



Сыры на радасць спажыўцам

Бераставіцкі сырны цэх ААТ «Малочны Мір» высока трымае планку якасці і выпускае надзвычай смачныя сыры

На другім паверсе адміністрацыйнага будынка вытворчага цэха «Бераставіца» ААТ «Малочны Мір» размешчана галерэя ўзнагарод, якіх удостоена прадукцыя прадпрыемства на рэспубліканскіх і міжнародных конкурсах.

На працягу шэрагу гадоў прадукцыя бераставіцкіх сыраробаў разам з іншымі прадуктамі «Малочнага Міру» заваёўвае прызавыя месцы на штогадовай міжнароднай выстаўцы «ХарчЭкспа» ў Маскве, на выстаўцы «Белагра» ў Мінску, на рэспубліканскім



конкурсе «Продукт года». А на конкурсе «Найлепшы прадукт», які праходзіць у рамках маскоўскай выстаўкі, прадукцыя «Малочнага Міру» ў 2018 годзе атрымала пяць узнагарод. У іх ліку і зялёны сыр «Базірон» з базілікам і часнаком, які нядаўна пачалі выпускаць у вытворчым цэху «Бераставіца».

Павільён прадпрыемства заўсёды карыстаецца папулярнасцю падчас універсальных кірмашоў «Еўрарэгіён «Нёман», якія штогод праходзяць у Гродне. На брэндавым фестывалі сыру прадукцыя бераставіцкіх сыраробаў часта аказваецца ў ліку фаварытаў. Свята



ініцыявана кампаніяй «Малочны Мір» і атрымала шырокую папулярнасць сярод беларускіх сыраробаў, якія з'яжджаюцца ў Гродна, каб прадэманстраваць свае вырабы.

Сёння на прадпрыемстве «Малочны Мір» вырабляюць каля 300 найменняў прадукцыі, якая паступае ў 40 краін свету. Дарэчы, брэнд «Малочны Мір» добра вядомы спажыўцам на прасторах Расійскай Федэрацыі і не толькі: высокую ацэнку атрымалі сыры прадпрыемства ў краінах Еўразійскага саюза. Таксама прадпрыемства ўнесена ў рэестр вытворцаў малочнай прамысловасці, якія маюць права рэалізоўваць сваю прадукцыю ў краіны Еўрасаюза.

Галоўным сакрэтам поспеху тут называюць якасць прадукцыі. А яна пачынаецца з малака. Менавіта на якаснай сыравіне робяць акцэнт у ААТ «Малочны Мір». З гаспадарак нарыхтоўваецца малако толькі «Экстра» і вышэйшага гатунку.

Другім важным фактарам з'яўляюцца найноўшыя тэхналогіі на ўсім вытворчым ланцужку вырабу сыру. Менавіта гэтыя складнікі дазваляюць адпраўляць на рынак такія смачныя сыры. Дарэчы, тут прыслухоўваюцца да водгукў спажыўцоў, якія «галасуюць» за тую ці іншую навінку на дэгустацыях падчас кірмашоў. Высока ацанілі яны новы від сыру — «Грэчаскі». Гэтая лінія трымала працяг у выглядзе сырных рулецкаў у спецыяльнай упакоўцы.

Планка ўзята вельмі высокая, і трымаць яе павінны ўсе. Менавіта так лічаць сыраробы вытворчага цэха «Бераставіца», дзе выпускаецца больш за 20 відаў сыроў. Як мінімум 95 % прадукцыі адпраўляецца на экспарт. Сёння, як сцвярджаюць спецыялісты, на гэты прадукт склаліся добрая цана і кан'юнктура. З'явіўся попыт на сыр з працяглым тэрмінам высявання. Хоць гэта патрабуе даволі вялікіх затрат, але на такія сыры добрая цана, яны даюць прыбытак, маюць высокую рэнтабельнасць. А галоўнае — запатрабаваны спажыўцом.

