

САЛБАРУУДЫН БАЙРШИЛ, ХҮЧИН ЧАДАЛ

Үнэт цаас гаргагч нь ХАА-н салбарт үйл ажиллагаагаа явуулж байгаа тэргүүлэгч компанийн нэг бөгөөд нэг удаад 10 мянга гаруй толгой мал бэлтгэн төхөөрч, 19.2 мянган тонн мах хөргөн хөлдөөх аммиакан хөргөлт бүхий хөдөө орон нутгийг хамарсан 11 салбар үйлдвэр, борлуулалтын цэгүүдтэй мал бэлтгэл, мах үйлдвэрлэл, борлуулалтын нэгдсэн цогц тогтолцоо бүхий сүлжээг бий болгон ажиллаж байна.

Мах Маркет сүлжээ үйлдвэрүүдийн байршил



Зураг 2 Сүлжээ үйлдвэрүүдийн байршил

“Жаст групп” ХХК нь 2002 оноос ХАА-н салбарт урт хугацааны хөрөнгө оруулалтын нэгдмэл бодлогын хүрээнд мах бэлтгэх, боловсруулах үйлдвэрүүдийн техник, технологийн шинэчлэлтийг ээлж дараатайгаар хийсний үр дүнд Үнэт цаас гаргагч нь Монгол Улсын хэмжээнд мал бэлтгэлийн 32.3 хувь (41634 толгой мал бэлтгэсэн), үйлдвэрийн аргаар мал төхөөрөх хүчин чадлын 26 хувь (нэг удаадаа бод-1810, бог-8900 толгой), мах махан бүтээгдэхүүн хадгалах хүчин чадлын 30 (19200 тн), махны экспортын 22.8 (2010 оны байдлаар 4518.9 тн-ыг экспортлосон) хувийг дангаараа хангах болсон. Нийслэлийн хэмжээнд худалдаалагддаг улсын нөөцийн мах болон экспортын мах, махан бүтээгдэхүүний 1/3-ийг (2010 оны байдлаар 6918.9 тн мах махан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэж борлуулсан) дангаараа хангаж байна.

Малыг малчдаас дундын зуучлалгүйгээр орон нутгийн үйлдвэрүүд дээр шууд худалдан авч, мал хүлээж авах хугацааг тухайн оны 12 сар хүртэл уртасгаж, орон нутгийн онцлог болон зах зээлийн байдлыг харгалзан үнийн уян хатан бодлого баримтлан ажилласнаар мал бэлтгэлийн тоо, махны гарцийг нэмэгдүүлсэн. Махны гарц нэмэгдэх нь мал бэлтгэлийн үнийн өсөлтийг тодорхой хэмжээнд нөхөх, нэг кг махыг боловсруулахад гарах зардлыг багасгасан нь компанийн ашигт ажиллагаанд эерэгээр нөлөөлж байна.



Үйлдвэрүүдийн хүчин чадал

Үйлдвэрийн нэр	Хоногт нядлах хүчин чадал (тоо, толгой)		Хөргөлтийн хүчин чадал (тн)	Гүн хөлдөөлтийн хүчин чадал (хоног/тн)
	Бод	Бог		
1 Улаанбаатар Мах маркет	-	1,000	7,000	20
2 Баян-Өлгий Мах маркет	120	800	1,000	20
3 Булган Мах маркет	120	700	500	20
4 Завхан Мах маркет	120	-	500	15
5 Сүхбаатар Мах маркет	120	800	750	20
6 Увс Мах маркет	80	400	250	15
7 Дорнод Мах маркет	200	1,600	3,000	60
8 Хөвсгөл Мах маркет	200	500	1,000	40
9 Багануур Мах маркет	300	1,000	1,200	40
10 Сэлэнгэ Мах маркет	350	1,600	3,000	40
11 Өвөрхангай Мах маркет	200	500	1,000	/дуусаагүй/
Нийт	1,810	8,900	19,200	290

Хүснэгт 7. Үйлдвэрүүдийн хүчин чадал

Технологийн шинэчлэл

Үнэт цаас гаргагч нь үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаа, техник, технологийн шинэчлэлтийг “Жаст групп” ХХК-ийн бүрэн дэмжлэг, санхүүжилтаар 2006-2010 оны хооронд нийт дүнгээрээ 28.3 тэрбум төгрөгийн хөрөнгө оруулалт ба шинэчлэлтийг хийсэн.

Үзүүлэлт	2006	2007	2008	2009	2010	Нийт
Үйлдвэр	89.8	1,940.0	1,264.9	6,659.9	285.2	10,239.9
Үйлдвэрийг шинэчлэн засварлах	109.4	195.8	703.7	96.9	520.4	1,626.2
Үйлдвэрлийн өргөтгөл	48.8	189.0	485.5	19.9	-	743.2
Тоног төхөөрөмж худалдан авалт, угсралт	36.8	418.9	524.0	1,138.4	2,105.7	4,223.8
Үндсэн хөрөнгө худалдан авалт	-	474.3	160.3	12.0	4.1	650.7
Төв үйлдвэр	-	6,786.1	3,554.3	-	-	10,340.3
Зам, байгууламж	2.6	-	-	71.0	340.1	413.7
Нийт дүн	287.4	10,004.2	6,692.7	7,998.1	3,255.5	28,237.8

Хүснэгт 8. Компанийн хөрөнгө оруулалтын хэмжээ



ҮЙЛДВЭРЛЭЛ, ЧАНАРЫН ХЯНАЛТ

Үйлдвэрлэлийн процесс



Схем 1. Үйлдвэрийн процесс

Үнэт цаас гаргагчийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэлийн үе шат, дамжлага тус бүрд үйл ажиллагааны болон боловсруулалтын технологийн зааварчилгааг нь Олон улсын чанар, стандартын шаардлагад нийцүүлэн ажилладаг. Учир нь махны салбар хүнсний хэрэглээний гол бүтээгдэхүүн бөгөөд эрүүл ахуй, чанарын нарийн хяналт, технологийн чанд хатуу горимыг шаарддаг.

