

Кобрынская раённая цэнтралізаваная бібліятэчная сістэма
Цэнтральная раённая бібліятэка
Адзел абслугоўвання і інфармацыі

Серыя «3 гісторыі прадпрыемстваў горада»

УВАСАБЛЕННЕ ГУСТУ І ЯКАСЦІ

Да 25-годдзя з часу заснавання
ВУП «Брэсцкія традыцыі» (Кобрынскі мясакамбінат)



Інфармацыйна-бібліяграфічнае выданне

Кобрын
2022

УДК 016:334.72(085+476.7)
ББК 91.9:65.305.735(4Беи)
У18

Серыя заснавана ў 2019 годзе

Складальнік

галоўны бібліёграф цэнтральнай раённай бібліятэкі
С. Д. Курачук

У18 **Увасабленне густу і якасці** : інфармацыйна-бібліяграфічнае выданне да 25-годдзя з часу заснавання ВУП «Брэсцкія традыцыі» (Кобрынскі мясакамбінат) / Кобрынская раённая цэнтралізаваная бібліятэчная сістэма, цэнтральная раённая бібліятэка, аддзел абслугоўвання і інфармацыі ; склад.: С. Д. Курачук. – Кобрын : цэнтральная раённая бібліятэка, 2022. – 48 с. : фат. – (Серыя «3 гісторыі прадпрыемстваў горада»).

Інфармацыйна-бібліяграфічнае выданне з серыі «3 гісторыі прадпрыемстваў горада» дае магчымасць пазнаёміцца з гісторыяй заснавання і сённяшнім днём ВУП «Брэсцкія традыцыі» (Кобрынскі мясакамбінат). Паказальнік адрасаваны ўсім, хто займаецца вывучэннем роднага краю, цікавіцца яго гісторыяй, культурай, эканомікай.

УДК 016:334.72(085+476.7)
ББК 91.9:65.305.735(4Беи)

© Кобрынская раённая цэнтралізаваная
бібліятэчная сістэма, 2022

АД СКЛАДАЛЬНІКА

Інфармацыйна-бібліяграфічнае выданне «Увасабленне густу і якасці» з серыі «3 гісторыі прадпрыемстваў горада» выдадзена да 25-годдзя з часу заснавання Кобрынскага мясакамбіната (ААТ «Кобрынскі мясакамбінат», ВУП «Брэсцкія традыцыі»).

Гэта адно з самых маладых прадпрыемстваў у сферы мясаперапрацоўкі, адно з найбольш сучасных у Рэспубліцы Беларусь па ўзроўні тэхнічнага аснашчэння і выкарыстаных тэхналогій, прадпрыемства еўрапейскага ўзроўню.

Мясакамбінат вядзе дзейнасць ужо 25 гадоў і трывала трымае сваю нішу сярод вытворцаў мясных прысмакаў. Гэта атрымоўваецца і дзякуючы арыгінальным распрацоўкам, і, вядома, высокай якасці прадукцыі. Прадукцыі, якая заваявала ўстойлівую рэпутацыю добрай якасці не толькі ў Брэсцкай вобласці, але і ва ўсёй рэспубліцы і за мяжой.

Інфармацыйна-бібліяграфічны паказальнік прадстаўлены гісторыка-эканамічным нарысам і спісам крыніц.

Выданне мае наступную структуру:

Ад складальніка

Гісторыка-эканамічны нарыс:

На пачатку шляху

Круты пад'ём да поспеху

На любы густ: карысна, таму што натуральна

Якасць - на асаблівым кантролі

ВУП «Брэсцкія традыцыі»: аб'яднанне - шлях да поспеху

Спіс крыніц

Спіс перыядычных выданняў, матэрыялы з якіх уключаны ў паказальнік.

Паказальнік уключае больш за 100 крыніц. Творы друку згрупаваны па відах: кнігі, брашуры, главы, раздзелы з кніг, энцыклапедычных выданняў; часопісныя і газетныя артыкулы. Кнігі размешчаны ў алфавіце аўтараў, назваў кніг, артыкулы – па гадах у зваротнай храналогіі, унутры года – у алфавіце аўтараў, загаловаў. Уключаны артыкулы з перыядычных выданняў, пачынаючы з 1996 года. Для раскрыцця зместу пры неабходнасці да запісаў даюцца кароткія даведачныя анатацыі. Аўбор літаратуры завершаны ў маі 2022 года.

Даведачны апарат прадстаўлены алфавітным спісам перыядычных выданняў, матэрыялы з якіх уключаны ў паказальнік.

У інфармацыйна-бібліяграфічным выданні выкарыстаны фотааздымкі розных гадоў з інтэрнэт-сайтаў, а таксама з фотагалерэі Кобрынскай цэнтральнай раённай бібліятэкі, Залескай публічнай бібліятэкі.

Паказальнік адрасаваны ўсім, хто займаецца вывучэннем роднага краю, цікавіцца яго гісторыяй, культурай, эканомікай.

ГІСТОРЫКА-ЭКАНАМІЧНЫ НАРЫС

На пачатку шляху



Кобрынскі мясакамбінат знаходзіцца паблізу вёскі Залесе Кобрынскага раёна. Прадпрыемства ўяўляе сабой адасоблены аўтаномны гаспадарчы комплекс, які размешчаны на асобнай прамысловай пляцоўцы, што ў трох кіламетрах ад горада Кобрына Брэсцкай вобласці, паблізу дзвюх буйных міжнародных аўтамагістралей Брэст-Масква і Кобрын-Гомель. Мясакамбінат удала размешчаны па-за гарадской тэрыторыяй з вялікім патэнцыялам для далейшага развіцця і пашырэння.

Мясакамбінат пад Кобрынам быў спраектаваны ў 1989 годзе, калі Беларусь яшчэ была часткай Савецкага Саюза. У той час гэта была рэспубліка з развітой мясаперапрацоўчай галіной. Тут было пабудавана больш за два дзясяткі мясакамбінатаў, якія пастаўлялі сваю

прадукцыю ў многія рэгіёны СССР. Праект быў задуманы як спроба мадэрнізаваць савецкую мясаперапрацоўчую прамысловасць, а камбінат прадуглежваўся як навучальны цэнтр па падрыхтоўцы спецыялістаў мясаперапрацоўчай галіны для Рэспублікі Беларусь. Было закуплена нямецкае і фінскае абсталяванне. Фінансаванне рабілася з цэнтралізаванага валютнага фонду ў Маскве.

Пачатак будаўніцтва Кобрынскага мясакамбіната ажыццёўлены ў 1990 годзе на тэрыторыі калгаса імя Суворова Кобрынскага раёна. У будаўніцтве камбіната прымалі ўдзел не толькі будаўнічыя арганізацыі вобласці, але і рэспублікі. Асабліва граматнымі спецыялістамі зарэкамендавалі сябе наладчыкі электраабсталявання і аўтаматыкі з Мінска.

Але наступіў 1991 год, калі адбыўся распад СССР. Для камбіната, які будаваўся, наступілі цяжкія часы, так як фінансаванне практычна спынілася. Прышлося залазіць у даўгі, браць крэдыты, каб не замарозіць будоўлю.

Будоўля некалькі зацягнулася, але ўсё ж у 1997 годзе камбінат уступіў у строй дзеючых. 16 мая адбылося доўгачаканае афіцыйнае адкрыццё мясакамбіната, і новае сучаснае прадпрыемства пачало адлік сваёй біяграфіі. Была здадзена толькі першая чарга камбіната, будаўніцтва другой чаргі - лабараторна-бытавога корпуса – працягвалася. Першым дырэктарам Кобрынскага мясакамбіната стаў Уладзімір Канстанцінавіч Бохан.

