



ВАЎКАВЫСКАЕ ААТ «БЕЛЛАКТ»: НЕВЕРАГОДНЫ СМАК І ВЫСОКАЯ ЯКАСЦЬ



Гістарычная даведка

У другой палове XX стагоддзя ў СССР востра паўстала пытанне аб стварэнні індустрыі дзіцячага харчавання. Тады і быў прыняты маштабны праект, у рамках якога пабудаваны тры заводы-блізнікі: у Беларусі, Расіі і Украіне. У нашай краіне выбар упала на горад Ваўкавыск: добрае экалагічнае становішча, блізкае размяшчэнне Белавежскай пушчы, належная інфраструктура і наяўнасць працоўных кадраў. Будаўніцтва завода пачалося яшчэ ў 1967 г. Аднак афіцыйным днём нараджэння лічыцца 5 кастрычніка 1970 г. — калі адкрыўся Ваўкавыскі малочна-кансервавы камбінат дзіцячага харчавання. Гэта было вялікай падзеяй, таму што ўпершыню ў гэтай галіне прамысловасці была запушчана вытворчасць з дыстанцыйным аўтаматычным кіраваннем усімі тэхналагічнымі працэсамі. На той момант вытворчыя магутнасці дазвалялі перапрацоўваць да 125 тон малака за суткі.

Пастаяннае развіццё — залог поспеху

З моманту заснавання завода прайшло больш чым паўстагоддзя. За гэты час прадпрыемства стала адным з найбуйнейшых на тэрыторыі СНД вытворцаў сухога дзіцячага харчавання. Гістарычна склалася так, што заводу шанцавала з кіраўніцтвам, якое заўсёды прытрымлівалася прынцыпаму сталага развіцця і ўкаранення перадавых тэхналогій. Цяпер на чале прадпрыемства стаіць генеральны дырэктар Віталь ЛУПІК, які неаднаразова асабіста прапаноўваў ідэі цікавых навінак. На дадзены момант увесь асартымент складае больш за 200 найменняў, сярод якіх дзіцячае харчаванне, малочныя прадукты, спецыялізаванае харчаванне для цяжарных і кормячых жанчын, а таксама для спартсменаў і людзей, якія вядуць актыўны лад жыцця. Усяго за 2023 год прадпрыемства перапрацавала 267 тысяч тон малочнай сыравіны, што на 6% вышэй за ўзровень 2022 года.

Аднак, мяркуючы па рэгулярных мадэрнізацыях, становіцца відавочна, што на дасягнутым «Беллакт» спыняцца не збіраецца.

— Толькі за 2022–2023 гг. у нас было рэалізавана некалькі маштабных інвестыцыйных праектаў, — расказвае генеральны дырэктар Віталь Лупік. — Мы ўсталявалі новую аўтаматызаваную лінію

вытворчасці тварагу, другую лінію вытворчасці глазураванай прадукцыі і новае абсталяванне для вытворчасці спартыўнага харчавання. Усё гэта дасць магчымасць павялічыць вытворчыя магутнасці і пашырыць лінейку прадуктаў.

На бягучы год плануе не менш. Адзін з асноўных — рэалізацыя маштабнага будаўніцтва цэха па вытворчасці сухога дзіцячага харчавання па тэхналогіі GNP.

Таксама, паводле слоў генеральнага дырэктара, «Беллакт» мае намер мадэрнізаваць участак вытворчасці алею з заменай тэхналагічнага абсталявання і арганізаваць разліў малака і малочных прадуктаў у ПЭТ-бутэлку.

«Беллакт» поўнасцю закрывае патрэбы ўнутранага рынку. Пры гэтым у 2023 годзе больш за 54% выпушчанай прадукцыі экспартавалася ў 25 краін свету. У тым ліку на новыя рынкі — у Замбію і Ірак. Запатрабаванасць прадукцыі прадпрыемства за мяжой павярджае і ўдзел у міжнародных выставах. Так, за 2023 год «Беллакт» наведаў восем такіх мерапрыемстваў, сярод іх SIAL China 2023 у Шанхай, Zimbabwe International Trade ў Булавае і Gulfood 2023 у Дубаі.



Генеральны дырэктар Віталь ЛУПІК.



Смачныя і карысныя навінкі



Трымаць руку на пульсе і своечасова адказваць попытам на прапанову дапамагаюць штатныя педыятры, якія прадстаўлены ва ўсіх абласцях Беларусі.

