

Аррыентацыя на смак і якасць

Сёлета ААТ «Ваўкавыскі мясакамбінат» адзначыць 60-гадовы юбілей

Прадпрыемства на працягу дзесяцігоддзяў з'яўляецца адным з самых інавацыйных і высокатэхналагічных мясакамбінатаў Беларусі. Тут трымаюць руку на пульсе часу і робяць усё, каб задаволіць спажывецкі рынак. Толькі летась было запушчана 60 найменняў новай прадукцыі.

Увогуле тут вырабляецца каля 300 найменняў мясной прадукцыі. Трэцяя частка — гэта паўфабрыкаты. У іх ліку лінейка стэйкаў, паўфабрыкаты хуткага прыгатавання: філе, грудзінка, шынка, рабрынікі. Пашырылі асартымент шашлыкоў з рознымі марынадамі. Асартымент рэгулярна аднаўляецца і можа задаволіць попит шырокага кола спажывцоў. З прыходам новага генеральнага дырэктара Вольгі Янушка тут заняліся рэбрэндыгам прадпрыемства, змяніўся яго лагатып, пачалася татальная мадэрнізацыя вытворчасці. Па словах начальніка аддзела маркетынгу і рэкламы Віталія Алешкі, прадпрыемства ўпэўнена трымае марку якасці і з'яўляецца пераможцам штогадовых рэспубліканскіх конкурсаў «Лідар галіны», «Народная марка», «Выбар года», «Чэмпіён смаку» і іншых. На конкурсе «Прадукт года — 2023» Ваўкавыскі мясакамбінат удастоены Гран-пры за сервелат «Шарбон». Найлепшымі прадуктамі прызнаныя гасікі «Юбілейная новая», каўбасы «Пармская», «Доктарская» і сасіскі «Троіцкія».



«Мы будзем змагацца за атрыманне знака якасці»

Намеснік генеральнага дырэктара па вытворчасці і якасці ААТ «Ваўкавыскі мясакамбінат» **Аляксандр ГЕСЬ** ўпэўнены ў канкурэнтаздольнасці прадукцыі, фундамент якой быў закладзены шмат гадоў таму. А вось аб'ёмы і асартымент за гэты час значна выраслі.



Намеснік генеральнага дырэктара па вытворчасці і якасці **Аляксандр ГЕСЬ**.

— Наша гісторыя бярэ пачатак з 1964 года, і да кожнай юбілейнай даты падводзіцца пэўны вынік. Напрыклад, на старце мы выпускалі ў змену 6,5 тоны каўбасных вырабаў, цяпер гэта лічба павялічылася ў некалькі разоў і складае 28 тон. Вытворчасць мяса таксама павялічылася ў два разы. Тэмпы нашчаліся, дзякуючы тэхнічнаму пераабсталяванню завода. Такім чынам ішло паліпашэнне якасці прадукцыі, павялічвалася асартымент.

Зараз работа па мадэрнізацыі вытворчасці працягваецца. Укараняюцца рэсурсаэаэраганальныя тэхналогіі, якія дазваляюць рэгуляваць кошт.

— У вас будуюцца новыя карпусы, добраўпарадкаваецца тэрыторыя. Гэта, мабыць, працэс няспыненны...

— Летась мы завяршылі адзін з этапаў рэканструкцыі прадпрыемства. Быў здадзены ў эксплуатацыю склад гатовай прадукцыі, і цяпер на вызваленнай плошчы вядуцца работы па тэхнічным пераўзбраенні. Гэта дазволіць пашырыць магчымасці па спажывецкай упаковцы і прадставіць нашу прадукцыю ў шырокім асартыменце, бо спажывец заўсёды чакае навінак.

— Мабыць, многія звярнулі ўвагу на вашы новы лагатып. Магчыма, новы адрас, бо ён існуе больш года. Як працуе рэбрэндынг з пункту гледжання развіцця прадпрыемства?

— Рэбрэндынг на прадпрыемствах неабходны, асабліва цяпер, у XXI стагоддзі. Мяняюцца патрабаванні, падыходы. Новы лагатып дазваляе па-новаму звярнуць увагу на прадукцыю і прыцягнуць спажывецкае ўважанне. Мы павінны ісці ў нагу з часам, шукаць новыя ідэйныя падыходы. Сам прычына рэбрэндынгу таксама накіраваны на павышэнне канкурэнтаздольнасці. Таму знак павінен быць пазнавальным, сучасным. Мы спрусілі лагатып, адмовіліся ад вярсткага знака і пайкінулі ў новым варыянце толькі дзве літары «В» і «М». Пад новым лагатыпам мы прадставілі на рынак даволі вялікі аб'ём каўбасных вырабаў і паўфабрыкатаў. Толькі за адзін 2023 год, калі пачаўся

пад'язджаюць, ідзе загрузка прадукцыі. Вядома, што гэта пастаўкі на ўнутраны рынак. Ці атрымаеце вашу прадукцыю замежны спажывец?

