

# Выстоявшая трижды

У крепких напитков появился серьезный конкурент в лице натуральных ягодных изделий производства Толочинского консервного завода



**НА НЕДАВНЕЙ** республиканской выставке «Белагро-2014» продукция РУП «Толочинский консервный завод», сделанная из натурального ягодного сырья, расхвалилась на ура. Те, кому удалось ее попробовать, а тем более приобрести, непременно интересовались: «Где можно, кроме Толочина, ее купить?».

За ответами на этот и другие вопросы корреспондент «СГ» отправился на встречу с директором РУП «Толочинский консервный завод» Анатолием АНЮХОВСКИМ.

**С** АНАТОЛИЕМ АНЮХОВСКИМ мы познакомились в 1987 году в Толочине, где он возглавлял районное объединение «Сельхозхимия». Как-то так получалось, что у него были самые высокие в районе показатели урожайности зерновых, картофеля, здесь приживались самые современные технологии, внедрялись новинки. Предприятие постоянно развивалось.

Так обстоят дела на консервном заводе и сегодня. И совсем не потому, что руководителю хотелось и хочется славы. Просто натура у человека такая — все делать на совесть. Так, как должно быть. Вот и появились новые зерносушилка, два фруктохранилища, строящийся цех по розливу соков, сад плодовых и ягодных культур на 550 гектарах, линия сортировки яблок.

Всего не перечислишь. Более того, АНЮХОВСКИЙ обзавелся Толочинским крахмальным заводом. Все правильно: кто везет, на того и грузят!

Одно из направлений деятельности предприятия — выпуск фруктово-ягодной продукции с естественным набродом. И, следуя своим принципам, Анатолий Васильевич делает все возможное, чтобы не было стыдно за марку.

— Шесть видов фруктово-ягодных натуральных столовых напитков изготовить было совсем непросто. Еще труднее оказалось их реализовывать, — рассказывает Анатолий Васильевич. — Кто-то о них просто не знает, некоторые торговые сети хотят покупать их у нас в евробутылках, в некоторых районах объявлен мораторий на эту продукцию.

Так, может, продукция не заслуживает особого внимания?

— Натуральные ягодные изделия, производимые Толочинским консервным заводом и другими предприятиями рес-

## Досье «СГ»

**Анатолий АНЮХОВСКИЙ** родился в деревне Ленино Горецкого района. Окончил факультет агрохимии и почвоведения Белорусской сельскохозяйственной академии. Работал главным агрономом колхоза «Прогресс», председателем колхоза «Гигант» Дубровенского района, руководил Толочинским районным объединением «Сельхозхимия», Толочинским райисполкомом. С 2002 года — директор РУП «Толочинский консервный завод».

## Из истории предприятия

Завод основан в 1906 году Иосифом Газдзицким и Августиней Зембинской в имении Озерцы Оршанского уезда Могилевской губернии. Винокурное производство действовало 167 дней в году. В 1898-м были построены лесопильный и крахмальный заводы.

До 1935 года здесь производили варенье, повидло, джемы, пюре и сиропы. Позже начали выпускать плодовые напитки. Во время антиалкогольной кампании с 1985 года возобновилось производство соков. Завод превратился в консервный.

К крепленным напиткам возвратились в 1994 году. В настоящее время их ассортимент — около 40 наименований улучшенного качества и 4 напитка по специальной технологии.

В 2008 году толочинцы освоили выпуск фруктово-ягодных натуральных столовых изделий 6 видов. За период с 2000 года предприятие завоевало на международных конкурсах в Ялте, Москве и Минске более 50 медалей, в том числе 36 золотых.

Сеть собственной фирменной торговли состоит из 5 магазинов.

оценили их органолептические свойства. По всем показателям изделия не уступают зарубежным аналогам, — рассказывает сотрудница Научно-практического центра по продовольствию НАН Беларуси кандидат технических наук Ольга Урсул. — Наши ученые имеют много разработок в области технологий производства данной продукции, учитывающих особенности белорусских плодов и ягод. Благодаря принятию мер по ужесточению требований к качеству и безопасности продукции по инициативе Госстандарта, Белгоспищепрома, НАН Беларуси, Минздрава исключен импорт плодовых материалов, наращены мощности по перера-

чить к уровню 2008 года на 340 процентов производство высококачественного продукта.

В связи с вхождением Беларуси в состав Таможенного союза акцизы на продукцию возросли до уровня российских и казахских, что неизбежно повлекло рост цен на нее. Многие потребители стали предпочитать плодово-ягодным, тем же натуральным напиткам Толочинского и других заводов крепкие напитки в 100—200-граммовых бутылочках, именующихся в народе «мерзавчиками».

**КАКОВЫ** же перспективы толочинцев и их коллег в других регионах республики? Уцелеет ли «плодовка» в свете новых обстоятельств?

Дважды в истории государства она выстояла. И во время «сухого закона», и в недавнее время, когда ее сделали врагом № 1 здоровья нации.

С годами миф о губительной вредности плодовых напитков расселся. И что же мы имеем? Объемы их потребления на душу населения в пересчете на безводный спирт составили в прошлом году 2,6 литра. Остальные 8,5 приходятся на крепкие напитки. Так кто же теперь враг № 1 здоровья людей?

— Снижение выручки от уменьшения объемов производства и продаж вин, в том числе и натуральных, мы в скором времени сможем компенсировать соками, выпуск которых наладим в ближайшее время. Да и предприятие наше многоотраслевое: сажаем картофель и перерабатываем его, выращиваем плоды и ягоды. Экономика сильно не пострадает. Жалко только, что винную нишу заполнят «мерзавчики», — говорит Анатолий АНЮХОВСКИЙ.

Я попросил высказать свою позицию по отношению к плодовым напиткам председателя Белкоопсоюза Валерия Иванова.

— Этот продукт востребован людьми повсеместно. Во многих регионах они возмущены запретами местных властей на продажу. Мы стараемся иметь его во всех торговых точках, независимо от формы собственности предприятий-производителей при наличии соответствующих качественных показателей.

**ЕСЛИ** уроженцы Толочинщины и близлежащих районов женятся либо выходят замуж, признаком хорошего тона является наличие на свадебных столах клюквенки Толочинского консервного завода. На Минщине в почете иловские натуральные напитки. А как у вас?

Петр КАВУНОВ, «СГ»

Фото из архива предприятий УНП 300028109

публики, не уступают по качеству виноградным напиткам. На всех международных выставках, на которых они представлялись, и жюри, и потребители высоко

ботке местного плодово-ягодного сырья, сокращено на 29 количество субъектов в области производства плодовых напитков. Это позволило одновременно увели-



■ Сад-кормилец.