— Наша прадпрыемства, мабыць, адзінае ў краіне, дзе ёсць такая служба, як медыцынскі маркетінг, — дзеліцца намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце Вольга ГАЛАСКОК. — Урачы праводзяць семінары, сустрэчы маладых мам, адказваюць на ўсе пытанні аб харчаванні і выслухоўваюць надзённыя праблемы.

Дзякуючы зладжанай рабоце ў лютым гэтага года была ўкаранена такая навінка, як спецыялізаваная безлактозная сумесь для харчавання дзяцей ранняга ўзросту.

— Гэта прадукт для дзяцей, якія не пераносяць лактозу, — адзначае галоўны тэхналаг Таццяна НОВІКАВА. — Пры распрацоўцы сумесі ўпершыню ў нашай практыцы мы дадалі 25% малочнага тлушчу для таго, каб максімальна наблізіць сумесь па саставе да груднога малака. Атрымаўся вельмі далікатны сметанковы смак. Пыт на гэтую сумесь вялікі, і водгукі вельмі добрыя.

Таксама па ініцыятыве генеральнага дырэктара ў 2023 годзе была адноўлена вытворчасць спартыўнага харчавання пад гандлёвай маркай Genetika. Паводле слоў галоўнага тэхналага, гэты прадукт добры тым, што ў яго складзе 65–80% складаюць лёгказасваляльныя сыроватчныя бялкі.

— Сыроватчныя бялкі, як вядома, менш алергенныя, яны лягчэй засвойваюцца, даюць дадатковы зарад энергіі. Акрамя таго, утрымліваюць вялікі набор амінакіслот, якія неабходны

для пабудовы тканін. А яшчэ тут няма дабаўленага цукру, — каментуе Таццяна Новікава.

Genetika лічыцца спецыялізаваным прадуктам, таму ужываць яго трэба строга ў адпаведнасці з інструкцыяй ці пасля кансультацыі ва ўрача.

А зараз пярэйдзем да новых прысмакаў у асартыменце «Беллакта». На ўсю краіну прагрэмеў выпуск дэсертнай пасты з какавы і фундукам ChocoLoco, якая ўзяла дыплом I ступені ў сваёй намінацыі ў конкурсе-дэгустацыі «Чэмпіён смаку».

— Наогул, гісторыя гэтай пасты вельмі цікавая. Была прапанаўлена задача зрабіць па-



Срождения вместе!

сту нахталт нутэлы, якая захоўваецца на цёплай паліцы не менш за 30 сутак, — дзеліцца Таццяна Новікава. — Паколькі мы, як завод дзіцячага харчавання, заўсёды былі супраць



кансервантаў і сарбатаў, то ўзялі за аснову наша згущанае малака. Дадалі ў яго цукар, какаву і падвергнулі цеплавую апрацоўку пры высокіх тэмпературах у катле Штэфана, разлілі па слоічках і атрымалі вельмі добры вынік. Пасту можна намазваць на хлеб, а можна выкарыстоўваць у якасці начыння для выпечкі.

Таксама на прылаўках крам у 2023 годзе з'явіліся сырнікі ад «Беллакта». Іх асноўная рызычачка ў тым, што яны не патрабуюць папярэдняй размарозкі. А яшчэ на ўпакоўцы напісана: «Смачна як дома». Ці так гэта насамрэч і з чаго ўвогуле яны зроблены?

— У іх цалкам натуральны склад: твараг, рысавая мука, цукар і ўсё, — адзначае галоўны тэхналаг. — Гэта свайго роду «ПП»-сырнікі. Смажыць іх трэба на патэльні з мінімальнай колькасцю алею. А вось размяржваць ні ў якім разе не трэба. Калі вы гэта зробіце, рысавая мука уберэ ў сябе замарожаную вільгаць, і сырнік будзе развальвацца.

Варта адзначыць і тое, што гэты прадукт, дзякуючы добраму складу і адпаведнасці патрабаванням для харчавання дзяцей дашкольнага і школьнага ўзросту, адпраўляецца ў беларускія школы і дзіцячыя садкі.



Намеснік генеральнага дырэктара па камерцыйных пытаннях Іван ЛУПІК, спецыяліст па ЗЭД Наталля ТУПІК і вядучы спецыяліст па ЗЭД Венямін АРЦЮХ прадстаўляюць прадукцыю прадпрыемства на выстаўцы Zimbabwe International Trade ў Булавае.

