

Источник: «Белорусская нива» - 2013-02-13

Тайны зеленого огурца

раскрывает директор ОАО «Тепличный комбинат «Берестье» Николай Долбик

ВРЯД ЛИ я открою какой-то секрет, если скажу, что любого человека на протяжении жизни во многом делает или создает, выкристаллизовывает семья, в которой он рос. Николай ДОЛБИК родился в Глусском районе. Родители были крестьянами. В семье воспитывались пятеро детей. Неотъемлемой частью его детства был труд. Он и сегодня определяет сущность этого неординарного человека, руководителя, ученого...



Директор ОАО «Тепличный комбинат «Берестье» Николай ДОЛБИК и тепличницы Галина МИХАЛЬЧУК (справа) и Галина МАКСИМУК.

Когда получил аттестат об окончании средней школы, с выбором профессии определился сразу. Решение поступать в Горецкую сельхозакадемию и учиться на агронома напрашивалось само собой. И потому что прикипел к работе на земле, и потому что вуз находился сравнительно недалеко от дома.

В то время там была уникальная специальность — агроном-экономист. Она, как вы понимаете, подразумевала две профессии в одной. Тот, кто стремился к знаниям, мечтал стать классным

специалистом, мог рассчитывать в жизни на очень-очень многое. Правда, надо было и многое терпеть. Прежде всего учебный процесс. Он у ребят на этой специальности длился 11 месяцев в году. Компьютеров тогда не было. Поэтому свободное от занятий время проводили в основном в библиотеке. Читали много. Группой собирали где кто что мог из литературы... Когда, казалось, от нее темнело в глазах, разминались, играя в футбол, волейбол, качали мышцы.

Поскольку отец Николая был участником Великой Отечественной войны и немало перенес, прожил недолгую жизнь. Рассчитывать на родительскую помощь парню не приходилось. Поэтому учиться старался на «отлично», чтобы получать повышенную стипендию. По ночам разгружали на станции вагоны.

Выпускной вечер запомнился на всю жизнь. Кто знал, какие испытания на прочность придется пройти ребятам! И они до сих пор вспоминают студенческие годы с одной мыслью:

— Да, было тяжело! Но та закалка, которую получили во время учебы, ох как пригодилась!

...По направлению Николай поехал в Брестский район, в совхоз «Молодая гвардия».



Назначили бригадиром полеводческой бригады. Но полностью «раскрылся» на должностях главного агронома и потом главного экономиста. Его назначали и отправляли туда, где было «слабое звено». И никто не удивился, когда Николая Николаевича назначили заведующим сельскохозяйственным отделом райкома партии. Состоявшийся вскоре Пленум ЦК КПСС принял решение, касающееся обеспечения населения страны, составлявшей шестую часть суши земного шара, свежими овощами на протяжении года.

В Беларуси было создано Министерство плодоовощного хозяйства. Выполнять решение партии в Брестском районе поручили... правильно, Николаю Долбику в тепличном комбинате «Берестье». И отчет его директорства здесь ведется с 1987 года.

Начинал с возведения забора. На него и благоустройство территории ушли первые три месяца. Дальше решали проблему тары. Погрузчиков не было, а имевшиеся ящики, если их заполнить, весили не менее 30 килограммов каждый! Где ж найти силачей, которые грузили бы их с утра до вечера! И если эти проблемы решились быстро, то на повышение продуктивности теплиц ушло два года.

В то время с квадратного метра получали 15 килограммов продукции, сегодня тепличникам, выращивающим 35—40, предлагают поискать другое место работы. В этом году должны выйти на 60 килограммов.

— Легко никогда не было, — делится воспоминаниями Николай Николаевич. — По мере развития комбината подбирались сорта, удобрения, средства защиты. Но главное — это люди. Может, не хватало профессиональных навыков, но в добросовестности, желании добиться большего им отказать нельзя. Учил и учился сам.

Большую поддержку получил в [Институте овощеводства НАН Беларуси](#) и у его директора Александра Александровича Аутко. Желание сделать больше и лучше привело Николая Долбика в большую науку. Посещая «овощные государства», изучал их опыт, непременно задавался одним и тем же вопросом: чем мы хуже?