Үйлдвэрийн үйл ажиллагааны технологийн горимүүд:

1. <i>Мал бэлтгэлийн технологи</i>	Туувраар ирсэн малыг тусгаарлан бактерилогийн болон серологийн шинжилгээнд оруулан, өвчтэй мал ямар ч тохиолдолд бэлтгэхгүй байх шаардлагыг мөрдөн ажилладаг.
2. <i>Нядалгааны технологи</i>	Малыг нядлахын өмнө 36 цаг амрааж, малын мах нядалгааны явцад хатуурч, чанар муудахгүй байх технологийг мөрдөж ажиллана. Нядалгааг стандартын зориулалтын шугам, ариун цэврийн шаардлага хангасан орчинд технологийн дагуу гүйцэтгэн нядалгааг гүйцэтгэж буй ажиллагсдын ариун цэвэр, эрүүл мэндийн шаардлагыг хангасан стандарт гарган мөрдүүлснээр нядалгааны явцын тураг махны чанарыг хангуулж байна..
3. <i>Сэврээлтийн технологи</i>	Нядалгаанаас гарсан тураг махыг хасах 4 хэмийн хүйтэнд сэврээж халуун махны гадаргууд тогтсон хүчлийг зайлуулна. Махыг 24 цаг сэврээж, зөөлрүүлэх арга техникийг стандартын дагуу гүйцэтгэнэ.
4. <i>Шулалгааны технологи</i>	Шулалгааны технологийн ариун цэврийн байдалд өндөр стандартыг тогтоох бөгөөд шал, хана, тааз нь аливаа химийн бодис агуулагдаагүй, дулаан, хүйтэн нэвтрүүлдэггүй материалаар хийгдсэн байх ба шалан дээр унасан хаягдал нь бохирын шугамаар гадагш автоматаар зайлуулагддаг,

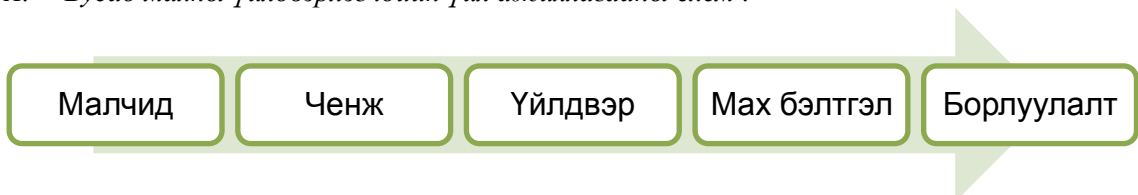


	хэрэглээнд ордоггүй байна. Шулалгааг гүйцэтгэж буй ажиллагсадын эрүүл мэнд, ариун цэврийн стандартыг мөрдүүлж ажиллана.
5. <i>Хөлдөөлтийн технологи</i>	Тураг болон шулсан махыг хасах 40 хэмээс доошгүй температурт гүн хөлдөөж, түүний шинэлэг байдлыг борлуулах үе шат хүртэл хадгалах боломжийг хангуулна. Ингэснээр мах харлах, чанараа алдах байдал “Мах маркет” брэндийн мах, махан бүтээгдэхүүнд огт гарахгүй байх ёстой.
6. <i>Хадгалалтын технологи</i>	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хасах 14 хэмээс доошгүй температурт хадгалах стандартыг мөрдүүлнэ.
7. <i>Тээвэрлэлтийн технологи</i>	Мах, махан бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтийг зориулалтын сав, хэрэгслээр гүйцэтгэж, тээвэрлэлтийн явцад бүтээгдэхүүн гэмтэх, бохирдох, хорогдох байдал гаргуулахгүй байх стандартыг мөрдүүлнэ.
8. <i>Савлалт, түгээлтийн технологи</i>	Мах, махан бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчийн худалдан авах хүсэл, сонирхолд нийцсэн хэмжээгээр савлаж бэлтгэнэ. Сав, баглаа боодлын тусгай стандартын горимыг мөрдөж ажиллана. Савласан бүтээгдэхүүнийг хэрэглэгчдэд түгээх борлуулалтын сүлжээг оновчтой зохион байгуулна.
9. <i>Байгаль орчинд хор нөлөөгүй байх</i>	Үйлдвэрээс гарч буй хог хаягдлыг зайлуулах, бохирын төвлөрсөн байгууламжид хийж байх техник, технологийн горимыг мөрдүүлж ажиллана. Аммиакан хөргөлтөт хөргүүрийн системийг хэрэглэх бөгөөд тэдгээрийн аюулгүй ажиллагааны зохион байгуулалтыг дээд зэргээр хангуулсан байна.

Хүснэгт 9. Үйлдвэрийн үйл ажиллагааны технологийн горим

Мал бэлтгэл, махны үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагааг бүдүүвчээр дүрслэн харуулвал,

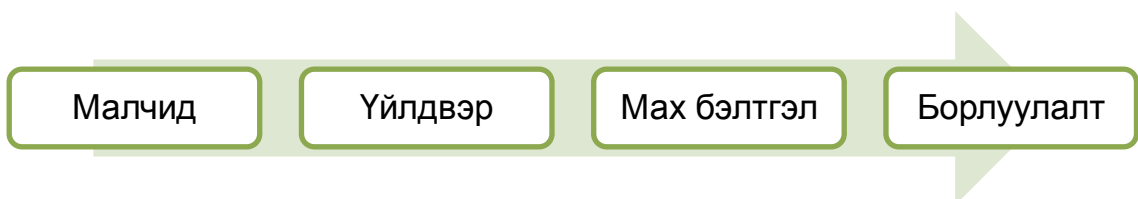
А. *Бусад махны үйлдвэрлэгчдийн үйл ажиллагааны схем :*



Схем 2. Ердийн махны үйлдвэрийн үйл ажиллагааны схем

Б. *Мах маркет үйлдвэрийн үйл ажиллагааны схем :*

Үнэт цаас гаргагчийн салбар үйлдвэрүүдийн үйл ажиллагааны цар хүрээ нь ойр орчмын 200 км-ийн радиус бүхий тойрог дахь орон нутгийн малчдыг хамарсан байдлаар зохион байгуулагдсан.