Кобрыншчына атрымала самае сучаснае па тэхнічнай аснашчанасці прадпрыемства, якое адпавядала еўрапейскаму ўзроўню. Пабудаваны камбінат на комплексным тэхналагічным абсталяванні вядомай германскай фірмы Gewika Industrieranlagen GmbH. Будаўнічыя

матэрыялы і інжынернае абсталяванне пастаўлены фінскай кампаніяй «ЕКЕ» (Фінляндыя). Тэхналогія і абсталяванне адказваюць сучаснаму ўзроўню, адпавядаюць стандартам ЕС, дазваляюць перапрацоўваць айчынную і імпортную сыравіну, выкарыстоўваць імпартныя матэрыялы і забяспечваюць якасную комплексную перапрацоўку мяса.

Трэба адзначыць, што па сваёй канструкцыі, абсталяванню і тэхналогіі гэты камбінат з'яўляецца амаль што ўнікальным. Па сведчаннях спецыялістаў, на той час падобных яму аналагаў у нашай рэспубліцы не было. Па сваёй магутнасці мясакамбінат можа даваць у змену 10 тон мяса і 5 тон каўбас і перапрацоўваць за суткі 50 галоў буйной рагатай жывёлы і 150 - свіней. Асабліва важна тое, што прадпрыемства адпавядае ўсім нарматывам сусветных стандартаў і можа атрымаць сертыфікат якасці для пастаўкі сваёй прадукцыі за мяжу. Таксама прадугледжана безадходная тэхналогія вытворчасці.

Ужо ў першыя месяцы работы прадпрыемства пачало вырабляць вяндліну, потым сыравэнджаную каўбасу і мясныя паўфабрыкаты ва ўпакоўцы. На камбінаце былі распрацаваны новыя тэхналогіі сыравяленых вырабаў, такіх як «Бастурма» трох і «Сунжук» двух відаў. У 1999 годзе выраблена 2506 тон мяса і субпрадуктаў I катэгорыі, у тым ліку 1929 тон ялавічыны, 420 тон свініны. Вытворчасць каўбасных вырабаў складала 1806 тон, паўфабрыкатаў —



313 тон. Пастаўшчыкамі сыравіны з'яўляліся 34 калгасы і саўгасы.

Аднак ... У прадпрыемстваў, як і ў людзей, у жыцці бываюць белыя і чорныя палосы. Галоўнае тут - каб непаспяховы перыяд не зацягнуўся на доўгія гады. Калі ўзяць гісторыю Кобрынскага мясакамбіната, то ўся яна складаецца як раз з такіх палос.

У кастрычніку 1997 года, калі Кобрынскі мясакамбінат выпусціў сваю першую прадукцыю, на яго ўскладаліся вялікія надзеі. Але, мабыць, цяжар крэдытаў не дазволіў кіраўніцтву прадпрыемства выдзяляць сродкі на пашырэнне асартыменту прадукцыі, удасканалваць якасць. Узніклі праблемы і з пастаўкай сыравіны. Яшчэ цяжэй было рэалізаваць прадукцыю. Станаўленне Кобрынскага мясакамбіната праходзіла ў складаных умовах: гэтая ніша ўжо даўно была занятая мясакамбінатамі Брэсцкай вобласці. Каўбасы Кобрынскага мясакамбіната залежваліся на прылаўках магазінаў з-за высокай канкурэнцыі і недастатковай рэкламы прадукцыі. З году ў год пагаршалася фінансавае становішча. Недахоп уласных абаротных сродкаў, высокая крэдыторская запазычанасць не дазвалялі прадпрыемству працаваць на поўную магутнасць і нарошчваць тэмпы вытворчасці. У выніку мясакамбінат апынуўся ў даўгавой яме.

Рашэннем Брэсцкага аблвыканкама № 3922 ад 31 студзеня 2002 года Кобрынскі мясакамбінат быў пераўтвораны ў адкрытае акцыянернае таварыства.



Круты пад'ём да поспеху



Поспех прыйшоў не адразу, завод у поўнай меры спазнаў крызісныя часы. Частая змена кіраўніцтва і цякучасць кадраў на працягу дзесяцігоддзя не дазвалялі Кобрынскаму мясакамбінату істотна нарошчваць тэмпы вытворчасці і пашыраць асартымент.

У 2004 годзе сярэдняя заробатная плата на Кобрынскім мясакамбінаце складала ўсяго 238 тысяч рублёў - адна з самых нізкіх у горадзе. У суткі тут тады выраблялі каля 4 тон каўбас, а ў месяц - 115. Дзеючыя ж магутнасці былі ў 2,5 разы большыя.

Выратаваць становішча мог толькі дасведчаны, энергічны кіраўнік, які ведаў бы ўсе тонкасці мясаперапрацоўчай прамысловасці. І такі чалавек знайшоўся. Ём стаў Віктар Васільевіч Пунько. Да гэтага ён 27 гадоў прапрацаваў на Бярозаўскім мясакамбінаце, дзе прайшоў усе прыступкі кар'ернага росту - ад майстра да намесніка

дырэктара. Яго вопыт і шырокія сувязі кіраўніка дазволілі Кобрынскаму мясакамбінату за год працы падняцца і стаць адным з паспяховых прадпрыемстваў Кобрына. Усяго год спатрэбілася новаму дырэктару, каб падняць на ногі адсталы камбінат.



Пачалі з пошуку сыравіннай базы. Забойны цэх перапрацоўваў тады ўсяго 20 тон жывёлы за змену, а магутнасці былі разлічаны на 40 тон і больш. Дырэктар са спецыялістамі аб'ехалі ўсе гаспадаркі Кобрынскага раёна, паабяцалі расплачвацца за пастаўленую жывёлу на працягу 10-15 дзён, а не месяцаў, як было раней. Калі пайшла сыравіна, пачалі думаць і над пашырэннем асартыменту. Вывучалі густы і запыты пакупнікоў.

Пераломным і ўдалым для калектыву Кобрынскага мясакамбіната стаў 2005 год. Упершыню прадпрыемству ўручана прэмія ўрада Рэспублікі Беларусь, дыплом «Якасць-2005» і сімвалічны знак.



Прарыў і поспех у рабоце мясакамбіната таксама



стаў вынікам стратэгіі новага дырэктара Дзмітрыя Якаўлевіча Тарасюка, які ўзначаліў прадпрыемства ў ліпені 2007 года і які ў харчовай галіне на той час працаваў ужо 30 гадоў.

Зрабіць мясаперапрацоўчае прадпрыемства перадавым было часткай стратэгіі дырэктара Тарасюка, і калектыў зрабіў стаўку на ўсё самае лепшае. Каб крочыць у нагу з часам, на прадпрыемстве рэгулярна праводзіліся мерапрыемствы па абнаўленні матэрыяльна-тэхнічнай базы. Была мадэрнізавана вытворчая лінія ў мясатлушчавым цэху, што дазволіла істотна павысіць якасць тавараў. Камбінату ўдалося прыкметна палепшыць сваё фінансава-эканамічнае становішча. Сталі больш поўна выкарыстоўвацца ўсе наяўныя рэзервы.

У складзе мясакамбіната:

мясатлушчавы цэх (магутнасцю па вырабе мяса да 10 тон у змену);

мясаперапрацоўчы цэх па вырабе каўбасных вырабаў і прадуктаў з мяса (магутнасцю 5 тон у змену);

халадзільнік (ёмістасць камер замарожвання 20,4 тоны, камер астуджэння – 20,4 тоны, камер захоўвання – 446 тон).

На любы густ: карысна, таму што натуральна



Сёння людзі жадаюць набыць якасную і разнастайную мясную прадукцыю. Нават эксклюзійную - такую, якую ніхто ў акрузе не выпускае. Заўзяты спажывец, перш чым набыць прадукцыю ў магазіне, жадае, каб яго пакупкі мелі выдатны смак і высокую якасць.

