



ЗА ПАКУПНІКА ТРЭБА ЗМАГАЦА... ЯКАСЦЮ І АСАРТЫМЕНТАМ, або ХТО ШУКАЕ, ТОЙ ЗНАХОДЗІЦЬ

ГІСТОРЫЯ развіцця ўнітарнага прадпрыемства «Капыльскі каапрам» пачынаецца з 1980 года. Хлебакамбінат, які аб'ядноўваў Капыльскі, Цімкавіцкі, Колаўскі вытворчыя ўчасткі, далучылі да каўбаснага цэха. У выніку з'явілася новая структура — камбінат кааператывнай прамысловасці. У 1989 годзе адбылася рэканструкцыя каўбаснага цэха, што дазволіла павялічыць вытворчыя магутнасці. У сувязі са зніжэннем попыту на хлебабулачную прадукцыю ў 1993 годзе была спынена вытворчасць на Колаўскім участку, які занасервалі з 1 ліпеня 1997 года. З 1 лістапада занасервалі і Цімкавіцкі ўчастак.

Цяпер прадпрыемства ўваходзіць у склад Капыльскага райспажыўтаварыства Мінскага абласнога спажыўсаюза. Доўгі час, з 2004-га да 2018 года, яго нязменным кіраўніком быў Віктар Смусянок, які шмат зрабіў для развіцця вытворчасці, канкурэнтаздольнасці і паляпшэння якасці прадукцыі, пашырэння рынкаў збыту. Віктар Васілевіч шмат прыклаў намаганняў па перааснашчэнні і мадэрнізацыі вытворчасці. Пры ім былі закуплены новыя печы ў хлебабулачны цэх, адраммантаваны каўбасны цэх, набыта шмат новага абсталявання. Вялікі крокам наперад стала газіфікацыя прадпрыемства. Цяпер былы дырэктар узначальвае Капыльскае райспажыўтаварыства. А яго пераемніцай стала Тамара Абрамовіч. Тамара Міхайлаўна не навічок на прадпрыемстве. Яна прайшла тут усе прыступкі службовага росту — ад тэхнолага да начальніка вытворчасці.

— Наша прадпрыемства складаецца з шасці цэхаў. Акрамя таго, ёсць жывёлабойная пляцоўка, — уводзіць у курс справы дырэктар. — Мы выпускаем і рэалізуем хлебабулачныя, каўбасныя, кандытарскія вырабы, мясныя паўфабрыкаты, мяса, рыбу салёную і вэнджаную, кукурузныя палачкі. Прадукцыя пастаўляецца па заяўках гандлёвых арганізацый спажывецкай кааперацыі, па прамых дагаворах з іншымі спажыўцамі па ўсёй Міншчыне. На экспарт прадукцыю пакуль не адпраўляем, хоць яна цалкам задэклараваная. Інакш, усё выпускаецца афіцыйна, згодна з існуючымі стандартамі. З уводам у дзеянне новай жывёлабойнай пляцоўкі спадзяёмся атрымаць экспертны нумар і пастаўляць свае вырабы



Кіраўнік прадпрыемства Тамара АБРАМОВІЧ з гонарам за калектыў расказвае пра вытворчыя вынікі мінулага года, адзначаныя залатым, сярэбраным, бронзавым медалямі Рэспубліканскага агляду якасці хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў «Смаката-2018».

ў Расію, магчыма, у Казахстан. У цяперашні час на пляцоўцы вядуцца сур'ёзныя будаўнічыя работы, на якіх сканцэнтраваны ўсе сілы. Пасля заканчэння будоўлі, поўнага тэхнічнага перааснашчэння вытворчасці перапрацоўка сельскагаспадарчай прадукцыі павялічыцца ўдвая. Значыць, гэта гарантыя таго, што яшчэ больш умацуецца матэрыяльнае і фінансавое становішча. Будаўніцтва вядзецца цалкам за ўласныя сродкі. Мяркуецца яго запусціць сёлета. Жывёлабойную лінію набылі праз «Прамагравізінг» пад два працэнты гадавых. Спадзяёмся, што будзе нейкая дапамога па халадзільным абсталяванні. А далей будзем глядзець, куды рухацца, за што брацца ў першую чаргу.

