



Сёння ААТ «Служкі цукрарафінадны камбінат» — найбуйнейшае прадпрыемства цукровай прамысловасці Беларусі і ўсёй постсавецкай прасторы. За больш чым 50-гадовую гісторыю яго прайшло дзіўны шлях ад стратнага завода на грані закрыцця да квітнеючага цукрарафінаднага камбіната з сучасным абсталяваннем і перадавымі тэхналогіямі вытворчасці цукру. Як гэта ўдалося, чым жыве прадпрыемства цяпер і якія людзі там працуюць? Аб усім гэтым — у нашым матэрыяле.



«САМАЕ ГАЛОУНАЕ — ЛЮДЗІ, ЯКІЯ ЗА ЎСІМ СТАЯЦЬ»

Цікавосткі вытворчасці на Служкім цукрарафінадным камбінаце



НЯПРОСТЫ ШЛЯХ ДА ПОСПЕХУ

Прадпрыемства было пабудавана ў 1965 годзе. Планавалася, што завод павінен перапрацоўваць каля 3000 тон цукровых буракоў за суткі. Аднак ён вельмі доўга выходзіў на гэты паказчык. Сітуацыя была настолькі крытычнай, што ў СССР нават абмяркоўвалася пытанне аб яго закрыцці з-за неэфектыўнасці. Як жа выршылася сітуацыя?

— Вядома, на любым прадпрыемстве важныя сыварына і абсталяванне, але ўсё ж такі самае галоўнае — людзі, якія за ўсім гэтым стаяць, — расказвае **намеснік генеральнага дырэктара па эканоміцы Валерыя НАЛЁТАЎ**. У 1974 годзе кіраўніком Служкіага цукрарафінаднага камбіната стаў Анатоль Паўлавіч Курпрыяненка. За 29 гадоў на гэтай пасадзе яму ўдалося стварыць каманду, якая змогла забяспечыць нармальную работу і зрабіць гэтае прадпрыемства па асобных паказчыках лідарам у цукровай галіне не толькі ў Рэспубліцы Бела-

русь, але і на ўсёй постсавецкай прасторы. Яшчэ ключавую ролю ў адраджэнні прадпрыемства адыграла дзяржапрадтрымка і ўменне правільна ёй карыстацца.

— Прэзідэнт наведваў наш камбінат у 1990-х, калі прадпрыемства было практычна на дне, — дзеліцца Валерыя Налётаў. — На той момант падтрымка дзяржавы па развіцці цукровай прамысловасці дапамагла забяспечыць фінансаванне закупкі сыравіны (асноўнай сыравінай тады быў цукар-сырэц трысняговы. — **Заўв. рэд.**), павялічыць аб'ём вытворчасці. У выніку ўсяго гэтага мы змоглі атрымаць крыніцы фінансавання для рэканструкцыі цукрарафінаднага камбіната.

З гэтага часу прадпрыемства пачало планерна развівацца. Павялічылася магутнасць, палепшыліся тэхналагічныя паказчыкі. Цяпер тут перапрацоўваецца 12 000 тон цукровых буракоў за дзень. Гэта адзін з найлепшых паказчыкаў сярод краін СНД.

СУЧАСНЫЯ ПАДЫХОДЫ — ЗАЛОГ ДОБРЫХ ВЫНІКАЎ

Цяпер **генеральны дырэктар прадпрыемства — Віталь МАРКАВЕЦ**. Пад яго кіраваннем вытворчасць развіваецца паспяхова. Так, за 2023 год тут перапрацавалі каля 1,5 млн тон цукровых буракоў, з якіх плануецца вытворчасць больш як 200 тысяч тон цукру.

Ёсць яшчэ адзін цікавы момант у рабоце прадпрыемства. У той час як усё цукровыя заводы працуюць каля чатырох месяцаў, Служкіа цукрарафінадны камбінат — сем-восем месяцаў. Уся справа ў тым, што частку цукровага сіропу яны выводзяць на захоўванне і перапрацоўваюць у міжсезонны перыяд.

— Сіроп захоўваецца ў чатырох велізарных ёмістасцях аб'ёмам 30 тысяч метраў кубічных, апошнюю з якіх мы ўвялі ў эксплуатацыю летась, — дзеліцца намеснік генеральнага дырэктара па эканоміцы. — Цяпер нам не трэба арандаваць склады для размяшчэння ўсіх 200 тысяч тон цукру: 60% цукру мы вырабляем у сезон, а 40% — у міжсезонны перыяд. Гэта дадатковы прыбытак нашага прадпрыемства — такім чынам і людзі маюць больш стабільны даход.

Сёння прадпрыемства здольна забяспечыць як унутраны рынак, так і адправіць прадукцыю на экспарт.

— Мы пастаўляем на ўнутраны рынак 100 тысяч тон, яшчэ 100 тысяч тон застаецца для экспарту, — тлумачыць Валерыя Налётаў. — Асноўныя замежныя пастаўкі ідуць у краіны СНД, таксама ёсць супрацоўніцтва з Афрыкай, КНР, Манголіяй і Еўропай.