— Вядома, большая частка прадукцыі паступае на ўнутраны рынак. Разам з тым развіваецца і экспартны кірунак. Апошнім часам мы зрабілі галоўны акцэнт на выраб паўфабрыкатаў з ялавічыны, што дазваляе нам удала канкуруваць на знешніх рынках. Дзякуючы сертыфікаваным сістэмам менеджменту бяспекі харчовых прадуктаў, якія ёсць на прадпрыемстве, а таксама сістэме правілаў «Халаяль», мы адпраўляем прадукцыю ў азіяцкія краіны і КНР. Нашы каўбасы купляюць краіны СНД. Адным з трывалых партнёраў застаецца Расійская Федэрацыя.

— Патэнцыял прадпрыемства расце, як бачна?

— Мы расцем і развіваемся. Думаем пра будучыню. І тут варта зазначыць важнасць працы нашых работнікаў, спецыялістаў. Гэта вельмі каштоўны рэсурс і самае неабходнае інвестыцыі.

— Абудаванне не будзе працаваць без спецыялістаў. Разам з тым мы плануем палепшыць умовы працы работнікаў, аблегчыць працу на больш складаных участках. Гаворка ідзе аб аўтаматызацыі некаторых працэсіў і працэсаў.

— Мадэрнізацыя і паліпашэнне ўмоў працы — гэта павестка дня завода?

— У нас прадпрыемства поўнага цыкла. Гэта даволі вялікі вытворчы аб'ект. На бліжэйшыя

Стаўка на якасць

Начальнік лабараторыі **Ларыса БЕЙ** паведаміла, як спецыялісты трымаюць на кантролі ўсё тэхналагічнае ладу: «Мы працуем па зацверджаных стандартах і ДАСТАх, кантралюем прадукцыю на ўсім этапе — ад паступлення сыравіны да рэалізацыі прадукцыі, якая праходзіць арганалептычны, фізіка-хімічны, радыёлагічны, мікробіялагічны выпрабаванні. Пры гэтым сыравіна даследуецца на канчатковае ўтрыманне антыбіётыкаў, а ўся прадукцыя — на ўтрыманне таксічных элементаў, пестыцыдаў і іншых шкодных рэчываў.

Работнікі лабараторыі вядуць санітарна-гігіенічны кантроль вытворчых памяшканняў, інвентару, тары, абсталявання, адзення і рук работнікаў. Аб'ёмы вытворчасці павялічваюцца, з'яўляюцца новыя віды прадукцыі. Некаторыя ўзоры мы накіроўваем на дадатковы аналіз у акрэдытаваныя лабараторыі на дагаворнай аснове.



Бактэрыялаг **Святлана ДАНЬКО** праводзіць мікробіялагічны выпрабаванні прадукцыі ў бактэрыялагічным аддзеле вытворчай лабараторыі.

Не варта забываць і пра сэрвіс абслугоўвання. Каб своечасова і ў тэрмін наша прадукцыя паступала да спажывцоў.

— Фірменны гандаль плануеце пашыраць?

— Мы шукаем рынак збыту. Таму трэба быць пастаянна ў тонусе, каб мець эфект.

Сёння развіваецца сетка жорсткіх дыскаўнтаў, таму вялікая праходнасць, таму важна

— На ваш погляд, што можа даць для развіцця эканомікі Год якасці?

— Вельмі важна, што гэты фактар акрэслілі на дзяржаўным узроўні. Такі падыход працуе, у першую чаргу, на карысць спажывцоў. У нашай краіне сістэма стандартызацыі мае шырокі спектр кампетэцый, якія дазваляюць забяспечыць высокі ўзровень адпаведнасці сусветным трэндам. Бяспека, якасць, канкурэнтаздольнасць — гэта сфера нашай дзейнасці. Год якасці закранае ўсе сферы дзейнасці, пачынаючы ад эканомікі і заканчваючы сацыяльнай адказнасцю кожнага грамадзяніна. Якасць — гэта брэнд нашай краіны. Менавіта якасць — найважнейшы драйвер развіцця нашай эканомікі.

