

Mongolian Economy



ТУСГАЙ ДУГААР | 2026.05

www.mongolianeconomy.mn



Хүнсний хувьсгалын

БААТРУУД





**Golden[®]
Gobi** Since
2004

Premium
CACAO

БЕЛЬГИ АМТЫГ
МОНГОЛД УРЛАВ



www.goldengobi.mn



Олон Улсын
стандартад нийцсэн



Гарал
үүсэл тодорхой

Ердөө 20 минут
ХООЛ
БЭЛЭН



05 РЕДАКЦИЙН ЗУРВАС

Хүнс үйлдвэрлэгчдэдээ талархахын учир

22 ОРХОН-ЭНХБҮТЭМЖ

Шинэ технологи, шинэ үйлдвэрийг хослуулна

36 ӨГӨӨМЖ АРХАД

32 ширхэг гөөхийнөөс эхэлсэн бизнес

06 ОНЦЛОХ НИЙТЛЭЛ

Хүнсний хувьсгалын “баатрууд”

24 GOLDEN GOBI

Дэлхийн стандартаар шоколад урлагч Голден Говь

38 ВИТАФИТ

Эх орны хөрсөнд ургасан амт

08 CU

Хүнсний үйлдвэрлэлд хамгийн чухал стандарт бол итгэлцэл

26 ТРАСТ ТРЕЙД

Итгэлээр гагнагдсан цогц тогтолцоо

40 ТҮМЭН ШУВУУТ

Аз жаргал үйлдвэрлэгч шувууны фермтэй танилцсан тэмдэглэл

11 БАЯЛАГ ФИЙД ХХК

Мал аж ахуйг тэтгэх баялаг тэжээл

28 ЦАРАМТАЙН АРВАЙ

Хэрэглэгчдэдээ зориулан бүтээж, байгальд зориулан үйлдвэрлэдэг

42 УВС ХҮНС

Азийн зах зээлд Увсын чацарганыг таниулна

14 НҮҮДЭЛЧИН АГРО ФЕРМ

Импортыг шахах сүүн давлагаа

30 ӨВ СОЁЛ

Монгол залуучуудын бахархалт компани болно

44 ХАРУМАФУЖИ СҮҮНИЙ ФЕРМ

Ард олондоо хайрлагдсан дотно амтыг түгээнэ

16 СҮҮН ЗАЙРМАГ

Бидний дуртай сүүн зайрмаг

32 ЧИГЛЭЛ

Хамтын хүчээр хөгжлийг бүтээгч хамт олон

18 МОНФУУДЛАНД

Өглөөг өөрчлөх төлөвлөгөө

20 ЦЭЦ ЗАМ ПЛАСТ

Туслах дүр бус, тулах дэд бүтэц

34 ОЧИРДАГИНАС

Мах, махан бүтээгдэхүүний салбарт түүчээлсэн 20 жил

46 МӨӨЖИГ ОРГАНИК МӨӨГ

Байгаль эхийн ангир уураг



ХҮНС ҮЙЛДВЭРЛЭГЧДЭДЭЭ ТАЛАРХАХЫН УЧИР

Дэлхий дээр цорын ганц улс шаардлагатай бүхий л хүнсээр өөрийгөө бүрэн хангаж чаддаг. 2025 онд Nature Food сэтгүүлд хэвлэгдсэн судалгаанаас үзвэл нийт 186 орноос зөвхөн Гайана улс гадаадын импортоос хамааралгүйгээр ард иргэдээ бүрэн хангах хүнс үйлдвэрлэж байна. Улс бүр иргэдээ жимс, хүнсний ногоо, сүүн бүтээгдэхүүн, загас, мах, ургамлын гаралтай уураг, цардууллаг хүнс гэсэн хүнсний долоон төрлөөр хэрхэн хангаж байгааг тус судалгаа харьцуулахад Гайана тэргүүн байр эзэлж, БНХАУ, Вьетнам удаах байруудад оржээ. Тэгэхээр хүнсний үйлдвэрлэл, хүнсний хангамжаар бүрэн “эрх чөлөө”-нд хүрэх нь дэлхийн олон улс орны хувьд том сорилт болдог байх нь.

Монгол Улс байгалийн баялгаар арвин ч хүнсний хангамжийн хувьд хараат байдлаас бүрэн гарч чадаагүй хэвээр байна. Дэлхийн хэмжээнд уур амьсгалын өөрчлөлт, нийлүүлэлтийн сүлжээний доголдол, геополитикийн эрсдэл нэмэгдэж буй энэ үед хүнсний аюулгүй байдал нь зөвхөн хөдөө аж ахуйн асуудал биш, харин үндэсний аюулгүй байдал, эдийн засгийн тогтвортой байдлын суурь болж байна. Монгол Улс өнгөрсөн хугацаанд зарим хүнсний бүтээгдэхүүний нийлүүлэлт дээр импортын өндөр хамааралтай явж ирсэн нь иргэдийн эрүүл мэнд, хэрэглээний чанар, эдийн засгийн

дархлаанд эрсдэл дагуулж ирсэн нь бодит үнэн юм.

Энэ нөхцөлд Монгол Улсын Ерөнхийлөгч У.Хүрэлсүхийн санаачилсан “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөн стратегийн ач холбогдол бүхий бодлого болж, “импортоос экспортод” шилжих хөгжлийн шинэ загварыг тодорхойлж байна.

Улс орны хүнсний аюулгүй байдлыг хангахад хувийн хэвшлийн оролцоо шийдвэрлэх ач холбогдолтой. Өнөөдөр Монгол Улсад хэрэгжиж буй “Хүнсний хувьсгал” хөдөлгөөнд 2500 гаруй аж ахуйн нэгж хамрагдаж, үйлдвэрлэл, хөрөнгө оруулалт, технологийн шинэчлэлийг бодитоор хэрэгжүүлж эхэлсэн нь ойрын хугацаанд салбарын өсөлтийн гол хөдөлгөгч хүч болж, салбарыг дараагийн түвшинд гаргах нь гарцаагүй. Жижиг, дунд үйлдвэрлэгчид зах зээлд ойр, уян хатан, инновац шингээх чадвартай зэрэг онцлог, давуу талаа ашиглан дотоодын хүнсний хангамжийг богино хугацаанд нэмэгдүүлэх бүрэн боломжтой.

Төрийн бодлого, санхүүжилт, эрх зүйн орчин зөв бүрдвэл хувийн хэвшил нь Монгол Улсыг хүнс үйлдвэрлэлээр бие даасан, цаашлаад экспортлогч улс болгох чадамжтай. Тэрхүү “өөрчлөлт”-ийн хөдөлгөгч хүч болсон компаниудын төлөөллийг бид энэхүү дугаартаа онцоллоо.

Эрүүл сэтгүүл зүй

Mongolian Economy ¹⁵

ҮҮСГЭН БАЙГУУЛАГЧ, ЭРХЛЭГЧ:

Д.Бэхбаяр (9999 4248)

ОРЛОГЧ ЭРХЛЭГЧ:

Н.Энхбаяр (9916 1303)

РЕДАКТОР:

Т.Амаржаргал

MONGOLIANECONOMY

ВЭБ САЙТ РЕДАКТОР:

Б.Шүрэнчимэг

СЭТГҮҮЛЧИД:

У.Сарангэрэл

Р.Ренчиндулам

Б.Даваажав

У.Анхцэцэг

ДИЗАЙНЕР:

Ш.Оюундарь

Б.Тэггэл

БИЗНЕС ХӨГЖЛИЙН ГАЗАР:

БИЗНЕС ХАРИЛЦААНЫ МЕНЕЖЕР

П.Баясгалан (9905 1328)

Ж.Оюунтөгс (99971 392)

ХАЯГ:

Улаанбаатар хот, Чингэлтэй дүүрэг,
1-р хороо, Энхтайваны өргөн чөлөө,
Express Tower 801

УТАС:

7011-1125 | 9997 1391

7011-1126 | 9997 1392

ISSN 2664-195X

E-MAIL: info@mongolianeconomy.mn

FACEBOOK: Mongolian Economy

TWITTER: EconomyMongolia

ХҮНСНИЙ ХУВЬСГАЛЫН “БААТРУУД”



Сүүлийн жилүүдэд нийлүүлэлтийн сүлжээний доголдол, инфляц, уур амьсгалын өөрчлөлт, геополитикийн эрсдэлтэй олон улс нүүр тулнаар хүнсний аюулгүй байдал нь улам бүр стратегийн амин чухал асуудал болж

байна. Монгол Улс “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөнийг хэрэгжүүлж байгаа нь дотоодын үйлдвэрлэлийг дэмжих, импортын хамаарлыг бууруулах, санхүүжилтийн шинэ загвар турших цогц санаачилга болж байна.

Хүнсний хараат байдлаас гарах стратеги

Дэлхий дахинд food sovereignty, food security, food insecurity зэрэг хүнсний салбартай холбоотой амин чухал стратегиуд яригддаг. Хүн төрөлхтөн бараг 10 мянган жилийн өмнө хөдөө аж ахуйтай анх “танилцсан”-аас хойш өөрийгөө бүрэн хооллож, ундлах хэмжээнд хүрч чадаагүй л байна. 2023 онд 2.3 тэрбум хүн буюу дэлхийн нийт хүн амын бараг 30 хувь нь дундаж болон нэн хүнд хүнсний хомсдолтой нүүр тулсан хэвээр байв. Түүнчлэн хөдөө аж ахуй, газар ашиглалтын ялгаатай төрлүүд, хүнс үйлдвэрлэл, тээвэрлэлт, хаягдлын менежментээс бүрддэг хүнсний системүүд нь дэлхийн нийт хүлэмжийн хийн гуравны нэг хувийг үүсгэж байна. Товчхондоо дэлхий гарагийн эрүүл мэнд болон хүн төрөлхтнийг тэжээж буй ферм, фермерүүдийн амьжиргаа эрсдэлтэй байдалд орсон гэж хэлэхэд буруутахгүй болжээ.

Монгол Улсын хувьд ч хүнсний салбарын асуудал мундахгүй олон. Ялангуяа зах зээлийн нийгэмд шилжсэнээс хойших он жилүүдэд хүнс үйлдвэрлэл, хүнсний аюулгүй байдал ихээхэн

орхигдсон. Харин сүүлийн 10 гаруй жилд хувийн хэвшил, үндэсний аж ахуйн нэгжүүдийн санал санаачилга, хөрөнгө оруулалтаар энэ салбар хэний ч өмнө нүүр улайхааргүй болон хөгжиж байна.

Ийм нөхцөлд “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөн нь зөвхөн хүнс үйлдвэрлэлийг дэмжихээс гадна дотоодын хүнсний тогтолцоог бүхэлд нь шинэчлэх бодлого болон хэрэгжиж эхэллээ. Уг хөдөлгөөний гол зорилтуудыг дараах байдлаар тодорхойлж болно:

- Дотоодын үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэх
- Импортыг орлох бүтээгдэхүүнийг хөгжүүлэх
- Хүнсний чанар, аюулгүй байдлыг сайжруулах
- Ажлын байр нэмэгдүүлэх, хөдөө аж ахуйн өртгийн сүлжээг өргөтгөх

Энэ талаар Монгол Улсын Ерөнхийлөгчийн Үйлдвэр, үйлчилгээний бодлогын зөвлөх, “Хүнсний хувьсгал” мэргэжлийн холбооны тэргүүн Ч.Даваабаяр “Хүнсний хувьсгал бол зөвхөн үйлдвэрлэлийн тоо нэмэх тухай биш, ►

Зөвхөн үйлдвэрийн тоо нэмэхээс гадна өртгийн сүлжээг бүхэлд нь бий болгох зорилготой

- ▶ харин өртгийн сүлжээг бүхэлд нь дотооддоо бий болгох зорилготой” хэмээн онцолсон.

Санхүүжилтийн шинэ загвар

“Хүнсний хувьсгал”-ын онцлог нь санхүүжилтийн бодит механизмтай цуг хэрэгжиж буй явдал юм. Энэ хүрээнд арилжааны банкуудтай хамтран хөнгөлөлттэй зээл, урт хугацааны санхүүжилтийн шийдлүүдийг бий болгожээ. Тодруулбал, арилжааны 10 банкаар бага хүүтэй зээл олгож, татаасыг нь улс хариуцсан юм. Үүн дээр Зээлийн батлан даалтын сангаас аж ахуйн нэгжийн зээлийг батлан даасан нь тун чухал хөшүүрэг болж өгчээ.

Сүү, сүүн бүтээгдэхүүний салбарт үйл ажиллагаа явуулдаг нэгэн компанийн гүйцэтгэх захирал “Хөнгөлөлттэй санхүүжилтийн ачаар бид шинэ шугам нэвтрүүлж, үйлдвэрлэлийн хүчин чадлаа хоёр дахин нэмэгдүүлсэн” гэсэн бол мах боловсруулах үйлдвэрийн удирдлага “Өмнө нь тоног төхөөрөмжийн хөрөнгө оруулалт хамгийн том саад байсан. Одоо санхүүжилт илүү хүртээмжтэй болсон” гэж онцолсон.

Энэхүү хөдөлгөөний хүрээнд 2025 оны эцсийн байдлаар 2500 гаруй аж ахуйн нэгж 1.3 их наяд төгрөгийн зээл (эргэлтийн хөрөнгийн зээл 605 тэрбум төгрөг, хөрөнгө оруулалтын зээл 653 тэрбум төгрөг) авч үйлдвэрээ өргөжүүлэх болон шинээр барьж, бүтээгдэхүүний нэр төрлийг нэмэгдүүлсэн төдийгүй экспортлох боломжтой болсон юм. Үндэсний үйлдвэрлэгч, аж ахуйн нэгжүүдэд улам хөгжих, урагшаа том алхахад нь хүчтэй дэмжлэг хэрэгтэй байсан, тэрхүү “бүүст” нь энэхүү хөдөлгөөн болж чадсан гэж дүгнэж болно.

Олон улсын туршлага - Монголын онцлог

Хүнсний аюулгүй байдлыг хангах зорилготой ижил төстэй санаачилгууд дэлхийд цөөнгүй. Тухайлбал, “Агро-аж үйлдвэрийн цогцолбор”-ын бодлогоор Казахстан дотоодын үйлдвэрлэлээ дэмжин экспортлогч улс болсон, БНСУ хүнсний үйлдвэрлэлдээ технологи, инновацыг нэвтрүүлж, жижиг фермерүүдийг кластер хэлбэрээр хөгжүүлсэн, Нидерланд улс хөдөө аж ахуйн өндөр бүтээмж, логистикийн шийдлээр дэлхийн хоёр дахь том хүнсний экспортлогч болсон зэрэг төр-хувийн хэвшлийн гар нийлсэн хамтын ажиллагааны үр дүнд хоол, хүнсээ бэлдсэн бэлээхэн туршлагауд бий.

Монгол Улсын хувьд ялгарах нэг онцлог нь зах зээлийн хэмжээ бага ч өртгийн сүлжээг дотооддоо бүрдүүлэх боломж харьцангуй өндөр байгаа явдал юм. “Хүнсний хувьсгал” энэ боломжийг ашиглаж, импортыг орлох бүтээгдэхүүнийг илүү системтэй хөгжүүлэхийг зорьж байна.

Албан мэдээллээр Монгол Улс хүнсний 10 гаруй нэр төрлийн бүтээгдэхүүнийг 100 хувь дотооддоо үйлдвэрлэж байна. Үүнд, мах, гурил, улаан буудай зэрэг стратегийн бүтээгдэхүүн багтдаг. Хэрэв урт хугацаандаа энэ хөдөлгөөн амжилттай хэрэгжвэл Монгол Улс зөвхөн дотоодын хэрэгцээг хангаад зогсохгүй бүс нутгийн хүнсний нийлүүлэлтийн сүлжээнд оролцогч болох боломжтой.

Ийм боломжийг зөвхөн төрийн бодлогоос гадна “Хүнсний хувьсгал”-ын гол дүр, гол баатрууд болох үндэсний компаниуд бий болгож чадна. ■

884 ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭР

2022 он

Мал төхөөрөх **102**, мах боловсруулах **76**
Сүү боловсруулах үйлдвэр **83**
Гурил, гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэр **437**
Ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний үйлдвэр **16**
Давсны үйлдвэр **8**
Шингэн хүнсний үйлдвэр **162**

937 ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭР

2025.III

Мал төхөөрөх **112**, мах боловсруулах **83**
Сүү боловсруулах үйлдвэр **93**
Гурил, гурилан бүтээгдэхүүний үйлдвэр **452**
Ургамлын гаралтай бүтээгдэхүүний үйлдвэр **19**
Давсны үйлдвэр **6**
Шингэн хүнсний үйлдвэр **165**
Бусад **7**

ХҮНСНИЙ
ҮЙЛДВЭР
53-ДАР
НЭМЭГДЭВ

Эх сурвалж: Хүнс, хөдөө аж ахуй, хөнгөн үйлдвэрийн яам



Д.Жүгдэрнамжил

"Сэнтрал Фүүдс" ХХК-ийн
Гүйцэтгэх захирал

ХҮНСНИЙ ҮЙЛДВЭРЛЭЛД
ХАМГИЙН ЧУХАЛ
СТАНДАРТ БОЛ
ИТГЭЛЦЭЛ

CU-гийн хоол үйлдвэрлэлийн шинэчлэл, нийлүүлэлтийн сүлжээ, хэрэглэгчийн хандлага, цаашдын хөгжлийн талаар ярилцлаа.

Бүтээгдэхүүн бүрийг нэг дүрэм, нэг хяналт, нэг стандартын дор үйлдвэрлэдэг

“Сэнтрал Фүүдс” ХХК “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөнтэй хэрхэн хамтран ажиллаж байна вэ?

Манай CU-гийн хоолны үйлдвэр 2020 онд ашиглалтад орсон бөгөөд анх 20 гаруй нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байсан. "Хүнсний хувьсгал" үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд найман тэрбум төгрөгийн хөнгөлөлттэй зээл авч, олон улсын инновацын тоног төхөөрөмж нэвтрүүлж, савлагаа, боловсруулалтын шугамаа бүрэн шинэчилсний үр дүнд үйлдвэрийн хүчин чадал гурав дахин өсөж, бүтээгдэхүүний нэр төрөл хоёр дахин нэмэгдсэн.

Манай хоолны үйлдвэр өдөрт дунджаар 60 мянга орчим шинэ бэлэн хоол үйлдвэрлэж, температурын горимын өөрчлөлтөд хоолыг оруулахгүй тусгай зориулалтын хөргөлтийн машинаар тээвэрлэн CU дэлгүүрүүдээс хэрэглэгчдийн гарт хүргэж байна.

Тус хөдөлгөөний хүрээнд хийж буй хамгийн чухал ажил бол малчид, тариаланчдаас түүхий эдээ шууд авч, стандартын дагуу боловсруулан, эцсийн бүтээгдэхүүн болтол бүх шат дамжлагыг

нэгдсэн системд оруулсан явдал. Эхний цэгээс хэрэглэгчийн гар хүртэлх бүх процессыг нэг хяналтад байлгаснаар бүтээгдэхүүний чанар, стандартыг нүүр бардам баталгаажуулж чадна.

Хүнсний үйлдвэрлэлд итгэлцэл хамгийн чухал бөгөөд тэр итгэлцлийг стандарт бүтээдэг. Манай компани 2023-2024 онд HACCP, ISO 9001, ISO 22000 олон улсын стандартыг үе шаттай нэвтрүүлж, баталгаажуулсан. Өнөөдөр CU дэлгүүрт очиж буй бүтээгдэхүүн бүр нэг дүрэм, нэг хяналт, нэг стандартын дор үйлдвэрлэгддэг.

Үйлдвэрлэлийн шинэчлэл, автоматжуулалтад хийсэн хамгийн том өөрчлөлт юу байв?

Тухайлбал, 2024 онд цагт нэг тонн будаа агшаах хүчин чадалтай Япон улсын тоног төхөөрөмж суурилуулсан. Дээр нь Герман улсын савлагааны технологи нэвтрүүлсэн нь үйлдвэрлэлийн түвшнийг шинэ шатанд гаргасан.

Германы тоног төхөөрөмж нь азотын хийгээр савлагааг битүүмжилдэг. Үүний ачаар өмнө нь 36 цаг хадгалдаг байсан бүтээгдэхүүнийг 48-56

► цаг хадгалах боломжтой болсон. Хэрэглэгчийн нүдээр бол лангуунд илүү удаан байна, үйлдвэрийн нүдээр аюулгүй байдлыг технологиор баталгаажуулж байна гэсэн үг.

Энэ нь бизнесийн ашиг харж байгаа асуудал биш юм. Бүтээгдэхүүний насжилт хэт богино байвал хурдан актлагдаж, улмаар хог хаягдал бий болно. Тэгэхээр хадгалалтын хугацааг зөв технологиор уртасгасан нь хүнсний хаягдлыг бууруулах, хүлэмжийн хийн ялгарлыг бууруулах нөлөөтэй. Өөрөөр хэлбэл, савлагааны шинэчлэл нь цаанаа маш олон эерэг үр дагавартай.

Автоматжуулалт нь хоолны амт, тогтвортой байдалд хэрхэн нөлөөлсөн бэ?

Мэдээж нөлөөлсөн. Тухайлбал, кимбабын үйлдвэрлэлд бид Япон, Солонгосын бүрэн автомат ороох төхөөрөмжийг нэвтрүүлснээр бүтээгдэхүүний өнгө үзэмж, савлагаа, орц нэгэн жигд болж, тэр хэрээр амт сайжирсан.

Өмнө нь гар ажиллагаатай үед шанзны хэмжээ, будааны нягтрал, ороолтын жигд байдал харилцан адилгүй байх тохиолдол гардаг байсан бол бүрэн автомат болсноор тэр эрсдэлүүд арилсан. Хэрэглэгч өнөөдөр авсан кимбабаа маргааш дахин авахад амт, бүтэц, хэмжээ нь яг ижил байна. Энэ бол хэрэглэгчийн итгэл, сэтгэл ханамжийг бий болгодог үндсэн үзүүлэлт бөгөөд бидний нэвтрүүлсэн тоног, төхөөрөмжүүд амт, чанар, тогтвортой байдлыг нэгэн зэрэг сайжруулж чадсан.

Монголын хүнсний салбарын өнөөгийн байдал, цаашдын хөгжил, тэр дундаа түргэн хоолны үйлдвэрлэлийн шинэчлэл, өөрчлөлтийг та хэрхэн дүгнэх вэ?

Хүнсний үйлдвэрлэл маш их өөрчлөгдөж байна. Сүүлийн жилүүдэд салбарын хөрөнгө оруулалт нэмэгдэж, тариаланчдын ургацын сонголт, хадгалалтын нөхцөл, мал төхөөрөх эрүүл ахуйн шаардлага гээд олон зүйл ахисан. Энэ нь үйлдвэрлэгчдэд дотоодын түүхий эдийг жилийн дөрвөн улиралд тогтвортой ашиглах боломж олгож байна.

Гэхдээ хүнсний салбарын хөгжил гэдэг зөвхөн тоног төхөөрөмжийн шинэчлэл биш. Хүний нөөц, ойлголтын соёл, үйлдвэрлэлийн стандарт, сахилга бат бүхэлдээ хамт өсөх ёстой.

CU конвينيенс дэлгүүр орж ирснээр хэрэглэгчийн зан төлөв, хооллох соёлд өөрчлөлт авчирсан гэж та боддог уу?

Тэгэлгүй яах вэ. CU орж ирэхээс өмнө Монголд дэлгүүрийн лангуунаас савласан бэлэн хоол худалдан авч идэх соёл үндсэндээ байгаагүй. Харин CU конвينيенс дэлгүүрийн жишгийг

Монголд нэвтрүүлснээр энэ ойлголт бүхэлдээ өөрчлөгдсөн.

