

Рост як на дражджах

Чым «Капыльскі каапрам» прыцягвае пакупніка



Дырэктар унітарнага прадпрыемства «Капыльскі каапрам» Тамара АБРАМОВІЧ.

«Хлеб любіць цяпло рук, цяпло душы, інакш зрабіць яго не атрымаецца», — кажа пра галоўны сакрэт паследу дырэктар унітарнага прадпрыемства «Капыльскі каапрам» Тамара АБРАМОВІЧ. У суткі тут вырабляецца каля трох тон прадукцыі. Гэта не толькі свежы хлеб, хлебабулчаныя і кандытарскія вырабы, але і найсмачнейшыя каўбаскі, натуральная мясная і рыбная прадукцыя, што прадаецца ў магазінах усёй Мінскай вобласці. Каб ацаніць, якім попытам карыстаецца класічны хлеб «Цаглінка», італьянская чыбата, пірожныя «Карзіначка» ці слоеная трубочка з крэмам, каўбаска «Ад бабулі», дастаткова ўвечары зазірнуць у фірменны магазін прадпрыемства «Гарачы хлеб», куды цягнуцца чарга за аўтамабіляў.



Тэхнік-тэхнолаг Наталля СТАРАВЕРАВА на ўчастку, дзе высыпаюць сыравэнджаныя каўбасы «Ад бабулі».

Гісторыя развіцця унітарнага прадпрыемства «Капыльскі каапрам» пачынаецца з 1980 года. Штогод асартымент прадукцыі мяняўся і пашыраўся, нязменным застаецца хіба што хлеб «Цаглінка», які і дагэтуль карыстаецца вялікім поспехам. Усяго ж сёння тут вырабляецца каля 40 найменняў хлебабулчаных і мучных кандытарскіх вырабаў, больш за 35 каўбасных вырабаў, больш за 20 відаў мясных паўфабрыкатаў, каля 15 найменняў рыбнай прадукцыі, кукурузныя палачкі, а таксама вырабы з дроту (цівкі, сетка «Рабіца»).

У 2023 годзе прадукцыя выпушчана на 16,3 мільёна рублёў (дынаміка ў супастаўных цэнах да ўзроўню 2022 года склала 118,8 %). Штомесячна прадпрыемства вырабляе больш за 70 тон хлебабулчаных і мучных кандытарскіх вырабаў, больш за 95 тон прадуктаў з мяса (каўбасных і мясных паўфабрыкатаў), атрымлівае каля 110 тон мяса ва ўласным забойным цэху.

Надаўна прадпрыемства пачало выпуск крэмавай прадукцыі — тартоў і пірожных. У тым ліку і для гэтых мэт летас тут правялі мадэрнізацыю цэха хлебапячэння, набылі спецыяльнае абсталяванне, запрасілі кандытараў, якіх на прадпрыемстве называюць майстрамі з вялікай літары. І сапраўды: іх рабо-

ты, тая ж класічная «Карзіначка», — не інакш як мастацтва. Рознага колеру і формы звонку і нязменна прыемныя і далікатныя на смак.

— Яшчэ ў кастрычніку для выпуску тартоў і пірожных нічога не было гатова, а да Новага года мы ўжо выпусцілі нашы першыя тарты. Цяпер з'явіліся і пірожныя, — дзеліцца Тамара Абрамовіч.

Тарты, пірожныя, вырабы са слоенага цеста, мучныя ласункі, вялікі асартымент печыва — уся вытворчасць наладжана ў адпаведнасці з сучаснымі санітарнымі патрабаваннямі.

— Стаўку зрабілі на слоеную трубочкі з бялковым крэмам, заварныя трубочкі з масленым крэмам, «Карзіначку» — тое, на чым мы ўсё выраслі. Гэтыя класічныя кандытарскія вырабы пакупнікі любілі і будуць любіць заўсёды, бо ў нас яны толькі з натуральных інгрэдыентаў, — падкрэслівае кіраўнік прадпрыемства.

