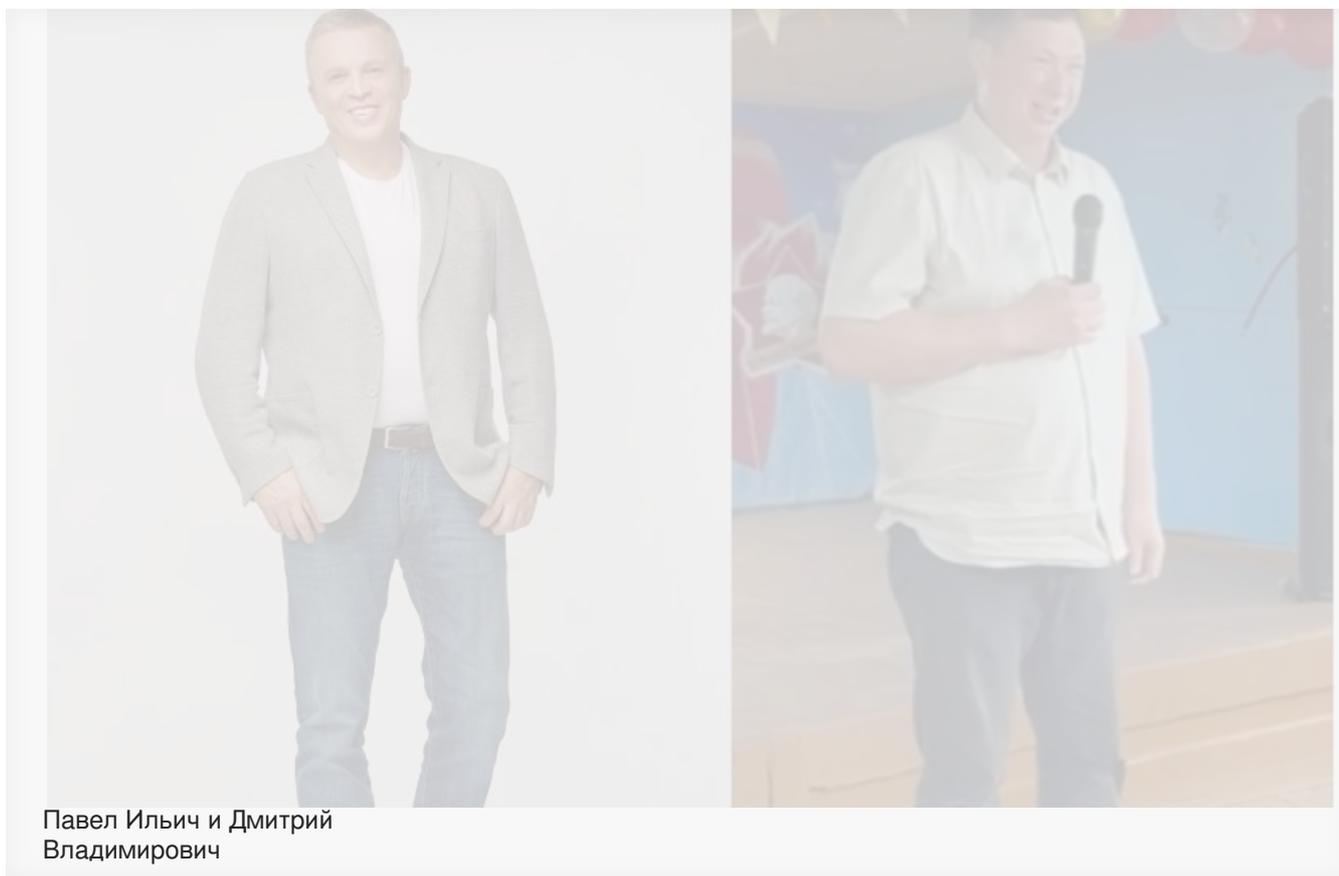


«Усольский свинокомплекс»: правит не Лжедмитрий, но...

Улеглись страсти по поводу кровной и при этом эмоционально кровавой смены власти на «Усольском свинокомплексе», в ходе которой руководство предприятием перешло от дяди Павла Сумарокова к племяннику Дмитрию. Павлу Ильичу ставили в вину чрезмерное увлечение капиталистическими принципами в управлении.

Дмитрий Владимирович провозгласил человечный подход к коллективу на основе социалистических, видимо, ценностей. Это, понятно, нравится и сотрудникам, и в целом населению территории присутствия предприятия.

Только вот добрый человек – далеко не всегда хороший руководитель...



Так, с места приходят сообщения, что как раз в управлении на свинокомплексе не все ладно. Канал «Усолье в кубе» охарактеризовал ситуацию как «невнятную». Так, явно теряет в качестве продукция легендарного для местных жителей АО «Большееланского», которое клан «Усольский свинокомплекс» проглотил незадолго до разгара собственных распрей. Люди в соцсетях пишут недовольные комментарии, жалуясь на резко ухудшившуюся молочную продукцию, которая, в частности, обрела неприятный запах:

«Сегодня купила молоко, и запах просто ужасный, пить невозможно. Сливки не смогла взбить, они расслоились за 30 секунд, хотя я пользуюсь ими более трех лет», – в таком роде жалуется многие покупатели.



