

Источник: «Мінская праўда» - 2012-06-02

## Качество выше стандартов

Малиновщицненский спиртоводочный завод «Аквадив» единственный среди аналогичных предприятий в Беларуси сумел организовать полный цикл производства алкогольных напитков на одной площадке, начиная от заготовки сырья и заканчивая готовой продукцией. Это очень важно, поскольку позволяет наладить максимально строгий контроль качества продукции.



Генеральный директор ООО «Малиновщицненский спиртоводочный завод «Аквадив» Олег Рымашевский — настоящий хозяин и разносторонний человек. Возглавил он это предприятие в 2001 году, когда оно было в долгах как в шелках. Благодаря смелым управленческим решениям и модернизации непривлекательный заводик очень скоро стал флагманом ликеро-водочной отрасли Беларуси.



Питьевая вода «Аквадив» насыщается озоном.



Нина Янович. Качество выше стандартов



Так будет выглядеть дегустационный зал Малиновщизненского спиртоводочного завода «Аквадив», который разместится в старинном здании бывшего панского поместья. Реконструировать здание предполагается к концу 2013 года.



В 2010 году на территории Малиновщизненского спиртоводочного завода «Аквадив» введен в эксплуатацию зерноочистительно-сушильный комплекс по приемке, послеуборочной обработке и хранению зерна для производственных нужд. Его полная загрузка — 24 тыс.т зерна. На сегодняшний день это первый и единственный подобный комплекс, имеющийся на ликеро-водочных предприятиях страны. Управление осуществляется в автоматическом режиме с отображением технологических параметров на компьютере.

### **От винокурни до крупного предприятия**

Техпроцесс выпуска крепких напитков простым не назовешь. Он состоит из множества этапов, каждый из которых сопряжен с определенным риском. Больше всего качество продукции данной категории зависит от качества сырья и соблюдения режимов брожения. Генеральный директор СООО «Малиновщизненский спиртоводочный завод «Аквадив» Олег РЫМАШЕВСКИЙ понимает это как никто другой, поскольку возглавляет предприятие с вековыми традициями. Первую спиртосодержащую продукцию здесь начали производить еще в конце XIX века. Завод был основан в 1871 году близ города Молодечно как паровая винокуренная фабрика. Название его, кстати, произошло от названия бывшего панского поместья Малиновщизна. В 1880 году винокурня была преобразована в фабрику по производству спирта и крахмала, и до 1945 года ее мощность составляла 150 дал спирта в сутки, после чего возросла до 600 дал в сутки. Реконструкция, проведенная в 1975—1980 годах, позволила довести производительность до 1200 дал.

### **Как вакуум подружился с солодом**

И вот очередной виток развития. На главном предприятии деревни Малиновщина произошло много добрых перемен. Назначенный в 2001 году на СООО «МСВЗ «Аквадив» новый генеральный директор Олег Рымашевский бережно отнесся ко всему созданному его предшественниками и приложил максимум усилий для сохранения традиций. Вместе с тем сделал ставку на использование в производстве самых современных достижений. Плюс к этому всесторонний контроль и стабильность

качества, постоянно расширяющийся ассортимент, что позволило коллективу войти в число лидеров среди производителей алкогольной продукции в республике.

**По итогам I квартала 2012 года рост производительности труда в СООО «Малиновщизненский спиртоводочный завод «Аквадив» составил 113%.**

Техпроцесс выпуска крепких напитков простым не назовешь. Он состоит из множества этапов, каждый из которых сопряжен с определенным риском. Больше всего качество продукции данной категории зависит от качества сырья и соблюдения режимов брожения. Генеральный директор СООО «Малиновщизненский спиртоводочный завод «Аквадив» Олег РЫМАШЕВСКИЙ понимает это как никто другой, поскольку возглавляет предприятие с вековыми традициями. Первую спиртосодержащую продукцию здесь начали производить еще в конце XIX века. Завод был основан в 1871 году близ города Молодечно как паровая винокурная фабрика. Название его, кстати, произошло от названия бывшего панского поместья Малиновщизна. В 1880 году винокурня была преобразована в фабрику по производству спирта и крахмала, и до 1945 года ее мощность составляла 150 дал спирта в сутки, после чего возросла до 600 дал в сутки. Реконструкция, проведенная в 1975—1980 годах, позволила довести производительность до 1200 дал.