Кобрынскі мясакамбінат не расчароўвае сваіх пакупнікоў, радуе іх новымі відамі прадукцыі, якія па заслугах ацэньваюць гурманы. У асартыменце прадпрыемства прадстаўлены шырокі выбар рознай прадукцыі: як традыцыйныя вырабы мясаперапрацоўкі, так і эксклюзійныя варыянты. Дзякуючы прымяненню сучасных тэхналогій перапрацоўкі, прадпрыемства выпускае якасныя, карысныя і смачныя прадукты. Пры гэтым імкнецца пастаянна пашыраць асартымент.



І гэта не дзіўна: пабудаваны камбінат па нямецкім праекце, і вытворчасць наладжвалася па нямецкіх тэхналогіях. Ды і разлічвалася прадпрыемства першапачаткова на выпуск выключна элітнай прадукцыі.



У 2005 годзе на камбінаце выраблялася больш за 200 відаў прадукцыі: ад паўфабрыкатаў да мясных далікатэсаў, вэнджаніны, сыравяленых і вараных каўбас.

Візітнай карткай ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» на працягу гадоў заставаліся цвёрдавэнджаныя і сыравяленыя вырабы.

У жніўні 2008 года пачаўся выпуск серыі сыравяленых і сыравэнджаных каўбас «Дельторо Презенто», «Дельторо Фламенко», «Венеция» і «Финская». Спецыялісты мясакамбіната вывучалі запатрабаванні і густы кліентаў і пры распрацоўцы новай прадукцыі стараліся ўлічыць прапановы спажыўцоў.

Каўбаса з шакаладам «Міланская» - незвычайны кандытарска-мясны дэлікатэс - для беларускай харчовай прамысловасці быў прэм'ерай. Дважыўся на гастронамічны крэатыў Кобрынскі мясакамбінат. А ўсё пачалося з простага семінара ў Германіі, на які



трапіла галоўны тэхнолаг прадпрыемства Людміла Кадзірава. Там і паспрабавала ўпершыню шакаладную каўбасу. Узоры прывезла ў родны Кобрын - усім спадабалася.

Аналагаў каўбасы з шакаладам у краінах СНД няма, аднак еўрапейцы з падобнай прадукцыяй ужо знаёмыя: нямецкі каўбаснік Ёрг Штароске некалькі гадоў таму прэзентаваў каўбасу з шакаладам і апельсінавай цэдрай на адной з гастранамічных выстаў у Берліне. У арыгінальную рэцэптуру гэтай каўбасы ўваходзяць не толькі мяса свініны і спецыі, але і шакалад: 97% свініны і на 3% - шакаладу. Шакалад, дарэчы, самы звычайны - горкі, беларускі. Ідэальна падабраныя суадносіны мяснога фаршу і шакаладу надаюць прадукту непаўторны густ. Акуратная вакуумная ўпакоўка дазваляе захаваць усе смакавыя якасці гэтага ўнікальнага прадукту.

У 2009 годзе навінкай для ўсіх сталі сасіскі «Вітамінкі», у склад якіх уключана 10 вітамінаў, так патрэбных найперш маленькім дзецям. Зноў жа, згодна з патрабаваннямі да такой прадукцыі, прызначанай для харчавання школьнікаў і дашкольнікаў, у ёй зніжанае ўтрыманне солі і адсутнічаюць спецыі. Затое такія сасіскі ўтрымліваюць пшанічную клятчатку, якая выводзіць з арганізма радыёнукліды.



Сапраўдны гонар прадпрыемства - серыя сыравяленых каўбас «Па старадаўніх рэцэптах». Рэцэптура гэтых прадуктаў - таксама ўпершыню ў краіне! -

была распрацавана спецыялістамі камбіната на аснове традыцыйных «вясковых» спосабаў падрыхтоўкі мясных далікатэсаў. Майстры-тэхнолагі мясакамбіната выкарыстоўваюць старадаўнія рэцэпты ад нашых продкаў. Сыравяленыя каўбасы з чарнаслівам («Цешчына каўбаска»), каўбаса «Ад дзядулі» з грэцкім арэхам і «Ад бабулі» з белымі грыбамі карыстаюцца павышаным попытам у пакупнікоў.



Серія «Па старадаўніх рэцэптах» стала адной з своеасаблівых візітных картак Кобрынскага мясакамбіната. Сыравяленыя каўбасы нязменна прысутнічаюць на фірмовых стэндах прадпрыемства на розных выставах, кірмашах і прафесійных конкурсах - і ніколі не застаюцца без увагі наведвальнікаў і журы.

З выкарыстаннем тэхналогій, прынятых у каўказскіх народаў, вырабляюцца непаўторны «Суджук Каўказскі», сыравяленыя прадукты ў цесце «Бастурма». Яны не ўтрымліваюць харчовых дабавак і стабілізатараў колеру, акрамя часныку, солі і спецый. Бастурма «Каўказская Люкс» - далікатная ялавічная выразка ў незвычайна духмяным цесце. Вырабляецца па традыцыйным рэцэпце з выкарыстаннем натуральнай сыравіны. Дзякуючы падабранаму букету спецый і часныку прадукт мае выражаны рэзкі пах і пікантны густ. Бастурма «Каўказская Люкс» - гэта асаблівы прадукт для сапраўдных знатакоў вытанчанай мясной сыравяленай прадукцыі.



Прадукты з аляніны, такія як каўбаса «Паляўнічая», валодаюць яркім своеасаблівым густам, яны далікатныя і сакавітыя. Аляніну можна лічыць дыетычным і лячэбным прадуктам, які карысны пры авітамінозах і розных парушэннях абмену рэчываў. Правільная падабраная камбінацыя спецый дазваляе падкрэсліць натуральны смак аляніны і надаць прадуктам вытанчанасць.

Вырабляюцца на мясакамбінаце таксама сырыя каўбаскі, катлеты, рабрынкі, шашлыкi ў розных марынадах і

іншыя смачныя вырабы хуткага прыгатавання. І ўсё гэта са свежага мяса, таму і сапраўдны смак непаўторны.

Перш за ўсё прадукцыю мясакамбіната вызначае высокая якасць. Менавіта ў гэтым сакрэт паспяховага канкурыравання. Гарантам якасці выпускаемай прадукцыі з'яўляецца ўкаранёная на прадпрыемстве сістэма менеджменту якасці, сістэма менеджменту бяспекі харчовых прадуктаў, якія прызваны праводзіць маніторынг усіх аспектаў вытворчасці ад першага і да апошняга цыкла.

У тым, што прадукцыя Кобрынскага мясакамбіната мае не толькі вытанчаны густ, але і арыгінальнае афармленне, можна пераканацца, наведаўшы фірменныя крамы прадпрыемства.



Якасць - на асаблівым кантролі

Вялікая ўвага на прадпрыемстве надаецца якасці прадуктаў, якая пацвярджаецца шматлікімі ўзнагародамі, шэрагам прэстыжных рэспубліканскіх узнагарод.

У свой час ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» – лаўрэат прэміі ўрада Рэспублікі Беларусь у галіне якасці, лаўрэат прэміі Брэсцкага аблвыканкама ў галіне якасці, пераможца конкурсаў «Лепшая прадукцыя года», «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь», конкурса-дэгустацыі «Густ», рэспубліканскай акцыі «Алімпійская якасць»; узнагароджаны дыпламам за актыўны ўдзел у гандлёва-эканамічным супрацоўніцтве Беларусі і Расіі.

Асноўны акцэнт робіцца на прасоўванне тавараў на ўнутраным рынку. Але і замежныя спажыўцы таксама добра ведаюць апетытную прадукцыю Кобрынскага мясакамбіната.

У 2002 годзе ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» з'яўляўся лаўрэатам конкурсу «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» па прадукцыі «Бастурма сыравяленая».

У 2003 годзе за дасягнутыя значныя поспехі ў галіне якасці прадукцыі і ўкараненне высокаэфектыўных метадаў кіравання якасцю прадпрыемству прысуджана прэмія Брэсцкага аблвыканкама.

У 2005 годзе прадпрыемству ўручана прэмія ўрада Рэспублікі Беларусь, дыплом «Якасць-2005» і сімвалічны знак.

