Корпоративная газета

№1, январь 2016 года

Наши Dівные новости

ОАО “ЩУЧИНСКИЙ МАСЛОСЫРЗАВОД”

В НОМЕРЕ:

- Новый цех — новые перспективы! *стр. 2*
- Коллектив настроен работать эффективнее *стр. 2*
- Наша гордость — «Король Эдвард» *стр. 3*
- Инженер-технолог — это достойное дело! *стр. 3*
- Делу — время, потехе — час *стр. 4*
- «Сырная точка» в каждый дом *стр. 5*
- На пути к совершенству *стр. 6-7*
- Наша новогодняя сказка *стр. 8*
- «Овсеюшка» встал на ноги, не за горами — гигантский рост *стр. 9*
- ОАО «Щучинский маслосырзавод» - ВЧЕРА- СЕГОДНЯ *стр. 10*

Успехов в новом году!

Дорогие друзья! Поздравляю весь коллектив предприятия с Рождеством и Новым годом! Пусть не иссякают наши молочные реки, работа только спорится, а в личной жизни каждого из нас будет больше приятных сюрпризов. Здоровья всем, мира и благополучия!

Уважаемые коллеги, вы держите в руках первый выпуск корпоративной газеты! Это знаменательное событие в жизни нашего предприятия. Надеюсь, что данный проект будет иметь успех и развитие.
Сегодня ОАО «Щучинский МСЗ» находится в стадии активного роста, мы модернизируем и развиваем производство, осваиваем новые виды продукции и рынки сбыта. Многое ещё предстоит сделать, и только наш честный совместный труд позволит нам развиваться и двигаться вперёд, с уверенностью смотря в будущее. Надеюсь, что данное издание позволит не только донести самую актуальную и необходимую информацию, но и станет хорошим способом обратной связи. Мы сможем наладить диалог и публиковать материалы на самые интересующие нас всех темы.

Виталий СТРОГИЙ,
директор ОАО «Щучинский маслосырзавод»

Виталий СТРОГИЙ:

«В НОВОМ ГОДУ — ТОЛЬКО ХОРОШИЕ ПЕРЕМЕНЫ!»

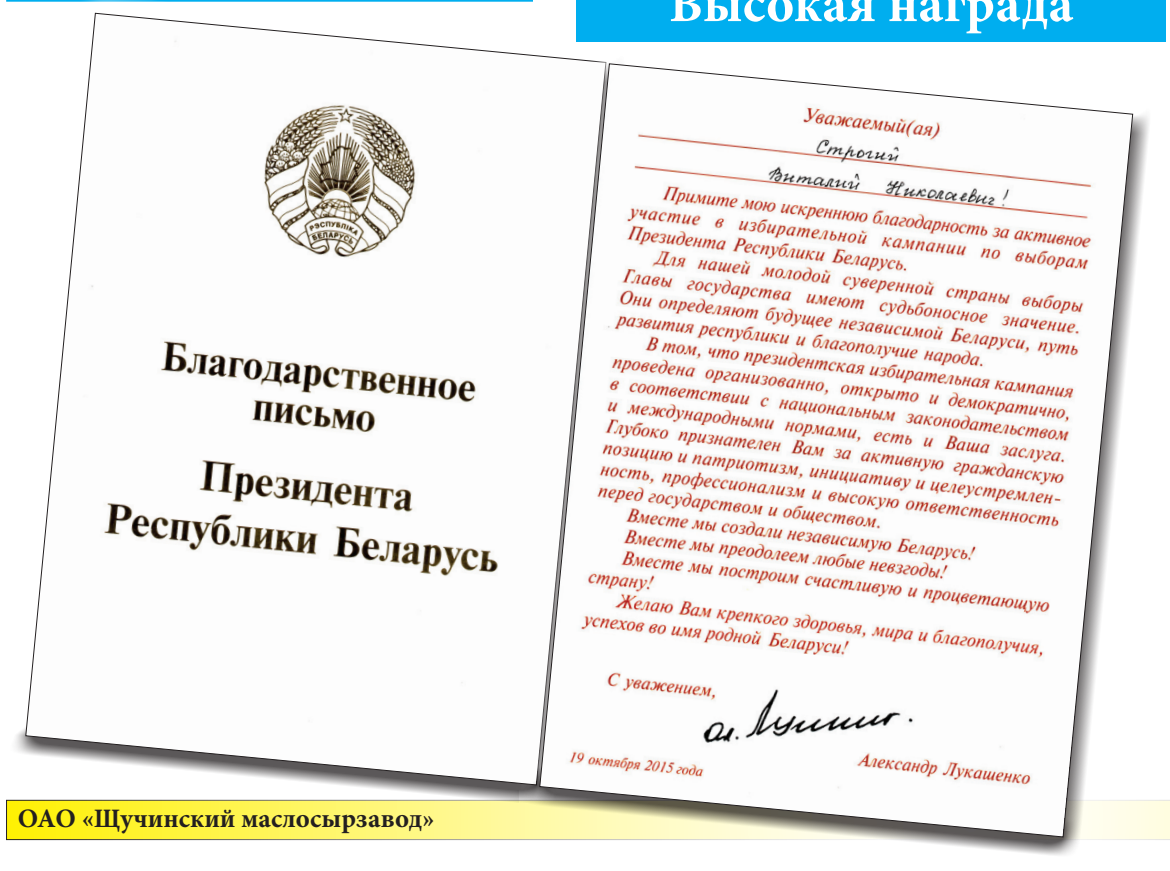
2015 год стал непростым как для всей молочной отрасли Беларуси, так и для нашего предприятия.
Однако, несмотря на все трудности, коллектив достойно завершает год, позитивно смотрит в будущее и готов выполнить намеченные планы.

Середине осени начался традиционный сезон сырных продаж. Только за первые дни этого сезона мы смогли заработать порядка 4,5 млрд рублей прибыли. Надеемся, что это не предел. Что касается кризисных ситуаций, то из них мы извлекли урок. Внимательно изучаем рынки сбыта. Ищем те ниши, в которых наша продукция будет наиболее востребована. В нынешней ситуации надо менять подходы и к процессу производства, и к реализации продукции. И главное — качество. Сейчас на предприятии происходят большие перемены: мы идем и будем идти дальше по пути модернизации. У нас хороший кадровый потенциал, люди заинтересованы в том, чтобы работать хорошо и качественно. От этого в немалой степени зависит будущее предприятия в целом и каждого работника в отдельности.

По-настоящему знаковым событием года стало открытие нового солильного цеха и камеры хранения на 800 тонн сыра. Это не только важно для нашего предприятия, но и для города, и для области. На оборудование нового цеха затрачено около 100 млрд рублей. Это средства из нашей прибыли и плюс кредиты. Планируется, что новый цех окупится за пять лет. Он позволит предприятию производить лучшую продукцию, отправлять ее на экспорт и сделать акцент на импортозамещение. В свою очередь это благоприятно скажется на экономических показателях завода — по предварительным подсчетам, дополнительная прибыль составит около 26,3 млрд рублей. А дальше мы начнем реконструкцию и других цехов на заводе. И предприятие станет более мощным и современным. Поэтому в будущее мы смотрим уверенно и хотя с осторожным, но оптимизмом.