### **Как вакуум подружился с солодом**

И вот очередной виток развития. На главном предприятии деревни Малиновщина произошло много добрых перемен. Назначенный в 2001 году на СООО «МСВЗ «Аквадив» новый генеральный директор Олег Рымашевский бережно отнесся ко всему созданному его предшественниками и приложил максимум усилий для сохранения традиций. Вместе с тем сделал ставку на использование в производстве самых современных достижений. Плюс к этому всесторонний контроль и стабильность качества, постоянно расширяющийся ассортимент, что позволило коллективу войти в число лидеров среди производителей алкогольной продукции в республике.

**По итогам I квартала 2012 года рост производительности труда в СООО «Малиновщизненский спиртоводочный завод «Аквадив» составил 113%.**

Техническое переоснащение, пристройки, перестройки, обсуждение проектов с тех пор не прекращаются. В этой ситуации главное для руководства — правильно структурировать производство. И гордостью коллектива стала непрерывная низкотемпературная механико-ферментативная схема разваривания зерна с вакуум-охлаждением. Она позволяет производить варку массы при низких температурах (60—90°С), при этом отдельные летучие фракции выделяются, конденсируются и выводятся из техпроцесса. Схема работает на зерновом сырье с высокой степенью помола и очистки, что обеспечивается современными высокопроизводительными мельницами. Для мягкого разваривания используется комплекс сбалансированных ферментов. Осахаривание осуществляется солодовым молочком, полученным в результате проращивания зерна в специально создаваемых и регулируемых условиях. Конечный продукт проращивания называется свежим проросшим солодом. При помощи этого природного фермента и подготавливают массу к брожению. Технологическая цепочка «дробление—варка—осахаривание массы» контролируется автоматически, с выводом всех данных на компьютер.

### **2010-й: свое зернохранилище**

— Однако даже в этой самой современной технологии остаются узкие места, — рассказывает генеральный директор. — В нашем случае это прежде всего хранение зерна. К тому моменту уже было налажено постоянное сотрудничество СООО «МСВЗ «Аквадив» с лучшими хозяйствами Молодечненского, Воложинского, Вилейского районов по выращиванию зерновых культур. Но вот дальше приходилось прибегать к услугам комбинатов хлебопродуктов, у которых не хватало зернохранилищ. В результате каждую весну случались перебои с поставками сырья, так что сама жизнь заставила построить свой зерносушильный комплекс. Пришлось, как говорится, затянуть пояс потуже и набрать кредитов.

Среднемесячная зарплата на заводе «Аквадив» составила за январь—март 3 млн. 680 тыс. руб., но на достигнутом предприятие не останавливается. Уже в мае средняя заработная плата составит 4 млн. рублей. Колдоговором предприятия предусмотрены выплаты по итогам работы за год, которые ранее называли тринадцатой зарплатой. А также различные виды премий и социальных выплат: премия по итогам работы за год, за выпуск новых видов продукции, экономию сырья и материалов, к профессиональному празднику, к юбилейным датам работников и многое другое.

Это принесло свои плоды. И, преодолев трудный период, Малиновщизненский спиртоводочный завод стал первым в Беларуси предприятием, которое само себя обеспечивает зерном под полную потребность для получения высококачественного спирта. Благодаря большой вместимости хранилища, 24 тысячи тонн, в сезон здесь затариваются рожью и тритикале «под завязку» и спокойно работают потом круглый год до нового урожая. При стабильном качестве сырья.

