

■ Шануйце беларускае

ДРУЖНА

*Пра тое, як калектыў-лідар
уплывае на эканоміку рэгіёна*



НЕ ГРУЗНА



Слуцкія цукравары заўсёды сустракаюць навіноку. Не паспелі павітацца, як старшыня назіральнага савета акцыянернага таварыства «Слуцкі цукрарафінадны камбінат» Восіп ДАПІРА знаходзіць, чым здзівіць:

— Больш цукар-сырэц з-за мора вазіць не будзем. Красавік паказаў: абыдземся ўласнымі магчымасцямі.

Навіна мае сваю гісторыю. Да таго рашучага кроку (упершыню ў Беларусі ды і Расіі) тут рыхтаваліся даўно. Бо справа гэтая клапатлівая і дарагая, вазіць цукар-сырэц з Лацінскай Амерыкі. Хоць бы таму, што патрэбна валюта.

— Завяршаем атрыманне цукру з сіропу цукровых буракоў, які назапасілі падчас сезона перапрацоўкі «салодкага караня» ў спецыяльнай ёмістасці. Частка ўраджаю ішла не на галоўны канвеер, што адчувальна зменшыла «касмічную» нагрузку на яго, а на іншую тэхналагічную лінію, менавіта на сіроп. Мелі яго 41 тысячу тон, што дазволіць зараз атрымаць больш за 22 тысячы тон цукру. Сіроп — поўная альтэрнатыва сыравіне, якая завозілася раней. Такі вось прынцып імпартазамышчэння ў дзеянні.

Узводзім яшчэ адну ёмістасць на 40 тысяч тон, плануем здаць яе ў верасні. Запас у 80 тысяч тон сіропу забяспечыць амаль два месяцы поўнай занятасці калектыву ў міжсезонны перыяд цалкам на айчынай сыравіне. Такім чынам захоўваем свае працоўныя кадры. Кожны раз звольніць людзей пасля завяршэння перапрацоўкі буракоў, а перад новым сезонам набраць іншых і хуценька падрыхтаваць не атрымаецца — у нас вытворчасць высокатэхналагічная,

і кожны вопытны рабочы на вагу золата.

І яшчэ дзве перавагі. У сезон перапрацоўкі мы загрузалі не толькі свае складскія памяшканні, але і мусілі арандаваць чужыя. Цяпер выкарыстанне тэхналогіі вываду сіропу на захоўванне істотна скараціць аб'ёмы арэнды і прынясе значную эканомію сродкаў. Да таго ж, ёсць магчымасць нарошчвання тэмпу перапрацоўкі цукровых буракоў без рэканструкцыі дзеючых заводскіх магутнасцяў.

З іншых вытворчых навін, якімі падзяліўся Восіп Іосіфавіч, выклікае цікавасць вось гэта: аграрны цэх камбіната поўным ходам вядзе веснавыя палявыя работы. Што тут незвычайнага? Тэмпы работ і іх якасць, ад якіх тут раней амаль адвыклі. Параўнальна нядаўна на камбінат «навесілі» два калгасы Капыльскага раёна — ААТ «Праснакі» і ААТ «Суворова-Агра», яны былі абсалютна «ляжачымі».

— Мы аб'ядналі гаспадаркі ў адну, пад эгідай «Праснакоў» — там і малады старшыня «на месцы», і бухгалтэрыя, і ёсць перспектывы спецыялісты. Уклалі значныя сродкі ў развіццё іх жывёлагадоўлі, у рамонт фермаў і будаўніцтва новых. Узвямлі некалькі сьнажных траншэй. Плануем пабудоваць яшчэ адну ферму ў вёсцы Камень.

Вынікі працы ўжо іншыя. Па ўраджайнасці паказчыкі прыраслі працэнтаў на трыццаць, па надоях і прыбаўленні жывёлы ў вазе таксама памяншаліся. Але пры ўсіх станоўчых зрухах гаспадарка пакуль стратная, хоць па малаку ёсць перспектыва выйсці на прыбытковую работу.

Так што з нашым аграрным сектарам давядзецца працаваць і працаваць, падкрэслівае суразмоўнік.

У дырэктара акцыянернага таварыства Мікалая ПРУДНІКА цікавімся, як справы на яшчэ адным філіяле камбіната — Старадарожскім плодаагароднінным заводзе, які цукраварам таксама давёлася ратаваць у прамым сэнсе і чыю вітамінную прадукцыю хваліў падчас нядаўняга наведвання рэгіёна кіраўнік дзяржавы.

