





начение вашего предприятия в жизни города и всего района трудно переоценить. Благодаря вашему профессионализму и ответственному отношению к делу обеспечивается устойчивое развитие экономики края, формируется львиная доля экспорта района. Но вы не останавливаетесь на достигнутом, находитесь в постоянном поиске и совершенствовании. И это, на наш взгляд, является фундаментом нынешних успехов залогом новых дости-

Я счастлив и горд тем, что и моя личная трудовая биография связана с заводом. Для меня как для молодого руководителя это, конечно же, был неоцени-

мый опыт управленческой деятельности, но, в первую очередь, эта была настоящая школа общения с людьми, с дружным коллективом, с когортой единомышленников, объединённых общей идеей.

И сегодня Щучинский маслосырзавод неустанно движется вперёд. Вопреки всем проблемам и трудностям, вы уверенно смотрите в будущее. Мы ценим ваши достижения, вместе с вами радуемся заслуженным наградам и являемся постоянными потребителями натуральной и вкусной молочной продукции.

Помимо того, нельзя не отметить и ваше желание постоянно быть в гуще общественной жизни района. Практически ни одно мероприятие не проходит без вашего самого активного участия и поддержки. Учреждения социальной сферы - школы, детские сады, больницы, дома культуры – в числе ваших приоритетных социальных партнёров. За вашим предприятием давно закрепился имидж не только успешного представителя бизнеса, но и щедрого мецената, заботящегося помимо развития производства ещё и об улучшении общего качества жизни региона.

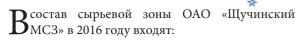
Пусть же наступающий 2017 год станет для вашего предприятия началом нового удачного восхождения на вершину финансового благополучия. Желаем вам надёжных деловых партнёров, расширения рынков сбыта, благоприятной конъюнктуры цен и честных конкурентов. Крепкого здоровья, взаимопонимания и согласия, праздничного настроения вам, вашим родным и близким!

Сергей ЛОЖЕЧНИК,

председатель Щучинского районного исполнительного комитета

Экономика года





- 9 хозяйств Щучинского района;
- 11 хозяйств Слонимского района.

Всего за 11 месяцев 2016 года от хозяйств и населения поступило молока в физическом весе в количестве 134,5 тыс. тонн при плане 141,8 тысяч тонн.

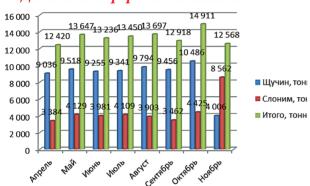
План по заготовкам молока выполнен на 94,9%.

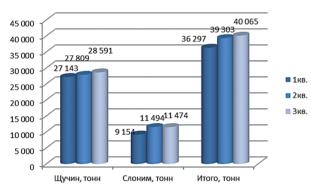
Темп роста заготовок молока с учетом давальческого и купленного у «Беллакта», «БиокомАгро» и у хозяйства Ивьевского района составил к соответствующему периоду 2015 года – 91,1%.

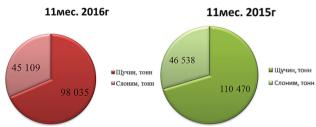
Темп роста молока от населения к 2015 году составил 77,2%.

Переработано молока в зачетном весе 143,1 тыс. тонн, в т.ч. в г.Щучине – 98тыс.тонн, в г.Слониме – 45,1тыс.тонн.

Динамика переработки молока:

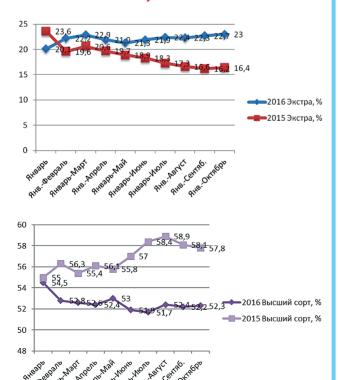


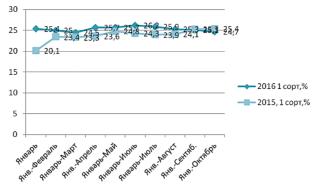


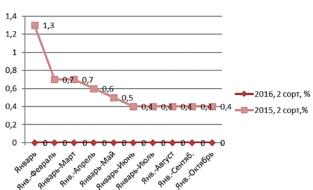


В 2016 году поступило меньше молока, чем в2015г. Одной из причин является снижение объема поступления молока за счет исключения в 2016 году Мостовского района из сырьевой зоны ОАО «Щучинский МСЗ».

Качество поступившего молока:







В 2016г улучшилось качество поступающего на переработку молока. Молоко 2-го сорта полностью отсутствует, удельный вес молока сорта «экстра» вырос с начала года на 3% за счет снижения молока высшего сорта на 1,9% и первого сорта на 1,1%. За 11 мес. 2016г удельный вес молока сорта «экстра» составил 23,1% от общего объема поступившего молока что на 6,7% выше, чем за аналогичный период прошлого года, удельный вес молока первого сорта по сравнению с прошлым годом снизился на 1,4%.

