

## СМАЧНА ТАК, ШТО ПАЛЬЧЫКІ АБЛЖАШ



Вытворца рыбнай прадукцыі з магілёўскай вёскі Галынец хутка ўразіць спажыўцоў новым смачным прадуктам

Сімпатчны пелікан — лагатып таварыства «Чызмайстар», што паспяхова працуе ў Магілёўскім раёне, становіцца ўсё больш пазнавальна ў Беларусі. Прыватнаму прадпрыемству, якое пачало насычаць рынак сваёй прадукцыяй ўсяго чатыры гады таму, хапіла нават такога кароткага часу, каб яго дзейнасць ацанілі па найвышэйшым разрадзе. У кабінце дырэктара Галіны ЦІЦЯНКОВАЙ уся сцяна ў ганаровых дыпламах.



— Мы пастаянна трымаем сябе ў форме, удзельнічаем у конкурсах і перамагаем. Нам не сорамна за сваю прадукцыю, — кажа яна. — І гэтыя дыпламы прамое пацвярджэнне таму, што мы ўвесь час у пошуку.

Пачынаючы з 2013 года «Чызмайстар» чатыры разы ўдастоіваўся дыпламаў конкурсу «Найлепшыя тавары Рэспублікі Беларусь», у 2014 годзе за высокія паказчыкі сярод суб'ектаў малага і сярэдняга бізнесу Магілёўскага раёна быў узнагароджаны дыпламам першай ступені і стаў лаўрэатам конкурсу «Найлепшы прадпрымальнік Магілёўскай вобласці» ў сферы вытворчасці прадуктаў харчавання. Спіс дасягненняў папоўніла перамога на міжнароднай выстаўцы прадуктаў харчавання, упакоўкі і інавацый у харчовай прамысловасці Riga Food 2015, дзе прадпрыемства адзначылі за распрацаваную ім упакоўку. Гэты ж год прынёс перамогу ў восьмым рэспубліканскім конкурсе спажывецкіх пераваг у намінацыі «Рыбныя вырабы» за прэсервы «Філе сельдца» і дыплом пераможцы прэстыжнага беларускага конкурсу «Лідар года». Летась дыпламы лаўрэата конкурсу «Найлепшыя тавары Рэспублікі Беларусь» атрымалі адразу два прадукты «Чызмайстра» — прэсервы з мойвы і ікра з гарбушы.

На прадпрыемстве ўкаранёна і пра-

цуе сістэма ISO 22000, якая з'яўляецца гарантам бяспекі харчовай прадукцыі. Акрамя гэтага ёсць свая лабараторыя, акрэдытаваная ў Нацыянальнай сістэме акрэдытацыі Рэспублікі Беларусь. Уся сыравіна, якая пастаўляецца на «Чызмайстар», а таксама ўпаковачны матэрыял праходзяць поўны лабараторны кантроль.»Чызмайстар» канкурэнтаздольны на рынку.

— Наша прадпрыемства арыентавана выключна на перавагі насельніцтва, мы вельмі старанна адсочваем усе змяненні і адразу ж перабудоўваемся, — расказвае Галіна Ціцянкава. — У Магілёве ёсць наш пункт на Цэнтральным рынку, разам з Магілёўскім райвыканкамам арганізуем выязны гандаль. Перавага нашага прадпрыемства ў тым, што мы мабільныя. Каб нешта змяніць, нам не трэба губляць час на ўсякія ўзгадненні. А дасягненні тэхнічнага прагрэсу ў выглядзе абсталявання для вытворчасці высака якаснай рыбнай прадукцыі дапамагаюць нам хутка рэагаваць на ўсе перамены.

Выбіраць арыгінальныя рэцэптуры дапамагае партнёр з Калінінграда — Атлантычны навукова-даследчы інстытут рыбнай гаспадаркі. Большая частка сыравіны паступае на прадпрыемства з Нарвегіі, Ісландыі, Фінляндыі. Акрамя гэтага, тут перапрацоўваюць айчынную рыбу — карпа, фарэль, якіх пастаўляюць з рыбных гаспадарак вобласці.

