



# Поздравляем с юбилеем!

**Руководителю одного из старейших и успешных предприятий Республики Мордовия, генеральному директору ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский» Николаю Васильевичу Кирееву исполнилось 70 лет: возраст мудрости, огромного жизненного опыта и реализации успешных проектов!**

Николай Васильевич возглавил сыродельный комбинат «Ичалковский» в 1997 г. В тяжелые 90-е годы в полной мере проявились лучшие качества опытного, энергичного, компетентного, талантливого руководителя, требовательного к себе и другим. Была разработана программа по укреплению трудовой, технологической и финансовой дисциплины. Была решена первостепенная задача — создание сплоченной команды: из прежних работников в команде были оставлены только профессионалы, болеющие за дело, умеющие и желающие трудиться. Также были приглашены выпускники Мордовского госуниверситета и Торбеевского техникума мясо-молочной промышленности. Это позволило комбинату в течение года почти вдвое увеличить закупки молока. Начали производить сыры с ускоренным сроком созревания, расширился ассортимент и повысилось качество производимой продукции. Была организована выездная торговля, открылось несколько магазинов для торговли продукцией собственного производства. Благодаря ежедневной выручке у предприятия появилась возможность быстрого расчета с поставщиками сырья. Доверие партнеров возросло, расширилась зона закупки молока, обновился ассортимент вырабатываемой продукции, в лучшую сторону изменились экономические показатели.

Постепенно на предприятии стали улучшать и увеличивать производство. Закупали новейшее оборудование, изучали и внедряли зарубежный опыт. Это позволило значительно повысить качество продукции. Закупили европейское оборудование для сыродельного цеха, затем обновили аппаратный и упаковочный цеха и пристроили дополнительные холодильные камеры для созревания сыров, обновили котельную, установили современнейшую компрессорную станцию. Стали увеличивать объем выпуска и ассортимент.

Как опытный руководитель, Николай Васильевич восстановил несколько хозяйств-банкротов. Теперь



*Бренд сыродельного комбината под ТМ «Ичалки» узнают и уважают в России.*



50 % молока комбинат получает со своих собственных аграрных предприятий из нескольких районов Мордовии. Также молоко принимают на приемных пунктах по всей республике. Для увеличения собственной сырьевой базы были построены три животноводческих комплекса с современной системой беспривязного содержания КРС. Ежедневно с этих предприятий поступает более 160 т высококачественного молока. Увеличение сырьевой базы продолжается и в настоящее время: запущен животноводческий комплекс в хозяйстве ООО «Дружба» на 2400 голов дойного стада, ООО «Агро-Мир» на 1200 голов дойного стада, ООО «Восток» на 1200 голов дойного стада.

Сегодня сыродельный комбинат «Ичалковский» — предприятие европейского уровня, гордость Республики Мордовия и отечественного сыроделия с более чем 90-летней историей.

В настоящее время на предприятии трудятся 354 человека. Средний возраст сотрудников комбината — 35 лет, однако здесь работают и ветераны производства. Свой





богатейший производственный опыт они передают молодежи. В этом и сила предприятия — в сочетании новых технологий и квалифицированных сотрудников, любящих свое дело.

Построен новый цех, а по сути — это мини-завод по производству плавящихся сыров. Имеется роботизированный цех нарезки.

В 2022 г. на комбинате увеличили производство всех видов выпускаемой продукции: произвели около 2000 т сливочного масла (на 102 % больше, чем в 2021 г.). Общее производство сыра превысило 11 тыс. т, при этом производство плавящихся сыров выросло почти на треть — с 925 до 1300 т за год. С 763 до 850 т увеличилось производство сыров в нарезке. Всего было переработано 106 тыс. т молока.