— Яны на плыву, у сённяшніх няпростых рынковых умовах цалкам канкурэнтаздольныя, — не хавае задавальнення Мікалай Паўлавіч. — Іх прадукцыя дастаткова складаная як для вытворчасці, так і для транспарціроўкі і захоўвання. Тым больш што рынак насычаны ёю, і даводзіцца рэальна жорстка канкурураваць. З улікам усяго гэтага можна нават сказаць, што прадпрыемства працуе паспяхова і заняло сваю нішу на ўнутраным рынку. Калектыў забяспечвае сваё функцыянаванне і развіццё, своечасовую выплату заробтнай платы. І адпраўляе прадукцыю на экспарт, а гэта гаворыць пра многае. За мінулы год рэалізавана яе ў іншыя краіны на 700 тысяч долараў. Так што брэнд «СтаДар» ведаюць і за мяжой.

На заводзе фарміруецца дзездольная каманда спецыялістаў, у тым ліку падбор вядзецца з ліку нашых работнікаў. Сёння гэта адно з лепшых прадпрыемстваў у рэгіёне. Цякучасці кадры няма, людзі трымаюцца за работу, бо зарплата цалкам прымальняя.

Мы ў сваю чаргу ў выпадку неабходнасці аказваем падтрымку, бо ў перыяд нарыхтоўкі важна мець рэсурсы для своечасовых разлікаў з пастаўшчыкамі.

— Якім цудам змаглі забяспечыць завод з такой далікатнай вытворчасцю кадрамі?

— Вырасцілі самі. Новая дырэктар завода і галоўны бухгалтар — выхадцы з нашага калектыву, начальнік цэха — маладая дзяўчына, яе бацькі, дзядуля з бабуляй некалі працавалі ў нас. Пасля заканчэння

канкурураваць і па цанавым фактары. Хоць бы таму, што ў нас шкляная тара, найбольш гігіенічная і сучасная — як з пункту гледжання захоўвання здароўя, так і па экалагічнасці.

...Пра тое, што адбылося новага на прадпрыемстве за год, які мы не бачыліся, расказваець яго дырэктар Віталій МАРКАВЕЦ і галоўны тэхнолаг Аксана ЦЕЛЕШ.

— Перш за ўсё варта сказаць, што адначасова з брэндам «СтаДар» актыўна развіваем новую гандлёвую марку «Сэлета». Яна апраўдала нашы надзеі, «пайшла» добра.

У асартыменце дабавілася новая прадукцыя — напрыклад, мёд натуральны, з пчаліных пасек старадарожскіх вёсак. І агуркі марынаваныя ў слоіках і засоленыя ў пластыкавых вядзерцах. Распрацавалі таксама рэцэптуру новых джэмаў — вішня, клубніцы, маліны, чарніцы, чорныя парэчкі і іншыя, у найбліжэйшы час павінны паступіць у продаж. Як вы ўжо ведаеце, кансервантаў для захавання сваёй прадукцыі не выкарыстоўваем,

варэнне, у якім цукар замяняецца сарбітам ці канцэнтраваным яблычным сокам, фруктозай.

Прадпрыемства знаходзіцца ў Старадарожскім раёне, 64 працэнты плошчы якога займаюць лясы, і завод з дапамогай мясцовага насельніцтва забяспечаны сыравінай — дзікарослай і садовай прадукцыяй. Дапамагаюць фермерскія гаспадаркі і сельскагаспадарчыя прадпрыемствы, падраздзяленні «Белкаапсаюза». Пачынае даваць вынікі і рэспубліканская праграма «Садаводства». Хоць бываюць і складанасці: летась быў слабы ўраджай вішні, а сёлета капрызы надвор'я абумовілі больш кароткі перыяд нарыхтоўкі бярозавага соку. Аднак патрэбы нашага насельніцтва будуць забяспечаны.

Супрацоўнічаем з раёнамі, якія даўно займаюцца вырошчваннем клубніцы, — з Лунінцом, агуркоў — з Альшанамі і Пінскам.

Ёсць станоўчыя змены ў стасунках з гандлем. Палепшылася фінансавая дысцыпліна — у тэрмін пераводзяць грошы за рэалізаваную прадукцыю. Больш увагі ўдзяляюць беларускім прадуктам, ахвотней выстаўляюць іх на відныя месцы — палепшылася выкладка. Апошні год гандлёвыя сеткі супрацоўнічаюць вельмі ахвотна і плённа.

Вялікі дзякуй кіраўніцтву і калектыву цукрарафінаднага камбіната за дапамогу, без яе нам было б складана станавіцца на ногі. І дзякуй нашаму калектыву, які працуе старанна. Сярод лепшых — майстар цэха Наталля Шэшка, рабочыя Таццяна Жукавец, Наталля Кураленя, Таццяна Фралова, Галіна Амяльчук, Вольга Лапунова, Вольга Корзун, Вольга Турец, Дзмітрый Расянок, Анатоль Амельчанка, Яўген Жукавец, Іван Ляўшэня, Андрэй Грамыка, Павел Вілюха, Арцём Альхімовіч — усіх не назавеш.

