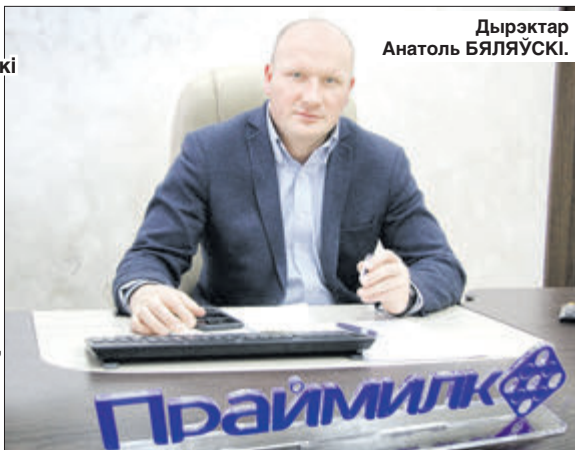




ГАЛОЎНЫ КУРС — НА ІНАВАЦЫІ

Чаму маладое прадпрыемства можна назваць прадпрыемствам XXI стагоддзя

Адкрыццё ў Шчучыне ААТ «Праймільк» — завода па перапрацоўцы сыроваткі і вытворчасці сыроватачна-тлушчавага канцэнтрату — стала важнай падзеяй не толькі для Гродзенскай вобласці, але і для ўсёй краіны. Праект рэалізаваны ў рамках Дзяржаўнай праграмы інавацыйнага развіцця Беларусі. Прадпрыемства, якое не мае аналагаў не толькі ў рэспубліцы, але і ў краінах Усходняй Еўропы, працуе толькі на беларускай сыравіне. Амаль 97% высакаякаснай прадукцыі ідзе на экспарт.



Дырэктар
Анатоль БЯЛЯЎСКІ.

СТАЎКА НА ЯКАСЦЬ

Прадпрыемства працуе ўсяго некалькі гадоў, аднак за гэты час яно выйшла на рынкі 27 краін свету — Заходняй, Усходняй і Паўднёва-Усходняй Азіі, Паўднёвай Амерыкі, афрыканскага кантынента і іншых. У прыватнасці, падпісаны кантракты з Сірыяй, Алжырам, Чылі і Еменам, а працэс туды было не так проста. Прадукцыя завода не раз тэсціравалася ў розных краінах і ўсюды падцвердзіла сваю высокую якасць, расказалі на прадпрыемстве. Нават пры высокай вільготнасці яна захоўвае таварны выгляд, адпаведна, і свае спажывецкія ўласцівасці. Дзякуючы таму, што тут робяць стаўку на якасць, прадпрыемства атрымала поўны набор сертыфікатаў, у тым ліку GMP+, HACCP, FSSC 22000, HALAL. Гэта дапамагае замацаваць свае пазіцыі на рынках і прыцягнуць новых кліентаў.

Дарэчы, кантроль якасці прадукцыі вядзецца на ўсіх этапах вытворчасці. Спецыялісты правяраюць фізіка-хімічныя, арганалептычныя і мікрабіялагічныя ўласцівасці. Пры гэтым ім не трэба ісці непасрэдна на вытворчасць: усе параметры яны могуць бачыць на маніторах і адсюль забяспечваць строгае выкананне ўсіх тэхналагічных аперацый.

На чарзе — Дубай

Менавіта адтуль у мінулым месяцы вярнулася дэлегацыя прадпрыемства на чале з дырэктарам Анатолям Бяляўскім. Штогадовая харчовая выстаўка Gulfood-2020 сабрала ў Дубаі (Аб'яднаныя Арабскія Эміраты) закупшчыкаў і імпартёраў амаль з 200 краін свету. Як вынік — прадпрыемства са Шчучына заключыла два кантракты на пастаўку ў Аб'яднаныя Арабскія Эміраты замяняльніка вяршкоў на расліннай выснове агульным аб'ёмам 550 тон.

