

Московский Маргариновый завод

Московский Маргариновый завод – первенец маргариновой и майонезной промышленности в России.

4 мая 1928 г. на заседании коллегии Народного Комиссариата Труда СССР было принято решение о строительстве первого в стране маргаринового завода, а уже 30 июня 1930 г. он был введен в эксплуатацию. Первоначальной задачей завода было познакомить страну с практически неизвестным ранее продуктом питания – маргарином.

В 30-х годах на заводе было запущено производство майонеза, и колоссальный спрос на этот продукт привел к тому, что объемы его выпуска за десятилетие выросли более чем в двадцать раз.

И в дальнейшем завод неизменно поддерживал марку новаторского, современного предприятия, являясь пионером в СССР в освоении оборудования для производства продуктов питания компаний, как «Кебер», «Джонсон», «Альфа-Лаваль», «Де-Смет» и многих других. В послевоенные годы была проведена комплексная автоматизация производства и несколько реконструкций предприятия, что позволило значительно увеличить производительность завода.

Новые идеи и их воплощение в жизнь сделали завод передовым производством отрасли. Так в 1976 г. способ производства жидкого молочного маргарина для кондитерских изделий был признан изобретением.

Новая эра в развитии Маргаринового завода началась в марте 1998 года, когда завод перешел под управление компании «Юнилевер». Теперь перед заводом и его сотрудниками стояла задача не просто обеспечить население достаточным количеством продукции, но и обратить внимание на то, чтобы продукция соответствовала европейским стандартам.

На ряду с уже известным потребителям продуктом «Rama», в 1999 году завод выпускает продукцию «Delmu» и “Пышка”, а затем инновационный продукт – майонез Calve в удобной мягкой пластиковой упаковке «ДойПАК», что явилось революционным шагом в развитии пищевой промышленности.

Завод постоянно расширяет ассортимент выпускаемой продукции. В 2003 году было запущено производство майонеза «Calve Французский Классический» и ряда новых соусов. Благодаря прекрасному вкусу и густой консистенции продукты быстро завоевали любовь российских потребителей.

В мае 2005 года был выстроен новый цех по производству соусов и кетчупов. Это позволило заводу расширить производственные мощности и существенно сократить потери.

В октябре 2005 года на заводе была установлена новая линия по производству растительно-творожного крема «Creme Bonjour».

С 2006 года на МЗ выпускаются Calve “Мои соусы”, созданные по специальной технологии. Эти продукты не содержат консервантов и соответствуют миссии компании «Юнилевер» - Vitality (здоровый образ жизни, жизненная энергия).

Продукция завода пользуется успехом у потребителей и подтверждением тому является то, что каждый год продукция Московского Маргаринового Завода занимает призовые места на национальных конкурсах «Товар года», «Народная марка». А Национальный Фонд защиты потребителей признал майонез «Calve Французский Классический» абсолютным лидером, ему был присвоен знак "Одобрено НФЗП", удостоверяющий, что продукт безопасен и соответствует всем стандартам качества".

На сегодняшний день Маргариновый завод оснащен современным оборудованием, отвечающим высоким мировым стандартам в области производства продуктов питания.