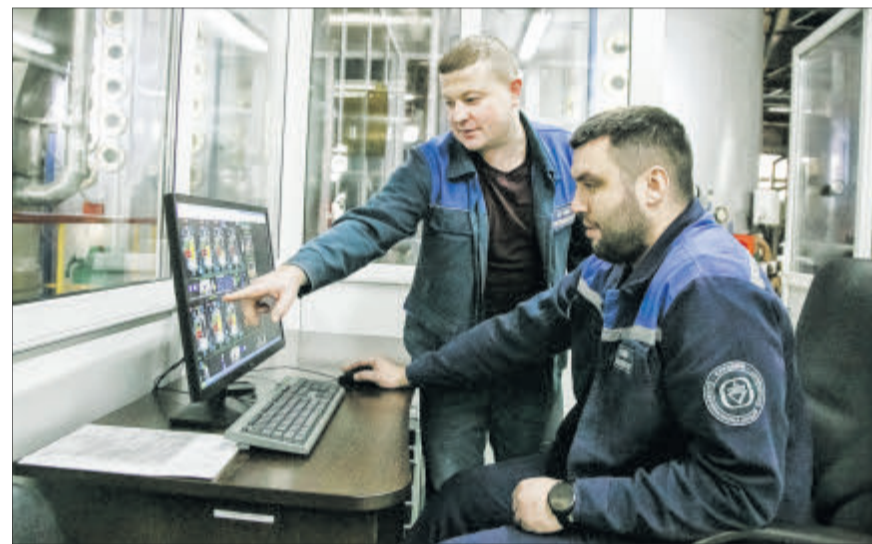
Дарчы, асартымент прадпрыемства не абмяжоўваецца цукрам. Тут таксама вырабляюць бураковыя жамерыны, меласу і дэфекат. Да таго ж дачэрняе прадпрыемства прадстаўляюць вельмі шырокую лінейку садавінаагароднінай прадукцыі.



Цэнтрыфугавальніца першага, другога, трэцяга прадуктаў Тамара АНІСКАВЕЦ займаецца фугоўкай.



Вакуум-апараты ў аддзяленні варэння першага, другога, трэцяга прадуктаў прадуктовага цэха.



Апаратчык варэння ўтфелю першага прадуктаў Уладзімір ДОНЧАК і апаратчык варэння ўтфелю другога, трэцяга прадуктаў Сяргей ЕДЗІНОВІЧ варяць цукар.

Бураковыя жамерыны — гэта абыскраная бураковая стружка, якая ўтвараецца пры вытворчасці цукру з цукровых буракоў. Жамерыны з'яўляюцца каштоўнай пажыўнай масай, таму іх звычайна дадаюць у рацыён буйной рагатай жывёлы, свіней і іншых жывёл.



Грануляваныя сухія жамерыны.



Намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце Анастасія ЛОЙКА дэманструе шырокі асартымент прадпрыемства.

ПАДТРЫМКА РАБОТНІКАЎ — У ПРЫЯРЫТЭЦЕ

Адзін з самых галоўных момантаў у палітыцы Служкіага цукрарафінаднага камбіната — падтрымка работнікаў. Цяпер тут працуюць каля 700 чалавек.

— Нумар адзін — людзі, якія ўмеюць працаваць галавой і, самае важнае, — генерываць ідэі, — адзначае **намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце Анастасія ЛОЙКА**. — Мы не шкадуем грошай на падрыхтоўку спецыялістаў і аплату працы. Да нас прыходзіць з задавальненнем, і цяжкі кадры практычна няма.



Новыя інтэрнаты Служкіага цукрарафінаднага камбіната.

Служкіа цукрарафінадны камбінат заўсёды гатовы забяспечыць сваіх супрацоўнікаў жыллем. Новыя інтэрнаты размясціліся зусім недалёк ад тэрыторыі прадпрыемства. Таксама тут гатовы выдэлець беспспрацтыні крэдыт на 30% ад кошту жыцця для тых работнікаў, якім прыйшла чарга на паліпшэнне жыллёвых умоў.

Прадпрыемства таксама дае магчымасць якасна правесці вольны час сваім супрацоўнікам.

— Ёсць усё: санаторныя пушчкі з кампенсацияй 30% ад наймальніка і 50% ад нашага прафсаюза, і наведванне розных канцэртаў, і экскурсіі, — дзеліцца Анастасія Лойка.

У турэлетах сярод работнікаў цукровай галіны прадстаўнікі прадпрыемства рэгулярна займаюць прызавыя месцы.

— Усе чатыры заводы краіны выстаўляюць свае каманды, і кожны па чарзе арганізуе гэтае мерапрыемства. Сёлета наша чарга, — тлумачыць намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай рабоце.

