

Верить в свое дело

Успешное предприятие расширяет производство консервированной продукции и создает новые рабочие места для астраханцев.

Астраханская область известна на всю Россию своей консервной промышленностью и переработкой. Сегодня мы беседуем с генеральным директором динамично развивающейся эту отрасль компании – ООО «БИЛД» – В.В. Филатовым. В этом году, благодаря государственной поддержке, компания освоила выпуск новой продукции, заключила экспортные контракты с Казахстаном и Узбекистаном.

– **Вячеслав Вячеславович, расскажите, пожалуйста, с чего началась Ваша компания?**

– Все началось с простой, но навязчивой мысли: почему на рынке нет решения, которое бы помогло закрыть потребности в замороженных овощах, чтобы обеспечить обычных покупателей? Я несколько месяцев изучал вопрос, общался с потенциальными клиентами, проверял гипотезы — и понял: это не просто личная потребность, а реальный запрос рынка. Первые прототипы мы собирали буквально на коленке, но именно тогда сформировалось ядро команды и продукта. Мы попробовали — и получилось.

– **Каково сегодняшнее состояние компании, какие планы на будущее?**

– Компания динамично развивается. Сейчас находимся на стадии развития производства нового для нас продукта – замороженного картофеля фри. На будущее планируем расширить линейку ассортимента по картофелю, модернизировать и автоматизировать производственные процессы.

– **Какие направления в переработке овощей на Ваш взгляд наиболее эффективны и перспективны?**

– Шоковая (быстрая) заморозка, позволяет сохранить в продукте все полезные вещества и витамины, обеспечивает круглогодичную доступность продукта на рынке, дает возможность работы производства и занятости людей круглый год.

– **Какие культуры и какие сорта/гибриды этих культур в Вашем регионе наиболее коммерчески успешны?**

– Каждый год тестируем новые технические сорта картофеля для производства фри, определили пул, который нам подходит. К сожалению, в нашем регионе из-за климатических условий наши фермеры могут вырастить немного сортов. На данный момент в нашем регионе можно выращи-





вать технические сорта (Фонтане, Эдиссон, Леди Анн), хотя для нашей работы подходят и другие.

В направлении переработки овощей мы за свой большой период работы оттестировали и проработали десятки сортов баклажана, моркови, перца, лука, кабачка, томата. Научились перерабатывать продукцию в зависимости от сорта, для более эффективного производства. Здесь выделить какой-то гибрид не можем, многое зависит от климатических условий.

– **С какими вызовами Вы сталкивались в работе и как их преодолевали?**

– У нас производство, вызовы в работе каждый день. Основная и главная проблема – наличие сырья и его стоимость. Для этого мы заранее заключаем контракты с фермерами, сопровождаем и поддерживаем в период выращивания. Помогаем как в приобретении семенного материала, СХЗР, удобрений, так и консультациями опытных агрономов, привлекая наших партнеров. Для обеспечения и поддержания качества продукции внедря-

ли дополнительное оборудование для сортировки, мойки, калибровки сырья

Стараемся решать и проблему дефицита квалифицированных кадров: мы ввели систему наставничества и внутреннего обучения молодых специалистов. Взаимодействуем с колледжами, выпускникам предлагаем работу, обучаем, поддерживаем.

– **Какие факторы, влияющие на качество поступающего к вам сырья (климатические факторы, болезни, вредители, повреждения при уборке) наиболее критичны для Вашего региона, как их контролируете?**

– Для нас критичны все факторы, мы принимаем только высококачественное сырье. Служба качества принимает каждую партию очень тщательно, не соответствующее нормативам сырье она отсеивает еще на этапе приемки для обеспечения безопасности нашей продукции. В работу идет только проверенное сырье.





– **Каким образом вы проводите на предприятии модернизацию технологических процессов? Какие готовые продукты оказались наиболее востребованы?**

– Ежедневно проводится аудит текущих технологических процессов, анализируются «узкие места», которые могут повлиять на эффективность производства и качества продукции, производятся контроль и замеры производительности на каждом участке. При выявлении неэффективности технологических процессов наша техническая служба оперативно решает проблемы, также закупает дополнительное оборудование.

Наиболее востребованным оказался замороженный перец в разном исполнении: нарезанный и замороженный в виде кубика или соломки, в разной цветовой гамме (меланж-разноцветный и 100% красный). Также большим спросом пользуется замороженный обжаренный картофель фри.

– **Можете ли поделиться самым запоминающимся моментом из Вашей практики?**

– В прошлом году мы ставили цель: увеличить производительность линии по заморозке овощей на 30 % без капитальных вложений. Задача казалась невыполнимой — оборудование работало на пределе. Для этого собрали кросс-функциональную команду (технологи, инженеры, логисты); про-

анализировали каждый этап (подача сырья, сортировка, заморозка, упаковка); выявили «узкие места»: простои из-за несинхронной работы конвейеров, потери времени на переналадку. По итогу внедрили систему синхронизации линий через датчики; стандартизированные процедуры переналадки (сократили время на 40 %); мотивационную программу для бригады (премии за перевыполнение плана). В результате производительность выросла на 35 %, а моральный дух команды — еще больше. Этот проект доказал: самые эффективные решения часто рождаются на стыке экспертизы и командной работы.

– **Что Вы могли бы сказать молодым людям, желающим связать свою жизнь с переработкой овощей, с бизнесом в этой области? Какие личные качества и навыки, по Вашему мнению, особенно важны для успеха в этой профессии?**

– Дерзайте, но вы должны понимать, что переработка — это не «просто овощи»: это высокотехнологичная отрасль на стыке агрономии, пищевой химии, инженерии и маркетинга. Успех зависит от понимания всей цепочки: от поля до полки магазина, зависящий от многих факторов: сезонность выращивания, потребности конечного потребителя, климатические условия региона, планирование производства и т.п. Развивайте важные навыки: предпринимательский азарт, готовность экспериментировать при разумном риске, умение анализировать ситуацию, работать в режиме многозадачности, стремление вникать, знать и понимать все тонкости и технологические процессы производства, терпение и сдержанность. Не все проекты дают сразу результат — на некоторые нужны годы, умение работать с командой и в команде, как главный тренер.

Хочу пожелать всем, кто делает первые шаги в этой сфере: не бойтесь пробовать, учитесь у практиков и верьте в свое дело. Переработка овощей — это не просто бизнес, это вклад в здоровое питание и устойчивое развитие. Удачи!

Беседовал **Багров Р.А.**

