

КТО ИЩЕТ, ТОТ ВСЕГДА НАЙДЕТ...



Исторически республиканское дочернее унитарное предприятие «Толочинский консервный завод» — одно из старейших белорусских винодельческих предприятий в принципе. Соответствующее производство было основано здесь в 1906 году на базе своеобразной «плодоовощной мануфактуры» помещика Газдзицкого.

Но сегодня это предприятие, находящееся в подчинении Национальной академии наук Беларуси, осуществляет то, что в деловой литературе называется перепрофилированием и многопрофильностью.

О специфике во многом новой для нашей страны стратегии производства мы беседуем с директором предприятия Анатолием АНЮХОВСКИМ.

«РАСЦВЕТАЛИ ЯБЛОНИ И ГРУШИ»

- Анатолий Васильевич, хотелось бы с ходу расставить акценты. С чего начинается ваше предприятие?
- В основе его, так уж исторически сложилось, — винодельческое производство. Мы сегодня выпускаем сугубо нату-

ральные ягодные и виноградные вина... Но на балансе также есть крахмальный завод. Активно работаем в части садоводства: многим известен наш — крупнейший в Беларуси — промышленный сад. Одну его половину занимают ягодники, вторую — плодовые деревья. Есть европейского типа фруктохранилище на 2400 тонн, где установлены голландские сортиро-

вально-фасовочные линии. Там, в частности, имеются датчики, которые способны различать каждое яблоко по размеру, весу, диаметру и цвету.

- Есть информация, что ваш консервный завод является самым крупным производителем товарной позиции «яблоко десертное» в Беларуси...

➢ Не знаю, как по Беларуси, но в Витебской области — точно.

- Это — воплощение госпрограммы по импортозамещению?

➢ В общем, да. Импорт мы вытесняем. И делаем это последовательно на разных уровнях.

Наш народ, так уж сложилось, любит кисло-сладкое яблоко. До этого польские и молдавские яблоки брали белорусского покупателя за живое своим внешним видом, но не вкусом. Но теперь наши яблоки внешне ничуть не хуже, а вкуса мы добились самого оптимального. Так что перспектив у яблочных импортеров в Беларуси в будущем очень немного.

Кроме того, работаем в плане производства и воспроизводства саженцев. Интересное направление — груши. Мы его активно развиваем. В прошлом году, к примеру, «сняли» 22 тонны. Весь урожай ушел «влет». Конкуренции на этом направлении в Беларуси мы пока не имеем, и не скоро



ее ощутим, судя по всему. Если по яблоку можно утверждать: в ближайшие годы рынок будет насыщен и закрыт, то вот белорусские груши — это просто «непаханое поле».

• **Что еще можно добавить в этой части?..**

› Стоит, наверное, упомянуть нашу гостиницу на 120 мест. Ее роль особо велика летом и осенью, когда приходится прибегать к услугам сезонных рабочих. В основном это ребята из Оршанского колледжа пищевой промышленности. Они осуществляют сбор яблок, закладку их в хранилища. Так решается дефицит рабочей силы. Город-то у нас маленький, рук не хватает на столь серьезные объемы, которые мы в состоянии предложить рынку.

СОЧНЫЙ ВЕКТОР

• **Можно ли говорить, что вы используете своеобразную закольцовку на своем предприятии, объединяя усилия сельхозпроизводителя и переработчика в одной точке?**

› В общем, да. Все свое сырье мы стараемся переработать собственными силами, в различных цехах. И производство расширяем с учетом ситуации. Нас время и обстоятельства толкают в сторону крупнотоварного производства.

В этом году, например, запустим цех по производству натуральных соков из наших плодов и ягод. В перспективе планируем за-



ниматься и овощными соками. Для этого будет создаваться соответствующая овощеводческая структура.

• **А вы будете выпускать сок прямого отжима?**

› Не совсем. Прямой отжим — это когда на ваших глазах выжали сок из яблока и тут же подали на стол. В промышленности полученный сок все равно потребует пастеризации, купажирования, применения асептических технологий упаковки и т. д.

• **Но это в любом случае не будут соки из концентрата, которыми грешит большинство производителей в Беларуси?**

› Нет, конечно. Грешат у нас те, кому бог позволяет грешить, то есть производства, которые не обеспечены своей сырьевой базой. У нас такой проблемы, к счастью, нет. Зато есть свой сад, о котором уже было сказано достаточно.

Можно посмотреть на ситуацию и под другим углом. Давайте скажем откровенно. Налицо — проблемы у вино-водочной отрасли. В нашем случае это означает вынужденное сокращение винодельческой продукции. Винами становится невыгодно заниматься. Поэтому мы осуществляем то, что во всем мире называется диверсификацией. В данном случае — переходим на активное производство разнообразных соков. Ниша эта достаточно интересна и перспективна. Мы планируем выйти на качественно новый масштаб Беларуси уровень готовой продукции. Оборудование (по большей части итальянское) уже закуплено, деньги внесены на 100 %. В том числе с помощью ИКЛ. Итальянцы сами производят оборудование, кредитуются за счет своих же банков. Для нас это достаточно удобно и выгодно.