Объем производства продукции в фактических ценах за 11 мес. 2016г составил 105 193 тыс. руб. что на 12 601 тыс.руб. больше, чем за аналогичный период 2015г. Темп роста составил 113,6%. Выход товарной продукции из 1 тонны переработанного молока в фактических ценах составил 734,9 руб. что на 145,2 руб. больше, чем в 2015г. Темп роста составил 124,6%. Это говорит о том, что в 2016 году переработка молока осуществляется более эффективно и глубоко.

Производство новых видов

В 2016 году раширился ассортимент вырабатываемой продукции. Из них:

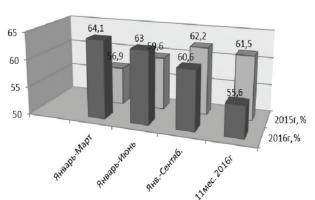
• сыры:

- «Карлов двор»,
- «ПармеГрано»,
- «Маасдам Classic»,
- «Голландский белорусский»,
- «MaaSdam deGrand»,
- «Греческий»,
- «Эдам»;
- **продукты:** Сырный «Маасдам» с заменителем молочного жира, белковый замороженный несоленый;

• цельномолочная продукция:

Творог обогащенный бифидобактериями 1%, творог с ароматом топленого молока 3%, молоко пастеризованное с медом 1,5% и 3,5%.

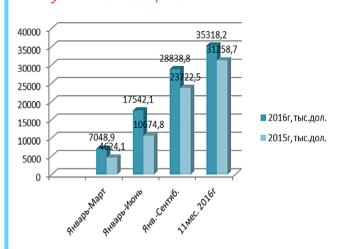
Удельный вес новой продукции в общем объеме произведенной



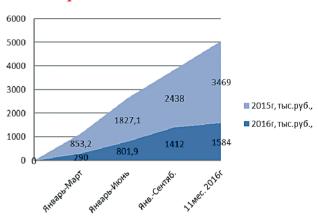
Удельный вес декларированной продукции в общем объеме произведенной

Месяцы	2016г, %	2015г, %	Отклонение, (+,-)
Январь-Март	92,5	87,6	+4,9
Январь-Июнь	95,7	87,3	+8,4
ЯнвСентяб.	97,2	87,6	+9,6
11мес. 2016г	97,7	89,3	+8,4

Инвестиции в основной капитал в фактических ценах



Экспорт



Финансовые показатели

Показатели	Ед.изм.	2016r, %	2015г, %			
Выручка от реализации с НДС						
1кв.		26 854	16 828			
6мес.	TT (57 696	45 602			
9мес.	Тыс.руб.	93 554	75 463			
11мес.		118 947	98 688			
Прибыль (убыток) от реализации						
1кв.		2 719	1 142			
6мес.	T6	8 197	51			
9мес.	Тыс.руб.	14 077	-136			
11мес.		19 215	58			
Чистая прибыль (убыток)						
1кв.		47	-501			
6мес.	T	69	-5 936			
9мес.	Тыс.руб.	1 370	-10 627			
11мес.		3 639	-11 685			
Рентабельность реализованной продукции						
1кв.		11,8	7,7			
6мес.	0/	17,3	0,1			
9мес.	%	18,5	-1,9			
11мес.		20,2	0,6			
Рентабельность продаж						
1кв.		10,1	6,8			
6мес.	%	14,2	0,1			
9мес.	%0	15,0	-1,8			
11мес.		16,2	0,6			

Среднесписочная численность работающих составила 707 человек,

в т.ч. в г.Щучине – 536 чел., в г.Слониме – 171чел.

Пора действовать! Не спать!



има! Декабрь! Еще со школьной скамьи у каждого из нас в подсознании с 1 января живут мысли о новых начинаниях, планах и личных достижениях. Не остается в стороне и жизнь нашего второго дома всеми любимого и с любовью называемого в народе «маслика». Что ожидает его в этом новом году, какие перемены для его «обитателей», и над какими успехами нам вместе предстоит поработать... В чем состоит суть нашего успеха? Об этом есть необходимость поговорить. Задача это крайне непростая.

История успеха – это что-то умозрительное. Можно говорить только о пути. Путь – это все. Цель – ничто, движение – все. И это бесконечный процесс. Он может оборваться только с окончанием жизненного пути.

И так, начнем с того, что не существует универсальных рецептов построения успешного предприятия. Но есть, напомню, стандарты. Сначала нужна стратегия, очень ясная, с соответствующим планом и так далее. Существует ряд компаний, которые имеют эти стратегии. Но среди успешных компаний есть и такие, которые не имеют их вообше.

Задаемся вопросом: что объединяет эти компании? Ответ очень простой: лидерство. Лидеры, возглавляющие успешные компании, сильные люди, с блестящей историей успеха и без таковой, с блестящим образованием и без него. Но это всегда очень яркие люди, которые приходили, собирали вокруг себя очень яркую команду и достигали успеха. Даже тогда, когда в него никто не верил.

