НОВЫЯ ВЫШЫНІ «ЗАРЫ»

Саўгас-камбінат «Зара» па сучасных мерках прадпрыемства маладое — яму ўсяго 21 год, але нягледзячы на ўзрост, уваходзіць у дзясятку найбуйнейшых і найбольш паспяховых у краіне. Яно размешчана на тэрыторыі працягласцю ў 60 кіламетраў у Мазырскім, Хойніцкім і Нараўлянскім раёнах, а плошча сельскагаспадарчых угоддзяў сёння больш за 10 тысяч гектараў. Цяпер у складзе «Зары» чатыры аддзяленні, і такая структура фарміравалася паступова, калі далучаліся неплацежаздольныя гаспадаркі. У іх аднаўленне «Зара» інвеставала значныя сродкі, вызначыўшы перспектыўныя кірункі развіцця, і сёння яны паўнавартасныя часткі аднаго паспяховага працуючага механізма.

Дырэктар прадпрыемства Алег СЛІНЬКО.

Саўгас-камбінат «Зара» — прадпрыемства шматпрофільнае. Вырошчванне збожжа і зернебабовых, вытворчасць малака, прычым толькі гатунку «экстра», свініны, ялавічыны, мяса птушкі і яек, перапрацоўка мяса і малака — асноўныя кірункі яго дзейнасці. У складзе прадпрыемства пяць фермаў буйной рагатай жывёлы, два свінагадоўчыя комплексы і птушкафабрыка яйкавага і мяснога кірункаў. Тут маецца свой племгас, дзе вырошчваюцца племянныя цяляты, элітгас, які вырабляе насенне для ўласных патрэб і на продаж. Нядаўна амаль на 80 гектарах быў закладзены яблыневы сад і сёлета атрыманы першы вялікі ўраджай — 400 тон яблыкаў. А завяршае ўвесь цыкл вытворчасці фірменная гандлёвая сетка — добра вядомая ў рэгіёне і за яго межамі, якая з году ў год пашыраецца ў адказ на спажывецкі попыт.

Кожная новая вышыня даецца прадпрыемству няпроста, бо дзякуючы пастаяннай станоўчай вытворчай дынаміцы планка дасягнута вельмі высокая. Тым не менш і летась «Зара» запісала на свой рахунак чарговы рэкорд. У 2017-м сабрана больш за 45 тысяч тон збожжа — самы высокі ўраджай за ўсе гады існавання. На адну ўмоўную галаву буйной рагатай жывёлы было нарыхтавана 26,5 цэнтнера травяных кармоў. У гаспадарцы добра ведаюць, што прадукцыйнасць жывёлагадоўлі напрамую залежыць ад забяспечанасці якаснымі і паўнавартаснымі кармамі.

Цяпер у саўгасе-камбінаце ўтрымліваецца 6110 галоў буйной рагатай жывёлы, у тым ліку больш за 1,5 тысячы — дойнага статку, амаль 55 тысяч свіней, 437 тысяч птушкі. Сярэдні ўдой ад каровы летась склаў 9 131 кг, сярэднясутачнае прыбаўленне ў вазе буйной рагатай жывёлы — 970 грамаў, свіней — 630 грамаў, яйцаноскасць курэй-нясушак — 347 яек. Паказчыкі валавой вытворчасці прадукцыі жывёлагадоўлі таксама высокія: летась атрымана 13,3 тысячы тон малака, 13 тысяч тон мяса жывёлы і птушкі, больш за 67 мільёнаў штук яек. Выручка ад рэалізацыі сельскагаспадарчай прадукцыі летась склала 87,7 мільёна рублёў.

Фармоўшчыцы цэха перапрацоўкі.

Новы час дыктуе прадпрыемству і новыя задачы. На пэўным этапе развіцця тут зразумелі: без уласнай перапрацоўкі не абысціся. Паступова з'явілася некалькі ўчасткаў па выпуску прадуктаў з мяса і малака, а таксама участак, дзе гатуюць уласны камбікорм для жывёлы і птушкі. Цяпер цэх перапрацоўкі мяса — прадмет асаблівага гонару «Зары». Тут вырабляецца больш за 200 відаў мясных паўфабрыкатаў, каўбасных і вэнджаных вырабаў. Прычым выкарыстоўваецца толькі ахаладжанае мяса, што дапамагае захаваць яго аптымальныя спажывецкія якасці, а таксама натуральныя спецыі. Ідэя стварэння такога цэха даказала сваю эфектыўнасць, і яго магутнасці пастаянна мадэрнізуюцца. Летась, напрыклад, рэканструяваны ўчастак па вырабе паўфабрыкатаў у Мазыры, што дазволіла павялічыць яго магутнасці і адпаведна аб'мы выпуску прадукцыі. Тут устаноўлена самае сучаснае тэхналагічнае і халадзільнае абсталяванне. Калектыў участка працуе ў дзве змены, дзякуючы чаму з самай раніцы прадукцыя трапляе на прылаўкі магазінаў. Цяпер усе участкі перапрацоўкі ўкамплектаваныя высокатэхналагічным абсталяваннем, па сутнасці, уяўляюць сабой кампактны мясакамбінат.

