с недоливом или переливом продукции. Отбраковщик распознает такие дефекты по весу: на линии производства с максимальной точностью взвешивается каждая коробка. Если общий вес не соответствует стандартному параметру – значит, в нее попал пакет с браком, и устройство изымает всю коробку с конвейера.

Такая система контроля качества работает не только с молоком и молочными напитками, но и, например, с творогом. На современном польском оборудовании ведется абсолютно закрытый процесс производства: творог варят в специальных танках, без контакта с окружающей средой. Каждая упаковка творога компании “Золотые луга” может “похвастаться” однородным качеством, постоянными физико-химическими и микробиологическими показателями.

“Внимание к молочной продукции среди потребителей сейчас очень высоко, конкуренция большая – а значит, что покупатель будет искать и выбирать лучшее: по вкусовым характеристикам, натуральности, безопасности и свежести. Стабильное качество продукции – уже неизменное кредо компании “Золотые луга”. Его удается придерживаться, в том числе, благодаря автоматизированному производству, современным технологиям и неравнодушием людей – профессионалов своего дела, которые трудятся на предприятии”, – прокомментировала начальник отдела по коммуникациям АО “Золотые луга” Елена Крук.

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.