Яшчэ мінулым летам у асартыменце з'явілася чыбата — хлеб, з якім прадпрыемства таксама трапіла ў «дзясятку», бо ён палюбіўся мясцовым жыхарам.

— Гэта італьянскі хлеб, які мае адмысловую рэцэптуру, патрабуе асаблівага падыходу і нямае часу. Пачынаем рабіць яго раніцай, а выходзіць з печы толькі пасля абеду. Шмат яго не вырабіш, таму пакінулі для продажу толькі ў сваім мага-

зіне «Гарачы хлеб» — для прыцягнення пакупніка. Падобны хлеб робіць і сеткавы супермаркет, але прыемна чуч, што чыбата ад «Каапрама» смачнейшая, — дзеліцца Тамара Міхайлаўна.

Хлеб «Цаглінка» — яшчэ адзін своеасаблівы брэнд, па які ў магазін «Гарачы хлеб» прыязджае ледзь не ўвесь горад.

— Гэта наш традыцыйны хлеб, які мы вырабляем па старых рэцэптурах. Там толькі натуральныя інгрэдыенты: мука, вада, соль, дрожджы. Тэрміны захоўвання невялікія, але ўсё натуральнае, — кажа кіраўнік прадпрыемства.

Дарэчы, праз магазін «Гарачы хлеб» рэалізоўваецца каля 10 % ад усёй вырабленай хлебабулчанай і кандытарскай прадукцыі, а гэта, між іншым, каля 300 кг за суткі. Астатняя прадукцыя развозіцца па магазінах сеткі спажывацкай асацыяцыі Мінскай вобласці. Дарэчы, у чатыры раёны — Капыльскі, Салігорскі, Слуцкі і Уздзенскі, якія ўваходзяць у сістэму Капыльскага райспажывацтва, свежы хлеб і выпечка, а таксама іншая прадукцыя накіроўваюцца штодзённа. У Мінску яна прадстаўлена ў магазіне «Родны кут» на праспекце Пераможцаў, 17.

Аднак не хлебам адзіным жыве прадпрыемства. Мясныя і каўбасныя прадукты таксама ацанілі спажывецы. Прадукцыя вырабляецца толькі з ахалоджанай сыравіны і з'яўляецца адной з самых даступных па цене.

Вартасці вырабаў прадпрыемства прызнаюць і прафесіяналы.



Прадавец шостага разраду святлана ЗЯНБЕЦІЦ працуе ў краме, дзе заўжды можна набыць свежую прадукцыю капыльскіх хлебапекаў.



Такія пірожныя, падобныя на казачную кветку, вырабляюць капыльскія кандытары.

Жанна ЮХО — кандытар самага высокага, шостага, прафесійнага разраду.

Па выніках работы штогод прадукцыя унітарнага прадпрыемства «Капыльскі каапрам» атрымлівае ўзнагароды на рэспубліканскіх конкурсах. Летас на рэспубліканскім глядзе якасці хлебабулчаных і кандытарскіх вырабаў «Смаката 2023» прадпрыемства заваявала залаты медаль за хлеб «Сезонны» і мучныя вафлі «Венские классические», бронзавым медалём адзначаны багет для бутэрбрэда, Гран-пры конкурсу III ступені атрымалі пышкі «Вкусняшки».

Дыпламам лаўрэата міжнароднага дэгустацыйнага конкурсу якасці харчовай прадукцыі ПРАДЭКСПА-2023 адзначана ўпакоўка ласунка мучнога «Вафлі Венские Любимые», а таксама і самі «Вафлі Венские Любимые». Дыплом конкурсу і Гран-пры першай ступені атрымаў ласунак цукровай казінакі «Флорента», залаты медаль — ласунак мучны «Наслаждение», сярэбраны медаль — ласунак мучны «Вафлі Венские Любимые».

