

# АДКРЫТАЕ АКЦЫЯНЕРНАЕ ТАВАРЫСТВА «ГОМЕЛЬХЛЕБАПРАДУКТ» —

# ЗАЎСЁДЫ НА КРОК НАПЕРАДЗЕ

На гэтым прадпрыемстве наш «звяздоўскі дэсант» высаджваўся ўжо неаднойчы, і кожны раз мы радаваліся яго поспехам. Сёння ж наш прыезд туды адбыўся напярэдні прафесійнага свята — Дня работнікаў сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці, і таму цалкам заканамерна было даведацца аб тым, з якімі здарэньнямі прыйшоў калектыв да яго. З гэтага пытаньня і пачалася гутарка з генеральным дырэктарам прадпрыемства Эдуардам Сяргеевічам БАШАКОМ.

— Нам ёсць чым ганарыцца, — кажа ён, — бо з пяці асноўных даведзеных паказчыкаў выкананы ўсе пяць.

— **А калі канкрэтна?**  
— За дзевяць месяцаў выканана заданне па вытворчасці камбікорму і круп, зніжэнні запасаў гатовай прадукцыі. Выручка ад рэалізацыі прадукцыі склала 589,3 мільярда рублёў, што складае тэмپ росту да аналагічнага леташняга перыяду 146,5 працэнта.

— **Галоўным пры ўсім гэтым, Эдуард Сяргеевіч, згадзіцеся, з'яўляецца атрымліваем прыбытку...**

— А я і не спрачаюся. Прыбыткі ад рэалізацыі прадукцыі склалі за ўказаны перыяд 61,5 мільярда рублёў пры рэнтабельнасці продажы 10,4 працэнта, а чыстага прыбытку мы атрымалі ў суме 10,5 мільярда рублёў.

— **А як з сярэдняй зарплатай?**  
Яна склала 4978 тысяч рублёў, тэмп росту яе да аналагічнага леташняга перыяду — 144,1 працэнта. Выручка ў разліку на аднаго працаючага склала 740,3 мільёна рублёў пры ўказаным вышэй тэмпе росту 149,8 працэнта. Як бачым, тэмп росту вылучае апраўдавае тэмп росту заробатнай платы.

— **ААТ «Гомельхлебпрадукт» з'яўляецца заснавальнікам прыватнага сельскагаспадарчага ўнітарнага прадпрыемства «Андрэўка». Як там ідуць справы?**  
— Прабачце, але і тут без канкрэтных лічбаў не абый-



## ПАВАЖАНЫЯ КАЛЕГІ!

Не адкрыю сакрты, калі скажу, што надыходзячае прафесійнае свята работнікаў сельскай гаспадаркі і перапрацоўчай прамысловасці, да якога і наш калектыв мае самае непасрэднае дачыненне, адзначае большасць насельніцтва краіны. Бо няма ў рэспубліцы ніводнага чалавека, які б не карыстаўся прадуктамі харчавання, што вырабляюцца ў сістэме аграрна-прамысловага комплексу. Вынікі дзейнасці аграрнай галіны з'яўляюцца гарантам харчовай бяспекі краіны, і мы ганарымся, што робім у яе свой унёсак.

Наш калектыв зрабіў імгала для выканання тых задач, якія былі пастаўлены перад ім. Мы справіліся з усімі даведзенымі асноўнымі прагнознамі паказчыкамі, забеспечылі прыбытковую работу. Усё гэта — плён вашай стараннай работы, дарэгія таварышы, умелы, настойлівага, высокага прафесіяналізму, за што ўсім вялікі дзякуй.

Наперадзе ў нас шмат больш напружаная праца, і ёсць упэўненасць, што новыя вышыні будуць узяты.

Вітаючы калектыв філіяла «Гомельскі камбінат хлебапрадуктаў» з 80-гадовым юбілеем, а ўсім працаючым адкрытага акцыянернага таварыства з прафесійным святам! Жадаю вам моцнага здароўя, веры ў заўтрашні дзень, сямейнага іхчасця, мэтанакіраванасці, матэрыяльнага дабрабыту.

Эдуард БАШАК, генеральны дырэктар ААТ «Гомельхлебпрадукт».

У ААТ уваходзяць два філіялы — Гомельскі і Навабеліцкі камбінаты хлебапрадуктаў.

