

Ишимский мясокомбинат — это настоящий индустриальный гигант, определяющий продовольственную безопасность и экономическое развитие всего Уральского федерального округа. Его история наглядно отражает трансформацию российской промышленности. Начав свой путь в советские годы и столкнувшись с глубоким кризисом в эпоху девяностых, к началу 2000-х годов завод практически полностью остановил производство и находился на грани банкротства. Переломным моментом стало вхождение предприятия в состав крупного сибирского агрохолдинга «Юбилейный». Новые инвесторы провели тотальную модернизацию цехов, установили передовое европейское оборудование и полностью перестроили управленческие процессы, превратив стареющий советский завод в технологический флагман юга Тюменской области.

Главным конкурентным преимуществом современного Ишимского мясокомбината является его уникальная бизнес-модель, основанная на замкнутом цикле производства по принципу «от поля до прилавка». Предприятие функционирует в рамках вертикально интегрированной структуры, что позволяет ему быть абсолютно независимым от сторонних поставщиков сырья, колебаний рыночных цен и зарубежного импорта. Холдинг самостоятельно обрабатывает десятки тысяч гектаров земли для выращивания зерновых культур, на собственном комбикормовом заводе производит сбалансированное питание для животных, а огромный свинокомплекс, рассчитанный на единовременное содержание более чем 200 тысяч голов, бесперебойно обеспечивает мясокомбинат свежим высококачественным мясом. Такой подход гарантирует строжайший контроль качества на каждом этапе: от состава кормов до температурного режима при транспортировке готовой продукции.

Масштабы работы комбината поражают: ежедневно из его цехов выходит от 35 до 50 тонн свежих мясных изделий, а общий объем производства превышает 13 тысяч тонн в год. Продуктовая линейка бренда «Ишимский» включает в себя более 150 наименований, способных удовлетворить любые запросы потребителей. Сюда входят традиционные вареные колбасы, сосиски и сардельки, полукопченые и варено-копченые изделия, изысканные мясные деликатесы, а также широкая линейка замороженных и охлажденных полуфабрикатов — от пельменей и котлет до замаринованного шашлыка. Благодаря жестким стандартам ГОСТа и использованию натуральных специй, продукция завоевала огромную популярность: сегодня под маркой «Ишимский» продается каждый третий килограмм колбасы в Тюменской области. География поставок охватывает более трех тысяч торговых точек, включая крупные федеральные сети, и активно расширяется в северные округа — ХМАО и ЯНАО, а также в соседние регионы Урала и Сибири. С финансовой точки зрения предприятие демонстрирует стабильный рост, а его годовая выручка уверенно превышает отметку в 4,5 миллиарда рублей.

Современный мясокомбинат — это высокотехнологичное цифровизированное производство, где ручной труд сведен к минимуму, а процессами управляют сложные компьютерные системы. Именно поэтому предприятие испытывает постоянную потребность в молодых, амбициозных и квалифицированных кадрах. Здесь

востребованы самые разные профессии: инженеры-механики, специалисты по автоматизации и робототехнике, программисты, технологи пищевой промышленности, ветеринарные врачи, эксперты по качеству, специалисты по логистике, маркетологи и менеджеры по продажам. Комбинат активно сотрудничает с профильными вузами и колледжами, предлагая программы целевого обучения, оплачиваемые стажировки для студентов и отличные условия для быстрого карьерного роста. Работа на таком предприятии дает молодым специалистам уверенность в завтрашнем дне, достойную заработную плату и возможность развивать промышленность своего родного края.