Өнөөдөр улаанбаатарчуудын амьдралын хэмнэл өөр болсон. Гэртээ хоол хийх, нэг газар суугаад хүлээх цаг байхгүй учир зам зуур, хэрэгтэй үедээ, итгэлтэйгээр, хурдан хүнс авах хэрэгтэй болж байна. Энэ хэрэгцээг CU маш сайн хангаж байгаа. Конвينيенс дэлгүүр бол худалдааны формат төдий биш, хотын амьдралын хэмнэлд нийцсэн шийдэл.

Гэхдээ сонголт нэмэгдлээ гээд чанараа сулруулна гэсэн үг огт биш. Олон улсын стандартаас доогуур чанартай бүтээгдэхүүн зах зээлд гаргахгүй гэдэг бидний үндсэн зарчим. Монголд олон улсын түвшний, чанартай, аюулгүй байдлын тогтолцоотой бэлтгэсэн хоол үйлдвэрлэлийг нутагшуулах нь бидний зорилго.

Хэрэглэгчид бэлэн, савласан хоолонд эргэлзэх үе байдаг. Олон нийтийн дунд “Хоносон хоол муу” гэх мэт буруу ойлголт ч бий. Та энэ тухайд юу хэлэх вэ?

Савласан бүтээгдэхүүнд ашигладаг рентген илрүүлэгч төхөөрөмж нь салбартаа ховорд тооцогдох шинэлэг шийдэл юм



► Бидний хамгийн их таниулж, тайлбарлах ёстой сэдвүүдийн нэг энэ. "Хоносон хоол муу" гэсэн ойлголт нь хоолыг ямар нөхцөлд хадгалсан бэ гэдэгтэй холбоотой. Орчин үеийн хүнсний үйлдвэрлэл нь судалгаа шинжилгээ, хадгалалтын горим, температурын хяналт, лабораторийн шинжилгээ, савлагааны технологи дээр тогтдог учир тасалгааны хэмд орхигдсон хоолтой огтхон ч адилгүй.

Бүтээгдэхүүний хадгалалтын хугацааг таамгаар биш, лабораторийн шинжилгээ, технологийн үндэслэлээр тогтоодог. 2025 онд манай дотоод хүнсний лаборатори итгэмжлэлээ авсан. Ингэснээр бүтээгдэхүүн бүрийг өөрийн итгэмжлэгдсэн лабораториор тогтмол, шуурхай шинжилдэг болсон.

Хэрэглэгчидтэй итгэлцэл бий болгохын тулд үйлдвэр хаалттай ертөнц байж болохгүй. Тиймээс их, дээд сургуулиудтай хамтран оюутнуудыг дадлагажуулж, сурагчдыг үйлдвэртэйгээ танилцуулдаг.

Үйлдвэрлэлийн шатанд хадгалалтын горим, аюулгүй байдлыг хэрхэн хянадаг вэ?

Боловсруулсан бүтээгдэхүүнд эгзэгтэй цэгүүд, бактер үржих эрсдэл хамгийн өндөр үе байдаг. Тиймээс 80-90 хэмтэй бүтээгдэхүүний гүний температурыг 15 минутын дотор 10 хэм хүртэл буулгадаг "вакуум күүлер" буюу огцом хөргөлтийн төхөөрөмж ашигладаг. Үүний дараа стандартын дагуу савлаж, зориулалтын хөргөлтийн машинаар CU дэлгүүрүүдэд хүргэдэг. Тээвэрлэлтийн температурын хяналт дэлгүүрт хүлээлгэн өгөх мөч хүртэл үргэлжилдэг.

Нэмж хэлэхэд, хугацаа нь дууссан бүтээгдэхүүн CU-гийн кассаар уншигдахгүй, хугацааны мэдээллийг бар кодоод шингээсэн учраас систем өөрөө хориглодог.

Түүхий эд нийлүүлэгчдийг сонгох, хоолны орц найрлага, чанарыг хянах ямар шийдэл нэвтрүүлсэн бэ?

Бид 140 орчим аж ахуйн нэгжтэй хамтран ажиллаж байна. Нийлүүлж буй бүтээгдэхүүн бүрд түүхий эдийн тодорхойлолт гаргаж, өдөр бүр



Бид **140** орчим бэлтгэн нийлүүлэгчтэй хамтран ажилладаг

ирсэн барааг тулгаж шалгана. Эрүүл ахуй, хадгалалт, тоног төхөөрөмж, ажилчдын аюулгүй байдал гээд олон шалгуур давсны дараа л манай нийлүүлэгч болдог.

Анх хамт эхэлсэн олон нийлүүлэгч өнөөдөр хүртэл бидэнтэй хамт өсөж байна. Манай үйлдвэрлэлийн хэмжээ нэмэгдэхийн хэрээр тэд ч тоног төхөөрөмжөө сайжруулж, хүчин чадлаа өсгөж байдаг. Монголдоо үйлдвэрлэж, дотоодын түүхий эдийг ашиглаж, кластераар хөгжиж, хангамжийн дотоодын сүлжээг бэхжүүлэх нь бидний зорилго.

Хэрэглэгчийн санал хүсэлтийг үйлдвэрлэлдээ хэрхэн ашигладаг вэ?

Шинэ бүтээгдэхүүн нэвтрүүлэхдээ "blind test" хийдэг. Дэлгүүрт хүрсний дараа CU аппликейшнээр хэрэглэгчийн үнэлгээ авч, долоо хоног бүр дүн шинжилгээ хийдэг. Муу үнэлгээ авсан бүтээгдэхүүнд дараагийн сайжруулалтыг хийнэ.

Кимбабын жишээ үүнийг тод харуулдаг. Шанзны хэмжээ, будааны нягтрал, ороолт дээр санал их байсан. Шинэ автомат технологи нэвтрүүлснээр амт, өнгө үзэмж, орцны хэмжээ зэрэг олон зүйл сайжирсан. Хэрэглэгчийн санал технологийн шинэчлэлтэй нийлэхэд бүтээгдэхүүний чанар үнэхээр ахидаг.

Мөн улирлын онцлог, зах зээлийн трендийг тасралтгүй судалж, шинэ нэр төрлийг цаг алдалгүй гаргахыг зорьдог. Хэрэглэгчийг уйдаахгүй байх нь өнөөдрийн хүнсний бизнесийн чухал шалгуур.

Бэлтгэсэн хоол үйлдвэрлэлийн хөгжлийн чиг хандлагыг та хэрхэн тодорхойлох вэ?

Гурван тодорхой чиглэл ажиглагдаж байна. Нэгдүгээрт, залуучууд эрүүл, органик бүтээгдэхүүнийг илүүд үзэх болсон. Хоёрдугаарт, хүнсний

харшилтай хэрэглэгчийн тоо өсөж буйтай холбоотойгоор орц найрлагын мэдээллийг нарийвчлан бичих шаардлага нэмэгдэж байна. Гуравдугаарт, цагаан хоолтон болон тусгай хооллолтын хэв маягтай хэрэглэгч тогтвортой өсөж байгаа нь энэ төрлийн бүтээгдэхүүний хэрэгцээг бий болгож байна. Манай үйлдвэр ч эдгээр чиглэлд нийцүүлэн бүтээгдэхүүний нэр төрлөө нэмэгдүүлэхэд анхаардаг.

Танай компанийн хувьд салбартаа хаана нь байгаа гэж өөрсдийгөө тодорхойлох вэ?

Бид салбартаа мөс хагалж яваа үйлдвэр. Олон улсын стандарт хангасан бэлтгэсэн хоолны үйлдвэрлэлийг Монголд бодитоор нутагшуулж байгаа анхдагчдын нэг. Шинэ үйлдвэрүүд бидний алдааг давталгүй, илүү хурдан өсөж жигдрээсэй гэж хүсдэг.

Өнөөдрийн байдлаар 200 гаруй ажилтантай, түгээлтийн төвтэйгээ нийлээд 3,500 орчим м.кв талбайд хоёр ээлжээр ажиллаж, зөвхөн CU сүлжээнд нийлүүлж байна. Туршлага солилцоходоо ч үргэлж нээлттэй байдаг. МҮХАҮТ, UB Chamber, Хүнсчдийн холбоо зэрэг байгууллагаар дамжуулан олон үйлдвэрлэгч манай үйлдвэртэй танилцдаг.

Ногоон хөгжилд хэрхэн хувь нэмрээ оруулж байгаа вэ?

Манай үйлдвэр Хонхорт байрладаг тул төвийн дулаанд холбогдоогүй. Жилд 1,250 орчим тонн шахмал түлш ашигладаг байсан бол "Юнигэз" компанитай хамтран 760 сая төгрөгийн хөрөнгө оруулалтаар бойлороо бүрэн автомат хийн системд шилжүүлсэн нь хүлэмжийн хийн ялгарлыг эрс бууруулах алхам болсон.

Нөгөө талаас, нийт ажилчдын 70 орчим хувь нь Налайх дүүргийн иргэд. Бид зөвхөн хоол үйлдвэрлээд зогсохгүй орон нутгийн хөдөлмөр эрхлэлтийг дэмжиж ажиллахаас гадна хог хаягдлыг ангилан ялгах, цаасыг дахин боловсруулах зэрэг ажлыг ч хэрэгжүүлж байгаа. ■



Манай улсад малын тэжээл үйлдвэрлэдэг 30 гаруй аж ахуйн нэгж байдаг ч 2-3 үйлдвэр л дөрвөн улирлын турш ажилладаг. Тэдний нэг нь малын тэжээлийн үйлдвэрлэлээр түүчээлж яваа “Баялаг фийд” ХХК юм.

Э.Наранбаатар

“Баялаг фийд” ХХК-ийн гүйцэтгэх захирал

МАЛ АЖ АХУЙГ ТЭТГЭХ БАЯЛАГ ТЭЖЭЭЛ

Өвөлжилт, хаваржилт, мал төллөлт зэрэг эгзэгтэй үед үйлдвэрийн төхөөрөмжөө улайстал ажиллуулаад, яргуй нүдлэхтэй зэрэгцэн бүх төхөөрөмжөө таг зогсоохоос өөр аргагүй байдалд ордог байгууллагууд бол малын тэжээлийн үйлдвэрүүд. 2019 оны тоон мэдээллээс үзвэл манай улсад малын тэжээл үйлдвэрлэдэг 30 гаруй аж ахуйн нэгж байдаг ч ердөө 2-3 үйлдвэр л дөрвөн улирлын турш гал алдалгүй ажиллаж чаддаг юм. Тэдний нэг, малын тэжээлийн үйлдвэрлэлээр түүчээлж яваа “Баялаг фийд” ХХК-иар зочилж, үйл ажиллагаатай нь танилцлаа.

Биднийг очих үед тариа буудайны үнэр ханхалж, хүнд тоног төхөөрөмж тачигнан, үйлдвэрийн талбайд нь ажил ид буцалж

байлаа. Улирлын чанартай эрэлт хэрэгцээг үл ажран өвөл ч, зун ч хэвийн ажиллаж чаддаг “нууц”-ыг нь “Баялаг фийд” ХХК-ийн гүйцэтгэх захирал Э.Наранбаатараас лавлахад “Өвлийн улиралд эрэлт ихсэж, бусад улиралд буурдаг тул манай салбарынхан улирлын чанартай ажиллаад, зун нь ихэнх газрууд үйл ажиллагаагаа зогсоочихдог. Монгол орны мал маллагааны онцлог орчин нөхцөлд тохируулж тэжээлийн үйлдвэр ажиллуулна гэдэг амаргүй. Тиймээс манайх бүтээгдэхүүнийхээ нэр төрлийг нэмсэн. Жилийн дөрвөн улиралд тахиа, гахай, сүүний чиглэлийн үхрийн, түүнчлэн өвөл нь зудын, хавар нь хурганы, наадам хүртэл адууны тэжээл үйлдвэрлэж байна. Түүхий эдээ нөөцлөх, үйлдвэрийн засвар үйлчилгээ хийх, өвөлжилтөд бэлтгэх зэргээр дөрвөн улиралд

Компаниа анх байгуулахад хүмүүс малын тэжээлийг зөвхөн хивгээр төсөөлдөг байсан

“Хүнсний хувьсгал” хөдөлгөөнд хамрагдан гурван тэрбум төгрөгийн хөнгөлөлттэй зээл авснаар үйлдвэрийн хүчин чадлаа 10 дахин нэмэгдүүлжээ

▶ тасралтгүй үйл ажиллагаа явуулж байгаа. Ингэж л хүндрэлийг давж байна даа” гэлээ.

Үйлдвэр нийт 40 ажилтантай, тэдний ажил өглөө 09.00 цагт эхэлж зуны улиралд 16.00 цагт, заримдаа 22.00 цаг хүртэл үргэлжилдэг. Харин өвлийн улиралд эрэлтээ дагаад үйлдвэрлэл нэмэгдэж өдөр, оройн хоёр ээлжээр ажилладаг юм байна.

Тус компани нь мал аж ахуйн үйлдвэрлэлийг эрчимжүүлэн сайжруулж, малын үржүүлэг, биотехнологийн ажил, үйлчилгээг зах зээлийн эрэлт хэрэгцээнд нийцүүлэн хөгжүүлж, дэлхийн жишигт нийцсэн технологиор өргөн цар хүрээтэй үйл ажиллагаа явуулдаг. Мөн эрүүл аюулгүй байдал, чанарыг эрхэмлэн улсынхаа өнцөг булан бүрд байгаа эрчимжсэн аж ахуйн ялгаатай хэрэгцээ шаардлагыг бүрэн хангахуйц уураг, амин дэм, витаминаар баялаг бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн нийлүүлдэг юм.

Тус үйлдвэр 2018 онд байгуулагдахдаа түрээсийн газарт байрладаг, өдөрт 20-30 тонн, сард 500 тонн тэжээл үйлдвэрлэдэг жижиг гар үйлдвэр байсан бөгөөд тэр нөхцөл байдлаас үндэсний томоохон үйлдвэрлэгч болон өргөжих хүртлээ чамгүй урт замыг туулжээ. Харин “Хүнсний хувьсгал” хөдөлгөөнд хамрагдан гурван тэрбум төгрөгийн хөнгөлөлттэй зээл авснаар

үйлдвэрийн хүчин чадлаа бараг 10 дахин нэмэгдүүлж, тэр хэрээр өргөжин тэлжээ.

Энэ талаар гүйцэтгэх захирал Э.Наранбаатар хэлэхдээ “Компани анх байгуулаад бүтээгдэхүүнээ үйлдвэрлэж эхлэх үед хүмүүс тэр бүр сайн ойлгодоггүй, малын тэжээлийг зөвхөн хивгээр төсөөлдөг байсан. Ийм нөхцөлд бүх төрлийн уураг, эрдэс бодис, амин хүчлийг багтаасан бүрэн найрлагатай тэжээлийг үйлдвэрлээд, түүнийгээ зах зээлд таниулж, борлуулна гэдэг амар байгаагүй. Одоо манайх бүх төрлийн мал, амьтны 22 нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, чанар, үр дүнгээрээ танигдаад өөрсдийн үнэнч үйлчлүүлэгчидтэй болсон.

Ерөнхийлөгчийн санаачилсан “Хүнсний хувьсгал” хөдөлгөөн үнэхээр нүдээ олсон арга хэмжээ байлаа. Манай үйлдвэр хоногт 240 тонн, сард 5000 тонн малын тэжээл үйлдвэрлэх хүчин чадалтай болсон. Одоогоор үйлдвэрийн хүчин чадлынхаа 40 хувийг л ашиглаж байгаа. Энэ хувийг нэмэгдүүлэхийн төлөө ажиллана” гэсэн юм.

Тус үйлдвэр нь бүтээгдэхүүнээ таниулах үзүүлэнгийн хэсэгтэй. Энд бүх бүтээгдэхүүний дээж бий тул, үйлчлүүлэгч тэр болгоныг үзэж харж, танилцаад сонголтоо хийж болно. Мөн өөрийн лабораторитой тул ▶





“Баялаг фийд” ХХК-ийн бүтээгдэхүүн



Компанийн бүтээгдэхүүний дээж

▶ тэндээ бүтээгдэхүүнээ тогтмол дээжилж, шинжилж, шинэ бүтээгдэхүүнээ туршдаг ажээ. Харин удирдлагын өрөөнөөс бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн явц, бүтээгдэхүүний орц найрлагыг хянаж, хаанаас ямар хэмжээний бүтээгдэхүүн татах шаардлага байгааг хянадаг юм байна.

“Баялаг фийд” ХХК-ийн үйлдвэрлэж буй 22 нэр төрлийн бүтээгдэхүүнээс товчоор тоймлон дурдъя.

- Дэлхийн дулаарал, цаг уурын өөрчлөлттэй холбогдуулан байгалийн давагдашгүй хүчин зүйл, болзошгүй эрсдэлийн нөлөөг багасгах зорилгоор уламжлалт мал аж ахуй буюу бэлчээрийн бүх төрлийн малд зориулсан “Тамир” тэжээлийг үйлдвэрлэдэг.
- Импортын өндөр үнэтэй тэжээлийг орлохуйц, чанар стандартын хувьд ижил түвшинд хүрсэн “Шандас” брэндийн тэжээлийг үйлдвэрлэдэг. Энэ бол эрдэмтэн судлаач, уяач нартай хамтран ажилласны үндсэн дээр адуунд зориулан гаргасан тэжээл юм. Түүнчлэн овъёосыг үйлдвэрийн аргаар цэвэрлэж бутлан эрдэс, давс хужир нэмэлтээр хийснээр 25 килограммаар савласан “Баялаг овъёос”-ыг зах зээлд гаргаад байна.
- Нийслэлийн хүн амыг хүнсээр тогтвортой, хүртээмжтэй хангах арга хэмжээний хүрээнд сүүний чиглэлийн үнээнд зориулсан “Баялаг шим” тэжээл нь уураг, витаминаар баялаг, бүрэн найрлагатай. Тус тэжээлийг нийт 3000 гаруй саалийн үнээнд сард 600 тонныг нийлүүлж байна.
- Өндөглөгч шувууны 20 гаруй аж ахуйн нэгж, 300 гаруй иргэнд сар бүр 600 орчим тонн

өндөглөгч шувууны тэжээл борлуулдаг.

- Түүнчлэн өндөглөгч шувууны дэгдээхэйг зах зээлд нийлүүлж эхэлжээ. Нэг удаад 50 мянган дэгдээхэй үржүүлэх үржлийн аж ахуйтай бөгөөд АНУ-ын “Hy-line” үйлдвэрийн үржлийн өндгийг оруулж ирээд, инкубаторт 21 хоног дарсны дараа дэгдээхэй болгоод тахианы фермерүүдэд нийлүүлдэг юм. Монголын өндөглөгч шувууны аж ахуй нь дулааны улиралд сүргээ сэлбэдэг бөгөөд “Баялаг фийд” тэдэнд зориулаад жилд 2-3 удаа 100-150 мянган дэгдээхэй нийлүүлдэг байна.

Малын тэжээл үйлдвэрлэхдээ тус компани улаан буудай, эрдэнэ шиш зэрэг 10-аад нэр төрлийн түүхий эд, бүтээгдэхүүн ашигладаг. Тэдгээрийн ихэнхийг дотоодоос мөн ОХУ, БНХАУ-аас худалдаж авдаг гэнэ. Мөн “АПУ” ХХК-иас пиво, спиртийн шаар авч уураар хатаагаад тэжээлийн түүхий эдийн нэг хэсэг болгодог юм байна. “Баялаг фийд” компанийн цаашдын зорилго нь зах зээлд маш сайн чанарын тэжээлийг тасралтгүй нийлүүлэхийн тулд түүхий эдээ өөрсдөө тарьж ургуулах, үйлдвэрийн хүчин чадлаа бүрэн ашиглахад чиглэж байгаа юм. Энэ чиглэлээр төлөвлөгөөгөө аль хэдийн гаргачихсан ажиллаж байгаа гэдгээ ч тэд дуулгасан.

Түүнчлэн “Баялаг фийд” компанийн алсын хараа нь бүтээгдэхүүнээ экспортлох юм. Одоогоор малын тэжээл экспортолсон тохиолдол Монголд байхгүй тул энэ төрлийн экспорттой холбоотой асуудал нь тэдний хувьд цоо шинэ зүйл, сорилт болоод байгаа юм. Эхний ээлжид БНХАУ руу бүтээгдэхүүнээ гаргах боломжийг эрэлхийлж байгаа бөгөөд одоогоор энэ ажил эрсдэлийн үнэлгээ хийх шатандаа явж байна. ■

Бүх төрлийн мал, амьтны 22 нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна

Ж.Баттөгс

“Нүүдэлчин Агро Ферм”
ХХК-ийн гүйцэтгэх захирал

Монголын
сүүний
салбар зах
зээлийн
шилжилтийн
дараах
уналтаас
өндийж,
сэргэлтийн
үе дээрээ
иржээ



ИМПОРТЫГ ШАХАХ СҮҮН ДАВЛАГАА

Монголын сүүний салбарын сэргэлтийг бодит ажил хэрэг болгож, импортын хамаарлыг бууруулах шинэ загварыг “Нүүдэлчин Агро Ферм” бодитоор хэрэгжүүлж байна.

Монголын сүү боловсруулах салбарын нэн шинэ түүхийг сөхвөл үйлдвэрлэл, нийлүүлэлтийн тогтолцоо бүхэлдээ нуран унаж, зах зээлийн шилжилтийн дараа дахин сэргэж буйг харуулах он цагийн хэлхээс болохыг нь олж харж болно. 1990 он хүртэл манай улсын хүнсний болон сүүн заводын үйлдвэрлэл тодорхой хэмжээнд хөгжиж, тогтвортой нийлүүлэлтийн сүлжээ, мэргэжлийн боловсон хүчин бүгд байлаа. Чөлөөт эдийн засаг рүү шилжсэний дараах жилүүдэд сүүний салбар “амьд үлдэх” гэж

хичээвч уналтын шатандаа гацсан гэж болно. Учир нь байргүй, тоног төхөөрөмжгүй, гараар саадаг, тэжээлгүй, зах зээл дээр хямд импортын бүтээгдэхүүнтэй өрсөлдөх чадваргүй байв. Гэсэн ч цөөн хэдэн ферм өөрсдийн хичээл зүтгэлээр сүүний аж ахуйгаа “амь залгуулж” байсан юм.

Энэхүү хөгжлийн гацаа удаан үргэлжлээгүй бөгөөд сүүлийн арваад жилд нөхцөл байдал үндсээрээ өөрчлөгдсөн. Дэлхийн зах зээл дээр хуурай сүүний үнэ болон импортын өртөг өссөн нь дотоодын шингэн сүүний эрэлтийг нэмэгдүүлэх хөшүүрэг болов. Эрэлт нэмэгдсэнээр сүүний үйлдвэрлэл жилийн дөрвөн улиралд тасралтгүй явагдах, нийлүүлэлт эргэн сэргэх нөхцөл бүрдэж фермийн аж ахуй “амьд үлдэх” шатнаас “хөгжих” үе шат руугаа шилжсэн юм. Хүмүүсийн дунд сүүний фермийн аж ахуй эрхлэх сонирхол ч сэргэж эхэлсэн. Энэ боломжийг алдалгүй бодит ажил хэрэг болгож чадсан хүний нэг нь “Нүүдэлчин агро ферм” компанийн гүйцэтгэх захирал Ж.Баттөгс юм. Тэрбээр хөдөө аж ахуйн кластер фермийг хөгжүүлэх чиглэлд судалгаа шинжилгээ, төсөл боловсруулах, фермийн стандарт, байр саравч, агааржуулалтын шийдэл зэрэг олон ажлыг хийж, салбартаа “мөс хагалсан” эрхэм билээ. Ингээд эрчимжсэн мал аж ахуйн чиглэлээр ажиллаж байсан туршлагатай залуучуудтай хамтран “Нүүдэлчин Агро Ферм”-ийг байгуулжээ.