Сёння ў калектыве прадпрыемства працуе каля сотні чалавек. Тамара Абрамовіч узначальвае яго восем гадоў. А працуе тут без малаго чвэрць стагоддзя. Трапіла ўсе прыступкі на вытворчасці: пачынала кандытарам, пасля была тэхнолагам па хлебапячэнні, пазней — тэхнолагам у каўбасным цэху. Таксама працавала спецыялістам па маркетынгу, узначальвала лабараторыю, пасля — усю вытворчасць. За гэты час згуртавала вакол сябе каманду аднадумцаў.

— Ці складана быць жанчынай-кіраўніком? Вельмі няпроста, — кажа Тама-

ра Міхайлаўна. — Але дзякуючы таму, што я выдатна ведаю вытворчасць, калектыву, вельмі люблю тую справу, якой займаюся, удаецца спраўляцца з усімі цяжкасцямі. Мой калектыв — як вялікая сям'я. І ва ўсім адзін інтарэс — зрабіць прыгожа, смачна і якасна.

Алена КРАВЕЦ. Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.



Малады кандытар Кацярына ЖДАНКО.

Праца аграрыяў пераацаніць нельга. У гарачы сезон яны з раніцы да позняй ночы працуюць на палях, каб на нашых сталах заўсёды быў хлеб, без выхадных дояць кароў і правяраюць малако на якасць, каб штодня чешыць нас «свежым парным». Атрымліваецца, іх праца — аснова і падмурак усяго. Так лічыць і дырэктар ААТ «Прагрэс 2010» Валерый ТАРОЦЬКА. На яго думку, людзі, якія працуюць на зямлі, самыя значныя.

— Вырошчваюць хлеб і займацца вытворчасцю жывёлагадоўчай прадукцыі — вельмі цяжкая праца, за якой стаяць нашы людзі, — разважае ён. — Да таго ж гэта абсалютна непрадукцыйная праца, таму што гэта цэх пад адкрытым небам. Мы знаходзімся ў прамой залежнасці ад прыродных умоў. Нездарма кажучы, што земляробства — рызыкаўны занятак.



Лабарант хіміка-бактэрыяльнага аналізу Наталля РУДЗЕНЯ ў лабараторыі правярае якасць малака.

Тым не менш ААТ «Прагрэс 2010» ідзе на гэтыя рызыкі, імкнецца да развіцця, паліпашэння паказчыкаў і працоўных умоў для сваіх супрацоўнікаў, а яшчэ паспяхова ўводзіць у эксплуатацыю новыя сельскагаспадарчыя аб'екты. Але пра ўсё па парадку.

ААТ «Прагрэс 2010», якое размясцілася ў цэнтральнай частцы Капыльскага раёна, з'яўляецца вытворцам малака, эсбожа і цукровых буркоў. Агульная плошча сельскагаспадарчых угоддзяў складае 7105 га, а плошча раллі — 6078 га. На аб'ектах гаспадаркі працуе больш за 200 чалавек. На гэты момант галіна жывёлагадоўлі ў ААТ «Прагрэс 2010» прадстаўлена пяццю малочна-таварнымі фермамі і чатырма таварнымі фермамі, у якіх змяшчаецца больш за 5000 галоў. Дарэчы, менавіта гэты сегмент складае 68 працэнтаў ад вырочкі і радуе

«ЛЮДЗІ, ЯКІЯ ПРАЦУЮЦЬ НА ЗЯМЛІ, САМЫЯ ЗНАЧНЫЯ»

Як у ААТ «Прагрэс 2010» спраўляюцца з рызыкамі земляробства



Дырэктар ААТ «Прагрэс 2010» Валерый ТАРОЦЬКА.



У машына-трактарным парку «Пацейкі». Злева направа: трактарысты-машыністы Аляксандр ДУБОВІК, Павел ТАРОЦЬКА, Яўген БЕЛАШ, электрагазаваршчык Аляксандр БАЙРАШЭЎСКІ, слесар Мікіта МІТАР, токар Васіль КЛЯШЭВІЧ, трактарыст-машыніст Аляксандр БЕЛАШ, слесар Аляксандр ГІРКО.