Открытие новых цехов в коллективе воспринимается как своеобразный подарок всем нам: и производственникам, и потребителям. Настроение отличное. Так и будем работать весь 2016 год!

Высокая награда



Благодарственное письмо

Президента Республики Беларусь

Уважаемый(ая) Строгий Виталий Николаевич!

Примите мою искреннюю благодарность за активное участие в избирательной кампании по выборам Президента Республики Беларусь.

Для нашей молодой суверенной страны выборы Главы государства имеют судьбоносное значение. Они определяют будущее независимой Беларуси, путь развития республики и благополучие народа.

В том, что президентская избирательная кампания проведена организованно, открыто и демократично, в соответствии с национальным законодательством и международными нормами, есть и Ваша заслуга. Глубоко признателен Вам за активную гражданскую позицию и патриотизм, инициативу и целеустремленность, профессионализм и высокую ответственность перед государством и обществом.

Вместе мы создали независимую Беларусь!
Вместе мы преодолеем любые невзгоды!
Вместе мы построим счастливую и процветающую страну!

Желаю Вам крепкого здоровья, мира и благополучия, успехов во имя родной Беларуси!

С уважением,

19 октября 2015 года — Александр Лукашенко

Событие года

НОВЫЙ ЦЕХ — НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ!

Главное событие 2015 года — запуск нового модернизированного солильного отделения. Новейшее оборудование позволяет не только увеличить выпуск сыра, но и сделать продукцию более качественной.

Совсем недавно на нашем заводе произошли приятные перемены. Появилось новое солильное отделение на 60 тонн сыра в сутки с устройством камеры для хранения сыра на 800 тонн. Это начало глобальной модернизации предприятия. Цех уже работает в полную силу.

— Полное переоборудование завода позволит увеличить объем переработки молока вдвое: с 300 до 600 тонн в сутки, значительно усовершенствовать структуру производимой продукции, повысить ее конкурентоспособность, провести импортозамещение, нарастить экспортный потенциал, — говорит директор предприятия Виталий СТРОГИЙ.

После реконструкции в цеху все автоматизировано. Рабочие только следят за происходящими процессами и, управляя специальным пультом, достают сыр из ванн. Этот цех — очень важное звено в производстве продукции, ведь степень посолки сыра — одно из главных технологических условий, которые влияют на качество готового продукта.

— Рабочие места стали более эффективными, — рассказывает Михаил КУЦ, начальник цеха по выработке сыра. — Процесс производства — более безопасным: автоматика позволяет на различных участках цеха обходиться без участия человека. Продукция, конечно, стала более качественной. Для этого все и делалось.

Михаил КУЦ

Вместе с солильным цехом в эксплуатацию ввели совершенно новую камеру хранения на 800 тонн сыра. Здесь поддерживается постоянная температура, а помещение устроено так, что один водитель на погрузчике может ее полностью загрузить или разгрузить, потому что ряды с сырами можно сдвигать в ту или иную сторону.

Новая камера хранения позволит заводу производить сыры с более длительными сроками созревания: от 3 до 12 месяцев. Планируется, что их доля в общем производстве составит около 20 %.

МЫ РАБОТАЕМ, СЛОВНО В ЕВРОПЕ

Людмила СКОРОМНАЯ,
начальник цеха по уходу за сырами:
— Мы долго ждали новые цеха. А сейчас чувствуем причастность к этому всему. Работаем хорошо. У нас тепло — паровое отопление. И коллектив слаженный. Радует то, что будем выпускать больше продукции, значит, еще больше потребителей смогут оценить вкус наших сыров!

Елена ГВОЗДОВСКАЯ,
мастер цеха по уходу за сырами:
— Конечно, среди новых аппаратов чувствуешь себя по-другому. Словно в Европе. Хочется работать и радовать потребителей. Коллектив способен идти вперед, он у нас дружный и слаженный.

Марина ПОДЕЛИНСКАЯ,
сыродел цеха по созреванию сыров:
— Очень хочется, чтобы и дальше наш завод развивался. Какие условия работы? Да просто отличные! У нас стоят новые компьютеризированные машины. Только успевай учиться новым технологиям!

Марина КУЛИК,
сыродел цеха по созреванию сыров:
— Новое оборудование даст возможность изготавливать больше сыров. Дел у нас прибавится. Наверное, появятся новые рабочие места, что радует. Это просто здорово, что завод не стоит на месте, а развивается и идет в ногу со временем. Качество продукции неизменно улучшается, а с вводом новых цехов все эти процессы стали заметнее.

Модернизация продолжается

Коллектив настроен работать эффективнее

На Гродненщине планируется производить 1,5 млн тонн молока в год. Молочные предприятия региона должны иметь соответствующие мощности, чтобы перерабатывать такие объемы сырья и наращивать выпуск готовой продукции.

Что в таких условиях будет делать наше предприятие? О планах завода рассказал первый заместитель директора — главный инженер Вадим ПОЛЮХОВИЧ.

— Мы написали свой пятилетний-план, пункты которого по мере возможности и хотим выполнять. После успешной модернизации солильного отделения, благодаря которой мы можем вырабатывать больше сыра, займемся переоборудованием и других цехов предприятия. А новая камера хранения на 800 тонн сыра позволяет предприятию вырабатывать сыры с длительным сроком созревания — от трех до двенадцати месяцев.

— Какие цеха ждет модернизация в ближайшее время?

— В первую очередь — это модернизация приемно-аппаратного участка. Приемка молока, его хранение — это основа основ. И это самые загруженные участки на данный момент. Их модернизацией мы планируем решить две задачи. Во-первых, выполнение программы, доведенной нам Министерством сельского хозяйства по объемам молока, которое мы должны перерабатывать. Эта программа разработана до 2020 года. Сейчас наше предприятие перерабатывает порядка 350 тонн молока. Этот показатель должен вырасти до 600. Но это большие объемы. И чтобы мы справились, во-вторых, нам просто жизненно необходимо перевооружить молокохранилище. Его надо увеличить вдвое. А еще благодаря модернизации сможем актуализировать наши технологические схемы.

— Например?

— Например, сделать более эффективной приемку молока, его сортировку и, конечно, хранение. Будут вводиться более жесткие требования к качеству молока, которое будет нам поступать. Поэтому надо более серьезно подходить к сортировке молока. Например, подходит оно для сыров или нет. Еще мы хотим решить проблему с привозным сырьем. Планируем принимать больше молока, увеличить объемы отгрузки сыворотки, сливок... Поэтому приемно-аппаратное отделение и молокохранилище — это первые кандидаты на модернизацию.

— Какие еще планы у предприятия?

— Параллельно мы планируем реконструкцию аммиачного узла. С каждым годом развиваются новые технологии, прогресс не стоит на месте. Меняются и требования к оборудованию. То же самое и с аммиачным узлом, который играет главную роль в охлаждении молока и молочной продукции. Холодильные участки на нашем заводе не переоборудовались еще с 70-х годов. Конечно, пришло время сменить их на более современное и энергоэффективное оборудование. Тем самым увеличим эффективность выпускаемой продукции. А еще на месте старого солильного отделения хотим построить еще одну линию выпуска сыров. Будем ориентироваться на евроблок. Это — универсальная линия для российской и голландской групп сыров. Но до этого, и мы возвращаемся к вышесказанному, надо актуализировать все технологические схемы в аппаратном участке. Получается, что одно влечет за собой другое. Так и модернизируем все предприятие по последнему слову техники в молочной промышленности.

