

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ОРШАНСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ"

ОАО "Оршанский мясоконсервный комбинат"

ул.Шкловская, 34, 211384, г.Орша Витебская обл., Республика Беларусь

www.omkk.by e-mail: omkk@tut.by

тел. +375 216 53 23 01, 53 14 75, 53 24 01

тел./факс +375 216 53 48 75

История: Оршанский мясоконсервный комбинат был сдан в эксплуатацию 5 января 1930 года с проектной мощностью по выработке мяса 30 тонн в смену и колбасных изделий 8 тонн в смену.

В 1935 году вступил в строй консервный цех.

В годы Великой Отечественной войны предприятие было полностью разрушено. После войны предприятие было восстановлено и довоенного уровня достигло в 1953 году.

Последующие годы отмечены вводом в эксплуатацию новых производственных мощностей. В 1960 году построен новый консервный цех мощностью 47,8 туб. в смену, в 1969 году - новый холодильник емкостью 2000 тонн единовременного хранения.

В 1988-1989 гг. реконструирован консервный цех, установлена технологическая линия по выпуску жестебанки №12 немецкой фирмы «Блема». Мощность консервного цеха выросла до 50 тыс. условных банок в смену.

В 1996 г. проведена частичная реконструкция консервного цеха и начато производство сырокопченых и сыровяленых колбас.

В 1998 г. предприятие преобразовано в открытое акционерное общество.

21 декабря 1999 года введен в строй цех по выпуску консервов для детского питания, его мощность – 2.8 туб ежесуточно.

2014 г. - введен в строй новый цех по производству детского питания, оснащенный автоматизированным итальянским оборудованием, позволяющим производить детское питание как в жестяной, так и в стеклянной баночках. Мощность цеха составляет 70 т.у.б. в смену.

В настоящее время Открытое акционерное общество «Оршанский мясоконсервный комбинат» - одно из крупнейших предприятий республики, предлагает для потребителей мясо и субпродукты, колбасные изделия, полуфабрикаты, консервы, консервы для детского питания, рыбную продукцию, пищевые жиры и многое другое.

В мясожировом цеху установлена линия по переработке кишечного сырья, изготовлен бокс для оглушения свиней с использованием оглушающих клещей. В консервном цеху введена система менеджмента качества производства мясных, мясорастительных и субпродуктовых консервов соответствует требованиям СТБ ISO 9001. В настоящее время предприятие выпускает около 80 наименований консервов. Для консервов используется только высококачественное мясо, тщательно подбираются специи.

Весь процесс производства от обвалки мяса до стерилизации ведётся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Для поддержания температурно-влажностного режима в сырьевом отделении в 2009 году установлено оборудование, обеспечивающее требуемые параметры микроклимата. В сентябре 2008 года в цехе по производству консервов для детского питания была установлена линия по производству легкоскрываемой крышки, что позволило улучшить внешний вид упаковки, сделало употребление продукта более удобным при использовании.

Высокое качество мясных консервов для детского питания отмечено различными дипломами и медалями. Колбасный цех комбината изготавливает до 20 тонн продукции в смену. Ассортимент постоянно обновляется, линейка «Без Е», «Советские продукты». В последнее время неуклонно растёт спрос на полуфабрикаты быстрого приготовления в 2009 году на площадях колбасного цеха запущено отделение по производству полуфабрикатов, ассортимент разнообразный рассчитан на разную покупательскую способность потребителя. В 2008 году была проведена реконструкция холодильника, которая включала в себя перепланировку 4-го этажа холодильника, на котором располагалась одна камера ёмкостью 1000 тонн хранения условного груза с устройством на её площадях 12 низкотемпературных камер и заменой существующей аммиачной системы холодоснабжения на фреоновую систему обеспечения холодом, что является прогрессивным решением в части охраны окружающей среды.

Важнейшие факторы современной программы развития комбината - эффективность и скорость, умение оперативно реагировать на запросы как

внутреннего, так и мирового рынка, производить то, что пользуется спросом и учиться торговать по-новому.

МОДЕРНИЗАЦИЯ КОЛБАСНОГО И КОНСЕРВНОГО ЦЕХА

Предполагаемая мощность объекта строительства: 50т. переработки мясного сырья в смену.

Номенклатура производимой продукции (производственная программа):
Консервы 1500 туб/смену в жестебанках №12, №8, реторт-пакетах и упаковке из ламистера. Колбасы 400т/месяц. Ассортимент: сыровяленые и сырокопченые колбасы -10%; копчености – 10%; сосиски, сардельки – 10%; колбасы бессортные и 1с – 20%; полукопченые и варено-копченые колбасы – 15%; вареные колбасы в/с – 15%; вареные колбасы в/с – 10%; нефондовая продукция – 20%; ветчина – 5%.

Предельная стоимость строительных работ: 23 983 109 Евро без НДС

Предполагаемые сроки строительства: 2021-2022гг.