ВТОРОЙ И ПЕРВЫЙ ХЛЕБ

• **А чем еще сегодня максимально выгодно заниматься?**

› Для нас на сегодняшний день — картофелеводством. Удалось за последние годы создать мощное производственное подразделение. В прошлом году вышли на 820 га посадки этой культуры, в нынешнем, скорее всего, — на 1000 га. Эти шаги просчитаны. Европа сокращает производство картофеля. В то же время возможности и аппетиты российского рынка известны. В последние годы мы стабильно поставляем туда порядка 15 тыс. тонн нашей «бульбы». И это явно не предел.

Цена на картофель хорошая, рентабельность высокая, достигает порой 200 %. С учетом этого, мы в текущем году запускаем в эксплуатацию два современных картофелехранилища по 12 тыс. тонн, снабженных европейскими системами вентилирования. За влажность и температуру в камерах там отвечает программное оборудование, а не человек. За основу взят голландский тип картофелехранения. Осуществляется замкнутый цикл: по загрузке, сортировке, выгрузке и т. д. На установленных там производственных линиях ведется фасовка картофеля: от 1 до 25 кг. Под заказ осуществляется мойка клубней, возможна машинная полировка.

• **То есть в каждый такой клубень можно будет смотреться, как в зеркало?**

› Совершенно верно. Сейчас устраняются определенные детали по второму хранилищу. Но к сезону там все будет готово.

• **И зачем вам крахмальный завод при такой-то современной стратегии?**

› Знаете, не всякий картофель имеет ведь товарный вид, как ни стараешься.

СПРАВКА «ПРОДУКТ.ВУ»

Анатолий Васильевич Анюховский, директор республиканского производственного дочернего унитарного предприятия «Толочинский консервный завод».

Родился 6 апреля 1954 года в деревне Ленино Горьковского района Могилевской области.

Окончил Белорусскую сельскохозяйственную академию в Горках. По базовому образованию — ученый-агроном.

Работал главным агрономом колхоза «Прогресс», председателем колхоза «Гигант»... Занимал пост председателя Толочинского райисполкома.

Награжден в частности серебряной медалью ВДНХ СССР, почетной грамотой Национального собрания Республики Беларусь, нагрудным знаком «У гонар 80-годдзя Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі».

Удостоен почетного звания «Человек года Витебщины» в номинации «Агропромышленный комплекс».

- **Вы также занимаетесь семеноводством элитного картофеля, насколько известно...**

➤ Совершенно верно. Но это направление в силу определенных обстоятельств не является для нас серьезным источником дохода. Исходя из конъюнктуры рынка, мы сегодня делаем ставку на продовольственный картофель.

- **А что по первому хлебу?..**

➤ По продовольственному зерну мы тоже активно и достаточно успешно работаем. В прошлом году реализовали 9 тыс. тонн пшеницы 3-го класса, идет продажа семян яровой и озимой пшеницы. То есть создана база для этого сектора тоже — свое семеноводство, производство зерна элитной пшеницы.

РАПСОВЫЙ ФАКТОР

- **Ваше предприятие является также крупнейшим в республике производителем рапса. С чем связана любовь к этой культуре, занимающей, по нашим данным, почти 2 тыс. га ваших земель?**

➤ Давайте разбираться. В нынешнем году засеяно, или будет в ближайшее время, яровым рапсом 639 га. Плюс с осени под озимый рапс отведено 1140 га.

- **Так ведь от озимого рапса в вашем регионе вроде как отказываются из-за низкой морозоустойчивости?**

➤ Действительно, он у нас вымерзал с заведомым постоянством. Все же Витебщина — это далеко не юг, даже по белорусским меркам. Но в этом году все удалось сохранить. Зима была довольно мягкая.

Скажу так. Рапсом нужно заниматься. Откровенно говоря, я не вижу пока большой рентабельности по этой культуре. В прошлом году мы получили лишь 31 % прибыли. Как говорится, не разбогатеешь. Но мы его рассматриваем, прежде всего, как хорошего предшественника при выращивании картофеля и зерновых культур. Такая стратегия делает прибыльным производство этих культур на всех наших площадях.

- **А чем еще хорош рапс, если вспомнить ваше базовое агрономическое образование?**

➤ Дело в том, что картофель не терпит формата «монокультуры», то есть когда его из года в год выращивают на одной и той же пашне. Это — азбука агрономии. Непрерывное из года в год культивирование одного вида растений на единице пахотной площади ведет к вымыванию питательных веществ и минералов, способствует накоплению возбудителей болезней и вредителей, зимующих в почве. Поэтому мы применяем мировую практику и используем, в том числе и для оздоровления земель, предназначен-

ных под картофель и пшеницу, рапс. Лучшей культуры, способной взрыхлить глубоко почву и свести к минимуму объемы грунтовых вод, сегодня не придумано.