### **Дополнительная очистка**

В то же время качество продукции зависит от целого ряда факторов. Специалисты «Аквадива» тщательно проанализировали каждый из них и внедрили ряд мероприятий. Так, была установлена новая бутылкомоечная машина, смонтированы в цехе настоев новые емкости и экстракторы из нержавеющей стали. Совместно с украинским НИИспиртбиопродом разработана и внедрена новейшая технологическая схема получения высококачественного основного компонента для производства алкогольных напитков. Суть ее в оснащении брагоректификационной установки, состоящей из 4 колонн, двумя дополнительными колоннами-фильтрами для улучшения окончательной очистки и концентрирования примесей с соответствующим теплообменным и вспомогательным оборудованием. Одна из них — ноу-хау «Аквадива». Все процессы на установке регулируются автоматически и управляются с помощью современной компьютерной программы.

Ввод в эксплуатацию дополнительных очистных колонн позволил существенно улучшить вкусовые качества крепких напитков плюс увеличить процент выхода. При этом, что немаловажно, — без повышения расхода электроэнергии.

### **Планов громадье**

В предстоящие три года на «Аквадиве» ожидается реализация нового этапа техперевооружения. Объем финансовых вложений солидный — почти 15 миллиардов рублей. Согласно этой инвестиционной программе, уже до конца текущего года планируется приобретение пресса в отделении первичного виноделия, установка ультразвуковой бутылкомоечной машины. В 2013 году — модернизация системы автоматизированного управления технологическими процессами спиртового производства. На 2014 год запланирована реконструкция участка цеха розлива с организацией отделения выдува ПЭТ-бутылки и розлива воды в ПЭТ-бутылки емкостью от 0,33 до 2,0 л. На 2015 год — модернизация технологии производства водок и ЛВИ в купажном отделении с автоматизацией процесса производства.

### **Новинки от «Аквадива»**

В настоящее время на заводе выпускается 41 наименование алкогольных напитков в бутылках емкостью от 0,2 до 1,0 л. Все они имеют сертификаты качества — на предприятии внедрены система качества СТБ ISO 9001-2001, система управления окружающей средой на соответствие СТБ ИСО 14000, система управления охраной труда на соответствие СТБ 18001, а также система НАССР на соответствие СТБ 1470, позволяющая исключить все риски для здоровья человека. В том случае, конечно, если алкоголь будет употребляться в меру.



«Аквадив» — это современные технологии, высококачественное сырье, размещение производства в экологически чистой местности, кадры высокой квалификации, использование в производстве артезианских скважин, входящих в белорусско-прибалтийский подземный водный бассейн. Продукция под торговой маркой «Аквадив» неоднократно получала высокую оценку экспертов-профессионалов на престижных международных выставках и по достоинству оценена потребителями.

Однако останавливаться на достигнутом «Аквадив» не собирается: здесь постоянно разрабатывают и внедряют новые виды продукции — 3—4 ежегодно. Недавно, например, начато производство крепких алкогольных напитков «Аквадив с ароматом мяты», «Аквадив с ароматом апельсина», «Аквадив с лимоном», «Аквадив с анисом». Производится бальзам «Аквадив», в составе которого вытяжки более чем из 20 трав.

В июне думают запустить новые виды сувенирной продукции: «Akvadiv DeLuxe», 0,5 л, 40%, и «Akvadiv DeLuxe Pepper» (с перцем), 0,5 л, 40%. У этих напитков есть особенность — производиться они будут на солодовом спирте «элита».



Минеральная вода «Аквадив» относится к группе хлоридно-натриевых фторсодержащих. По содержанию солей это вода малой минерализации (1,25—3,25г/дм<sup>3</sup>), имеющая сбалансированный по солям и природным микроэлементам состав. Добывается она из источника, относящегося к прибалтийскому артезианскому бассейну, с глубины 353—366 м.

Кроме того, планируется розлив новых видов особых водок, в состав которых войдут исключительно натуральные ингредиенты (мята, клюква, смородина, лимон, цитрусовые). Использоваться будут бутылки с различными оттенками, декорированные рисунком.

