

С нами жизнь слаще

Городейскому сахарному комбинату – 65!



Генеральный директор
ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ» Геннадий Соловей

Бридж, леденцовый на палочке, порционный, белый кристаллический, пудра. Более 10 видов только сахара плюс еще около 150 – фруктовых пюре, наполнителей, джемов, конфитуров, топпингов, соков... Невероятно огромный ассортимент – визитная карточка ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ».

Лучший рекорд – хорошо спланированный

В минувшем году будто сама природа благоволила тому, чтобы предприятие достойно встретило свое 65-летие. Что ни цифра – то повод для гордости! Судите сами.

За счет применения высокопродуктивных гибридов и безупречного соблюдения агротехнологии хозяйства сырьевой зоны вырастили и собрали 1,360 млн тонн сахарной свеклы – максимум за пятилетку, плюс 30% к результату 2022-го. Посевные площади увеличились на 12% до 26,2 тыс. га – небывалый результат. Урожайность 520 ц/га, на 15% больше прошлогодней при окупаемости уже на уровне 350 ц/га. В числе рекордсменов «Агрокомбинат Снов» (около 900 ц/га), ОАО «Грицкевичи», ОАО «Лань-Несвиж». И дигестия (сахаристость) свеклы в минувшем сезоне оказалась самой высокой среди коллег по цеху – 16,8%.

– Перерабатывали более 9,5 тыс. тонн в сутки и справились за 124 дня. Получили 170 тыс. тонн сахара, на 25% больше, чем в предыдущем сезоне, – впечатляет цифрами Геннадий Соловей, генеральный

директор ОАО «Городейский сахарный комбинат», и уже конструирует успех знакового года – для начала посевные площади увеличат до 27 тыс. га.

Сырьевые зоны Городейского сахарного – в 21 районе четырех областей. Основной поставщик свеклы – Несвижский (около четверти объема), внушительные доли также у Столбцовского, Минского, Молодечненского, Воложинского. Мощности комбината позволяют перерабатывать в день до 10 тыс. тонн, или около 200 вагонов. Сырье доставляют не только по автомобильным, но и по железным дорогам.

Хозяйства сырьевой зоны ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ» вырастили и собрали 1,360 млн тонн сахарной свеклы – максимум за пятилетку, плюс 30% к результату 2022-го. Посевные площади увеличились на 12% до 26,2 тыс. га. Средняя урожайность – 520 ц/га

Отправили и в США – а пусть попробуют!

Несмотря на известные внешние вызовы, связанные с санкциями Евросоюза, в географии экспорта акционерного общества 17 стран: Россия, Казахстан, Кыргызстан, Молдова, Грузия, Таджикистан, Туркменистан, Узбекистан, Армения, Бельгия, Нидерланды, Литва, Латвия, Великобритания, Польша, Норвегия и даже США. Поставки выросли за прошлый год на 5,3%. В нынешнем рассчитывают добраться в Израиль



УНП 600031529

и Африку, эти направления сейчас активно прорабатываются.

С учетом роста котировок стратегического товара на мировых биржах цены на него и продукты переработки маржинальные как никогда, даже при том что основной рынок сбыта в СНГ и львиная доля приходится на Россию, где в общем-то и своих производителей достаточно. Все равно продавать выгодно.

– Географию расширяем с каждым годом. Новых партнеров, среди которых, например, Молдова, привлекает качество нашей продукции. В прошлом году, пусть и со скромной пробной поставкой, вышли на американский рынок. Сложилось перспективное партнерство с Казахстаном и Туркменистаном, – уточняет детали генеральный директор. – Возможность



выстраивать грамотную стратегию продаж появилась с тех пор, как на предприятии построили гигантские силосы для эффективного хранения готовой продукции, емкостью до 100 тысяч тонн. Они позволяют не спешить с реализацией и дожидаться самого оптимального баланса спроса и предложения на рынке.

По словам собеседника, нынче на внешнем контуре спрос хорош не только на сахар в мешках и в розничном ассортименте, но и на «леденцовый на палочке», пудру, подварки, повидло, фруктовые наполнители.

Шаг в будущее

За прошлый год 12,3 млн рублей в Городе направил на развитие технологий. По плану-2024 рассчитывают капиталовложения почти удвоить – до 20 млн. Модернизация в первую очередь коснется сахарного производства. Постоянно требуют финансового подкрепления и сырьевые зоны, материально-техническая база по возделыванию свеклы. Помогают хозяйствам-партнерам семенами, средствами защиты растений и прочим, чтобы потом по осени получить максимум с полей.

С 2022 года на базе цеха очистки мелассы РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» проводит исследование по увеличению глубины переработки сырья и оценке возможности получения инновационных продуктов. Планирует завершить изыскания в 2025-м.

Главная цель – снижение потерь, рост качества, рациональное использование вспомогательных мате-

В географии экспорта акционерного общества 17 стран – Россия, Казахстан, Кыргызстан, Молдова, Грузия, Таджикистан, Туркменистан, Узбекистан, Армения, Бельгия, Нидерланды, Литва, Латвия, Великобритания, Польша, Норвегия и даже США. Поставки выросли за прошлый год на 5,3%

риалов, получение новых видов кормовых добавок с включением бетаина и мелассированного жома.