КАК СМЕШАЛИСЬ ВМЕСТЕ ВИНА, КОНСЕРВЫ, ПЕРЕСТРОЙКА И ДР.

- **Как свидетельствуют данные Минстата, виноделие и алкогольная отрасль в целом переживают не самое простое время... С чем это связано? И расскажите, почему ваше винодельческое изначально предприятие получило название консервного?**

➤ Я бы предпочел остановиться на втором вашем вопросе. История эта простая. В 1986 году Горбачев объявил антиалкогольную кампанию в масштабах СССР. Известно, во что все это вылилось в итоге.

В нашем случае завод, который тогда назывался Озерецким винодельческим, перепрофилировали на производство соков в литровых, пол-литровых и трехлитровых стеклянных банках. Тогда же произошло автоматическое переименование «неблагозвучного» предприятия в консервный завод.

Правда, соки тут выпускали буквально пару лет. Но название осталось. По большому счету, не важно, как тебя называют. Важно, что ты из себя реально представляешь.

- **Это когда говорят: назови хоть горшком, только в печь не ставь?**

➤ Можно и так сказать. Вообще, вопросы о нашем переименовании несколько раз поднимались на разных уровнях сравнительно недавно. Но все осталось как осталось, разве что форму подчинения нам поменяли.

Я так скажу. Не вижу никаких проблем по нынешнему названию. При всей его специфичности известно, что здесь — одно из лучших винодельческих производств в стране. Наши специалисты перенимали опыт финнов, делающих ставку на вина натурального брожения из своих ягод и плодов.

Мы следим не только за качеством, но и внешним видом, поэтому используем современную бутылку типа бордо, которую признают во всей Европе и мире, но в Беларуси пока не используют. Кроме того, по итогам посещения президентом нашего предприятия в 2009 году был составлен протокол поручений именно Толочинскому консервному заводу. Переименовываясь, мы могли создать путаницу. Нужно было бы доказывать, что, условно говоря, Толочинский агрокомплекс является правопреемником того самого консервного завода. Зачем? Гораздо важнее то, что президентские поручения мы выполняем. Их, кстати, было четыре.

- **А можно чуть подробнее на эту тему?**

➤ Нет проблем. Во-первых, построили два современных картофелехранилища. Производство натуральных соков — вопрос ближайших нескольких месяцев. Это — второе. Также в ближайшее время будет осуществлено перевооружение крахмального завода.

Наконец, сейчас готовятся проектная документация и смета на строительство цеха заморозки картофеля, ягод, овощей и грибов. В итоге мы планируем первыми в Беларуси построить завод по производству замороженного, практически готового к употреблению картофеля фри. Пока наш общепит и семьи используют голландские, польские, да какие угодно картофельные полуфабрикаты быстрого приготовления. Безусловно, это неправильно.

САНИТАРЫ ПОЛЯ

- **Главный агроном вашего предприятия Татьяна Капранова рассказала о том, что сегодня у вас в распоряжении почти 6 тыс. га пахотных земель. При этом она назвала консервный завод санитаром поля. В каком это смысле?**

➤ Дело в том, что каждый год мы у района просим все новые и новые земли для расширения своей деятельности. Хорошие дают редко. Колхозы ведь не всегда имеют возможность ухаживать за своими наделами так, как этого требуют наука и аграрная культура. У нас такая возможность есть. Но когда нам отдают убитые пустоши или поля вдоль трасс, а мы превращаем их в нормальные земельные участки, где собираем неплохие урожаи... Ну да, в какой-то степени такую нашу работу можно подвести под определение «санитаров поля» (смеется. — Авт.).

- **Есть такое бытовательское мнение, что белорусское сельское хозяйство — это черная дыра, которая всасывает колоссальные средства и не дает на выходе никакой отдачи. Нет?**

➤ Ничего подобного. При продуманном подходе к хозяйствованию — это прибыльное направление производства. Разумеется, при наличии нормальной материальной базы. Конечно, сегодня многое зависит от успешности наших потребителей, переживающих не самые легкие времена, — то есть от свиноподкомплексов, птицефабрик, комбинатов хлебопродуктов и хлебпромов. Но даже при такой непростой ситуации мы работой на селе компенсируем определенные убытки от виноделия, которое теоретически должно являться для нас золотой жилой. И вместо того, чтобы мучаться и страдать из-за несовершенства мира, ищем пути для выхода из ситуации и возможности зарабатывать деньги. И находим, кстати говоря, и то, и другое. 