Сёння ў камерах высявання чакаюць свайго часу сыры самых розных найменняў. Рэкардсменам па тэрмінах высявання з'яўляецца папулярны «Пармезан дэ Люкс» — аналаг вядомага італьянскага сыру. Перад тым як трапіць на стол спажыўца, ён пройдзе гадавую вытрымку пад наглядом работнікаў участка.

На працягу паўгода высявае яшчэ адзін аналаг італьянскага сыру — «Грана Пармезана». Для вытворчасці гэтых сыроў выкарыстоўваюцца закваска і ферменты з Італіі. Бераставіцкія сыраробы стараюцца максімальна наблізіць іх да арыгінала.

Толькі за суткі тут вырабляецца 10 тон сыру розных найменняў. Пастаянным попытам карыстаюцца і традыцыйныя бераставіцкія сыры «Альберы», «Брава», «Бераставіцкі», «Манаршы», «Гранд Талер», «Рачэсцер». На прадпрыемстве выпускаюцца таксама сыры з напаяняльным — часнаком і базілікам — «Городень». У спажыўцоў таксама карыстаюцца попытам сыры «Сулугуні» і «Грэчаскі».

Шырокая лінейка прадукцыі дазваляе аператыўна перапрафілявацца на найбольш хадавы тавар. З кожным годам пашыраецца і геаграфія паставак, і спіс спажыўцоў. У значнай ступені гэтаму спрыяе

тэхнічнае пераўзбраенне прадпрыемства, якое дазваляе не толькі павялічыць магутнасці па перапрацоўцы, але і пашырыць асартымент, палепшыць якасць прадукцыі. Тут імкнуча да поўнай аўтаматызацыі вытворчых працэсаў, укаранення найноўшых тэхналогій, якія спрыяюць якасці і бяспечнасці прадукцыі.

Значнае абнаўленне праведзена за апошнія гады і ў вытворчым цэху «Бераставіца». Тут змянілі абсталяванне, устанавілі новую



вентыляцыю з фільтрамі. Істотныя сродкі ўкладзены ва ўчастак па наглядзе за сырамі. Камеры, дзе высявае прадукцыя, абноўлены, пастаўлена абсталяванне, якое падтрымлівае неабходны тэмпературна-вільгатны рэжым. Ёсць планы па далейшай мадэрнізацыі вытворчасці.

Цяпер у вытворчым цэху «Бераставіца» працуе 130 чалавек. Іх унёсак у агульную справу якраз і забяспечвае высокі імідж прадукцыі «Малочнага Міру». А ўсяго на прадпрыемстве сертыфікавана каля 100 найменняў сыру — прадукту, які застаецца адным з самых запатрабаваных на кожным стаале.

Фота ААТ «Малочны Мір».
УНП 500040357

МАЛОЧНА-ЯГАДНЫ МІКС «АГРАМІРА»

Што маюць і пра што мараць у адной з буйных гаспадарак Бераставіцкага раёна

Летась сельгаспрадпрыемства «АграМір» адзначыла 70-годдзе. А вось сучасная яго гісторыя пачалася не так даўно, 10 гадоў таму, калі СВК «Бераставічанка» (у мінулым калгас «Чырвоны Кастрычнік») быў рэарганізаваны ў філіял ААТ «Малочны Мір». З гэтага моманту тут сталі адбывацца значныя змены. Пра сучаснае жыццё і планы на будучыню раскажаў «Звяздзе» дырэктар сельгаспадарчага прамысловага прадпрыемства «АграМір» Мікалай ГУЗ.



Дырэктар Мікалай ГУЗ.

— **Мікалай Мікалаевіч, якія змены адбыліся пасля таго, як «Малочны Мір» узяў прадпрыемства пад сваё крыло?**

— Дзякуючы ўліванню фінансавых сродкаў «АграМір» стаў выходзіць на новы ўзровень. Гэта ў першую чаргу датычылася абнаўлення машына-трактарнага парку, рэарганізацыі малочнатаварных комплексаў. Каб атрымоўваць малако вышэйшага класа і «экстра», пабудавана новая сучасная ферма «Тры сямёркі» з замкнутым цыклам вытворчасці. Сёння мы бачым, што можам пракарміць большы статак, чым ёсць.