— **Якія віды дзейнасці ажыццяўляе ваш калектыв?**

— Вырабляем камбікормавую прадукцыю, муку, крупы, кашы хуткага прыгатавання, наладзілі вытворчасць хлебабулочных вырабаў на хлебазаводе ў Брагіне, займаемся аптовым і рознічным гандлем. У агульным аб'ёме вытворчасці камбікормавай прадукцыі прадпрыемства ўобласці доля ААТ дасягнула 37 працэнтаў. А па вытворчасці аўсянай прадукцыі філіял «Навабеліцкі КХП» займае каля 90 працэнтаў агульнарэспубліканскага вырабаў яе. Наш крупазавод — практычна адзінае прадпрыемства ў Беларусі па вытворчасці грэцкіх круп, якія хутка разварваюцца.

— **Дарэчы, Эдуард Сяргеевіч, ці праўда, што за шалупінем вашай грэчкі, вобразна кажучы, ганюцца асобныя фірмы Японіі, Кітая, Тайланда?**

— Ганюцца не ганюцца, але ахвотна купляюць іх і вязуць за моры-акіяны. Здаецца, на аснове іх яны вырабляюць падушкі, матрацы.

Калі ж вы закруцілі пытанне экспертаў, ды адказаў наступнае. Апошнім часам па знешнім гандлі мы пераўходзім прагнознамі паказчыкі і дасягнулі перавышэння экспертаў над імпартам. Пры заданні дасягнуць 106 працэнтаў тэмпу росту сёлета да адпаведнага леташ-

няга перыяду гэтая лічба склала 176,9 працэнта. За межамі рэспублікі ахвотна купляюць шматкі аўсяныя, муку жытнёвую. Мы маглі б прадаваць там і муку пшанічную, бо на яе ёсць попыт, але, на жаль, не можам рабыць гэта, бо не хапае нам сыравіны для поўнай загрузкі вытворчых магутнасцяў. Не здзіўляецца, калі скажу, што валюты іншым разам паступае да нас і ад продажу мяса.

— **А чаму тут здзіўляцца, калі ў «Андрэўцы» займаюцца і жывёлагадоўляй?**

— ПСУП «Андрэўка» тут ні пры чым. Калі мясакамбінаты не могуць разлічыцца з намі грашыма, яны пастаўляюць нам сваю прадукцыю, а мы па прымальных цэнах рэалізуем яе — у прыватнасці, ў Расіі.

Хачу сказаць яшчэ і тое, што прадпрыемства наша пастаянна ўдасканальваецца: укараняюцца новыя віды абсталявання, распрацоўваюцца прагрэсіўныя метады выдзянення тэхналагічных працэсаў, праводзіцца аўтаматызацыя і камп'ютарызацыя вытворчасці. І гэта з'яўляецца адным са складніковых поспехаў.

— **І што, набалелых пытанняў няма?**

— Чаму няма? Ёсць пэўныя цяжкасці. У пачатку года была складаная сітуацыя з забеспячэннем харчовай пшаніцай для вытворчасці мукі і сыравінай для вырабу аўсяных шматкоў. Непакояць нас і нясеючасовыя разлікі КСУПА і СВК за пастаўленую ім прадукцыю, які і тое, што закупачныя цэны на сыравіну, з якой мы вырабляем сваю прадукцыю, даволі высокія адносна цэны, па якой мы яе павінны рэалізоўваць.

Калі б гэтыя пытанні былі адрэгуляваны як след, паказчыкі нашай работы былі б наможа лепшыя. Свае задаткі мы ведаем і намячанае пастараемся ажыццявіць, нягледзячы на цяжкасці.

## ФІЛІЯЛУ «Гомельскі камбінат хлебапрадуктаў» — 80 гадоў

Своеасаблівы юбілей, адным словам, і з выпадку яго варта прыгадаць тут некаторыя старонкі яго гісторыі. Першапачаткова назва прадпрыемства была «млынакамбінат». На той час ён быў абсталяваны такімі сучаснымі машынамі, з развітай механізацыяй працэсіўнага працэсу, якіх не было на аналагічных прадпрыемствах Беларусі. Тады ж былі пабудаваны элеватар ёмістасцю 8000 тон, які меў пневматычную устаноўку для прыёму збожжа з баржаў, двухпавярховы склад гатовай прадукцыі і іншыя аб'екты.