А яшчэ ў прадпрыемстве ёсць свае боўлінг і кафэ, якія адкрыты для ўсіх. Яны карыстаюцца попытам сярод насельніцтва. Па словах Анастасіі Лойкі, боўлінг і кафэ часта браніруюць на карпаратывы і дні нараджэння. Таксама на тэрыторыі камбіната ёсць фірмовая крама, дзе прадстаўлена ў тым ліку і кандытарская прадукцыя такіх беларускіх вытворцаў, як «Камунарка», «Спартак» і «Чырвоны харчавік», з якімі прадпрыемства супрацоўнічае.

Развітае тут і прамысловы турызм. Так што ўсе ахвотныя могуць запісацца на экскурсію і на свае вочы убачыць, як у Служкіа вырабляюць цукар.

Лізавета ГОЛАД, фота аўтара. Алена ДАЎЖАНОК.



Начальнік змены Аляксандр АЛІШЭВІЧ разам з інжынерамі аўтаматычных сістэм кіравання працэсамі Ірына КЕРНАЖЫЦКАЯ і Дар'я ЦЮНІКАВАЯ абмяркоўваюць вытворчыя пытанні.

ЭКСКУРСІЯ НА ВЫТВОРЧАСЦЬ

Пасля ўсёй інфармацыі аб дасягненнях прадпрыемства, яго рэгулярнай мадэрнізацыі і шырокім асартыменце так і хочацца на свае вочы убачыць, як жа ідуць справы на вытворчасці. На шчасце, гэта магчымасць нам выдалася.

Разам з галоўным інжынерам Міхаілам Бунькевічам мы ўбачылі розныя этапы вытворчасці цукру.

Таксама ён расказаў, што на працягу 2024—2025 гадоў камбінат будзе далей займацца мадэрнізацыяй цеплавой схемы і прадуктовага аддзялення. — Будзе набыта дарагое абсталяванне, у прыватнасці выпарны апарат і апарат бесперапыннага варэння. Чаканы эфект — павышэнне эфектыўнасці цеплавой схемы, зніжэнне страты цукру ў меласу і атрыманне цукру добра якасці, — растлумачыў Міхаіл Бунькевіч.

Таксама сярод іншых навін на гэты год у прадпрыемства запланавана мадэрнізацыя паравога катла на ЦЭЦ і рэканструкцыя станцыі фільтрацыі.

Кожнае сучаснае прадпрыемства думае таксама і аб экалогіі. Служкіа цукрарафінадны камбінат не выключэнне.

— Я лічу, што такія моманты важныя трымаць на кантролі. У нас на прадпрыемстве ўведзена аўтаматызаваная сістэма кантролю выкідаў забруджвальных рэчываў і парніковых газаў у атмасфернае паветра дымавой трубой ЦЭЦ. Пастаянна праводзіцца маніторынг выкідаў, і прадпрыемства працуе без перавышэння, — дадае галоўны інжынер.

— З пункту гледжання тых працэсаў, якія адбываюцца пры вытворчасці цукру, гэта адна з самых складаных галін харчовай прамысловасці. Яна патрабуе зладжанай работы ўсіх спецыялістаў і калектыву, — адзначае ён.

— Мне падабаецца тое, што ёсць рост і развіццё. Я ўвесь час даведваюся нешта новае, цікавае. Хоць, вядома, пасада начальніка змены мае на ўвазе высокі ўзровень адказнасці. На табе — сатунная прадукцыйнасць па перапрацоўцы буракоў і па выпуску цукру, а таксама безаварыйная работа ўсяго абсталявання, — дзеліцца начальнік змены.

Пасля гэтага мы адправіліся паглядзець на адзін з відаў гатавой прадукцыі, якая карыстаецца ў сельскагаспадарчай галіне асаблівым попытам, — на склад сухіх жамерын.



Бураковыя жамерыны сырыя ўпакаванія.



Такі атрымліваецца цукар пасля праходжання праз цэнтрыфугу.



Працэс варэння першага прадукта.

На вытворчасці нам удалося пазнаёміцца з **начальнікам змены Аляксандрам АЛІШЭВІЧАМ**. Тут ён працуе больш за 15 гадоў. Скончыў спачатку Служкіа прафесійна-тэхнічны каледж перапрацоўчай прамысловасці, а затым і Маскоўскі дзяржаўны ўніверсітэт тэхналогіі кіравання імя К. Р. Разумоўскага. На пасадзе начальніка Аляксандр ужо два гады, у прамым падпарадкаванні ў яго знаходзіцца каля 30 чалавек, і сваёй працай ён вельмі задаволены.

— Мне падабаецца тое, што ёсць рост і развіццё. Я ўвесь час даведваюся нешта новае, цікавае. Хоць, вядома, пасада начальніка змены мае на ўвазе высокі ўзровень адказнасці. На табе — сатунная прадукцыйнасць па перапрацоўцы буракоў і па выпуску цукру, а таксама безаварыйная работа ўсяго абсталявання, — дзеліцца начальнік змены.

Пасля гэтага мы адправіліся паглядзець на адзін з відаў гатавой прадукцыі, якая карыстаецца ў сельскагаспадарчай галіне асаблівым попытам, — на склад сухіх жамерын.

УНП 60075003