Нужно отметить, что успех – это всегда лидер. Если нет лидера, не стоит начинать проект, он будет провален. Сначала – кто, а потом – что. Это то правило, которым, на мой взгляд, должен руководствоваться в своей практике руководитель любого уровня. Это самое главное, на что должен тратить свое время руководитель. Если вы лидер, если вы сумели создать команду вокруг себя, то тогда вам гарантирован успех, не важно, чем вы будете заниматься. Это, конечно, аксиома и правило, а из любого правила бывают исключения. Но я таких исключений не знаю. Зато известны множество гениальных проектов, которые были бездарно провалены бездарными людьми. И знаю много блестящих лидеров, которые вытащили самые безнадежные проекты.

Самое главное качество лидера – это способность к саморазвитию.

Лидер должен иметь возможность спрашивать. Это то, что делает в первую очередь директор завода Виталий Строгий, проводя рабочие совещания, ставя задачи, предлагая новые пути развития предприятия. Красной нитью в ходе совещаний проходит принцип: Пора действовать! Думайте! Если вы сюда пришли поспать, вы не туда попали. Сегодня завод в вас вкладывает время, средства, а потом я спрошу! Таким образом проявляется лидерство, потому что создается система мотивации.

Главное качество человека – это его характер. Характер человека – это набор его привычек. Характер человека определяет качество личности и его доминанту. То есть, мы понимаем, что человеком руководит его набор привычек и его набор стереотипов, которые заложены с детства. Они сформированы под влиянием инстинкта самосохранения и его генофонда.

Привычка - страшная вещь. Если мы посмотрим на историю, то увидим, что человек идет на смерть, но не меняет свои привычки. Пример: борьба с лишним весом и сердечно-сосудистыми заболеваниями. Она очень развита в Соединенных Штатах Америки. 60 процентов населения пьют различные побавки. У них смертность от сердечно-сосудистых заболеваний невысока. Мы ничего не делаем, но и едим не хуже, чем американцы. Самая высокая смертность в мире, связанная с сердечно-сосудистыми заболеваниями, - в странах СНГ. Наш человек приходит к врачу и слышит советы: надо перестать есть заразу, начать двигаться, поменять свои привычки. Сколько процентов людей использует эти рекомендации? Думаю, если процентов 20, не обману. Лидер - это тот человек, который может управлять своим характером. Он видит свои сильные и слабые стороны и регулярно работает со слабыми.

Один из лозунгов, который мы должны или хотя бы хотеть применять в нашей корпоративной культуре – не казаться, а быть. Это очень просто и очень тяжело одновременно, особенно это касается руководителей. Мы находимся на сцене. Мы хотим слышать хорошие комплименты. И со временем слышать неприятности становится тяжело, тем более от своих подчиненных. Ну как же так? Я же уже 20 лет отработал, у меня такие заслуги, а вы не хотите меня слушать! Есть внутренний протест. А если что-то не так, так это не я. Мне бухгалтерия ресурсов не дала, подчиненные – дураки, оборудование не то.

Ключевая проблема – это проблема исковерканной системы ценностей. В последние двадцать лет сделаны очень хорошие исследования о том, какая связь между религией, базовыми ценностями и экономическим ростом. Проблема: мы не готовы принимать ответственность на себя. Мы не отвечаем ни за себя, ни за свое дело. Мы всегда это перепоручаем. Наше правительство должно заботиться о нас, школы должны учить, везде во всем «я не отвечаю». Но, я отвечаю за свою жизнь, и мне никто ничего не должен! Если мне не дали, я сам возьму, заработаю. Мне поручили участок работы, я должен это слелать.

Любые объяснения на тему «почему это не сделано», идут от человека незрелого и слабого. Он сам не отвечает за свои действия и не спрашивает за действия с других. Отсюда и отсутствие корпоративности в отношениях между сотрудниками одного предприятия, готовности придти на помощь в трудный момент при решении общей проблемы. Ответ один – не моё!

Создание базовой системы ценностей, ориентированной на успех в системе стереотипов или привычек, вот базовая история любого успеха.

К сожалению, у людей привычки, как я уже сказал, сильнее, чем инстинкт самосохранения.

Сколько руководителей разного уровня на заводе с самостоятельным чувством ответственности внутри, которые сами готовы мотивировать и себя к действию, и других? К сожалению, статистика показывает, что лишь от пяти до семи процентов. Наверняка, когда Виталий Строгий говорит на совещании, что будет спрашивать с вас, каждый из нас в голове просчитал возможные варианты – уволит? Да тут все такие! Зарплату срежет? Да Бог с ней!

Это неправильная позиция!

Достаточно вспомнить успешную летнюю кампанию, организованную директором Строгим В.Н., по снижению температуры в производственных цехах и повышению качества сыра. Система мер содержала в себе элементарные мероприятия, которые не требовали крупных финансовых затрат. А нужно было всего на всего строго исполнить производственные инструкции, где-то элементарно закрыть дверь, увеличить поток холодной воды и т.д. Температура была понижена в рекордные сроки... Кроме того, в ходе мозгового штурма было принято инженерное решение по совершенствованию холодильного оборудования. В результате доработка оборудования и механизмов позволила не только экономить на энергоресурсах... Зарабатывать! Температура в цехах стала стабильной, в пределах требуемых норм. Такие примеры не единичны.

