

Издается с 1998 года

6 • 2017

Всё о мясе



теория и практика
ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

ISSN 2071-2499
www.vniimp.ru



СОБЫТИЯ ГОДА
В МЯСНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

УДК 664:061.4

МЯСНОЙ ОСКАР-2017. ИЗ ПРОШЛОГО В БУДУЩЕЕ

Гордеев Д.А.

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Ключевые слова: Мясной Оскар, конкурс качества мясной продукции

В этом году исполняется уже шесть лет, как на свет появился первый профессиональный международный конкурс качества мясной продукции. Созданный в 2011 году, он был задуман организаторами, в то время еще ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии, как мероприятие, принципиально отличающееся от ряда подобных награждений.

Объективность и профессионализм

Ни для кого из профессионалов колбасного дела не секрет, что получить медаль выставки или другого подобного действия не составляет большого труда. Организаторы, с благодарностью за оказанное внимание, щедрой рукой раздают награды, не особо печалься о качестве представленных образцов и экспертной оценкой профессионалов. Такие награды позволяют потешить собственное самолюбие, однако не способны дать реальную оценку качеству продукции и помочь производителю усовершенствовать продукт, открыть для себя новые возможности. Поэтому «Мясной Оскар», а точнее его предтеча, с самого начала задумывался как конкурс, основанный на честной и объективной оценке продукта экспертами – дегустаторами, специалистами, прошедшими специальную подготовку и аттестованными в соответствии со всеми существующими требованиями. Заранее была исключена возможная предвзятость специалистов путем шифрования образцов и разработанной четкой системы их оценки. Так, в итоге, в России на свет появился первый действительно объективный профессио-

нальный конкурс качества продуктов из мяса, нацеленный на выявление лучших производителей и образцов продукции, популяризацию традиционных видов колбас, полуфабрикатов, продуктов из мяса, консервов, мясной продукции для детского и школьного питания.

С каждым годом конкурс, если провести аналогию с ребенком, рос и развивался. Сообразно своему возрасту вылечивая детские болезни и совершенствуя себя с каждым годом. При этом неизменными оставались всегда принципы, ради которых он и создавался, честная и беспристрастная оценка качества заявленной продукции. Так было и когда конкурс проводил ВНИИМП, такой же подход остается и при проведении конкурса ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова. Как отмечал заместитель директора по экономическим связям и маркетингу Станислав Горбатов в одном из интервью, посвященном конкурсу, «конечно, как и в любом объективном конкурсе, где победу за деньги купить невозможно, бывают недовольные». «Некоторые производители, не получившие награду еще в первом соревновании, отказались от участия в нем. Можно сказать, затаили личную обиду вместо того, чтобы отнестись к результатам оценки как стимулу работать над улучшением продукта, проанализировать, что именно и почему не устраивает экспертов во вкусовых качествах изделия», – отметил он. При этом наряду с отказом от участия в конкурсе по причине действительно объективной оценки качества продукции были и случаи, когда производитель вновь и вновь штурмовал вершины конкурса, совершенствуя свою продукцию. И ярким тому подтверждением служат многочисленные предприятия, постоянно нацеленные на улучшение качества своей продукции и принимающие в нем участие на регулярной основе.

Эволюция Оскара.

От содержания к форме

Возвращаясь к аналогиям с детством, конкурс вырос и объективно требовал изменений как внутренних, так и внешних. И одним из решающих шагов на пути к этим эволюционным изменениям стал

MEAT OSCAR-2017. FROM THE PAST TO THE FUTURE

Gordeev D.A.