Схем 3. Үнэт цаас гаргагчийн махны үйлдвэрийн үйл ажиллагааны схем

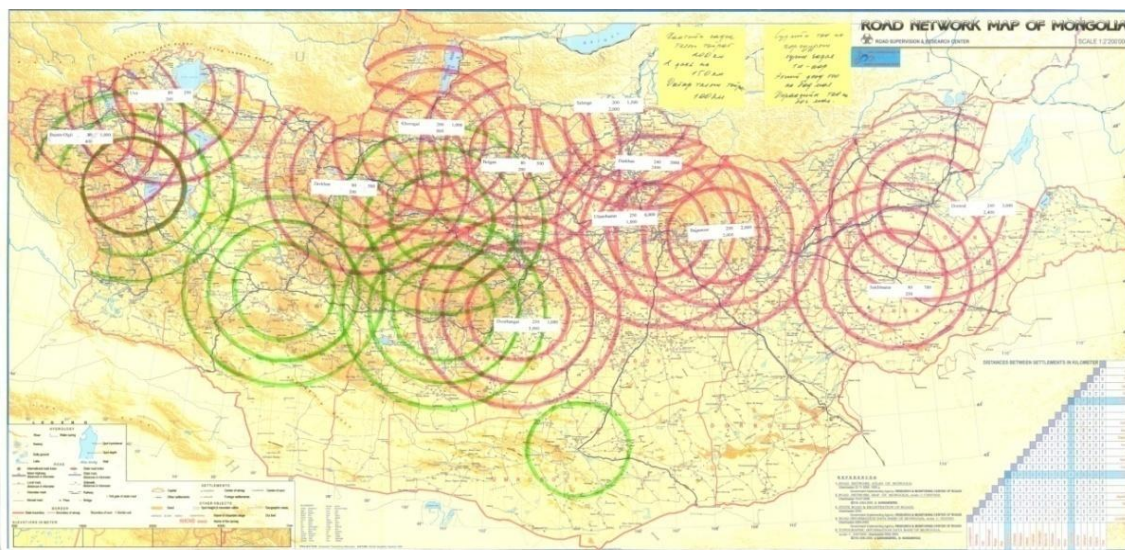


Үнэт цаас гаргагч нь мал бэлтгэлийн шинэ системийг 2007 оноос эхлэн нэвтрүүлж эхэлсэн ба ингэснээр малчдад илүү ойртон малын алсын тууврын зайг багасгасны дүнд жингийн алдагдал багасгах, малчин үйлдвэр хоёрын хооронд махны ченжийн дамжлагыг арилгаснаар мал бэлтгэлийн үнийн хөөрөгдлийг бууруулах хэрэглэгчдэд эрүүл ахуйн шаардлага хангасан чанартай махыг бэлтгэн нийлүүлэх, малчдад 7-р сараас 12-р сар хүртэлх хугацааны турш боломжтой цагтаа малаа зах зээлийн үнээр үйлдвэрт нийлүүлэх бололцоог бий болгон ажиллаж байна.

Энэхүү систем нь малыг шууд үйлдвэр дээрээ худалдан авч технологийн дагуу боловсруулж байгаа нь бэлтгэсэн махны чанарыг сайжруулж, өртгийг хямдруулаад зогсохгүй малчин өрхийн амьжиргааг тэтгэх, малын хулгайтай тэмцэх зэрэг нийгмийн чухал ач холбогдолтой ажил болж байна.

Нэр төрөл	2007 он		2008 он		2009 он		2010 он	
	Бэлтгэсэн малын тоо	Нэг малын махны гарц%/	Бэлтгэсэн малын тоо	Нэг малын махны гарц%/	Бэлтгэсэн малын тоо	Нэг малын махны гарц%/	Бэлтгэсэн малын тоо	Нэг малын махны гарц%/
Үхэр	16,703	42.3	19,765	45.2	25,468	46.3	6,238	47.7
Адуу	3,335	44.5	4,615	47.4	9,521	49.9	4,152	51.5
Хонь	33,902	40.1	55,911	42.1	860	41.9	23,374	42.3
Ямаа	4,235	39.1	8,273	36.5	1,116	-	7,870	41.9
Бүгд дүн	58,175	-	88,564	-	36,965	-	41,634	-

Хүснэгт 10 Мах бэлтгэлийн тоо, махны гарц



Зураг 3. Үйлдвэрүүдийн байршлын радиус

Мал бэлтгэлийн үед дараах чиглэлээр банкт хамтран ажилладаг.

1. Малыг төлбөр тооцоо гүйцэтгэх:

Мал бэлтгэлийн үйл ажиллагаанд зориулсан мөнгөн хөрөнгийг Хадгаламж банкинд байршуулан тус банкны орон нутгийн салбаруудаар дамжуулан төлбөр тооцоог гүйцэтгэдэг. Мал тушаасан малчинд төлөх мөнгөн дүнгээр чекийг мал хүлээн авагчид бичиж олгодог ба чек бичигдсэнээс хойш ажлын 3 хоногийн дотор дээрхи банкны аль ч салбараас бэлэн мөнгө авах эрхтэй. Энэ нь үйлдвэр дээр их хэмжээгээр бэлэн мөнгө байлгах, бэлэн мөнгөний аливаа эрсдэлээс