Ж.Баттөгс захирал одоогоос 13 жилийн өмнө буюу 2013 онд Францын сүү, махны хосолмол ашигтай Монбелиард үүлдрийн анхны 150 алаг үнээг Монголдоо онгоцоор авчирч байсан билээ. Дэлхийд алдартай улаан алаг үнээ өнөөдөр Монголын сүүний зах зээлд хэдийнээ байр сууриа эзэлж, 21 аймагт тархсан гэдгийг Ж.Баттөгс захирал онцолж байсан.

“Нүүдэлчин Агро Ферм” компанийн бусдаас ялгарах онцлог нь Монголд эрчимжсэн мал аж ахуйн шинэ, орчин үеийн загварыг бодитоор туршиж, нутагшуулж чадсанд оршино. Салбарын олон оролцогч зах зээлийн өөрчлөлтийг дагаж хөдөлсөн бол тэд бүтцийн өөрчлөлтийг урьдчилан харж, шинэ тогтолцооны суурийг тавьж чаджээ. Тэдний хэрэгжүүлж буй хамгийн чухал санаачилга бол сүүний кластер фермийн загвар юм. Анх 2018 онд Төв аймгийн Баяндэлгэр сумын нутагт байгуулсан 10 өрхийн 400 үнээтэй кластер нь хуучин ▶

► социалист хэв маягийг давтаагүй, харин 15 га талбайд 40 үнээтэй 10 өрхийг кластер байдлаар нэгтгэж, орчин үеийн менежмент бүхий шинэ загвар болж чадсан. Анхны энэхүү кластер фермийн оролцогч 10 өрх аль хэдийнээ банкны зээлээ төлж, өнөөдөр үйл ажиллагаа нь тогтвортой үргэлжлэн тэр хэрээр ашиг, орлоготой болжээ.

Энэ туршлага ганц төслөөр зогсоогүй. Төв аймгийн Аргалант, Баянхангай, Угтаал зэрэг суманд хэрэгжсэн дараагийн төслүүд нь кластер загварыг өргөтгөж, илүү сайжруулан, том хүрээнд нутагшуулах алхам болсон. Зөвхөн ферм барих бус, санхүүжилт босгох, гадаадаас үүлдрийн үнээ импортлох, сүүг үйлдвэрт нийлүүлэх хүртэлх бүх гинжин хэлхээг холбож өгсөн нь энэ компанийн гол давуу тал юм. Үр дүнд нь жилд сая сая литр сүү нийлүүлэх хүчин чадал бүхий фермийн шинэ загвар, бүтэц Монголд бүрэлдэж буй.

Харин “Нүүдэлчин Агро Ферм” компанийн хамт олон салбарынхаа өртгийн гинжин хэлхээг бүхэлд нь харж, тэжээл, тоног төхөөрөмж, сургалт, хүний нөөц, санхүүжилт, технологийг уялдуулсан экосистем бий болгохыг зорьж байна. Түүнчлэн гадаадаас өндөр үнээр авдаг сүүний фермийн тоног төхөөрөмжийг дотооддоо үйлдвэрлэх боломжийг ч хайж байгаа гэдгийг Ж.Баттөгс захирал хэлсэн. Тэжээлийн үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх алхмууд нь ийнхүү импортыг орлох бодит алхам болж байна.

Нэг талаас фермийн аж ахуйн зах зээл тэлж, үнэ тогтворжиж, төрөөс дэмжих бодлого сайн байгаа бол нөгөө талаас хүний нөөцийн дутагдал, тэжээл үйлдвэрлэлийн сул хөгжил, логистикийн хүндрэл зэрэг асуудал хэвээр байна. Ялангуяа Улаанбаатар хотын хүн амын сүүний хэрэгцээг хангах нь хамгийн том сорилт болж буй. Улаанбаатарчуудын сүүний хэрэгцээний 10-20 хувийг л дотоодын ферм хангаж байгаа нь хөгжлийн асар их орон зай байгааг илтгэнэ.

Ийм нөхцөлд кластерын аж ахуйн хөгжлийн загвар нь гарц болно. Дэлхийн өндөр хөгжилтэй орнуудад фермийн аж ахуйг дангаар бус, харин тэжээл-үйлдвэр-логистик-санхүү-сургалт гэсэн кластерын системээр хөгжүүлдэг. Монголд энэ шилжилт дөнгөж эхэлж байгаа бөгөөд үүнийг бодитоор туршиж, нутагшуулж буй цөөн компанийн нэг нь “Нүүдэлчин агро ферм” юм.

Тэдний хэрэгжүүлж буй төслүүд зөвхөн

эдийн засгийн үр ашиг авчрахаас гадна нийгмийн өөрчлөлтийг ч дагуулж байна. Өрхийн түвшинд 30 үнээтэй фермийг эдийн засгийн хувьд ашигтай загвар гэж тооцоолж, санхүүжилтийн шийдэлтэй уялдуулж буй нь хөдөө аж ахуйн суурин дээр дундаж давхаргыг бий болгох оролдлого юм. Энэ нь уламжлалт нүүдлийн мал аж ахуйг үгүйсгэх биш, харин хот суурин газрын тогтвортой хүнсний хангамжийг хангах шинэ тулгуур бий болгож буй хэрэг.

Монголын сүүний салбар өнөөдөр сэргэлтийнхээ эхний үе шатанд явж байна. Энэ сэргэлт бол бодлого, зах зээл, бизнес эрхлэгчдийн хамтын үр дүн. Харин энэ үйл явцын урд эгнээнд, хамгийн их эрсдэл үүрч, загвар бүтээж байгаа тоглогч нь “Нүүдэлчин агро ферм” компанийн хамт олон юм. Тэд эрчимжсэн мал аж ахуй Монголд “яаж хөгжиж болох вэ” гэдгийг ярьсан биш, бодитоор хийж, харуулж байгаа нь хамгийн том давуу тал, амжилт юм. ■

Дэлхийд алдартай улаан алаг үнээ Монголын сүүний зах зээлд хэдийнээ байр сууриа олсон





БИДНИЙ ДУРТАЙ

СҮН Зайрмаг



Т.Өлзийсайхан

“Сүүн зайрмаг”
компанийн үүсгэн
байгуулагч

Сүү
орлуулагч,
хугацаа
уртасгагч
ашигладаггүй

*“Сүүн зайрмаг”, “Сүүн шэйк”,
“Цөцгийтэй тараг”, “Сүүн өрөм”,
“Соролдоо” (сүүн тараг) зэрэг нэрийн
бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна.*

Урин дулаан цаг ирэхтэй зэрэгцэн “Сүүн зайрмаг”-ийн цэгүүдэд хүүхдүүдээс гадна бүх насныхан дараалал үүсгэдэг. Учир нь хамгийн амттай, шинэхэн, үнэ боломжийн, тэгээд гоё учраас. “Сүүн зайрмаг”-ийн цэг харагдвал хүүхдүүд өөрийн мэдэлгүй хөл нь тэр зүг рүү

гүйдэг. Тийм ч учраас улаанбаатарчуудын хамгийн дуртай зайрмаг бол сүүн зайрмаг гэж нэрлэхэд төдий л буруудахгүй. Ийм л гоё зайрмагийг бүтээж, олон мянган хүнд баяр баясал нэмдэг “Сүүн зайрмаг” компанийн үүсгэн байгуулагч нь Т.Өлзийсайхан. Тэрбээр “Сүүн зайрмаг” компаниа 2018 онд үүсгэн байгуулжээ. Сүү сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэл, худалдаа, үйлчилгээний чиглэлээр найм дахь жилдээ үндэсний үйлдвэрлэгчийн хувиар үйл ажиллагаа явуулж байна. ▶

Тус компани өөрийн нэрийн салбар цэгүүдээр дамжуулан зөөлөн “Сүүн зайрмаг”-ийг хэрэглэгчийн гарт шууд хүргэдэг системийг бий болгосноороо Монголын зайрмагны зах зээлд хувьсгал хийсэн гэж хэлж болно.

Түүхий эд нь 100 хувь шингэн сүү

Одоогоор тус компани “Сүүн зайрмаг”, “Сүүн шэйк”, “Цөцгийтэй тараг”, “Сүүн өрөм”, “Соролдоо” (сүүн тараг) зэрэг нэрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна. Хамгийн онцлог, давуу тал нь үйлдвэрлэлийн гол түүхий эд нь үнээний 100 хувийн шингэн сүү байдаг.

“Сүүн зайрмаг” компани түүхий эдийн тогтвортой нийлүүлэлтийг хангах зорилгоор Улаанбаатар хотын 100-200 км радиус дотор байрлах үхрийн фермүүдтэй хамтарч кластерын системээр ажилладаг. Ингэснээр харилцан ашигтайгаар буюу фермерүүдийг тогтвортой орлогоор дэмжин ажиллаж байгаа юм. Татаж авсан сүүг үйлдвэрлэлд оруулахаас өмнө тогтоосон стандартын дагуу чанарын шалгалт хийж, эрүүл ахуйн болон аюулгүй байдлын шаардлагад нийцүүлэн хүлээж авдаг байна.

“Сүүн зайрмаг” компани нь үйлдвэрлэлдээ сүү орлуулагч, хугацаа уртасгагч гэх мэт химийн нэмэлт ашигладаггүй нь өөр нэг том давуу тал нь. Дээрээс нь зөвхөн чанарын шаардлага хангасан үнээний шингэн сүүг хэрэглэж байгалийн цэвэр эрүүл органик амтыг хадгалан бүтээгдэхүүнээ үйлдвэрлэдэг учраас олон хүн “Сүүн зайрмаг”-т дурладаг байх нь. “Сүүн зайрмаг” амт чанараас гадна тэжээллэг чанараараа сайн, хүүхэд гэр бүлд аюулгүй, эрүүл, итгэлтэй сонголт болдоогоор онцлогтой.

“Сүүн зайрмаг” компани өнөөдрийн байдлаар нийт 80 гаруй үндсэн ажилтантай үйл ажиллагаа явуулж байна. Үүний 90 хувь нь залуучууд бөгөөд хүний нөөцийн бодлогодоо залуу мэргэжилтнүүдийг дэмжин ажиллаж байгаа гэдгийг тус компанийнхан онцолж байлаа. Энэ хүрээнд ажилтнуудаа тогтмол эрүүл мэндийн үзлэг, шинжилгээнд хамруулж, хөдөлмөрийн аюулгүй байдал болон эрүүл мэндийг нэн тэргүүнд тавьж ажилладаг аж. Мөн залуу боловсон хүчнийг дэмжих, байнга хөгжүүлэхэд чиглэсэн бодлого баримталж ажилтнуудын сурч боловсрох, эрүүл байх, ажлаа аюулгүй хийх үндсэн эрхийг баталгаажуулдаг.

Шинэ оны босгон дээрх шинэ үйлдвэр

“Сүүн зайрмаг” компани Улаанбаатар хотод зундаа 80 гаруй, орон нутгийн хэмжээнд 48 нэрийн салбар цэгээр дамжуулан бүтээгдэхүүнээ хэрэглэгчдэд хүргэхээс гадна Zaisan hill, Hunnu mall, Food city, Soyolj mall, Go.to market зэрэг томоохон худалдааны төвүүдэд жилийн дөрвөн улиралд ажиллах нэрийн цэгүүдээ нээгээд байгаа юм. Мөн 1700 гаруй жижиглэнгийн дэлгүүр болон CU, Emart, Efes, Wellmart зэрэг сүлжээ дэлгүүрүүдэд бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэн хамтран ажиллаж байна.

Тус компанийн үүсгэн байгуулагч Т.Өлзийсайхан “Манай хамт олон өнөөдрийг хүртэл тууштай хөдөлмөрлөсний үр дүнд 2026 оны босгон дээр шинэ үйлдвэрийн байртай болсон. Цаашид бүтээгдэхүүний нэр төрлийг нэмэх, үйлдвэрлэлийн хүчин чадлаа сайжруулах, үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмжийг бүрэн автоматжуулахаар зорьж байна. Ирээдүйд “Сүүн зайрмаг” ХХК экспортын зах зээлд хөл тавих, ногоон үйлдвэрлэлийн бодлого, стратеги хөгжлийн төлөвлөгөөг шат дараатай хэрэгжүүлэх зорилго тавин ажиллаж байна” хэмээн онцолсон юм. ■

Хэрэглэгчийн гарт шууд хүргэдэг системийг бий болгосноороо Монголын зайрмагны зах зээлд хувьсгал хийсэн гэж хэлж болно



Үнэнч хэрэглэгчдийнхээ хүрээг тэлсээр байгаа “Мовьёос”-ыг “өглөөний цайны хувьсгалч” гэж тодорхойлбол зүйд нийцнэ.

Өглөө

ӨӨРЧЛӨХ ТӨЛӨВЛӨГӨӨ

“Мовьёос” нэрийн цуврал бүтээгдэхүүн, өглөөний хоол, “Элдэвтэй гурил”, овьёосны жигнэмэг, зутан, маалингын талх зэрэг бүтээгдэхүүнээрээ зах зээлд цахиур хагалсан хамт олон бол “Монфүүдланд”-ынхан юм. Монголчуудын өглөөний хоолонд овьёос, үр тариагаар “хувьсгал” хийхээр 2014 онд үйлдвэрлэлээ эхлүүлсэн тус компани өдгөө 40 гаруй нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна.

Тэд “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд хөрөнгө оруулалтын зээл авч, үйлдвэрлэлийн шугамаа өргөтгөснөөр “Элдэвтэй гурил”-ынхаа үйлдвэрлэлийг 30 хувиар нэмэгдүүлжээ. Олон төрлөөр гардаг энэхүү “элдэвтэй” бүтээгдэхүүн нь химийн орц найрлагагүй, хадгалагч бодисгүйгээрээ онцлог. Хэрэглэгчдийг байлдан дагуулж буй энэ гурилаар пицца, цуйван, тортилла гээд төрөл бүрийн хоол бэлтгэхэд тохиромжтой учраас “элдэвтэй” гэхээс ч аргагүй. Харин “Мовьёос” брэндийн хувьд хамгийн хайртай, ууган бүтээгдэхүүн нь. Зах зээлд үнэнч хэрэглэгчдийнхээ хүрээг тэлсээр байгаа “Мовьёос”-ыг “өглөөний цайны хувьсгалч” гэж тодорхойлбол үнэнээс хэтийдэхгүй.

Овьёос нь бодисын солилцоо, зүрх судас, хоол боловсруулах тогтолцоонд олон талын эерэг нөлөө үзүүлдэг. Уусдаг эслэг болох бета-глюкан нь цусан дахь муу холестерин түвшнийг бууруулж, судасны хананд өөх тос хуримтлагдахаас сэргийлдэг. Харин

Овьёосоор эхэлсэн тэдний үйлдвэрлэл өргөжиж, нялхсаас настан буурал хүртэл амтархан идэх олон төрлийн бүтээгдэхүүнээр баяжжээ



Б.Хулан

“Монфүүдланд” ХХК-ийн үүсгэн байгуулагч, гүйцэтгэх захирал



нүүрс ус нь цусан дахь сахарын огцом өсөлтийг хязгаарлаж, инсулин ялгаралтыг тогтвортой түвшинд барих, чихрийн шижингийн эрсдэлийг бууруулах ач тустай. Мөн гэдэсний бичил орчныг сайжруулахын зэрэгцээ удаан хугацаанд цатгалан мэдрэмж төрүүлдэг нь илүүдэл жингийн эрсдэлийг бууруулж, хооллолтоо хянахад тусална. Энэ мэтчилэн овьёосны “хүч”-ийг дурдаад байвал барагдашгүй.

Ийм л идтэй, шидтэй хүнсээр монголчуудын өглөөг өөрчлөхийг “Монфүүдланд” компани зорьсон. Энэ зорилгоо ч чамгүй сайн биелүүлж буй билээ. Овьёосоор эхэлсэн тэдний үйлдвэрлэл жилээс жилд өргөжиж, нялхсаас настан буурал хүртэл амтархан идэх олон төрлийн бүтээгдэхүүнээр баяжжээ. Дасгал хөдөлгөөнд дурлагчид ч дэглэмээ өөрчлөлгүйгээр “Монфүүдланд”-ын амттаныг идэж болно.

Түүхий эдийн чанар, стандартад өндөр ач холбогдол өгдөг “Монфүүдланд”-ынхан ▶

- ▶ цаашид үндсэн түүхий эдээ 100 хувь дотоодод тариалах, энэ чиглэлээр ажилладаг компаниудтай хамтрах, хамтдаа өсөх бизнес загварыг хөгжүүлэхээр ажиллаж байна.

Эхлэл нь эхийн сэтгэл

“Монфүүдланд” ХХК-ийн үүсгэн байгуулагч, гүйцэтгэх захирал Б.Хулан эдийн засагч мэргэжилтэй. Тэрбээр АНУ-д нягтлан бодох бүртгэлийн чиглэлээр суралцаж, гэр бүлийн хамтаар тус улсад долоон жил амьдарсан. Улмаар 2013 онд нөхөр, хүүхдийн хамт эх орондоо суурьшихаар ирэхэд 10-хан сартай хүүхдэдээ юу идүүлэх вэ гэдэг нь багагүй сорилт дагуулжээ. “Дэлгүүрийн лангуугаар дүүрэн гурил, сахар өрөөтэй байгаа юм шиг л санагдсан” гэж Б.Хулан ярьж байв. Монголчуудын, тэр дундаа төв суурингийнхны өглөөний хоол хэт гурилд төвлөрсөн нь түүнд маш тод анзаарагджээ. Тэр бүү хэл хоносон хоол өглөөний унд болдог нь үтэр түргэн засах ёстой зүйл шиг л санагдсан байна. Цөөнгүй жил харь нутагт амьдарсан түүнд бас нэг зүйл гойд анзаарагдсан. Энэ нь хаа сайгүй байрлах эмийн сан. “Ходоод өвддөг, хоол шингэдэггүй” гэх яриа ч түүний эргэн тойронд цөөнгүй сонсогджээ. Ингээд тэрбээр эрүүл хооллолтын чиглэлээр ямар нэг зүйл хийх ёстойгоо ойлгож, дараа жил нь нөхөр У.Насандэлгэрийнхээ хамтаар компаниа үүсгэн байгуулсан байна. “Анхны бүтээгдэхүүн “Мовьёос”-оо сүлжээ дэлгүүрүүдэд байршуулчихаад орой нь гэртээ тогтож сууж чадаагүй. Good Price ороод хартал хоёр, гурван Мовьёос зарагдчихсан байсан. Үнэхээр их баярласан” хэмээн хамгийн нандин дурсамжаасаа Б.Хулан хуваалцсан юм. Гэхдээ түүний бизнес эхний жилүүддээ төлөвлөсөн шиг нь амжилттай байгаагүй. Энэ нь монголчууд овьёос хэрэглэж дадаагүйтэй холбоотой. “Малын тэжээл биш юм уу”, “нэг

курстээ хэдийг хэрэглэх вэ” гэх асуултад ч тэрбээр хариулж явжээ. Баярламаар нь хүмүүс овьёосны ач тусыг маш хурдан ойлгосон. Б.Хулан гурав дахь жилээсээ төсөөлөөгүй тэлэлтийг мэдрч эхэлжээ.

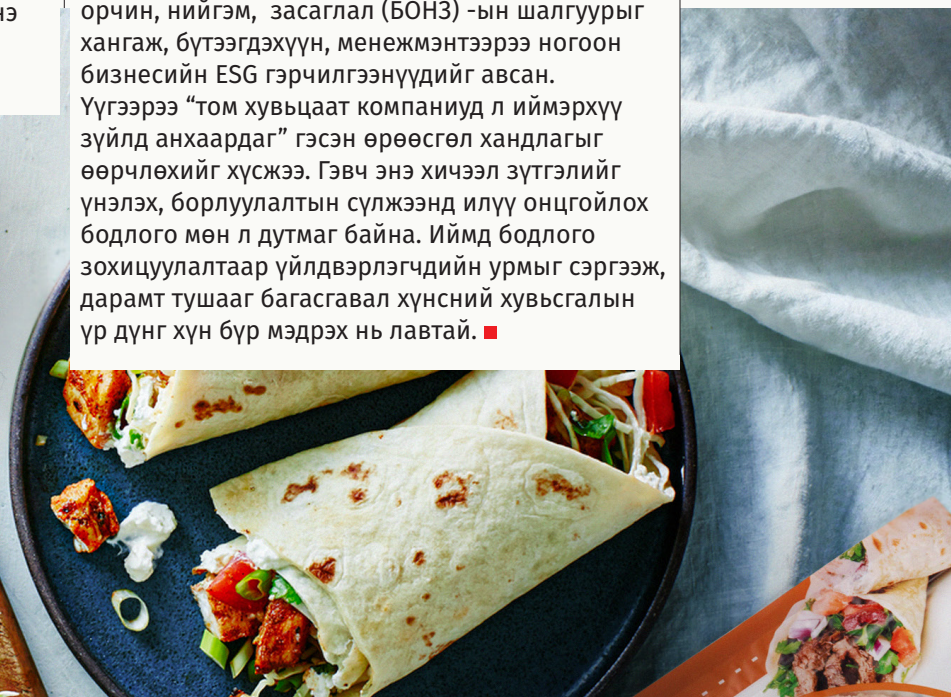
Эрүүл хооллолтын сэдэвт эргэлт буцалтгүй гүн шумбасан тэрбээр веган хоолтон. Ажилчдынх нь үдийн хоол нь ч веган. Б.Хулан хүмүүсийг махнаас гарахыг шахаж ятгадаггүй ч ядаж л өдөрт иддэг нэг хоол нь эрүүл, хөнгөн, шим тэжээлтэй байгаасай гэж хүссэндээ ийм өөрчлөлт хийжээ. Ажилчдынхаа өглөө, өдрийн хоолонд ногоон хоолоор үйлчлээд гурав дахь жилтэйгээ золгож буй нь сэтгүүлч миний анхаарлыг ихэд татсан юм.

Үйлдвэрлэл үнэхээр өөр

Б.Хулангийн 12 жилийн бизнесийн замнал дөрвөн хүнтэй баг нь 80-уулаа болж өргөжсөн. Энэ хооронд үйлдвэрлэгчдийн сөрж давдаг сорилтууд түүнийг ч мөн дайрсан. Ялангуяа манай улс үйлдвэрлэлд зориулж буй зориг, зүтгэлийг үнэлэхгүй бол мөнгөний урсгал гадагш чиглэх эрсдэлтэй. “Үйлдвэрлэгчдийг худалдааны бизнесээс ялгасан, илүү уян хатан, урамшуулалд суурилсан татварын бодлогоор дэмжих шаардлагатай” гэж Б.Хулан ярьж байсан. Мөн НӨАТ-ыг борлуулалтын орлого бодитоор орж ирэхээс өмнө нэхдэг нь компанийн мөнгөн урсгалыг “булингартуулж”, өр зээл рүү түлхдэг. Тиймээс татвараа хугацаанд нь төлсөн тохиолдолд хөнгөлөлт үзүүлэх, орлого бодитоор орж ирэх хүртэл татварын дарамтыг зөөллөх зэргээр зохицуулалт хийж болохыг тэрбээр онцолсон.