Gorbatov Research Center for Food Systems

Key words: Meat Oscar, meat products quality competition



каталог лучших мясных продуктов под названием «Мясной Оскар», выпущенный ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова совместно с журналом «Контрольная закупка» и разошедшийся по всей России тиражом свыше 300 000 экземпляров. Каталог можно было встретить на полках Союзпечати и большинства крупных российских ретейлеров. Каталог объединил в себе всех победителей конкурса и их лучшую продукцию за последние три года, а также включил в себя победителей Международного конкурса качества мясной продукции в рамках крупнейшей мировой выставки IFFA 2016, прошедшей в Германии, во Франкфурте-на-Майне в мае 2016 года. В своем приветственном слове к каталогу академик РАН Андрей Борисович Лисицын как нельзя лучше отразил суть проделанной работы: «Вопросы качества в безопасности продуктов для сотрудников института не пустой звук и именно поэтому, мы регулярно проводим профессиональные конкурсы мясной продукции «Мясной продукт года», который среди профессионалов получил название «Мясной Оскар». Такое название как нельзя лучше отражает его основную идею – выявить лучших из лучших, отметить тех, кто достиг небывалых вершин в профессии, помочь потребителю сделать осознанный выбор и не разочароваться в результате. Сделать очередной шаг в популяризации традиционных видов колбас, полуфабрикатов, продуктов из мяса, рассказать о новых видах консервов, мясной продукции для детского и школьного питания, причем только тех, которые действительно достойны Вашего внимания». Так во всеобщий обиход попало словосочетание «Мясной Оскар», на наш взгляд, прекрасно отражающее суть мероприятия, понятное и доступное каждому потребителю. При этом, проводя такой ребрендинг конкурса и давая ему



столь громкое название, мы понимали, что за видимым аспектом премии, как высшего достижения колбасного мастерства, должно некоторым образом измениться и его внутреннее содержание. Так родилась идея выделения конкурса из общих традиционных мероприятий, приуроченных к Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Василия Матвеевича Горбатова, церемонии награждения победителей конкурса профессионального мастерства и создания уникальной площадки для капитанов отечественного колбасного бизнеса, где раз в году они могут собраться и в непринужденной атмосфере обсудить насущные вопросы. И это отнюдь не последнее и не самое главное новшество в минувшем конкурсе. Впрочем, обо все по порядку.

Первый Оскар — не комом

Одной из главных отличительных особенностей конкурса этого года стало применение при дегустации колбас зарегистрированного межгосударственного стандарта ГОСТ 9959–2015, основанного на методе дескрипторной оценки продукции, позволяющей максимально исключить субъективизм при принятии решения экспертами-дегустаторами, а также ужесточить критерии отбора качественной продукции. Кроме того, благодаря данному подходу, участники конкурса смогли получить не только оценку, выраженную в баллах, но и подробную информацию по каждому замечанию эксперта из пяти критериев. Детальные данные дают возможность производителю оперативно скорректировать вкусовые качества и создать идеальный продукт, — отметил заместитель директора по экономическим связям и маркетингу ФНЦ пищевых систем Станислав Горбатов, подводя итоги прошедшего конкурса.

Приятным сюрпризом для участников «Мясного Оскара», представленных на столичном рынке, стала возможность получить оценку не только профессиональных, но и народных дегустаторов. Сотрудникам ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова и ИД «Мой район» удалось достичь договоренности не только об информационной поддержке конкурса, но и учреждении 2-х собственных номинаций одного из самых популярных и читаемых изданий в столице — газеты «Мой район». По результатам народной дегустации были выбраны лучший представитель среди вареных колбас и лучший представитель среди сырокопченых и сыровяленых колбас из представленных на столичном рынке. Голосование народных дегустаторов лишь отчасти совпало с профессиональной экспертизой. Колбаса сыровяленая «Валетта» от АО «Мясокомбинат Клинский» была отмечена и любителями, и профессионалами, а колбаса

«Любительская» от ООО «Чернышихинский мясокомбинат» была выделена только народными дегустаторами. Победители номинаций получили возможность прорекламировать свою продукцию в издании.

Ну и конечно, нельзя не отметить среди нововведений место, в котором были вручены первые награды обновленного конкурса. Церемония вручения наград победителям конкурса профессионального мастерства «Мясной Оскар» прошла в знаковом месте, — в новом ресторане Аркадия Новикова «Колбасный цех», который воссоздал удивительную атмосферу аутентичного колбасного производства, в которой топ-менеджмент компаний-производителей смог не только получить заслуженные награды, но и, собравшись вместе, обсудить актуальные деловые вопросы в неформальной обстановке.

А обсудить им, конечно же, было что — и, прежде всего, новый формат, и сами результаты конкурса. Всего в этом году на суд лучших экспертов-дегустаторов отразилось было представлено свыше 160 образцов продукции от 40 предприятий России, Республики Беларусь, Казахстана. Причем в борьбе за «Мясной Оскар», высшую награду для производителей колбас, наравне с крупными федеральными брендами сражались небольшие региональные производители.