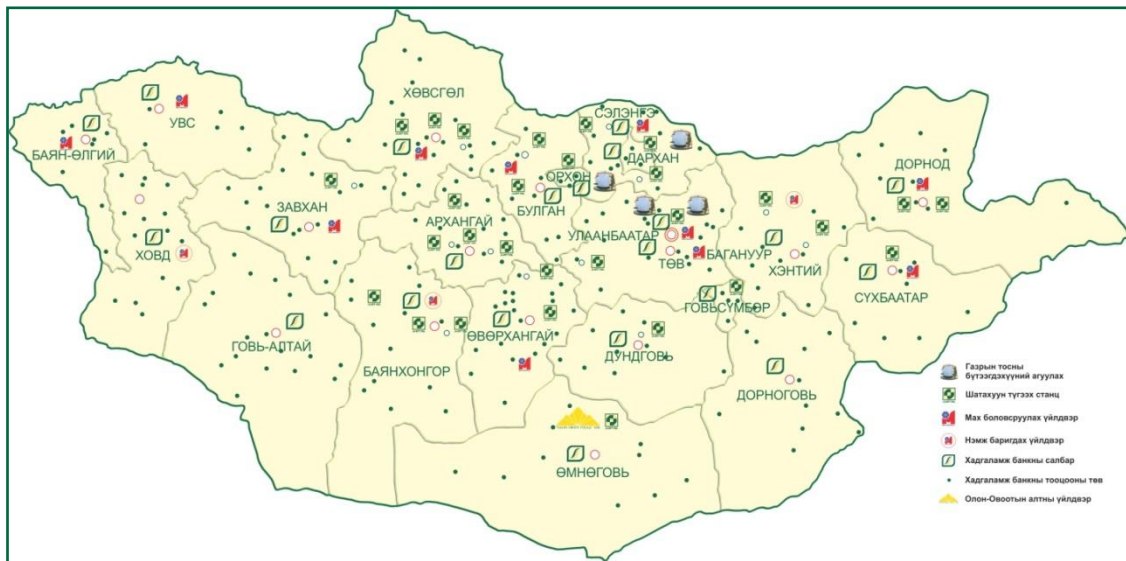


хамгаалах, малчдад өөрсдийн бэлэн мөнгөний зарцуулалтыг хүссэн үедээ хийх боломж бүрдэнэ.

2. Малчдын зээлийг мал бэлтгэлтэй холбох:

Малчид цагаан сараар эсвэл баяр, наадам, хичээл орох үеэр гэх мэт бэлэн мөнгөний хэрэгцээ гарсан үед банкинд хандан зээл авдаг. Малчид зээлээ, малаа борлуулсан орлогоосоо төлөх хүсэлт гаргасан тохиолдолд тус компанитай холбоо тогтоон намар нэгдсэн зохион байгуулалтанд оруулж, үйлдвэрт малаа нийлүүлдэг.

Малчдыг урамшуулах, идэвхижүүлэх зорилгоор үйлдвэрт малаа нийлүүлсэн малчдын зээлийн хүүний 1/3 хэсгийг компани хариуцан банкинд төлдөг. Хадгаламж банк аймаг, сум бүрт байрладаг учраас дээрх 2 чиглэлээр хамтарч ажиллахад ямар нэгэн хүндрэл бэрхшээл гардаггүй бөгөөд харилцан бизнесээ дэмжиж ажиллаж байна.



Зураг 4 Үнэт цаас гаргагч болон Хадгаламж банкны салбаруудын байршил

Мал бэлтгэн нийлүүлэх процесс

Малчид, мал нийлүүлэгчдээс малын эмч, мал тоологч, пүүлэгч, мал бэлтгэлийн мэргэжилтэн болон бусад холбогдох албан тушаалтны бүрэлдэхүүнтэйгээр малыг хүлээж авдаг бөгөөд махны хяналтын улсын байцаагч хяналт тавин ажилладаг. Малыг хүлээж авах үед амьдын жин, махны гарцаар нь жинлэн авдаг.

Малыг хүлээн авахдаа дараахи бичиг баримтуудыг бүрдүүлдэг:

- Гарал үүслийн гэрчилгээ /орон нутгийн Мал Эмнэлэг Ариун Цэврийн Алба/
- Цагдаагийн байгууллагын тодорхойлолт
- Малын тушаагчийн иргэний үнэмлэх, орон нутгийн засаг даргын тодорхойлолт
- Зүсмийн бүртгэлийн жагсаалт

Хүлээж авсан нийт малын 20-30 хувьд санамсаргүй түүврийн аргаар сонголт хийн малын эмчийн үзлэг хийж, шаардлагатай гэж үзсэн тохиолдолд /сэжигтэй мал ирсэн, экспортын мал бэлтгэлийн үед харилцагчийн хүсэлтээр болон хяналтын байцаагч, малын эмч нарын хамтарсан шийдвэрээр/ 100 хувь цусны шинжилгээнд хамруулдаг. Өвчтэй буюу өвчний сэжиг илэрсэн малыг тусгаарлаж, нядалгааны малын стандарт шаардлага хангаагүй тохиолдолд “Махны хяналтын дүрэм”-д заасны дагуу ангилан шийдвэрлэдэг.

Үйлдвэрлэл



Тус компани өөрийн салбар үйлдвэрүүдэд орчин үеийн махны үйлдвэрлэлийн техник, технологийг нэвтрүүлэх, олон улсын жишигт нийцсэн нэгдсэн нэг стандарт технологиор үйлдвэрлэлийг явуулж, дотоод, гадаадын зах зээлд хүнсний эрүүл ахуйн шаардлага хангасан мах, махан бүтээгдэхүүнийг тогтмол, найдвартай нийлүүлэх боломж бүхий махны үйлдвэрлэлийг бий болгосон байна.

Ингэснээр малчдаас хүлээн авсан малыг бэлтгэж, нядласны дагуу үйлдвэрүүдэд махыг сэврээсэн байдлаас шууд шулж бэлтгэдэг. Энэ нь махны чанарыг алдагдуулахгүйгээр хэрэглэгчдэд хүрч байх нөхцлийг бүрдүүлсэн.

Чанарын хяналт

Мал бэлтгэлээс эхлүүлэн эцсийн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх, тээвэрлэх, борлуулах хүртэл онцгой анхаарч, шат шатанд чанарын хяналтыг хатуу тавьж ажиллах нь хэрэглэгчдийн хэрэгцээ шаардлагад нийцсэн өндөр чанартай бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх үндсэн нөхцөл, шаардлага юм.