“Монфүүдланд” компани “эрүүл, органик”-ийг жанжин шугамаа болгосны хувьд, Байгаль орчин, нийгэм, засаглал (БОНЗ) -ын шалгуурыг хангаж, бүтээгдэхүүн, менежментээрээ ногоон бизнесийн ESG гэрчилгээнүүдийг авсан. Үүгээрээ “том хувьцаат компаниуд л иймэрхүү зүйлд анхаардаг” гэсэн өрөөсгөл хандлагыг өөрчлөхийг хүсжээ. Гэвч энэ хичээл зүтгэлийг үнэлэх, борлуулалтын сүлжээнд илүү онцгойлох бодлого мөн л дутмаг байна. Иймд бодлого зохицуулалтаар үйлдвэрлэгчдийн урмыг сэргээж, дарамт тушааг багасгавал хүнсний хувьсгалын үр дүнг хүн бүр мэдрэх нь лавтай. ■

Үйлдвэр-
лэлийг
худалдааны
бизнесээс
ялгаж, илүү
уян хатан,
урамшуу-
лалд
суурилсан
татварын
бодлогоор
дэмжих
ёстой



ТУСЛАХ ДҮР БУС, ТУЛАХ ДЭД БҮТЭЦ

*Шингэн хүнсний
үйлдвэрлэл
зөвхөн түүхий
эд, технологиос
хамаардаггүй.
Савлагааны
шийдэл
бүтээгдэхүүний
ирээдүйг бүхэлд нь
тодорхойлдог.*



С.Ганхуяг

“Цэц зам пласт”
компанийн
гүйцэтгэх захирал

Өдөрт
350 мянга,
жилд 60-70
сая хуванцар
бүтээгдэхүүн
үйлдвэрлэх
хүчин
чадалтай

Хүнс үйлдвэрлэлийн салбарт хамгийн хурдтай тэлж буй сегмент бол шингэн хүнсний үйлдвэрлэл. Хотжилт, хүн амын төвлөрөл, амьдралын хэв маягийг дагаад шингэн хүнсний хэрэглээ цаашид ч хурдацтай өснө. Харин энэхүү өсөлтийг давж нүүдэллэх “стратегичид” нь сав баглааны салбарынхан байх болно. Учир нь шингэн хүнсний бүх ирээдүй “сав”-аар тодорхойлогддог. Тэр дундаа хуванцар сав шингэн бүтээгдэхүүний салшгүй хэсэг байх нь гарцаагүй үнэн болоод байна. Ял, гавьяа нь үргэлжийн дэнслэгддэг энэ материалаас дэлхий нийт татгалзах аргагүй болсон. Масс үйлдвэрлэлд ч хуванцраас төгс хувилбарыг олж чадаагүй л байна. Магадгүй ойрын хэдэн зуун жилдээ ч хуванцрыг гүйцэх сод нээлт төрөхгүй болов уу. “Нэг зүйлийг ойлгох нь чухал. Хүн төрөлхтөн хуванцрын эринд эргэлт буцалтгүй хөл тавьсан.

Энэ эринд хуванцрыг ад үзэх нь чухал бус. Учир нь асуудал хуванцарт бус та бидний тархинд, ангилан ялгалтад, хог хаягдлын менежментэд бий” хэмээн “Цэц зам пласт” ХХК-ийн гүйцэтгэх захирал С.Ганхуяг хэлж байна. 1995 оноос хойш “Говь”, “Эрдэнэт хивс” зэрэг компанид ажиллаж, амьдралынхаа 17 жилийг ноос, ноолууртай нөхөрлөхөд зориулсан тэрбээр 2012 оноос хуванцрын үйлдвэрийн захирлаар томилогджээ. Энэ бол түүний амьдралын тод үйл явдлуудын нэг.

Түүний удирдаж буй “Цэц зам пласт” компани 2012 онд байгуулагдсан. Шингэн хүнс үйлдвэрлэгчдийг савны импортын хараат байдлаас чөлөөлөх нь тэдний том зорилго. Энэ зорилгодоо ч хүрсэн. “Цэц зам пласт” ХХК нь Хятад болон БНСУ-аас хуванцрын түүхий эд PET (Polyethylene Terephthalate) мөхлөгийг импортолж, түүгээр хуванцар савны бэлдэц, бариул, хуванцар лонх зэргийг үйлдвэрлэдэг. Харин шингэн хүнс үйлдвэрлэгчид хуруу шил мэт харагдах бэлдцийг өндөр градууст халааж “үлээгээд”, хэлбэржүүлэн ариутгаснаар ус, ундаагаа савладаг. ▶

► Саалиа бэлдэхээр саваа бэлд

Түүх сөхвөл, 1990 оныг хүртэл дотоодын үйлдвэрийн шингэн хүнс голдуу шилэн лонхонд савлагддаг байсан. Харин зах зээлийн шилжилтийн дараа хөнгөн үйлдвэрлэл тэр аяараа уналтад оров. Шуурганд тэссэн цөөн хэдэн үйлдвэр л бий. Тэд сав баглааны хувьд хоёр хөршөөсөө хараат явсаар 2010 онтой золгосон юм.

Үйлдвэрлэгчдийн сав хил давж орж ирэх нь асар их боломжийг хугасалдаг. Тээвэрлэлт, зардал, цаг хугацааны талаар нарийн тоочих ч илүүц биз. Иймээс хуванцрын бизнес эрхлэгчид “саалиа бэлдэхээр саваа бэлд” гэдэгчлэн дотоодын хэрэгцээгээ бүрэн хангахад бүх анхаарлаа чиглүүлсэн байна. Үүний үр дүнд “хүнсний хувьсгал”-ын тухай ярихад илүү хялбар болжээ. Эндээс сав баглаа үйлдвэрлэл туслах дүр биш, тулгуур “дэд бүтэц” гэдгийг ойлгож болно. “Цэц зам пласт” компани өнгөрсөн жил “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд хөнгөлөлттэй зээл авч, тоног төхөөрөмжөө сайжруулсан. Италийн өндөр технологийг нутагшуулснаар хуванцрын үйлдвэрлэл дэх хоёр технологи, хоёр ажлыг тэд нэгтгэж чаджээ. Тодруулбал, хуванцар лонх хийхдээ бэлдцээ хөргөсний дараагаар дахин халааж хэвэнд оруулдаг байсан бол одоо халуун бэлдэц хөрөх зуур шаардлагатай температурыг мэдэрч, лонхоо үйлдвэрлэдэг болсон байна. Ингэснээр өртөг зардал, цаг хугацаа буураад зогсохгүй эрчим хүчний хэмнэлт бий болжээ.

Тус компани өдөрт 350 мянга, жилд 60-70 сая бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай. Гэхдээ энэ чадлынхаа тал хувиар л ажиллаж байна. “АПУ” ХК-ийн гол нийлүүлэгч болох тус компани цөөн тооны жижиг үйлдвэрүүдэд ч бэлдцээ нийлүүлдэг аж. Цаашид дотоодын шингэн хүнс, косметикийн үйлдвэрлэл тэлбэл эднийх сав баглааг нь хариуцах бүрэн боломжтой. Гэхдээ монгол хүний онцлог нь бусдаас хараат бус байх. Тал нутагтаа яг л салхи шиг эрх чөлөөтэй байх хүсэлтэй. Энэ онцлог Монголын бизнес эрхлэгчдэд ч бий. “Ундаа хийвэл жимсээ өөрөө тарина, саваа өөрөө олно”. Ингэж хэлбэл гайхах зүйлгүй. Гэтэл зүй нь кластераар хөгжих ёстой. Чаддаг чаддагаараа хамтарч байж чанартай брэнд бүтээнэ. Хамтдаа хөгжиж, улсаараа урагшилна. Үүнийг “Цэц зам пласт” компанийн гүйцэтгэх захирал С.Ганхуяг ярилцлагын үеэр чухалчилж байсан юм.

Гологдсон лонх ба гомдмоор бодлого

“Төрийн бодлого өөр хоорондоо уялдах шаардлагатай. Бодлого, зохицуулалт бүр тусдаа

саванд байхаар сав бүрийн хэлбэрийг дагаж хувирах шаардлагатай тулгардаг. Мөн ямар ч шийдвэр судалгаатай, логиктой байх ёстой” хэмээн сэтгүүлийн зочин маань хэлж байв. “Цэц зам пласт” компани саяхан захиалагчийнхаа хүсэлтээр 100 мл-ийн хуванцар лонх үйлдвэрлэхээр Италиас хэв захиж л дээ. Тэр хэв нь 500 сая төгрөгийн үнэтэй. Гэтэл архидалтыг бууруулахын тулд архитай тэмцэх шийдвэр гарч, 100 мл-ийн лонх үйлдвэрлэх аргагүй болжээ. Энэ шийдвэр тэдэнд хүнд туссан байна. Захиалгын жагсаалтаас хасагдсан лонх PET савны бүх л стандартыг хангаж байгаа. Тиймээс шингэн эм үйлдвэрлэгчид юмыг яаж мэдэхэв, “гологдсон” бяцхан лонхыг сонирхоод үзээрэй. Манайх шиг жижиг зах зээлд буруу бодлогын “сүүдэр” илүү бараан тусдагийг “Цэц зам пласт”-ын захирал учирлаж байлаа. Түүнийг ноолуурын салбарт ажиллаж байхад бодлого тодорхойлогчид ямаа бүрт 5000 төгрөг “өгсөн” удаатай. 2000-аад оны энэ шийдвэр ямаан сүргийн тоо толгойг 10 саяас 30 сая руу нисгэсэн. Үр дүнд нь бэлчээрийн доройтол газар авч, түүхий ноолуурын Хятад руу урсах хэмжээ нэмэгдсэн. Өөрөөр хэлбэл, тэр бодлого ноолуурыг бус, ямааг дэмжих бодлого болчихсон. Үүн шиг зорилгоо мэдрээгүй шийдвэр бол салбарын зовлон жаргалыг ойлгох төрийн түшээ, чадварлаг боловсон хүчин хомс байгаагийн илрэл юм.

Үүгээр зогсохгүй бизнесийн талбар дахь дүрэм журам, хараа хяналт, шат дамжлага социализмын үеийнхээрээ байгаа нь шинэ цагийнхны алхааг тушиж байна. Хэрэгтэй, хэрэггүй лиценз, хэлбэрдэж хийлгэдэг үнэлгээ, гаалийн байцаалт, татварын дарамт, тааруу дэд бүтэц, таагүй хандлага бизнесийнхний хамгийн халгаадаг зүйл. Үүнд “залруулга” хийгээгүй цагт үйлдвэрлэлийг хөгжүүлэх тухай яриа үлгэр болон хувирч мэдэхийг “Цэц зам пласт” компанийн гүйцэтгэх захирал С.Ганхуяг манай сэтгүүлээр дамжуулан уламжилсан билээ. ■



Италийн SIPA брэндийн өндөр хүчин чадлын Xform 250 маркийн хуванцар үйлдвэрлэлийн машин

Чаддаг чаддагаараа хамтарч байж чанартай брэнд бүтээнэ

ШИНЭ ТЕХНОЛОГИ, ШИНЭ ҮЙЛДВЭРИЙГ ХОСЛУУЛНА



Г.Гунжидмаа

“Орхон-Энхбүтэмж”
ХХК-ийн Гүйцэтгэх
захирал

“Орхон-Энхбүтэмж” компани “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөнд хамрагдан 700 сая төгрөгийн зээл авч, хүнсний стандарт, шаардлагад нийцсэн шинэ үйлдвэрийн байраа барьж байна.

30 орчим нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, Орхон, Булган, Хөвсгөл аймгийн ард түмэнд хүргэдэг

Монголын мах махан бүтээгдэхүүн дэлхийд чанартайд тооцогддог. Учир нь бэлчээрийн олон төрлийн эмт ургамлыг хүртсэн малын мах хүний биед ач тусаа гайхалтай өгдөг. Тэгвэл сүүлийн жилүүдэд мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг компани олширч, бүтээгдэхүүний чанараараа өрсөлдөж байна. Тэдгээр компаниудын нэг бол Орхон аймгийн Баян-Өндөр сумын Зэст багт 1999 оноос хойш үйл ажиллагаа явуулж буй “Орхон-Энхбүтэмж” ХХК юм.

Хэдий хөдөө орон нутагт үйл ажиллагаа явуулдаг ч тус компанийн бүтээгдэхүүн 20 гаруй жилийн турш тухайн бүс нутгийнхаа иргэдэд таашаагдаж, аль хэдийн итгэлийг нь олжээ. Байгуулагдсан цагаасаа эхлэн жил бүр бүтээгдэхүүн нь салбарын шилдгээр тодорч ирсэн байна. Тодруулбал, “Зочин” хиам, “Вакуумжсан адууны утсан мах”, “Салями” хиам нь оны шилдэг махан бүтээгдэхүүнээр

шалгарч байв. Түүнчлэн “Технологи нь тогтворжсон бүтээгдэхүүн”, “Баталгаат бүтээгдэхүүн”, “Хэрэглэгчдийн таашаалд нийцсэн бүтээгдэхүүн”, “Орон нутгийн онцлог шилдэг бүтээгдэхүүн”, “Шилдэг татвар төлөгч байгууллага”, “Давс багатай мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч” зэрэг шагналын эзэд болсоор ирсэн үндэсний шилдэг үйлдвэрлэгч компанийн нэг юм.

“Орхон-Энхбүтэмж” компани 2001 онд ОХУ-аас жижиг оврын тоног төхөөрөмж оруулж ирснээр үйл ажиллагаагаа өргөжүүлжээ. Өөрөөр хэлбэл, бүтээгдэхүүнийхээ нэр төрлийг нэмэгдүүлэн аймгийнхаа ард түмний хүнсний хэрэгцээг хангах боломж бүрдсэн байна. Улмаар 2011-2013 онд ажилчдынхаа хөдөлмөрийн бүтээмжийг сайжруулах, хөнгөвчлөх, үйлдвэрлэлийн хэмжээг нэмэгдүүлэх зорилгоор ОХУ, Хятад, Герман зэрэг орны тоног төхөөрөмжөөр 100 хувь шинэчилснээс гадна хөргөлтийн системээ сайжруулан томруулжээ. Үүний зэрэгцээ хавар хэрэглэх мах, түүхий эдийг чанарын шаардлага хангасан хөргүүрт нөөцлөн хэрэглэж байгаа юм.

“Орхон-Энхбүтэмж” компани өдөрт 5-6 тонн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай. Тэд хагас болон давхар утлагат хиам, чанамал хиам, төрөл бүрийн утсан мах, бууз, банш, гахай, үхрийн стейк зэрэг хагас болон бүтэн боловсруулсан 30 орчим нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, Орхон, Булган, Хөвсгөл аймгийн иргэдийн хүнсний хэрэгцээний тодорхой хувийг хангаж байна. “Орхон-Энхбүтэмж” ХХК-ийн Гүйцэтгэх захирал Г.Гунжидмаа “Бүтээгдэхүүнийхээ чанар болон тухайн үеийн эрэлт хэрэгцээ, ажилчдын мэдлэг ур чадварыг сайжруулах зорилгоор 2007, 2010 онд ОХУ-аас, 2012, 2014 онд Германаас, 2022 онд ОХУ-аас технологич урьж авчран шинэ технологи нэвтрүүлснээр шинэ бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх боломжтой болсон. Манай компани “Траст трейд” ХХК, ОХУ-ын “Сибagro” компани, “Хүнс Мастер” ХХК, “Хүнс Комплекс” ХХК, “Юм Юм” ХХК, ХБНГУ-ын “Moguntia” компани, Тяньжины бүрхэвчний үйлдвэрүүдээс чанарын шаардлага хангасан түүхий эд материал авч хэрэглэж байна” хэмээн онцоллоо. ▶

► Тус компани мэдээж бүтээгдэхүүнийхээ чанар, эрүүл ахуйд анхаарлаа дээд зэргээр хандуулж, шинжилгээнд оруулан шинжилгээний бичигтэйгээр борлуулдаг. Түнш компаниуддаа бүтээгдэхүүнээ нийлүүлэхдээ зориулалтын хөргүүртэй машинаар цаг тухайд нь нийлүүлдэг хэрэглэгчдийн найдвартай түнш компани юм. Мөн 2021 онд чанарын менежментийн тогтолцооны ISO 9001:2015 стандартыг нэвтрүүлжээ.

“Орхон-Энхбүтэмж” компани 15 ажилтантай бөгөөд тэднийхээ амьдрал ахуйг дэмжиж, гурван хүнд орон сууц, таван хүнийг унах унаатай болгожээ. Мөн хүүхдийн баяраар захидлын уралдаан зарлаж, 100 хүүхдэд бэлэг өгөхөөс эхлээд нийгэмд тустай олон төрлийн арга хэмжээг зохион байгуулдаг байна. Монгол Улсын Ерөнхийлөгч У.Хүрэлсүхийн санаачилсан “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөн олон компанийг үйл ажиллагаагаа өргөжүүлж, шинэ үйлдвэр байгуулах, жижгээс дунд, дундаас том руу ахихад нь нөлөөлсөн. Тус хөдөлгөөний хүрээнд Монгол Улс махныхаа хэрэглээг дотоодоосоо 100 хувь, махан бүтээгдэхүүнийг 79 хувь хангадаг болоод байгаа юм. Түүнчлэн улсын хэмжээнд мах боловсруулах 76 үйлдвэр байсан бол 2025 оны байдлаар 83 болж өссөн дүн мэдээ байгааг энд дурдах нь зүйтэй байх.

“Орхон-Энхбүтэмж” компанийн тухайд “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хөрөнгө оруулалтын зээлд хамрагдан 700 сая төгрөгийн зээл авч, хүнсний стандарт, шаардлагад

нийцсэн шинэ үйлдвэрийн байраа барьж байгаа юм. Шинэхэн үйлдвэрээ ирэх наймдугаар сард ашиглалтад оруулахаар тэд төлөвлөжээ. ■



Тус үйлдвэр гадаадын шилдэг технологичийг урьж, бүтээгдэхүүний чанар, үйлдвэрлэлийн процесс болон шинэчилсэн жор дээр хамтарч ажилладаг.



Шинэхэн үйлдвэрээ ирэх наймдугаар сард ашиглалтад оруулахаар төлөвлөжээ





ДЭЛХИЙН
СТАНДАРТААР
ШОКОЛАД
УРЛАГЧ
*Толdeen
Товь*

Хүн төрөлхтний хамгийн дуртай амттаны нэг яахын аргагүй шоколад. Нэрийг нь сонсоход л арааны шүлс асгарам энэхүү амттаныг шоколадны эх орон Шотланд, Бельги, Итали, Германы технологиор “Голден Говь” брэнд эх орондоо үйлдвэрлэж байна.

Бид “Голден Говь” брэндийг үйлдвэрлэгч “Есөн Од” компанийн захирал Б.Ганбаяртай уулзахаар Орбит дахь цэмцгэр үйлдвэрийг нь зорин очлоо. Цагаан халат, малгай өмсөж, сансрын хөлөг мэт бие ариутгагчаар “нэвтэрсний” дараа үйлдвэртэй нь танилцах “эрх”-тэй боллоо. Тус компанийн шоколад үйлдвэрлэгч төхөөрөмжүүд хоногт 2.5 тонн бүтээгдэхүүн боловсруулах хүчин чадалтай бөгөөд 60 гаруй



Б.Ганбаяр

“Есөн Од”
компанийн
захирал

нэр төрлийн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчдийн гарт хүргэдэг байна. Биднийг очиход үйлдвэрийн ихэнх ажилтан ээлжийн амралтаа авсан байж таарсан юм. Учир нь аялал жуулчлалын улирлаар “Голден Говь” шоколадны борлуулалт эрс нэмэгддэг тул түүнд бэлтгэх үүднээс ажилтнуудаа ийн түр амрааж байгаа аж.

“Голден Говь” шоколадны үйлдвэрийн дарга Бельги хүн бөгөөд тус үйлдвэрт 20 гаруй жил ажиллажээ. Шоколад хийх их нарийн

ажил бололтой. Тусгай градус тааруулж хадгалахаас эхлээд хэрэглэгчдийн гарт очтол нялх хүүхэд бөөцийлж буй мэт их л хайрлаж, хамгаалдаг гэнэ. Тус үйлдвэр удахгүй “Гэрэгэ” шоколад, зайрмаг, бялуу гаргахаар туршилт, судалгаа хийж байгаа аж. ▶

► “Есөн Од” компани 1991 онд анх хоршоо хэлбэрээр байгуулагдаж, гадаад дотоод худалдааны чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж байв. Тэр дундаа барилгын материал, хүнсний бүтээгдэхүүний худалдаа эрхлэн явуулж байжээ. Харин 2004 онд Бельги улсын тоног төхөөрөмж болон ноу-хауг Монгол Улсдаа нэвтрүүлэн шоколад үйлдвэрлэх үйл ажиллагааг эхлүүлсэн байна. Тодруулбал, “Есөн Од” ХХК-ийн хөрөнгө оруулалттай “Есөн Од Фүүд интернэшнл” ХХК-ийг байгуулж “Голден Говь” брэндийн шоколадыг зах зээлд нийлүүлж эхэлсэн түүхтэй. Өөрөөр хэлбэл, шоколад үйлдвэрлэлээр Монгол Улсдаа анхдагч болж, 20 гаруй жил үйл ажиллагаа явуулж байгаа юм.

Энэ талаар “Есөн Од” компанийн захирал Б.Ганбаяр “Манай бүтээгдэхүүн энэ он жилүүдэд бага багаар сайжирч, амт чанараа нэмэгдүүлсээр ирсэн. Туршлага ч хуримтлуулж байна. Юуг юутай холихоор ямар амт гарах вэ гэсэн судалгааг байнга хийдэг. Цаашид улам бүр сайжрахын тулд бидэнд хийх зүйл их бий. Манай үйлдвэр анх иргэд буюу масс руу чиглэсэн бүтээгдэхүүн гаргах гээд учраа сайн олоогүй. Ингээд жуулчдыг зорилтот зах зээлээ болгохоор шийдсэн юм. Учир нь Монголд ирсэн жуулчдын хувьд эндээс авдаг бараа цөөхөн байдаг. Тэрхүү орон зай руу орёе гээд ихэнх бүтээгдэхүүний хөгжүүлэлтээ гадаадын жуулчид руу чиглүүлсэн.

Уг нь шоколадны борлуулалтын уламжлалт улирал нь зун биш, харин есөөс тавдугаар сарууд байдаг. Харин манайх эсрэгээрээ өвөл, зунгүй бүтээгдэхүүнээ гаргадаг. Зун жуулчид их ирдэг учраас бүх улиралд борлуулалт хийгддэг. Шоколад боловсруулдаг цех маань Европ технологийн дагуу сард 60 тонн бүтээгдэхүүн гаргах хүчин чадалтай. Гэхдээ улирлаасаа хамаараад үйлдвэрлэлийн хэмжээ ялгаатай байдаг” хэмээсэн юм.

Тус компани ОХУ, БНХАУ, Япон руу бүтээгдэхүүнээ экспортлодог бөгөөд Монголдоо цорын ганц шоколадны үйлдвэр гэж хэлэхэд болно. Харин Монголын зах зээлийн 10 хувийг “Голден Говь”-ийн бүтээгдэхүүнүүд эзэлж байна. Гаднаас маш олон төрлийн шоколад Монголын зах зээл дээр орж ирдэг. Тэдэнтэй өрсөлдөж, хэрэглэгчдийнхээ итгэлийг олохын тулд амт чанар, өнгө үзэмжээ сайжруулсаар ирсэн “Голден Говь” шоколадны үйлдвэрийн хамт олонд талархахгүй байхын аргагүй юм.