— Вызначаны і знак якасці. Вы будзеце прэтэндаваць на тое, каб ваша прадукцыя была пазначана ім?

— Праект палажаны аб удзеле ў конкурсе ўжо ёсць, там узначалены пэўныя крытэрыі. Мы думаем прадставіць сваю прадукцыю на разгляд камісіі для атрымання такой высокай маркіроўкі. Пакуль не вызначылі, якая гэта прадукцыя, але адназначна, мы возьмем удзел у спарбярніцтве за званне прадукцыі са знакаў якасці. І перадумовы ў нас для гэтага ёсць. Прадпрыемства з'яўляецца лаўрэатам конкурсу праміі ўрада ў вобласці якасці, якую мы падвярджаем адзін раз у тры гады. Гэта вельмі высокі ўзровень.

«Адчуваем камандны дух»



Начальнік лабараторыі **Ларыса БЕЙ** разам з хімікам **Таццянай МАЙРЫНАЙ** абмяркоўваюць вынікі фізіка-хімічных выпрабаванняў каўбасных вырабаў у хімічным аддзеле вытворчай лабараторыі.

— Людзі бачаць, што праводзіцца значная работа па-за межамі працоўнага графіка. Кіраўніцтва і адміністрацыя прадпрыемства імкнуча зрабіць цікавым і разнастайным. Мы ўдзельнічаем у шматлікіх гарадскіх і абласных спарбярніцтвах. Летась у раённым турыстычным злёце занялі першае месца.

У штаце прадпрыемства ёсць нават інструктар па спорце, які арганізуе заводскія спартакіяды, у тым ліку сямейныя. Для работнікаў арганізуюцца паводкі на канцэрты, экскурсіі, мы наведвалі цырк, дэльфінарыі. Гэта важна, каб вольны час быў цікавым і памятным.

Арганізуюцца мерапрыемствы і на лініі грамадскіх аб'яднанняў — прафкама, БРСМ, партыі «Белая Русь», БСЖ. Такі факт: усе жанчыны завода, а гэта 858 чалавек, уваходзяць у склад пярвічнай арганізацыі Беларускага саюза жанчын. Працуе савет ветэранаў. Для іх таксама арганізуюцца паводкі і сустрэчы, выплываюцца матэрыяльныя сродкі.

На прадпрыемстве створаны санітарна і пажарная дружны, добраахвотная дружина для аховы правапарадку.

Важны фундамент ідэалогіі — эканамічны складнік. У мінулым годзе сярэдняя зарплата вырасла на 10% і складае 1962 рублі. Усе работнікі забяспечаны жыллём. У прадпрыемства ёсць свой інтэрнат.

«Ніякі траўматызм — наша норма»

Як прафсаюз абараняе правы работнікаў, раскажаў **старшыня пярвічнай прафсаюзнай арганізацыі Гендрык ЗІНКЕВІЧ**:



— У сакавіку ў нас прашоў тыдзень так звананага нулявога траўматызму, падчас якога спецыялісты аховы працы сумесна з прафсаюзамі абшлі больш складаныя месцы, правялі ўсю неабходную дакументацыю, работу грамадскіх інспектараў па ахове працы, а іх на прадпрыемстве 35 чалавек, яны ёсць у кожным цэху і сочаць за захаваннем усіх неабходных нормаў. Па выніках года найлепшыя інспектары прэміраваны.

Разам з усімі краінамі работнікі прадпрыемства рыхтуюцца дастойна сустрэць 80-годдзе незалежнасці Беларусі. План мерапрыемстваў даволі аб'ёмны. Значная ўвага надаецца добраўпарадкаванню помнікаў, якія замацаваны за прадпрыемствам.

Прыкладна ў парадак і ўласная база аддзяленняў, якія прыме сваіх работнікаў у летні сезон. А вярнуцца да ўрачыстасцяў месерпрыемства, прысвечаныя 60-гадоваму юбілею Ваўкавыскага мясакамбіната.