### **По нарастающей**

Творческий подход способствует увеличению объемов производства. Выпуск спирта под торговой маркой «Аквадив» на протяжении последнего десятилетия возрос в 1,3 раза, выпуск водочной группы — почти в 4 раза. За I квартал текущего года темп роста объемов производства в сопоставимых условиях достиг почти 107%, производительности труда — 113%. Значительно увеличены объемы выпуска питьевой воды — 200%.

Финансовые показатели по итогам первых трех месяцев года специалисты характеризуют как стабильные и устойчивые. Прибыль от реализации продукции выросла в 14,5 раза, рентабельность продаж — в 5,7 раза.

### **72% экспорта — в Евросоюз**

Произведенную продукцию предприятие поставляет всем областям Беларуси и в Минск, кроме того, экспортирует в Литву (63% всех отгрузок за пределы республики), Латвию, ФРГ, Вьетнам, Российскую Федерацию, Украину, Великобританию, Казахстан, Азербайджан, Грузию.

По итогам 2011 года объем экспорта составил 3.514.219 долларов, что на 1.908.255 долларов больше, чем в 2010-м. В I квартале текущего года за границу отгружено 82,1 тыс. дал водки и ликеро-водочной продукции (темп роста — 269%).

В мае предприятие планирует отгрузку водки «премиального» сегмента вьетнамским покупателям. В июне оно будет выполнять заказ по отгрузке спиртных напитков и минеральной воды в Израиль.

К концу 2012 года успех решено закрепить — довести экспорт до 4.090.000 долларов.

### **Минералка помогает при гастрите**

Производство ликеро-водочных изделий — не единственное направление работы Малиновщизненского спиртоводочного завода. Здесь также разливают воду — питьевую и минеральную.

Питьевая вода «Аквадив» идет в ПЭТ-таре объемом 5 л, а скоро будет разливаться и в пластиковую бутылку емкостью 19 литров. Перед этим она подвергается насыщению озоном на специальной установке, становясь еще более полезной. Идея подвергать ее озонированию родилась в [Национальной академии наук](#), поскольку по всем вопросам водоподготовки предприятие сотрудничает с [ГНУ «Институт биофизики и клеточной инженерии НАН Беларуси»](#) и [РУП «НПЦ НАН Беларуси по механизации сельского хозяйства»](#).

Минеральная вода «Аквадив» — единственная в Беларуси, которую разливают в стеклянную бутылку объемом 0,75 л, с экологической точки зрения это оптимальный вариант. В ближайшее время планируется наладить ее розлив также в стеклянную бутылку 0,33 л. По заключению директора ГУ «НИИ неврологии, нейрохирургии и физиотерапии Министерства охраны здоровья Республики Беларусь» профессора А.Ф. Смяновича и заведующего лабораторией физических методов лечения и курортологии Минздрава, лауреата Государственной премии, кандидата медицинских наук Э.С.Кашицкого, минеральная вода «Аквадив» является лечебно-столовой и может использоваться при болезнях полости рта, хронических гастритах с нормальной и пониженной секреторной функцией желудка, колитах и энтероколитах, заболеваниях печени и желчевыводящих путей (гепатиты, холециститы, желчекаменная болезнь), постхолецистэктомическом синдроме, панкреатите, сахарном диабете, подагре, ожирении, мочекаменной болезни, оксалурии, фосфатурии, заболеваниях мочевыводящих путей, мочекаменной болезни.

## **Дегустационный зал в старом парке**

Самая большая новость сейчас на заводе «Аквадив» — покупка двухэтажного полуразрушенного здания по соседству, оставшегося от панского поместья XIX века. Старинная архитектура, столетние дубы и липы... Задумка — оборудовать там дегустационный зал, сохранив при этом аромат эпохи.

Проект реконструкции уже заказан, работы начинаются в следующем году. Первый этаж отдадут под фирменный магазин, второй — под тот самый дегустационный зал, который можно будет при желании использовать и как зал переговоров.

Хотя на данный момент еще ничего не сделано, уже появились предложения: а не включить ли новый объект в туристический маршрут? От иностранцев, в том числе и от инвесторов, не будет отбою.

**Нина ЯНОВИЧ**