— Але насельніцтва па-ранейшаму налягае на кельку, сельдзец, скумбрыю, — прызнаецца Галіна Ціцянкава. — У нас распрацавана свая лінейка прэсерваў — падвэнджаная келька, мойва гарачага вэнджання ў прэсервах. Наогул мы вырабляем больш за 100 найменняў рыбнай прадукцыі. Робім салёную рыбу, рыбу вострага пасолу, вэндзім, вырабляем прэсервы, ікру. На экспарт у Расію пастаўляем чырвоную рыбу і ікру траскі. Наша прадукцыя з поспехам рэалізуецца на тэрыторыі Мытнага саюза.

— А яшчэ працуем з сеткамі Белспажыўкааперацыі, ГІПА, Еўраопт, Карона, — уключаецца ў размову **камёрцыйны дырэктар прадпрыемства Кацярына ПАЛЯКОВА**. — Выконваем заказы гандлёвых сетак па вырабе рознай рыбнай прадукцыі. Асабліва карыстаюцца папулярнасцю шпротныя прэсервы з келькі. Да нас гэтага ніхто не рабіў, а зараз з'явіліся паслядоўнікі. Для ГІПА вэндзім скумбрыю. Для сеткавага гандлю фасуем свежамарожаную рыбу. Робім паўфабрыкат для сушы для рэстаранаў і кавярняў.



«Чызмайстар» і зараз у пошуках. Сёння тут ажыццяўляюць інавацыйны праект па арганізацыі вытворчасці паштэтаў... у цюбіках. Такого спажыўцам дакладна яшчэ ніхто не прапаноўваў.

— Ужо купілі тубанапаўляльную машыну, хутка запусцім новую лінейку, — адзначае Галіна Ціцянкава. — Плануем набраць дадаткова 12 чалавек. Некаторыя нашы работнікі, дарэчы, жыхары вёсак. Але шмат працуе гараджан.

У цэхах шчыруюць у асноўным жанчыны. «Гэта ж харчовая галіна, болей прыдатная для жанчын, — тлумачыць суразмоўніца. — Тут не столькі сіла патрэбна, колькі цярплівасць і ўвага. Тыя ж прэсервы, напрыклад, мы ўручную ўкладваем. Гэта не мы прыдумалі, так робіцца ва ўсім свеце. Нават знакамітыя эстонскія шпроты ўкладваюцца ўручную. Можна, вядома, усё згрузіць валам, але ж для нас вельмі важная і эстэтыка. Калі філе сельдца будзе выкладзена кветкай, жаданне пакаштаваць яго паявіцца хутчэй.

Прадпрыемства стабільна працуе, шукае выходы на рынк Еўрасаюза, Прыбалтыкі, Украіны. І збіраецца развіваць культуру ўжывання рыбнай прадукцыі сярод мясцовага насельніцтва.

— Рыба — важны прадукт, працэнт яе спажывання ў Беларусі расце, але культгае культура харчавання, — лічыць дырэктар прадпрыемства. — Мы б хацелі выпрацаваць лінейку па гарачым вэнджання і развіць яе. Тут усё ўпіраецца ў кароткія тэрміны захоўвання. Але ўпэўнена, гадоў праз 5—10 рыба, зробленая такім спосабам, будзе карыстацца ў Беларусі не меншай папулярнасцю, чым у Прыбалтыцы.

УНП 790628996

## МАЛАКО НАЙВЫШЭЙШАЙ ЯКАСЦІ

ВЫРАБЛЯЕ АДНА З НАЙЛЕПШЫХ ГАСПАДАРАК МАГІЛЁўСКАГА РАЁНА ААТ «ЦІШОўКА»



Віталь ФОМКІН робіць стаўку на новыя тэхналогіі.

