

Фирменный продукт

Настоящие деликатесы предлагает потребителям ЗАО «Клевица»



...Этот магазин в центре Березино любят не только горожане, частые покупатели здесь и жители Осиповичей, Могилева, Минска. Неудивительно: мясо в фирменном павильоне ЗАО «Клевица» всегда свежее и недорогое — по цене 37 тыс. рублей за килограмм, и повышать ее в ближайшее время здесь не намерены. Кроме цены привлекает посетителей и само качество свинины: совсем не жирная, настоящий деликатес...

— Специальная порода, — объясняет директор ЗАО Николай Кривцов. — На комплексе традиционно выращиваем свиней исключительно мясных пород — Йоркшир, Ландрас, Дюрок — результат кропотливой многолетней селекционной работы, которую наши специалисты проводят в сотрудничестве с Институтом животноводства НАН Беларуси и Несвижским племенным объединением. Благодаря этому более 60% всей свинины сегодня получаем первой категории — толщина шпика в таком продукте — менее трех сантиметров.



Елена Тяхай, начальник цеха доращивания.

Для каждого, кто на свиномкомплекс попадает впервые, уже одно только знакомство с технологическим процессом превращается в увлекательную экскурсию. Теплый свет для новорожденных поросят, автопоилки, расположенные на аккуратных ковриках, и масса других функциональных приспособлений в сочетании с усовершенствованными рационами кормления формируют совершенно иное представление и о самой ферме, и о характере труда занятых здесь работников. К тому же, как оказалось, ЗАО «Клевица» — один из крупнейших производителей свинины в области.

— Ежемесячно большую часть всей продукции — свыше 300 тонн — отправляем перера-

ботчикам, на Борисовский мясокомбинат, — рассказывает Николай Кривцов. — Кроме того, 25—27 тонн продаем населению. А каждый четверг, по предварительной записи, все желающие могут приобрести поросят.

Чтобы свинной деликатес смогли купить и жители глубинки, совсем недавно на предприятии организовали автолавку: приобрели специальную машину, которая выезжает в деревни Березинского и соседних районов — Кличевского, Осиповичского. Прилавок на колесах позволяет участвовать и в осенней торговле на ярмарках — в Жодино и Борисове.

Чтобы наиболее полно удо-



Оператор цеха доращивания Валентина Козлова и оператор цеха откорма Елена Мельник работают на комплексе с момента ввода его в эксплуатацию.



Директор ЗАО «Клевица» Николай Кривцов.

навозоудаления. Дополнительные места удалось организовать за счет установки нового станочного оборудования. Модернизированная система вентиляции — появились специальные вытяжные шахты, форточки, и теперь внутрь поступает достаточно свежего воздуха. Благодаря созданному микроклимату животные чувствуют себя вполне комфортно, несмотря на максимальную заполненность помещений. Судить об этом можно в первую очередь по тому, как они прибывают в весе: среднесуточные привесы в нынешнем году достигли 597 граммов. По этому показателю ЗАО «Клевица» стабильно входит в тройку лучших свиномкомплексов области.

На сегодняшний день из 10 животноводческих помещений, которые имеются на комплексе, переоборудована уже большая часть. Современная технология содержания используется и на одной из двух ферм комплекса, расположенных неподалеку, в деревне Гута. Все работы по модернизации проводятся на предприятии силами собственной строительной бригады, за счет собственных средств. С начала года на эти цели направлено более 2 млрд. рублей. Сейчас на реконструкции старое здание цеха воспроизводства, большая часть необходимых работ уже выполнена, теперь устанавливаются новые станки для группового содержания и откорма животных. А сам цех воспроизводства вот уже год работает в новом здании, постро-

енном на месте бывшего склада. Впрочем, выглядит оно так, словно открылось только вчера, — повсюду царит идеальная чистота...

Постоянная целенаправленная работа позволяет предприятию ежегодно обеспечивать плановый прирост производства, выполнять госзаказ по поставкам мяса, наращивать объемы реализации. Как уточнил главный экономист ЗАО «Клевица» Александр Раткевич, темп роста производства валовой продукции в сопоставимых ценах за январь — сентябрь нынешнего года составил 115% к аналогичному периоду прошлого года. Поголовье увеличилось на 5.380 животных. Впечатляют и другие показатели. Так, за 9 месяцев реализовано скота в живом весе на 535 тонн больше, чем за аналогичный период прошлого года, при этом рентабельность продаж составила 29,5%.

Впрочем, возможности комплекса по наращиванию поголовья все же не безграничны. Понимая это, на предприятии рассчитывают в перспективе увеличивать производство мяса в первую очередь за счет роста привесов, а также дальнейшего увеличения доли продукции самой высокой категории. Чтобы достичь намеченного, прежде всего делают ставку на совершенствование рационов кормления и селекционную работу. Поскольку 70% акций ЗАО «Клевица» принадлежит УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» — проблемы с необходимыми комбикормами не существуют.

Что касается долгосрочных планов — со временем руководство рассчитывает открыть на комплексе цех частичной переработки, чтобы расширить ассортимент продукции за счет полуфабрикатов и колбас. Но этот план требует немалых вложений, грамотной стратегии. Пока это еще только проект. Тем не менее, уверен директор, важно день за днем делать еще один, пусть небольшой, шаг к намеченной цели. И тогда все получится.

Ирина РОМАНОВСКАЯ.

ЗАО «Клевица»
Минская обл.,
Березинский район,
деревня Погост
Тел: 8 (01715) 3-37-36



В цехе воспроизводства — особый микроклимат.



Бункер для автоматической загрузки комбикорма.

влетворить существующий внутренний спрос, специалистам предприятия приходится проявлять максимум предприимчивости. Дело в том, что изначально проектные мощности комплекса были рассчитаны на содержание только 20 тыс. голов, а не 31,5 тыс., как сегодня. Существенно «уплотнить» поголовье удалось в течение нескольких последних лет, благодаря модернизации действующих помещений, установке нового оборудования, которое значительно упрощает процессы содержания и кормления животных. Например, в цехе доращивания, где без малого 8 тыс. голов, трудится всего 9 человек — основную нагрузку взяли на себя действующие системы кормления и



За прилавком фирменного магазина — продавцы Екатерина Трепенюк и Валентина Измер.



Фирменный магазин в Березино пользуется большой популярностью у покупателей.