На працягу апошніх шасці гадоў прадпрыемства працуе рэнтабельна, выконвае ўсе даведзеныя прагнозы паказчыкі. Летась выпушчана прадукцыі на 4,2 мільёна рублёў, дынаміка ў супаставных цэнах складала 107,2 % пры прагнозе 103,5 %. У параўнанні з папярэднім 2017-м выраблена прадукцыі на 0,4 мільёна рублёў больш. За мінулы год выпуск

прадуктаў з мяса (каўбасныя вырабы, мясныя паўфабрыкаты) склаў 459 тон, для чаго перапрацавана больш за 520 тон мяса на костцы. Сыравіна атрымана на сваёй забойнай пляцоўцы. Штомесяц прадпрыемства выпякае больш за 81 тону хлебабулачных і мучных кандытарскіх вырабаў. На гэтыя мэты летась зрасходавана 650 тон мукі.

Сярэднямесячная зароботная плата ў «Каапраме» — 622 рублі. Тэмп росту адносна 2017-га — 117,7 %. На аднаго працоўчага даводзіцца больш за 94 тысячы рублёў вырочкі ад рэалізацыі.

За дванаццаць месяцаў 2018-га атрымана 160 тысяч рублёў чыстага прыбытку, рэнтабельнасць чыстага прыбытку — 2,56 % (прагноз 1,8 %), рэнтабельнасць рэалізаванай прадукцыі — 6,83 % пры прагнознам паказчыку — 4,0 %.

Уласныя абаротныя сродкі з улікам доўгатэрміновых крэдытаў на пачатак гэтага года — у памеры 918 тысяч рублёў.

Здавалася б, пры такіх паказчыках, фінансава-эканамічным становішчы можна і перавесці дыханне. Але на прадпрыемстве разумеюць, што на пяткі наступаюць кан-

курэнты, што ў сучасных жорсткіх рыначных умовах змогуць выжыць і захаваць сваё месца на рынку толькі наймацнейшыя, ініцыятыўныя, творчыя, крэатыўныя. Таму кіраўніцтва, калектыў «Каапрама» знаходзяцца ў пастаянным пошуку, распрацоўваюць новыя віды прадукцыі, займаюцца пашырэннем асартыменту, каб захаваць сваю нішу на рынку, утрымаць пастаянных і прыцягнуць новых пакупнікоў. Напрыклад, у адным з магазінаў суседняга Слуцка правялі своеасаблівы тэст — выстаўку-дэгустацыю прадукцыі. Случчана ацанілі яе смакавыя якасці. У выніку нашмат павялічылася колькасць заявак на здобныя і булачныя вырабы. Калі некалькі гадоў таму большасць прадукцыі кааператывнай прамысловасці рэалізавалася праз Капыльскае райспажыўтаварыства, то цяпер тут знаходзяць рынкі збыту па ўсёй Мінскай вобласці, спрабуюць выходзіць за яе межы. У тым ліку і па-за сістэмай спажыўкаоперацыі. Прадпрыемства стала больш ценна і паспяхова супрацоўнічаць са сталічнымі магазінамі, фірмовымі крамамі агракамбіната «Дзяржынскі». Прадукцыя дастаўляецца спажыўцам аўтамабілямі, аснашчанымі халадзільным абсталяваннем. Заключаны дагаворы з індывідуальнымі прадпрымальнікамі на пастаўку хлебабулачных вырабаў.

— Мы пастаянна абнаўляем іх асартымент. Параўноўваем з асар-

«Апетытная з вішняй», «Апетытная». На працягу апошніх шасці гадоў хлебабулачная прадукцыя займае прызавыя месцы на рэспубліканскім аглядзе якасці хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў. Так, летась на конкурсе «Смаката-2018» золата атрымалі хала «Літоўская» і казінакі «Фларэнта», серабро — здоба «Фруктовы сюрпрыз», бронзу — батон «Вячэрні».