Гаспадарка тройчы была на рэспубліканскай Дошчы гонару, а яе дырэктар Віталь ФОМКІН адзначаны медалём за працоўныя заслугі, мае граматы Савета Міністраў. Таварыства штогод узнагароджваецца раённымі і абласнымі Ганаровымі граматамі і падзякамі. У раёне яно стабільна ўваходзіць у тройку наймацнейшых. А летась стала трэцім у рэспубліканскім спаборніцтве па вытворчасці жывёлагадоўчай прадукцыі. Віталь Фомкін — дбайны гаспадар, укараняе тут перадавы вопыт еўрапейскіх краін. Напрыклад, узяў на ўзбраенне вопыт Францыі па бяспрывязным утрыманні цялят. І ў сябе зрабіў.

### Стаўка на новыя тэхналогіі

Да 2011 года паспяхова ва ўсіх адносінах гаспадарка насіла сугучнае з назвай вёскі Міхалёва, дзе знаходзіцца яе цэнтральная сядзіба, імя «Міхалёўскай». «Цішоўка» — назва больш сціплага па паказчыках сабрата, якога прыйшлося ўзяць пад сваё крыло. І трэба было паднапружыцца, каб зноў выйсці на перадавыя пазіцыі. Гаспадарка спецыялізуецца на гадаванні буйной рагатай жывёлы, вырабляе малака, вырошчвае бульбу і зерне.

— Па надоях мы выйшлі на 6000 літраў у год на карову, бульбы атрымліваем звыш 300 цэнтнераў з гектара, збожжавыя сёлета ўрадзіліся вышэй за 50 цэнтнераў на гектар, — пералічвае кіраўнік дасягненняў. — Гаспадарка не стаіць на месцы, развіваецца. Зарплата 1000 рублёў для нас гэта ўжо не нешта звышнатуральнае. У нашай гаспадарцы некаторыя яе ўжо атрымліваюць. І нават вышэйшую. Гэта ўсё дасягаецца ўпартай працай. Тыя ж камбайнеры за дзень жніва зараблялі да 300 рублёў.

Прыбаўленні ў вазе і надой растуць не на голым месцы. Гэта вынік таго, што тут укараняюцца новыя кармавыя культуры, мадэрнізуецца вытворчасць. Прыкладна 40% малака, якое тут атрымліва-



Вольга КАЛЯДА з раслінамі заўсёды на «ты».

юць, здаюць дзяржаве класам экстра. Астатняе ідзе найвышэйшым гатункам. Першы таксама ёсць, але мала.

— Без новых тэхналогій нельга разлічваць на добры вынік, — кажа дырэктар. — Толькі за кошт гэтага мы маем магчымасць развівацца. Калі аб'ядналіся, было 4,5 тысячы кароў, зараз 5,5 тысячы. У планах давесці пагалоўе да 6 тысяч. Апрацоўваем каля 5 тысяч га сельгасугоддзяў. У гаспадарцы стабільна працуе 260 чалавек. Ствараем усе ўмовы, каб чалавек адчуваў сябе камфортна і меў стымул зарабіць. У нас годная зарплата, сваё жыллё. За перыяд існавання пабудавалі 120 домаў у 5 населеных пунктах.

— А з цяжкасцямі прыходзіцца сутыкацца?

— Цікаўлюся я. — Вядома, ёсць і цяжкасці, як без іх, — не хавае кіраўнік. — Хацелася б, каб дзяржава болей грошай плаціла за малака і мяса. Сённяшнія расцэнкі, магчыма, і не нізкія, але яны не адпавядаюць тым цэнам, за якія мы купляем запчасткі, гаруча-змазачныя матэрыялы, новую тэхніку, угнаенні, хімікаты, плацім за электраэнергію. Усё гэта вельмі ўплывае на эканоміку гаспадаркі.