Искусство руководителя состоит в двух вещах. Первое – правильно определить массу людей, которые способны на трансформацию. Второе - правильно составить систему стимулов, чтобы они были не формальными, а мотивировали людей. Парадокс публичного лидера состоит в том, что общество хочет изменений, но не готово меняться.

Так для чего же нам нужно поменять свое отношение к делу? Что для этого мы хотим сделать?

Первой и самой важной задачей, которую предстоит решить нашему коллективу, является завоевание доверия потребителя и его интереса к нашей продукции.

Без сомнения, с главной задачей стратегии развития ОАО «Щучинский МСЗ» (далее – Стратегия) – комплексной модернизацией завода, нашему коллективу удается справляться успешно. Рядовое постсоветское предприятие с его постоянными проблемами по качеству, ассортименту и допотопными технологиями превращается в одного из безусловных лидеров белорусского сыроварения, способного конкурировать с флагманами отрасли.

Актуальной остается задача – продолжение и совершенствование практики инвестирования в развитие сотрудников завода. Одному из лучших в стране заводов молочной отрасли нужен один из лучших в отрасли, сплоченный и профессиональный коллектив.

Только с системой планирования карьеры, профессионального роста, ротации сотрудников и управления кадровым потенциалом предприятия, завод обеспечит своим работникам возможность для самореализации, максимального использования их знаний и опыта, повышения собственного профессионального уровня и ценности на рынке труда.

В целях модернизации и расширения системы обучения, я считаю, что будет целесообразным возобновление практики проведения технических учеб для сотрудников. Целью таких учеб прежде всего является информирование работников о наиболее интересных, актуальных и значимых для завода продуктах и направлениях деятельности, обучение основам бережливого производства. Кроме того, выступление на техучебе позволит сотруднику заявить о себе, увидеть и услышать коллег, попробовать себя в новой роли.

Учеба для сотрудников могла бы проходить дважды в месяц. Им также будет посвящена страничка на сайте ОАО «Щучинский маслосырзавод». Думаю, что эта новая старая практика займет достойное место в системе обучения специалистов предприятия.

Кроме того, одним из методов повышения производительности труда и интереса к проблемам производства со стороны специалистов завода может послужить создание «Биржи идей» (интернет-площадка, где работники смогут предлагать свои идеи по улучшению работы).

Продолжение успешно начатого в начале текущего года проекта самоокупаемости подразделениями завода по принципу «заработать на малом» так же ощутимо улучшит финансовое состояние предприятия. Так, только за восемь месяцев текущего года подразделениями нашего предприятия самостоятельно было заработано свыше 2,5 млрд. рублей. Как положительный пример, хочется отметить отделы кадров и материально-технического снабжения.

На заводе работают 800 человек. Одно улучшение, сделанное каждым работником в день — это почти 300 тысяч улучшений в год! Триста тысяч!

Что это значит для каждого из нас?

Не нужно ждать инициатив от руководства завода! Это право и обязанность каждого работника инициировать перемены, вносить любые предложения по улучшению качества и ассортимента выпускаемой продукции.

Мы — это наши мысли, наше настроение, здоровье, привычки, наши отношения с другими людьми. Чтобы превзойти конкурентов в большом, каждый из нас должен начать с малого — посмотреть на себя, оценить свою работу и свой коллектив со стороны. Важно только понимать, что персональная ответственность каждого сотрудника за результаты своего труда значительно возрастет.

Все, что мы делаем, мы делаем ради потребителя. Чем больше покупателю нравится с нами работать, тем лучше наши результаты, в том числе и финансовые. Другими словами, доход каждого сотрудника зависит в первую очередь от того, насколько доволен продукцией завода наш клиент.

Начальник ОМТС ОАО «Щучинский МСЗ» А.А.Левко О АО «Щучинский МСЗ» непрерывно проводит работу по продаже продукции на новые перспективные рынки.

Туркменистан

Диверсификация продаж продукции предприятия основана на развитии всех сегментов рынка сбыта, включая не только продажи в розничных и оптовых сетях, но также и активное продвижение продукции для конечных предприятий потребителей, использующих в качестве сырья продукцию молочной отрасли.

Основным направлением экспорта продукции остаётся Российская Федерация и составляет около 90% от всего объема, но постоянно идет работа по расширению сотрудничества с другими странами.

Так, в 2016 году осуществлялись поставки в Украину, Туркменистан, Казахстан. За январь - ноябрь 2016 года ОАО «Щучинский МСЗ» поставил в эти страны 864 тонны продукции на сумму более 3 млн. долларов. Из них в Казахстан – 159,6 тонн, в Украину – 636,75 тонн, Туркменистан – 67 тонн.

