

# На складе масла только на бутерброд



■ Продукция предприятия.

**Д**АТОЙ рождения предприятия принято считать 1939 год. А в 1940 году после образования Поставского района перед заводом была поставлена задача обеспечения первичной переработки молока, принимаемого от населения. Но развернуться в полную силу коллективу не удалось — началась Великая Отечественная война.



## Досье «СГ»

Валентин ПЫЛИНСКИЙ родился в Поставском районе. После окончания Камайской СШ поступил в БГАТУ. Получил специальность инженера-механика. Работал заведующим мехмастерскими в колхозе «Дружба» и СПК «Камайский», заместителем председателя, председателем, начальником управления сельского хозяйства и продовольствия Поставского райисполкома.

В 2012 году назначен директором ОАО «Поставский молочный завод».

постепенно обновляло технологическое оборудование и наращивало обороты. Правда, отставание сельского хозяйства вынуждало коллектив заниматься порой несвойственным делом.

Новый завод был построен в 1963 году. В 1975-м он выпустил 1335 тонн сливочного масла, 1167 тонн сухого обезжиренного молока, 2137 тонн цельномолочной продукции, 22,45 тонны нежирного сыра.

О сегодняшнем дне и перспективах развития предприятия корреспондент «СГ» беседует с директором Валентином Пылинским.

— Валентин Францевич, разрешите вас поздравить с юбилеем завода. С чем встречаете праздник?

— За десять месяцев текущего года произвели 12356 тонн цельномолочной продукции, 421 тонну масла животного, 3321 тонну сыров, 9011 тонн сыровотки концентрированной, 460 тонн заменителя цельного молока на сумму 303 миллиона рублей в действующих ценах.

— Что разошлось и что осталось на складах?

— По состоянию на 1 ноября не реализованным оставалось немного масла.

— Кому и куда поставляются ваши молочные продукты?

— В Минск, Витебск, Полоцк, Оршу, Браслав, Мядель, Вилейку, Молодечно, Поставское райпо, военсервис. Большие объемы продаем через свою фирменную сеть.

Ассортимент продукции достаточно разнообразный. Покупателям пришлось по вкусу молоко,



сметана, кефир, простокваша, ряженка с торговой маркой «Поставы городок».

Однако на нынешнем этапе основным направлением является сыроделие. И предметом особой гордости. Современный сырный цех, построенный на территории старого завода, стал образцом новейшего производства. В процессе его создания специалисты предприятия ознакомились с организацией лучших коллективов не только Беларуси, но и стран Европы. Реализация инвестиционного проекта в 200 миллиардов белорусских рублей позволила повысить качество выпускаемых сыров и изменить состав и структуру товарного ассортимента. Сохранение старых традиций и развитие новых стали возможны на предприятии с внедрением новейших технологий на новом современном оборудовании чешской компании VPS производительностью 20 тонн сыра в сутки. Это оборудование представляет собой единый автоматизированный комплекс от приемки молока до упаковки продукции. Все технологические процессы автоматизированы и закрыты от доступа человека.

До модернизации завода его мощность составляла 200 тонн переработки молока в сутки. С вводом в эксплуатацию нового сырно-

го цеха суточный объем переработки сырья будет достигать 400 тонн. Часть необходимого качественного молока закупаем сегодня в Литве.

— Какими новинками радуете покупателей?

— Освоили выпуск сыров «Королевский», «Монарх», «Умами», «Канталь», «Грюер», «Пармезан гранд». Каждый имеет свои особенности и неповторимый вкус. Технология и рецептура продукции разрабатывались и испытывались технологами предприятия и специалистами таких компаний, как БелХансен, Консима Лакт, Харвист Милк, РУП «Институт мясо-молочной промышленности».

По программе импортозамещения создан сыр «Тызенгауз» с уникальным вкусом, большими «сырными глазками», относящийся к элитным. Он изготавливается по технологии сыров швейцарской группы «Сыр» и получил название в честь графа Антония Тызенгауза — выдающегося деятеля культуры, экономики, политики, который внес большой вклад в развитие Постав в восемнадцатом веке. Еще в те времена в его планы входило и создание здесь сырного производства.

Новый цех позволяет сегодня выпускать более 20 видов сыров трех групп, формируемых из пластов, насыпью, и швейцарскую группу, к которой относится и элитный «Тызенгауз».