Павел Сумароков явно понимает значение хорошего пиара, что тоже немаловажно

При этом «Большееланское» на момент слияния сохраняло весь свой немалый потенциал, а проблемы с качеством начались только после известных событий. Если посмотреть на финансовую отчетность, то признаков какого-то медленного умирания там не было. На двух фермах «Большееланского» содержат более 2,5 тысячи голов скота. По надоям хозяйство является одним из лидеров в стране. Молочный завод ежедневно перерабатывает до 15 тонн продукции. Земли сопоставляют с кубанскими. Есть сеть магазинов, цех полуфабрикатов и хлебопекарня.

Как говорится, бери и работай. Но...

Если заглянуть и в отзывы по поводу продукции «Усольского свиногомплекса», да вот хотя бы на «Яндекса. Картах», то тоже бросается в глаза резкий рост негативных. Да что там, после смены власти благодарностей за колбасы на означенном ресурсе (примерно с начала мая) вообще нет.

«В период правления «Усольским свиногомплексом» Сумороковым Ильёй Алексеевичем вкус продукции всегда на «5». Сейчас на «4», а кое-что и на «3». Жаль, что нет хорошего преемника и что снизилось качество продукции».

«Ужасная продукция. Пельмени «Сибирские» есть невозможно, одни жилы и запах тухлятины».

«Испортился «Усольский»... Колбаса безвкусная, мясо брали (гуляши), раньше вкусный был, сейчас одна соль... Больше решили там ничего не брать».

«Покупаем вашу продукцию давно. Раньше больше брали, сейчас совсем сократились наши вкусовые предпочтения. Но без какой-то продукции не обходится. Сегодня купили нашу любимую «Докторскую». Съев кусочек, подумала: совершенно без вкуса, но промолчала. Пришла дочь с таким же кусочком и говорит: колбаса безвкусная совсем. Что случилось, свиногомплекс?! Мы гордились вами. Вашу

продукцию увозили и в Москву, и в Питер. А сейчас... Печально».

«Производство стало отвратительного качества!!! Очень сильно пересоленная и химии много добавляется!!! Мясом даже не пахнет. Смените технолога!!! Какая разница теперь, где покупать — или у вас, или в других магазинах. Понятно, что объемы у вас большие, магазинов много, но ваши продукты потеряли в качестве».

«Я из города Усть-Илимск, вчера купил п/копченую колбасу «Краковскую», внешний вид нормальный, на срезе всё прекрасно, но скажите, почему она такая соленая, причём колбаса становится солёной с какой-то периодичностью, я покупаю вашу продукцию примерно раз в две недели, также это происходит и с другими колбасами — «Датской», «Свиной в череве». Наверное, соль добавляется «на глазок», а не по технологии».

«Очень нравится ваши продукты, но в этот раз пришла в магазин, свиной колбасы не было в наличии, и тогда попросила продавца дать что-нибудь похожее к салату. И что вы думаете, дали мне «Иркутскую» колбасу. По моему вкусу такая гадость! Испортила салат и другие продукты, пыталась даже луком перебить, но оказалось бесполезно. Пришлось выкинуть все»...

«Постоянно покупаем «Сибирские» пельмени. Что-то стали халтурить при изготовлении. В каждой абсолютно пельмене попадаются жилы, прожилки, прочие суррогаты. Подмена настоящего мяса. Не удосуживаются даже прокрутить отходы мяса. Примерно с марта. Причём с повышением брака. А цены подрастает. Так что разберитесь, пожалуйста. КТО виноват?».

«Каждую неделю покупаем вашу продукцию. Есть много очень выбора на любой вкус. Но тут купили карбонат, он зеленым светится. Что за химию вы добавляете? Покупали в Иркутске (выездная машина в «Топкинском»), сразу перехотелось что-то покупать».

Кроме того, похоже, снова обостряется ситуация с отходами свинокомплекса, которые отравляют усольскую среду давно. Вот что пишут местные журналисты:

«Буквально в эти минуты, после небольшого дождя, в Усолье стоит невыносимая вонь. Ароматы свиного навоза, которые регулярно окутывают город, мягко говоря, не исчезли. Цивильные предприятия давно используют современные методы ускорения компостирования свиного навоза с помощью микробиологических препаратов, а также мировой опыт переработки навоза в закрытых емкостях и его использования в качестве биотоплива. Тем не менее, новое руководство, как и предыдущее, не считает этот вопрос приоритетным».

Понятно, что из-за дороговизны современных методов переработки токсичного свиного навоза Павел Ильич не стал бы кардинально снижать прибыль для оздоровления среды. Но он точно как-то вырливал из разгоравшихся скандалов, уж не будем углубляться в методы. И если бы прямо прижали к стенке, смог бы организовать соответствующую работу. Хоть какую-то. Дмитрий Сумароков вряд ли обладает такой крепкой рукой...

И, опять же, у местных комментаторов есть все основания предполагать, что предпринимавшееся в июне закрытие магазинов свинокомплекса было вынужденной мерой из-за распространения инфекции на предприятии, а не из-за неких науськанных дядей «хакеров». А гибель нескольких сот свиней тоже связана не с происками Павла Ильича, а банальным ослаблением управления, без которого очень часто один шаг до бардака и деградации... А Илья Алексеевич в столь почтенном возрасте, что вряд ли сможет натаскать племянника на предмет того, как совмещать кнут и пряники.



Автор: Георгий Булычев © Babr24.com ЭКОНОМИКА И БИЗНЕС, СКАНДАЛЫ, ИРКУТСК 👁 19554
23.08.2024, 16:46 📌 161

URL: <https://babr24.com/?IDE=264098> Bytes: 6814 / 6427 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com



Автор текста: **Георгий Булычев**, обозреватель.

На сайте опубликовано **499** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)