В последнее время особый интерес к продукции нашего предприятия проявляет Республика Казахстан. В сентябре-ноябре 2016 года было заключено 2 контракта с представителями из Казахстана. В середине ноября- начале декабря по данным контрактам были произведены первые отгрузки. Наши сыры по достоинству оценили в Казах-

стане, и уже в конце декабря директор нашего предприятия Строгий В.Н. провел ряд деловых встреч и переговоров, в ходе которых договорился на регулярные поставки сыра в эту страну. Достигнуты договоренности с представителями коммерческой сферы страны о планомерном увеличении к концу следующего года нашего продовольственного присутствия в Казахстане до 150 т сыра в месяц. Это серьезный прорыв в работе по диверсификации экспорта.

Перспективные направления (2017 год)

Также идут работы по расширению географии поставок в такие страны, как: Узбекистан, Киргизстан, Молдова, Азербайджан.

В декабре 2016 года Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь согласована поставка 80 тонн масла в Кыргызскую Республику.

В настоящее время, ОАО «Щучинский МСЗ» заключает договор с группой компаний в Республике Молдова, и проходит аттестацию для возможности сотрудничества. В 2017 году планируется получить сертификат «Халяль» для поставок продукции в страны Азии.

Активное поддержание и развитие рынков сбыта по различным направлениям помогает стабилизировать объемы производства продукции и создает предпосылки к росту производства.

Отдел продаж

Окупентрат сывороточный (КС).

Азербайджан

Продукция успешно реализуется на внутреннем рынке (Гродненская обл., Брестская обл., Минская обл., Гомельская обл., Витебская обл.) и внешнем (Россия, Украина, Казахстан, Туркменистан) рынке.

Специалистами отдела продаж активно проводится работа по продвижению продукции на новые перспективные рынки, участвуют на торгах на ОАО «Белорусская универсальная торговая биржа», аукционах и тендерах на территории Республики Беларусь.

Стоит отметить, что по сравнению с 2015 г., мы увеличили количество организаций, с которыми плодотворно сотрудничаем. Со многими работаем уже много лет, ежегодно наращивая объёмы продаж. Партнёры постоянно отмечают нашу продукцию как качественную, с высокими потребительскими свойствами и доступными ценами. Как результат выходим победителями по итогам годовых тендеров и аукционов, опередив таких крупных производителей как ОАО «Молочный мир», ОАО «Савушкин продукт», Волковысское ОАО «Беллакт». Например, два года подряд поставляем молочную продукцию в учреждения здравоохранения г.Гродно и ИК №11 МВД РБ г.Волковыска, победив в конкурентной борьбе у местных поставщиков. Победу помогло обеспечить оптимальное соотношение цены и качества. Многие субъекты хозяйствования интересуются и приезжают с предложением

активно сотрудничать, узнав про популярность и востребованность наших продуктов. Вследствие чего география продаж на внутреннем рынке расширилась в 2 раза. В частности значительно увеличились поставки в г.Гродно, г.Минск, Гродненский, Лидский и Вороновский районы. Наибольший удельный вес продукции приходится на Гродненскую область – 68%, второе место Минск и Минская область – 28%. Ведём активную работу по продвижению продукции на территории Брестской области.

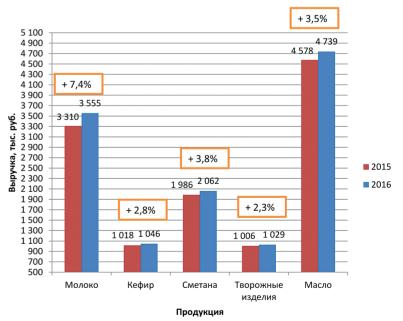
Таджикистан

Основными потребителями продукции ОАО «Щучинский МСЗ» в Гродненской области являются: Гродненское ОПО и филиала, районные отделы образования, спорта и туризма, учреждения здравоохранения, ГП «Гроднооблсельстрой», ГГУТП «Купалинка», ЗАО «Юнифуд», ООО «Евроторг», ИООО «Табак-Инвест» и другие. Крупные торговые сети регулярно предлагают производить продукцию под собственной торговой маркой.

Активное поддержание и развитие рынков сбыта по различным направлениям помогает стабилизировать объёмы производства продукции и регулярно наращивать объёмы продаж..

В течении 2016 года разработаны, налажены и оптимизированы регулярные маршруты поставки продукции по Гродненской области, что в свою очередь позволило снизить затраты на грузоперевозки и получить максимально выгодный экономический эффект. Ассортимент продукции приведён в соответствие с учётом требований рынка и желаний конечного потребителя. Предлагается ассортимент и в упаковке, наиболее востребованных сегодня.

Сравнение выручки от реализации без НДС за 2015-2016 гг., тыс. руб.



По итогу работы в разрезе по основным видам продукции за 2016 год увеличилась выручка от реализации цельномолочной продукции на 350 тыс.руб., что составило 105,5% к уровню прошлого года. Также выросла выручка от продажи масла сливочного и творожных изделий, 103,5% и 102,3% соответственно.

