

СА СМАКАМ ЯКАСЦІ І ДЗЯЦІНСТВА

Прадукцыя ААТ «Лідскія харчовыя канцэнтраты»
вядомая кожнай гаспадыні і маленькім ласунам



Без прыпраў і спецый не абыходзіцца ні адна страва. А кукурузныя палачкі «Хрумстик» настолькі палюбіліся юным спажыўцам, а таксама іх бацькам, што нярэдка выказваецца жаданне паглядзець, як ствараецца іх любімы ласунак. І такая магчымасць ёсць — лідскае прадпрыемства развівае прамысловы турызм і, як гасцінны гаспадар, адчыняе дзверы перад тымі, дзея каго працуе.

Гандлёвыя брэндy, пад якімі «Лідахарчканцэнтраты» рэалізоўвае прадукцыю, добра вядомы пакупнікам. Прадукты хуткага прыгатавання — супы, кашы, крупныя шматкі, кісялі, жэле, інгрэдыенты для выпечкі — вырабляюцца пад маркай «Лідкон». «Хрумстик» — гэта не толькі глазураваныя кукурузныя палачкі, але яшчэ і поп-корн для мікрахвалевага печы. Нумар адзін сярод прыпраў краіны, «Лідскіе прыправы», прадстаўлены шырокім асарты-ментам прыпраў і спецый на любы густ. «Tvitnik» — маладая лінейка прыпраў з чыстым саставам, якія выбіраюць аматары здоровага харчавання. «Prіana» — больш якасны аналаг замежным вострым прыправам, якія сышлі з беларускага рынку. «ТАКІТАК» — салодкія неглазураваныя кукурузныя палачкі: па сваіх смакавых якасцях абсалютная супрацьлегласць «Хрумстику», але не менш смачны варыянт.

Вернасць традыцыям і сучасныя трэнды

Галоўным знаўцам і рэкламдаўцам прадукцыі «Лідахарчканцэнтраты» з'яўляецца **генеральны дырэктар прадпрыемства Вячаслаў ГАРБАЧОЎ**. Ён не толькі валодае тонкасцямі вытворчага працэсу, маркетынгавымі стратэгіямі, але і асабіста, яшчэ на этапе ідэі, прымае ўдзел у распрацоўцы новых прадуктаў. Размову з кіраўніком пачынаем з гісторыі прад-



Генеральны дырэктар ААТ «Лідскія харчовыя канцэнтраты» Вячаслаў ГАРБАЧОЎ.

прыемства, якая пачалася ў далёкім 1944 годзе. Арганізаваная ў Лідзе вытворчасць у цяжкі пасляваенны час адной з першых стала забяспечваць харчовую бяспеку разбуранай краіны. Прадукты, вырабленыя лідчанамі, спажывалі жыхары ўсёй Беларусі.

— Найперш выпускалі гарошавыя супы — з самай даступнай на той момант сыравіны, — уводзіць у гісторыю Вячаслаў Гарбачоў. — Супы, у тым ліку з ялавічнай, іншымі дабаўкамі, вырабляем ужо на працягу 80 гадоў. Вядома, падстройваемся пад патрэбы рынку, але тое, што было закладзена ў 1944-м, дагэтуль ёсць у нашых рэцэптурах.

Толькі ў цяперашняга спажыўца ёсць выбар: зварыць суп на ўсю сям'ю або выключна на адну порцыю (суп без варкі ў зручнай упакоўцы — добры варыянт здоровага харчавання падчас абеду на працоўным месцы). Асартымент настолькі шырокі, што задаволіць смакавы перавагі нават гурманаў: суп-пюрэ таматны з базілікам, крэм-суп гарбузовы з грэнкамі, суп-пюрэ грыбны з грэнкамі і інш.