У 2007 годзе прадукцыя прадпрыемства - «Прадукты з субпрадуктаў “Вушы свіныя пікантныя”» вэнджана-варанья, каўбаса варана-вэнджаная салямі «Сервелат Маскоўскі» вышэйшага гатунку, каўбаса сыравэнджаная

салямі «Радзівілаўская» вышэйшага гатунку - стала лаўрэатам конкурсу «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» 2007 года ў намінацыі «Харчовыя тавары» (*Пастанова Дзяржаўнага камітэта па стандартызацыі Рэспублікі Беларусь ад 23 лістапада 2007 г. № 58*).

У 2009 годзе прадукцыя прадпрыемства - «Выраб са свініны сыравэнджаны - паляндвіца «Хатняя», выраб каўбасны сыравэнджаны салямі «Міланская з шакаладам» вышэйшага гатунку» - стала лаўрэатам конкурсу «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» 2009 года ў намінацыі



«Харчовыя тавары» (*Пастанова Дзяржаўнага камітэта па стандартызацыі Рэспублікі Беларусь ад 30 лістапада 2009 г. № 62*).

У 2010 годзе прадукцыя прадпрыемства - «Выраб каўбасны сыравэнджаны салямі», каўбаса сыравэнджаная



салямі «Славянскі пачастунак» вышэйшага гатунку - стала лаўрэатам конкурсу «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» 2010 года ў намінацыі «Харчовыя тавары».

У 2011 годзе прадукцыя прадпрыемства - «Каўбаса салямі «Прадукт мясны з ялавічыны», бастурма «Каўказкая Люкс» сыра-

вяленая - стала лаўрэатам конкурсу «Лепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» 2011 года ў намінацыі «Харчовыя тавары» (*Пастанова Дзяржаўнага камітэта па стандартызацыі Рэспублікі Беларусь ад 30 снежня 2011 г. № 98*).

У 2011 годзе ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» атрымаў Гран-пры за стабільную якасць у конкурсе «Лепшая прадукцыя года — 2011». У гэтым жа конкурсе атрымалі дыпламы такія навінкі кобрынскіх майстроў па вырабе мясной прадукцыі, як каўбаса сыравяленая «Дэльтора Прэзента», шашлык у марынадзе «Правансаль», шашлык у марынадзе «Журавінны».

На конкурсе «ГУСТ- 2011» два найменні — каўбаса сыравэнджаная вышэйшага гатунку «Рыжская» і прадукт сыравэнджаны «Паляндвіца вострая» - атрымалі дыпламы пераможцаў.

ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» прымае актыўны ўдзел у выставах, якія праводзяцца ў Рэспубліцы Беларусь і за яе межамі, заслужана атрымліваючы на іх шматлікія дыпламы і падзякі.

У 2008 годзе Кобрынскі мясакамбінат прымаў удзел у кірмашы тавараў вытворцаў Брэсцкай вобласці ў Маскве. Прыемна, што ў час дэгустацый расійскія спажыўцы адзначалі перш за ўсё высокія смакавыя ўласцівасці сыравяленых і сыравэнджаных каўбас. Немалаважным фактарам, які дазваляе пра-соўвацца на расійскім рынку, з'яўляецца гібкая цэнавая



палітыка. А яна заўсёды задавальняе маскоўскіх і піцерскіх кліентаў.



У 2012 годзе ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» прыняў удзел у міжнароднай выстаўцы беларускіх тавараў, якая прайшла ў г. Чудава Наўга-родскай вобласці Расійскай Федэрацыі, а таксама на 27-й выстаўцы-конкурсе «Всероссийская марка (III тысячелетие)». Знак качества XXI века» атрымала годныя ўзнагароды.

Аднак, бадай, самая каштоўная ўзнагарода для калектыву – прызнанне і любоў сваіх спажывцоў, да якіх тут адносяцца з асаблівым клопатам і павагай.



ВУП «Брэсцкія традыцыі»: аб'яднанне - шлях да поспеху



27 лістапада 2012 года рашэннем Брэсцкага аблвыканкама ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» далучаны да ААТ «Брэсцкі мясакамбінат» і стаў першым філіялам аднаго з найбуйнейшых прадпрыемстваў мясаперапрацоўчай прамысловасці Рэспублікі Беларусь. Прадпрыемства ўзначаліў Міхаіл Міхайлавіч Цодаў.

Аб'ядноўваючы два прадпрыемствы мясаперапрацоўчай прамысловасці Брэстчыны, разам з павелічэннем вытворчых паказчыкаў, у аснову была пастаўлена задача захавання калектыву работнікаў. Другой і не менш важнай задачай з'яўлялася павышэнне якасці вытворчасці на прынцыпова новы, годны прызнання ўзровень і задавальненне самых прадузятых запытаў пакупнікоў.

Прааналізаваўшы асартымент выпускаемай прадукцыі, аптымізавалі яго, пакінуўшы толькі запатрабаваныя рынкам вырабы, якія былі маякамі для Кобрынскага мясакамбіната - сыравэнджаныя і сыравяленыя каўбасы

«Лапарма», «Суджук», «Прэстыж», серыю «Па старадаўніх рэцэптах». Нерэнтабельныя і бесперспектыўныя віды былі



знятыя з вытворчасці, а замест іх дадаткова ўведзены новыя з улікам пажаданняў і пераваг рынку.

За час існавання філіяла аб'ёмы выраслі ў два разы - да 550 тон каўбасных вырабаў у месяц. Акрамя таго, дыверсіфікавалі вытворчасць і зрабілі ўпор на перапрацоўку птушкі ў філіяле. Для гэтага ўсталявалі паўаўтаматычны канвеер для раздзелкі птушкі, і работнікам прыйшлося асвойваць новыя прыёмы працы. Перапрацоўка птушкі дазволіла пашырыць асартымент і выйсці на рынак з прынцыпова новымі мясапрадуктамі.



Якасная сыравіна, сучаснае абсталяванне, выкарыстанне натуральных спецыяў, захаванне і прымнажэнне лепшых традыцый - вось асновы падыходу прадпрыемства да сваёй працы.



30 сакавіка 2015 года рашэннем чарговага агульнага сходу акцыянераў ААТ «Брэсцкі мяса-

камбінат» на базе філіяла было створана вытворчае ўнітарнае прадпрыемства «Брэсцкія традыцыі». Прадпрыемства, можна сказаць, атрымала новае нараджэнне, новае дыханне і новую вытворчую палітыку.



У 2015 годзе была ўведзена ў эксплуатацыю прыбудова да галоўнага вытворчага корпуса блока памяшканняў дапаможнага прызначэння, што дазволіла пашырыць участак экспедыцыі, стварыць склад гатовай прадукцыі. Уведзены ў эксплуатацыю гараж-стаянка, што спрыяла стварэнню дадатковых парковачных месцаў.

ВУП «Брэсцкія традыцыі» - даччынае прадпрыемства ААТ «Брэсцкі мясакамбінат». Прадпрыемства адрозніваецца тым, што яно заняло нішу вытворчых паслуг. Спецыфіка ўнітарнага прадпрыемства ў першую

чаргу заключана ў тым, што яно працуе пад заказ і на давальніцкай сыравіне, а таму такой праблемы, як «разгрузка склада», у яго практычна не існуе.

У цяперашні час яго асноўным партнёрам і заказчыкам з'яўляецца ААТ «Брэсцкі мясакамбінат», для якога вырабляюцца каўбасныя вырабы з мяса птушкі. У планах прадпрыемства развіваць партнёрскія адносіны з іншымі арганізацыямі па аказанні тых жа вытворчых паслуг. Для гэтага ёсць магчымасці па далейшаму пашырэнню вытворчасці.

Асартымент прадукцыі прадпрыемства надзвычай



разнастайны, і праца па яго пашырэнні і абнаўленні вядзецца ўвесь час. Прычым кожны новы від прадукцыі ствараецца з улікам запатрабаванняў і пераваг спажыўцоў.