— **Наколькі выгадна займацца малочнай жывёлагадоўляй?**

малака. Мы таксама ставім амбіцыйныя задачы: у першую чаргу давесці статак да тысячы галоў.

Разам з тым ёсць перспектывы ў аграноміі — мы пачалі займацца садамі 10 гадоў таму. Цяпер маем больш за 80

інтэнсіўнай тэхналогіі. Нам трэба думаць, як зменшыць сабекошт яблыкаў, бо цана іх за апошні час вельмі ўпала — больш чым удвая. Таму трэба зніжаць кошт праз інтэнсіўнасць, ураджайнасць. У нас будуюцца фруктасхові-



Юлія МАТСАПАЕВА.

гектараў. З іх 15 гектараў — малады сад, які пасадзілі нядаўна ў рамках дзяржпраграмы. Гэта шпалерны сад па

ска на 1 тысячу тон прадукцыі, аб'ект узводзіцца пры дапамозе нашага галаўнога прадпрыемства «Малочны Мір». Будуюцца хутка завершыцца. Гэты кірунак таксама лічу перспектыўным для гаспадаркі.

— **З сартамі яблыкаў таксама вызначыліся?**

— Як аказалася, нашы цудоўныя беларускія сарты «Поспех», «Заслаўскае», «Беларускае салодкае», якія я лічу аднымі з самых найлепшых, чамусьці страцілі папулярнасць. Спажывецкі густ сёлета засяродзіўся на сорце «Гала». Гэта чырвоны яблык, прычым не з таных. Але ён папулярны ў спажыўцоў.

— **Можа, рэч у маркетынгу?**

— Згодны, сапраўды, маркетынг у нас, мякка кажучы, кульгае: вырошчваць мы ўмеем, прычым якасную прадукцыю, аднак прадаць яе адпаведна не ўмеем. Можа, таму, што раней гэтым займаліся

цэнтралізаваная структура, якія ўсё забіралі і збывалі. Сёння іншы падыход: мала атрымаць добрую прадукцыю, трэба яшчэ яе прадаць, быць у трэндзе, рэкламаваць. І тады на кожны яблык будзе попыт. Напрыклад, сёлета многія былі паспрабаваны антонаўка і нават белы наліў. Кажуць: хочам вярнуць смак дзяцінства. Таму трэба думаць на будучыню.

— **Ці ёсць месца ў будучыні ягаднаму міксу? Сёння, здаецца, гэта таксама нядрэжны кірунак...**

— У нас ёсць 100 гектараў пад ягадныя кусты. Вырошчваем чорныя парэчкі, арнію — чарнаплодныя рабіны, маем агрэст, маліны. Дарэчы, маліны адразу разыходзяцца. Асабіста мне падабаецца агрэст — няма смачнейшага варэння, чым з гэтай ягады. Гэта беларускі інжыр. У нас ёсць чырвоныя сарты агрэсту, ён салодкі, духмяны, не



Аператары машыннага даення
Алена МІЛАШЭЎСКАЯ і Марыя МАРЫНАВА.

цвёрды. І нашых беларускіх сартоў. Ён таксама добра разыходзіцца, можа, таму, што гэтай культурай мала хто займаецца.

— **І дзе можна набыць вашу смачную ягаду?**

— Проста ў нас у садзе. Многія ведаюць і прыязджаюць купляць. Мы прадаём і невялікім оптам — самім везці на рынак 5–10 латкоў затратна, і няма такой магчымасці.

— **Чого вы хацелі б пажадаць сваім работнікам?**

— Здарова. У нас добрая каманда, амаль кожны трэці — гэта моладзь да 31 года. Разам з тым кіраўніцтва з павагай ставіцца да тых, хто многа гадоў жыцця аддаў рабоце на сельгаспрадпрыемстве. Спадзяюся, што і надалей мы будзем разам, каб здабываць наш агульны дабрабыт.

Фота «АграМіра».
УНП 500826899



Машыніст-трактарыст Яўген ПІЧКОЎСКІ.