Таким образом, ОАО «Шучинский МСЗ» и в 2017 году остаётся одним из признанных лидеров по производству молочной продукции на рынке Республики Беларусь, где приоритетом поставлена качественная, рациональная работа по развитию и продвижению выпускаемых продуктов, обладающих комплексом потребительских и стоимостных свойств, которые обеспечивают коммерческий успех и прибыльную реализацию в условиях жёсткой конкуренции.



На пути к совершенству

С момента создания сектора маркетинга и рекламной коммуникации были выстроены определенные планы работы. Так, в предыдущих выпусках, мы чаще рассказывали про участие предприятия в выставках и ярмарках, как средство взаимодействия не только с партнерами, но и с нашими многочисленными покупателями из разных уголков Беларуси.

В тоже время, специалистами сектора маркетинга и рекламной коммуникации

постоянно анализировались мнения потребителей, изучались пожелания и рекомендации. В результате многих проведенных опросов было выявлено, что потребителю тяжело ориентироваться в нашей упаковке цельномолочной продукции. А именно, из-за универсальности упаковки покупатель не мог определить жирность продукта, которая ранее маркировалась не на лицевой стороне упаковки, а на кромке шва. Это вызывало некоторое возмущение группы покупателей и, как следствие, снижало продажи по данным продуктам.

Сектор маркетинга и рекламной коммуникации совместно с отделом продаж изучил все предпочтения потребителей при покупке молочной продукции и разработал новую жировую линейку продуктов. Незначительно был изменен дизайн упаковки. В зависимости от продукта, были добавлены белорусские мотивы «вышиванки» разных цветов. Главная потребительская характеристика, такая как жирность, теперь стала указываться на лицевой стороне упаковки.

> Сменило свою привычную оболочку масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» массовой долей жира 72,5% и «Белорусское» массовой долей жира 82,5%.

Не должно огорчать покупателей и то, что молоко стало фасоваться не по 1 литру, как все привыкли, а по 0,9 литра. Многие предприятия уже давно перешли на такую фасовку продуктов. За то молоко и кефир от NaDivo стали «жирнее». Теперь массовая доля жира в них — 3,6%.

Еще одним важным направлением маркетинга, является комплексная работа по борьбе с фальсифицированной продукцией ОАО «Щучинский MC3». Сектором маркетинга и рекламной коммуникации разработаны мероприятия по защите продукции посредством изменения упаковки. Стоит отметить, что основным продуктом, который пытаются подделывать, являются сыры. Ранее упаковка представляла собой пакеты красного и желтого цвета с круглой или прямоугольной этикеткой, в зависимости от группы сыров. Такую упаковку легко было

подделать. Теперь разработаны новые цветные брендированные пакеты с надписью ОАО «Щучинский маслосырзавод». Также, затрачивая лишь небольшие денежные средства, было принято решение о создании индивидуальных, уникальных только для нашего предприятия высечек для каждой группы сыров. В дальнейшем, на данных этикетках будут применяться и другие дополнительные меры защиты от фальсификата.

Кроме того, было принято решение о разработке уникальной брендированной пленки для самых популярных, самых продаваемых наименований.



Отдельные сыры, которые по динамике реализации уже можно отнести к своего рода продуктовым брендам будут иметь индивидуальную пленку.



Сыр «Российский новый Люкс» м.д.ж. 50%



Сыр «Голландский **LUX**» м.д.ж. 45%



Сыр «Король Эдвард» с ароматом топленого молока м.д.ж. 45%



Сыр «Черный рыцарь» м.д.ж. 50%

Свежие новости, актуальная информация о предприятии, ассортименте продукции на сайте предприятия

http://schuchin-cheese.by/



Присоединяйтесь к нашим группам в соц. сетях и узнавайте новости завода первыми!!!











Открытый вопрос

огласно срочным отчетам о выявлении продукции, ⊿не отвечающей требованиям ветеринарных санитарных правил и норм в 2016 году на территории Российской Федерации выявлены многочисленные случаи реализации продукции производства ОАО «Щучинский МСЗ» не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза.

По каждому случаю проведено внутреннее расследование с участием представителей ветеринарных, санитарных служб, Госстандарта Республики Беларусь. Во всех без исключения случаях установлено, что продукция, образцы которой отобранны для испытаний, не является продукцией производства ОАО «Щучинский МСЗ».

Качество реализуемой контрафактной продукции в каждом случае подтверждалось сертификатом соответствия РФ. Вместе с тем, с 01.01.2016 действия данных сертификатов отменены вступившим в силу Техническим

ламентом Таможенного союза, а вся продукция долж- чения на поставки на территорию Российской на сопровождаеться декларацией о соответствии TP TC.

После проведения служебных расследований были направлены обращения в органы МВД Российской Федерации о наличии фактов реализации контрафактной продукции. В настоящее время правоохранительными органами проводятся проверки по фактам фальсификации сыра производства ОАО «Щучинский МСЗ», ведется активная работа по выявлению лиц, осуществляющих подделку продукции и ее реализацию.