Барууны технологиор сард 60 тонн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай

Тэд Монгол үндэсний хэв маягийг тодотгосон гэр хэлбэрийн хайрцагтай шоколадыг жуулчдад зориулан борлуулахаас гадна монгол ахуй, соёлыг агуулсан уран зургийг хүртэл зуруулж бүтээгдэхүүндээ шингээдэг байна. Үүнийх нь үр дүнд “Голден Говь” шоколадны гол худалдан авагчид нь жуулчид болжээ.

“Есөн Од Фүүд интернэшнл” ХХК “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд 1.5 тэрбум төгрөгийн зээл авч, үйлдвэрээ өргөтгөжээ. Энэ талаар Б.Ганбаяр захирал “Энэ зээл бидэнд их хэрэг болсон. Үйлдвэрийн хүчин чадал нэмэгдэж, өдөрт 600 кг бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг байсан бол 2.5 тонн болсон. Ерөнхийлөгч манай үйлдвэр дээр анх ирснээс хойш өргөжиж, их өөр болсон. Тийм учраас Ерөнхийлөгчийг үйлдвэр дээрээ дахин урих санаа байна. Манай үүсгэн байгуулагч “Тэрбум мод” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд 5000 орчим мод тарьсан. Налайхад жуулчдад зориулсан төсөл хэрэгжүүлэх гэж байгаа юм. Энэ хүрээндээ ногоон төгөл бий болгохоор зорьж байгаа” хэмээсэн юм.

Тус компанийн ирээдүйн зорилго бол орчин үеийн техник, технологийн шинэчлэлийг тогтмол нэвтрүүлэх замаар тогтвортой үйл ажиллагаа явуулан хэрэглэгчийн хэрэгцээ, шаардлагад нийцсэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, нийгмийн хариуцлагаа ухамсарлан Монгол Улсынхаа хөгжил дэвшилд хувь нэмрээ оруулах явдал аж. Цаашлаад дотоодынхоо зах зээлийн 50 хувийг хангаад зогсохгүй найдвартай, чанартай, байгальд ээлтэй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн олон улсад Монгол Улсын нүүр царай болох брэнд бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэхээр зорьж байна. ■



ИТГЭЛЭЭР ГАГНАГДСАН ЦОГЦ ТОГТОЛЦОО

Чанартай бүтээгдэхүүний “нууц жор” нь баталгаат түүхий эд



Б.Долгоржав

Үйлдвэрийн
албаны дарга

Манай компани түүхий эдийн чанарт онцгой анхаарч, гахайн аж ахуй, мах боловсруулах, мал төхөөрөх үйлдвэрийг үе шаттай байгуулсан. Ингэснээр түүхий эдээс эцсийн бүтээгдэхүүн хүртэлх нийлүүлэлтийн бүх сүлжээг бүрэн хяналтдаа авсан. Чанартай бүтээгдэхүүний “нууц жор” нь баталгаат түүхий эд. Тиймдээ ч мал эмнэлгийн үзлэгт орсон, чанарын албаны баталгаажуулалттай мал, махыг л бид үйлдвэрлэлд нийлүүлдэг. Одоогоор “Траст трейд” ХХК 30 гаруй нэр төрлийн хиам, хиаман бүтээгдэхүүн, 20 гаруй нэр төрлийн хагас боловсруулсан бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна.

Манай гурван үйлдвэрийн хоногийн хүчин чадал 35 тонн давдаг. Үйлдвэрлэлийн хүчин чадал ийн тэлсэн нь технологи, инновацад анхаарсны үр дүн. Бид 2024 оноос Герман улсын дэвшилтэт технологийг үе шаттайгаар нэвтрүүлсэн. Handtmann, Seydalmann, Fessmann брендийн холигч, шарах камер, куттер, үдэгч зэрэг өндөр чадалтай тоног төхөөрөмжийг суурилуулснаар үйлдвэрлэл илүү нарийвчлалтай, тогтвортой болсон. Бараг жилийн дотор бүтээмж хоёр дахин өсөж, түүхий эдийн хорогдол мэдэгдэхүйц буурсан. Ажиллах хүчний ачаалал ч хөнгөрсөн.

Малд бүх талын үзлэг, шинжилгээ хийж үйлдвэртээ хүлээн авдаг



Х.Сувдмаа

Мал эмнэлгийн
албаны дарга

Манай алба мал хүлээн авах, сойх, төхөөрөх, махны чанар, аюулгүй байдалд хяналт тавих, ариутгал халдваргүйжүүлэлт хийх, үйлдвэрлэлийн орчны эрүүл ахуйн зохистой дадлыг хэвшүүлэх ажлуудыг гүйцэтгэдэг. Мал хүлээж авахдаа манай их эмч нар нэгдсэн цахим системээс малын ээмэгний кодоор хайлт хийж, тухайн малын маршрут, эмнэлгийн хяналт, үйлчилгээ зэргийг шалгадаг. Мөн амрах, сойх, төхөөрөх үедээ ч тогтмол үзлэг хийдэг. Үзлэгийн бүх мэдээллээ нэгдсэн дата санд төвлөрүүлдэг. Үндсэндээ бүтээгдэхүүний баталгаат байдлын “суурь”-ийг манай алба цутгадаг. Түүнчлэн бид дотоодын итгэмжлэгдсэн

лабораторийг түшиглэн амьд малд антибиотик, бичил биетний шинжилгээ хийдэг. Мал эмнэлгийн лабораторийн үйл ажиллагаа 2023 оноос эхэлж, 2024 онд ISO/IEC 17025:2017 стандартын итгэмжлэлийн гэрчилгээ авсан. Лабораторид бид түүхий эдийн шинжилгээ хийхээс гадна мал эмнэлгийн ариун цэвэр, багаж, тоног төхөөрөмж, үйлдвэрийн ажилчдын гар, хувцасны арчдасын шинжилгээ, орчны агаарын шинжилгээ хийдэг. Бид мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн талбарт чухалд тооцогддог MNS ISO/IEC 22000:2018, HACCP, HALAL стандартуудыг ч мөн нэвтрүүлсэн.



Түүхий эдийн гарал үүсэл, хяналт баталгаажуулалт, ажилтны сэтгэл ханамж, хэрэглэгчийн итгэл үнэмшил, нийгмийн хариуцлагыг нэг бодлогод уяж, өсөлтөөс өсөлтөд өртөөлж буй хамт олон бол “Траст трейд”-ийнхэн юм. Тэд жаргалтай ажилчдын гараас амт, чанар төрнө гэсэн энгийн философитой. Тийм ч учраас 33 ажилтандаа

600 гаруй сая төгрөгийн орон сууцны дэмжлэг үзүүлжээ. Ажилтны урам зоригоос гадна хэрэглэгчийн итгэл бол алдаж болохгүй “шилэн бөмбөлөг”. Итгэлийн үнэ цэнийг тэд 26 жилийн өмнө анх үүдээ нээхдээ л ухамсарласан байсан. Иймээс үйлдвэрлэлийнхээ бүх түвшинд инновац шингээж, стандарт нутагшуулжээ.

Компанийнхаа чанарын хяналтын тогтолцоогоор бахархдаг



Э.Санчирмаа

Чанарын
албаны дарга

Эрүүл, аюулгүй, баталгаат хүнсийг хэрэглэгчдэд хүргэхэд манай чанарын хяналтын тогтолцоо чухал үүрэг гүйцэтгэдэг. Бид дэлхийн нэр хүндтэй брэнд, томоохон үйлдвэрлэгчидтэй эн зэрэгцэх тогтолцоог хөгжүүлж чадсанаараа бахархдаг. Манай дотоод хяналтын лабораторийн химич, микробиологчид түүхий эдээс бэлэн бүтээгдэхүүн хүртэлх бүх шатанд шинжилгээ хийж, эрсдэлээс урьдчилан сэргийлдэг. Мөн MNS ISO/IEC 17025:2018 стандартын итгэмжлэлийг бид 2015 оноос хойш тасралтгүй баталгаажуулж ирсэн. Манай лабораторийн шинжилгээний чадамж Олон улсын лабораторийн магадлан итгэмжлэлийн хамтын ажиллагааны байгууллага (ILAC)-ын Харилцан хүлээн зөвшөөрөх хэлэлцээр (MRA)-т

нэгдсэн 100 гаруй улсад хүлээн зөвшөөрөгддөг. Түүнчлэн 2015 оноос FSSC 22000 хүнсний аюулгүй байдлын стандартыг үйлдвэрлэлийн бүх түвшинд нэвтрүүлсэн. Швейцар улсад төвтэй SGS байгууллагаар баталгаажуулдаг энэ стандарт нь хүнс үйлдвэрлэлийн “ноён оргил” гэгдэх чухал стандарт. Энэ стандартыг хүмүүс үйлдвэрийн цэвэр цэмцгэр байдал, бүтээгдэхүүний чанараар л төсөөлдөг юм. Гэтэл эдгээрээс гадна ажилтны эрүүл мэнд ч чухал байдаг. 2025 онд л гэхэд, 108 ажилтнаас гар, хоолойн 1200 орчим арчдас авч, лабораторитоо шинжилсэн. Шинжилгээгээр зөрчил илэрсэн ажилчдыг бүрэн эмчилгээнд хамруулсны дараа үйлдвэрт нэвтрүүлж ажиллуулсан. Ингэж л бид хүнсний эрүүл ахуй, аюулгүй байдлын “манаа”-нд зогсдог.

Өнгөрсөн таван жилд борлуулалтын орлого 300 хувиар нэмэгдсэн



П.Мөнхболд

Борлуулалтын
албаны дарга

Манай байгууллага зах зээлийн хэрэгцээ, шаардлагыг оновчтой тодорхойлохын тулд гадаад, дотоод орчны судалгааг жил бүр мэргэжлийн байгууллагуудаар хийлгэдэг. Ингэснээр гадаад орчны боломж, эрсдэл, дотоодод бий болж буй давуу, сул талуудыг хурдан хугацаанд олж харж чаддаг. Нөгөөтээгүүр, энэ нь бодлого тодорхойлох, бизнес төлөвлөгөө боловсруулах, борлуулалт, маркетингийг үр дүнтэй хэрэгжүүлэхэд маш том бааз суурь болдог.

Бид сүүлийн таван жилд борлуулалт, түгээлт, хуваарилалт, сегментчлэлд онцгой анхаарсан.

Үүний үр дүнд орон даяар 2500 гаруй харилцагчтай болж, нийслэл төдийгүй орон нутагт бүрэн хүрч ажиллаж байна.

Өнгөрсөн таван жилд манай борлуулалтын орлого 300 хувиар нэмэгдсэн бол зах зээлд эзлэх байр сууриа бид 10 гаруй хувиар тэллээ. Энэ өсөлтөд бүтээгдэхүүний чанар нөлөөлсний зэрэгцээ брэндийн өнгө төрхийг оновчтой тодорхойлсон нь түлхэц үзүүлсэн. Цаашид бид хэрэглэгчээ мэдэрсэн бүтээгдэхүүн, үйлчилгээг хөгжүүлэхийн тулд шинэчлэл сайжруулалтын “эрэл”-д бүх сэтгэл зүрхээ зориулах болно.

ХЭРЭГЛЭГЧДЭДЭЭ

зориулан бүтээж,
байгальд зориулан үйлдвэрлэдэг

Э.Жавхланбаяр

“Царамтайн арвай”
ХХК-ийн захирал

Аливаа бүтээгдэхүүний талаарх анхны сэтгэгдэл сав, баглаа боодлоос нь эхэлдэг. Харин тэр сэтгэгдлийг “бүтээдэг” хүмүүсийн төлөөлөл, “Царамтайн арвай” ХХК-ийн захирал Э.Жавхланбаяртай ярилцлаа. Тус компани байгальд уусаж, бордоо болдог торыг үйлдвэрлэлд нэвтрүүлээд байгаа юм.



Компаниа яагаад байгуулах болсон, хэрхэн байгуулсан талаарх түүхээр ярилцлагаа эхэлье?

Энэ салбарт олон асуудал байгаа нь надад ажиглагдсан юм. Тухайлбал, сав баглаа боодлоо өөрсдөө хийгээд, сайжруулаад, маш их хэмжээний мөнгийг дотооддоо авч үлдэх боломж байсан атал гадагшаа урсгаж байгаа нь надад харамсалтай санагдсан. Энэ асуудлыг шийдвэрлэхэд хувь нэмэр оруулангаа, цалингаас цалингийн хооронд амьдарч байсан хувийн санхүүгийн байдлаа ч шийдвэрлэж болох юм байна гэж бодсоноос компани маань эхлэлтэй. Ингээд 2018 онд компаниа байгуулж, судалгаа явуулаад, 2020 оны нэгдүгээр сарын 1-нээс үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаагаа эхлүүлсэн.

Салбарын бусад компаниас танайх юугаараа ялгарах вэ?

Монголд энэ чиглэлийн үйл ажиллагаа явуулдаг компани харьцангуй цөөн. Бид хоорондоо өрсөлдөхөөс илүү, олон улсад сав баглаа боодлын технологи хэрхэн хөгжиж байгаа, үүнийг хэрхэн нутагшуулах зэргээр шинэчлэл инновацыг хамтдаа эрэлхийлдэг. Харин манай компани тухайн бүтээгдэхүүнд тохирох өнгө төрхийг харилцагчдаа зөвлөж, мөн технологийн дэвшлийг маш хурдан үйлдвэрлэлдээ нэвтрүүлдэг. Зөвхөн гадаадад хийгддэг байсан сав баглаа боодлын технологийг Монголдоо оруулж ирсэн анхдагч байгууллага нь байж чаддаг.

Хамгийн сүүлд нэвтрүүлсэн технологиосоо сонирхуулахгүй юу?

Сав баглаа боодлыг байгальд ээлтэйгээр үйлдвэрлэх ямар боломж байгааг бид багагүй хугацаанд эрж хайж, судалсны эцэст зорилгоо ▶

► амжилттай биелүүлээд байна. Монголд үйлдвэрлэж байгаа бүтээгдэхүүнүүдийн сав баглаа, уут торыг эко болгоод эхэлж байгаа. Өөрөөр хэлбэл, хэрэглэгчдэдээ зориулан бүтээж, байгальд зориулан үйлдвэрлэж байна. Эко тор гэхээр, даавуун, эсвэл цаасан тороор төсөөлөх нь бий. Танай шинэ бүтээгдэхүүний онцлог юу вэ?

Орчин цагийн бизнесүүд эдийн засгийн үр ашгаас гадна байгаль орчинд ээлтэй шийдлүүдийг эрэлхийлэх болсон. Манай байгууллага ч энэ чиг хандлагыг дэмжин, эко тор үйлдвэрлэж тогтвортой хөгжлийн төлөө тэмүүлсээр байна. Манай эко бүтээгдэхүүн хөрсөнд шингэж бордоо болдог, дахин боловсруулах боломжтой гэдгээрээ онцлог.

Мөн үйлдвэрлэлийн явцад үүссэн хаягдлын 50 хувийг дахин боловсруулж, ахуйн хэрэглээний хогийн уут, уул уурхай, барилгын салбарт хэрэглэгдэх уут, баглаа боодлыг үйлдвэрлэж байгаа. Энэ нь байгаль орчны ачааллыг бууруулахаас гадна, эдийн засгийн хувьд ч үр ашигтай, хариуцлагатай үйлдвэрлэлийн жишээ гэж бодож байна.

Ташрамд дурдахад, байгальд ээлтэй, ногоон сонголтоор түүчээлэгч Худалдаа хөгжлийн банк (ХХБ) болон бидэнтэй хамтран ажилладаг бусад харилцагч байгууллагууддаа талархаж байгаагаа илэрхийлье. Та бүхний дэмжлэгээр бид илүү тогтвортой, хариуцлагатай ирээдүйг бүтээж байна.

ХХБ манай эко торыг сонгон, ногоон ирээдүйг хамтдаа бүтээхэд үнэтэй хувь нэмэр оруулж байгаа. Тэд зөвхөн бүтээгдэхүүн худалдан авагч биш бидний тогтвортой үйлдвэрлэл, бизнесийн өсөлтийг дэмжигч, хамтрагч маань. Тэдний олон удаагийн санхүүгийн дэмжлэг, хамтын ажиллагаа нь биднийг үйл ажиллагааг өргөжүүлэх, байгальд ээлтэй олон бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх боломжийг бүрдүүлсэн.

Эко бүтээгдэхүүн “илүү үнэтэй” байдаг гэх ойлголт нийгэмд байдаг. Танай бүтээгдэхүүний үнэ хэрэглэгчдийн хүлээлттэй хэр нийцдэг вэ?

Эко бүтээгдэхүүн үнэтэй байдаг гэх ойлголт бий. Гэхдээ үнэтэй гэхээс илүү бодит өртөг, чанар, байгальд үзүүлэх нөлөөллийн ач холбогдлыг илүү анхаардаг болсон гэж ойлгох нь зөв болов уу. Манай компани “эко” нэршлээр үнийг хиймлээр өсгөхөөс илүү, хэрэглэгчдэд хүртээмжтэй, тогтвортой үнийн бодлого баримталдаг. Үнийн хувьд чанар, бат бөх байдал, хэрэглээний үр ашигтайгаа уялдан тэнцвэрийг хадгалахыг зорьдог. Өнөөдрийн хэрэглэгчид зөвхөн хямд үнийг биш, урт



хугацаанд илүү хэмнэлттэй, байгальд ээлтэй сонголтыг илүүд үзэх болсон. Энэ утгаараа манай бүтээгдэхүүний үнэ хэрэглэгчдийн хүлээлттэй нийцэж, зах зээлд итгэлцлийг бий болгодог гэж бид харж байна.

Энэ салбарыг илүү байгальд ээлтэй, илүү тогтвортой хөгжүүлэхэд ямар бодлого, шинэчлэл шаардлагатай байна вэ?

Импортыг орлох үйлдвэрлэл явуулдаг биднийг бодлогоор дэмжих зайлшгүй шаардлага байдаг. Үнэнийг хэлэхэд, импортын бүтээгдэхүүнээс бага татвар авч байгаа хэрнээ бидэнд оноож буй татвар өндөр байдаг. Тиймээс дотоодын үйлдвэрлэлээ хамгаалсан татварын бодлого, дэмжлэг хэрэгтэй. Мөн түүхий эдээ 100 хувь импортоор авдаг, бэлтгэгдсэн хүний нөөц хомс тул ажилчдаа сургаж авдаг зэргээр тоочвол олон асуудал бий.

Энэ салбарыг хөгжүүлэхийн тулд гурван чиглэлд бодлогын дэмжлэг чухал гэж боддог. Нэгдүгээрт, эко бүтээгдэхүүний нэгдсэн стандарт, баталгаажуулалтыг сайжруулж, зах зээлийг ил тод болгох. Хоёрдугаарт, эко үйлдвэрлэл эрхлэгчдэд татвар, санхүүгийн бодит дэмжлэг үзүүлж, өртгийг бууруулах. Гуравдугаарт, хэрэглэгчдийн боловсролыг нэмэгдүүлж, зөв хэрэглээний соёлыг төлөвшүүлэх шаардлагатай. Энэ гурван зүйл зэрэг хөгжиж байж салбар тогтвортой өснө.

“Царамтайн арван” компанийн ойрын болон холын зорилгоор ярилцлагаа өндөрлөө?

Байгальд уусаж бордоо болдог технологиор үйлдвэрлэсэн бүтээгдэхүүнээ сүлжээ дэлгүүр, супермаркетууд болон өргөн хэрэглээнд нэвтрүүлэх нь бидний ойрын зорилго. Мөн сав баглаа боодлын бүх бүтээгдэхүүнийг дотооддоо үйлдвэрлэх нь бидний тэргүүн зорилго. ■

Хэрэглэгчид зөвхөн хямд үнийг биш, илүү хэмнэлттэй, байгальд ээлтэй сонголтыг илүүд үзэх болсон

МОНГОЛ ЗАЛУУЧУУДЫН **бахархалт** компани болно



Б.Тулгаа

"Өв соёл үйлдвэр"
ХХК-ийн гүйцэтгэх
захирал

Монгол инженер, технологичдын ур ухаанаар бүтээж, олон улсын стандарт хангасан хүнсний томоохон үйлдвэр 2022 оны тавдугаар сарын 1-нд шаваа тавьсан нь "Өв соёл" юм. Өдгөө тус компани үндэсний үйлдвэрлэлийн шинэ жишиг болон хөгжиж байна.

Нийт 20 гаруй нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, Улаанбаатар хот болон орон нутагт 1000 гаруй харилцагчтай болжээ

"Бидний үеийн залуучууд юу хийж, бүтээж чаддагийг харуулахыг хүссэн" хэмээн тус компанийн гүйцэтгэх захирал Б.Тулгаа онцоллоо. Тэрбээр Монгол Улсад томоохон хэмжээний бүтээн байгуулалтыг ихэвчлэн гадаадын хөрөнгө оруулалт, технологид тулгуурлан босгодог жишгийг өөрчлөхийг зорьжээ. Тийм учраас "Өв соёл" үйлдвэр нь монгол инженер, технологичдын тооцоо судалгаа, шийдлээр бүтсэнээрээ онцлог юм.

Компанийн нэр ч учиртай. Өвөг дээдсээс уламжилж ирсэн хүнсний бүтээгдэхүүнийг дэвшилтэт технологитой хослуулан орчин үеийн хэрэглэгчдэд хүнсний аюулгүй байдлыг бүрэн хангасан байдлаар хүргэх, монгол хүний зүрхэнд байдаг өв соёлыг түгээн дэлгэрүүлэх зорилгоор "Өв соёл" хэмээн нэрлэжээ. Тэдний

эрхэм зорилго бол "Монгол залуучуудын бахархалт компани" болох.

80 тэрбумын бүтээн байгуулалт

Олон улсын стандартад нийцсэн энэхүү үйлдвэрийг нийт 80 орчим тэрбум төгрөгийн хөрөнгө оруулалтаар босгосон байна. Суурь хөрөнгө болох 45 тэрбум төгрөгийг өөрсдийн эх үүсвэрээр бүрдүүлсэн бол Монгол Улсын Ерөнхийлөгчийн санаачилсан "Хүнсний хувьсгал" хөдөлгөөний хүрээнд 8.2 тэрбум төгрөгийн зээл авч, тоног төхөөрөмжийн хөрөнгө оруулалтаа шийдвэрлэжээ.

2022 онд төслөө эхлүүлэхдээ дөрвөн үе шаттайгаар хөгжүүлэх төлөвлөгөө боловсруулсан бөгөөд эхний шатанд тэд бүтээгдэхүүнээ зах зээлд нэвтрүүлж, хэрэглэгчдийн гарт хүргэхэд төвлөрсөн байна. Өнөөдрийн байдлаар мөөхий, еэвэн, чаналгын болон хэвийн боов зэрэг 20 гаруй нэр төрлийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж, Улаанбаатар хот болон орон нутгийн 1000 гаруй харилцагчаар дамжуулан борлуулж байна. Түүнчлэн 100 гаруй ажлын байр бий болгосон нь үндэсний үйлдвэрлэлийн үнэ цэн, хувь нэмрийн илэрхийлэл болж байгаа юм.

Монгол Улсад талх, нарийн боовны чиглэлээр үйл ажиллагаа явуулж буй 70 гаруй үйлдвэрээс хамгийн отгон нь "Өв соёл үйлдвэр" компани боловч хүчин чадлаараа топ гуравт багтаж буйг удирдлагууд нь онцоллоо. Тус үйлдвэр өдөрт 80 тонн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай бөгөөд дотоодын гурилан бүтээгдэхүүний хэрэгцээний 50 гаруй хувийг хангах нөөц боломжтой аж.

