

Хто хоча працаваць, той працуе, хто не хоча — шукае прычыны,

або Пра тое, як новы дырэктар вывеў Любанскі рыбакамбінат з заняпаду

Адкрытае акцыянернае таварыства «Рыбакамбінат «Любань» — адно з найбуйнейшых і вядучых прадпрыемстваў рыбаходчай галіны Беларусі. У 2017 годзе тут адсвяткавалі пяцідзясяцігадовы юбілей. Гаспадарка камбіната раскінулася на 2,5 тысячы гектараў і налічвае 49 вадаёмаў. Прадпрыемства забяспечвае поўны цыкл вырошчвання прэсаводнай рыбы — ад ікрынкі да атрымання таварнай прадукцыі і яе перапрацоўкі. У асноўным камбінат спецыялізуецца на вырошчванні карпа, удзельная вага якога складае 85%. Акрамя таго, у вадаёмах плешчацца белы амур, таўсталобік, шчупак, сом. З цягам часу камбінат, слава аб якім некалі грывела на ўвесь Савецкі Саюз, прыходзіў у заняпад. Але калектыву пашанцавала на новага спрытнага дырэктара. У 2016 годзе на пасаду кіраўніка прызначылі Валерыя ГОРМАША. Валерыя Іванавіч у рыбнай галіне не навічок. Дзесяць гадоў узначальваў рыбгас «Свіслач» у Асіповіцкім раёне. Вытворчасць ведае дасканала. Але, калі першы раз знаёміўся з гаспадаркай Любанскага рыбакамбіната, зразумеў, што лёгка не будзе.



Дырэктар Валерыя Іванавіч ГОРМАШ.

— Усяго ў нашым цэху працуе дваццаць шэсць чалавек, работа арганізавана ў адну змену. У сярэднім перапрацоўваем штодзень 1600 кілаграмаў рыбы. Гэта карп, таўсталобік, белы амур. Зарплата ў нас здзельная. Чым больш зробім, тым больш атрымаем. Пры выкананні нормы належыць прэмія. Атрымліваецца 600—650 рублёў, для Любані, лічу, заробак нядрэнны. Пачыналі мы практычна з нуля, таму даводзіцца самім вучыць людзей, самім рамантаваць абсталяванне.



Прадавец Наталля ШУМЧЭНЯ запрашае пакаштаваць духмяную юшку.

прыемствам было непатрэбнае, яны прывозілі бясплатна або за невялікую плату, — падзяліўся з калегамі Валерыя Гормаш. — З цягам часу патрэбы ў такіх кармах выраслі, і камбінат расшырыў географію завозу. На прадпрыемствах Гомельскай, Мінскай, Магілёўскай абласцей пачалі браць злёўны гарошак, зерне кукурузы, іншыя адходы вытворчасці.

Для развіцця кармавой базы ў вадаёмы ўносяць таксама арганіку ў разліку тона на гектар. Яе дастаткова ў мясцовых сельгасарганізацыях. Хтосьці аддае яе практычна за бясплату, а нехта — бясплатна. У гэтым выпадку развіваецца фіта- і зоопланктон. А значыць, вырастаюць водарасці, з'яўляюцца розныя жывыя арганізмы, якія падае рыба.

На сённяшні дзень рыбакамбінат назапасіў арганікі і адходзіў вытворчасці на шмат гадоў наперад. А танныя кармы ўплываюць на сабекошт рыбы. Напрыклад, кілаграм карпа ў залежнасці ад памеру каштуе ад 2,5 да 3,8 рублёў. Любанская рыба ў параўнанні з прадукцыяй аналагічных камбінатаў танняя. А значыць, даступная для людзей з рознымі дастаткам.

