

Слуцкі сыраробны камбінат:

♦ ЯСЬ ♦
БЕЛОВОС



Як справы ў найбуйнейшага аб'яднанага холдынга ў Беларусі



ААТ «Слуцкі сыраробны камбінат» па праве лічыцца адным з найбуйнейшых прадстаўнікоў галіны не толькі Мінскай вобласці, але і ўсёй Беларусі. Ён прайшоў доўгі шлях ад радавога прадпрыемства да маштабнага вытворцы з шырокім асартымам прадукцыі, якая вядома не толькі на ўнутраным рынку, але і за мяжой.

На чале прадпрыемства стаіць генеральны дырэктар **Аляксандр ГЕРАСІМЁНАК**. Паводле яго слоў, на Слуцкім сыраробным камбінате выкарыстоўваюцца сучасныя тэхналогіі і распрацоўкі, да таго ж прадпрыемства выкарыстоўвае ўласную сыравінную базу і забяспечвае 100% празрыстасці кожнага этапу вытворчасці. Акрамя галаўнога прадпрыемства, ААТ «Слуцкі сыраробны камбінат» уключае пяць вытворчых філіялаў, пяць вытворчых участкаў і сем сельскагаспадарчых арганізацый рознай формы ўласнасці. Усяго тут перапрацоўваецца каля 3000 тон малака за суткі.



Намеснік генеральнага дырэктара па камерцыйных пытаннях **Кацярына ЛАПЦЕВА**.

ная прадукцыя «#МОЖНО», «Нежная королева» і «Клецкая крыначка».

Асартымент прадпрыемства даволі шырокі. Нягледзячы на гэта, Слуцкі сыраробны камбінат працягвае цесна пакупнікоў новай прадукцыяй.

— Цяпер працуем над новым відам марожанага, у тым ліку над сырным марожаным, — распавядае **Кацярына Лапцева**. — У мінулым годзе было выпушчана марожанае з цытрынавай і фісташкавай глазурай. А яшчэ мы запускаем новую лінію па вытворчасці смятаны на

слускай пляцоўцы. Яна будзе пад брэндам «Ясь Белавус». Магутнасць гэтай лініі дастаткова высокая. Таму мы зможам забяспечыць як унутраны рынак, так і замежны.

На прылаўках усяго свету

Слуцкі сыраробны камбінат з'яўляецца экспертаарыентаваным прадпрыемствам. Геаграфія паставак вельмі шырокая — 28 краін свету.

Кацярына Лапцева адзначыла, што ў топ-3 краіны экспартэра ўваходзяць Расія (каля 78% экспарту), Кітай і краіны ЕАЭС.

Улетку прагрэмела навіна аб тым, што Слуцкі сыраробны камбінат і кітайская кампанія Waimen створаць сумеснае малочнае прадпрыемства на тэрыторыі Паднябеснай.

— Для пачатку пачнём запуск марожанага па беларускай рэцэптуры, а далей будзем вывучаць попыт і рабіць высновы, які прадукт запускаць наступным, — каментуе намеснік генеральнага дырэктара па камерцыйных пытаннях.

Своечасова адказваць прапановай на попыт — залог поспеху. У Слуцкага сыраробнага камбіната з гэтым праблем няма. Напрыклад, яны зразумелі, што ў Кітаі і краінах афрыканскага кантынента запатрабавана хуткастваральнае сухое неразведзенае малако.

— Наступным этапам мы плануем закупіць і паставіць там лінію па фасоўцы і ствараць прадукт, які можна тут жа ўжываць, — дадае **Кацярына Лапцева**.

Цікавосткі вытворчасці

Нам давялося пазнаёміцца з **начальнікам цэха натуральна-малочнай прадукцыі Людмілай БУТУШЫНАЙ**. Яна працуе на прадпрыемстве ўжо 26 гадоў, з 2011-га — на пасадзе начальніка цэха.