Нядаўна на буйным светлым салоне прадуктаў харчавання «Прадэкспа-2020» у Маскве шчучынскія вытворцы гучна заявілі пра сябе. У конкурсе «Найлепшы прадукт — 2020» залаты медаль прысуджаны за сухую малочную дэмінералізаваную харчовую сыроватку СД-50. Яшчэ адной высокай узнагародай стаў сярэбраны медаль за два віды канцэнтрату — малочна-тлушчавага і сыроватачна-тлушчавага. Кіраўнік прадпрыемства Анатоль Бяляўскі стаў лаўрэатам міжнароднага конкурсу «За высокую якасць» і ўзнагароджаны ганаровым медалём.

Рыкота па-шчучынску

Прадпрыемства ўпэўнена развіваецца. Хутка тут будуць выпускаць мяккі сыр — рыкоту. Гэты праект разам з двума іншымі быў абраны з 65, якія атрымалі фінансаванне Еўрапейскага інвестыцыйнага банка. На заводзе хутка будзе ўстаноўлена новая лінія па выпуску рыкоты — шчучынскага аналага вядомага італьянскага малочнага прадукту.



Лабарант Святлана МАТЛАШ.

За пультам кіравання тэхналагічнымі працэсамі — аператар Анатоль ПАЛУБЕНКА і апаратчык Таццяна СЕРАХАН.

Будучыя кадры рыхтуюцца сёння

На заводзе клопоцяцца пра тое, каб зацікавіць вытворчым працэсам гімназістаў і школьнікаў — не проста правесці экскурсію на прадпрыемстве, але і даць магчымасць вучням паспрабаваць сябе ў ролі інжынераў і тэхнолагаў. Так, летась адбыўся першы набор на курсы, якія паспяхова скончыла больш за 50 вучняў.

Разам са спецыялістамі па маркетынгу і продажы падлеткі распрацавалі канцэпцыю новага тавару, стварылі яго мадэль, прыдумалі фармат упакоўкі і назву, падрыхтавалі

апісанне мэтавай аўдыторыі і праграму паспяховага праасоўвання і рэалізацыі будучай прадукцыі.

Вучням нават даверылі работу ў хімічнай і мікрабіялагічнай лабараторыях, дзе яны пад наглядам супрацоўнікаў прадпрыемства на сучасным абсталяванні адбіралі пробы і праводзілі эксперыменты. У рэшце рэшт падлеткам было прапанавана самастойна зварыць мяккі сыр, пры гэтым адсочваць яго якасць на ўсіх этапах вытворчасці. Правільнасць рэцэптуры ацэньвалася падчас дэгустацыі.

Па заканчэнні курса праф-арыентацыі ўсе ўдзельнікі атрымалі спецыяльныя сертыфікаты і памятны падарункі ад кампаніі «Праймільк».

Поспех — гэта рух

«Праймільк» на праве лічыцца горадаўтваральным прадпрыемствам раёна. У рэалізацыю праекта ўкладзена больш за 40 мільянаў еўра. Завод моцна стаіць на нагах, хоць не ўсё напачатку ўдавалася — новы праект патрабаваў інтэнсіўных і нават нестандартных спосабаў кіравання. Па гэтым шляху

ДРУГОЕ ЖЫЦЦЁ СЫРОВАТКІ

«Праймільк» спецыялізуецца на выпуску сыроватачна-тлушчавага канцэнтрату з масавай доляй тлушчу ад 20 да 55 працэнтаў і сухой малочнай сыроваткі. У харчовай прамысловасці прадукцыя прымяняецца для вытворчасці спрэдаў, ёгуртаў, тварожных вырабаў, плаўленых сыроў, шакаладных пастаў, начыні для цукерак, згущаных сумесяў, розных глазураў, супавых канцэнтратаў, каш, соусаў, макаронаў і многіх іншых вырабаў. Таксама актыўна прымяняецца ў кармленні жывёл.

Вытворчая магутнасць завода — 70 тон гатовага прадукту ў суткі. Унікальная асаблівасць прадпрыемства — поўная аўтаматызацыя ўсіх вытворчых працэсаў і магчымасць візуальнага назірання персанала за ім.