Иймд Үнэт цаас гаргагч нь үйлдвэрлэлийнхээ процессын бүхий л түвшинд малыг хүлээн авахаас эцсийн хэрэглэгчдэд хүргэх хүртэлх үйл ажиллагаандаа эрүүл ахуй, чанарын хяналтыг хийж байна.

Тухайбал тус компани 2010 оны 9-р сарын 01-нээс эхлэн ОУ-д хүлээн зөвшөөрөгдсөн Эгзэгтэй цэгийн аюултай байдлыг шинжлэн хянах /НАССР⁵/ системийг Мах маркет Төв үйлдвэрт нэвтрүүлснээс гадна ISO 22000 болон үндэсний стандартад бүрэн нийцсэн орчин үеийн технологийг үйлдвэрлэлдээ нэвтрүүлээд байна.

Үйлдвэрлэлийн үйл ажиллагаанд чанарын хяналтыг дараахи байдлаар явуулдаг.

1) *Амьд малаас авах шинжилгээ:*

Уг шинжилгээг мал нядалгаанд орохоос нэг хоногийн өмнө авах ба нядалгаанд орох үед хариу нь гарсан байх ёстой. Шаардлагатай үед бүх малаас шинжилгээ авдаг бөгөөд онц шаардлагагүй үед нийт малын 20-30 хувийг шинжилгээнд хамруулдаг.

2) *Махнаас авах шинжилгээ:*

Энэхүү шинжилгээг түүвэрлэн авдаг бөгөөд орон нутгаас ирж буй маханд дараахи байдлаар шинжилгээ хийгддэг. Үүнд:

- a. Орон нутагт үйлдвэрийн малын эмчийн үзлэгээр орно.
- b. Мах маркет төв үйлдвэрт ирсэн үед хяналтын шинжилгээнд орно.
- c. Улсын мал эмнэлгийн төв лаборатори болон нийслэлийн мал эмнэлгийн төв лабораторид улирал бүр шинжилгээнд орно.

3) *Мах, болон махан бүтээгдэхүүнд дараах шинжилгээг хийж байна.*

Мах махан бүтээгдэхүүнд чийглэг, PH, нитрит, давс, амино –азот, уураг, тослог, хэт ислийн тоо, формалины сорил, зэсийн цэнхэр, бенздины сорил, неслерийн урвалж, нянгийн тоо, сальмонелл, мөөгөнцөр болон E coli тодорхойлох шинжилгээг стандартын дагуу хийдэг юм.

Хяналтын лаборатори

Тус компани нь өөрийн төв болон салбар үйлдвэрүүддээ чанарын хяналтын лабораторийг ажлуулж, эрүүл ахуй, ариун цэврийн хяналтыг хийж байна. Төв лаборатори нь УМХ⁶-аар итгэмжлэгдсэн лаборатори юм.

⁵ Hazard analysis and Critical Control Point

⁶ Улсын мэргэжлийн хяналт гэсэн үгний товчлол



Салбар лабораториудад төвөөс аргазүйн зөвлөгөө өгч шууд удирдлагаар ханган, шаардлагатай эм урвалж, багаж төхөөрөмж нийлүүлэн ажилладаг.

Одоогоор орон нутгийн дөрвөн лабораторид /Булган Мах маркет, Сүхбаатар Мах маркет, Хөвсгөл Мах маркет, Увс Мах маркет / тоног төхөөрөмж бүрэн тавигдсан. Цаашид дэс дараатай бусад үйлдвэрийн лабораторийн хүчин чадлыг сайжруулж шаардлагатай багаж тоног төхөөрөмжөөр тоноглохоор ажиллаж байна.



ДЭД БҮТЭЦ, ТЭЭВЭРЛЭЛТ

Компанийн орон нутаг дахь бүх үйлдвэрүүдэд техникийн шинэчлэлийг үе шаттай хийж байгаа ба төв үйлдвэрийн бэлэн бүтээгдэхүүний цех нь хоногт 1500-2000 кг мах хөлдөөх хүчин чадалтай, БНСУ-ын Hankook Fujee Industries Co.,Ltd, БНХАУ-ын Guangzhou Xuzhong Food Machinery Co.,Ltd зэрэг үйлдвэрийн тоног төхөөрөмжийг ашигладаг. Бэлэн бүтээгдэхүүний цех нь хоногт 1000 кг хиам үйлдвэрлэх хүчин чадалтай бөгөөд ОХУ, ХБНГУ-ын Seydelmann үйлдвэрийн төхөөрөмжүүдийг ашигладаг. Хөргөлтийн тоног төхөөрөмж нь Япон Улсын Hasagewa, БНСУ-ын DONG YONG үйлдвэрийн тоног төхөөрөмж, Нядалгааны болон эхлэн боловсруулах цех нь ОХУ, БНСУ, ХБНГУ-ын тоног төхөөрөмж, лаборатори нь ОХУ, БНХАУ-ын тоног төхөөрөмжийг тус тус үйл ажиллагаандаа ашигладаг.

