По высоким стандартам

Фабрика «Коммунарка» — крупнейшее в Беларуси предприятие по производству кондитерских изделий. На протяжении столетия здесь создают широкую линейку сладостей: сегодня ассортимент насчитывает более 250 наименований. В Год качества, объявленный Президентом, около 1700 сотрудников предприятия трудятся особенно плодотворно. Мы побывали в фабричных цехах и узнали, как здесь планируют превзойти себя в 2024-м, какие задачи и цели ставят во главу угла.

10 тонн за смену

В прошлом году на предприятии выпустили свыше 33 тысяч тонн кондитерской продукции, потребителя побаловали более 30 новинками.

Сегодня на фабрике действуют три основных цеха: конфетный, шоколадный, конфетно-шоколадный. Держим путь в последний — вся территория производства пропитана ароматом какао, который только усиливает любопытство. Чтобы попасть в цех, надо четко соблюдать все санитарные нормы: надеваем специальный одноразовый халат, убираем волосы под шапочку, на обувь надеваем бахилы, тщательно моем и обрабатываем руки антисептиком.

Экскурсию по цеху проводит начальник смены Екатерина Мостовая:

— В данный момент здесь трудится около 80 человек. Конкретно на новой высокопроизводительной линии десять сотрудников. Работаем посменно днем и ночью: два через два по 12 часов. За смену здесь производится около 10 тонн сладостей.

На производстве довольно шумно, но сотрудники привыкли. На наших глазах из жидкой шоколадной массы формируются привычные нам плитки, наполняются начинкой, помещаются в обертку, сортируются и упаковываются в картонные коробки — каждая из них по итогу весит 3,4 килограмма.

— Самая горячая пора у нас зимой, когда выпускаем новогодние подарки. Но готовиться к этому начинаем уже с августа. В прошлом году, например, выпущено и реализовано около 1,5 миллиона новогодних подарков, — делится Екатерина Мостовая.

Выбрали верный курс

Важно и для предприятия принципиально: здесь используют только натуральное, экологически чистое сырье. Весь процесс обработки какао-бобов осуществляется непосредственно на фабрике, что позволяет добиться тщательного контроля качества продукции. Сладости производятся с соблюдением санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, рецептур, технологических инструкций изготовителя и соответствуют требованиям технических регламентов Таможенного союза по безопасности пищевой продукции, маркировке, применяемым пищевым добавкам, а также государственным стандартам Республики Беларусь. Вся продукция проверяется на содержание ГМО и маркируется знаком «Не содержит ГМО».

Начальник управления по качеству Анна Козырь акцентирует:

— Качество и безопасность — один из важнейших показателей и ориентиров в работе предприятия. Но качество — это та категория, в которой всегда можно и нужно улучшаться. Помимо выполнения задач республиканского плана по проведению в 2024 году Года качества, мы разработали свой план качества, куда вошли мероприятия по технологической модернизации, повышению производительности труда и качества работ, снижению затрат и энергоемкости продукции, повышению ее конкурентоспособности.

Запланирован ремонт помещений для улучшения условий труда, внимание уделяется повышению экологичности производства, в том числе бережному отношению к ресурсам и, безусловно, стимулированию инициативы и укреплению социального оптимизма. Я перечислила только основные разделы нашего плана, каждый из которых включает ряд конкретных мероприятий.

Анна Козырь признается, что озвучить весь список масштабной работы довольно сложно, но привела ряд примеров. Так, в Год качества разработаны механизмы усиления самоконтроля на местах, усилен контроль качества готовой продукции путем увеличения выборки на 10—20 процентов по отношению к установленной в технических нормативных правовых актах. Начальник управления по качеству уточняет:

— Производственно-технологической лабораторией ведутся работы по изучению возможности применения лазерного анализатора для определения степени измельчения шоколада и полуфабрикатов. Отделом систем менеджмента будет расширена область распространения действующих систем. Для усиления безопасности и сохранности выпускаемой продукции закуплен и будет установлен дополнительный санпропускник, проводится модернизация рампы склада готовой продукции с устройством герметизаторов проема, а также многие другие мероприятия.

Она также обратила внимание на девиз предприятия — «Через качество продукции — к качеству жизни!».