Асноўныя асаблівасці асартыментных інавацый - распрацоўка і вытворчасць экалагічна бяспечных прадуктаў масавага спажывання.



З часу ўтварэння ўнітарнага прадпрыемства аб'ём каўбасных вырабаў павялічыўся амаль у два разы і працягваецца яго нарощванне. Толькі ў 2015 годзе асартыментны пералік прадукцыі папоўніўся 10 новымі відамі. Дэлікатэсы са свініны, ялавічыны і мяса птушкі пад брэндам «Брэсцкі

мясакамбінат» ВУП «Брэсцкія традыцыі» сталі незаменнымі атрыбутамі святочных і паўсядзённых сталоў як беларусаў, так і іх суседзяў. Сапраўднымі прадуктовымі маякамі сталі варана-вэнджаная каўбаса «Бутэрбродная», рулеты з птушкі «Асарці», «Арыгінальны з зелянінай», «Радужны з морквай» і многае іншае.

З 1 лістапада 2018 года дырэктарм ВУП «Брэсцкія традыцыі» з'яўляецца Аляксандр Міхайлавіч Саўчук - малады, энергічны кіраўнік.

Высокі спажывецкі попыт на прадукцыю «Брэсцкіх традыцый» - з'ява не выпадковая. Менавіта на такі вынік нацэлена ўся работа прадпрыемства, заснаваная на рыначным падыходзе. Сістэматычна правадзімая мадэрнізацыя, перааснашчэнне і ўкараненне энергазберагальных тэхналогій дазволілі арганізаваць высокаэфектыўную сучасную вытворчасць, быць заўсёды на грэбні рынкавай хвалі. Калектыў мясакамбіната мэтанакіравана працуе па нарошчванню аб'ёмаў выпускаемай прадукцыі, удасканаленні яе якасці і павелічэнні асартыменту, паляпшэнні ўмоў працы працуючых, іх сацыяльнай бяспекі.

Не забываюцца тут і пра на вольны час. Малады ўзрост працоўнага калектыву УП «Брэсцкія традыцыі» знаходзіць пазітыўнае адлюстраванне і на яго грамадскай актыўнасці. Кіраўніцтва ўнітарнага прадпрыемства і прафсаюзы камітэт заўсёды аказваюць падтрымку ў правядзенні розных культурных і спартыўна-масавых мерапрыемстваў. Людзі, захопленыя спортам, - пастаянныя ўдзельнікі не толькі розных фізкультурна-аздабраўленчых мерапрыемстваў на родным прадпрыемстве, але і раённых спаборніцтваў. Заахвочваецца і ўдзел у мастацкай самадзейнасці. У выніку работнікі маюць

магчымасць рэалізацыі свайго спартыўнага і творчага патэнцыялу, а ў такіх умовах нават самая складаная работа будзе ў радасць.

Сёння ў Кобрыне ўзводзіцца новы вытворчы цэх, запуск якога запланаваны на лета. Цяпер ідуць будаўнічыя работы. Адзначаецца, што ў новым корпусе вытворчасць будзе вышэй, а менавіта + 1,5 тысяч тон каўбаснай прадукцыі. Цяпер на мясакамбінаце штомесяц выпускаецца да 4,5 тысяч тон каўбасных вырабаў.

Брэсцкі мясакамбінат з'яўляецца лідарам у рэспубліцы ў галіне мясной прамысловасці. Яго поспехі - гэта і работа кобрынскага прадпрыемства.





Сучасны мясакамбінат у Кобрыне - гэта стабільная высокатэхналагічная вытворчасць, якая адпавядае ўсім сучасным патрабаванням да прадпрыемстваў харчовай прамысловасці, з дружным калектывам аднадумцаў, згуртаваным адказнасцю і мэтанакіраванай працай.



Грамотна і творча падыходзіць да арганізацыі вытворчасці, клапаціцца пра людзей, бачыць перспектыву развіцця прадпрыемства і стратэгію знаходжання на рынку, максімальна задавальняець запыты спажывцоў - асноўныя прыярытэты ВУП «Брэсцкія традыцыі».

СПІС КРЫНІЦ

Кобрынскі мясакамбінат // Памяць. Кобрынскі раён : гісторыка-дакументальная хроніка. - Мінск, 2002. - С. 410. – (3 гісторыі прадпрыемстваў Кобрына).

Тарасюк, Д. Я. Кобринский мясокомбинат / Д. Я. Тарасюк // Регионы Беларуси : энциклопедия. В 7 т. Т. 1. Брестская область : в 2 кн. - Минск, 2009. - Кн. 1. - С. 473-474.

Кобринский район. Мясокомбинат // Брестчина производит, предлагает, приглашает : каталог-справочник. – Барановичи, 2004. – С. 150.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Брестчина, устремлённая в будущее. - Брест, 2009. – С. 271.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» // справочник маркетолога : адресно-телефонный справочник. – Минск, 2009. – С. 278.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Пищевик Беларуси : адресно-телефонный справочник. – Минск, 2007. – С. 182.

Юбілейныя даты прадпрыемстваў і ўстаноў горада і раёна. Вытворчаму ўнітарнаму прадпрыемству «Брэсцкія традыцыі» (Кобрынскі мясакамбінат) (1997) - 25 гадоў з часу заснавання // Зводны Каляндар дат і падзей Кобрыншчыны : краязнаўча-бібліяграфічны каляндар на 2021-2025 гг. / Кобрынская РЦБС, цэнтральная раённая бібліятэка, аддзел абслугоўвання і інфармацыі ; склад.: С. Д. Курачук, Л. С. Дардзюк. – Кобрын, 2020. – С. 63-64.

Купляйце беларускае! : [изоматериал] : Свежайшее для Вас! : Вкусная компания : [плакат] / ОАО «Кобринский мясокомбинат». — [Минск, 2012].

Новый цех мясокомбината : коротко о разном / подготовила Юлия Вовк // Кобрин-информ. – 2022. – 24 марта (№ 12). – С. 3 : фот.

В Кобрине возводится новый производственный цех, запуск которого планируется на лето.

Пашкович, Л. 1 ноября 2018 года директором ПУП «Брестские традиции» назначен Савчук Александр Михайлович / Людмила Пашкович ; фота из архива ПУП «Брестские традиции» // Кобрынскі веснік. – 2018. - 5 снежня. – С. 2.

Пашкович, Л. Переработка — приоритетное направление / Людмила Пашкович // Кобрынскі веснік. - 2018. — 17 лістапада. — С. 4.

В ПУП «Брестские традиции» вышли на самый большой объем произведенной продукции.

Белов, Д. Брестский мясокомбинат: качество, полезно, вкусно / Дмитрий Белов // Кобрынскі веснік. - 2017. — 1 сакавіка. — С. 4.

Три золотых и две бронзовых медали предприятие завоевало на международной выставке «Продэкспо».

Елизарова, Ж. «Брестские традиции» : курс на модернизацию / Жанна Елизарова // Кобрынскі веснік. - 2017. — 1 лістапада. — С. 3.

ПУП «Брестские традиции» (дочерняя компания ОАО «Брестский мясокомбинат») отличается высоким уровнем оснащенности и используемых технологий.

Елизарова, Ж. О них помнят всегда / Жанна Елизарова // Кобринскі веснік. - 2017. - 18 лістапада. - С. 3.

На ПУП «Брестские традиции» чествовали многодетных матерей.

Дубина, Л. Секрет успеха «Брестских традиций» / Людмила Дубина // Кобринскі веснік. - 2016. - 16 сакавіка. — С. 2.

О работе ПУП «Брестские традиции», которое является дочерним предприятием ОАО «Брестский мясокомбинат».

Савчук, М. М. Цодов: «Главный ресурс любого предприятия – это, конечно же, люди» / Маргарита Савчук // Кобрин-информ. – 2014. – 13 ноября. – С. 2.

