



# ЗАЛОГ ПОСПЕХУ — ВЫСОКАЯ ЯКАСЦЬ І ПАСТАЯННЫ РУХ НАПЕРАД

Кожны дзень мы купляем мясныя і малочныя прадукты да свайго стала.

Вялікі выбар, шырокі асартымент у магазінах даўно сталі прывычнымі рэаліямі. Сёння ёсць нагода сказаць пра тых, хто гэтую разнастайнасць забяспечвае.

На Брэстчыне гэта больш чым 15 тысяч работнікаў, якія працуюць у складзе дзяржаўнага аб'яднання

«Кіруючая кампанія холдынга «Канцэрн «Брэстмясамалпрам». Прадпрыемствы кампаніі штогод перапрацоўваюць каля 2 мільёнаў тон малака і прыкладна 200 тысяч тон мяса.

Канцэрн «Брэстмясамалпрам» аб'ядноўвае найбуйнейшых перапрацоўшчыкаў сельгаспрадукцыі вобласці



Генеральны дырэктар ААТ «Пінскі мясакамбінат» Эдуард ШЫБУН.  
Генеральны дырэктар Канцэрна «Брэстмясамалпрам» Міхаіл СЯРКОЎ.  
Дырэктар ААТ «Пружанскі малочны камбінат» Аляксандр ЛОСЬ.

**ШАНОЎНЫЯ ПРАЦАЎНІКІ  
сельскай гаспадаркі  
і перапрацоўчай прамысловасці  
аграпрамысловага комплексу!**

**Вінішваем вас з прафесійным святам!**

Гэты дзень — асабліва нагода падзякаваць вам за нялёгкую працу, такую патрэбную ўсім людзям, за адданасць свайму справе, за любоў да роднай зямлі.

Свайму штодзённай працай на палях і фермах, на шматлікіх прадпрыемствах вы магуце харчовую бяспеку краіны, сцвярджаеце ў свеце пазіцыі нашай рэспублікі як вытворцы аграрнай прадукцыі высокай якасці. Важна, што прадпрыемствы нашай аграрнай галіны пастаянна павышаюць сваю эфектыўнасць, укараняюць новыя тэхналогіі, нарошчваюць аб'ёмы вытворчасці.

Жадаем вам і надалей поспехаў і новых здзяйсненняў на працоўных месцах, здароўя, ладу і згоды ў сем'ях!

Ад імя працаўнікоў кіруючай кампаніі холдынга «Канцэрн «Брэстмясамалпрам»  
Міхаіл СЯРКОЎ.

У канцэрн уваходзяць прадпрыемствы перапрацоўцы малака, мясакамбінаты, птушкафабрыка, вытворцы плодаагароднінных кансерваў, хлебабулачных і кандытарскіх вырабаў, алкагольных напояў, піва, прадпрыемствы, якія выпускаюць камбікорм і сухія кармы для хатняй жывёлы. Работа ў звязцы дазваляе ім дабівацца поспехаў, развівацца кожнаму прадпрыемству і аб'яднанню ў цэлым.

Генеральнага дырэктара канцэрна Міхаіла СЯРКОВА днямі мы засталі на XXVI Міжнароднай спецыялізаванай выстаўцы «ПрадЭкс-

вытворчасці дазваляе гарантаваць максімальную бяспеку малочных прадуктаў і захаваць высокую якасць прадукцыі.

Кобрынскія сыры сёння вядомыя не толькі ў нашай краіне. Іх купляюць у Расіі, Узбекістане, Казахстане, Украіне, Туркменіі, Кітаі, іншых краінах. Прадпрыемства адпраўляе на экспарт амаль 90 працэнтаў сваіх сыроў. У ліку апошніх распрацовак кобрынскіх тэхнолагаў — сыр з гарманічным смакам і водарам «Раклет». У расплаўленым выглядзе ён выкарыстоўваецца для прыгатавання самых вытанчаных



па», дзе сваю прадукцыю прадставілі Пружанскі малочны камбінат, Пінскі мясакамбінат і Ляхавіцкі кансервавы завод.