— Для повышения качества жизни работников фабрики в коллективный договор внесены меры материального и нематериального стимулирования, повышена ставка первого разряда. Идеологической службой и профсоюзным комитетом проводится много культурно-массовых, туристическо-экскурсионных, спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятий, — добавила собеседница.

По-хорошему амбициозны

Главное, чем сегодня живет фабрика, это инновационные крупномасштабные проекты. Так, создание инновационного импортозамещающего производства полного цикла по переработке какао-бобов с применением систем цифрового онлайн-контроля качества, соответствующего требованиям международных стандартов, планируется осуществить до 2027 года.

— Реализация этого проекта позволит провести полное импортозамещение какао-продуктов, ввозимых в Беларусь, обеспечит потребность в полуфабрикатах переработки какао-бобов действующее производство «Коммунарки», а также всех предприятий кондитерской отрасли нашей страны, — раскрывает подробности Анна Козырь. — Излишки мощностей по переработке какао-бобов позволят осуществить дальнейшее развитие производственного потенциала фабрики и обеспечить экспорт какао-продуктов отечественного производства. Сегодня уже получена вся необходимая исходно-разрешительная документация, разработана и утверждена предпроектная документация. В течение нынешнего года будет разработана проектная документация на реконструкцию административно-бытового корпуса с расширением производственных мощностей. Начало строительных работ запланировано на февраль 2025 года.

К слову, в окончательном варианте в проекте предусмотрено строительство участка по переработке какао-бобов, три линии по производству шоколада, линии по производству печенья и вафель, линии по выпуску сложносоставной карамели. Также построят закрытую смотровую площадку для проведения экскурсий, магазин и кофейню, логистический комплекс.

Второй важный инновационный проект реализуется по поручению Президента. В городе Лиозно Витебской области создается предприятие по массовому изготовлению конфет из сухого молока. Специалисты кондитерской фабрики совместно с учеными РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» создали драже, в котором содержание сухого молока достигает почти 40 процентов от веса конфеты. Такое производство не будет иметь аналогов в стране!

— Предприятие будет производить конфеты на палочке и без, снеки, пастилки. Начало выпуска продукции запланировано на I квартал 2025 года. Производственная мощность предприятия будет 360 тонн конфет и других кондитерских изделий в год. Продукцию будут продавать как на внутреннем рынке, так и отправлять на экспорт. Изделия инновационного проекта будут иметь высокий уровень добавленной стоимости, — уточняет начальник управления по качеству. — Сегодня прорабатываются вопросы подбора и поставки технологического оборудования для реализации проекта, изучается вопрос финансирования объекта строительства ПТУП «Коммунарка-Лиозно» за счет займа из собственных средств «Коммунарки». На производственной площадке ведутся работы по восстановлению электроснабжения, благоустройству территории и другие необходимые мероприятия.

Продукция фабрики популярна как на внутреннем, так и на внешнем рынке. Сладости экспортируются в Азербайджан, Казахстан, Армению, США, Канаду, Германию, Израиль, Таиланд, Швейцарию, Японию и другие страны ближнего и дальнего зарубежья.

Юлия Синица, начальник отдела экономики и финансов, озвучила некоторые любопытные цифры:

— Экспорт продукции в прошлом году составил 39,9 процента в общем объеме отгрузки в натуральном выражении и 35,9 процента в стоимостном. Основной экспортный рынок — Россия, доля экспорта туда в 2023-м составила 88 процентов.

Качество и безопасность кондитерских изделий — один из важнейших показателей и ориентиров в работе предприятия. Указом Президента от 18 января 2024 года № 21 утверждены изображение и описание Государственного знака качества, а Совет Министров определил порядок его присвоения. СОАО «Коммунарка» предоставило пакет документов на присвоение знака качества их кондитерским изделиям. Какие виды продукции заявлены, пока держится в секрете. На фабрике подчеркивают:

— Определиться было непросто, потому что мы выпускаем очень много достойной высококачественной продукции, которая могла бы претендовать на присвоение этой высокой награды. Безусловно, это касается и классических видов кондитерских изделий, и наших новинок.

Контроль качества осуществляется на всех стадиях производства, начиная от поступления сырья и заканчивая выпуском и хранением готовой продукции.