Да не хуже. Воспитанные в детстве и юности терпеливость и жажда познания, хозяйственность сослужили добрую службу. Долбик перевел тепличный комбинат «Берестье» на выращивание томатов и огурцов по безсубстратной технологии. Она — его изобретение, его детище. Не требует для выращивания продукции минеральной ваты. А это экономия миллиона долларов в год! Нет ваты — нет проблем с ее утилизацией. Опять же, экономия энергии. На килограмм выращиваемой продукции расходуют в «Берестье» до метра кубического газа, в то время как в Германии — 1,3. Женщины в теплицах могут работать в домашних тапочках. Об урожайности я уже упоминал. Технология Николаем Николаевичем запатентована. Он является соавтором двух учебников по тепличному овощеводству.

Я небольшой специалист по овощам. Поэтому спрашивал о них у Долбика по-простому, как понимал.

— Огурцы ваши с пупырышками или гладкие?

Петр Кавунов. Тайны зеленого огурца

— С пупырышками.

— Насколько безопасны в плане нитратов?

— Одно время этой проблеме уделялось очень много внимания. Будучи в Голландии, поинтересовался, существует ли она там? Технологии схожие, удобрения те же... Один профессор мне и говорит: «Чтобы получить повышенную норму нитратов, человек должен съесть 35 килограммов наших огурцов».

У нас сейчас центры гигиены и эпидемиологии научились определять количество нитратов в овощах. Все под контролем. Мы выполняем все их предписания и требования. И проблем нет. Девиз предприятия: «Наши овощи — ваше здоровье».

Но постоянно задаюсь вопросом: частники продают овощи на рынках, и никто их на нитраты не проверяет. Хотя кто знает, кроме продавцов, сколько они используют удобрений и каких?

— Как реализуется выращенная продукция?

— Ее потребители — более 300 предприятий и фирм. Кроме того, в Бресте имеем 16 торговых точек. Изучаем спрос за пределами республики. Было дело, возили даже в Самотлор. Если выгодно, то почему бы и нет?!

А вообще, если посмотреть глубже, вопросы есть. Для того же Бреста торговля нам не дает графика поставки. Особый спрос перед Пасхой. И такой, что мы не можем его удовлетворить.

Дальше. Потребители из России налог на добавленную стоимость платят там. Бывают недобросовестные. Не заплатили, а мы не знаем. Начинаются разборки с нами.

Коммерческие предприятия, те же рестораны, кафе, наши овощи берут неохотно из-за низкой цены. Дескать, много не заработаешь...

Кроме того, мы вынуждены в договорах поставки записывать пункт о возврате непроданных наших овощей. Иначе будут проблемы.

Вообще, 70 процентов моего времени уходит на заботы о реализации.

— Как эти все проблемы решить? Одним махом! Тем более что они характерны для всех тепличных комбинатов...

— Как выход, создание биржи. Лучше бы от нас реализацию забрали и дали сосредоточиться на совершенствовании производства.

— Расширять его намерены?

— Строим еще 1,24 гектара теплиц к 17,4 гектара имеющихся.

— Каковы источники финансирования?

— Банки.

— Как скоро погасите кредиты?

Петр Кавунов. Тайны зеленого огурца

— Думаю, за счет прибыли за два-три года.

— ***Кадры овощеводов требуют особого внимания.***

— Учим везде, где только возможно, посылаем за границу.

— ***Нужно не только учить, но и дать жилье, верно?***

— За годы руководства предприятием мы построили 250 квартир. Многие получили участки под застройки.

— *Не огурцом единым...*

— Конечно. На 0,4 гектара выращиваем цветы, 80 видов. Круглогодично.

— ***Цветы — круглогодично, а овощи?***

— Десять месяцев в году.

— ***Когда учились, на учебу уходило 11 месяцев. Значит, сегодня легче?***

— Легче от того, что академия была. Спасибо ей!

— ***Новых вам успехов!***

Петр КАВУНОВ, «БН»