Вось так Любанскі рыбакамбінат працуе на здароўе нацыі. Рыба — гэта несаменны прадукт на сталях беларусаў, які змяшчае шмат карысных вітамінаў і рэчываў. У кожнага ёсць выбар — купіць рыбу ў краме або злавіць самому. Для аматарскай рыбалкі тут створаны выдатныя ўмовы. Можна вылазіць на беразе Любанскага вадасховішча, але не камбікорам. Больш за палову раціўню складаюць прамысловыя адходы: бульбяная мязга, астаткі льнасемя, збожжа і

У 2012 годзе тут пачалося будаўніцтва цэха па выпуску рыбных кансерваў. Планавалася, што вытворчасць запусціць у 2015-м. Але працэс прыпыніўся. Справа ў тым, што былое кіраўніцтва прадпрыемства закупіла старую лінію ў Калінінградзе, якая прызначалася для перапрацоўкі буйной акіянічнай рыбы, а ніякім чынам не прадстаўляла сабе сабе канвертаваць. Прычым розныя дэталі абсталявання не стыкаваліся паміж сабой. У выніку машына замест таго, каб адскакаць у рыбы галаву і хвост, перарэзала яе паліпама. Новы кіраўніцтва паўгода займаўся пытаннем замены канверта. Давялося праціць некалькі экспертаў, але ў рэшце рэшт даказалі пастаўшчыку, што абсталяванне неспрытнае для працоўкі прэсаводнай рыбы. За грошы, што ўдалося вярнуць, заказалі ручны стол на дванаццаць рабочых месцаў. Праўда, зменшы-



Раздзельшчык рыбы Генадзь ЛАЎРЫЕНЯ ведае пра яе амаль усё.

шкляных слоікаў, скумбрыя ў желе апетытная, фарэль вясёлкавая натуральная, таўсталобік натуральны з дабаўленнем алею, скумбрыя ў желе з часнаком, карп у желе па-любанску, таўсталобік у желе для гурману — у бляшанках. Доследныя партыі ўжо праішлі экспертызу, і новую прадукцыю могуць хоць сёння запусціць у вытворчасць. Цяпер пакуль не толькі імкнецца да таго, каб прадукты харчавання на яго сталі былі экалагічна чыстымі, але і клопацца пра тое, каб яны былі ўпакаваны ў экалагічна чыстую тару. А менавіта шкло і з'яўляецца такім матэрыялам.

«АКАДЭМІЧНЫЯ» КАНСЕРВЫ

Журналісты паспелі назваць любанскія кансервы «акадэмічнымі». І не беспадстаўна, паколькі распрацоўваць іх рэцэптуру дапамагалі вучоныя. «У межах дзяржаўнай праграмы «Навукаёмкія тэхналогіі і тэхніка» мы працуем у цесным кантакце з Навукова-практычным цэнтрам Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі, які дапамагае ў адпрацоўцы тэхналагічных рэжымаў пры запуску новых ліній. З навуковага пункту гледжання былі вызначаны крытэрыі якасці і бяспекі кансерваў. Праведзеныя неабходныя даследаванні па харчовай каштоўнасці кожнага віду рыбы — бялках, вітамінах, тлушчы, амінакіслотах», — кажа Валерыя Іванавіч.

Таму няма сумневу наконце якасці кансерваў. Зрэшты, прадукцыя з прэсаводнай рыбы лічыцца адной з самых смачных і карысных. Навукова даказана, што чалавек павінен ужываць тыя прадукты, што ўжывалі яго продкі, менавіта той мясцовасці, дзе вырас і да якіх прывык арганізм.

Вядома, пабываць на рыбакамбінате і не лабачыць, як вырабляюцца кансервы на новай лініі, недаарнавальна. Таму мы папрасілі Валерыя Іванавіча паказаць гэты працэс. Сапраўды, цікава і захватляльна. Сырая рыба падаецца аўтаматам. Фармуца і ўкладваецца ў бляшанкі. Сюды дабаўляюцца соль, спецыяльны алей. Бляшанкі закрываюцца, мыюцца і перадаюцца ў аўтаклавы, якія перамяшчаюць іх у вялікія стэрлізатары. Тэхналогія задаюць ім рэжым работы. Такія тэхнікі сумяшчае кулінарную і тэхнічную апрацоўку. Апарат набірае тэмпературу да 120 градусаў пазнаў час, а пасля паступова сціскае. Пры гэтым дзейнічаюць дакладныя рэжымы.