тацыю комплексу на 1050 галоў у вёсцы Душава. Уся тэхналогія вытворчасці там будзе самая сучасная: і цэх раздоў, і цэх сухастою, і даўная зала, і прафілакторый для цялят. А гэта азначае паліпашэнне ўмоў утрымання жывёлы і максімальнае механізаванне працы.

— Любы жывёлагадоўчы аб'ект пры ўвядзе ў эксплуатацыю патрабуе дадатковых укладанняў, — адзначае Волга Лаўрова. — Таму для новага комплексу плануецца закупка корма-раздатчыка і трактароў для чысткі праходаў паміж загонамі. Гэта аблегчыць працу і ў перспектыве знізіць затраты гаспадаркі.

Дарэчы, мы змаглі ўбачыць МТК «Пацейкі», уведзены ў эксплуатацыю ў 2020 годзе, на свае вочы і нават пазнаёміцца з яго работнікамі. Так, нам пашчасціла пагутарыць з сапраўдным прыхільнікам сваёй справы лабарантам хіміка-бактэрыяльнага аналізу Наталля РУДЗЕНЯЙ. Яна працуе ў ААТ «Прагрэс 2010» ужо чацвёрты год і цяпер не бачыць сябе ні ў якой

іншай прафесіі. Аднак так было не заўжды. Да гэтага жанчына была загадчыцай фермы іншай гаспадаркі, і калі ёй прапанаваў стаць лабарантам хіміка-бактэрыяльнага аналізу, яна, шчыра кажучы, спалохалася.

— Я вельмі перажывала, таму што раней з гэтым не працавала, — распавядае Наталля Рудзеня. — Першы час было цяжка, але крок за крокам я ўсё больш і больш паглыблялася ў тонкасці працы. І цяпер мне ўсё вельмі падабаецца. Хоць сярэд ночы разбудзіць — я ўсё зраблю якасна.

Лізавета ГОЛАД, фота аўтара. Алена ДАУЖАНОК.



Фота Алены ДАУЖАНОК.

Жывёлагадоўца па абслугоўванні буйной рагатай жывёлы Донат БУЯН кантралюе сістэму дойкі ў даўняй зале.

Па гэтай спецыяльнасці ўвогуле працаваў усё жыццё. З ранягаў росту яго сын Яўген бачыў, як працуе тата. Трактары, палі, зерне... Усё гэта вельмі натхняла хлопчыка, і выбарць нейкую іншую сферу для яго было немагчыма. Так, ён чатыры гады та-му ўладкаваўся трактарыстам-машыністам у ААТ «Прагрэс 2010» і з таго часу працуе плычо ў плычо са сваім бацькам.

Аднак гэта не адзіная працоўная дынастыя ў гаспадарцы. Сям'я дырэктара гаспадаркі Валерыя Тарочкі не выключэнне. Яго старэйшы сын Віктар працуе галоўным заатэхнікам, а малодшы Павел — трактарыстам-машыністам. Калісьці і яго жонка таксама была часткай калектыву гэтай гаспадаркі, аднак пайшла на пенсію і займаецца ўжо хатнімі клопатамі і ўнукам.

А ўвогуле, у ААТ «Прагрэс 2010» створаны максімальна камфортныя ўмовы для супрацоўнікаў: забяспечаны жыллем з магчымасцю выкupu, грашовыя прэміі да свят і двухразовае харчаванне, кошт якога за месяц выходзіць усяго 25 рублёў! Да таго ж даход супрацоўнікаў рэгулярна расце. Так, сярэдня зарплата з мінулага года павялічылася на 25,9 %.

Таксама гаспадарка зацікаўлена ў пастаянным развіцці прафесійных навыкаў сваіх кадраў. Паводле слоў намесніка па ідэалагічнай рабоце Галіны КАНДРАЦКАЯ, яны пачынаюць штогод накіроўваць на павышэнне кваліфікацыі кіраўнікоў і спецыялістаў гаспадаркі для вывучэння сучасных тэхналогій і інавацый, перадаючы вопыту вядзення сельскагаспадарчай вытворчасці, а трактарыстаў-машыністаў і апэратараў машынага даенства — для ўдасканалення майстэрства.