О Кобринском филиале Брестского мясокомбината.

Лесік, І. Каб тавар радаваў пакупнікоў / Ірына Лесік // Кобринскі веснік. - 2013. — 16 лістапада. — С. 2.

Аб начальніку мясаперапрацоўчага цэха Алене Давідзюк.

Трибулёва, Е. Обмен не есть обман / Елена Трибулёва // Вечерний Брест. - 2013. — 22 марта. — С. 5.

Акционеры реорганизованного ОАО «Кобринский мясокомбинат» не могут понять, почему число их акций уменьшилось в разы.

Цодов, М. М. Объединение - путь к успеху / Михаил Михайлович Цодов // Кобрин-информ. - 2013. — 21 марта. — С. 2.

Директор филиала Михаил Цодов - о задачах, стоящих перед филиалом ОАО «Брестский мясокомбинат», бывшим Кобринским мясокомбинатом.

Васюк, Н. В компании с Боной Сфорцей / Наталья Васюк // Вечерний Брест. - 2012. — 24 февраля. — С. 6.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» – 15 лет.

Подарок к юбилею // Кобрин-информ. — 2012. — 31 мая. — С. 2.

Своеобразным подарком к юбилею директора ОАО «Кобринский мясокомбинат» Д. Тарасюка стала награда предприятия на выставке-конкурсе.

Савчук, М. Белорусские товары в Новгородской области / Маргарита Савчук // Кобрин-информ. — 2012. — 12 апреля. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» принял участие в международной выставке-ярмарке белорусских товаров.

Савчук, М. Достойная продукция - достойная награда / Маргарита Савчук, Жанна Елизарова // Кобрин-информ. — 2012. — 26 января. — С. 3.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» стал лауреатом в конкурсе «Лучшие товары РБ» в 2011 году.

Федаровіч, І. Новыя якасці далікатэснай прадукцыі / Ігар Федаровіч // Кобрынскі веснік. - 2012. - 21 студзеня. - С. 1.

Кобрынскі мясакамбінат атрымаў Гран-пры ў конкурсе «Лепшая прадукцыя года – 2011».

Бялоў, Д. Той самы смак... / Дзмітрый Бялоў // Кобрынскі веснік. — 2011. — 16 лютага. — С. 1, 2.

Адкрыццё новага магазіна ААТ «Кобрынскі мясакамбінат».

Волков, С. Магазин с ностальгией / Сергей Волков // Заря. — 2011. — 15 марта. — С. 2.

Кобринский мясокомбинат открыл новый продуктовый магазин.

Информ-курьер // Кобрынскі веснік. — 2011. — 23 ліпеня. — С. 1.

На ОАО «Кобринский мясокомбинат» новинкой стала серия шашлыков в маринаде.

Информ – курьер // Кобрынскі веснік. — 2011. — 5 лютага. — С. 1.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» открыл четвертый фирменный магазин.

Кобринский мясокомбинат снова покориł вершины // Кобрин-информ. — 2011. — 15 декабря. — С. 2.

При подведении итогов трёх конкурсов призовые места занял Кобринский мясокомбинат.

Кобринский мясокомбинат - первый! // Кобрин-информ. — 2011. — 3 февраля. — С. 2.

По итогам конкурса по охране труда ОАО «Кобринский мясокомбинат» занял 1-е место.

Курец, А. И колбаски - пальчики оближешь. По доступной цене / Александр Курец // Белорусская нива. — 2011. — 25 августа. — С. 5.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» радуєт покупателей новыми видами продукции, выполненными по старинным рецептам.

Мечты сбываются // Кобрин-информ. — 2011. — 17 ноября. — С. 3.

О лучшем жиловщике мясокомбината.

Мельнік, Р. Знешні выгляд - палова справы / Раман Мельнік // Кобрынскі веснік. - 2011. — 16 лістапада. — С. 2.

«Савецікі» магазін Кобрынскага мясакамбіната.

Мельнік, Р. Кобрынскія каўбасы ведаюць і ў Расіі / Раман Мельнік // Кобрынскі веснік. — 2011. — 17 жніўня. — С. 2.

Мельнік, Р. Курс на высокую якась / Раман Мельнік // Кобрынскі веснік. — 2011. — 12 студзеня. — С. 1, 2.

Аб поспехах ААТ «Кобрынскі мясакамбінат».

Мощик, С. Спрос на птицу и сыр / Сергей Мощик // Вечерний Брест. — 2011. — 10 ноября. — С. 2.

Продукция Кобринского мясокомбината пользуется популярностью на ярмарке в Бресте.

На ОАО «Кобринский мясокомбинат» в летний период очередной вкусной новинкой стала серия шашлыков в маринаде // Кобрынскі веснік. — 2011. — 23 ліпеня. — С. 1.

Ну очень «Советский» магазин // Вечерний Брест. — 2011. — 28 января. — С. 1.

Кобринский мясокомбинат готовится открыть свой четвёртый фирменный магазин.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» снова впереди!!! // Кобрин-информ. — 2011. — 7 июля. — С. 3.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» получил сертификат на право маркировки «натуральный продукт».

ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Заря. — 2011. — 1 марта. — С. 8.

Информация о результатах финансово-хозяйственной деятельности.

Орлова, И. В современных марках - качество традиций / Ирина Орлова // Народная газета. — 2011. — 27 верасня. — С. 8.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» представил продукцию под новым брендом – «Бона».

Порадуйте себя натуральными продуктами // Кобрин-информ. — 2011. — 21 июля. — С. 2.

Кобринский мясокомбинат на празднике Дня города удивил покупателей своей продукцией.

Савчук, М. «Вкусная компания» / Маргарита Савчук // Кобрин-информ. — 2011. — 17 ноября. — С. 3.

На Кобринском мясокомбинате появится несколько необычных торговых марок и названий.

Свирид, К. Жить нужно со вкусом / Константин Николаевич Свирид ; [беседовала] Алла Иванова // Советская Белоруссия. — 2011. — 19 апреля. — С. 13.

Продукция Кобринского мясокомбината известна широко.

Скоро состоится открытие четвёртого фирменного магазина ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Кобрынскі веснік. — 2011. - 5 лютага. — С. 1.

Тоболич, А. И товар красив, и цены хороши / Адам Тоболич // Заря. — 2011. — 30 августа. — С. 6.

Участие в республиканской ярмарке по распродаже сельхозпродукции принял Кобринский мясокомбинат.

Шевко, А. Оценки только по вкусу / Александр Шевко // Белорусская нива. — 2011. — 10 июня. — С. 5.

Кобринский мясокомбинат будет бороться за звание лучший на республиканском конкурсе-дегустации «ГУСТ-2011».

Впервые в Беларуси - колбаса «Охотничья» // Кобрин-информ. — 2010. — 4 февраля. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Жук, Е. Из Кобрина в Одинцово / Елена Жук // Вечерний Брест. — 2010. — 6 апреля. — С. 3.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» начнёт поставлять мясо для гамбургеров в российский город.

Из Кобрина в Одинцово // Кобрин-информ. — 2010. — 15 апреля. — С. 2.

В скором времени ОАО «Кобринский мясокомбинат» начнёт поставлять мясо для совместной российско-итальянской фирмы.

Кобринская колбаса - продукт года // Вечерний Брест. — 2010. — 17 декабря. — С. 1.

На традиционном общественном конкурсе «Лучший продукт года», итоги которого подвели недавно в Минске, отметили продукцию из Кобрина.

Магдысюк, С. Едем на шашлыки с продукцией Кобринского мясокомбината / Сергей Магдысюк // Заря. — 2010. — 19 июня. — С. 8.

Мясная «инспекция» // Заря. — 2010. — 10 апреля. — С. 1.

Кобринский мясокомбинат рассматривает возможность поставлять в Россию мясо для гамбургеров.

Мясны інтарэс // Народная трибуна. — 2010. — 10 красавіка. — С. 3.