3 клопатам аб супрацоўніках

«Беллакт» заўсёды славіўся сацыяльнай падтрымкай сваіх работнікаў і якаснай арганізацыяй вольнага часу. Так, у 2023 годзе Ваўкавыскае ААТ «Беллакт» удастоена спецыяльнай узнагароды прэміі ўрада ў галіне якасці за 2022 год у намінацыі «Сацыяльна адказнасць».

— Асноўная спісачная колькасць работнікаў — 1342 чалавекі. Для іх створаны максімальна камфортныя ўмовы працы, — дзеліцца намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце Вольга Галаскок.

Напрыклад, у медыцынскім пункце супрацоўнікі прадпрыемства могуць атрымаць бясплатнае абслугоўванне і бальнічны да 10 дзён, наведваць стаматолага і прайсці курс ЛФК пры неабходнасці. Акрамя іншага, паводле слоў Вольгі Галаскок, ва ўсіх супрацоўнікаў «Беллакта» ёсць медыцынскае добраахвотнае страхаванне, прычым ва ўсіх аднолькавыя ўмовы незалежна ад пасады.

Нельга абысці ўвагай і фізкультурна-аздараўленчы комплекс прадпрыемства. Ён аснашчаны сучасным абсталяваннем, басейнам, трэнажорнай залай, фітнес-залай, спартыўнай залай і саўнай. Наведваць яго могуць толькі супрацоўнікі «Беллакта». Кошт вельмі ўмоўны: адна гадзіна — усяго 50 калеек.

Таксама на прадпрыемстве ёсць клуб, дзе працаўнікі могуць рэалізаваць творчы патэнцыял. — У нас ёсць свой вакальна-інструментальны ансамбль, хор і вакальна-выканаўчы гурт, — расказвае Вольга Галаскок. — Пастаянна ўдзельнічаем у розных конкурсах. Напрыклад, на рэспубліканскім фестывалі «Беларусь — мая песня» традыцыйна займаем 1-е месца на раёне.

А яшчэ работнікі з радасцю бяруць удзел у розных святочных мерапрыемствах.

— 1 чэрвеня ў нас будзе адкрыццё базы адпачынку ў Сасновым Бары. Плануем зрабіць урачыстае мерапрыемства з канцэртаў і гонар Дня абароны дзяцей, — дзеліцца Вольга Галаскок. Сама база адпачынку прадугледжвае круг-

ласутачнае знаходжанне. Там каля 17 домікаў з добраўпарадкаванай дзіцячай пляцоўкай.

Не абышлі і жыллёвае пытанне. Аказалася, што ў жылым фондзе прадпрыемства ёсць чатыры кватэры, якія прадстаўляюць тым, хто мае патрэбу, на час працы. Аднак калі раптам гэтыя кватэры занятыя, то «Беллакт» абавязкова пакрывае арэндны кошт.

— Цяпер на прадпрыемстве працуе шмат людзей з Гродна. Мы забяспечваем іх прывоз у панядзелак і адвоз у пятніцу. Увесь тыдзень яны пражываюць у Ваўкавыску і плаціць толькі камунальныя паслугі, — тлумачыць Вольга Галаскок.

Таксама на прадпрыемстве ёсць свой маладзёжны савет, у склад якога ўваходзяць маладыя спецыялісты з усіх падраздзяленняў. Кур'еры іх работу Вольга Галаскок, якая прайшла вялікі шлях ад кладаўшчыка да намесніка генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце, яны арганізоўваюць за гэты час работу прадпрыемства. У чым жа сутнасць маладзёжнага савета?

— На яго ускладзена даволі вялікая адказнасць. Я распрацавала дадатка, па якім можна весці максімальна набліжаную да кіраўніцкай працы на прадпрыемстве: сачыць за работай у цэхах, бачыць праблемы, — адзначае Вольга Галаскок. — Таксама гэта актыў, які абараняе гонар прадпрыемства на культурнай і спартыўнай арэнах. Акрамя таго, яны арганізоўваюць розныя мерапрыемствы. Так, да дня Канстытуцыі ў нас была праведзена бліц-віктарына на веданне Канстытуцыі. Людзі праявілі цікавасць, адчуваюць сапраўдны дух саперніцтва.

А яшчэ маладзёжны савет — добрая пляцоўка для кадравага павышэння. Калі спецыяліст матываваны, то яму абавязкова дапамогуць атрымаць адкацыю і пасаду, дзе ён зможа прынесці максімальную карысць прадпрыемству.

Лізавета ГОЛАД, фота аўтара і з архіва прадпрыемства. Алена ДАЎЖАНОК.