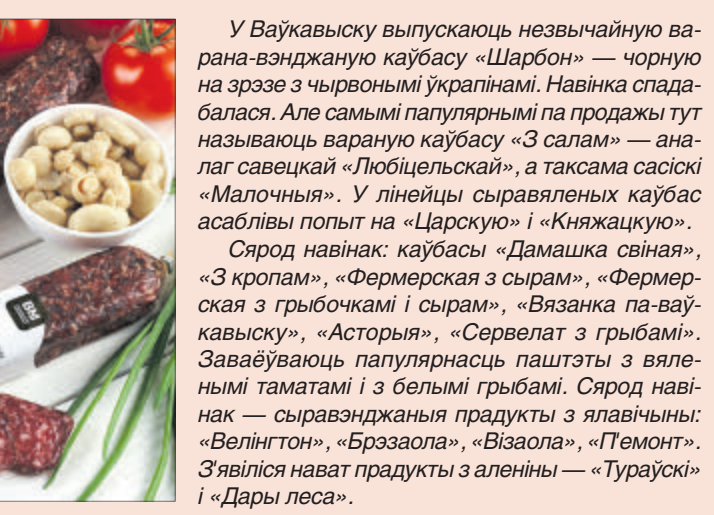
Найлепшыя работнікі атрымаюць заслужаныя ўзнагароды, а для кожнага будучы падрыхтаваны святочныя падарункі і цікавыя імпрэзы.

Маргарыта УШКЕВІЧ, Алена ДАУЖАНОК, Фота Лізаветы ГОЛАД і з архіва прадпрыемства.



Участак на перапрацоўцы свініны.

Навінкі і далікатэсы



У Ваўкавыску выпускаюць незвычайную варана-вэнджаную каўбасу «Шарбон» — чорную на рэзе з чырвонымі ўкрапінамі. Навінка спадабалася. Але самымі папулярнымі па продажы тут называюць вараную каўбасу «З салам» — аналаг саветскай «Любіцельскай», а таксама сасіскі «Малочныя». У лінейцы сыравяленых каўбас асабліва попят на «Царскую» і «Княжацкую». Сярод навінак: каўбасы «Дамашка свіная», «З кропам», «Фермерская з сырам», «Фермерская з грыбочкамі і сырам», «Вязанка па-ваўкавыску», «Асторыя», «Сервелат з грыбамі». Заваўваюцца папулярнасць паштэты з вяленымі таматамі і з бэльмі грыбамі. Сярод навінак — сыравэнджаная прадукцыя з ялавічыны: «Велінтон», «Брэзаола», «Візаола», «Темонт». З'явіліся нават прадукты з аленіны — «Тураўскі» і «Дары леса».

Спажывецкі попят — у прыярытэце

Дырэктар гандлёвага прадпрыемства «Пачастунак з Ваўкавыска» **Валянціна РЫБАК** раскажала аб новых тэндэнцыях фірменнай сеткі: «Зараз мы ідзем па новым шляху: пашырылі асартымент, купілі новае абсталяванне, перавялі крамы на сама-

абслугоўванне. Бачым, што рэалізацыя павялічылася. Увогуле фірменны гандаль сябе апраўдвае, бо сюды найперш паступаюць усе навінкі, якія вырабляюцца на прадпрыемстве. Мы прысутнічаем у многіх рэгіёнах Беларусі і налічваем



Дружны калектыв ГПП «Пачастунак з Ваўкавыска» дэманструе навінкі прадпрыемства. Злева направа: прадавец 4-га раз. **Наталля ЯРАШ**, прадавец 6-га раз. **Наталля БУХВАЛ**, загадчыца магазіна **Святлана ПАТРЭБА**, прадавец 5-га раз. **Таццяна ЧЭРНЕУСКАЯ**.

19 сваіх гандлёвых пунктаў. Нядаўна адкрылі другую краму ў Баранавічах.

Хачу сказаць, што многія пакупнікі ходзяць у нашы крамы мэтанакіравана. Яны ведаюць, што ў нас штодзённая дастаўка прадукцыі, а пры неабходнасці можна набыць яе пад заказ. Але наўрад ці гэта спатрэбіцца, бо ўсё асартымент нашага прадпрыемства прысутнічае ва ўсім цэнавым дыяпазоне.

На дадзены момант значная ўвага надаецца упаковцы. Напрыклад, нядаўна выйшла лінейка прадукцыі з ялавічыны ў экалагічнай кардоннай упаковцы. Людзі прывыкаюць да эстэтычнага выглядз тавару, і мы ідзем у нагу з часам.

У месяц мы прадаём да 200 тон каўбасных вырабаў і 120 тон паўфабрыкатаў. Палітыка прадпрыемства складаецца такім чынам, каб адпавядаць запітам насельніцтва. Напрыклад, апошнім часам назіраецца тэндэнцыя да набывання паўфабрыкатаў, якія варта толькі дастаць з упаковкі і пакласці на патэльны альбо запячы. Тое ж датычыцца шашлыкоў, мяса для барбекю, шлікачак. Папулярныя ваўкавыскія пельмені, варанкі і многае іншае.