Міхаіл Мікалаевіч адзначыў, што прадпрыемствы «Брэстмясамалпрам» выглядаюць вельмі дастойна. Іх прадукцыя выклікае нязменную цікавасць ва ўдзельнікаў форуму. Паводле слоў Міхаіла Сяркова, вытворцы канцэрна ідуць у нагу з часам: праводзяць далейшую мадэрнізацыю прадпрыемстваў, пашыраюць геаграфію экспарту, вядуць маштабную работу па ўкараненні інавацыйнай прадукцыі і павелічэнні аб'ёмаў вытворчасці.

Многія прадпрыемствы канцэрна маюць доўгую слаўную гісторыю, а іх гандлёвыя мар-

страў. Сыры з Кобрына пастаянна адзначаюцца на розных выстаўках, у тым ліку і міжнароднага ўзроўню. Спецыялісты прадпрыемства з 80-гадовай гісторыяй стварылі лінейку сыроў з доўгімі тэрмінамі паспявання, якія па якасці і смакавых уласцівасцях ні ў чым не саступаюць еўрапейскім аналагам.

Але пакупнік не забывае і традыцыйныя класічныя сыры, такія, напрыклад, як «Сметанковы». Рэцэпты тут выпрацоўваліся і шліфаваліся гадамі. Кобрынскі масларобна-сыраробны завод сёння стаў адным з горадаўтваральных прадпрыемстваў 50-тысячнага райцэнтра. Даўняй традыцыяй завода з'яўляецца высокая культура вытворчасці, якая забяспечва-

ецца пераемнасцю пакаленняў працаўнікоў. Больш чым 150 відаў прадукцыі прапануюць спажывцам кобрынскія вытворцы. Кефір, малако, масла, сыр, тварог, смятана, а таксама марожанае, маянэз з задавальненнем набывае пакупнік.

Малочную прадукцыю з палескага горада Лунінца ведаюць далёка ў свеце. Амаль 70 працэнтаў таго, што выпускаюць у Лунінцы, адгружаюць на экспарт. Прадпрыемства пастаянна мадэрнізуе і ўдасканальвае вытворчасць. Напрыклад, першымі ў краіне тут заняліся вытворчасцю малака А2 — натуральнага малака ад спецыяльна адабраных жывёлін, якія маюць у малочным бялку бета-казеін А2. Такое малако лепш засвойваецца і паказана людзям з захворваннем органаў харчавання. Таму праект выглядае перспектывным, а лунінецкія малочнікі абяцаюць налета прадставіць першыя партыі новай прадукцыі.

У Пружанах побач працуюць два вытворцы малочных прадуктаў. Прадукцыю пад брэндам «Шчодрая масленіца» ААТ «Пружанскага малочнага камбіната» даюно ацанілі гурманы: пружанскія сыры купляюць у многіх краінах свету. Гісторыя СТАА «Данон Пружаны» адлічвае толькі другое дзесяцігоддзе, але малако, вяршкі, тварог з катом Матроскіным на этыкетцы паспелі палюбіць многія. Абодва вытворцы падкрэсліваюць перавагі сваёй сыравіннай базы: гаспадаркі, адкуль пастаўляюць малака на заводы, знаходзяцца ў радыусе 50 кіламетраў ад Белаўскай пушчы.

Экалагічна чыстую сыравінную зону называюць складнікам вытворчасці і на адным



з найбуйнейшых прадпрыемстваў мясной прамысловасці краіны ААТ «Брэсцкі мясакамбінат». 72 гаспадаркі з бездакорнай экалагічнай рэпутацыяй пастаўляюць жывёлу на мясакамбінат. Лідарам у сваёй галіне і найбуйнейшым экспарцёрам прадукцыі прадпрыемству дазволіў стаць пастаянны рух наперад, эксперымент, інавацыі, імкненне да найвышэйшай якасці. Кампанія ўвесь час мадэрнізуе вытворчасць. Так, за пяць гадоў інвестыцыі ў развіццё склалі больш за 25 мільёнаў еўра. Як вынік — аб'ёмы прадукцыі выраслі амаль удвая. Вырабы Брэсцкага мясакамбіната пастаўляюцца не толькі ў рэспубліку былога Саюза, але і ў Польшчу, Літву, Іспанію, Ірданію, іншыя краіны.