В 2010 году была принята «Программа развития молочной отрасли на 2010–2015 годы». Такая же программа принята совсем недавно уже на следующую пятилетку. В следующем году будут ужесточаться нормы по молоку.

Бренды предприятия

НАША ГОРДОСТЬ — «КОРОЛЬ ЭДВАРД»

О сырах можно говорить бесконечно. Пробовать, смаковать, обсуждать яркое послевкусие — травяное, масляное или сливочное. Оценивать мягкость, говорить о возможности нарезки тех или иных сортов. Настоящее белорусское золото, которое можно попробовать на вкус!

Татьяна ВАСЮК

Особая гордость Щучинского маслосырзавода — сыр «Король Эдвард»: ярко желтый, даже оранжевый, с необычным вкусом топленого молока. Выпускается небольшими партиями и почти всегда на заказ. На различных профессиональных конкурсах «молочников» этот продукт неизменно занимает высокие места. Например, в 2014 году сыр стал лауреатом конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь на рынке Российской Федерации». А это значит, высокое жюри признало, что сыр «Король Эдвард» может по праву конкурировать с лучшими продуктами.

ВКУС И АРОМАТ ОЦЕНИВАЮТ ПОТРЕБИТЕЛИ

— У нас есть целая линейка сыров с похожими историческими названиями — «Королева Марго», «Черный рыцарь». Но «Король Эдвард» — это наша особенная гордость, — рассказывает главный технолог предприятия Татьяна ВАСЮК. — Вкус сыра — от нежного и мягкого орехового до насыщенного пряного, с ярко выраженным ароматом топленого молока...

Сегодня завод выпускает около 900 тонн сыра в месяц. Имеющиеся мощности позволяют производить до 180 тонн сыров голландской и до 720 тонн российской групп. Рассматривается вопрос о возможности расширения ассортимента как в имеющихся рамках, так и в новых интересных вариациях.

После создания «Короля Эдварда» на предприятии появилась оригинальная линейка ароматизированных сыров. Один из них был представлен на конкурс «Чемпион вкуса». Экспертно-дегустационная комиссия практически единогласно отдала первое место сыру «Прованс» с ароматом базилика. Пока в республике такой продукт производит только Щучинский маслосырзавод. На предприятии полагают, что в перспективе этот сыр будет иметь не меньший успех, чем «Король Эдвард».

На республиканском празднике «День белорусской письменности» прошла дегустация и началась история сыра «Беларускае злата», который сегодня тоже можно назвать брендом предприятия.

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПОРТФЕЛЬ

Ассортимент продукции будет обязательно расширяться. Уже в портфеле предприятия несколько позиций, которые будут оцениваться как премиум-класс. Это сыры с длительными сроками созревания — от трех до двенадцати месяцев, выработанные с использованием смесей заквасочных культур и дополнительных компонентов. В частности, «Пармезан». Новинкой также будут и сыры с пропионовокислыми бактериями.

В перспективе — сыры с длительными сроками созревания, имеющие твердую текстуру и фруктово-пряный вкус. Речь идет о четырех видах сыра типа пармезан и о четырех-пяти видах сыров с пропионовокислыми бактериями, обладающими большими круглыми глазками и сладковатым, чуть пряным вкусом.

К концу года планируется получить сыры «Монарх» и «Пармезан Вест», которые будут отличаться и величиной глазков, и выраженностью вкуса.

Это лишь маленькая часть планов на будущее. Задумок много, и верится, что все они будут воплощены в жизнь, потому что коллектив готов радовать потребителя и сегодня, и завтра.

Это интересно

Пармиджиано, или более привычно для нас «пармезан» – один из самых древнейших сыров, первое документально запечатленное упоминание о нем относится еще к XIII веку.
По одной из версий, создателями пармезана были монахи, поселившиеся на холмах, соседствующих с городом Пармой. Чтобы приготовление пищи не отнимало много времени от молитв, они задались целью придумать специальный долго хранящийся сыр. В чем и преуспели.

Многие биографы Мольера утверждали, что в конце жизни французский писатель питался практически исключительно пармезаном. Современные диетологи, безусловно, одобрили бы такой вариант утоления голода, особенно в преклонном возрасте. Несмотря на высокую калорийность, сыр легко усваивается организмом, поэтому врачи рекомендуют его людям с ослабленным пищеварением, детям.

Ценителем пармезана был знаменитый уроженец Пармы, композитор Джузеппе Верди. Говорят, что Верди был настолько поглощен сочинением музыки, что совсем не уделял внимания никаким своим прихотям. Исключение составляла только вкусная еда, а самым любимым блюдом композитора была спаржа под пармезаном.

В Италии зрелость головок пармезана определяют... “пармские слухачи”. Они делают это музыкальным способом – ударяя по сыру серебряными молоточками.

Кадры

ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ — ЭТО ДОСТОЙНОЕ ДЕЛО!

Каждый год на наш завод приходят новые специалисты. Анна Корчевская, инженер-технолог по переработке животного сырья, работает с июля 2014 года.

— Я люблю свою профессию, — рассказывает Анна. — Химия нравилась еще в школе. Вот и теперь на моем рабочем столе — пробирки, стеклянные баночки и колбы. В молочном производстве нет мелочей. Любое отступление от рецептуры и технологии может привести к браку целой партии продукции.

Главная обязанность технолога — предупредить и решить все проблемы, которые могут возникнуть на любом этапе производства: поломка оборудования, непредвиденная задержка сырья, недостаток тары. Все это может негативно сказаться на качестве продукции. Проблемы возникают практически ежедневно, а их решение может потребовать значительного количества времени и сил, поэтому рабочий день технолога часто выходит за рамки привычных восьми часов. Но к нагрузкам Анне не привыкать. Она, уже имея ребенка, параллельно заканчивала Гродненский аграрный университет на стационарном отделении. И у нее отлично получилось совмещать воспитание подрастающего малыша с учебой.

— Моя профессия не только сложная, но и очень интересная, — говорит Анна.

Это и неудивительно: чтобы стать отличным инженером-технологом, нужно обладать богатыми теоретическими и практическими знаниями, а главное — уметь гармонично объединять их в процессе работы. Анна следит за новинками, которые появляются в молочной промышленности и технологии, читает специальную литературу.

А в свободное время девушка делает прекрасные сувениры из бумаги. Она с гордостью показывает фотографии изделий — интерьерные деревья и цветы. Их Анна дарит друзьям и родным и говорит, что занятие это — исключительно для души.

Сырьевая зона

АКЦЕНТ — НА КАЧЕСТВО МОЛОКА

Молоко на наш завод поступает с сельскохозяйственных предприятий трех сырьевых зон Гродненской области: из Щучинского района (10 хозяйств), из Мостовского района (2 хозяйства), из Слонимского района (11 хозяйств). Количество перерабатываемого молока на сегодняшний день составляет в Щучине: 300 тонн ежедневно (в летний период до 400 тонн), в Слониме: 110 тонн ежедневно (в летний период до 160 тонн).

