



«Белае золата» Віцебска

Адкрытае акцыянернае таварыства «Малако» г. Віцебск уяўляе сабой цэлую імперыю, якая раскінулася на сотні кіламетраў. Каб бліжэй азнаёміцца з дзейнасцю прадпрыемства, спатрэбіцца не адзін тыдзень. Карэспандэнт «Звязды» пабывала на прадпрыемстве і пабачыла толькі невялікую часцінку вялікай гаспадаркі. Адкрытае акцыянернае таварыства «Малако» г. Віцебск — адно з самых буйных не толькі ў вобласці, але і ў Беларусі. Прадпрыемства мае больш як 18 тысяч гектараў сельгасугоддзяў, больш за 11 тысяч гадоў буйной рагатай жывёлы, у тым ліку 3600 дойных кароў. Тут працуе 1800 чалавек. Асноўная вытворчасць — гэта перапрацоўка малака. Акрамя галаўнога прадпрыемства, у склад акцыянернага таварыства ўваходзяць сельгасфіліялы «Паўдзеткі», «Вымна», «Рудакова», вытворчыя цэхі, якія размешчаны ў Шуміліне, Новалукомлі, Лёзне, Янавічах, Гарадку. Таксама таварыству перадалі ў доверанае кіраванне эксперыментальную базу «Тулава»

— У выніку мы атрымліваем амаль 25 % малака менавіта ад нашых сельгасфіліялаў, — расказаў генеральны дырэктар ААТ «Малако» г. Віцебск Міхаіл ПІНЧУК. — Асноўныя рынкі збыту — гэта Расійская Федэрацыя і Беларусь. У невялікіх аб'ёмах пастаўляем у Кітай сухое малако. Калі раней у Расію ішло каля 70 % нашай прадукцыі, то сёння доля экспарту зменшылася. І гэтаму ёсць тлумачэнне. Пэўны час пастаўкі ў суседнюю краіну былі закрыты. Таму мы трохі не дабралі той выручкі, якую мелі. Давялося пераарыентавацца, пашыраць збыт прадукцыі ў Беларусь. Мы выйшлі на тыя рэгіёны, з якімі раней не працавалі: Гродна, Гомель, Магілёў, — там ёсць нашы прадстаўнікі. Разам з тым мы аднаўляем партнёрскія адносіны і сёння маем практычна 50 % выручкі ад рэалізацыі прадукцыі ў Расіі.

Геаграфія паставак пашыраецца

Гісторыя стварэння прадпрыемства пачалася ў 1977 годзе. На той час тут перапрацоўвалася 100 тон малака ў суткі. Цяжка павярыць, але цяпер магутнасці з улікам вытворчых цэхаў дазваляюць перапрацоўваць за суткі да 700 тон малака.

— Мы выпускаем шырокі спектр малочнай прадукцыі, асартымент налічвае больш за 200 найменняў. Гэта розныя віды тварагу, ёгурту, кефіру, малака, вяршкоў, — кажа першы намеснік генеральнага дырэктара Таццяна Вараб'ёва. — Акрамя таго, непасрэдна шумілінскі цэх спецыялізуецца на вытворчасці абястлушчаных, тлустых сыроў, сыроў з нізкім утрыманнем тлушчу. Яго магутнасці дазваляюць вырабляць да 250 тон прадукцыі ў месца, асартымент большы за 30 відаў. Спецыялізацыя цэха ў Новалукомлі — вытворчасць зерневага тварагу, які вельмі добра зарэкамендаваў сябе і знайшоў свайго спажывацеля на знешніх рынках. Цэх на 80 % ахвочыцца пастаўкі ў Расійскую Федэрацыю. Усяго за год мы перапрацоўваем да 160 тысяч тон сыравіны. 25 % яе атрымліваем са сваіх сельгасфіліялаў, астатнюю — з замацаванай за намі сыравіннай зоны, у якую ўваходзіць 61 гаспадарка Віцебскай вобласці. Завозім таксама малако і з іншых абласцей, у асноўным з Мінскай і Магілёўскай. Інакш кажучы, наша мэта — як мага

больш загрузіць магутнасці прадпрыемства і знізіць сабекошт прадукцыі.

Вытворчыя магутнасці ААТ «Малако» г. Віцебск дазваляюць вырабляць у год да 3 тысяч тон сметанковага масла, 1,5 тысячы тон сыроў розных відаў, больш за 90 тысяч тон разнастайнай натуральнай малочнай прадукцыі. Акрамя таго, прадпрыемства мае магчымасць выпускаць сухія сумесі, такія як сухая малочная сыроватка, абястлушчанае сухое малако.