Монголд төдийгүй Ази тивдээ анхдагч CEPI систем

"Өв соёл үйлдвэр" ХХК Европын холбооны түүхий эдийн "хадгалалт, тээвэрлэлт, хэмжээ тохируулалт"-ын CEPI иж бүрэн гурвалсан автомат системийг "Милл Хаус" ХХК-ийг түшиглэн Монголдоо нэвтрүүлжээ. ▶

► Энэхүү систем нь түүхий эдийг хүний гарын оролцоогүйгээр автомат удирдлагаар боловсруулж, үйлдвэрлэлийн бүх шатанд хүнсний аюулгүй байдлыг бүрэн хангах боломжийг бүрдүүлсэн байна. Анхан шатны түүхий эд, эцсийн бүтээгдэхүүний үйлдвэртэй хосолмол хэлбэрээр төлөвлөгдсөн ийм үйлдвэр дэлхийд ховор. Харин “Өв соёл үйлдвэр” нь “Милл хаус” гурилын үйлдвэрээс 50 метрийн зайнаас вакуум, ган хоолойгоор үндсэн түүхий эд болох гурилаа татаж, үйлдвэрийн шат дамжлагаар эцсийн бүтээгдэхүүн гаргаж байна. Ингэснээр 50, 60 жил шуудайгаар гурил зөөдөг байсан технологийг халж, хүнсний аюулгүй байдлыг иж бүрэн хангасан цогц системийг бий болгожээ.

Түүнчлэн сахар, тос зэрэг үндсэн түүхий эдийг тусгай хоолойгоор дамжуулан хадгалж, шүүн ялгаж, зуурагч руу автоматаар нийлүүлдэг. Мөн металл хольцыг соронзон баригчаар ялгана. CEPI систем нь найман хоппертой бөгөөд агуулахын зай талбай, тээвэрлэлтийн зардлыг хэмнэх зэрэг өөр олон давуу талтай.

2013 онд “Талх Чихэр” ХХК уг системийг зөвхөн гурил дээр ашиглаж байсан бол “Өв соёл үйлдвэр” бусад түүхий эдийг хамруулснаараа илүү өргөн хүрээнд нэвтрүүлсэн тохиолдол болжээ. Мөн савласан бүтээгдэхүүнд ашигладаг рентген илрүүлэгч төхөөрөмж нь салбартаа ховорт тооцогдох шийдэл юм.

Тус үйлдвэр гурван урсгал шугамаар бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна. Үүний хоёр нь бүрэн автомат систем. АНУ-д үйлдвэрлэсэн “Tromp” шугам нь еэвэн, мөөхий үйлдвэрлэдэг бөгөөд хоногт 6.7 тоннын хүчин чадалтай. Харин БНХАУ-ын АОСНО компанийн чаналгын автомат шугам хоногт 1.6 тонн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэдэг байна. Гурав дахь шугам нь хэвийн боовных бөгөөд тодорхой хэсэгт гар ажиллагаа ордог.

Ногоон үйлдвэр болох зорилт

Ирэх 10 жилд үйлдвэрийн үйл ажиллагааны урсгал зардлыг хэмнэж, анхны өртгийг бууруулах боломжтой аж. Тухайлбал, барилга байгууламжийн чулуун, металл фасад нь 30 жилийн баталгаатай аж. Түүнчлэн сантехникийн системийг Италийн брэндээр, цахилгааны ухаалаг удирдлагыг АНУ-ын G4 системээр шийдсэн байна. G4 систем нь үр ашиггүй зардлыг бууруулаад зогсохгүй эрчим хүчний хэмнэлтийг бий болгодог.

Тус үйлдвэр дөрвөн мегаваттын цахилгааны хүчин чадалтай бөгөөд эрчим хүчний үүрэг хүлээсэн хэрэглэгч болсноос гадна бүх гэрэлтүүлэг, агааржуулалт нь ухаалаг удирдлагатай аж. Компанийн ерөнхий инженер Э.Найдан “Бид эрчим хүчний хэмнэлт хийж, саарал усыг дахин ашиглах замаар экологид ээлтэй, ногоон үйлдвэрлэл болох зорилт тавин ажиллаж байна” хэмээн өгүүлсэн.

“Өв соёл үйлдвэр” зөвхөн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч бус монгол инженерийн ур чадвар, залуучуудын урам зориг, үндэсний үйлдвэрлэлийн шинэ шатны илэрхийлэл болж байна. Монгол залуучууд хийж бүтээж чаддагийг баталж, үндэсний бахархалт компани болох тэдний зорилго энгийн хэрнээ оновчтой.

Өвгөдийн ур ухаан, өнөө цагийн технологи, ирээдүйн итгэл гурвыг нэг дор зангидсан “Өв соёл үйлдвэр” Монгол үйлдвэрлэлийн шинэ өнгө болон тодорч байна. ■

Савласан бүтээгдэхүүнд ашигладаг рентген илрүүлэгч төхөөрөмж нь салбартаа ховорт тооцогдох шинэлэг шийдэл юм



“Чиглэл” компани 40 нэр төрлийн 230 гаруй бүтээг-дэхүүн үйлдвэрлэж байна



ХАМТЫН ХҮЧЭЭР ХӨГЖЛИЙГ БҮТЭЭГЧ ХАМТ ОЛОН



Ц.Бумцэнд

“Чиглэл” компанийн үүсгэн байгуулагч, Монгол Улсын Аж үйлдвэрийн гавьяат ажилтан

Үндэсний үйлдвэрлэгч “Чиглэл” компанийн үүсгэн байгуулагч, Монгол Улсын Аж үйлдвэрийн гавьяат ажилтан Ц.Бумцэнд гуайтай найман жилийн өмнө уулзаж, ярилцлага авч байлаа. Тухайн үед Дэнжийн мянга дахь хашаандаа үйлдвэрлэл явуулж, 10 гаруй төрлийн үйлдэлтэй цахилгаан тогоог 60, 80, 100 литрийн багтаамжтай үйлдвэрлэдэг байв.

Харин өнөөдөр тус компани 35 жилийнхээ ойн босгон дээр ажил үйлс нь өөдрөг, өсөлт, амжилтаар дүүрэн байна. Анх 1990 онд “Чиглэл” хоршоо нэртэйгээр дөрвөн ажилтантай үүсгэн байгуулагдаж байсан бол өдгөө гурван үйлдвэр, зургаан салбар дэлгүүр, 180 гаруй ажилтантай, хүнс, хоол үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, багаж хэрэгслийн үйлдвэрлэл, худалдаа үйлчилгээ, засвар үйлчилгээний цогц шийдлийг монголчууддаа үзүүлдэг аж ахуйн нэгж болон өсөж дэвжээ. Мөн ОХУ, БНХАУ-аас хүнс, хоол үйлдвэрлэлийн 2000 орчим нэр төрлийн тоног

төхөөрөмж, 10000 гаруй нэр төрлийн гал тогоо, тогоочийн туслах багаж хэрэгслийг оруулж ирэн борлуулж байна. Харин Монголдоо 40 нэр төрлийн 230 гаруй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж буй.

...Ц.Бумцэнд гуайн ажлын өрөөнөөс монгол ахуй “үнэртэж” байлаа. Сүүтэй цай аягалан уунгаа бид хоёрын яриа өрнөв. Түүний амьдралын түүхийг өгүүлсэн бага наснаас эхлээд Аж үйлдвэрийн гавьяат ажилтны цол тэмдэг авсан зургууд өрөөний хананд өлгөөтэй байв. “Чиглэл” компани 2022 онд Монгол Улсын Ерөнхийлөгчийн санаачилсан “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал” хөтөлбөрийн хүрээнд найман хувийн хүүтэй, 2.5 тэрбум төгрөгийн эргэлтийн хөрөнгийн зээл авч үйлдвэрлэл, тоног төхөөрөмжөө сайжруулаад одоо эргэн төлөөд дуусаж байгаа гэнэ. Монголчууд зохих дэмжлэг нь байвал юуг ч хийж бүтээж, үйлдвэрлэл үйлчилгээ явуулж, хариуцлагатайгаар эргүүлэн төлж чаддаг гэдгийг “Чиглэл” компани ийн харуулж байна. ▶

► Эрүүл хүн, эрүүл сав

Тэд одоо хуванцар савыг орлох ундны усны зэвэрдэггүй ган савыг дотооддоо үйлдвэрлэж байна. Ц.Бумцэнд захирал олон жил бодож, төлөвлөсөн ган савны үйлдвэрлэлээ ийн хэрэгжүүлж байгаа юм. Тэрбээр “Бид ямар саванд хүнсний бүтээгдэхүүн хадгалж, хэрэглэж байгаагаа мэддэггүй. Үүнд, мэргэжлийн лаборатори, төрийн байгууллагууд анхаарал тавьдаггүй. Сүү, цагаан идээ боловсруулах сав, гэр хорооллын айл өрхийн ундны усны савыг аюулгүй саваар солих хүсэл зорилгоор жижиг хөтөлбөр хэрэгжүүлж байна. Олон удаа бодсон, дуншсан, харамссан. Эрүүл мэндийн бүхий л байгууллага хуванцар савны хор хөнөөлийг тоо баримттай нь судлаад гаргачихсан. Гэсэн хэдий ч хэрэгжүүлэх гэхээр хойшоо суучихдаг. Манайх 10 гаруй нэр төрлийн ган сав үйлдвэрлээд хоёр жил орчим болж байна. Нэр төрөл нь ч нэмэгдсэн. Гэсэн ч худалдан авалт муу. Энэ бол ард түмний ядууралтай холбоотой. Үнэтэй байна гэдэг. Хоолоо яая гэж байж юун ган сав. Бид үнэндээ бараг нэр төрийн үүднээс ган савнууд хийж байгаа” хэмээн ярилаа.

Эрүүл сав үйлдвэрлэж байгаа үйлдвэрлэгчдийн борлуулалтыг дэмжих, хөрөнгө оруулах, ард иргэдийн худалдан авалтад дэмжлэг үзүүлэх бодлого баримтлах нь чухал юм. Монгол хүний эрүүл мэндийн төлөө төрийн бус байгууллага, банк, олон нийтийн байгууллага, ард иргэд гээд бүх тал нийлж байж хуванцар саваас татгалзах, эрүүл сав хэрэглэх соёлд суралцах хэрэгтэй. Энэ талаар Ц.Бумцэнд захирал “Дэлхийн эрүүл мэндийн байгууллагаас эхлээд бүхий л судалгааны байгууллагууд монголчууд хорт хавдраар дэлхийд дээгүүр байр эзэлж байгааг тоо баримттай нь судлаад гаргаад ирчихсэн. Тиймээс ядаж л хоол хүнснийхээ савыг эрүүл саваар солих хэрэгтэй. Эрүүл сав хэрэглэж байгаа хүнд нь хөнгөлөлттэй зээл олгох эх оронч банк гарч ирээсэй гэж би боддог. Монгол хүний эрүүл мэндэд ээлтэй эко савыг үйлдвэрлэж байгаа нөхцөл байдлыг төрөөс дэмжиж борлуулалтаар нь хангаж болно шүү дээ. Ядаж л Өмнөговь аймгийн нэг сумыг хуванцар савгүй болгоё, нэг дүүргийг хуванцар савгүй болгоё гэсэн уриалгыг гаргаж, бүх талаасаа дэмжих хэрэгтэй” гэсэн юм.

Үндэсний үйлдвэрлэлээ хөгжүүлэхгүй бол нэг л өдөр хил хаагдахад өмсөх хувцас, идэх хоолгүй болно гэдгийг цар тахлын үеэр монголчууд бүгд ойлгосон. Энэ цагаас “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөтөлбөрийг Монгол Улсын Ерөнхийлөгч У.Хүрэлсүх

санаачлан хэрэгжүүлсний дотор сав, баглаа боодлын салбарт томоохон дэмжлэг очсон юм. Энэ талаар тэрбээр “Ерөнхийлөгч манай үйлдвэрээр зочилсонд баяртай байдаг. Энэ хөтөлбөр бидэнд ач тусаа өгсөн. Хүнсний салбарын үйлдвэрлэгчид тус зээлийг аваад үйлдвэрлэлээ хөгжүүлж, ажлын байраа нэмэгдүүлж, бүтээгдэхүүнийхээ нэр төрөл, чанарыг сайжруулсан. Дээрээс нь жижиг, дунд үйлдвэрүүд бие биенээ дэмжиж кластераар хөгжиж байна. Нэг жишээ хэлэхэд, “Өгөөмж Архад” компани гаднаас маш үнэтэй авах байсан уурын тоног төхөөрөмжөө манайхаар хийлгэсэн. Бидэнд итгэсэн. Бид ч итгэлийг нь алдахгүй чанартай хийж өгсөн. Манай компанийн хамгийн том ажил тэр байсан. Би Н.Энхжаргал захирал дээр очоод талархлаа ч илэрхийлсэн. Бидэнд хамтдаа хөгжих нөөц бололцоо бүрэн байна” хэмээн онцлон яриу. Мөн тэрбээр “Монгол Улсад оюуны өмчийн үнэ цэн байхгүй. Зохион бүтээсэн шинэ бүтээлээ үйлдвэрлэж, борлуулах замаар эдийн засгийн эргэлтэд оруулж чадахгүй байгаа олон зохион бүтээгч бий. Н.Учрал сайд нэг зөв үг хэлсэн. Өнөөдөр эрх баригч намын тэргүүн боллоо. Үүнийг заавал хэрэгжүүлэх байх гэж бодож байна. “Улс эх орноо хөгжүүлэх зүрх нь шинжлэх ухааны бүтээл юм. Хөдөлгөх хүч мотор нь оюуны өмч буюу инновацийн бүтээгдэхүүнийг дэмжих юм” гэж гайхамшигтай үг хэлсэн. Энэ үг нь биеллээ олоосой” гэдгийг онцолж бичээрэй” гэж биднээс хүссэн юм. Эх орондоо үйлдвэрлэл эрхэлж буй, бизнесээ эхлүүлэх гээд зүтгэж буй олон мянган жижиг, дунд үйлдвэрлэгч бий. Тэд олон саад давааг туулан тууштай, мятрашгүй зүтгэсээр л байна. Тэдний нэг бол “Чиглэл” компани юм. ■

Үндэсний үйлдвэрлэл “үнэтэй” байдгийн цаад учир нь банкны хүүтэй холбоотой



“Очирдагинас” компани байгуулагдсан цагаасаа экологийн цэвэр махан бүтээгдэхүүнийг олон улсын стандартын дагуу үйлдвэрлэж, технологийн дэвшил, шинэ амт, шинэ бүтээгдэхүүнээр салбартаа манлайлан ажиллаж байна. Тэд уламжлалт болон орчин үеийн технологийг хослуулж, бүтээгдэхүүний нэр төрлөө тогтмол нэмэгдүүлэн шинэлэг бүтээгдэхүүнүүдийг зах зээлд амжилттай нэвтрүүлсээр байгаа юм.

Монгол мах, махан бүтээгдэхүүнийг дэлхийн брэнд болгох, олон улсын зах зээлд өрсөлдөх үндэстэн дамнасан корпораци болох зорилготой тус компани 2017 оноос “Экспортын үйлдвэр”-ийн гурван үе шаттай төслийг хэрэгжүүлж эхэлжээ.

Төслийн эхний шатанд хиам, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрийг 2018 онд ашиглалтад оруулав. Тус үйлдвэр өдөрт 35-40 тонн хиам, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай, 500 тоннын хөргөлтийн зоорь, агуулахтай юм. “Экспортын үйлдвэр” нь одоогоор 70 гаруй нэр төрлийн чанамал, хагас утлагат, давхар утлагат хиам, элэгний нухаш, зайдас, утсан махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэн дотоодын хэрэглэгчдэдээ хүргэж байна.

Харин “Хүнсний хувьсгал” хөдөлгөөний үр дүнд хоёр ч шинэ үйлдвэрийг ашиглалтад оруулж, нийт гурван үйлдвэрээс бүрдсэн экспортын цогцолбор байгуулан үйл ажиллагаагаа өргөжүүлжээ. Тодруулбал, тус хөдөлгөөний хүрээнд арилжааны банкны хөнгөлөлттэй зээлд хамрагдаж, нөөшилсөн бүтээгдэхүүн болон анхан шатны мах боловсруулах үйлдвэрээ ашиглалтад оруулаад байгаа юм. Улмаар үйлдвэрлэлийн хүчин чадал болон хөргөлттэй зоорийн багтаамжаа тус бүр хоёр дахин, үйлдвэрийн талбайгаа гурав дахин нэмэгдүүлжээ. 2018 оноос гэрийн тэжээвэр амьтанд зориулсан хоёр төрлийн бүтээгдэхүүнийг БНСУ-ын зах зээлд нийлүүлж байсан бол өдгөө 20 төрөл болгон нэмэгдүүлжээ. ▶

МАХ, МАХАН БҮТЭЭГДЭХҮҮНИЙ САЛБАРТ ТҮҮЧЭЭЛСЭН 20 ЖИЛ



Х.Тэмүүжин

“Очирдагинас”
компанийн гүйцэтгэх
захирал

► Мөн “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөнд хамрагдсанаар тоног төхөөрөмжийн гаалийн татварын хөнгөлөлт эдэлж, 2025 онд 2024 оны хөнгөлөлт болох 44.7 сая төгрөгийн буцаан олголт авсан бол ирэх 2026 онд 133 сая төгрөгийг буцаан авахаар болжээ.

“Очирдагинас” компанийн гүйцэтгэх захирал Х.Тэмүүжин “Энэ жил манай компанийн 20 жилийн ой тохиож байна. Бид 2017 оноос экспортын үйлдвэрлэлийн төслөө хэрэгжүүлсэн. Энэ хүрээнд олон улсын стандарттай байх ёстой гэдэг зорилго тавьж, мах махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрээ 2018 онд ашиглалтад оруулсан. Ерөнхийлөгчийн санаачилсан “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд явуулсан бодлого нүдээ олсон гэж боддог. Манайх нөөшилсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэртээ гурван тэрбум төгрөгийн хөнгөлөлттэй зээл авсан бол анхан шатны мах боловсруулах үйлдвэрийнхээ тоног төхөөрөмжийг сайжруулах зорилгоор 4.8 тэрбум төгрөгийн зээл авсан. Бусад санхүүжилтийг өөрсдөө хийсэн. Манай улс хүнс үйлдвэрлэгч орон байх зорилго тавьсан. Энэ зорилго биеллээ олж байгаа гэж хэлмээр байна.

Бид гурван жилд нэг удаа зохион байгуулагддаг, дэлхийн хамгийн том мах, махан бүтээгдэхүүний IFFA үзэсгэлэнд оролцдог. 2025 оны тавдугаар сарын 3-8-ны хооронд Германы Франкфурт хотод болсон уг үзэсгэлэнд 10 нэр төрлийн бүтээгдэхүүнээр оролцоод есөн алт, нэг хүрэл медальтай ирсэн. Энэхүү арга хэмжээнд дэлхийн бүх мах, махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэгч компаниуд оролцдог. Энэ амжилтаараа бид Монголын мах, махан бүтээгдэхүүн дэлхийд зөвшөөрөгдсөн гэдгийг баталсан” хэмээн ярилаа.

Экспортод хувь нэмэр оруулах үйлдвэрүүд

2021-2023 онд “Экспортын үйлдвэр”-ийн төслийн хоёр дахь шат буюу “Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэрийн” төслийг хэрэгжүүлж, 2023 оны зургаадугаар сард нээлтээ хийжээ. Уг үйлдвэр нь Монгол Улсад анх удаа нөөшилсөн буюу консервлосон махан бүтээгдэхүүнд зориулагдсан гэдгээрээ онцлог юм. Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэр нь сард 100 тонн консерв, 20-30 тонн бусад нөөшилсөн бүтээгдэхүүн, 20 тонн хатаасан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай, 300 тоннын хөргөлтийн зоорь, агуулахтай юм байна.

Харин 2024-2025 онд “Экспортын үйлдвэр”-ийн төслийн гурав дахь шат буюу “Анхан шатны мах боловсруулах үйлдвэр болон үйлдвэрийн өргөтгөлийн төсөл”-ийг хэрэгжүүлж, ашиглалтад оруулжээ. Уг үйлдвэр нь өдөрт 20 тонн гулууз мах шулж ангилан үйлдвэрийн болон хүнсний хэрэглээнд зориулсан мах үйлдвэрлэх хүчин чадалтай, 1000 тоннын хөргөлтийн зоорьтой юм. Төслийн гурав дахь үйлдвэр ашиглалтад орсноор Хиам, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэр, Нөөшилсөн бүтээгдэхүүний үйлдвэрүүдийн үндсэн түүхий эд болох махыг өөрсдөө чанарын өндөр түвшинд бэлтгэж, бүтээгдэхүүнээ шууд экспортод гаргахын зэрэгцээ нийслэлчүүдийн хэрэгцээнд зориулан мах үйлдвэрлэн нийлүүлэх боломжтой бүрджээ.

Одоогоор “Очирдагинас” компани “Амин нутаг”, “Одтой аянчин”, “Салями”, “Венская Салями”, “Бяслагт”, “Одтой аялал” зэрэг утлагат хиам үйлдвэрлэдэг. Түүнчлэн “Мангас зайдас” (үхрийн махтай), Hurka цусан зайдас, Bratwurst зэрэг зайдас, элэгний нухаш, “Баярын зоог”, “Баярын зочин”, “УВ царцмаг”, “Улаанбаатар бяслагт”, “Баярын зууш”, “Одод”, 10-60 зэрэг чанамал хиамыг хэрэглэгчдийн гарт хүргэж байгаа юм.

Герман, Австрийн тэргүүлэгч мэргэжилтнүүд “Очирдагинас”-т ажилладаг

“Очирдагинас”-ынхан бүтээгдэхүүн, үйлдвэрлэлээ сайжруулж, орчин үеийн дэвшилтэт технологийг нэвтрүүлэхийн тулд гадаадаас “жинхэнэ” хиамны мэргэжилтнүүдийг урьж авчран туршлага судалдаг. Тухайлбал, Германы Eberhardt компани, Европт тэргүүлэгч RAPS компани, Zaltech компанийн технологичид үйлдвэрт нь хүрэлцэн ирж, шинэ бүтээгдэхүүний хөгжүүлэлт дээр хамтран ажилладаг байна. 2026 он гарснаас хойш Герман, Австрийн шилдэг компаниудаас дөрвөн мэргэжилтэн иржээ.

Eberhardt компанийн хувьд хүнсний технологи, тэр дундаа махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийн тоног төхөөрөмж, амтлагч, ноу-хаугаараа дэлхийд тэргүүлдэг Герман улсын томоохон төлөөлөгчдийн нэг. Харин 100 жилийн түүхтэй, амтны шийдлээр Европт тэргүүлэгч RAPS компани “Очирдагинас” ХХК олон жил хамтран ажиллаж, шилдэг туршлагаас нь судалж буй юм. ■

Нийт гурван үйлдвэрээс бүрдсэн экспортын цогцолбор байгуулан үйл ажиллагаагаа өргөжүүлжээ



32 ШИРХЭГ ГӨӨХИЙНӨӨС ЭХЭЛСЭН БИЗНЕС

"Өгөөмж Архад" компани импортын барааг орлосон бүтээгдэхүүнийг Монголдоо үйлдвэрлэж, өргөн хүрээнд зах зээлд нэвтрэхийн төлөө ажиллаж байна.