Основные передовики по количеству сдаваемого молока — ОАО «Василишки», ОАО «Щучинагропродукт», ОАО «Агро ГЖС», СПК «Демброво», СПК «Озеранский»; по качеству молока — СПК им. Суворова, ОАО «Василишки», филиал «Павлово-Агро» ОАО «Слонимский мясокомбинат», СПУ «Протасовщина», СПК «Демброво».

Молоко, предназначенное для переработки на предприятии, соответствует всем требованиям СТБ. С 1 сентября 2015 г. вышло третье изменение к данному стандарту, которым ужесточены требования к качеству поступающего молока.

Накануне введения изменения № 3 специалистами предприятия была проведена огромная работа с поставщиками сырья, чтобы предупредить возможное снижение качества молока.

Проведены обучающие семинары со специалистами зооветеринарной службы и лаборантами как хозяйств, так и частного сектора сырьевых зон. Разработаны и розданы памятки с требованиями к качеству молока. Производилась бесперебойная закупка тест-систем для контроля антибиотиков, необходимого лабораторного оборудования и реактивов. Проведен усиленный мониторинг всех МТФ и МТК на соблюдение ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих деятельность по производству молока, с составлением мероприятий по устранению выявленных несоответствий, которые могут повлиять на качество и безопасность молока-сырья. Эта работа не прекращается и сейчас.

В результате всех мероприятий удалось не допустить снижения качества поступающего молока. А ведь с улучшением качества молока повышается качество и конкурентоспособность выпускаемой предприятием продукции.

Начальник производственной лаборатории Хвойницкая О.М.

С Новым годом, коллеги!

Николай ЦЫНГАЛЕВ, электрик:

— 2015 год мне запомнился масштабной реконструкцией. Завод преображается на глазах. Хоть год и был финансово нелегкий, но очень радует, что ничего плохого в нем не произошло. В новом году всем хочу пожелать благополучия, хорошего здоровья, приумножения достатка. Чтобы в жизни все было легко. А еще — хорошего микроклимата в семьях. Процветания заводу!

Антон ТОМЧИК, водитель автомобиля:

— В 2015 году у нас на заводе появились новые гаражи, где стало более комфортно работать. А еще запомнилось участие в соревнованиях в День автомобилиста. Хоть я и занял на них только пятое место, остались хорошие воспоминания. Желаю, чтобы в 2016 году у каждого из нас было меньше препятствий в исполнении задуманного, а зеленый светофор открывал путь на всех жизненных дорогах.

Культура, спорт

ДЕЛУ — ВРЕМЯ, ПОТЕХЕ — ЧАС

- Жизнь на нашем предприятии не ограничивается только работой. В свободное время труженики маслосырзавода тоже общаются. Их объединяют различные увлечения: спорт, туризм, художественная самодеятельность, - *говорит заместитель директора по идеологической работе и социальным вопросам Савко Д.Ф.*

СОСТЯЗАНИЯ В ДЕНЬ АВТОМОБИЛИСТА И ДОРОЖНИКА

В День автомобилиста и дорожника на предприятии набралось достаточное количество тех, кто на местном автодроме показал мастерство в вождении автомобилей.

Водители соревновались не только в скоростном фигурном вождении автомобиля, но и показывали свои знания правил дорожного движения, а также оказывали первую медицинскую помощь.

— Эти состязания — не только хорошее времяпрепровождение, но и отличная возможность хорошо отдохнуть и интересно провести свое свободное время, — делились участники соревнований.

Первое место занял Валерий Лапуть, второе — Сергей Кузнецов, на третьем — Виктор Мисевич. Все участники автомобильных состязаний получили ценные призы и грамоты. А главное, как говорят они сами, это отличные впечатления и воспоминания. Такие соревнования, которые объединяют коллектив, хорошо бы сделать традиционными, предлагают работники предприятия.

Наша команда приняла участие в туристическом слете, посвященном 70-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне

КОНЦЕРТ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ПРАЗДНИКУ

Почетные грамоты лучшим работникам вручает Виталий Строгий

Не обходится на предприятии и без художественной самодеятельности. Еще свежи воспоминания о том, как был отмечен наш профессиональный праздник — День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса. К нему долго готовились. Почти каждое подразделение представило свой интересный и оригинальный сценический номер. И, как оказалось, на заводе очень много талантов. Понравились концертные номера, которые подготовили Дмитрий Ковалев (сектор информационных технологий), Александр Овсейчик (цех переработки вторичного сырья), Ксения Гайдукевич (цех по выработке сыра), Денис Васильев (цех по уходу за сыром), Максим Поталета (энергетический участок), Екатерина Венцель (цех по производству масла и ЦМП), Виктория Хильманович (производственная лаборатория) и т.д. Наших талантов теперь и не перечесть.

Многие зрители с удивлением и радостью отмечали, что рядом с ними трудятся настоящие таланты, настолько они естественно и хорошо держались на сцене. Сами же самодеятельные артисты скромно улыбались.

Помимо концерта, в этот день прошло и торжественное собрание, на котором были вручены почетные грамоты лучшим работникам.

На пути к потребителю

«Сырная точка» в каждый дом

Анализ развития фирменной торговли ОАО «Щучинский маслосырзавод» на территории Щучинского района и г.Гродно в 2015 году, показывал, что методы ее работы приносят весомый вклад в продвижении продукции завода потребителю. На витринах магазинов широко представлена линейка сыров, кисломолочной продукции, способной удовлетворить вкусы самых изысканных гурманов. Торговая сеть предприятия предпринимает активные действия для того, чтобы составлять конкуренцию городской торговле, в том числе и сетевой.

Несмотря на то, что работать предприятиям торговли сегодня приходится в условиях жесткой конкуренции, фирменная торговля завода постоянно развивается. Работниками магазинов максимально делается все, чтобы предприятие занимало достойное место наряду с сетевыми структурами. Конкурировать «Сырной точке» приходится со всеми торговыми организациями, в том числе государственными, крупными сетями, которые за последние годы получили заметное развитие. Необходимо отметить, что объем работ, который должна выполнять торговая сеть выполняется в полном объеме.

Одним из перспективных направлений фирменной торговли стало открытие новых маршрутов выездной торговли в отдаленные регионы района, а также сельскохозяйственные предприятия Щучинского района, такие как КСУП «Большое Можейково», филиал «Первомайск-Агро», ОАО «Агро-ГЖС», СПК «Демброво» и другие. Автомагазины предлагают сельским жителям широкий ассортимент различной продукции из молока – сыры полутвердые, чеддаризованные, мягкие, творог, молоко, кефир, сметана, масло сладкосливочное. Особой популярностью у населения пользуются такие продукты как: десерт творожный «Лакомка», молоко и кефир в кувшинах, сыр «Черный рыцарь», сыр мягкий с ароматом топленого молока, сыр чеддаризованный «Моцарелла Голд».

Как правило, выезд в населенные пункты осуществляется с 12.00 по 15.00, 4 раза в неделю - вторник, среда, четверг и пятница.

Положительные отзывы местных жителей о работе выездной автолавки не замедлили рост выручки за реализацию продукции собственного производства завода. Так, выручка у продавца автолавки на 30 % выше чем, у продавцов стационарных магазинов. В адрес работников предприятия поступают исключительно положительные отзывы. Принимаются заказы от населения на более полюбившиеся продукты. Заявки выполняются точно в срок.