### Тысячы рублёў — не мяжа

Галоўны эканаміст Аляксандр КАЖЭўНЯКА знаёміць з вынікамі працы, лічы ўраджаюць.

— За 6 месяцаў з пачатку года выручка на аднаго работніка склала 14,15 тысячы рублёў (рост 127,3%). Наша гаспадарка пастаянна ў тройцы наймацнейшых па ўдоях малака. За 7 месяцаў з пачатку года надаілі на 242 тоны болей. Адчувальна ўзрасла зарплата, і ў людзей з'явілася цікавасць. Калі даярка атрымлівае адну тысячу рублёў і вышэй, ёсць стымул працаваць. Некаторыя за ліпень зарабілі больш за 1,1 тысячы рублёў. Ёсць жывёлаводы, зарплата якіх была звыш 1,6 тысячы рублёў. Па сярэднямесячных прыбаўленнях маладняку ў вазе дасягнутая планка 523 грамы — на 7 грамаў болей, чым за 7 леташніх месяцаў.

Не дзіўна, што ёсць і прыбытак. За 7 месяцаў — 190 тысяч рублёў. Нядрэнны вынік.

— Але грошай усё роўна ўвесь час не хапае, — уздыхае галоўны эканаміст. — Новую касілку купілі, іншую тэхніку. Крэдыты трэба выплачваць. Такого, каб былі пратэрмінаваныя запазычанасці па крэдытах, у нас няма. Наогул, гаспадарка добрая. Мне ёсць з чым параўнаць. Працаваў у розных гаспадарках і раёнах, а прыйшоў суды, і спадабалася. Вось ужо 12 гадоў, як я тут. Дом далі, работа стабільная, зарплата таксама, грэх скардзіцца.

### Праца на вынік

Вядома, што без асабістай зацікаўленасці работнікаў дасягнуць вяршынь складана. Галоўны бухгалтар Дар'я ГАРБАЧЭўСКАЯ працуе ў гаспадарцы ўжо 43 гады, моладзь заўсёды бяжыць да яе па парады. Намесніку



Сяргей ПРЫЦ лідзіраваў на жніве сярод маладзёжных экіпажаў.



Сяргей ПАТАПЕНКА са сваёй «падшэфнай».

дырэктара па ідэалогіі Вользе КАЛЯДЗЕ крыху за 30, але таксама цалкам аддае сябе рабоце. Крыху перажывае, што ёй прыйшлося памяняць пасаду галоўнага агранома на ідэолага, але адказна ставіцца да новых абавязкаў.

Малочнатаварны комплекс «Міхалёва» пабудаваны ў 2011 годзе. Тут знаходзіцца 640 кароў дойнага статка і радзілыня. Загадчык МТК Сяргей ПАТАПЕНКА — малады спецыяліст, выпускнік горацкай Беларускай дзяржаўнай сельгасакадэміі. Праца ў такой гаспадарцы — добры шанец для пачаткоўца набрацца практычнага вопыту.

На машынным двары знаёмімся з загадчыкам майстэрняў Сяргеем ПРЫЦАМ. Падчас уборачнай ён першым сярод маладзёжных экіпажаў намалаціў тысячу тон збожжа. Сумленны і адказны ва ўсіх адносінах работнік, актывіст БРСМ, прыкладны сем'янін. Выхоўвае трох непаўналетніх дзяцей.

Механізатар Уладзімір ЖУК стаў першым тысячнікам гаспадаркі, усё жніво не збаўляў тэмп. Усе дзевяць сезонаў, што працаваў на жніве, паказваў самую лепшую вынікі. Неаднаразовы герой раённых «Дажынак».

Можна і далей працягваць спіс, але ён прагражае зацягнуцца. Таму без усякіх перабольшанняў кажам: у ААТ «Цішоўка» працуюць прафесіяналы. Тут грошы «проста так» нікому не плаціць.

УНП 790218114