Монгол Улсын Ерөнхийлөгч У.Хүрэлсүх 2025 оны арваннэгдүгээр сард "Өгөөмж Архад" талх, нарийн боовны үйлдвэрээр зочлоход Ерөнхийлөгчийн багт орж явах завшаан тохиосон юм. Үйлдвэрийн хаалгаар ороход шинэхэн талх, нарийн боовны үнэр хамар цоргиж байв. Тус үйлдвэр "Хүнсний хувьсгал" хөтөлбөрийн хүрээнд зээл авч үйлдвэрлэлээ хоёр дахин өргөжүүлжээ. Нийт хоёр тэрбум төгрөгийн хөрөнгө оруулалтын зээл авч, үйлдвэрийн байр, агуулахаа өргөтгөж, лаборатори, цэвэрлэх байгууламжаа ашиглалтад оруулсан байна. Ингэснээр хүчин чадлаа 2.4 дахин, борлуулалтын орлогоо хоёр дахин нэмж, бүтээгдэхүүний нэр, төрлөө олшруулан, шинээр ажлын байр бий болгосон талаараа "Өгөөмж Архад" компанийн гүйцэтгэх захирал Н.Энхжаргал танилцуулсан юм.

Тус үйлдвэр Улаанбаатар хот болон хөдөө орон нутгийн 1800 гаруй аж ахуйн нэгжтэй хамтран ажилладаг. Хэдхэн жилийн өмнө жижиг аж ахуйн нэгж байсан "Өгөөмж Архад" компани өнөөдөр дунд хэмжээний аж ахуйн нэгжийн эгнээнд шилжжээ.

Тэдний амжилт амар ирээгүй. Олон саад бэрхшээл, сорилтыг давж өнөөгийн өндөрлөгтөө хүрч иржээ. Тус компанийн гүйцэтгэх захирал Н.Энхжаргал бизнесээ эхлүүлж байсан сонирхолтой түүхээ бидэнтэй хуваалцсан юм. Тэрбээр 1990 онд бусдын адилаар Орос, Хятад руу нөхрийнхөө хамт ганзагын наймаа хийж, гахай үүрэхээс эхлээд мөнгө олох бүхий л арга замыг хайжээ. Энэ үед төрсөн ах Н.Энхболд нь "Зарж байгаа түүхий эдээрээ нарийн боов хийвэл ашигтай биш үү" гэдэг санааг хэлсэн байна. Үнэхээр л нарийн боов үйлдвэрлэдэг жижиг цехүүд өдөр болгон хүнсний түүхий эд худалдан авдаг нь түүнд энэ төрлийн бизнес хийх дохиог өгчээ. Энэ цагаас тэдний бизнесийн эхлэл тавигдсан байна.

Тэрбээр тэрхүү цаг үеийн талаар "Нарийн боовны бизнесээ нөхөр Д.Рэгзэндорж болон дүү Н.Энхтуяа, хүргэн Б.Батбаярын хамт эхлүүлж байлаа. Дээр үеийн дөрвөн ширхэг гөөхий, найман ширхэг еэвэн ордог ▶

Н.Энхжаргал

"Өгөөмж Архад" компанийн гүйцэтгэх захирал



▶ ахуйн хэрэглээний шарах шүүгээг аавынхаа байшинд ажиллуулж, өрхийн үйлдвэрлэл явуулж эхэлсэн. Энэ үед дүүтэйгээ хоёулаа өдөржин ээвэн, гөөхий хийж, хоёр нөхөр маань зарах гээд аваад явна. Ингээд нэлээд хэдэн сар боллоо. Энэ үед тоног төхөөрөмжийн бизнес эрхэлдэг авга ах С.Энхтайван маань 32 ширхэг гөөхий ордог жижиг шарах шүүгээг зээлээр өгч байлаа. Энэ үед томоохон үйлдвэр эхлүүлчихлээ гээд баярлан хөөрч байлаа шүү дээ.

Бидний хамтран өрхийн үйлдвэрлэл эхэлж буй энэ үе бол 1998 он юм. Хоёр жилийн дараа 2000 онд компани байгуулж байсан. Компани байгуулсны дараах 10 жилд учирч байсан ажлын ачаалал, бэрхшээлийг би хэцүү гэж боддоггүй. Энэ үед ядарч цуцахаа мэдэхгүй ажиллаж, хөдөлмөрлөж сурсан даа” гэж өгүүлэв.

Үнэхээр ч цехээс үйлдвэрлэлийн түвшин рүү, өрхийн бизнесээс компани болон шилжих өөрчлөлтийн үе амаргүй байлаа. Ингэж өөрчлөгдөх өндөр шалгуурыг тэд давах ёстой болсон. Тоног төхөөрөмжөө сайжруулах, хүний нөөц, стандарт, систем, зохион байгуулалтыг бий болгох зэргээр амаргүй үетэй нүүр тулав. Цехээс үйлдвэрийн түвшинд шилжиж байх үед олон улсын стандартыг тогтоож сахиулах нь үнэхээр амар биш байснаас гадна хүн, процесс хоёрыг өөрчлөх нь хамгийн хүнд байжээ.

“Үүнийг үнэхээр зоригтойгоор, мэдлэг ур чадвараа тасралтгүй сайжруулснаар өнөөдрийн түвшинд хүрсэн. Хамт олны маань үнэнч хандлага, ур чадварынх нь өсөлт бас нөлөө үзүүлсэн. Жижиг бизнест стандартыг тогтоож, түүнийг сахиулна гэдэг амар биш юм билээ. Ер нь бизнес хийж амжилтад хүрэхийн тулд худлаа ярьдаггүй хүн хамгийн чухал. Бусдад юу өгч байгаагаа ойлгосон хүн чухал. Итгэл даадаг хүмүүс бизнест амжилт үзүүлдэг юм байна гэдгийг олон жилийн туршлагаасаа харж байна. Хариуцлагаа ухамсарлахгүйгээр хүн цаашаа алхаж чадахгүй.

Миний хувьд ямар нэгэн зүйлд шийдэл гаргахдаа тухайн нөхцөл байдалд анализ хийж, сэтгэл хөдлөлөөр биш, алдаа хаанаас гарсныг олж харахыг хичээдэг. Мөн аливаа зүйлийг ганцаараа шийддэггүй. Менежментийн баг, удирдлагын баг, зөвлөхүүд гээд тухайн ажлыг хийж байгаа хүмүүсийнхээ бодлыг нь сонсож, туршлагаас нь суралцдаг. Хариуцлагагүй бизнес өсөлтгүй байдаг. Бизнес амжилттай явсныг эргээд бодоход өөр өөр зан чанартай



дөрвөн хүн нэгдэж, өөрсдийн төрөлх чанараа өнгөлж, нэг зорилгын төлөө явсан нь амжилтад хүрсэн болов уу гэж боддог” хэмээн тэрбээр олон жил бизнес эрхэлж, амжилттай аж ахуйн нэгж босгосон түүх болоод туршлагаас хуваалцсан юм.

Н.Энхжаргал захирал үргэлжлүүлэн “Манай компанид 15-20 жил цуг хөдөлмөрлөж, хамтдаа нэг зорилгын төлөө зүтгэж байгаа олон ажилтан бий. Тууштай, хариуцлагатай, итгэл даасан ажилтан бол манай компанийн үнэт зүйл. Удаан оршин тогтнох үндэс нь олон жил ажилласан ажилчдын зүрх сэтгэл итгэл, эерэг хандлага байдаг даа. Манайхаас албан бус тоогоор 200 хос төрсөн. Тэдний маань ажил амьдрал сайн сайхан байна” хэмээн ярилаа.

“Өгөөмж Архад” компани 30 гаруй бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж байна. Нийт 170 ажилтантай. Төр зөв бодлогоор дэмжээд, санхүүжилт нь үнэн, шударга байхын зэрэгцээ бизнесээ зөв удирдаж чадвал маш богино хугацаанд жижиг үйлдвэрээс дунд бизнес рүү асар хурдтай шилжиж чаддаг гэдгийг “Өгөөмж Архад” компанийн жишээ харуулж байна. Тус компанийн ирээдүйн зорилго нь импортын барааг орлосон бүтээгдэхүүнийг Монголдоо үйлдвэрлэж, өргөн хүрээнд зах зээлд нэвтрэхэд чиглэж байгаа юм. Цаашлаад экспортод бүтээгдэхүүнээ гаргахын тулд олон улсын шаардлага хангасан үйлдвэрийн бааз суурийг маш сайн бэлдэж байгаа гэдгийг Н.Энхжаргал захирал онцолсон юм. ■

Итгэл даадаг хүмүүс бизнест амжилт үзүүлдэг

ЭХ ОРНЫ ХӨРСӨНД УРГАСАН амт



Өөрөөр хэлбэл, эрүүл ахуйн стандарт, чанарын босгыг даваагүй л бол нэг ширхэг ч бүтээгдэхүүн үйлдвэрийн хаалгаар гарч хэрэглэгчид хүрнэ гэсэн ойлголт байхгүй аж.

Бидний очих дараагийн зогсоол маань HF-28 үйлдвэр байлаа. Энд бүх үйл явц автоматаар, уран нарийн хийгдэх бөгөөд Германы “Krones” брэндийн иж бүрэн халуун савлагааны систем нь үйлдвэрлэлийн үнэт цагийг хэмнэнэ. Ариутгагдсан вакум орчинд цагт 18 мянган ширхэг бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай үйлдвэр.

Ч.Ванчин-Эрдэнэ захирал үйлдвэрээ танилцуулж явахдаа нэгэн “нууц өрөө”-г нээж харуулсан нь жижигрүүлсэн үйлдвэр буюу шинэ бүтээгдэхүүн мэндэлдэг туршилтын лаборатори байлаа. Шинэ амт, шинэ найрлага, шинэ савлагааны илүү сайжруулсан шийдэл бүр энэхүү жижигрүүлсэн үйлдвэрт анх “амь ордог” байна. Тэрбээр “Бид шинэ бүтээгдэхүүний санаа бүрийг шууд үйлдвэрлэж зах зээлд нийлүүлдэггүй. Эхлээд энэ жижигрүүлсэн үйлдвэртээ туршиж, төгс болгох хүртэл нь боловсруулдаг. Ингэж шинэ амтыг бүтээдэг” гэсэн юм.

Аялал үргэлжилсээр лууван боловсруулах үйлдвэр дээр ирлээ. “Витафит Инвест” компани Монголын хөрсөнд ургасан луувангаар импортын бүтээгдэхүүнийг орлох санаачилга гарган “Монгол лууван” төслийг амжилттай хэрэгжүүлж буй. Голландын “NAVAL F1” сортын шүүслэг лууванг эх орондоо нутагшуулж, Сэлэнгэ аймгийн Хушаат суманд “GAP” чанарын стандартаар тариалсны дараа өөрийн үйлдвэрт боловсруулан, эрүүл органик “Монгол лууван” брэндийг дотоодын шингэн хүнсний зах зээлд нийлүүлж байна. ▶

“Витафит” компанийн ундаа, жүүс, сүүн бүтээгдэхүүний үйлдвэртэй танилцахаар нэгэн жавартай өглөө үйлдвэрийг нь зорилоо. Үйлдвэрийн хашаагаар оронгуут ажил ид өрнөж, сэрээт өргөгчөөр бараа өргөн зөөж, зарим ажилтнууд лууван, жимсний шүүсний савнуудыг ачиж харагдана. Хайрцаг, савтай бүтээгдэхүүн үйлдвэрийн хашаан дотор жимбийтэл өрөөстэй, хаа нэг тийшээ явахад бэлэн болжээ.

Ийн “Витафит Инвест” ХХК-ийн орлогч захирал Ч.Ванчин-Эрдэнэтэй уулзсанаар “Витафит” компанийн ус, ундаа, жүүсний үйлдвэртэй танилцах аялал маань эхэлсэн юм. Бидний аяллын эхний зогсоол олон улсын жишигт нийцсэн үйлдвэрийн нэгдсэн лаборатори байлаа. Энд өдөр бүр үйлдвэрлэгдсэн ундаа, шүүс, ус бүрээс дээж авч, хэрэглэгчийн эрүүл мэндэд аюулгүй, чанарын шалгуур давсан эцсийн бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчийн гарт хүргэх өндөр стандартыг баталгаажуулах, хянах, шинжлэх чухал ажил явагддаг байна.

Эрүүл, органик “Монгол лууван” брэндийг дотоодын шингэн хүнсний зах зээлд нийлүүлж байна

► Тус компани “Хүнсний хангамж, аюулгүй байдал” хөдөлгөөний хүрээнд хөнгөлөлттэй зээлд хамрагдан үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжүүдээ шинэчилж, бүрэн автомат болгожээ. Тодруулбал, өнгөрсөн жилийн шинэ ургацаа хурааж авахаас өмнө лууван боловсруулах үйлдвэрийнхээ тоног төхөөрөмжийг Италийн “Воета”, Нидерландын “Allround” брэндээр тоноглогосон байна. Ингэснээр үйлдвэрийн хүчин чадлаа дөрөв дахин нэмэгдүүлж, 2025 онд 3500 орчим тонн лууван боловсруулан А амин дэм “үйлдвэрлээд” байна.

“Монгол Улсын Ерөнхийлөгч У.Хүрэлсүхийн санаачилсан “Хүнсний хувьсгал” дотоодын үйлдвэрлэгчдэд маш том дэмжлэг болсон. Хөнгөлөлттэй зээлийг цааш үргэлжлүүлбэл олон компани зах зээлээ тэлэх, өрсөлдөх чадвараа дээшлүүлэх боломж бүрдэнэ” гэдгийг Ч.Ванчин-Эрдэнэ захирал онцолж байлаа. Тус компанид олгосон зээл нь зөвхөн нэгэн компанийн бизнесийн хөрөнгө оруулалтаас гадна ирээдүй хойч үе болсон хүүхэд багачуудын эрүүл мэндэд томоохон хөрөнгө оруулалт болсныг дурдах нь зүйтэй болов уу.

“Монгол лууван” үйлдвэрийн процесс шинэхэн ургацын луувангийн шороог цэвэрлэхээс эхэлнэ. Дараа нь сойзтой нарийн угаалга руу шилжин, мөлчийж цэвэрлэгдсэн лууван боловсруулах хэсэг рүү орж, вакум орчинд шахаж, нухаж болгоод ариун уутанд хийж нөөцөлдөг аж. Үйлдвэрийн энэ бүх шат дамжлага агаарт нэг ч тоосгүй, нарны гэрэл ч хүрэхгүй вакум орчинд явагддаг.

Хушаат сумын тариаланчдын тарьж ургуулсан лууван “Витафит”-ын үйлдвэрийн шугамаас хэрэглэгчийн гарт хүртэлх бүх процесс Монголын шимт хөрсөнд амь орж, монгол хүний хөдөлмөр шингэж, дэвшилтэт



технологийн тусламжтайгаар эрүүл, органик, шим тэжээлээр баялаг ундаа үйлдвэрлэгддэг гэдгийг нүдээр үзэж танилцсан минь энэ байлаа.

Орлогч захирал Ч.Ванчин-Эрдэнэ үйлдвэрээ танилцуулсны дараа “Зүрх мартаггүй” төслийн багтай уулзах гэж буйгаа хуучилсан юм. Учир нь “Монгол лууван” брэндийн худалдан авалт бүрээс тодорхой хувийг тус санд хандивласнаар бяцхан амьдралд гэрэл гэгээ нэмдэг бөгөөд өнгөрсөн оны арваннэгдүгээр сарын 20-ны байдлаар 220 гаруй сая гаруй төгрөг хуримтлагдсан байна. Үүний ачаар 25 хүүхдийн зүрхийг эмчлэхэд хувь нэмрээ оруулсан аж. Энэхүү төсөл нь зөвхөн үйлдвэрлэлийн бус, нийгмийн сайн сайхныг бүтээж, хүнсний салбарт шинэ хандлага бий болгосон бахархам дэвшил юм.

Та бидний худалдан авсан “Монгол лууван” брэндийн бүтээгдэхүүн бүрээс 50-200 төгрөг хуримтлагдсаар хөөрхөн зүрхнүүдэд бодит тусламж болж чадсан гэдгийг сонсох үнэхээр сайхан санагдаж байлаа.

Монголчууд бид эх орныхоо эрүүл хөрсөнд тарьж, ургац авч, түүнээсээ эрүүл хүнс үйлдвэрлэж байгаа цагт дотоодын үйлдвэрлэлийн жинхэнэ хувьсгал эхэлнэ. Харин тэрхүү хувьсгалыг “Витафит”-ын хамт олон аль хэдийн эхлүүлжээ. ■

Үйлдвэрийн энэ бүх шат дамжлага агаарт нэг ч тоосгүй, нарны гэрэл ч хүрэхгүй вакум орчинд явагддаг





Аз жаргал

| үйлдвэрлэгч

шувууны фермтэй танилцсан тэмдэглэл

Ж.Болд

“Түмэн шувуут” ХК-ийн гүйцэтгэх захирал

2026 онд 240 гаруй сая ширхэг өндөг үйлдвэрлэхээр зорьж байна

Монголчуудын өндөгний хэрэглээ сүүлийн 25 жилийн хугацаанд зургаа дахин өссөн бөгөөд 2023 онд гэхэд жилийн хэрэглээ нь 500 орчим сая ширхэгт хүрчээ. Тэгвэл энэхүү уургаар баялаг, бидний өдөр тутмын хүнсний хэрэглээ болсон өндөгний үйлдвэрлэл, технологийн шийдэл, шувууны аж ахуйн үйл ажиллагаатай нь танилцахаар хотоос холгүйхэн орших “Түмэн шувуут” компанийн шувууны аж ахуйгаар зочиллоо. Мөн малын тэжээлийн “Агро фийд” үйлдвэрээр орж, үйлдвэрлэлийн хүчин чадал, технологийн шийдэл, бүтээн байгуулалттай танилцсан юм.

2004 онд байгуулагдсан “Түмэн шувуут” ХК өдгөө 17 нэр төрлийн савлагаатай өндөг, түүнчлэн 10 нэр төрлийн мал, амьтны тэжээл үйлдвэрлэж байна. “Хүнсний хувьсгал” үндэсний хөдөлгөөний хүрээнд урт хугацаатай, хөнгөлөлттэй зээлд хамрагдсанаар техник технологио шинэчилж, үйлдвэрлэлийн хүчин чадлаа нэмжээ.

Бидний очсон эхний ферм нь тахианы найм, дэгдээхэйн хоёр байртай, нийт 400 мянган шувуутай, өдөрт 200-280 мянга орчим, жилд 85-90 сая ширхэг өндөг үйлдвэрлэх хүчин чадалтай “Өндөглөгч тахианы аж ахуй-2” байлаа.

Тахианы найман байрнаас өндөгнүүд конвейр

буюу автомат шугамаар “явсаар” савлах хэсэгт очно. Үүний дараа өндөгнүүдийг автоматаар савлаж сагсална. Энд зөвхөн хэт том болон шувууны сангасаар бохирдсон өндгийг ялгах ажил л хүний оролцоотой хийгдэж байна. Бусад ажил болох сангас зайлуулах, тахианы ус, хоол тэжээл өгөх, гарсан өндөгнүүдийг хураах процесс бүрэн автомат ажиллагаатай.

Тахианы байр тогтмол 18-20 хэмийн дулаантай, агааржуулалт сайтай байх ёстой. Мөн фермийн ажилчид тахианы байр луу орохын өмнө заавал тусгай хамгаалалтын хувцас, маск, малгай өмсөж нэвтэрнэ. Учир нь аюулгүй байдал, эрүүл ахуй, амьдрах орчин, тав тухыг дээд зэргээр хангаж байж дэгдээхэйнүүд өсөлт сайтай, тахианууд хугацаандаа өндөглөх, цаашлаад өндөгний чанарт ч эергээр нөлөөлдөг гэнэ.

Тиймээс тахиануудаа аз жаргалтай, стресстүүлэхгүй, тав тухыг нь хангахын тулд байр бүрийг ухаалаг системээр хянаж, дулаан болон агааржуулалтыг нэг түвшинд барьж, тавлаг байдлыг дээд зэргээр бүрдүүлжээ. “Түмэн шувуут”-ын тахианууд Улаанбаатарын иргэн надаас ч илүү аюулгүй, тав тухтай, олон улсын стандарттай, стрессгүй орчинд амьдарч байгаа санагдлаа. Тахиа бол яг л нялх хүүхэд шиг арчилгаа ихтэй, эмзэг мэдрэмтгий ▶

▶ амьтан, тиймээс ч шувуу маллагааны олон улсын стандартыг нэвтрүүлсэн гэдгийг тус фермийн захирал хэлж байсан юм. Түүнчлэн өндгөнд агуулагдах уураг, шим тэжээлийг өндөр байлгахад онцгой анхаарч, дотоодын зах зээлд чанартай бүтээгдэхүүн нийлүүлэхийг зорьдог гэлээ.

“Түмэн шувуут” ХК-ийн уриа бол “Аз жаргалыг үйлдвэрлэнэ”. Нээрээ л аз жаргал үйлдвэрлэхийн тулд ийм хэмжээний зардал, хөрөнгө мөнгө, хүч хөдөлмөр зарцуулдаг байх даа гэсэн бодол өөрийн эрхгүй төрж байсан юм.

Дараа нь манай сурвалжлах баг “Түмэн шувуут” ХК-ийн гурав дахь шувууны ферм “Өндөглөгч тахианы аж ахуй-3” дээр очлоо. Тус шувууны ферм нь 10 байртай бөгөөд тус бүр нь 50 мянган өндөглөгч тахианы багтаамжтай. Өндөг ангилах, ялгах, шалгах, савлах процессоо Японы “Nabel” брэндийн хамгийн сүүлийн үеийн дэвшилтэт технологиор шийджээ.

“Өндөглөгч тахианы аж ахуй-3” төслийн барилгын шавь тавих ёслол 2024 оны тавдугаар сард болсон. Биднийг 2025 оны өвөл очиход барилгын ажил 100 хувь дууссан, өндөглөгч тахианы дөрвөн байр бүрэн ашиглалтад орж үйлдвэрлэл явуулж байсан. Харин өнөөдрийн байдлаар өндөглөгч тахианы 10 байр бүгд ашиглалтад орж, тус ферм бүрэн хүчин чадлаараа ажиллаж эхэлжээ.

2025 онд “Түмэн шувуут” ХК 176 сая ширхэг өндөг үйлдвэрлэсэн. Энэ нь өмнөх оны мөн үеэс 22.3 хувиар өссөн үзүүлэлт юм. Харин энэ онд 240 гаруй сая ширхэг өндөг үйлдвэрлэхээр зорьж байгаа гэдгийг “Түмэн шувуут” ХК-ийн гүйцэтгэх захирал Ж.Болд онцолж хэлсэн.

Үндэсний үйлдвэрлэл, бүтээн байгуулалт гэдэг цаг хугацааны уртад улам өсөн дэвжиж, хүчин чадал нь нэмэгдэж байдаг. “Түмэн шувуут” ХК-ийн шувууны аж ахуй ч хурдацтай өсөн дэвжсэний үр дүнд өнөөдөр Монгол Улсын өндөгний хэрэгцээг дотоодоосоо 100 хувь бүрэн

хангах боломжтой болжээ. Мэдээж үүнд бусад шувууны аж ахуй эрхлэгчдийн хүчин чармайлт ч бий. Ямартай ч дотоодын шувууны аж ахуй эрхлэгчдийн хамтын хөдөлмөрийн үр дүнд бид гаднаас өндөг импортлох шаардлагагүй болжээ.