Достигнутые положительные результаты - это итог слаженного труда команды работников фирменной торговли. Кроме того, следует отдельно отметить отличные показатели в организации выездной торговли продавца 5 разряда Вилькевич И.М., товароведа Новик Н.М, водителя Молодило Д.М.

В перспективе у фирменной торговли открытие новых торговых точек, а также... различные новые маршруты, включающие сельхозпредприятия всей сырьевой зоны предприятия, а это Слонимский и Мостовский районы. В летний период в планах выездной торговли обеспечение торговли в местах отдыха населения, на пляжах, не только в районных центрах, но и в г.Гродно. Необходимо отметить, что фирменные магазины с выездной торговлей предприятия постоянно участвуют в культурно-массовых мероприятиях, которые проходят в районных и областных центрах.

Основным принципом работы фирменной торговли «Сырная точка» остается создание лучших условий для покупателей, формирование доступных цен, широкого ассортимента и неизменно высокого качества молочной продукции предприятия.

Фирменные магазины «Сырная точка», выездная торговля предприятия – это самые свежие и полезные молочные продукты на Вашем столе.

И.О. начальника отдела розничной торговли

А.Левко

Щучинский маслосырзавод – с любовью к своему потребителю!

Дорогие друзья!

Если у вас есть о чем рассказать, сообщить о важном событии, задать вопрос или интересно написать о самых обычных вещах, приглашаем вас для участия в создании нашей корпоративной газеты.

Пишите нам на электронную почту:
d.sauko.msz@gmail.com,
звоните по тел. **27-5-65**
или обращайтесь к заместителю директора
по идеологической работе
и социальным вопросам **Савко Д.Ф.**

Свои сообщения можете опустить в ящики

«Ваши обращения к директору ОАО «Щучинский МСЗ»,

расположенные на предприятии. Все пожелания всегда будут учитываться. Надеемся, что следующие номера нашей корпоративной газеты станут еще интереснее.

Редакционная коллегия.

В стране

В январе — сентябре 262,1 тысячи работников организаций работали в режиме вынужденной неполной занятости, сообщает Белстат. Это в 2,3 раза больше, чем за аналогичный период прошлого года. В статистику не входят микроорганизации и малые организации без ведомственной подчиненности.

Чаще всего работали в режиме вынужденной неполной занятости в Брестской и Гомельской областях — 56,6 и 48,9 тысячи человек соответственно, а меньше — в Могилевской (24 тысячи) и Витебской областях (27,5 тысячи).

В январе — сентябре 169,8 тысячи работников организаций находились в целодневном или целосменном простое. Продолжительность простоев составила 3 230,7 тысячи человеко-дней, или 19 дней на одного работника, который находился в простое.

Работаем стабильно

Наше предприятие — достаточно крупное и является градообразующим в Щучине. Сейчас у нас трудится 782 человека.

В этом году в Беларуси складывается сложная финансово-экономическая ситуация, которая затронула и наше предприятие. Однако, несмотря на потрясения в экономике, завод работает стабильно, зарплата выплачивается вовремя, в отличие от некоторых других предприятий страны, где наблюдаются задержки с выплатой зарплаты, а также простои и сокращения.

Средняя заработная плата в ОАО «Щучинский МСЗ» за **октябрь** 2015 года составила 6 420 900 рублей, что выше, чем за **октябрь** 2014 года (6 377 800 рублей). По официальным данным, в сравнении с другими предприятиями мясо-молочной промышленности Гродненской области по уровню заработной платы Щучинский маслосырзавод находится **на четвертом месте.** В Гродненской области номинальная начисленная среднемесячная заработная плата в **октябре** 2015 года составила всего **6 092 300** рублей и уменьшилась по сравнению с сентябрем текущего года.

В экономике Гродненской области отмечается рост безработицы. По данным комитета по труду, занятости и социальной защите Гродненского областного исполнительного комитета, в октябре 2015 г. численность зарегистрированных безработных на конец октября 2015 г. составила 5,4 тыс. человек, что в 1,9 раза больше, чем на конец октября 2014 г.

На пути к совершенству

ОАО «Щучинский маслосырзавод» всегда старается быть ближе к своему потребителю, поэтому достаточно часто выезжает на всякого рода выставки, ярмарки, фестивали.

Так, наше предприятие уже традиционно, как и последние 3 года приняло участие в открытом Фестивале Сыра (18-19 сентября 2015г. в г. Гродно). В фирменной палатке предприятия для потребителей была проведена дегустация продукции. В ходе проведения дегустации специалистами проводился конкурс на лучший вкус. Суть данного конкурса состояла в том, что каждому потребителю предлагалось продегустировать все наименования предложенной продукции и определить лучший, по их мнению, сыр. По итогам конкурса лидером потребительского признания в нашей дегустации стал сыр «Хавьер» с ароматом горчицы массовой долей жира в сухом веществе 45%.

С этого мероприятия предприятие вернулось еще с несколькими наградами, профессиональное жюри дипломом 3 степени оценило и выставочное оформление.

В конкурсе качества сыров призовые места по праву завоевали сыр «Черный рыцарь» и сыр «Беларускае злата».

Причем сыр «Беларускае злата» в этот день для гродненцев стал своего рода сюрпризом. На этом мероприятии именно им дана была возможность не только продегустировать, но и одними из первых приобрести новинку щучинского производства. А новинка это появилась не с проста…

Щучинский маслосырзавод всегда с трепетом относится к своему городу, городу с интереснейшей историей и многоликой современностью, цветущему и разрастающемуся городу Щучину, поэтому наше предприятие всегда учувствует в городских мероприятиях. С торговлей и дегустацией мы выезжали на такие мероприятия, как День Независимости РБ, День освобождения г.Щучина от немецко-фашистских захватчиков, городской фестиваль цветов, участвовали в Щучинском кирмаше и т.д. Но среди городских было одно, наверное, самое масштабное за всю историю существования города, мероприятие - республиканский праздник «День белорусской письменности», который состоялся 6 сентября 2015года. Предприятием была организована выездная торговля, дегустация почти всех видов реализуемых сыров, фирменный подворок, а рекламные ростовые куклы коровы и сыра поднимали всем жителям Щучина настроение в этот праздничный день!

Вот, кстати, именно в этот день и началась история сыра «Беларускае злата», который сегодня благодаря своей уникальной рецептуре с неповторимым букетом вкуса и аромата стал поистине золотым украшением будничных и праздничных столов наших покупателей….

Итак, об истории … совместными усилиями руководства, технологов и маркетологов предприятия было принято решение о производстве пробной партии сыра «Беларускае злата», который мы отдали на суд зрителей на дегустации в День белорусской письменности.

И достижения. И развитие.

В этот день каждому потребителю также предлагалось продегустировать все наименования предложенной продукции и определить лучший по их мнению сыр. По итогам конкурса были получены следующие результаты: среди сыров с ароматами лидером потребительского признания стал сыр «Королева Марго» с ароматом топленого молока и сыр «Хавьер» с ароматом горчицы.

Среди традиционных видов сыров лидировала новинка - сыр «Беларускае злата».