— Наверняка, ваша продукция по достоинству оценена на различных выставках?

— Безусловно. В частности, сыр «Голландский премиум» награжден золотой медалью конкурса «Наша марка». Диплома за первое место на втором Сырном фестивале под Минском удостоен сыр «Альпийский», серебряной медали удостоен здесь же сыр плавленый. Победителем второй степени стала на республиканском конкурсе потребительских предпочтений поставская сметана. Лауреатом конкурса-дегустации «Чемпион вкуса» стали «Сыр плавленый», «Сыр сладкий плавленый» с какао. Дипломами победителей отмечались и сыр «Пармезан гранд», масло сливочное.

— Валентин Францевич, большая часть сыров поставляется на экспорт. Кто их главный потребитель?

— Конечно же, россияне. Им за 10 месяцев текущего года экспортировали продукции на сумму 11,5 миллиона долларов США.

— Как решается, пожалуй, главный для любого молокоперерабатывающего предприятия вопрос сырья? У сельчан коров не осталось, а у СПК Витебщины с производством молока, насколько я знаю, большие проблемы...

— Насчет населения вы немного ошиблись, сдают нам люди молоко. За десять месяцев из частного сектора на завод его поступило больше трех тысяч тонн. 37416 тонн поставили сельхозорганизации сырьевой зоны. Но проблема сырья, вы правильно подметили, остается открытой.

— Сейчас, когда российский рынок закрылся для прибалтийского молока, возросли возможности закупки его белорусскими переработчиками.

— За счет закупки в Литве смогли увеличить загрузку мощностей нового цеха, к тому же вся продукция поступает сортом «экстра» и пригодна для приготовления сыров.

— Переработчиков часто обвиняют в чрезмерных доходах по сравнению с теми же сельхозорганизациями, высокими зарплатами. Насколько веские основания имеют под собой эти упреки?

— Рентабельность производства составляет у нас 13,9, продаж — 10 процентов. Среднемесячная зарплата по заводу чуть выше шести миллионов рублей при том, что производительность труда по сравнению с прошлым годом почти удвоилась. Надо иметь в виду, что большие суммы сельчане должны нам за заменители цельного молока и прочие виды помощи. В частности, мы авансируем будущие поставки сырья, обеспечиваем сельхозорганизации различными материалами и оборудованием для лабораторий, холодильниками. Пользуясь возможностью, хочу поблагодарить через газету за плодотворное сотрудничество коллективы Поставского района — ОАО «Хотилы-агро», ОАО «Новоселки-Лучай», ОАО «Курополье-агро», Браславского района — КУСП «Видзовский» и ОАО «Агро-Видзы».

И, конечно, спасибо коллективу за его добросовестный профессиональный труд.

— А вам, Валентин Францевич, спасибо за беседу. Успехов, свершения всех ваших планов и задумок!

Петр КАВУНОВ, «СГ»

Фото автора и из архива предприятия

**С**РАЗУ после изгнания фашистов с поставской земли началось быстрое восстановление разрушенного за годы оккупации предприятия. И уже в 1944-м на нем было выработано 75,3 центнера сливочного масла, 2,5 центнера казеина, 12,3 центнера творога, 65,8 центнера цельного молока, 0,09 центнера сливок, 28 центнеров сырной массы, 134 центнера простокваши, центнер обрат, 100,8 центнера пахты.

До 50-х годов прошлого века действовали жесткие графики поступления на завод молока (сливок) и масла. Райком КПБ доводил планы заготовок с разбивкой по пятидневкам, декадам и месяцам. Но хотя молоко собиралось в каждом населенном пункте, в большинстве своем разнарядки не выполнялись ни заводом, ни маслопромом, в состав которого он входил. Это приводило к беспричинной смене руководства предприятия и главка. Практически ни один из директоров той поры не задержался в руководящем кресле больше года.

В то время мощное промышленное оборудование в стране еще не производилось. Молочная продукция охлаждалась простым традиционным способом — льдом. Ежегодно его заготавливалось около четырех тысяч кубических метров. Рабочих, которые были этим заняты, называли «ледоколами».

Автомобильного транспорта практически не было. Все молоко на переработку доставлялось на лошадях. Но с годами предприятие