Прадстаўнікі італьянскай групы «Крэманіні» наведалі ААТ «Кобрынскі мясакамбінат» і ААТ «Гарадзец-Агра».

Нашы ў Маскве // Народная трибуна. — 2010. — 25 верасня. — С. 1.

На выставе-кірмашу сваю прадукцыю дэманструе Кобрынскі мясакамбінат.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» - победитель! // Кобрин-информ. — 2010. — 23 декабря. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» награжден дипломом в конкурсе «Лучшая продукция года».

От традиций до экзотики // Заря. — 2010. — 20 марта. — С. 8.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Приглашаем на дегустацию кобринских колбас // Кобрин-информ. — 2010. — 25 марта. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Реуц, С. Месторождение вкуса / Сергей Реуц // Заря. — 2010. — 28 декабря. — С. 11.

Один из самых высокотехнологичный мясокомбинат страны – Кобринский.

Сумар, К. К новому качеству жизни / Константин Сумар // Экономика Беларуси. — 2010. — № 4. — С. 56-58.

На Кобринском мясокомбинате прошли работы по реконструкции и техническому перевооружению, замене устаревшего оборудования на новое.

Деликатесы от Кобринского мясокомбината // Кобрин-информ. — 2009. — 24 сентября. — С. 4.

Диплом за шоколадную колбасу // Заря. — 2009. — 16 июня. — С. 2.

На республиканском конкурсе «ГУСТ» Кобринский мясокомбинат был удостоен победных дипломов за сырокопченую колбасу с шоколадом «Миланская» и плавленый сыр «Янтарь».

Жук, Е. Кишечная недостаточность / Елена Жук // Вечерний Брест. — 2009. — 14 августа. — С. 6.

Два с лишним года тянется гражданское дело в интересах ОАО «Кобринский мясокомбинат».

«Кобринская свиная с...» покорила покупателей республики! // Кобрин-информ. - 2009. - 16 апреля. - С. 3.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Козлович, В. Колбасная рапсодия / Валентина Козлович // Советская Белоруссия. — 2009. — 24 апреля. — С. 8.

В Кобрине вынесли приговор по делу бывшего директора и главного бухгалтера мясокомбината.

Креатив от ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Кобрин-информ. — 2009. — 19 февраля. — С. 2.

Магдысюк, С. Страусиная ... колбаса / Сергей Магдысюк // Заря. — 2009. — 6 июня. — С. 1.

На Кобринском мясокомбинате разрабатывают технологию приготовления колбасы из мяса страуса.

Магдысюк, С. Мясные махинации привели директора и главбуха на скамью подсудимых / Сергей Магдысюк // Заря. — 2009. — 25 апреля. — С. 7.

В Кобрине вынесли приговор по делу бывшего директора и главного бухгалтера мясокомбината.

Магдысюк, С. Потянуло на сладенькое / Сергей Магдысюк // Заря. — 2009. — 14 апреля. — С. 4.

В Кобрине освоили выпуск колбасы с шоколадом.

Мощик, С. Шоколадная колбаса из Кобрина / Сергей Мощик // Вечерний Брест. — 2009. — 10 апреля. — С. 2.

Новинка Кобринского мясокомбината – колбаса с шоколадом.

Муха, Ф. Сначала шоколадная, теперь - страусиная / Федор Муха // Рэспубліка. — 2009. — 2 чэрвеня. — С. 3.

Технология производства колбасы из яиц и мяса страусов разрабатывают на местном мясокомбинате.

Мясные эксперименты // Заря. - 2009. - 8 мая. - С. 2.

Кобринский мясокомбинат расширил ассортимент выпускаемых вареных колбас.

Наумова, Н. А. Здоровья и радость нашим детям подарит ОАО «Кобринский мясокомбинат» новинкой – сосиски «Витаминки» / Н. А. Наумова // Кобрин-информ. — 2009. — 2 июля. — С. 3.

Новые сосиски для детей разработали технологи ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Несовместимое // Советская Белоруссия. - 2009. - 10 апреля. - С. 1 ; Звезда. - 2009. - 10 красавіка. - С. 1.

Кобринский мясокомбинат начал выпуск сырокопчённой колбасы «Миланская» с добавлением шоколада.

Покупайте колбасу с шоколадом // Кобрин-информ. - 2009. - 2 апреля. - С. 2.

Кобринский мясокомбинат первый в Брестской области произвёл колбасу «Миланская с шоколадом».

Покупайте сервелат – все пойдет у вас на лад!!! // Кобрин-информ. – 2009. – 23 апреля (№ 17). – С. 2.

К Пасхе Кобринский мясокомбинат выпустил чудесные сорта варено-копченых колбас.

Расолька, С. «Вітамінкі» з яйкамі... страуса / Сяргей Расолька // Звезда. — 2009. — 21 мая. — С. 2.

Кобрынскі мясакамбінат плануе выпуск вітамінных сасісак.

Кобринский мясокомбинат в центре внимания «ПРОДЭКСПО - 2008» // Кобрин-информ. — 2008. — 6 ноября. — С. 3.

Впервые ОАО «Кобринский мясокомбинат» принял участие в XIV международной специализированной выставке-ярмарке.

Наумова, Н. А. Кобринский мясокомбинат - спонсор праздника / Н. А. Наумова // Кобрин-информ. — 2008. — 24 июля. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» стал спонсором празднования 64-й годовщины освобождения Кобрина от немецко-фашистских захватчиков.

Пай, Д. Вкусные традиции и «олимпийское» качество / Дмитрий Пай // Вечерний Брест. - 2008. - 27 июня. - С. 5.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Продукция Кобринского мясокомбината снова лучшая // Кобрин-информ. — 2008. — 12 июня. — С. 4.

Продукция Кобринского мясокомбината удостоена дипломом победителей в конкурсе «ГУСТ».

Стельмак, М. Убытки будут, но прилавки не опустеют : мясная индустрия / Михаил Стельмак // Национальная экономическая газета. - 2008. - 11 ноября. - С. 4.

Способен ли разразившийся в мире финансовый кризис пошатнуть позиции отечественной мясной индустрии, в т. ч. ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Ткачук, К. Кобринский мясокомбинат: для вас - мясопродукты высший класс / Кристина Ткачук // Заря. — 2008. — 30 октября. — С. 6.

О продукции Кобринского мясокомбината.

Чернушенко, В. Вкуснейшие колбасы «Суджук» и «Бастурма»... / Виктор Чернушенко // Народная газета. — 2008. — 29 липеня. — С. 8.

Около 250 видов продукции, различные деликатесы предлагает ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Белов, Д. Еще один фирменный от мясокомбината / Дмитрий Белов // Кобринскі веснік. — 2007. — 4 августа. — С. 2.

По ул. Ленина, в районе военного городка, открылся новый фирменный магазин Кобринского мясокомбината «Кобринские колбасы».

Бухгалтерский баланс ОАО «Кобринский мясокомбинат» // Заря. — 2007. — 5 апреля. — С. 3.

Деликатесы к новогоднему столу // Кобрин-информ. — 2007. — 6 декабря. — С. 2.

Кобринский мясокомбинат производит новые сорта колбас, способствующих усвоению пищи в организме человека.

Муха, Ф. Гостинец из Кобрина / Федор Муха // Рэспубліка. - 2007. - 27 снежня. - С. 2.

Интервью с директором мясокомбината Д. Тарасюком.

Савчук, М. Полтора года на обновление / Маргарита Савчук // Кобрин-информ. — 2007. — 9 августа. — С. 2.

Интервью с новым директором Кобринского мясокомбината.

Сацук, А. Мясо - государству / Алексей Сацук // Кобринскі веснік. — 2007. — 21 сакавіка. — С. 1.

Сельхозпредприятия района реализовали на Кобринский мясокомбинат почти 760 тонн говядины и свинины.

Сацук, А. Реализуют мясо / Алексей Сацук // Кобринскі веснік. — 2007. — 20 января.