— Тут мы вырабляем тварог і смятану, — распавядае **Людміла Бутушына**, паказваючы нам цэх натуральна-малочнай прадукцыі. — Усяго тут працуюць 50 чалавек зменама з 8 да 20, каб забяспечыць кругласучасную вытворчасць. Максімальная магутнасць перапрацоўкі складае 260—270 тон сыравіны за суткі.



Начальнік цэха натуральна-малочнай прадукцыі **Людміла БУТУШЫНА** кіруе тэхналагічным працэсам у апаратным участку натуральна-малочнага цэха.

Таксама мы пагутыралі з **намеснікам галоўнага інжынера Глебам МАКУРАВЫМ**. Ён працуе на прадпрыемстве 15 гадоў і з упэўненасцю гаворыць, што яму падабаецца тое, чым ён займаецца.

— Заўсёды адбываецца нейкая мадэрнізацыя на прадпрыемстве — імкнёмся рухацца ў нагу з часам. Пастаянна закупляецца новае абсталяванне, ажыццяўляецца яго мантаж. Кожны раз гэта розныя задачы, таму ўсё цікава, — дзеліцца намеснік галоўнага інжынера.

Удалося нам пабываць і ў новым цэнтральным складзе гатовай прадукцыі, які быў мадэрнізаваны літаральна ў мінулым годзе. Раней прадукцыя прадпрыемства захоўвалася на розных складах, а гэты цэнтр дазваляў сабраць разам усё, што ідзе на ўнутраны рынак.

Загадчыца цэнтральнага склада Алена ДАВІДОВІЧ расказвае, што тут вельмі вялікі і зручныя камеры.

— Пагрузкі ідуць хутка і якасна. Напрыклад, з 4 да 9 гадзін раніцы загрузілася каля 80—85 машын. Гэта 120—140 тон малочнай прадукцыі, якая адпраўляецца па ўсёй Беларусі, — адзначае **Алена Давідовіч**. — У нас стала больш месца. Для кожнай прадукцыі ёсць асобныя камеры з адпаведнымі тэмпературнымі рэжымамі.

Людзі — у прыярытэце

Усяго на Слуцкім сыраробным камбінате з улікам усіх падраздзяленняў працуе звыш 4700 чалавек. Такой інфармацыяй падзяліўся **намеснік генеральнага дырэктара па ідэалагічнай арганізацыйна-кадравай і прававой рабоце Віктар РЖАНЕЦ**. Паводле яго слоў, прадпрыемства забяспечвае работнікаў добрым інтэрнатам з фітнес-залай. Таксама ім даецца бясплатная страхоўка і прадуктовыя наборы некалькі раз на год.

Пасля якаснай працы належыць і добры адпачынак. Слуцкі сыраробны камбінат забяспечвае якасны вольны час работнікаў. Так, супрацоўнікі актыўна бяруць удзел ва ўсіх спаборніцтвах і турслётах. Акрамя таго, прафсаюз дае магчымасць наведаць канцэрт і адправіцца ў турыстычныя наездкі не толькі па Беларусі, але і за мяжу. Напрыклад, нядаўна ездзілі ў Санкт-Пецярбург, а гэтым летам збіраюцца накіравацца ў Грузію.

Лізавета ГОЛАД, фота аўтара і з архіва прадпрыемства. Алена ДАУЖАНОК.

Аператар лініі вытворчасці харчовай прадукцыі **Антон САМУСЕВІЧ** на участку фасоўкі смятаны.



Майстар вытворчасці натуральна-малочнай і кісламалочнай прадукцыі **Ала ЖУК** вядзе тэхналагічны працэс вытворчасці тварагу.



Старшы складаўшчык **Алена ПЕТРУСЕВІЧ** і загадчыца склада гатовай прадукцыі **Алена ДАВІДОВІЧ**.



Кіроўца аўтапагрузчыка **Сяргей ТРАЯНАЎ** займаецца расстаноўкай прадукцыі па партыі і датах у цэнтральным складзе гатовай прадукцыі.