Цікавімся ў дырэктара экспертным напрамкам дзейнасці.

— Сёлета за мяжу адпраўляем пакуль 37 працэнтаў прадукцыі, але год толькі пачынаецца і лічба будзе мяняцца. Асноўныя рынкі збыту ў нас — Расійская Федэрацыя і Еўрапейскі саюз. У Еўрасаюзе — Вялікабрытанія, Польшча, Літва. У Расіі — дзве сталіцы і іх вобласці, што для нас ганарова. Былі пастаўкі і за Урал.

Увесь мінулы год супрацоўнічалі з Ізраілем, прадукцыя прызнана кашэрнай, пастаўлялі варэнні і замарожаную ягаду.

Гутарыў Уладзімір ХІЛЬКЕВІЧ.
Фота Яўгена ПЯСЕЦКАГА.

УНП 600075003



Дырэктар абноўленага прадпрыемства Віталій МАРКАВЕЦ.



Галоўны тэхнолаг Аксана ЦЕЛЕШ сабрала на прыёмным плане тое, што робіць гонар калектыву.



Новыя лабараторныя аўтаклавы, шмат якое іншае сучаснае абсталяванне выкарыстоўваюць у рабоце спецыялісты заводскай лабараторыі, якую ўзначальвае Кацярына ПРУСАВА.



Варшчык сыравіны Таццяна ЖУКАВЕЦ — прафесіянал, яна ўпэўнена кіруе складаным абсталяваннем і, як умелая гаспадыня, гатуе надзвычай смачныя, карысныя ласункі.

Магілёўскага ўніверсітэта размеркавалася па профілі. Галоўны тэхнолаг была начальнікам вытворчай лабараторыі, добра сябе зарэкамендавала. Спачатку як бы вагалася, але мы змаглі яе падтрымаць і пераканаць, цяпер эфектыўна працуе. Такім чынам рыхтуем кадры і надалей, на «выраст». Для таго каб затрымаць маладых спецыялістаў, пачалі будаваць у Старых Дарогах кааператыўнае жыллё.

Праводзячы карэспандэнта «Звязды» ў Старыя Дарогі на прадпрыемстве, Восіп Дзіпра палічыў патрэбным падкрэсліць:

— Станоўчыя зрухі сапраўды адчувальныя. Я пастаянна цікаўлюся якасцю іх прадукцыі — і ў Мінску, і ў слукцік магазінах, і бачу, што людзям падабаецца. Мае ўнукі заўсёды прасяць прывезці стадараўскае павідла, з задавальненнем ласуюцца брусніцамі, працёртымі з цукрам, бруснічным варэннем, ды і іншай прадукцыяй. Малайцы старадаржане, выдатная ў іх прадукцыя. Сокі і нектары робяць з чарніцы, буякоў, з разнастайных ягадных «кампазіцый»... Асабліва сьцімаць гэтай прадукцыі ў тым, што яна натуральная, без фарбавальнікаў і іншых дабавак. І пах у яе — не араматызатара, а натуральны ягадны і такі ж натуральны смак. На гэтым рынку прысутнічаюць сапраўдныя гіганты харчовай індустрыі, са сваімі велізарнымі аб'ёмамі, яны дыктуюць умовы і з імі змагацца складана. Ва ўсім гэтым патрэбна добра разбірацца і адпавядаць высокім патрабаванням. Складана

кансервацыя праводзіцца шляхам пастэрызацыі і стэрылізацыі. Прызнаннем нашай тэхналогіі стала тое, што атрымалі новую версію ІСО-2015 на ўсю вытворчасць.

Выпускаем прадукцыю варэнневай і гародніннай групы, фруктовую кансервацыю, нектары, морс, сок — з мякаццю і без. На кожную ёсць свае аматары, але ня зменным попытам карыстаюцца вішнёвыя варэнне і сіроп. Больш прадаецца маліна, клубніцы і вішні. Стараемся іх больш і нарыхтоўваць.

Дабавілася дыпламаў і ўзнагарод. Побач з ганаровымі «трафэямі» маскоўскай «Прадэкспа-2017» з'явіліся новыя.

Мінулы год мы закрылі з паказчыкам выпуску прадукцыі больш за 110 працэнтаў да ўзроўню мінулага года. Значыць, выпуск вітамінных далікатэсаў нарошчываецца.

Настойліва працуем на ўнутраным рынку прадукцыю без цукру — бярозавага соку, нават