Абсолютным чемпионом по количеству полученных наград стал АО «Мясокомбинат Клинский» с 13 позициями (ЗОЛОТО: Грудинка «Клинская» сырокопченая, Ветчина вареная детская с мясом индейки ТМ УМКА, Сосиски детские вареные с мясом индейки ТМ УМКА, Колбаса варено-копченая «Бергштайн», Колбаса варено-копченая «Шварцвальдер», Колбаса сыровяленая «Валетта», Сосиски «Венские». СЕРЕБРО: Колбаса вареная «Сливочная», Колбаса вареная «Телячья», Колбаса сырокопченая «Парме», Колбаса варено-копченая «Сервелат Австрийский», Сосиски «Ганноверские», Сосиски детские вареные с морковью ТМ УМКА). Второе место по количеству наград получил ООО «Тепло-Огаревский мясокомбинат» — 9 позиций (ЗОЛОТО: Джерки сыровяленые из свинины «Аляска», Джерки сыровяленые из баранины «По-кавказски», Колбаса сыровяленая сухая «Царская», Мясной продукт сырокопченый из свинины Балык «Верона», Мясной продукт из свинины копчено-вареный Грудинка «Столичная», Полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный из свинины «Свинина для запекания». СЕРЕБРО: Запеченный мясной продукт из свинины «Карбонад запеченный», Колбаса вареная «Детская», Джерки сыровяленые из говядины «Охотничьи»). Третьим стал ООО «Мясокомбинат ЭКО» с 8 наградами (ЗОЛОТО: Свинина «Гурман», Грудинка варено-коп-

ченая «Классическая», Грудинка копчено-вареная свиная бескостная, Карбонад копчено-вареный «Российский», Колбаса «Домашняя жареная», Колбаса «Смаковка печеночная». СЕРЕБРО: Балык свиной сырокопченый. ДИПЛОМ КАЧЕСТВА: Сервелат варено-копченый Швейцарский). В номинации «Бренд года», где оценивалось продвижение компаниями их торговых марок на региональном и федеральном уровне, а также результативность проводимых рекламных кампаний, победителями стали:

- За «Продвижение бренда в СМИ и сети Интернет»:
 - ⇒ ООО «Хаме» — серебряная медаль
 - ⇒ АО «Мясокомбинат Клинский» — золотая медаль
- За «Продвижение бренда регионального значения»:
 - ⇒ ООО «Новотроицкий мясокомбинат» — серебряная медаль
 - ⇒ ООО «МПЗ Мясницкий ряд» — золотая медаль
- За «Продвижение бренда производителей птицы»:
 - ⇒ ООО «Белгранкорм» — серебряная медаль
 - ⇒ ООО «Торговый Дом Индолина», ООО «Торговый Дом Утолина» — золотая медаль.

С более подробными результатами конкурса можно ознакомиться на сайте www.vniimp.ru и на нашей странице в социальной сети Фейсбук www.facebook.com/vniimp/.

Итак, итоги «Мясного Оскара» подведены, и, по мнению всех, кто принял в нем участие, это торжество колбасного дела удалось и пришлось по вкусу производителям. Многие из них по достоинству оценили мероприятие, его значимость и необходимость для профессионального сообщества и заявили о готовности поддерживать и развивать конкурс в дальнейшем. Определенно можно сказать, что он будет еще интереснее и преподнесет немало интересных сюрпризов. Отдельных слов благодарности заслужили и те компании, которые поддержали идею «Мясного Оскара» в этом году и помогли ему воплотиться в жизнь в новом облике. Партнерами мероприятия в 2017 году стали: Группа компаний ПТИ — крупнейший российский производитель и дистрибьютор пищевых ингредиентов и лично член совета директоров Михаил Сергеевич Алиев, а также компания «Атлантис Пак» — крупнейший производитель пластиковой оболочки в мире во главе с генеральным директором Игорем Дмитриевичем Переплетчиковым.

📍 КОНТАКТЫ:

Гордеев Дмитрий Анатольевич
✉ d.gordeev@fnfps.ru