Пакетаванне малака ў малочным цэху.

Прадукцыя пад брэндам «Дары ад Зары» паступае ў крамы штодзень, а яе абарачальнасць складае не больш за двое сутак, што гарантуе пакупніку толькі свежыя вырабы. Фірменны гандаль прадпрыемства, дарэчы, гэта 28 магазінаў, якія знаходзяцца ва ўсіх раёнах Гомельшчыны і буйных гарадах — Мазыры, Калінкавічах, Рэчыцы. У самім абласным цэнтры размешчана чатыры магазіны, а таксама гандлёвы павільён на рынку «Прудкоўскі». Спажыўцы даўно ацанілі якасць прадукцыі «Зары» і штодзень робяць свой выбар на яе карысць.

Высокую ацэнку прадукцыя атрымала і ад экспертаў харчовага рынку. За стабільна высокую якасць і шырокі асартымент прадпрыемства тройчы ўдастоена дыпломам «Залаты Густ», а таксама лаўрэат конкурсу «Найлепшыя тавары Рэспублікі Беларусь у 2014 годзе».

Не стаяць на месцы, а шукаць новыя перспектыўныя кірункі развіцця — прынцып, якім пастаянна кіруюцца на прадпрыемстве. І сёлета запланавана рэалізаваць некалькі новых праектаў. Адзін з іх — будаўніцтва птушнікаў па вырошчванні бацькоўскага статка бройлераў. Гэта дасць магчымасць атрымліваць сваіх сутачных куранят, якіх цяпер «Зара» вымушана закупляць у іншых арганізацый. Гэта дазволіць сэканоміць значныя сродкі, а таксама зарабляць на іх рэалізацыі іншым птушкафабрыкам. Таму праект разлічаны на атрыманне каля 10 мільёнаў куранят штогод, у той час як уласная патрэба — 1 мільён.

Яшчэ адзін важны праект — будаўніцтва механізаванага двара з запраўкай у вёсцы Завайць Нараўлянскага раёна. Такім чынам з'явіцца магчымасць выкарыстоўваць тэхніку з максімальнай прадукцыйнасцю, а таксама палепшыць умовы працы для калектыву. А будаўніцтва яшчэ аднаго фірменнага магазіна прадыктавана спажывецкім попытам. Ён стане пятым па ліку ў Гомелі.

Як сцвярджаюць на прадпрыемстве, галоўны сакрэт поспеху «Зары» не толькі ў правільнай стратэгіі кіраўніцтва шматпрофільнай вытворчасцю, але і ў фарміраванні калектыву аднадумцаў. Сёння на прадпрыемстве працуе амаль паўтары тысячы чалавек. Сярэднямесячная зарплата складае звыш тысячы рублёў. Да гэтага дадаецца і значны сацыяльны пакет. Таму кадравых праблем на прадпрыемстве няма даўно: прафесіяналы сваёй справы маюць дастойную ўзнагароду за працу, а разам з ёй жаданне працаваць яшчэ лепш і ўпэўненасць у заўтрашнім дні.

УНП 400408726

МАЛОЧНЫЯ ПРЫСМАКІ З МАЗЫРА

Стаўку на мадэрнізацыю, інавацыйныя тэхналогіі і сучаснае абсталяванне зрабілі на КВУП «Мазырскія малочныя прадукты»

Для вытворцы, які працуе на насычаным рынку і арыентаваны не толькі на айчыннага пакупніка, але і на экспартныя пастаўкі, гэта надзвычай важна. Сёння прадпрыемству больш за 70 гадоў, але з часу заснавання тут засталіся бадай толькі самі вытворчыя карпусы. Усё астатняе — ад абсталявання да тэхналогій змянілася да непазнавальнасці. І такія ўмовы дыктуе канкурэнцыя. Спыняцца нельга ні на паўкроку — тут жа абыдуць іншыя. Адным з прыкладаў рэалізацыі высокаэфектыўнага інавацыйнага праекта стала мадэрнізацыя тварожнага ўчастка, у прыватнасці ўстаноўка цалкам аўтаматызаванай закрытай лініі балгарскай кампаніі Donido па вытворчасці зярнёнага тварагу. «Мазырскія малочныя прадукты» сталі першым у Беларусі прадпрыемствам, дзе з'явілася такое абсталяванне. Высокая ступень аўтаматызацыі цяпер характэрная для ўсіх этапаў вытворчасці. Камп'ютарная праграма цалкам кіруе не толькі вырабам прадукцыі, але і санітарнай апрацоўкай абсталявання. Лінія дазволіла атрымаць высокі выхад гатовай прадукцыі, якая адпавядае ўсім санітарна-гігіенічным патрабаванням. Дзякуючы беражлівай апрацоўцы тварагу, а таксама ўпакоўцы ў мадыфікаваным газавым асяроддзі, ён захоўвае свежы кісламалочны смак і ўсе якасці, уласцівыя натуральнаму прадукту. Акрамя таго, закрытая тэхналогія вытворчасці дазволіла павялічыць тэрмін прыдатнасці прадукцыі, што немалаважна для прадпрыемства, арыентаванага на экспарт.