В органы Россельхознадзора Российской Федерации также направлены сообщения о подделках продукции предприятия, а также о ненадлежащей работе их должностных лиц при проверке документов, подтверждающих качество отбираемой продукции.

Вместе с тем, письмом от 24.10.2016 №ФС-НВ-7/20102, подписанным заместителем руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Власовым Н.А., с 25.10.2016 введены временные ограниции продукции производства ОАО «Щучинский МСЗ».

Указанное ограничение действует по настоящее время, в результате чего ОАО «Щучинский МСЗ» терпит значительные убытки.

Вся продукция производства ОАО «Щучинский МСЗ» проходит тщательнейший контроль качества в аккредитованных лабораториях как Республики Беларусь, так и Российской Федерации, и является продукцией высшего качества и высшего уровня безопасности.

Не смотря на изложенное, органы Россельхознадзора отказываются принимать эти факты во внимание. И в то время, как наше предприятие терпит убытки от временного ограничения на ввоз продукции на территорию Российской Федерации и не может предоставить потребителю возможность приобрести по-настоящему качественную продукцию, недобросовестные предприниматели пользуются данной ситуацией и наживаются на здоровье и безопасности населения.



Цех по уходу за сыром

Февраль

Выпуск новинок, Сыр ПармеГрано - относится к твердым сырам. Он имеет пикантный глубокий и насыщенный вкус и тонкий аромат. Сыры MaaSдам De Grand и MaacдaM Classic.

Май

Состоялось заседание Совета Слонимского филиала ГОСН. На базе Производственного цеха «Слоним» ОАО «Щучинский маслосырзавод» состоялось заседание Совета Слонимского филиала ГОСН.

На Совете были рассмотрены следующие вопросы:

- о перспективах развития ОАО «Щучинский маслосырзавод», в том числе Производственного цеха «Слоним» с посещением производства. Директор ОАО «Щучинский маслосырзавод» Строгий Виталий Николаевич и начальник Производственного цеха «Слоним» Пивоварчик Виктор Викторович.
- имидж руководителя. Шульга Оксана Константиновна, заведующий кафедрой возрастной и педагогической психологии учреждения образования «Гродненский государственный университет имени Я. Купалы», кандидат психологических наук.
- о работе ГОСН. Директор ГОСН Яковлев Владимир Борисович. Заместитель директора ГОСН Вольтер Ольга Владиленовна.
- о возможностях оказания услуг Гродненским отделением Белорусской торгово-промышленной палаты. Генеральный директор УП Гродненское отделение «БелТПП» Костюк Мечислав Брониславович. Совет вызвал большой интерес у руководителей Слонимского и Зельвенского районов.



29 февраля 2016 года ОАО «Щучинский МСЗ» принимал в гостях Председателя Белетелерадиокомпании - Геннадия Брониславовича Давыдько. Мероприятие началось с выступления Геннадия Да-

выдько, который проинформировал коллектив ОАО «Щучинский MC3» о задачах и целях Белорусского телевидения. Председатель рассказал, что Белтелерадиокомпания нацелено на консолидацию граждан, взаимоуважение и сближение народа. После выступления присутствующие имели возможность задать волнующие их вопросы приглашенному почетному гостю.

Июнь

С 7 по 11 июня 2016 года в Минске на площадке «Аэропорт Минск-1» прошла 26-ая международная специализированная выставка «БЕЛАГРО. Белпродукт - 2016», приуроченная к III Форуму регионов Беларуси и России. Среди 500 компаний-участников из 20

стран на выставке был представлен и ОАО «Щучинский маслосырзавод». Выставку посетили участники «Третьего форума регионов Беларуси и России», представители министерства и многочисленные гости выставки из разных стран. По традиции на Выставки прошел народный дегустационный конкурс «Чемпион вкуса», где продукция нашего предприятия была отмечена наградами за сыр твердый «ПармеГрано» и сыр полутвердый «Беларускае злата», а так же дипломом за активное участие в выставке.

TONTS

Велопробег, В велопробег по Щучинскому району, приуроченный к главному государственному празднику - Дню Независимости Республики Беларусь, отправились около восьмидесяти работников

ОАО «Щучинский маслосырзавод».

Коллективный дух... преданность традициям, истории.. здоровый образ жизни и желание отдать дань тем, кто подарил нам и нашим детям свободную независимую страну - все это сплотило сотрудников нашего предприятия отправится на велопробег расстоянием 25 км.

Август

ОАО «ЩУЧИНСКИЙ МСЗ» НА ПРАЗДНОВАНИИ ДНЯ ГОРОДА-ГОРОДА АВИАТОРОВ.

6 августа 2016 года ОАО «Щучинский маслосырзавод» принял участие в военно-авиационно-спортивном празднике, который проходил на территории бывшего аэродрома в г. Щучин. Так же, как и город - широко и масштабно - представилось и наше предприятие, где гости и жители города могли продегустировать уже полюбившиеся и новые виды сыров производства ОАО «Щучинский МСЗ», затем приобрести полюбившуюся продукцию в фирменной палатке предприятия, а также получить на память фирменные сувениры и сфотографироваться в тематической «сырной» фотозоне.