У час Вялікай Айчыннай вайны млын і элеватар былі разбураны, а перад пачаткам яе абсталяванне млына была дэманціравана і вывезена. Пасля вызвалення Гомеля ўцэлы будынак склаў пераабсталяваны пад вытворчасць абыякай мукі, а ў 1947 годзе пачалося будаўніцтва жалезабетоннага элеватара сіласнага тыпу ўказанай вышэй ёмістасцю

з наступнай прыбудовай у 1962-1967 гадах яшчэ трох сіласных корпусаў. А ў 1964 годзе былі уведзены ў строй дзёночных двухсекцыйны млын на перапрацоўку 180 тон пшаніцы і 100 тон жытця ў суткі і іншыя аб'екты.

У 1958 годзе адбылося аб'яднанне ўказанага млынзавода (камбіната хлебапрадуктаў №8), крупазавода №14 і рэалізацыйнай базы Міністэрства нарыхтовак СССР пад назвай «Гомельскі камбінат хлебапрадуктаў». Прадпрыемства паступова шырылася, расло, набірала вытворчую сілу, пастаянна ўдасканальваючы тэхналагічны працэсы.

За дасягнутыя поспехі ў развіцці мукамольна-крупнай прамысловасці Гомельскі камбінат хлебапрадуктаў тройчы выходзіў пераможцам ва Усеаюзным спаборніцтве з прысуджэннем яму Пераходнага Чырвонага Сцяга Савета Міністраў СССР і ЦК прафсаюза работнікаў сельскай гаспадаркі і нарых-



товак, а ў 1971 годзе Указам Прэзідыума Вярхоўнага Савета СССР быў узнагароджаны орданам Працоўнага Чырвонага Сцяга. А ў 1972 годзе прадукцыя прадпрыемства экспертавалася на Выстаўцы дасягненняў народнай гаспадаркі СССР і заваявала дыплом першай ступені.

У выніку далейшай рэарганізацыі прадпрыемства стала філіялам адкрытага акцыянернага таварыства «Гомельхлебпрадукт». Філіял узначальвае Міхаіл Пятровіч Белаўшыцкі, пад кіраўніцтвам якога прадпрыемства з'яўляецца адным з буйных і стабільна працуючых збожжаперапрацоўчых прадпрыемстваў вобласці.

## Дзень за днём



Аляксандр МАМРУКОў, намеснік генеральнага дырэктара ААТ «Гомельхлебпрадукт».

У арміі, вырашыў пайсці па яе шляхах, асоўшы гэтую професію. Потым завочна атрымаў вышэйшую адукацыю, пэўны час працаваў майстрам, а з 2004 года ўзначальвае цэх, у якім працуе 42 чалавекі.

У гутарцы з ім нас цікавіла такое пытанне: як змяніліся ўмовы работы з таго часу? Розніца істотная, адказаў Юрый Уладзіміравіч. Змены ў лепшы бок, як гаворыцца, відаць на кожным кроку, бо вытворчасць неаднаразова мадэрнізавалася і аснашчалася новым прагрэсіўным абсталяваннем. Толькі некалькі прыкладаў:

Вытворчасць мукі звязана з запяленнем, і раней умовы працы тут былі цяжкімі з-за гэтага. Калі ж у аспірацыйнай сістэме фільтры пачалі мяняцца на больш сучасныя, вынік стаў зусім іншы. Або яшчэ. У 2002 годзе быў адноўлены і запущаны ў работу ўчастак расфасоўкі мукі ў папярковыя пакеты.

Першапачаткова для гэтага была ўстаноўлена паўаўтаматычная лінія вытворчасці фірмы «Руская трапеза», якую затым змяніла італьянская аўтаматычная ўпакоўачная лінія, прадукцыйнасць якой — 25 пакетаў за хвіліну. Былі заменены таксама вагі ўліку, укаранены іншыя навінкі, накіраваны на скарачэнне ручной працы і павышэнне эфектыўнасці вытворчасці. Змяніліся і бытавыя ўмовы, адкрылася спартыўная зала, былі адрамантаваны пакоі прыёму ежы, душавыя і г.д.

Да гутаркі падключыліся галоўны інжынер і галоўны тэхнолаг філіяла Анатоль і Людміла Філатавы. Дарэчы, сямейная пара пачала працаваць тут у 1980 годзе пасля заканчэння Магілёўскага тэхналагічнага інстытута, прайшоўшы некалькі прыступак па службовай лесецы. Яны расказалі, што летас на млыне пачаў ажыццяўляцца буйны інвестыцыйны праект па яго рэканструкцыі, які пройдзе ў тры эта-

пых. Першы ўжо скончыўся. У выніку было заменена абсталяванне збожжаачышчальнага аддзялення пшанічнай і жытняй секцый (новае набылі ў швейцарскай кампаніі). Што гэта дало? Зніжэнне нагрукі на аспірацыйныя ўстаноўкі, зніжэнне аб'ёму адпрацаванага паветра, страт цяпла, паліпашчэнне мікраклімату ў цэху для яго персаналу і якасці ачысткі зерня.