Пошуку новага смаку і пашырэнню асартыменту прадукцыі надаюць значную ўвагу на Бярозаўскім мясакамбінаце. ААТ «Бярозаўскі МКК» — лідар у справе вытворчасці мясных кансерваў. Больш чым 150 іх відаў выпускаюць тут. Бярозаўскую тушонку выкарыстоўваюць як на дамашняй кухні, так і на прадпрыемствах грамадскага харчавання, без яе не абыходзяцца турысты, вайскоўцы, вахтавікі.

Мясакансервавы камбінат вызначыўся паспяховым укараненнем новых форм і распрацовак у сваёй галіне. Напрыклад, першым у краіне стаў выкарыстоўваць скін-упакоўку для мясной прадукцыі. Дзякуючы дакладнаму паўтарэнню контураў і формы прадукту скін-плёнка дазваляе стварыць упакоўку з максімальна натуральным знешнім выглядам. Такая ўпакоўка мае эфект «другой скуры» і, акрамя візуальных пераваг, забяспечвае працяглы тэрмін захоўвання на працягу ўсяго цыкла рэалізацыі.

Калі гаворка заходзіць пра дабрабыт, то на першае месца беларус заўсёды ставіць хлеб. Здаўна казалі, што хлеб — усяму галава, і шанавалі хлебалёпка. У Брэсце цэх па выпечцы



жытняга хлеба паявіўся ў 1924 годзе і стаў пачаткам таго прадпрыемства, якое цяперашняе пакаленне ведае пад назвай «Берасцейскі пекар». Менавіта хлебалёкі першымі надзвычай крэатыўна адгукнуліся на тысячагадовы юбілей горада і выпусцілі цэлую лінейку прадукцыі на тэму міленіума, распрацавалі адпаведную ўпакоўку.

Прадпрыемства ўвесь час радуе спажывца навінкамі. Напрыклад, навучыліся выпякаць хлеб, які не страчвае смаку і спажывецкіх якасцяў на працягу трох месяцаў і больш. Такі эфект дасягаецца за кошт спіртавога асяродка. Навінкі паспяхова асвойвае не толькі галаўное прадпрыемства, але і ўсе сем яго філіялаў.

Сёння канцэрн «Брэстмясамалпрам» экспартуе больш за 60 працэнтаў малочнай прадукцыі і звыш 30 працэнтаў мясной у 43 краіны свету. Знешнегандлёвы абарот летась склаў 885,8 мільёна долараў. Прадпрыемствы аб'яднання з году ў год становяцца ўдзельнікамі шэрагу міжнародных выставак і форумаў. Адтуль, як правіла, вяртаюцца з самымі рознымі ўзнагародамі, што з'яўляецца сведчаннем прызнання высокага ўзроўню вытворчасці і якасці прадукцыі. Апошнім часам прадпрыемствы ўсё часцей становяцца ініцыятарамі і актыўнымі ўдзельнікамі шэрагу сацыяльных праектаў.

Святлана ЯСКЕВІЧ.

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

УНП 200027440



На выстаўцы «ПрадЭкспа».

кі пакупнік шукае на паліцах магазінаў і нязменна аддае ім перавагу. Гэта можна сказаць пра ААТ «Савушкін прадукт».

Цяжка, відаць, знайсці чалавека ў нашай краіне, які б не ведаў прадукцыю пад маркай «Савушкін прадукт». Гэтую прадукцыю беспамылкова пазнаюць таксама ў многіх краінах свету. Галоўным законам вытворчасці кампанія абвясціла выпуск натуральнай, карыснай і, галоўнае, якаснай прадукцыі. І дзейнічае ў адпаведнасці з вызначанай стратэгіяй. Працэс кантролю якасці сыравіны наладжаны так, што на перапрацоўку паступае толькі бездакорна чыстае і цалкам бяспечнае малака. На 90 працэнтаў завод дзейнічае як аўтамат. Менавіта адсутнасць кантакту малака з чалавекам і навакольным асяроддзем у працэсе