“Түмэн шувуут”-ын өөрсдийнх нь үйлдвэрлэдэг амин дэмтэй тахианы тэжээл нь өндөг боловсроход ихээхэн үүрэг гүйцэтгэдэг. Стрессгүй, аз жаргалтай тахианд хоол тэжээл, түүний найрлага нь мэдээж маш чухал. Өндөгний чанар тахианы идэж байгаа хоол тэжээлээс шууд хамааралтай. Тиймээс “Түмэн шувуут” ХК тахианы хоол тэжээлээ өөрсдийн “Агро фийд” үйлдвэртээ төрөл бүрээр нь үйлдвэрлэж байна. Та дэлгүүрийн лангуун дээрээс омегатай, селентэй, иодтой гэсэн шошготой өндөг харж байсан биз ээ, үүний цаад учир нь тахианы идсэн хоол тэжээлд бий. Өөрөөр хэлбэл, “Агро фийд” үйлдвэр нь 100 хувь байгалийн гаралтай органик селенээр баяжуулсан тэжээл үйлдвэрлэж, үүнийг идсэн тахиа селенээр баялаг өндөг гаргадаг байх нь. Мөн омегагаар баяжуулсан тэжээл идсэн тахианы өндөг омега өндөртэй байдаг гэнэ. Ийнхүү тэжээлээс эхлээд эцсийн бүтээгдэхүүн хүртэлх бүх гинжин хэлхээг дотооддоо бүрдүүлж чадсан “Түмэн шувуут” ХК-ийн үйл ажиллагаатай танилцах аялал минь өндөрлөсөн юм. Бидний өдөр бүр хэрэглэдэг энгийн нэг өндөгний цаана үнэндээ технологи, стандарт, хөдөлмөр, хариуцлага, аз жаргал шингэсэн экосистем ажиллаж байдгийг энэ аялал харууллаа. ■

Шувууны аж ахуй эрхлэгчдийн хамтын хүч, хөдөлмөрийн үр дүнд өндөг импортлох шаардлагагүй болжээ



АЗИЙН ЗАХ ЗЭЭЛД УВСЫН ЧАЦАРГАНЫГ ТАНИУЛНА

Л.Нямгэрэл

"Увс хүнс" ХК-ийн
Гүйцэтгэх захирал

Та "Увс Хүнс" компанийн 84 жилийн түүхэн дэх онцлох үйл явдал, амжилтаас товч танилцуулна уу?

Манай компанийн суурь 1942 онд тавигдсан. Тухайн үед хүн амыг хүнсээр хангах зорилгоор аймгийн төвүүдэд "Идэш тэжээлийн комбинат" байгуулахаар шийдвэрлэсэн бөгөөд Увс аймагт байгуулагдсан комбинат нь манай компанийн үндэс суурь болсон юм. 1973 оноос чацарганаар төрөл бүрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж эхэлсэн нь манай үйлдвэрлэлийн чиглэлийг тогтоосон чухал үйл явдлын нэг. 1998 онд "Увс Хүнс" ХК нэртэйгээр шинэчлэн байгуулагдсан бол 2007 онд "UFC" групп болон өргөжиж, 2013 оноос "Увс Хүнс" ХК нэрээр ажиллаж байна.

Сүүлийн жилүүдийн хамгийн том амжилтын нэг бол 2022 онд "Увсын чацаргана"-ыг Европын Холбооны "Газарзүйн заалтаар хамгаалагдсан бүтээгдэхүүн" (PGI)-д бүртгүүлсэн явдал юм. Энэ нь бидний хувьд онцгой бахархал төрүүлэх амжилт байлаа. Мөн 2023 онд "Хүнсний хувьсгал" хөдөлгөөний хүрээнд тоног төхөөрөмжөө шинэчлэн, бүтээгдэхүүний чанар, стандартаа дээшлүүлсэн нь үйл ажиллагааны шинэ үе шат болсон.

Чацаргана бол Увсын нэрийн хуудас болсон бүтээгдэхүүн. Чацарганыг газарзүйн заалттай бүтээгдэхүүн болгон Европын Холбоонд бүртгүүлсэн амжилтын талаар тодруулна уу?



Тийм ээ, чацаргана жимс бол манай аймгийн нэрийн хуудас болсон, стратегийн ач холбогдол бүхий бүтээгдэхүүн юм. Манай компани 1973 оноос эхлэн чацарганаар төрөл бүрийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж ирсэн арвин туршлагатай.

Энэхүү амжилт нь Монгол Улсын хувьд түүхэн ач холбогдолтой, "Увс Хүнс" ХК-ийн олон жилийн зорилготой ажлын үр дүн юм. 2022 оны нэгдүгээр сарын 13-ны өдөр "Увсын чацаргана" (Uvs chatsargana) нэрийг Европын Холбооны "Газарзүйн заалтаар хамгаалагдсан бүтээгдэхүүний төрөл" (Protected Geographical Indication – PGI)-д албан ёсоор бүртгүүлсэн. Энэ нь Монгол Улсаас Европын Холбоонд бүртгэгдсэн анхны газарзүйн заалт юм.

Увсын чацаргана, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүнийг Европын Холбооны орнуудад худалдаалах боломж бүрдсэн.

МҮХАУТ, Увсын чацаргана үйлдвэрлэгчдийн холбоо, Германы Худалдаа, Аж Үйлдвэрийн Танхимуудын Холбооны SEQUA төслийн баг хамтран олон жил ажилласны үр дүнд энэ амжилтад хүрсэн. "Увс Хүнс" ХК аймгийнхаа чацаргана тариалагч аж ахуйн нэгжүүдийг нэгтгэн "Увс аймгийн чацаргана үйлдвэрлэгчдийн холбоо" ТББ-ыг байгуулах замаар энэхүү үйл явцад тэргүүлэх үүрэг гүйцэтгэсэн.

Энэхүү оюуны өмчийн патентыг авснаар Увсын чацаргана, түүгээр хийсэн бүтээгдэхүүн Европын Холбооны орнуудад худалдаалагдах боломж нээгдэж байгаа юм.

Компанийнхаа ойрын хугацааны гол зорилтуудаас сонирхуулна уу?

Бид хэд хэдэн стратегийн чиглэлд төвлөрч ажиллахаар төлөвлөөд байна.

Нэгдүгээрт, "Увсын чацаргана" газарзүйн заалтын давуу талаа ашиглан Европын Холбооны зах зээлд бүтээгдэхүүнээ тогтвортой нийлүүлэх суваг бий болгоно. Энэ хүрээнд Европын дистрибьютор, их дэлгүүрийн сүлжээтэй байгуулах гэрээнүүдийг эцэслэх, шаардлагатай олон улсын гэрчилгээ, баталгаажуулалтыг авах зорилт тавьсан.

Хоёрдугаарт, бүтээгдэхүүний нэр төрлөө нэмэгдүүлж, нэмүү өртгийн сүлжээг бэхжүүлнэ. Гуравдугаарт, үйлдвэрлэлийн хүчин чадлаа өргөтгөж, автоматжуулалтын түвшнийг ахиулах зорилго бий. Дөрөвдүгээрт, орон нутагт нийгмийн хариуцлагаа үргэлжлүүлэн өргөжүүлж, чацаргана тариалагч өрхүүдэд зориулсан сургалт, мэдлэгийг тасралтгүй өгч үйлдвэрлэлийн түүхий эд бэлтгэлд хамтарснаар орлогийн эх үүсвэртэй болгоно. Эцэст нь, Азийн зах зээл, тэр дундаа Япон, Солонгос, Хятадад "Увсын чацаргана" брэндийг тогтвортой, хүчтэй байр суурьтайгаар нэвтрүүлэх нь бидний бахархалт зорилго юм. ■



УВС ХҮНС

Эрүүл хүнс аз жаргалын эхлэл



www.uvskhuns.mn

info@uvskhuns.mn

(976)-7555-8686

[Uvs Khuns JSC](#)





АРД ОЛОНДОО ХАЙРЛАГДСАН

**Харумафүжи
Д.Бямбадорж**

Сүмо бөхийн их аварга

ДОТНО АМТЫГ ТҮГЭЭНЭ

Өдөрт нэг
үнээнээс
дунджаар
14-22 литр
сүү авч тараг,
цөцгий,
зайрмаг
үйлдвэрлэдэг

Сүмо бөхийн их аварга Харумафүжи Д.Бямбадоржтой уулзаж, Төв аймгийн Баянхангай суманд байрлах сүүний фермтэй нь танилцах завшаан тохиосон юм. Монголынхоо хүүхэд багачуудыг эх оронч үзэлтэй, өв уламжлалаа дээдэлдэг иргэн болон хүмүүжихэд нь хувь нэмэр оруулах хүслээр “Шинэ Монгол Харумафүжи” сургуулиа байгуулж, боловсролын салбарт хүчин зүтгэж байсан аварга маань одоо “үхэрчин” болжээ. Харумафүжи аварга сургуулиа байгуулсны дараа сурагчийн “Үдийн цай” хөтөлбөрт нь шинэ, эрүүл, амьд, органик сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг ашиглах ёстойг ойлгосон байна. Монгол хүүхдүүдийн чихрийн хэрэглээ хэт өндөр, харин эсрэгээрээ сүү, сүүн бүтээгдэхүүний хэрэглээ бага байгааг олж харсан хэрэг. Энэ дүр зургийг тэрбээр өөрчлөхийг хүсэж, 2021 оноос Японы ноу-хауг судалсны үндсэн дээр эх орондоо нутагшуулан сүүний фермтэй болохоор сэтгэл шулуудаг

байсан аж. “Үхэрчин болно гэж төсөөлөөгүй явлаа” хэмээн инээмсэглэн ярих их аваргаараа бахархахгүй байхын аргагүй санагдсан.

Өнөөдөр зорилго нь биеллээ олж, түүний байгуулсан сүүний ферм “Шинэ Монгол Харумафүжи” сургуулийн 2000 гаруй сурагчаас гадна ерөнхий боловсролын зургаан сургууль, гурван цэцэрлэгийг өглөө бүр чанартай, шинэ сүүгээр хангаж байна. Одоогоор тус ферм бүрэн хүчин чадлаараа ажиллаж эхлээгүй бөгөөд цаашид саалийн үнээний тоог хоёр дахин нэмэгдүүлснээр сүүгээр хангах сургууль, цэцэрлэгийн тоо нэмэгдэх нь тодорхой.

Тус ферм нь Францын сүүний чиглэлийн Монбелиард үүлдрийн 160 орчим үхэртэй. Өдөрт нэг үнээнээс дунджаар 14-22 литр сүү авч тараг, цөцгий, зайрмаг үйлдвэрлэн зах зээлд нийлүүлж байна. Сүүгээ сүүлийн үеийн дэвшилтэт технологи, бүрэн автомат тоног төхөөрөмжөөр вакум орчинд боловсруулж, түүхий сүүний амт чанар, амин чухал зүйл болсон уургийг задлахгүйгээр температурын аргаар ариутган савладаг аж. Сүү саахаас эхлээд бүх процесс ухаалаг технологид суурилсан, агаартай урвалд орохгүй, шимт байдлыг нь алдагдуулахгүйгээр үйлдвэрлэдэг байна.

Анх сүүний фермээ ашиглалтад оруулахад “Хүнсний хувьсгал”-ын хүрээнд олгогддог хөнгөлөлттэй зээл томоохон дэмжлэг болсонд талархалтай хандаж, цаашид ч үргэлжлээсэй хэмээн хүсдэгээ Харумафүжи аварга манай сэтгүүлээр дамжуулан уламжилсан. Үүнээс гадна татварын хөнгөлөлт, чөлөөлөлт, сүүний урамшуулал зэрэг дэмжлэг нь сүүний ферм хөгжихөд түлхэц болж байгааг онцолж байлаа.

Сонгодог ая сонсдог үнээний сүү

Аз жаргалтай үнээнээс аз жаргалтай сүү гардаг гэнэ. Тийм ч учраас Харумафүжи сүүний фермийн үнээнүүд дэлхийд алдартай сонгодог хөгжим, эсвэл Монгол Улсын Хөдөлмөрийн баатар Н.Жанцанноров гуайн бүтээлийг сонсож өвс, тэжээлээ тааваараа идэнгээ дулаахан, маллагаа сайтай, агааржуулалт сайтай орчинд “тухалдаг”.

Тус фермийн үйл ажиллагааны философи нь маш энгийн буюу “Сурагчид өдөр бүр аз жаргалтай, чанартай, амьд сүү ууж, эрүүл чийрэг өссөнөөр эрүүл гэр бүлийн эхлэл болно”. Харин эрхэм зорилго нь “Эх орны хөрсөнд дэлхийн жишигт нийцсэн сүүний фермийн үйл ажиллагааг төгөлдөржүүлж, ард түмэндээ эрүүл, аюулгүй, амьд ариун ▶

► сүү, сүүн бүтээгдэхүүнийг уламжлуулан түгээнэ”. Энэ бол зүгээр ч нэг зорилго биш. Үг бүр нь амьтай, гүн утга агуулгатай гэдгийг Харүмафүжи аварга онцолж байлаа. Эрхэм зорилгоо тодорхойлохын тулд хэдэн сарын турш үг бүрийг нь хамт олноороо бодож тунгаан, сургалтад хүртэл хамрагдсан гэнэ. Тийм ч болохоор фермийнхээ хаа сайгүй эрхэм зорилго, алсын хараагаа томоор бичиж байрлуулжээ. Өглөө бүр алсын хараагаа эрхэм зорилго руугаа чиглүүлэн ажилладаг гэлтэй, үнэхээр найрсаг, аз жаргалтай хамт олон аж. Сэтгүүлч миний бие фермийн үйл ажиллагаа, тоног төхөөрөмж, дотоод бүтэцтэй танилцаж дуусаад бүтээгдэхүүний дээж болсон амттайхан сайхан сүү, тараг, цөцгийгөөр дайлууллаа. Ийн анх удаа Н.Жанцанноров гуайн сод бүтээлийг сонссон үнээний сүү, сүүн бүтээгдэхүүн амсах завшаан тохиосон нь энэ билээ. Үйлдвэрийн аргаар боловсруулсан хэрнээ хөдөөгийн малчин айлын цагаан идээнээс ялгагдах юмгүй, сэтгэл дагаад ч тэр үү үнэхээр сайхан амттай байсан.

Фермийн ажиллах орчин нөхцөл ч тухтай, бараг л гадаа гарах шаардлагагүй аж. Ажилчдын амрах байр нь тохижилт сайтай, дулаахан, үнэгүй интернэт, боловсон ариун цэврийн өрөө, шүршүүр, угаалга хийх өрөөг ч тусад нь гаргаж өгчээ.

Аварга маань өөрийгөө их “азтай хүн” гэж тодорхойлсон. Учир нь 10 жилийн ангийнхаа хүүхдүүдтэй хамтран энэхүү фермийнхээ үйл

ажиллагааг Монголдоо жишиг болтол нь хөгжүүлж чаджээ.

Фермийн захирал нь түүний унаган багын найз Н.Болдсайхан, харин сүүний үйлдвэрийн дарга нь мөн л 10 жилдээ хамт сурч байсан ангийн анд Хатанбаатар. Бүгд дээд боловсролтой инженер, технологийн мэргэжилтэй, амжилттай бизнесмэнүүд байхад нь Харүмафүжи аварга хамтдаа “үхэрчин болцгооё” хэмээн уриалан сүүний аж ахуйгаа эхлүүлсэн нь энэ аж.

Боловсрол мэдлэгтэй, итгэл даасан, дотнын нөхдөөрөө хүрээлүүлсэн аварга маань тэдэнтэйгээ хөгжил хөөртэй, аз жаргалтай ажилладаг нь сэтгүүлч надад ч илхэн харагдаж байсан юм. Харүмафүжи аварга Д.Бямбадорж “орчин үеийн фермерүүд нь өндөр боловсролтой, технологийн мэдлэгтэй, цэмбэгэр залуус байдаг болсон. Өтөг бууц үнэртүүлсэн, боловсрол маруухан гэсэн хуучны ойлголтоосоо салах хэрэгтэй” гэсэн шүү.

Мөн тус ферм хэрэглэсэн, хаягдал усаа дахин боловсруулж ашигладаг технологитой. “Хүн гэдэг байгалийн амьтан. Тийм ч учраас байгаль, эх дэлхийтэй шүтэлцээтэй оршдог. Бид газар тариалан, уул уурхай, хөдөө аж ахуйн чиглэлээр бизнес эрхэлж болох ч байгаль орчноо бохирдуулж болохгүй гэдгийг үргэлж санаж, ажил хэрэг болгох хэрэгтэй” гэдгийг Харүмафүжи аварга онцгойлон захиж хэлсэн юм. ■

Сурагчид өдөр бүр аз жаргалтай, чанартай, амьд сүү ууж, эрүүл чийрэг өссөнөөр эрүүл гэр бүлийн эхлэл болно



БАЙГАЛЬ ЭХИЙН АНГИР УУРАГ

Мөөгний ид шидийг суурин соёлтой ард түмэн эртнээс мэдэрч, тарьж ургуулах арга техникээ хэдэн зууны тэртээгээс хөгжүүлж ирсэн. Энэ хэрээр хэрэглээ нь ч өндөр. Хятад улсад нэг хүн жилд дунджаар 25-30 кг мөөг хэрэглэдэг бол Япон, Солонгост энэ үзүүлэлт 10-15 кг-аар хэмжигддэг. Харин манай улсад нэг хүнд ногдох мөөгний хэмжээ ердөө 200 гр.

Мөн дийлэнх нь импортынх учир бид шинэ мөөг идэж чаддаггүй. Тиймээс үүнийг хүнсний хувьсгалчид өөрчлөхийг зорьж байна. Тэдний нэг нь "Мөөжиг органик" ХХК-ийн үүсгэн байгуулагч, гүйцэтгэх захирал С.Мөнхжаргал. "Шарк танк" нэвтрүүлгээр хөрөнгө татаж бизнесээ шинэ түвшинд хүргэсэн тэрбээр есөн жилийн өмнө энэ талбарт хөл тавьсан.



С.Мөнхжаргал

"Мөөжиг органик" ХХК-ийн үүсгэн байгуулагч, гүйцэтгэх захирал



Монголчууд бид биед шаардлагатай шим тэжээлийг хоол хүнснээсээ хангалттай авч чаддаггүй. Тиймээс хоолондоо эх орны мөөгөөр хувьсгал хийхийг танд зөвлөж байна. Ялангуяа эвэрлэг дэрвээлж буюу бидний нэрлэж заншсанаар хясаан мөөг нь холестерингүй уураг, бета глюканы төгс хослолыг агуулдаг.

Энэ цагаас хойш мөөгний үрийн лаборатори байгуулж, хүлэмжийн мөөгийг үйлдвэрлэлийн хэмжээнд хүргэж чадсан. Өдгөө "Мөөжиг органик" ХХК хясаан мөөгийг улаан буудайн сүрэл, хусны үртэс ашиглан тариалж байна. Мөн орон нутгийн бизнес эрхлэгчидтэй хамтран бизнесээ кластераар хөгжүүлснээр жилийн дөрвөн улирлын туршид

"ургац" хурааж, нийлүүлэлтийнхээ тогтвортой, найдвартай байдлыг бүрэн хангадаг.

Аялал жуулчлалын мэргэжилтэй бүсгүй Монголд огт хөгжөөгүй шинэ салбарт зүрх сэтгэлээ өгч ийм хэмжээнд хүрнэ гэдэг том амжилт. Түүнийг дан ганц "мөөгчин" гэж тодорхойлбол алдас болно. С.Мөнхжаргал араасаа олон хүн дагуулж яваа багш хүн. Тэрбээр мөөгний биотехнологийн мэдлэг туршлагаа бусадтай хуваалцаж, хамтдаа урагшлахдаа үргэлж нээлттэй байдаг.

"Шидэт" хүнсийг шинжлэх ухаанчаар хөгжүүлнэ

"Мөөжиг органик" ХХК-ийн хясаан мөөг эрүүл мэндийг дэмжих онцгой шидтэй. Хясаан мөөгөнд агуулагдах холестерингүй уураг, бета глюкан нь зүрх судасны эрүүл мэндийг дэмжин цусны эргэлтийг сайжруулдаг. Энэ төрлийн мөөгийг "байгалийн аспирын" гэх нь ч бий. Мөн махтай дүйх уураглаг учир мах, өөх тосны хэрэглээг бууруулах ухаалаг сонголт болдог. Тус компанийн бүтээгдэхүүн зөвхөн түүхий мөөгөөр хязгаарлагдахгүй. 2023 онд найман тонн мөөг тариалсныхаа дараа хатаасан, нунтаг мөөг зах зээлд нийлүүлж, оливын тосонд дарсан, халуун чинжүүтэй, цуунд дарсан хэлбэрээр бүтээгдэхүүнээ төрөлжүүлж эхэлжээ. Ингэхдээ хүнсний аюулгүй байдлыг чухалчилж, шинжлэх ухаанчаар, стандартын дагуу бүтээгдэхүүнээ хөгжүүлсэн байна.

С.Мөнхжаргал мөөгний бизнесээсээ өмнө аялал жуулчлалын салбарт олон жил ажилласан. Тиймдээ ч зочлох үйлчилгээний салбарын хүч, нөлөөг хамгаас сайн мэднэ. Тэрбээр хамтран ажилладаг жуулчны бааз, зоогийн газруудынхаа тоог нэмэх замаар монгол мөөгийг илүү олон хүнд амтлуулахыг зорьж байна. Дотоодын шинэ мөөг урт зам туулсан импортын мөөгнөөс гойд илүү учраас мартагдашгүй амтыг та Мөөжигийн мөөгөөр урлаарай. ■

МОВЬЕОС
МОНГОЛ АМТ



МОВЬЕОСTM
Монгол амт



ӨГЛӨНИЙ
ЭЭВ ХОЛ



ХАР
ШОКОЛАДТАЙ



Жин
500гр



WOMEN
Owned

© 2021-2023 Овьёосны нэвс
ESG CS01-1994-L1-2025/0109



2
МИНУТ

БУЦАЛСАН УС
СҮҮ, ТАРАГ



Хар шоколад



Овьёосны нэвс



Хатаасан жимс



ИТГЭЛ ТӨГС ХЭРЭГЛЭЭ



УСЫГ 6 ДАВХАР RO шүүлтүүрээр шүүн цэвэршүүлж
МОНГОЛ УЛСЫН САВЛАСАН УСНЫ MNS5007:2022
стандартад бүрэн нийцүүлэн үйлдвэрлэдэг.

Эм Жи Эл Акуа ХК нь Монголын хамгийн анхны гүний савласан цэвэр усны чиглэлээр дагнан үйл ажиллагаа явуулж буй үйлдвэр бөгөөд шингэн хүнсний зах зээлийн 30 орчим хувийг дангаар хангаж, салбартаа тогтвортой хөгжил, хариуцлагатай үйлдвэрлэл, чанарын стандартаар манлайлан ажиллаж буй үндэсний үйлдвэрлэгч юм.

SERENE®

Pure natural water

БАЙГАЛЬД ЭЭЛТЭЙ, УХААЛАГ СОНГОЛТ
ЯАГААД LABEL-FREE САВЛАГАА ВЭ?



ECO FRIENDLY



EASY RECYCLING

Эм Жи Эл Акуа ХК-ийн шинээр танилцуулж буй SERENE бүтээгдэхүүн нь тойрог эдийн засгийн зарчимд нийцсэн, шошго болон цавуугүй инновацлаг шийдлээрээ онцлог бөгөөд цаас, үйлдвэрлэлийн хаягдлыг бууруулж, байгаль орчинд ээлтэй тогтвортой хэрэглээг дэмжихэд чиглэсэн шинэ үеийн хариуцлагатай бүтээгдэхүүн болж байна.

MNS 5007:2022

FSSC 22000

ISO 9001:2015

Ашиг ашигалангаас Агаар ирээдүй