План тэхнічнага пераўзбраення прадугледжвае закупку ў сёлетнім снежні асноўнага абсталявання размольнага аддзялення секцыі па размоле зерня, устаноўкі дадатковых ёмістасцяў для адвалявання яго і гатовай прадукцыі, выкананне работ па замене тэхналагічнага, транспартнага, аспірацыйнага і вагавага абсталявання, ўстаноўкі агульнаабменнай прытокава-высцяжнай вентыляцыі размольнага аддзялення, будаўніцтва бункераў захоўвання зерня.

Трэцім этапам перааснашчэння (2014 год) намячана рэканструкцыя выбойнага аддзялення, заканчэнне работ па рэнеавацыянальным і размольным аддзяленням і г.д. Чакаемы эффект ад праекта — паліпашчэнне якасці пшанічнай мукі і павелічэнне выхаду яе вышэйшым гатункам да 60 працэнтаў пры павелічэнні сутачнага выпуску яе са 180 да 200 тон, а жытняй — з 75 да 90 тон, зніжэнне затрат на паліўна-энергетычныя рэсурсы.

— Якія работы выконваем сёння? — перапытае Анатоль Арцёмавіч. — Збожжа сусым, ачышчаем, закладваем на гадавое захоўванне. Работы хапае калектыву і на ўсіх іншых аб'ектах: у цэнтралізаванай вытворча-тэхналагічнай лабараторыі, элеватараў, млыне, участках рамонтна-механічным, рамонтна-будаўнічым, энергетычным, на крупазаводе, рэалізацыйнай базе, у магазінах і г.д.

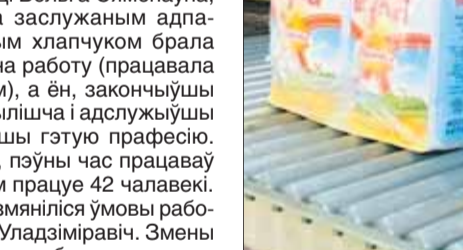
Практычна ўсе заданні дзевяці месяцаў мы выканалі. Адно толькі непакоіць — вялікі складскія запасы грэцкіх круп з-за неадпаведнасці закупачных цэн на сыравіну (грэчку), якую мы купляем, і на рэалізацыйную цану на крупы, якія мы прадаём. Ды гэта ад нас не залежыць.

Прадстаўніц працоўнай дынастыі прадпрыемства, начальнік цэха Юрый БУГЛАКОў і майстар Любоў БЛАШКЕВІЧ кантралююць працэс работы атычнага сартавальніка імпартнай вытворчасці.

Перад нашым наведваннем яго намеснік генеральнага дырэктара ААТ Аляксандр Васільевіч МАМРУКОў падкрэсліў наступную акалічнасць: кадры там моцныя, калектыв дружны, зладжаны. Многія людзі працуюць па шмат гадоў, растуць прафесійна.

Сярод іх і начальнік цэха «млынагатунковага памолу» Юрый Буглакоў, з якім мы сустрэліся. Маці Вольга Сямёнаўна, якая ўжо на заслужаным адпачынку, малым хлапчуком брала яго з сабой на работу (працавала апаратчыкам), а ён, закончыўшы прафтэхвучылішча і адслужыўшы

Праверае цэласнасці ўпакоўкі — неад'ёмная частка працэсу вытворчасці мукі.



Сяргей СТАРАЦІТАРАЎ, дырэктар філіяла «Навабеліцкі камбінат хлебапрадуктаў», з узнагародаў, якую ўбран «НоваКаша» атрымаў у Маскве.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела ААТ «Гомельхлебпрадукт» Віктар ЖЫТКЕВІЧ і галоўны інжынер філіяла Анатоль ФІЛАТАЎ.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.

Дзякуючы прафесіяналізму гэтых людзей беларусы спажываюць харчовыя смачныя і якасныя кашамі. Злева направа: Сяргей МАКСІМАў, начальнік вытворча-тэхнічнага аддзела, Хатуля ЛІМАРЭНКА, інжынер-тэхнолаг; Мікалай ПАУЛЯНОК, начальнік крупагога комплексу; Андрэй ЦУПІКАў, галоўны інжынер.