Цяпер на лініі вырабляецца да 9 тон тварагу ў суткі. Абсталяванне прадугледжвае фасоўку ў некалькі відаў упакоўкі, у прыватнасці ванначкі з тэрмапластам вагой ад 200 да 500 грамаў, мяккія пакеты такой жа вагой, а таксама вагавы тварог для прамперапрацоўкі ад 1 да 15 кг.

Яшчэ адзін інавацыйны праект, рэалізаваны на прадпрыемстве, які дазволіў пашырыць экспартныя пастаўкі, — будаўніцтва цэха сухога абястлушчанага малака. Яго адкрыццё дазволіла не толькі павялічыць аб'ём экспарту прадукцыі, але і пашырыць геаграфію паставак. Акрамя таго, мадэрнізаваць давялося і іншыя ўчасткі. У прыватнасці, некалькі гадоў таму новым абсталяваннем аснашчаны ўчастак дзіцячага харчавання, што дало магчымасць пашырыць асартымент прадукцыі. Цяпер, напрыклад, выпускаюцца лячэбна-прафілактычныя кісламалочныя біяпрадукты. Сярод іх — «Біфітат», які быў спецыяльна распрацаваны для дзяцей, а таксама людзей з алергічнымі рэакцыямі. Зрэшты, гэта незаменны прадукт і ў рацыёне людзей, якія нядаўна перанеслі інфекцыйныя хваробы і прайшлі курс лячэння антыбіётыкамі. Ён не толькі нармалізуе мікрафлору кішэчніка, але і ўтрымлівае ўнікальны вітамінна-мінеральны саставу, які аказвае жыватворны ўплыў на ўвесь арганізм. Дарэчы, для прадуктаў дзіцячага харчавання выкарыстоўваецца сыравіна ўсяго некалькіх гаспадарак, паколькі да якасці «Біфітата», а таксама тварагу-ДМ, які прызначаны для харчавання дзяцей з шасці месяцаў, асаблівыя патрабаванні.

Усяго ж у асартыменце прадпрыемства сёння больш за 70 найменняў прадукцыі, якая вядомая пад гандлёвымі маркамі «Вясёлка смаку» і «Моц здароўя». Кожныя суткі на прадпрыемства паступае каля 250 тон сыравіны, якая праходзіць строгі ўваходны кантроль. З яе вырабляюць не толькі цэльнае малако рознай тлустасці, але і кісламалочныя прадукты, сметанковае масла, тварожныя дэсерты, пудынгі, сухое абястлушчанае малако. Частка прадукцыі адпраўляецца на экспарт. Не сакрэт, што яна карыстаецца вялікім попытам у Расіі, а таксама Казахстане і Арменіі, паколькі не ўтрымлівае кансервантаў, фарбавальнікаў, штучных дабавак, генетычна мадыфікаваных прадуктаў. Зараз вядзецца падрыхтоўка да пастаўкі малочнай прадукцыі на кітайскі рынак.

Мясцовыя гурманы добра ведаюць фірменныя крамы прадпрыемства. Сёння іх 14, і размешчаны яны не толькі ў Мазыры, але і ў Гомелі і Нароўлі. Тут пакупнікі могуць ацаніць навінкі прадукцыі, якіх штогод распрацоўваецца каля дзясятка. Іх, дарэчы, ацанілі і на шматлікіх міжнародных і айчынных выставах, прадукцыю шмат разоў адзначалі ўзнагародамі на конкурсах. Сакрэт такога прызнання, як лічаць на прадпрыемстве, — у выкарыстанні толькі натуральнай сыравіны экстра-класа, шматступеньчатым кантролі якасці на ўсіх этапах вытворчасці, укараненні міжнародных сістэм якасці, а таксама — у кваліфікаваным персанале, здольным працаваць з сучасным абсталяваннем. Сёння ў калектыве больш за паўсотні чалавек. Амаль палова з іх — моладзь ва ўзросце да 30 гадоў. Дзякуючы такому спалучэнню ўдаецца сумяшчаць найлепшыя традыцыі і суперсучасныя тэхналогіі, ставіць і вырашаць амбіцыйныя задачы па заваяванні новых рынкаў і насычэнні іх якаснай натуральнай прадукцыяй.

УНП 490419919