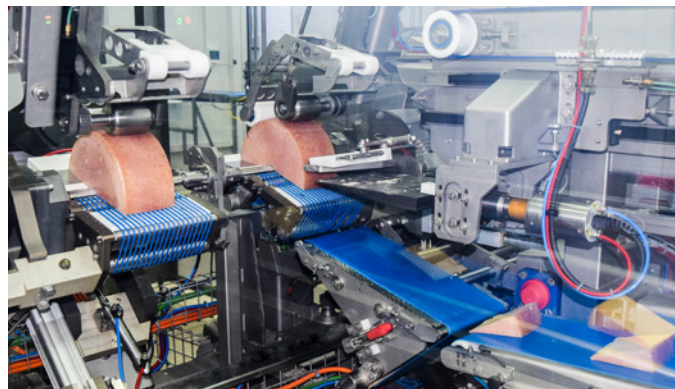
В настоящее время предприятие производит 80 видов высококачественной молочной продукции. На комбинате выпускаются достойные аналоги твердых импортных сыров — «Грана», «Манчего», «Пармезан» и др., а также широкий ассортимент полутвердых и плавящихся сыров, сливочного масла, разрабатываются новые виды сыров. Колбасные сыры здесь вырабатывают давно, а три года назад начали изготавливать пастообразные сыры. Это новинка для Мордовии: например, плавящийся сыр с грушей и яблоками. Также в ассортименте есть сыры «С ветчиной», «Сливочный», «С грибами», «Бургерный». Все это — натуральные сыры высокого качества.

Качество продукции сыркомбината «Ичалковский» подтверждают многочисленные награды. Только с 2012 по 2022 гг. предприятие удостоено 130 золотых медалей на различных выставках и конкурсах России.

В этом году на престижном конкурсе «Лучший продукт», проходивший в рамках выставки «Продэкспо», сыродельный комбинат «Ичалковский» награжден золотыми медалями за сыры ТМ «Ичалки» «Манчего», «Голд Гауда», «Кальвет», а также плавящиеся сыры «Бургерный с горчицей» и «Friss» шоколадный.

**«Главное преимущество нашей продукции — в ее составе и рецептуре, — рассказывает Николай Васильевич. — Наши сыры и масло делаются из натурального свежайшего молока и высококачественных сливок! Конечно, важно и то, что наши специалисты искренне любят свою работу и вкладывают в нее душу.»**

«В свое время, когда я только принимал завод, думал так: останусь тут на год-другой. В результате остался на добрых четверть века! 26 лет! Главные качества, которые передали мне родители, — трудолюбие, настойчивость и порядочность, — рассказывает Николай Васильевич. — Это главное, что отличало их характер, да и всех наших



односельчан. Я родился в селе Пичеуры Чамзинского района. Все мои земляки много работали, никто не сидел просто так, без дела! Это был своего рода сельский обычай: мы не боялись никакого труда. Если брались за дело — обязательно доводили его до конца.

Окончив восемь классов, поступил в медицинское училище. В армии (в ракетных войсках стратегического назначения) сначала был солдатом, потом санинструктором, сейчас — капитан запаса. Хотя я и закончил медучилище, мечтал стать агрономом. Я же вырос в деревне, поэтому после армии получил высшее образование ученого-агронома. По распределению был направлен в Кемлянский техникум им. В.И.Ленина, где трудился агрономом-техником, преподавателем, затем заместителем директора. Решением партии был назначен председателем районного объединения «Агропромхимия», обслуживавшего Большеигнатовский и Ичалковский районы. В тот период была построена база минеральных удобрений. Объединение по праву считалось одним из лучших в Мордовии. Последующие восемь лет работал первым заместителем председателя исполкома Ичалковского районного совета народных депутатов. Затем стал первым заместителем главы районной администрации. В это время был полностью газифицирован Ичалковский район, переведены на газ все котельные, построены девять мостов, открылись школы, дома культуры и другие социальные объекты, активно строились дороги.

И хотя Николай Васильевич всегда в цейтноте рабочих дел, старается находить время на семью. Он внимательный муж, заботливый отец, любящий дедушка, души не чает в пятерых внуках. Супруги Киреевы вырастили замечательных детей: сына Александра и дочь Евгению. Евгения Николаевна — предприниматель. Александр Николаевич — генеральный директор сыроваренного завода «Сармич». А начинал он на сыродельном комбинате «Ичалковский», за 15 лет под строгим руководством отца прошел путь от лаборанта до технического директора. «Поблажки сыну не было никогда, спрашивал всегда строго, — рассказывает Николай Васильевич. Завод «Сармич» — это его детище. Непосредственно он руководил строительством, запуском, всеми технологическими процессами, кадровым вопросом. И сегодня сыровары «Сармича» производят качественный продукт, который достойно представлен на российском рынке».

У Николая Васильевича много планов по развитию родного для него предприятия, много новых идей. От всей души желаем воплотить их в жизнь, новых побед, высот и свершений, счастья и крепкого здоровья!