Орон нутгийн үйлдвэрээс 20 тоннын багтаамжтай хөргүүр бүхий 3 машин, 20 тоннын багтаамжтай задгай 2 машинаар /задгай машиныг өвлийн улиралд мах тээвэрлэхэд ашигладаг/ төв үйлдвэр лүү мах болон дайвар бүтээгдэхүүнээ тээвэрлэдэг. Үнэт цаас гаргагчийн Улаанбаатар хот дахь төв үйлдвэр нь 5 давхар объект бүхий нядалгааны цех, мах боловсруулах цех, бэлэн бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх цех, болон хөргөгч, хөлдөөх агуулахуудаас бүрдэнэ. Энэхүү 5 давхар объектийн бүх давхарт мах хадгалах, хөлдөөх агуулахууд байдаг бөгөөд нийт хүчин чадал нь 7,000 орчим тонн мах хадгалах, хөлдөөх багтаамжтай. Үүнээс өнөөдрийн байдлаар 1, 2-р давхрын хасах 18⁰С-ээс хасах 20⁰С температуртай 14 хадгалах агуулах болон хасах 40⁰С температуртай гүн хөлдөөх агуулахуудыг үйл ажиллагаандаа ашиглаж байна. Давхар болгонд хяналтын камер ажиллуулдаг бөгөөд агуулахын харуул хамгаалалтын ажлыг тусдаа өөр компани гүйцэтгэдэг. Ээлж хүлээлцэх болгонд санхүүтэй бүртгэл тооцоо нийлнэ. Төв үйлдвэрээс сүлжээ дэлгүүрүүдэд мах, махан бүтээгдэхүүнийг түгээхдээ 600 кг-аас 1 тоннын багтаамжтай хөргүүртэй машинаар тээвэрлэдэг.

“Жаст Агро” ХХК нь бүтээгдэхүүний тээвэрлэлтийн түргэн шуурхай байдлыг хангах зорилгоор Улаанбаатар төв үйлдвэрийг 2011 оны 01-р сард Транс-Монголын төмөр замтай холбосон. Ингэснээр төв болон орон нутгийн салбар үйлдвэрүүдэд боловсруулсан махаа Төв үйлдвэрээсээ экспортын ачилт хийн, худалдан авагчдад шууд хүргэх боломжтой болсон.

Транс Монголын төмөр зам нь ОХУ-ын Транс Сибирийн төмөр замтай Наушк хотод холбогдохоос гадна Хятад улстай Замын-Үүдийн боомтоор холбогддог.



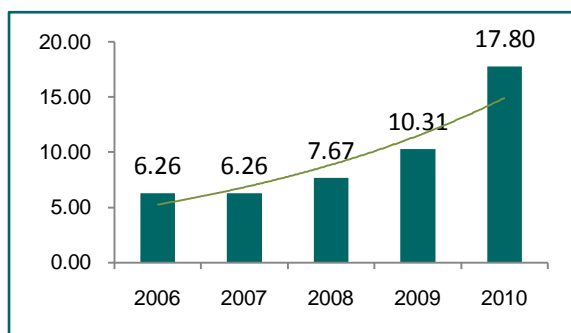
Зураг 5 Транс Монголын төмөр замын сүлжээ



БОРЛУУЛАЛТ

Улсын хэмжээгээр махны борлуулалт ченжээр дамжуулан худалдах, боловсруулах үйлдвэрүүдээр дамжуулан үйлдвэрийн аргаар боловсруулан худалдах, гадаад зах зээлд экспортлох гэсэн 3 чиглэлээр хийгддэг.

Үнэт цаас гаргагчийн техник, технологийн шинэчлэл, үйл ажиллагааны цар хүрээг өргөтгөхөд чиглэсэн хөрөнгө оруулалт болон удирдлагын явуулж буй бодлого, зах зээлд баримтлах стратегийн хэрэгжилтийн үр дүнд компанийн үйлдвэрлэл болон борлуулалтын хэмжээ жил бүр нэмэгдсээр байна.



Тус компани нийслэл болон хөдөө орон нутгийн нийт 11 салбар үйлдвэрт мал бэлтгэл, махны үйлдвэрлэлийг явуулж, бод, богийн тураг мах, ангилсан мах, дайвар бүтээгдэхүүн, хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэн гадаад, дотоодын зах зээлд борлуулж байна.

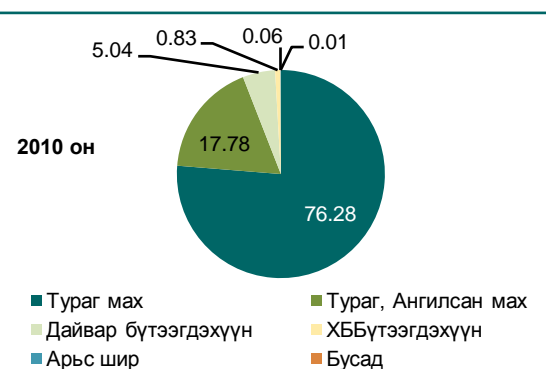
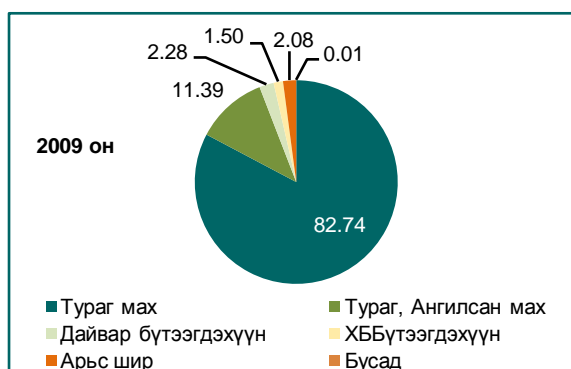


График 9. Нийт борлуулалтын бүтэц /%/

Үнэт цаас гаргагч нь сүүлийн жилүүдэд экспортод чиглэсэн үйл ажиллагаанд түлхүү анхаарч, үйлдвэрлэлийн технологийн шинэчлэлийг түүнд чиглүүлэн өөрчлөн сайжруулах бодлого баримталж байгаа ба энэ чиглэлийн мах, махан бүтээгдэхүүний үйлдвэрлэлийг нэмэгдүүлэн ажиллаж байна. 2010 оны жилийн эцсийн байдлаар Үнэт цаас гаргагчийн махны нийт борлуулалтанд эзлэх экспортын хэмжээ 2006 оноос хоёр дахин нэмэгдэж, борлуулалтын 70 гаруй хувийг эзлэж байна.