Другім прадуктам, які пасля заснавання завода пачалі вырабляць на «Лідахарчканцэнтратах», быў кісель, які дагэтуль з'яўля-

ецца запатрабаваным у спажыўцоў. Асартымент гэтага карыснага напою шырокі: са смакам брусніцы, лясных ягад, лімона-імбіру, вострай вішні, журавін, малін і г. д. Разам з класічнымі брыкетаванымі кісялямі насельніцтву палюбіліся кісялі, якія не патрабуюць варкі: як у аднаразовых пакеціках, так і ў большых пакунках. Усё проста: насыпаеш у кубак, заліваеш кіпенем і атрымліваеш асалоду ад гарачага напою.

Лакаматывам продажаў з'яўляюцца глазураваныя кукурузныя палачкі «Хрумстик». Як высвятляецца, сакрэт — у савецкай рэцэптуры і тэхналогіі, якія практычна не мяняліся з самага пачатку вырабу

гэтага прадукту ў вытворчасць або не. Ствараем у першую чаргу тое, што выклікае эмоцыю, а эмоцыя вымушае здзяйсняць пакупку».

За шырокі асартымент і высокую якасць прадукцыі «Лідскія харчовыя канцэнтраты» прызнаны «Лідарам спажывецкага рынку — 2024». Як высвятляецца, захоўваць якасць прадукцыі ў сучасных умовах неверагодна складана. «Гэта каштуе вялікіх намаганняў працоўнага калектыву, — кажа Вячаслаў Гарбачоў. — Абавязковы ўваходны кантроль сыравіны (і мікрабіялагічны, і арганалептычны), а таксама кантроль якасці на выхадзе. У 2024 годзе, аб'яўленым Годам якасці, мы ўдасканаліліся і

ЦЭХ ПА ВЫТВОРЧАСЦІ КУКУРУЗНЫХ ПАЛАЧАК



Падчас сляпых дэгустацый па арганалептычных і смакавых якасцях кукурузныя палачкі «Хрумстик» заўсёды займаюць першае месца. Аднак галоўнымі экспертамі прадукцыі з'яўляюцца, вядома, дзеці.

«Менавіта дзякуючы ім і з'яўляюцца палачкі з новымі смакамі, — расказвае **начальнік участка «Геркулес» Ганна СУБАЧ**. — Падчас наведвання вытворчасці з экскурсіяй юныя спажыўцы выказваюць меркаванне, якія б палачкі хацелі бачыць у сваім рацыёне. Так у нас з'явіліся палачкі са смакам колы, манга, салёнай карамелі, туці-фруці».

Натуральны прадукт заўсёды ў экалагічнай упакоўцы. Гэта таксама традыцыя. Абнаўляецца дызайн, але пазнавальны заяц на папярэняй каробцы — брэнд гандлёвай маркі «Хрумстик» — ніколі не знікае з упакоўкі.



гэтага сухога сняданку. З моманту заснавання цэха вытворчасць глазураваных кукурузных палачак ніколі не спынялася. Растуць толькі яе аб'ёмы. Кожны дзень з канвеера выходзіць па 34 тысячы ўпаковок смачнага ласунку.

Унікальны прадукт вырабляецца толькі ў Лідзе. «Мы адзіныя ў Беларусі, у каго засталіся глазуравальныя барабаны, — адзначае генеральны дырэктар. — Нягледзячы на тое, што гэта больш энергязатратна, галоўнае для нас — захаванне той прадукту, які калісьці палюбіўся нашым бабулям, дзядулям, бацькам».

Выпрабаванне дэгустацыяй і якасцю

Асартымент прадукцыі «Лідахарчканцэнтраты» — звыш 250 паціцый. Ён пастаянна мяняецца, бо над ім рэгулярна працуюць. Летась, напрыклад, выпусцілі 24 новыя найменні.