…Тогда сыр «Беларускае злато» был предложен только для дегустации, в продаже его еще не было. Получив в ходе дегустации восторженные отзывы потребителей об этом сыре, а также обрывающийся телефон коммерческого отдела от звонков по вопросу наличия в продаже этого сыра просто заставило всех нас максимально быстро наладить его массовое производство и отдать в реализацию.

Сегодня неуклонно растут не только продажи этого сыра в Беларуси, но и его популярность далеко за пределами страны.

Кроме того, на этом празднике проходил и последний день рекламной акции предприятия, все потребители молочной продукции в течение месяца могли приобрести в фирменной торговле продукцию со специальным стикером, собрать нужное количество таких стикеров и получить сувенирный набор. Счастливых обладателей таких сувенирных наборов в этот день было много. Оказалось, что и взрослые, и дети с удовольствием принимали активное участие в данной рекламной акции.

Зав. сектором маркетинга и рекламной коммуникации Янковская Д.С.

Нескончаемые очереди покупателей, тонны проданного сыра, сотни продегустированных сырных ломтиков, добрые восторженные отзывы покупателей – все это каждый раз лишь подталкивает наше предприятие и коллектив идти вперед, смело шагая по ступенькам на пути к своему совершенству!

Официально

Годом культуры объявлен в Беларуси 2016 год

Президент Беларуси Александр Лукашенко 28 декабря подписал указ № 522 “Об объявлении 2016 года Годом культуры”, сообщили БЕЛТА в пресс-службе белорусского лидера. Указ принят в целях объединения интеллектуальных и духовных сил общества для решения задач социально-экономического развития страны, сохранения историко-культурного наследия, развития народных традиций, воспитания у граждан любви к Отечеству, а также поддержки творческих инициатив. Правительству поручено совместно с облисполкомами и Минским горисполкомом разработать и утвердить республиканский план мероприятий по проведению в 2016 году Года культуры, затрагивающий все сферы деятельности (культура производства и земледелия, культура семейных отношений и быта, культура обустройства населенных пунктов). Значительное внимание будет уделено мероприятиям в сфере художественной культуры, которая является одним из основных средств воспитания у молодежи патриотизма и уважения к Родине. Также предусматривается комплекс мероприятий, связанный со знаковыми для культуры Беларуси юбилейными датами.

http://www.belta.by/

ПРЯМАЯ СВЯЗЬ С ДИРЕКТОРОМ

Уважаемые работники
ОАО «Щучинский МСЗ»!

Обратите внимание!

На предприятии размещены специальные ящики, с помощью которых вы можете направить свои обращения директору предприятия по любым интересующим вас вопросам.

Все ваши обращения будут рассмотрены и приняты соответствующие меры реагирования.

Наша новогодняя сказка

Грядущий 2016 год обещает быть сумбурным и насыщенным на события, так как хозяйкой этого года будет Обезьяна. Жизнь наберет стремительный ритм, а молниеносно сменяющие друг друга события оставят в памяти приятный след.

Год обезьяны это отличное время для реализации скрытых талантов в творческой сфере. Именно во время правления этого зверя на мировой арене появлялось наибольшее количество поэтов, талантливых актеров и художников. Так что если вы оптимистично настроены, а где-то в глубине души у вас ждет своего времени искорка таланта, то в 2016 году добиться успеха не составит труда.

Наиболее благополучным месяцем нового 2016 года будет июль.

Стихией нового 2016 года является огонь, поэтому основные характеристики последующих 366 дней (год високосный) – возрождение, устремление вверх, энергия, развитие.

Цветом 2016 года является красный, а также все огненные цвета и оттенки, от алого до ярко-оранжевого.

В 2016 году удачу будут приносить **камни** красного цвета - гранат, рубин, огненный опал, а также камни, имеющие огненное происхождение, например, обсидиан (он же вулканическое стекло). Украшения из янтаря также понравятся огненной обезьяне.

В соответствии с китайским гороскопом, **стихией обезьяны** является металл. Так что отдавать предпочтение необходимо этому материалу. Это может проявляться в бытовых мелочах: если выбираете между стеллажом из дерева или из металла, лучше остановить выбор на металле.

Чтобы финансовые вопросы в год Огненной Обезьяны были благополучно разрешены, специалисты фэн-шуй рекомендуют прибегнуть к следующему **поступку, привлекающему деньги:** нужно завернуть серебристую монетку в шёлковый платочек и положить в левый карман.

Важный факт: астрологи говорят, что в новом 2016 году надо особенно внимательно отнестись к своему здоровью. Обезьяна – знак переменчивый, поэтому одни сферы нашей жизни она усилит, а другие – ослабит. Вот как раз здоровье находится «не в выигрышном положении». Зато даёт хороший шанс наладить отношения внутри семьи, с родственниками и предоставляет широкие возможности для профессионального самосовершенствования.

Девизом года обезьяны может быть фраза:

“Сейчас - или никогда!”.

В год обезьяны всегда случаются масштабные и крупные события, это касается не только жизни отдельных личностей, но и целых государств. Достаточно вспомнить события, которые происходили в предыдущие года, проходившие под знаком обезьяны - 2004, 1992, 1980, 1968, 1956. Последний, кстати, является полным двойников 2016 года: он тоже был високосным годом огненной обезьяны. Дело в том, что китайских календарь, помимо 12 животных, включает в себя еще и пять стихий. Таким образом, следующий год огненной обезьяны случится только через 60 лет, в 2076 году. В 1956 году, после XX съезда КПСС, началась знаменитая хрущевская оттепель. Тогда же, кстати, вышел фильм “Карнавальная ночь”, песенку из которого про пять минут мы неосознанно напеваем каждый новый год.

«ОВСЕЮШКА» ВСТАЛ НА НОГИ, не за горами — гигантский рост

Виктор ПИВОВАРЧИК, начальник производственного цеха «Слоним»

Молочная продукция под торговой маркой «Овсеюшка» появилась полтора года назад и сразу стала заметной. О том, как сработала ставка производителя на цельномолочный сегмент, мы узнали в ходе народной дегустации, когда кефир по результатам голосования признали лучшим. По общей сумме набранных баллов в конкурсе «Чемпион вкуса» он занял 2-е место. Для новичка — хорошее начало. Постепенно линейка продукции расширилась, и теперь «Овсеюшка» — желанная марка на полках.

Около двух лет назад поставщик заквасок и ингредиентов ООО «Агропродуктсервис», задумавшись над своей стратегией, решил пойти дальше и предложил свою торговую марку и упаковку для молочной продукции. Более того, взял на себя функцию контрагента в отношениях с торговыми организациями. Такие условия вполне устроили производителя - цех «Слоним» ОАО «Щучинский маслосырзавод». Быстрое решение производственной задачи произошло благодаря сложившемуся тандему сотрудничества технологов двух предприятий.

Как отметили в компании «Агропродуктсервис», сам по себе Щучинский маслосырзавод имеет очень хорошие традиции в подходах к сырьевой базе, технологиям и организации производства, как и в любом деле, успешной находке производителей предшествовала большая работа.