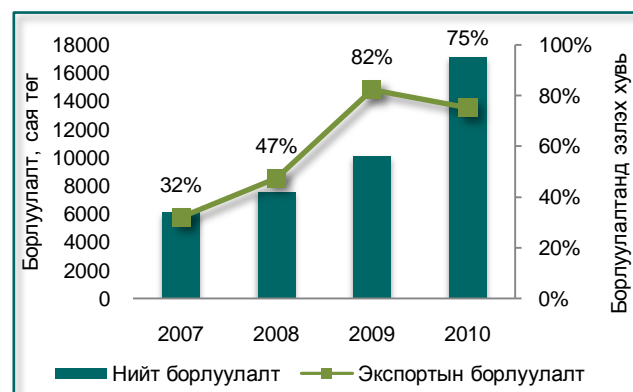


График 10. Борлуулалтанд эзлэх экспортын хэмжээ /%/

Компани сүүлийн 2 жил үхэр, адууны мах түлхүү бэлтгэн экспортод гаргасан бөгөөд энэ нь худалдан авагчийн үйл ажиллагааны онцлогтой холбоотой юм.

Тухайлбал, 2009 онд үхэр, адууны мах түлхүү бэлтгэж, нийт үйлдвэрлэсэн махны 82 хувийг экспортод гаргаж, дотоодын зах зээл дээр дайвар бүтээгдэхүүн болон хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүнийг борлуулжээ.



Харин 2010 онд мөн адил экспортын гэрээтэйгээ уялдуулан үхэр, адууны мах бэлтгэн, үхрийн махны 92 хувийг, адууны махны 97 хувийг экспортонд гаргасан бөгөөд үлдсэн хувийг дотоодын зах зээл дээр борлуулсан байна.

<i>Экспортын бүтээгдэхүүн</i>	<i>2007 он</i>	<i>2008 он</i>	<i>2009 он</i>	<i>2010 он</i>	<i>Нийт</i>
Үхрийн мах	474.6	1,186.8	2,205.1	2,559.7	4,426.2
Адууны мах	651	239.7	475.3	1,911.4	3,277.4
Хонины мах	-	-	-	47.7	47.4
Үхрийн хатаасан мах	-	-	0.8	-	0.8
Бэлэн бүтээгдэхүүн	-	-	-	0.1	0.1
Нийт хэмжээ	1,125.6	1,426.5	2,681.2	4,518.9	

Хүснэгт 11. Экспортын хэмжээ /тн/

2007 – 2010 онуудад экспортод гаргасан мах, махан бүтээгдэхүүний 65.9 хувийг үхрийн мах, 33.6 хувийг адууны мах, үлдэх хувийг хонь болон бусад бүтээгдэхүүн эзэлж байна.

Үнэт цаас гаргагч нь экспортод гаргаж байгаа мах, махан бүтээгдэхүүнээ ОХУ, Лалын Бүгд Найрамдах Иран Улсын компаниудад гэрээгээр борлуулдаг бөгөөд сүүлийн 4 жилд гаргасан мах, махан бүтээгдэхүүний 99.2 хувийг ОХУ-ын компанид нийлүүлсэн ба ОХУ-ын Сибирь Алс Дорнодын бүс нутагт байрлах үйлдвэрүүдэд гаргаж буй махны ихэнх хувийг нийлүүлдэг.

	<i>2007 он</i>	<i>2008 он</i>	<i>2009 он</i>	<i>2010 он</i>	<i>Нийт дүн</i>	<i>Эзлэх хувь</i>
Улаан Үд хот, Бурятмяспром	544.7	2,846.8	8,272.5	11,238.0	22,902.0	86.4%
Тува	1,410.9	723.9	-	-	2,134.9	8.1%
Эрхүү хот, “Сивмаркер” ХХК	-	-	16.78	-	16.8	0.1%
Эрхүү хот, “Иркутский” ХХК	-	-	-	986.4	986.4	3.7%
Хакас, Абакан хот	-	-	-	457.9	457.9	1.7%

Хүснэгт 12 ОХУ дахь махны борлуулалт

Хүснэгтээс харахад “Жаст Агро”ХХК-ийн гол худалдан авагч нь Улаан Үд хотын “Бурятмяспром” үйлдвэр байгаа бөгөөд сүүлийн 4 жилийн борлуулалтын 86.4 хувийг “Бурятмяспром” эзлэж байна.

“Бурятмяспром” үйлдвэр нь сүүлийн 10 гаруй жилийн хугацаанд Үнэт цаас гаргагчтай хамтран ажиллаж байгаа ба ихэвчлэн үхрийн мах авч, боловсруулан дотоодынхоо зах зээл дээр консервлэн борлуулдаг. Нийт 4 үйлдвэр, 8 үйлдвэрийн бус газраас бүрддэг бөгөөд өдөрт 130 мянган лааз мах, 20 тонн хиам, 10 тонн хагас боловсруулсан бүтээгдэхүүн үйлдвэрлэх хүчин чадалтай юм.

Нөөцийн махны борлуулалт

Үнэт цаас гаргагч нь анх 2006 оноос эхлэн Нийслэлийн Засаг даргын тамгын газар, Махны холбоотой гэрээ байгуулан, нөөцийн махыг бэлтгэж, боловсруулан, хүн амын махны хаврын хэрэгцээг хангах чиглэлээр ажиллаж ирсэн байна.