Цэх па вытворчасці рыбных кансерваў узначальвае Сяргей Пілюк — кандыдат сельгаспадарчых навук.



У цэху перапрацоўкі (злева направа) Таццяна АШУЙКО, Людміла ЗЫБАЙЛА, Марыя ЧЭКАН, Яўген КУКРЭШ.

лася прадукцыяй кансерваў. Планавалася выпускаць 20 тысяч бляшанак кансерваў у змену, а вырабляецца пяць тысяч. Але да 2020 года на камбінате мяркуюць выйсці на 10 тысяч бляшанак кансерваў усёх відаў і давесці іх вышэй да 1,5—2 млрд адзінак у год. І вядома, расшырыць асартымент. Сёння тут могуць вырабіць 14 відаў кансерваў, у перспектыве мяркуюць выйсці на 20 відаў. У цяперашні час тут працуюць над



Апрацоўшчык рыбы Ала ПАЎЛОВІЧ і Любоў РУДКОўСКАЯ разбіраюць лускаватых прыгужунь на раз.

шасці відамі кансерваў у тамаче, адпаведна лінейка будзе распрацавана да канца года. У гэтым выпадку асартымент кансерваў павялічыцца да 20 відаў.



Рыбаводы Вадзім ДАЎГУЧЫЦЬ і Сяргей ХАДЗЬКО са свежым уловам.



Да рыбаводу Валянціны ГУРЬНОВІЧ і Аляксандра РАБУШОВІЧ рыба пападае ліччэ жывой.

КОШТ АДПРАВЯДАЕ ЯКАСЦІ

Вядома, вырашціць рыбу — гэта толькі палова справы. Яе неабходна яшчэ прадаць па прымальным цэнах, каб выгадна было і пакупніку, і вытворцу. Акрамя Любанскага камбіната выпускаюць аналагічныя кансервы яшчэ два айначынныя прадпрыемствы. Але сабекошт любанскай прадукцыі і адбуксаваная на яе ніжэйшая, паколькі для вытворчасці выкарыстоўваюць сваю сыравіну.

Разнастайны асартымент рыбнай прадукцыі прапанувае фірменны магазін, які знаходзіцца побач з камбінатам. Ён ніколі не пустуе. Купіць тут усё неабходна можна з мінімальнай гандлёвай надбавкай. Атрымліваецца на 20% танней, чым у рознічнай гандлёвай сетцы. Прадукцыя камбіната рэалізуецца і ў спецыяльных секцыях магазінаў Любані. Фірменныя секцыі ёсць і ў крамах суседніх Слуцка і Салігорска. Рыбакамбінат удзельнічае ў кірмашах, якія ладзяцца ў краіне, спецыялізаваная машына выязджае на салігорскі рынак. Ахвотна бяруць рыбную прадукцыю і магазі-

ЯК ПАКОРМІШ, ТАК І АТРЫМАЕШ

Зразумела, атрымаць якасную прадукцыю можна ў тым выпадку, калі вырасціць здаровае патомства.

Поўны працэс развіцця рыбы праходзіць у некалькі этапаў і займае два-тры гады. Спецыялісты карпатліва сочаць за сваімі падарэччымі. Вялікую ўвагу аддаюць падтрыманню санітарнага стану вады і бялізнаму балансу. Прычым працэс вырошчвання рыбы ў Любані мае перавагу ў параўнанні з іншымі рыбгасамі краіны. Вадаёмы тут напаяюцца чыстай прарэзай вадой з вадасховішча, якое знаходзіцца ў лясной зоне, — гэта дадаткова прыродна ачышчае ад розных забруджвальных рэчываў. Па-другое, праточная вада дае магчымасць ліквідаваць запах ціны, уласцівы рачной і азёрнай рыбе.