- С компанией «Агропродуктсервис» мы сотрудничаем с 2012 года, - рассказывает инженер-технолог производственного цеха «Слоним» ОАО «Щучинский маслосырзавод» Юлия ЯКОВЧИК. - Начинали с приобретения заквасок для производства творога. Коллеги предоставили нам документацию на производство молока, обогащенного витамином С, кефира, обогащенного бифидобактериями, сметаны. Сегодня мы используем компоненты и пробиотические культуры, которые отлично себя показали при производстве творога и сметаны. В результате совместной работы нам удалось подобрать закваску для творога, которая хорошо повела себя в условиях нашего способа производства в открытых ваннах. Получается требуемый плотный сгусток продукта, а наличие в закваске так называемого стоп-эффекта позволяет избежать нарастания кислотности творога. Очень чувствительная ко многим факторам пробиотическая культура бифидобактерий ведет себя стабильно, проявляя свой рост в обогащенных ею продуктах в процессе хранения.

Весомым результатом нашей плодотворной работы стала разработка линейки молочной продукции «Овсеюшка», насчитывающей более 10 продуктов: молоко и кефир с массовой долей жира 3,6%, молоко с витамином С, кефир с массовой долей жира 1 %, обезжиренный творог, творог с массовой долей жира 5, 9 и 10%, сметана с массовой долей жира 26% и сметана «Био» с массовой долей жира 26%, масло - 72,5%.

Качество — в надежных руках.
На фото: Юлия ЯКОВЧИК,
инженер-технолог производственного цеха «Слоним»

ООО «Агропродуктсервис» продумало, как грамотно выйти на рынок с традиционной продукцией, относящейся к классу социальной, под новой маркой. В компании отмечают, что небольшому заводу накладно иметь штат мерчендайзеров, торговых агентов. Их работу партнер взял на себя. На сегодняшний день компания Агропродуктсервис имеет долгосрочные договора с торговыми сетями как «Виталюр», «Простор», «Корона», «Доброном», «Радзивиловский» и многими другими сетями Республики Беларусь. Часть продукции экспортируется в Российскую Федерацию. Схема сотрудничества с компанией «Агропродуктсервис» приемлема и выгодна заводу. Рентабельность заключаемых сделок на уровне 12-15%.

По отзывам покупателей, продукция ТМ «Овсеюшка» не только привлекательна на прилавке своей упаковкой. Важно, что для более глубокой прослеживаемости и полной идентификации продукта осуществляется маркировка как даты его изготовления, так и времени розлива, а главное - вкусовые качества продуктов находятся на высоте.

На фоне отсутствия дефицита продукции заходить в торговую сеть крайне тяжело. Только нечто хорошее, новое, оригинальное способно вызвать интерес у потребителя. Такой своеобразной изюминкой кефира стал кувшин эколайн. Такое удобство быстро оценили и покупатели, и производители.

- По большому счету это почти бутылка, - говорит начальник производственного цеха «Слоним» ОАО «Щучинский маслосырзавод» Виктор ПИВОВАР ЧИК. - Течь молочной продукции в пленке не всегда связана с дефектом упаковочных автоматов. Иногда причиной этому становится транспортирование.

Тогда материальный ущерб от потерь продукта ложится на водителя. Предложенная компанией «Агропродуктсервис» упаковка эколайн финского производителя позволяет решить эту проблему. Несмотря на то, что переход на розлив кефира в кувшин привел к удорожанию продукта, потребитель делает выбор в его пользу. Сегодня, если судить по статистике выпуска продукции в разрезе упаковки, к примеру, ближе к Москве отдается предпочтение кувшинно-бутылочному типу, на периферии выбирают пленку. Мы контролируем свои запасы удобной экологичной упаковки, понимая, что это важный элемент продукции, ассортимент которой хорошо зарекомендовал себя среди потребителей.

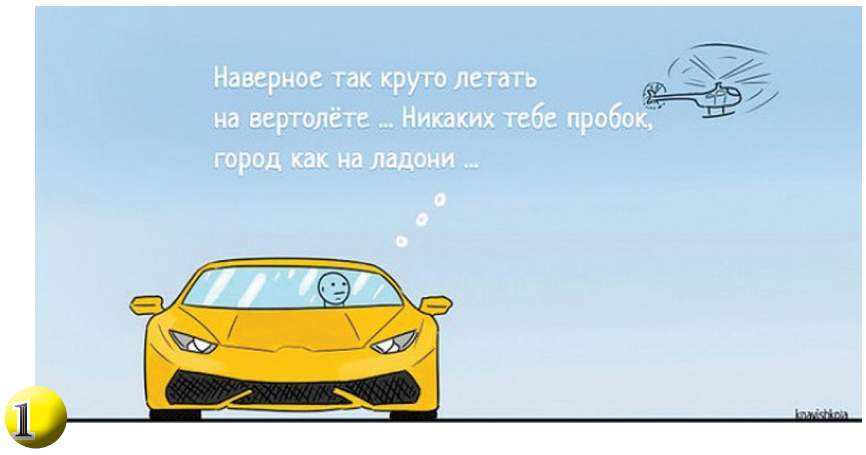
Основатели ТМ «Овсеюшка», не ставя первоначально больших планов, первое время буквально поштучно завозили кефир в магазины. Как свидетельствуют отчеты, с августа 2014 года было продано 28 тонн продукции под маркой «Овсеюшка». В 2015-м на конец ноября реализовано более 375 тонн. Потребность в данной продукции нарастает стремительными темпами. Еще недавно поставки в Минск осуществлялись три раза в неделю. Сегодня речь идет о ежедневной отгрузке. Увеличение объемов производства не за горами с учетом сырьевого потенциала цеха «Слоним». В настоящее время на выпуск продукции под маркой «Овсеюшка» направляется около 25 тонн молока. За последние полгода доля перерабатываемого сырья на этот сегмент увеличилась вдвое.

Источник: ***Продукт.by***

Вчера

Сегодня

Стоит задуматься…



1

Мы живем в обществе и так или иначе, мы сравниваем себя с другими людьми. Сравнение в свою очередь рождает в человеке разрушительное чувство — зависть. О том, насколько это чувство бессмысленно, и как важно ценить то, что у нас есть — рассказывает комикс.

2

3

4

5

6

7

Дорогие читатели! Задумайтесь… Ведь очень часто мы не думаем о своей жизни, принимаем всё как данность: родных, любимых, здоровье, работу, в общем, всё, что у нас есть. Но так, друзья, делать нельзя. Беда всех людей, что они не умеют ценить то, что есть у них сейчас, на данный момент, в эту минуту, в эту секунду. Задайте сейчас себе вопрос: что у Вас есть? Здоровье, родные, близкие, работа, квартира… Подумайте…Вы не так уж и бедны! То, что Вы имеете сейчас, это Ваше личное драгоценное богатство, начните его ценить, иначе можете его просто потерять.

Чего Вам не хватает в жизни? Богатства? Хотите много богатства и денег? Тогда цените своё здоровье, ведь без здоровья денег не заработаешь.

А зачем нам деньги? В 21 веке это, наверное, глупый вопрос, все скажут — что бы быть успешными, ведь сейчас за деньги можно купить очень многое. Но надо понимать, что деньги это лишь помощник для достижения целей. Не ставьте деньги на первый план. За деньги можно купить почти всё, кроме нашего времени. Время – это почти самое дорогое, что есть у человека. Цените своё время, ведь благодаря ему можно достигнуть высот своей жизни.

