

создать продукцию без всякой химии»,— рассказала директор по производству предприятия Ольга Горобец.

Мука торговой марки «Моя Станица» получила высокую оценку у независимого эксперта в краснодарском институте пищевой и перерабатывающей промышленности. Анализ дал отличные показатели по критериям: хлебопекарные свойства муки, стабильность теста при разделке и его эластичность. Также эксперты оценили натуральный желтоватый оттенок муки.

Хлеб, сделанный вручную

Это удивительно, но остались еще на Кубани места, где хлеб пекут вручную по старым традициям: режут тесто, раскладывают его по формам, ставят в печь... Два цеха по производству хлеба «Фермерский», сдобы и кондитерских изделий, построенные компанией «Элеватор», также выпускают продукцию под торговой маркой «Моя Станица».

«Когда машина делает хлеб, в тесте происходит сдавливание пор, хлеб получается не настолько воздушным. А человеческие руки создают хлеб с особым вкусом, потому что люди вкладывают в него частичку своей души. Кроме того, при выпечке мы используем старые домашние рецепты, передаваемые из поколения в поколение. Это тот самый хлеб, который столетия назад пекли в русской печи. Когда мы привезли свой хлеб в краснодарский институт пищевой и перерабатывающей промышленности, его специалисты были приятно удивлены. На Кубани его никто больше не производит»,— отметила Ольга Горобец.

С этим соглашаются посетители усть-лабинского магазина, где реализуются продукты «Моя Станица». «Хлеб „Фермерский“ очень вкусный и ароматный. Я специально захожу сюда после работы, чтобы принести домой свежую горячую буханку»,— рассказывает Татьяна Ефремова, проживающая рядом с магазином.

Но не хлебом единым кормит усть-лабинское предприятие. В ассортименте сдоба и кондитерские изделия: плюшки, сочники, рулеты и т. п. Всего около 40 наименований. Есть у этих товаров одна особенность, свойственная всем натуральным продуктам: срок годности очень короткий. Например, хлеб сохраняет свою свежесть от 24 до 36 часов.

В ближайших планах «Элеватора» — реализовать свою продукцию не только в Усть-Лабинском районе, но и на территории края и его столицы — Краснодара. Скоро мука, хлеб и хлебобулочные изделия под маркой «Моя Станица» появятся в «Пятерочке», в долгосрочной перспективе — в «Ашане», «Метро», «О кей» и «Ленте».

Никакой заморозки!

Свежее мясо и субпродукты производятся под брендом «Моя Станица» на усть-лабинском МПК «Кубань». Так же, как и в компании «Элеватор», на МПК особые требования предъявляют к производителю сырья. Животные поступают на комбинат только с близлежащих ферм: работники предприятия прекрасно знают, чем кормили свиней и крупный рогатый скот и в каких условиях их выращивали. К тому же на мясокомбинате осуществляет собственный контроль независимая лабора-

тория, которая оценивает не только сырье, но и конечный продукт.

«До того, как наше предприятие начало выпуск продукции под брендом «Моя Станица», мы реализовывали свежее мясо в крупные точки общепита, включая элитные рестораны Краснодара. Купив наше мясо, вы можете быть уверены, что оно точно такое же, как и то, что лежит на кухонном столе у шеф-повара хорошего ресторана»,— рассказал директор МПК «Кубань» Николай Шамухин.

Мясо и субпродукты на МПК «Кубань» не замораживают, поэтому срок их реализации не превышает 48 часов, а субпродукты хранятся в специальных вакуумных лотках. Кстати, розничная цена на продукцию усть-лабинского комбината вполне конкурентоспособная, в собственных магазинах «Моей Станицы» мясо стоит даже дешевле, чем у некоторых краснодарских ритейлеров.

«Мы с семьей живем в частном секторе, во дворе у нас есть мангал. Так вот мясо для шашлыка я обычно беру в этом магазине (магазин «Моя Станица»,— прим.). Шашлык получается сочный и мягкий. Конечно, многое зависит от того, кто готовит шашлык, но и мясо должно быть отличным»,— рассказал Владимир Богатырев, выбравший набор для шашлыка на выходные.

Мясо, субпродукты, а также полуфабрикаты (колбаски, маринованный шашлык, котлеты) под брендом «Моя Станица» можно приобрести в розничных сетях «Магнит», «Лента», «О кей» и «Метро», расположенных на территории Краснодарского края, в том числе и в Краснодаре. Как утверждает производитель, наибольшим спросом у жителей Кубани пользуются свиной окорок, ребрышки «Традиционные» в маринаде, рулька «По-домашнему» и готовый набор для холодца.

Усть-лабинские бренды

В Усть-Лабинске началась работа над формированием территориальной идентичности, созданием уникальных брендов, а также стимулированием предпринимательской активности и туристической привлекательности района. Первый шаг к этому сделан. Хлеб «Усть-Лабинский» был придуман в рамках проекта Фонда поддержки социальных инициатив «Вольное Дело» и фонда «Большая Земля». Его уже пекут в трех пекарнях Усть-Лабинска: маленькая «Провинция», в бывшем колхозе «Родина» и современном КФХ «Сокольский». Это сорт хлеба по типу подового ремесленного долгого брожения с солодовой заваркой, который сохраняет характерный аромат и вкус хлеба. На этом усть-лабинцы не остановились. Летом этого года на рынок выведен новый бренд «Моя Станица», который станет как наименованием продуктов, так и названием региональной розничной сети магазинов. В краевые супермаркеты уже поступила продукция новой торговой марки из Усть-Лабинска — «Моя Станица».