Ацанілі спажыўцы таксама мясныя каўбаскі «Кабаносы «Варшаўскія», салямі «Залацістая». На прадпрыемстве імкнучыся, каб кожны выраб быў не проста натуральны, а нагадваў смак дзяцінства. Каб быў такі, як яго гатавалі нашы бабулі ў вёсцы.

— Для вытворчасці каўбас выкарыстоўваецца толькі ахалоджанае мяса, да таго ж, у натуральнай абалонцы. Сыравіна праходзіць абавязковае дэклараванне з правядзеннем усіх неабходных выпрабаванняў адпаведна нарматыўна-тэхнічнай дакументацыі ў рэгіянальным цэнтры ў Слуцку. На прадпрыемстве праводзіцца належны лабараторны кантроль на ўсіх этапах вытворчасці. Таму наша прадукцыя бяспечная, — упэўнена Тамара Міхайлаўна.

Дадам, што апошнім часам прадпрыемства асвоіла выпуск неўласцівай для харчовай прамысловасці прадукцыі — сеткі рабіцы і драцяных цвікоў, што дазволіла ў цэлым патаніць кошт выпускаемых тавараў.



▲ Апрацоўшчык Валентына БОЙКА сочыць за гатуюнасцю рыбы ў камеры халаднага вэнджання.

◀ Работніца каўбаснага цэха Наталля КАСКО аглядае сыравэнджаную салямі «Залацістая».

▶ Якасць сыравіны вызначае лабарант хіманалізу Наталля СТАРАВЕРАВА.



Хлеб «Святлічны» — духмяную, свежаспечаную прадукцыю рыхтуюць да адпраўкі ў магазіны пекар Наталля РЫМШАШЭУСКАЯ і цестамес Лілія ЛАГОДЗІЧ.

тынтам хлебазаводаў. Інакш, спаборнічаем, каб нашы хлебабулачныя вырабы куплялі больш, каб яны былі смачныя. Мы адсочваем усе пазіцыі па якасці, цане, аналізуем аб'ёмы спажывання, — кажа Тамара Абрамовіч. — Хлебазаводаў у сістэме спажыўкаоперацыі Мінскай вобласці засталася мала, не ўсе вытрымліваюць канкурэнцыю. Вядома, спаборнічаць цяжка, але тым не менш мы працуем і маем прыбытак, таму што ўвесь час удасканальваемся, шукаем новыя віды прадукцыі. Свежамарожаную рыбу, напрыклад, закупляем у надзейных, правяраных кампаній, якія спецыялізуюцца на яе пастаўках. Засольваем селядца, кильку, вэндзім мойву, скумбрыю. У планах — марынаваць марскую капусту, цяпер працуем над дакументамі.

Летась у «Каапраме» пачалі выпускаць навінкі, якія прыйшліся даспадобы пакупнікам. Гэта цукровыя казінакі «Фларэнта» двух відаў, «Салодосці для радасці», батон «Колас», багет «Сталічны» з падоўжаным тэрмінам захоўвання, булчкі: з начынкай «Ладачка»,

стабільнае прадпрыемства, значыць, стабільны калектыў. Як кажуць, ад добрага лепшага не шукаюць. Цяжкасці кадраў няма. «Мы жывём, як адна дружная сям'я, — канстатуе дырэктар. — Да ўсіх дзяржаўных свят, Дня работніка сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці, Дня кааператара даём сваім працаўнікам прэміі або прадуктовыя наборы, купляем абанементаў ў фізкультурна-аздараўленчы комплекс.

«Каапрам» мае два фірмовыя магазіны. Адзін, які ў народзе называюць «Гарачы хлеб», знаходзіцца побач з камбінатам. І ён цалкам апраўдвае нефармальную назву, бо тут заўсёды можна набыць хлеб, выпечку, што называецца, з польмія, з жару. Добра раскупляецца і свежае мяса, каўбасныя, кандытарскія вырабы, здоба ўласнай вытворчасці ды іншыя спадарожныя прадукты. Ніколі не пусте і магазін, што знаходзіцца ў самім горадзе. Адбою ад кліентаў няма.

Татцяна ЛАЗОУСКАЯ, Алена ДАЎЖАНОК. Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА. УНП 600018599