До конца января Кобринский мясокомбинат планирует переработать не менее 800 тонн говядины и свинины.

Трэці фірменны // Народная трыбуна. — 2007. — 11 жніўня. — С. 3.

У Кобрыне адкрыўся трэці па ліку фірменны магазін акцыянернага таварыства «Кобрынскі мясакамбінат».

Шеламова, Т. Деликатесы, на праздничный стол! / Т. Шеламова // Вечерний Брест. — 2007. — 28 декабря. — С. 8.

Белорусские кулинарные рецепты составляют основу продукции Кобринского мясокомбината.

Чёткіе ориентиры / материал подготовили А. Сацук и А. Пянко // Кобрынскі веснік. - 2007. - 17 лістапада. - С. 3.

Продукция Кобринского мясокомбината хорошо известна и востребована.

Кобринский мясокомбинат в числе победителей // Кобрынскі веснік. — 2006. — 18 сакавіка. — С. 2.

В номинации «Продукты питания» право размещать знак «Олимпийское качество» на своей продукции получил Кобринский мясокомбинат.

Кобринские деликатесы на каждом столе // Кобрин-информ. — 2006. — 2 марта. — С. 6.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Кряквин, А. Пять колец качества / А. Кряквин // Вечерний Брест. — 2006. — 17 марта. — С. 4.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» - победитель в республиканской общественной акции «Олимпийское качество».

Павловский, Б. Изысканный вкус и оптимальная цена выгодно отличают продукцию Кобринского мясокомбината / Б. Павловский // Вечерний Брест. — 2006. — 18 августа. — С. 6.

Пянко, А. Импульс «Зелёной недели» / А. Пянко // Кобрынскі веснік. — 2006. — 28 студзеня. — С. 1.

Кобринский мясокомбинат на знаменитой ярмарке в Берлине.

Сацук, А. Деликатесы к празднику / А. Сацук // Кобрынскі веснік. — 2006. — 1 студзеня. — С. 2.

ОАО «Кобринский мясокомбинат» в 2005 году.

Авторитет марки растёт // Кобрынскі веснік. — 2005. — 30 лістапада.

Кобринский мясокомбинат.

Берлин зажигает «зелёный свет» // Заря. — 2005. — 18 января. — С. 1.

«Кобринский мясокомбинат» и «Кобринский маслодельно-сыродельный завод» примут участие в международной выставке производителей продовольственного питания, сырья и оборудования «Зелёная неделя».

Веремениук, О. Кобринский мясокомбинат: воплощение вкуса и качества. И умелого руководства / Ольга Веремениук // Комсомольская правда. — 2005. — 30 декабря. — С. 20-21 : фот.

Лауреаты конкурса на соискание премии правительства Республики Беларусь на достижения в области качества // Национальная экономическая газета. - 2005. - 6 декабря.

Среди них : ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Премиями отмечены кобринчане // Кобрынскі веснік. — 2005. — 7 снежня.

Кобринский мясокомбинат и Кобринский маслодельно-сыродельный завод удостоены премии за внедрение высокоэффективных методов управления качеством.

Савчук, М. Крутой подъем к успеху / М. Савчук // Кобрин-информ. — 2005. — 17 ноября. — С. 2.

Всего год понадобилось новому директору В. В. Пунько, чтобы поднять на ноги отстающее предприятие.

Хількевіч, У. Калектыў, які знайшоў сваё месца ў новай рэчаіснасці / Уладзімір Хількевіч, Вераніка Арлоўская, Марыя Жылінская // Звязда. — 2005. — 30 верасня. — С. 7.

Канец 2004 года і пачатак 2005 года сталі пераломным перыядам для Кобрынскага мясакамбіната.

Савчук, М. Деликатесы по-кобрински / М. Савчук // Кобрин-информ. — 2004. — 1 апреля. — С. 1.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Докимук, Г. В замкнутом круге / Г. Докимук // Кобрынскі веснік. — 2003. — 7 чэрвеня. — С. 3.

ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Шугай, А. У мясакамбіната свой фірменны / А. Шугай // Кобрынскі веснік. — 2003. — 19 лютага. — С. 3.

Адчыніўся фірменны магазін Кобрынскага мясакамбіната.

Якжик, Е. Подкопченная репутация / Е. Якжик // Белорусская деловая газета. — 2003. — 23 января. — С. 4.

Корреспондент «БДГ» попробовала кобринской колбаски. Расследование после результата ревизии финансово-хозяйственной деятельности ОАО «Кобринский мясокомбинат».

Андреюк, С. Применены сакции / С. Андреюк // Кобрынскі веснік. — 2000. — 22 сакавіка. — С. 2.

Кобринский мясокомбинат.

Можаровская, Е. Инфекция безденежья настигла Кобринский мясокомбинат на третьем году существования / Е. Можаровская // Вечерний Брест. — 2000. — 14 апреля. — С. 3.

Пянко, А. На пачатку шляху / А. Пянко // Кобрынскі веснік. — 2000. — 18 лістапада. — С. 2.

Кобрынскі мясакамбінат.

Пянко, А. Камбінат працуе, камбінат будуюцца / А. Пянко // Кобрынскі веснік. — 1998. — 1 студзеня. — С. 3.

Кобрынскі мясакамбінат.

Кукса, М. Посоревнуемся с Европой? / М. Кукса // Заря. — 1997. — 20 мая. — С. 1.

В Кобрине начал работать новый мясокомбинат.

Полигон западных технологий // Вечерний Брест. — 1997. — 16 мая. — С. 1.

Пуск нового мясокомбината в Кобрине.

Сацук, А. Кобрынскі мясакамбінат уступіў у строй / А. Сацук // Кобрынскі веснік. — 1997. — 21 мая. — С. 1.

16 мая адбылося доўгачаканае афіцыяльнае адкрыццё Кобрынскага мясакамбіната.

Сидюк, Т. Лучшая рыба – это колбаса кобринская / Т. Сидюк // Вечерний Брест. - 1997. - 19 сентября (№ 73). - С. 2.

Кобринский мясокомбинат.

Сацук, А. Чакаць засталася нядоўга / А. Сацук // Кобрынскі веснік. — 1996. — 23 кастрычніка (№ 83). — С. 2.

Заканчваецца будаўніцтва мясакамбіната ў Кобрынскім раёне.

СПІС
перыядычных выданняў, матэрыялы з якіх
уклучаны ў паказальнік

Белорусская деловая газета

Белорусская нива

Вечерний Брест

Заря

Звезда

Кобрин-информ

Кобрынскі веснік

Комсомольская правда

Народная газета

Народная трибуна

Национальная экономическая газета

Рэспубліка

Советская Белоруссия

Экономика Беларуси

ЗМЕСТ

Ад складальніка	3
Гісторыка-эканамічны нарыс	5
На пачатку шляху	5
Круты пад'ём да поспеху	9
На любы густ: карысна, таму што натуральна	12
Якасць - на асаблівым кантролі	18
ВУП «Брэсцкія традыцыі»: аб'яднанне - шлях да поспеху	22
Спіс крыніц	29
Спіс перыядычных выданняў, матэрыялы з якіх уключаны ў паказальнік	46

Даведачнае выданне

Увасабленне густу і якасці

Інфармацыйна-бібліяграфічнае выданне

да 25-годдзя з часу заснавання

ВУП «Брэсцкія традыцыі» (Кобрынскі мясакамбінат)

Складальнік

Курачук Святлана Дзмітрыеўна

Камп'ютарная вёрстка С. Д. Курачук

Дызайн вокладкі П. С. Грыневіча

На беларускай, рускай мовах

Надрукавана на камп'ютарна-выдавецкай сістэме

Кобрынскай цэнтральнай раённай бібліятэкі

Вул. Маршала Жукава, 12, 225306, г. Кобрын

Цэнтральная раённая бібліятэка

E-mail kobrinlib@gmail.com

www.krcls.by