— Цяпер наша дзейнасць накіравана на дыверсіфікацыю рынкаў збыту. Ахвочыцца пастаўкі ў Казахстан, адправілі першую пробную партыю сухога абястлушчанага малака ў Кітай. Па якасных характарыстыках яно задаволіла нашых партнёраў. Спадзяёмся, што ў далейшым наша супрацоўніцтва працягнецца, — адзначае Таццяна Мікалаеўна. — Летась удзельная вага экспарту ў Казахстан складала каля 11 %. Гэта былі сметанковае масла і сухія сумесі. Сёлета, паколькі мы адкрыты на Расійскую Федэрацыю і павялічваем вытворчасць і рэалізацыю натуральных малочных прадуктаў, удзельная вага экспарту ў Казахстан крыху знізілася. Мы пастаянна працуем над павышэннем пашырэння геаграфіі паставак, прадгледжваюцца яны і ва Узбекістан. Вядзём таксама работу па атрымання сертыфіката для экспарту прадукцыі ў краіны Еўрапейскага саюза.

Перспектывы развіцця

У сваім развіцці прадпрыемства не стаіць на месцы, мадэрнізуецца, працуе над новымі праектамі. Асноўным з іх з'яўляецца вытворчасць так званых УНТ-прадуктаў. Гэта ультрапастэрызаваныя прадукты, якія маюць доўгі тэрмін захоўвання. Рэалізацыя праекта дасць магчымасць павялічыць вытворчасць прадукцыі дадаткова на 80 тон у суткі. Усяго ж га-

давяя аб'ёмы, прадгледжаныя бізнес-планам, складуць 29 тысяч тон ультрапастэрызаваных прадуктаў. Чакаецца, што геаграфія продажу пашырыцца дзякуючы працягламу тэрміну захоўвання на краіны Цэнтральнай і Сярэдняй Азіі, Кітай, Казахстан. Дарэчы, Казахстан мае вялікую цікавасць да ультрапастэрызаванага кефіру.

Другі праект, які ажыццяўляецца, — гэта вытворчасць саспелых сыроў з павярхнявай цвёрдай тыпу «Камамбер». У 2018 годзе быў арганізаваны выпуск пробных партый такога сыру. Прадукт быў добра разрэкламаваны і прадстаўлены ў рознічнай



сетцы. ААТ «Малако» г. Віцебск заявіла пра сябе новай маркай прадукту. Але гэтыя партыі выпускаліся на неспецыялізаваным абсталяванні. І калі на прадпрыемстве зразумелі, што сыр знайшоў свайго спажывацеля, а тут спецыялісты валодаюць неабходнай тэхналогіяй, то прынялі рашэнне аб закупцы спецыяльнага абсталявання і вытворчасці менавіта гэтага віду сыру. Верагодна, у другім квартале 2020 года ў пакупнікоў будзе магчымасць пакаштаваць прадукт віцебскіх сыраробаў. Гэта прынцыпова новая ўнікальная для Беларусі прадукцыя, таму фінансаванне гэтых праектаў прадгледжваецца за кошт інавацыйнага фонду.

— Напярэдадні лета прадпрыемства распрацавала план, які дазволіў укараніць у вытворчасць шэсць новых відаў марожанага, за кошт чаго продаж павялічыўся ў некалькі разоў, — канстатвала галоўны тэхнолаг Марына Фядосенка. — Гэта шэсць відаў пламбіру: са смакам чорнай парэчкі, банана, клубніцы, двухслойны з клубніцамі і бананам, з какавай, тырамісу. Усяго ж мы вырабляем дзевятнаццаць відаў марожанага ў разнастайных упакоўках. Наша прадпрыемства — адзінае ў Беларусі, якое пачало выпускаць сметанковае масла ў дробнай фасоўцы па 15 грамаў. Гэта выклікала цікавасць у спа-

жывоў, пробную яго партыю накіравалі на II Еўрапейскія гульні.

Прадукцыю ААТ «Малако» г. Віцебск даўно ацанілі спажывацелямі за яе якасць, экалагічнасць, натуральнасць, бездакорны смак. Пра гэта сведчаць шматлікія ўзнагароды з конкурсаў, выставак, кірмашоў, конкурсаў-дэгустацый, разнастайных форумаў. Па выніках 2018-га віцебская смятана прызнана найлепшым прадуктам года. У канцы чэрвеня ў межах



сельскагаспадарчай выстаўкі «Белагра» быў арганізаваны конкурс «Чэмпіён смаку». Першае месца заняў 9-працэнтны тварог, а ў намінацыі ёгуртнай прадукцыі другое месца прысуджана фруктоваму ёгурту. Прычым спажывец вызначаў смакавыя вартасці прадуктаў метадам сляпой дэгустацыі. Сярод значных узнагарод таксама дыплом I ступені за ражанку 6 % на Міжнародным конкурсе-дэгустацыі «Найлепшы смак» у межах міжнароднай выстаўкі «Прадэкспа» ў Маскве.

Вітаміны з цяпліцы

Не толькі ў Беларусі, але і за яе межамі ведаюць прадукцыю цяплічнага камбіната адкрытага акцыянернага таварыства «Рудакова» — структурнага падраздзялення ААТ «Малако» г. Віцебск. Экскурсію па сваёй гаспадарцы для нас арганізавала начальнік цяплічнага камбіната Раіса КРУПАЦІНА.