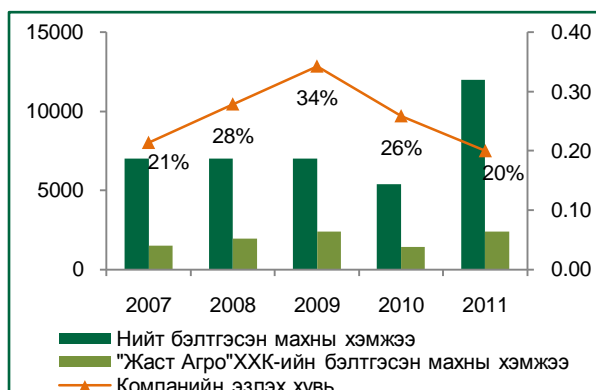


График 11. Нөөцийн махны бэлтгэлийн хэмжээ



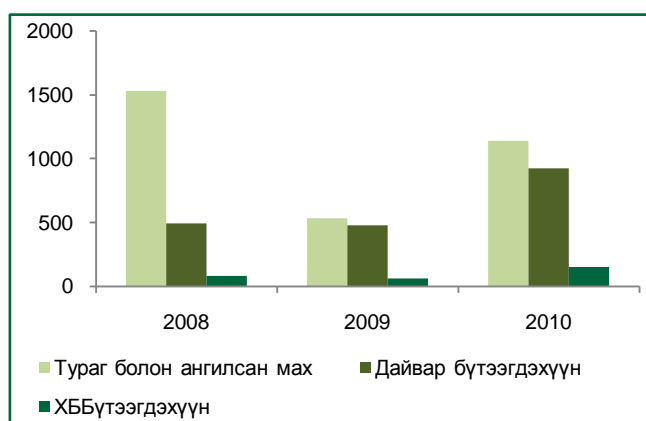
№	Махны төрөл	2007 он	2008 он	2009 он	2010 он	2011 он
1.	Үхрийн мах	350	350	150	550	150
2.	Хонины мах	1,150	1,150	1,770	150	1,770
3.	Ямааны мах	-	-	480	700	480
	Нийт	1,500	1,500	2,400	1,400	2,400

Хүснэгт 13. Жаст Агро нөөцийн махны бэлтгэлийн хэмжээ /тн/

Жижиглэнгийн махны борлуулалт

Тус компани нь хагас боловсруулсан бууз, банш, таташ, бүтэн утсан гуя, чанамал, утлагат хиам зэрэг 30 орчим нэр төрлийн бэлэн бүтээгдэхүүнийг үйлдвэрлэн өөрийн нэрийн дэлгүүрүүд болон томоохон сүлжээ дэлгүүрүүдээр борлуулж байна.

Үнэт цаас гаргагч нь дээрх төрлийн бүтээгдэхүүнийг, цаашид энэ чиглэлийн үйлдвэрлэлийг өргөжүүлэх төлөвлөгөөгүй байгаа. Учир нь компанийн үйлдвэрлэл, борлуулалтанд энэ чиглэлийн бүтээгдэхүүний эзлэх хувь бага, мөн зах зээл дээр өрсөлдөгч ихтэй байдаг.



Сүүлийн 3 жилийн борлуулалтаас харахад 60 орчим хувийг (3,199.3 тн) тураг болон ангилсан мах, 35 орчим хувийг (1,895.3тн) дайвар бүтээгдэхүүн, үлдсэн 5 орчим хувийг (287 тн) бэлэн бүтээгдэхүүн эзэлдэг байна.

График 12. Жижиглэнгийн махны борлуулалтын бүтэц



АЖИЛТАН АЛБАН ХААГЧДЫН МЭДЭЭЛЭЛ

“Жаст Агро” ХХК 2010 онд 253 үндсэн ажилтан, 573 гэрээт ажилчидтайгаар үйл ажиллагаа явуулж байна. Үүнээс төв үйлдвэрт үндсэн 125, гэрээт буюу нядалгааны үеэр түр ажилтан 16, бусад нь орон нутгийн үйлдвэрүүдэд ажилладаг. Орон нутгийн үйлдвэрүүдэд үндсэн ажилтан “Баян-Өлгий Мах Маркет” салбарт 13, “Сүхбаатар Мах Маркет” салбарт 13, “Булган Мах Маркет” салбарт 14, “Завхан Мах Маркет” салбарт 15, “Увс Мах Маркет” салбарт 10, “Дорнод Мах Маркет” 10, “Хөвсгөл Мах Маркет” салбарт 16, “Багануур Мах Маркет” 15, “Сэлэнгэ Мах маркет” салбарт 11, “Өвөрхангай Мах маркет” салбарт 9 мэргэжилтэн тус тус ажиллаж байна.

Нийт ажиллагсдын 65 хувь нь эрэгтэй, 35 хувь нь эмэгтэй, үүнээс орон нутгийн үйлдвэрийн ажилчдын 84 хувь нь эрэгтэй, 16 хувь нь эмэгтэй байна. Насны бүлгээр нь авч үзвэл 45 хувь нь 36 хүртэлх насны залуучууд, 28 хувь 35-45 насны, үлдсэн 27 хувь нь 45-аас дээш насны ахмад туршлагатай ажилчид ажиллаж байна. Өөрөөр хэлбэл үйлдвэрийн үйл ажиллагааг гурван үеийн ажилчид авч яваа гэж хэлж болно.

Эдгээр ажилчдын 32 хувь нь бакалавр болон түүнээс дээш боловсролтой удирдах ажилтнууд, 40 хувь нь техник, технологийн тусгай мэргэжлийн ажилчид, үлдсэн 28 хувь нь дунд боловсролтой ажилчид ажиллаж байна. Үүнээс техникийн мэргэжлийн ажилчид 22 хувь, МАА, махны мэргэжилтнүүд 15 хувийг бүрдүүлж байна.

Ажилчдынхаа сургалтын бодит хэрэгцээг тодорхойлж, шинэ ажилчдаа сургалтанд хамруулахын зэрэгцээ жил бүр сургалтын төлөвлөгөө боловсруулан, сургалт хөгжлийн журмын дагуу сургалт зохион байгуулдаг.

Компани үндсэн ажилчдаа сургах, дадлагажуулж, мэргэшүүлэхээс гадна гэрээт ажилчдынхаа нийгмийн байдал, дадлага, чадварт анхаарал хандуулан ажиллаж байна. Орон нутгийн үйлдвэрүүдийн үйл ажиллагааг явуулдаг хүний нөөц нь гэрээт ажилчид тул тэднийг чадваржуулснаар түүхий эдийн технологи, чанар сайжрах юм. Иймд тэдгээр ажилчдыг ажлын үеэр урамшуулах, сайшаах, дадлагажуулах ажлыг орон нутгийн үйлдвэрүүд дээр анхаарч ажиллаж байна.