— Вось гэтыя малыкі нарадзіліся ў мяі мінулага года з лічынкай. У кастрычніку іх вылавілі з вырошчальных вадаёмаў і запусцілі ў зима-

ТРЫМАЕМ МАРКУ

Але не толькі сваімі кансервамі славіцца Любанскі камбінат. З 2010 года тут адкрыты цэх па перапрацоўцы рыбы вытворчай магутнасцю 213 тон гатовай прадукцыі ў год. Тут ёсць усё неабходнае: аддзяленне прыёму і патрашэння сыравіны, разбірання рыбы, камера паспявання, участкі вэнджання і вялення, прыгатавання кулінарнай прадукцыі, упакоўкі і захавання гатовых вырабаў, умяшчальныя халадільныя камеры. Начальнік цэха Ірына АДАМЧУК расказала, што тут выпускаецца каля трыццаці найменшай прадукцыі. Гэта філе свежай рыбы, толькі што вылаўленай, — карпа, таўсталобіка. Выпускаюцца таксама карп і таўсталобік вяленыя, гарачага і халаднага вэнджання, рыбныя наборы для юшкі, якія літаральна размятаюць з прылаўкай фірменнай крэмы. А таксама — рыбныя прэсервы: таўсталобік марынаваны, шашлык. Пастаянна распрацоўваюцца новыя



Начальнік цэха Ірына АДАМЧУК.

віды рыбнай прадукцыі. Напрыклад, нядарна пачалі выпускаць селядзец марынаваны ў пластыкавых вядэрках.

— Мы імкнемся не адхіляцца ад рэцэптуры, таму што наш пакупнік гэта адразу адчувае. А мы трымаемся за сваіх сапраўдных і патэнцыйных спажыўцоў. Для прыгатавання прадуктаў не выкарыстоўваем ніякіх харчовых дабавак, фарбавальнікаў. Толькі айначынна салігорская соль і спецыяльны вэндзім рыбы шчэпкам волькі. Мы разумеем, добрая сыравіна — значыць, на выхадзе будзе якасная прадукцыя, — расказала Ірына Міхайлаўна. — Мы імкнемся трымаць пільку на солі, пры прыгатаванні рыбы ўжываць яе менш. На сённяшні дзень дапушчальныя нормы яе колькасці ў прадукце ад шасці да васьмі працэнтаў. Мы ўжо набліжаемся да шасці. У нас ёсць свая лабараторыя, якая бярэ аналізы на соль. Калі ўсё ў норме, запускаем рыбу на сушку. Наш дырэктар таксама кантралюе гэтыя пытанні, таму што мы даражым сваімі кліентамі.



Тэхналаг цэха перапрацоўкі Раман ІВАНОВ дэманструе духмяную прадукцыю.

ны сістэмы Белспажыўсаюза па ўсёй краіне. Любанскія рыбаводы імкнуча заваяваць сваю нішу і ў буйных гандлёвых сетках, як «Белмаркет», «Еўраопт». Аднак ім неабходна адрозніваць якасць прадукцыі. З запускам новай лінейкі кансерваў у вытворчасць ёсць усё перадумовы, што двухбаковыя кантакты стануць больш цеснымі і шырымі. У перспектыве любанскія рыбаводы плануць выйсці і на замежныя рынкі. Расійская Федэрацыя гатовая зааказваць вялікую партыю кансерваў, калі будзе запусчана ў вытворчасць шырокая лінейка. Цяпер жа расійскія партнёры задаволеныя кансервамі печані траскі любанскай вытворчасці. Яны пастаўляюць сыравіну, а забіраюць частку гатовай прадукцыі, частка застаецца ў вытворцы, якую можна прадаць і атрымаць грошы. Такія адносіны выгадныя абодвум бакам.

важныя вадаёмы. Яны паглыбляюцца, забяспечваюцца праточнай вадой, таму не замярзаюць зімой. Затым у сакавіку перамясцілі іх у нагульныя вадаёмы для вырошчвання таварнай рыбы, якую ў верасні будзем вылоўліваць і рэалізоўваць на продаж, — расказалі спецыялісты.

Вядома, вялікую ролю тут адыгрывае кармленне.