Модный топпинг

Стоит ли говорить, что вся продукция ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ» проходит жесткий многоступенчатый контроль. В собственной лаборатории отбирают пробы из каждой партии готовой фруктовой и другой продукции, проверяют органолептические (внешний вид, консистенция, вкус, запах, цвет) и физико-химические (массовая доля растворимых сухих веществ, pH, масса) показатели. По нормативам

Огромный ассортимент – визитная карточка ОАО «Городейский сахарный комбинат»





Новинкой года конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь – 2023» назван «Лимон дробленый с сахаром, имбирем и куркумой».

Он же, к слову, отмечен и золотой медалью конкурса «Лучший продукт – 2024» выставки «Продэкспо» в Москве, как и пастеризованные джемы «Клюква-апельсин с корицей», «Манго-маракуйя-яблоко» и топпинг «Клюква» нестерилизованный

безопасности (токсичные элементы, пестициды, массовая доля консерванта), микробиологическим и на содержание радионуклидов испытания проводят в независимых аккредитованных лабораториях. И никаких искусственных добавок и ГМО! На сахар распространяются международные системы менеджмента качества и безопасности.

Помимо сахара, особенно с появлением Столбцовского филиала и собственных садов (яблоки выращивают на 320 га) все шире становится и фруктово-ягодный ассортимент под торговыми марками «Фруктовый ларец» и «Для друзей»: конфитюры, джемы, повидло и подварки, фруктовые начинки, топпинги, порционные конфитюры нестерилизованные, мед натуральный цветочный, а также соки, нектары, овощные консервы, фруктовые и томатные соусы, соленья, протертые ягоды, фруктово-ягодные наполнители для предприятий молочной и хлебобулочной промышленности.

– Одна из недавних новинок – фруктовые топпинги как из местных ягод (малина, черника, клюква, клубника, лесные ягоды), так и экзотических фруктов (манго, маракуйя), – знакомит с ассортиментом главный технолог цеха по производству фруктовой продукции Городейского сахарного комбината Елена Буян. – Это ныне модное эстетическое и вкусовое дополнение к десерту, фруктовому салату. Топпинг может стать



полноценной добавкой к молочному коктейлю или основой морса.

Еще одна новинка – фруктовые наполнители для Туровского молочного комбината: манго-маракуйя и черника. Их будут добавлять к сыру рикотта. В удобных порционных упаковках в торговую сеть отправляют мед и несколько видов конфитюров.

Бел как снег – в чести у всех

Для Городеи сахарный комбинат не просто градообразующее предприятие, но и место, где проходит значительная часть жизни местного населения, причем порой в нескольких поколениях. Условно говоря, судьба каждого четвертого жителя трехтысячного поселка связана со сладким производством.

Жены, родители, дети, братья и сестры – трудовых династий здесь столько, что о каждой можно снимать документальный фильм. Кстати, приятным сюрпризом для работников к годовщине родного предприятия и станет фильм об этапах развития завода и людях, которые были участниками и свидетелями становления уникального производства.

– Производство сахара – сложный технологический процесс, тре-

бующий глубоким знаниям, – утверждает представитель одной из трудовых династий, начальник производства Городейского сахарного комбината Александр Пальчевский. – Сначала вымытая свекла режется в стружку. Затем из нее извлекается сок, который проходит несколько степеней очистки, а после выпаривается до состояния сиропа, из которого путем еще нескольких манипуляций удаляется дополнительная влага – так выращиваются сладкие белые кристаллы. Все это занимает более суток.

Устроиться на комбинат всегда было непросто. Штат и сегодня укомплектован специалистами, прошедшими жесткий отбор, и рабочими



В цехе по производству фруктовой продукции выпускают конфитюр, джемы, топпинги, повидло, яблочные подварки и фруктовые начинки для кондитеров и хлебопеков. Ассортимент Столбцовского филиала, где занято 110 человек, – ягодные, фруктовые, овощные соки, нектары, овощные соусы, икра и пюре



с солидным стажем. Отдел кадров постоянно работает над созданием оптимального баланса опытных сотрудников и молодежи, которой предстоит продолжать славные традиции отцов и дедов.

Большие надежды связаны с планами Слуцкого государственного колледжа начать подготовку специалистов для сахарной отрасли. А пока главный резерв пополнения кадров – профориентация в школах Несвижского района. Ученики старших классов – частые гости в производственных цехах и на участках.

Развитая инфраструктура небольшого поселка – тоже заслуга сахарного комбината. Например, поиграть в боулинг на выходных приезжает немало семей из соседних райцентров. С ноября 2023 года к услугам работников и их семей комплекс со спортивным и тренажерным залами. Есть две небольшие гостиницы, да и сам поселок будто сошел с обложки глянцевого журнала – уютный и ухоженный. Его благополучие также зависит от четкой и слаженной работы большого и дружного коллектива ОАО «ГОРОДЕЙСКИЙ САХАРНЫЙ КОМБИНАТ», к поздравлению которого со знаменательной датой присоединяется и журнал «Экономика Беларуси». Успехов и новых побед! ■

www.gsr.by
e-mail: info@gsr.by
222611, Республика Беларусь,
г.п. Городея, Заводская, 2,
тел.: +375 (1770) 6-25-24