«У асноўным гэта вынік плённай работы маркеталагаў і тэхнолагаў, — звяртае ўвагу кіраўнік прадпрыемства. — Маркеталагі аналізуюць і прагназуюць як унутраны, так і экспартны рынкі, уносяць прапановы мне. Тэхнолагі набываюць сыравіну для навінкі, ствараюць новы прадукт у лабараторыі, прапануюць яго на дэгустацыю. Дэгустацыйная камісія і прымае рашэнне, пускаць

ў частцы лабараторнага абсталявання. Пастаянна мадэрнізуемся. Невыпадкова наша прадукцыя запатрабавана не толькі на ўнутраным рынку, але і за мяжой — мы сябе зарэкамендавалі найперш высокай якасцю».

Насуперак і дзякуючы санкцыям

Супрацоўнікі не адчуваюць наступстваў санкцый, уведзеных супраць Беларусі, у тым ліку прадпрыемства. Хоць, як удакладняе гендырэктар ААТ «Лідахарчканцэнтраты», санкцыі паўплывалі на работу з Заходняй Еўропай.

«Мы пераарыентаваліся, — дадае Вячаслаў Гарбачоў. — Ключавым экспертным рынкам па-ранейшаму з'яўляецца Расійская Федэрацыя. Наступны па значнасці — рынак Кітайскай Народнай Рэспублікі. Нашу прадукцыю спажываюць у Казахстане, Узбекістане, Арменіі, Азербайджане. З некаторымі краінамі працуем у двухбаковым парадку: мы адгружаем ім гатовую прадукцыю, яны нам — сыравіну. Працуем з Канадай, Германіяй, Латвіяй, Эстоніяй, Бахрэінам, Ізраілем, іншымі — экспартны рынак дастаткова шырокі. Магчыма, дзякуючы санкцыям мы ідзём у краіны далёкай дугі, Афрыкі».

Аднак у прыярытэце — унутраны рынак. Як і 80 гадоў таму, калі прадпрыемства рабіла свае першыя крокі, «Лідскія харчовыя канцэнтраты» паспяхова забяспечваюць харчовую бяспеку краіны.

Вераніка КАНЮТА.

Фота Віктара ІВАНЧЫКАВА.
УНП 500021268

ЦЭХ ПА ВЫТВОРЧАСЦІ ПРЫПРАЎ І ВОСТРЫХ ПРЫПРАЎ



На ўчастку прыпраў і вострых прыпраў ад смачных пахаў кружыцца галава. Як заўважае **начальнік участка Генадзь МЛЕЧКА**, справа ў эфірных маслах, якія выдзяляюцца падчас перапрацоўкі сыравіны. Гэта сведчыць аб натуральнасці прадукцыі.

«Працуем толькі з сыравінай экстра-і прэміум-класа, — расказвае ён. — Вырабляем тыя прыправы, якія карыстаюцца попытам у кожнай гаспадыні. Асабліва палюбіліся ім прыправы маркі «Tvіtnіk» — у іх вы ўвогуле не знойдзеце солі. Уплывае на попыт і сезоннасць. У перыяд нарыхтовак папулярныя манапрыправы: духмяны перац, чорны перац, гваздзіка».

За суткі на ўчастку ствараецца да шасці тон прыпраў, вострых прыпраў і спецый. Як прызнаецца **аператар участка Валянціна ВАРАБЕЙ**, супрацоўнікі прывычаліся да смачных пахаў. «Домашні карыстаемся нашымі прыправамі, рэкамендуем — не пашкадуем, — кажа яна». Валянціна Варабей пра-

цуе на прадпрыемстве на працягу 38 гадоў. «Лідахарчканцэнтраты» — першае і адзінае працоўнае месца жанчыны. Прыйшла сюды пасля заканчэння тэхнікума, працавала на розных участках, але, галоўнае, ніколі не хацела памяняць ні від дзейнасці, ні месца работы.

На прадпрыемстве працуе 320 чалавек. Сярод іх — нямала дынастый. Сярэдні заробак вышэйшы за сярэдні па раёне. Сацыяльны пакет уключае медыцынскае страхаванне, матэрыяльныя выплаты да свят, для іншагародніх прадугледжаны інтэрнат.