Усю тэхналагічную лінію можна падзяліць на некалькі этапаў. Напачатку вядзецца падрыхтоўка сыравіны да сушкі, затым ідзе пра-

цяглы працэс сушкі, пасля якога гатовы прадукт паступае на фасоўку.

Сыроватка прыходзіць на завод у выглядзе канцэнтрату спецыялізаваным транспартам. Яна праходзіць праз пасты, дзе вядзецца лабараторны кантроль паказчыкаў якасці і бяспекі. Затым з машын сыроватка перапампоўваецца ў вялікія ёмістасці, якія могуць умясціць да 500 тон.

Сучасны комплекс па перапрацоўцы сыроваткі дазваляе больш рацыянальна выкарыстоўваць малочныя рэсурсы краіны, атрымаць інавацыйныя імпартазамышальныя прадукты, якія адпавядаюць самым высокім стандартам якасці, разам з тым вырашаць экалагічныя праблемы, — зазначыў Анатоль Бяляўскі.

Летась на прадпрыемстве атрымана амаль 20 тысяч тон гатовай прадукцыі, а гэта на 14% больш, чым годам раней. Дзякуючы паспяховай рэалізацыі тавару кампанія «Праймільк» упэўнена развіваецца і рушыць наперад.



Гімн для завода-гіганта

З гэтага года прадпрыемства «Праймільк» ідзе ў будучае, можна сказаць, з песняй. У завода з'явіўся свой уласны гімн. Быў аб'яўлены конкурс, на якім кожны мог прапанаваць свой праект арыгінальнай музычнай кампазіцыі і тэксту гімна. Пераможцы атрымалі дыпломы і прызы. На заводзе лічаць, што свой гімн дазволіць яшчэ больш аб'яднаць каманду, у якой цяпер каля 150 чалавек. Сярэдні ўзрост работнікаў — 36 гадоў. На прадпрыемстве самая высокая заробная плата ў раёне — у сярэднім 1469 рублёў, а таксама сапартны сацыяльны пакет — медыцынская страхоўка, субсідыі на харчаванне і праезд.

Пра тое, што тут працуюць сапраўдныя прафесіяналы, сведчаць і вытворчыя паказчыкі. Па выніках раённага спаборніцтва за мінулы год кампанія «Праймільк» выканала паказчыкі бізнес-плана на тэмпах росту аб'ёмаў вытворчасці і экспарту тавараў. Значны ўнёсак зрабілі намеснік дырэктара па якасці Наталля Куц, галоўны інжынер Аляксандр Брыль, галоўны тэхнолаг Павел Юрэвіч, інжынер-тэхнолаг Вадзім Акапаў, хімік Вікторыя Фалітарчык і іншыя спецыялісты прадпрыемства.

— Я сам мясцовы, родам са Шчучына, таму шчыра хачу бачыць сваю малую радзіму развітым рэгіёнам, — падкрэсліў у размове Анатоль Бяляўскі. — Дзеля гэтага працуе і наша каманда.



На гэтым участку праходзіць працэс высушвання сыроваткі.

На гэта накіроўваю і сваю каманду. Каб яны не баяліся ўносіць свае, няхай далёка не глабальныя, прапановы па паліяўненні вытворчасці. Тады чалавек адчувае сябе часткай вялікай справы. А для поспеху гэта важна — каб яго таленты змаглі раскрыцца.

Анатоль Бяляўскі, безумоўна, чалавек у гэтым сэнсе таленавіты і не аднойчы адзначаўся высокімі тытуламі. Ён лаўрэат прэстыжнай расійскай прэміі «Нацыянальная веліч» у намінацыі «Бездакорная рэпутацыя».

Нядаўна ў ліку дванаццаці пераможцаў стаў лаўрэатам беларускага конкурсу «Чалавек справы — 2019» сярод 150 кандыдатаў. І намінацыя самая што ні ёсць ганаровая: «За паспяховае выкарыстанне антыкрызісных тэхналогій і метадаў кіравання».

— Мы, беларусы, можам быць паспяховымі і ганаровымі сваёй справай, — разважае дырэктар. — Увогуле мой прынцып — удасканальванне і магчымасць рэалізавацца.



Сюды паступае гатовая прадукцыя.