— Гародніна вырошчваецца як у адкрытым, так і ў закрытым грунце. Першыя цяпліцы былі пабудаваныя ў 1976 годзе, а ўжо ў наступным прадукцыя паступіла ў продаж. Новыя цяпліцы вышыней 4—4,5 і 6 метраў размешчаны на плошчы ў 18 гектараў. Гэта высока-



эфектыўныя энергазберагальныя цяпліцы з двайным шкленнем па перыметры, з гумавымі ўшчыльняльнікамі. Кожны блок абсталяваны аўтаномнай кацельняй, што дазваляе знізіць страты цяпла. Акрамя таго, асабіста міні-ТЭЦ забяспечвае камбінат электраэнергіяй, што дае магчымасць атрымліваць агуркі нават не ў сезон, — расказала Раіса Іванаўна.

На камбінаце вырошчваецца агуркі, таматы, зеляніну — салату, кроп, базілік, пяташкі і рукалы. У першую чаргу вітаміннай прадукцыяй забяспечваюцца гандлёвыя кропкі Віцебска, а затым — вобласць. Карыстаюцца попытам віцебскія вітаміны і ў расіян. Па стане на 1 чэрвеня ў Расійскую Федэрацыю адгружана больш як 800 тон гэтай прадукцыі.

Здзівіла нас тое, што таматы даюць плады з пачатку красавіка і да сярэдзіны лістапада — амаль круглы год. Агуркі высаджваюцца ў два абароты. Праца цяплічніц не з лёгкіх, да яе трэба прывыкнуць — павышаная вільготнасць у спалучэнні з высокай тэмпературай ствараюць эфект парылкі. Але жанчыны выдатна спраўляюцца з работай.

— Мы ніколі дрэнна не працавалі. У нас інакш нельга. У кожнага павінна быць адказнасць за справу, за свой участак работы — расліны, як дзеці, патрабуюць асаблівага догляду. Толькі ў гэтым выпадку можна атрымаць добры ўраджай. У нас працуе 280 чалавек. Калектыв стабільны, цяжкіх кадраў няма. Апошнім часам прыйшло шмат маладых спецыялістаў, усіх забяспечылі жыллём.

«Джуна» і «Астранаўт» — надзейныя памочнікі

Лёс «Паўдзетак» крута змяніўся пасля таго, як самую адсталую ў Віцебскім раёне гаспадарку аддалі інвестару — ААТ «Малако» г. Віцебск. Значныя змены адбыліся ў жывёлагадоўлі з будаўніцтвам і ўвядзеннем у дзеянне новага сучаснага комплексу, дзе сёння ўтрымліваецца 1219 гадоў жывёлы, у тым ліку 580 дойных кароў. Здавалася б, каб справіцца з такім дойным статкам, неабходна больш за дзясятка аператараў машыннага даення. Але іх тут няма наогул. Іх функцыі ўзялі на сябе роботы. У кожнай з дзвюх даільных залаў устаноўлена па шэсць інтэлектуальных машын, праграмаваных на мноства функцый. Яны ідэнтыфікуюць кароў, выдаюць кармы адпаведна надое, ачышчаюць саскі, надзяваюць даільныя шклянкі і здымаюць іх, цалкам кантралююць працэс даення, праводзяць санітарную апрацоўку вымя, перапампоўку малака ў даільную ёмістасць. «Астранаўт» абсталяваны сістэмай кантролю якасці малака з адначасовай вызначэннем колеру, тэмпературы асобна па кожнай долі вымя. Устаноўка вызначае колькасць і якасць малака, бялку і тлушчу. Тое, што не адпавядае параметрам, аддзяляе ў асобныя ёмістасці.

Яшчэ адзін робат «Джуна» сочыць за парадкам: калі каровы ў працэсе харчавання раскінулі кармы, апарат прыбірае іх на кармавы стол.

— На комплексе працуе ўсяго 35 чалавек, у тым ліку дзве даглядчыцы цялят, — зазначаў галоўны заатэхнік сельгасфіліяла Вадзім ПРАНЕВІЧ.

Для маладых жывёл прызначана асобнае памяшканне. Яны раздзелены на групы па ўзросце. Для іх уладкаваны асобныя клеткі з утульнымі домікамі.

— 3 першага дня пачынаем даваць малым камбікорм, паступова змяншаючы колькасць малака, — уводзіць у курс справы дырэктар філіяла Анатоль ЛІСОЎСКИ. — Праз два тыдні цалкам пераводзім іх на канцэнтраты. Цялушак пакідаем для папаўнення дойнага статка, бычкоў прадаём. У суткі надойваем прыкладна 16 тон малака экстра-класа. Ад кожнай каровы атрымліваем у сярэднім больш за 7 тысяч кілаграмаў малака штогод.

І гэта не мяжа. У планах значна палепшыць паказчыкі. А для гэтага ёсць усё неабходнае: выдатная кармавая база, высокаадукаваныя спецыялісты, кадравы патэнцыял, дружны калектыв.

Таццяна ЛАЗОЎСКАЯ.