— Што датычыцца кармлення, то пытанне тут складанае, — прызнаецца Валерыя Гормаш, — Прадпрыемства закрэдытавана, трэба разлічвацца па фінансавых абавязавальнасцях маіх папярэднікаў. Я ж працую тры гады і стараюся пазбягаць банкаўскіх крэдытаў.

збожжавых культур, рапсу, брага. У мінулым годзе на корм пайшло ўсяго тысяча тон камбікорму. Усе гэтыя кармы замянілі пяць тысяч тон камбікорму.

ПА ВОПЫТ — ДА ЛЮБАНСКІХ РЫБАВОДАЎ

Мінулы год на Любанскім рыбакамбінате дзяржаўнае аб'яднанне «Белвадгас» арганізавала семінар-нараду з удзелам кіраўнікоў рыбаводных арганізацый усёй краіны, для таго каб яны пачарпнулі вопыт.

— І ўсё ж, з якімі цяжкасцямі сустракаецца? — запытала напрыканцы ў Валерыя Іванавіча. — У нас парк тэхнікі практычна зношаны. Патрэбныя машыны, якія развозяць прадукцыю па краіне, даўно пара спісаць, бо ім ужо па дванаццаці-трынаццаці гадоў пры тэрміне эксплуатацыі дзевяць гадоў. Тут нам не лішня дапамога. А з астатнім справімся самі.



Майстар цэха Максім РОУБА, лабарант-мікробіёлаг Станіслаў КАСЦЕЦКІ, начальнік цэха Сяргей ПІЛЮК, інжынер-тэхналаг Міхал САЛАВЕЙ, кладаўшчык Святлана ЧАРНАГОР з кансерванымі прысмакамі.

АРГУМЕНТ ЗА ТОЕ, ШТО ЛЮБАНСКАЯ ПРАДУКЦЫЯ САМАЯ СМАЧНАЯ:

Таццяна КРАЎЦОВА, хатняя гаспадыня, горад Мінск:

— Аднойчы сваячка прывезла мне прэсервы — філе марынаванага таўсталобіка і некалькі бляшанак кансерваў карпа з дабаўленнем алею. Шчыра скажу, такую смакату мае хатнія елі ўпершыню. З таго часу я пачала шукаць гэтыя прадукты ў крамах Мінска. Але нідзе не знаходзіла. Нават наведвала ўсе рыбныя кірмашы, што ладзіліся ў сталіцы, — безвынікова. Аказваецца, ні адзін рыбны завод Беларусі не выпускае такой прадукцыі. Аднойчы на кірмашы ўбачыла машыну любанскага камбіната. Прэсерваў не аказалася. Затое прадавец

прапанавала мне замену — селядзец марынаваны. Пашкадавала, што купіла толькі адно вядэрца — вельмі смачна.

Аляксей УЛАСІК, работнік мінскага малочнага прадпрыемства:

— З прадукцыяй Любанскага завода я пазнаёміўся выпадкова на кірмашы. Купіў карпа гарачага вэнджання. І не пашкадаваў. Настолькі мяккая, прывемная на смак рыба, што растае на языку. Падабаецца і тое, што солі ў меры. Відзец, на камбінате працуюць добрыя тэхналагі. Цяпер я стаў прыльнікам прадукцыі гэтага прадпрыемства.

Вераніка ШЧЭЦІНА, мінчанка, хатняя гаспадыня:

— На абласным свяце работнікаў сельскай гаспадаркі «Дажынкi», што летас ладзілася ў Мядзель, я заўважыла вялікую чаргу, што тоўпілася каля палівай кухні. Падышла пацікавіцца, што за дэфіцыт выкінулі. Аказалася, Любанскі рыбакамбінат прыгнаў сюды палёваю кухню і прапанувае юшку. Якраз дарэчы: пагрэлася духмянай наварыстай стравой. Прычым нядарога — за вялікую порцыю заплаціла ўсяго 1,5 рубля. А заадно купіла і вэнджанага таўсталобіка, якога набыла тут жа побач, з машыны. Мужу — пад піву.