

Источник: «Рэспубліка» - 2013-12-11

Сырных спраў майстры

Марына БАРАДАЎКА, «Р»

Мадэрнізацыя дазваляе прадпрыемству павялічваць свой экспартны патэнцыял

Дзякуючы праграме імпартазамышчэння ў Мінскай вобласці ў Нарачанскім філіяле Маладзечанскага малочнага камбіната праведзена глабальная рэканструкцыя. Новая вытворчасць набрала абароты, і інвестыцыйныя ўкладанні ў тэхналагічнае абсталяванне апраўдваюць сябе канкурэнтаздольнай прадукцыяй.

Паводле слоў дырэктара філіяла Сяргея Кругліка, першыя экспартныя партыі сыру «Ракфорці» з блакітнай цвіллю былі ўсяго 200—300 кілаграмаў, а зараз прадпрыемства пастаўляе яго па 8 тон штомесяц.

Асноўны спажывец далікатэснай прадукцыі — Расія, на ўнутраны рынак якой адгружаецца каля 3 тон.



У Нарачанскім філіяле прадпрыемства ўстаноўлена лінія па вытворчасці малака з працяглым тэрмінам рэалізацыі.

Марына Барадаўка. Сырных спраў майстры

— У месяц філіял рэалізоўвае 11 тон сыру з блакітнай цвіллю, а лінія здольна вырабляць 18 тон. Каб запоўніць магутнасці, мы пачалі выпускаць расольны сыр «Імярэцкі», а ў студзені з'явіцца чарговая новая прадукцыя — сыр «Нарачанскі». Гэта, таксама як і «Ракфорці», распрацоўка [Інстытута мясамалочнай прамысловасці НПЦ па харчаванні НАН Беларусі](#). Дарэчы, часта яго атаясамліваюць з французскім сырам «Ракфор», між тым гэта іншы, арыгінальны прадукт. Надалей мы мяркуем лінейку выпускаемых сыроў зрабіць яшчэ больш разнастайнай, — дзеліцца планамі Сяргей Круглік.

Другі накірунак спецыялізацыі Нарачанскага філіяла — стэрылізаванае малако з працяглым тэрмінам рэалізацыі. Яго выраб таксама стаў магчымы дзякуючы немалым інвестыцыйным укладанням — працуе сучасная лінія італьянскай вытворчасці магутнасцю 6,5 тоны ў гадзіну. Малако разліваецца ў паўлітровыя і літровыя пакеты.

— Для вытворчасці такога прадукту бярэцца выключна малако класа экстра, затым спецыяльным спосабам стэрылізуецца і пакуецца. Трэба вельмі строга прытрымлівацца тэхналогіі, каб забяспечыць яго працяглае захоўванне і спажывы рэчывы. Гэта прадукцыя знайшла свайго пакупніка, яна экспартаарыентаваная, — расказвае дырэктар філіяла.

Для фінансавання мадэрнізацыі прадпрыемства выкарыстоўваліся крэдытныя рэсурсы, і зараз разлікі за іх ідуць своєчасова. Тут, як адзначае Сяргей Круглік, надзвычай адчувальная перавага таго, што філіял уваходзіць у вялікую інтэграваную структуру.

Работа прадпрыемства ажыццяўляецца ў рамках Дзяржаўнай праграмы развіцця Нарачанскага рэгіёна на 2011—2015 гады. Генеральны дырэктар ААТ «Маладзечанскі малочны камбінат» Уладзімір Бобрык падкрэслівае, што менавіта таму, калі вызначалася спецыялізацыя філіяла, упор рабіўся на тыя віды прадукцыі, вытворчасць якіх можа найменш пашкодзіць навакольнаму асяроддзю.

Марына БАРАДАЎКА, «Р»