Копите впечатления. Получайте удовольствие от общения с близкими вам людьми, общайтесь с интересными людьми, знакомьтесь с многогранностью и разнообразием мира. Путешествуйте по родному городу, области, по стране. Открывайте для себя новые вкусы и ароматы, традиции и обычаи… И даже в тяжелые для вас времена вам будет приятно вспоминать моменты, связанные с новыми открытиями. Добрые воспоминания позволят вам не потерять веру в свои силы и поддержат вас морально.

За деньги можно купить многое, но, пожалуй, истинную любовь и уважение Вы не купите. Цените тех, кого любите и уважаете, ведь именно они самое дорогое, что есть у каждого человека. Но, пожалуй, главное, что нам надо ценить – цените смысл своей жизни. Ведь только имея смысл жизни, можно быть здоровым, иметь много денег, распоряжаться своим временем, любить и быть любимым. Поэтому, друзья, цените, что имеете сегодня, чтобы не потерять это завтра!

По страничкам Интернета

и из источника: Igor Kalashnikov

Факты о сыре

1. Сырный залог

Сыр используется в банковском деле. С середины XX века некоторые банки на севере Италии стали выдавать кредиты сыроделам под залог пармезана. Головки сыра, обычно созревающие 2–3 года, банк помещает в специальное хранилище. Если кредитор задерживает выплаты, банк может продать сыр.

2. Королевский подарок

Сыр может быть не только спортивным снарядом, но и ценным подарком. Круг сыра Чеддер был подарен в день свадьбы королеве Виктории. Весил этот презент полтонны.

3. Сырные снаряды

В 1841 году шло сражение между флотами Уругвая и Аргентины. Во флотилии Уругвая закончились пушечные ядра. Но адмирал вспомнил, что в трюме остались высохшие головки сыра подходящего размера. Ими он и приказал зарядить пушки. Аргентинцы решили, что это новый вид оружия и, испугавшись, отошли.

4. Интересно, что в средние века с помощью сыра выявляли виновного в каком-либо происшествии. Человеку давали хлеб с сыром, если он подавится во время еды, то значит виновный.

5. Спасение вином

Сыр вином можно не только запивать, но и при помощи вина сохранить. Один из традиционных способов сохранения сырной головки по легендам заключается в том, что в её серцевину вставляется перевернутая бутылка вина. Так сыр дольше остается свежим.

Возможно, традиция употребления сыра с вином возникла как экономичный способ сохранения сыра. Раньше сыр продавался только головками. Но одной головки хватало надолго, сыр подсыхал и терял свой вкус. Чтобы избежать порчи сыра, в середину головки вставляли перевёрнутую бутылку с вином. Вино дольше сохраняло сыр свежим.

6. Катание сыра

В Великобритании каждый год проводят чемпионат по катанию сыра. Участники поочерёдно бегут с холма за головкой сыра, пущенной с вершины. Побеждает тот, кто догонит головку сыра быстрее остальных. Её победитель и получает в качестве приза.

7. Для Франции этикет употребления сыров настолько важен, что при отсутствии необходимого вида сыра может не начаться даже самая важная церемония. В связи с этим Шарль де Голль сетовал: «Невозможно управлять страной, в которой имеется 246 видов сыра!»

8. Сыр «Касу марцу»

Пожалуй, самый специфический сорт сыра — сицилийский «Касу марцу». Этот сыр, мягко скажем, на любителя. Его выдерживают дольше обычной стадии ферментации, подвергая гниению, в ходе которого личинки сырной мухи ускоряют процесс распада жиров в сыре и делают его мягким. Если побеспокоить эти личинки, они могут прыгнуть на расстояние до 15 сантиметров, поэтому этот сыр часто едят в специальных очках. Многие гурманы даже не удаляют червей перед употреблением.

Цитаты, афоризмы, пословицы

Сыр может разочаровать. Он может быть скучным, он может быть примитивным, он может быть чересчур утонченным. Однако сыр все равно остается прыжком молока в бессмертие.

Клифтон Фадиман, американский писатель, теле- и радиоведущий (1904-1999)

Сыр, вино и настоящие друзья должны быть выдержаны временем.

Кубинская пословица

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О МОЛОКЕ

1. Около **80%** суточной нормы кальция для взрослого человека содержится в трех порциях молочных продуктов

2. В среднем в коровьем вымени содержится **15** литров молока

3. В **1964** году молоко впервые начали упаковывать в пакеты

4. **320–340** кг/чел. ежегодно - рекомендованная медицинская норма потребления молочных продуктов

5. Процесс пастеризации был придуман в конце **XIX** века, благодаря чему удалось избежать многих эпидемий

6. Слово «Галактика» произошло от греческого слова **GALACTOS** что означает — молоко. Именно поэтому нашу Галактику называют «Млечный путь»

7. До изобретения доильного аппарата фермеры могли доить порядка 6 коров в час. С появлением чудесного аппарата скорость дойки увеличилась до **100** коров в час

8. Ежегодно в мире производят более **630** млн. тонн. При этом каждая корова дает по 11-23 литра, то есть в среднем по 90 стаканов в день.

9. У большинства народов есть свои кисломолочные продукты. Русские первыми научились делать **сметану и творог** украинцы – варенец, казахи – айран, карачаевские горцы – кефир, грузины – мацони

10. Активным популяризатором и любителем **ЙОГУРТА** был русский микробиолог Илья Мечников. Он пришел к выводу, что благодаря свойствам болгарской молочной палочки йогурт может стать средством в борьбе со старением

Если хочешь быть здоровым,
Крепким, умным, заводным,
Ешь продукцию «НаДиво»,
Будешь вечно молодым

Цынгалева Юлия,
СШ №1 г.Щучина

Услышишь «Маслосырзавод» -
И слюной наполнен рот:
Сметана, молочко, кефир
И нежный, очень вкусный сыр.

Калашникова Виктория,
СШ №3 г.Щучина

Продукты наши супер любит даже Алла Цупер.
Масло с кашей любит Домрачева Даша.
А сыры, как и весь мир, любит наш Антон Кушнир.
А еще, на всякий случай, хоть хоккей прислать на Щучин

Гудач Максим, Первомайский
детский сад-средняя школа

Цяче малочная тут рэчка,
Тварожны бераг у яе.
І любяць дзеці з маслам грэчку
І усе, што масласырзавод дае.

Шіян Віктория,
участница кружка
«Художественное чтение»
Раковичского сельского
Дома культуры

Молоко, творог, сметана, сыр –
Не едал вкуснее мир –
Дарит нам из год в год
Щучинмаслосырзавод

Куцейко Маргарита,
ГУО «Остринская средняя школа
А.С.Пашкевич»

КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА
Наши Дивные новости

Учредитель: ОАО «Щучинский маслосырзавод»
Адрес: 231513, Республика Беларусь, Гродненская область,
г. Щучин, ул. 17 Сентября, 45
Тел: +375 151 42 80 03
msz@mail.grodno.by
Редакционная коллегия: Строгий В.Н., Савко Д.Ф., Янковская Д.С.

Отпечатано в ГОУПП "Гродненская типография"
ул. Полиграфистов, 4, 230025, г.Гродно
ЛП 02330/39 до 29.03.2019.
Бумага офсетная.
Подписано в печать 14.01.2016г.
Заказ №124. Тираж 299 экз.