

Свежесть без границ

Сегодня «Берестье» — это более 20 гектаров высоких остекленных «кварталов», насыщенных интеллектуальными инженерными системами, 25 точек фирменной торговли, десятки видов овощей, зелени, пряно-ароматических трав и цветов. И удивительно высокая эффективность производства: за 25 лет энергоемкость конечной продукции снизилась почти в 7 раз. Сегодня для производства килограмма овощей здесь расходуется меньше 1 кубометра газа — даже для тепличных хозяйств Западной Европы, находящихся в схожих климатических условиях, это образцовый показатель.

... Теплицы этого комбината — мечта любого неравнодушного к земле человека. Урожай огурцов почти 60 и томатов до 50 килограммов с «квадрата». Всегда тепло, светло, чисто, пахнет дождем и прогретой солнцем почвой. Хотя «почвенная» история производства овощей закончилась еще 16 лет назад. Например, перец и баклажаны в «Берестье» сегодня выращивают по голландской технологии и на голландском же оборудо-

вании. Это комплексное решение, с автоматическим капельным поливом растений и совершенной системой питания. А вместо грунта используются специальные маты с искусственным субстратом внутри.

— Такая технология выращивания называется малообъемной: она не требует значительного объема грунта и потребляет гораздо меньше влаги и тепла, — приподнимая листья и тяжёлые фиолетовые плоды, показывает на небольшой кубик в основании баклажана агроном-агрохимик Екатерина Данилюк. — В качестве субстрата (искусственной почвы) голландцы используют минеральную вату. В отличие от торфогрунта она обладает постоянными, заданными еще при изготовлении свойства-

1 июня сотрудники, которые проработали на предприятии 25 лет (а их ровно 25 человек), получают разовое вознаграждение — 1.000 долларов в эквиваленте. Эта премия сохранится и на следующие годы. К тому же тем, чей стаж работы в «Берестье» составляет 20 лет, комбинат застраховал будущие пенсии (этот список каждый год будет пересматриваться), и теперь ежемесячно отчисляет дополнительную сумму в специальный пенсионный «банк», что в будущем обеспечит нынешним работникам солидную прибавку к государственной пенсии.



УЧП 200224483.

ми, благодаря чему обеспечивается оптимальный водно-кислородный режим. К тому же искусственная среда свободна от микроорганизмов и бактерий, а все необходимое корневая система получает из циркулирующего питательного раствора.

В свое время с введением этой технологии урожай продукции с квадратного метра увеличился сразу в 2,5 — 3 раза при одновременном двукратном снижении энергозатрат. Однако до 400 тысяч долларов ежегодно приходилось тратить на расходные материалы. Поэтому еще в 1999 году в «Берестье» появился экспериментальный участок, где специалисты комбината во главе с директором Николаем Николаевичем Долбиком испытывали новатор-

скую идею, связанную с улучшением и заменой голландского способа. А уже в 2000-м в стране впервые была применена бессубстратная технология выращивания овощей — результат тесного сотрудничества ученых Института овощеводства НАН, БГСХА и специалистов ТК «Берестье». В ней субстрат практически исключен из технологической цепочки. Волоконные маты не требуются, а все необходимое для создания т.н. технологического рукава (светонепроницаемый полиэтилен, спанбонд, пузырчатую пленку) производят у нас в стране. К тому же вся ранее купленная голландская автоматика легко встраивается в эту инновацию.

Результат? Отказ от импортной зависимости и экономия более 20 тысяч долларов на каждом гектаре. Сегодня на патентованную разработку брестчан полностью переведено выращивание огурцов и томатов, на которые приходится более 90% общего объема производства.

Кстати, об ассортименте. Вот уже четвертый год в зимней энергосберегающей теплице выращивают зеленые культуры в горшочках: укроп, лук, петрушку, салат, красный и зеленый базилик, руколу, кинзу. В нынешнем к ним добавились еще мята, мелисса, майоран и орегано. Каждый месяц в торговлю поставляется 35 — 40 тысяч мини-горшочков свежей зелени под торговой маркой «Берестье». И каждый год — до 30 тысяч штук цветов: каланхоэ, тагетесы, фikusы, алоэ — всего около 50 видов, успешно конкурирующих в местных цветочных лавках с привозными растениями.

На руку этой конкурентоспособности играют не только голландские корни технологии выращивания и энергосберегающие характеристики самих теплиц. Есть у комбината еще один козырь, сокращающий затраты на 850 тысяч кубометров природного газа в год. Это собственная и опять же уникальная для страны

система энергосбережения, основанная на использовании природного тепла земли.

В хозяйстве создан теплообменный геоконкомплекс, поднимающий воду с глубины более 1.500 метров. В таких недрах ее температура не опускается ниже плюс 30 °С. Именно это тепло используется для частичного обогрева теплиц, а в крепкие морозы дополнительно включается один из котлов в котельной, который позволяет добавить геосистеме дополнительные калории и обеспечить в теплицах устойчивый плюс. Технология принадлежит японцам, оборудование — итальянское. И потен-

ОПЫТ И МОЛОДОСТЬ

И все же, каким бы инновационным ни было тепличное хозяйство, труд здесь можно автоматизировать лишь до определенной степени. И без людей, их увлеченности и профессионализма, в этой сфере не обойтись. Одна из лучших овощеводов хозяйства — Людмила Дегтярева — работает в «Берестье» со дня открытия комбината. С тех пор не было года, чтобы Людмила Владимировна была хотя бы второй в соревновании по количеству сдачи огурцов — всегда первая. А ведь объем урожая, собранного с 1 кв. метра, напрямую зависит от работы овощевода: соблюдения технологии, расторопности, своевременности. В общем, это только ее заслуга. Как и успехи Анны Пинигиной — делегата минувшего Всебелорусского народного собрания, овощевода томатной линии, где технологический процесс еще сложнее. Она работает в тепличном комбинате всего 6 лет, а результаты — одни из лучших.

циал технологий энергосбережения еще очень велик: излишки тепла тепличный комбинат мог бы даже поставлять соседней больнице, к примеру, для стирки белья или приготовления пищи. Словом, их совершенствование еще будет продолжаться.

Ирина НОВАКОВА.

ЦИФРА

Сегодня каждый третий огурец и томат торговой марки «Берестье» уходит на экспорт. В среднем предприятие экспортирует витаминной продукции на 3 млн. долларов в год.