Сентябрь

ОТКРЫТЫЙ ФЕСТИВАЛЬ СЫРА - 2016 По традиции



выработанные с высокой и низкой температурой второго нагревания с применением пропионовокислых бактерий» - 3 место у сыра «MaaSдaм deGrand» и 3 место в номинации «Сыры, относящиеся к группе сыров с низкой температурой второго нагревания, формируемые из пласта» удостоен сыр «Голландский LUX».

1 место завоевал сыр «Пармезан Вест»! В номинации «Сыры,

Цех по выработке масла и ЦМП

HOVOCTU





Цех по выработке сыра

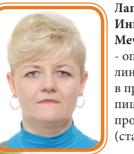
Чеславович - сыродел мастер (стаж 12 лет и 7 мес)



прессовщик сыра (стаж 15,8)

Романенко Татьяна Васильевна - сыродел (стаж 27 лет)





Лагодская Инна Мечиславов - оператор линии в производстве пищевой продукции (стаж 9л 8м)

Служба главного энергетика

Цынгалев

– старший

(стаж 20,6)

электромонтер

Лаборатория производственная





Служба главного метролога



Чагаев - слесарь по КИПиА (стаж 15,5)

Служба главного механика



токарь (стаж 20,9)



Рисюкевич - машинист холодильных vстановок (стаж 25,9)

Францевич

- старший

автомобиля

(стаж 17,8)

водитель



Витько Ю. аппаратчик очистных сточных вод (стаж 7,8)



Тацевич Владимир Владимирович -водитель автомобиля (стаж 20,6)



Ремонтно-строительный участок Борисевич Тадеуш



Варцаба водитель погрузчика (стаж 25,3)

Производственный цех «Слоним»



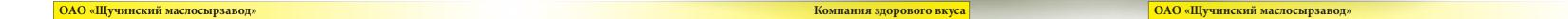
Ковалевский Влалимир Николаевич - токарь (стаж 6,2)



Ревенко Игорь Викторович -слесарь КИПиА (стаж 7,8)



Елисеева Нина Руфимовна аппаратчик пастеризации (стаж 11,6)





Контроль производства



Плесень в молочном производстве

икроорганизмы являются самыми древнейшими представителями жизни на нашей планете. Почти все процессы в природе проходят с их участием. Если говорить о плесневых грибках, то, в природе ей отведена важнейшая роль в масштабах биосферы. Плесневые грибы проводят гигантскую работу по разложению и минерализации разнообразных органических соединений.

Плесень, выращенную в особых условиях, используют при изготовлении сыров, таких как ракфор, камамбер, бри, голубой датский, Именно из плесени Penicillium notatum в середине XX века был получен первый антибиотик-пеницилин, который спас жизни миллионам людей.

Существует множество видов плесневых грибков, которые неоднозначны в частности для молочной промышленности. К примеру, некоторые грибки рода Penicillinum наносят большой вред в молочном хозяйстве, а другая их разновидность в то же время полезны. Penicillium commune приводит к порче масла и сыров. Penicillium сатеродная плесень) и Ptnicillium candidum

(Белая плесень) используется для приготовления камамбера, посредством протеолиза и липолиза плесень Penicillium rogueforti приводит к появлению в сыре вкуса рокфора.

Цвет плесени определяется главным образом цветом спор (конидий), например, Aspergillus –черного цвета, Penicillium-голубого или зеленого цвета. Для каждого вида плесени предпочтительна своя питательная среда и при изменяющихся условиях среды обитания различные виды плесени начинают конкурировать друг с другом, что приводит к разрастанию одного вида и угнетению другого.

Благоприятными условиями для развития плесени считаются влажность материала более 5%, влажность воздуха свыше 60-70% и температура воздуха 20-25%.

Попадая в благоприятные условия, влажные и плохо проветриваемые здания споры прорастают, образуя колонии. На поверхности колоний споры грибов укреплены очень слабо и малейшего движения воздуха достаточно, чтобы спора отделилась от своего основания и образовала колонию в другом месте.

Чем же опасна плесень в молочном производстве? Прежде все тем, что многие плесневые грибки выделяют опасные для человека вещества, так называемые микотоксины, которые могут загрязнять пищевые продукты на любом этапе их производства. По различным данным в мире насчитывают более 350 видов плесневых грибов, из них 240 видов – токсичны. Наиболее изученными являются афлотоксины. Эти токсины очень устойчивы и не разрушаются даже при высоких температурах.

При каких условиях происходит поражение плесневыми грибами продуктов молочного производства? В случае нарушений санитарно-гигиенических и технологических правил, а также условий транспортировки, условий хранения. Появление плесени вызывает порчу молочных продуктов, что приводит к огромным экономическим потерям. Кроме того, пораженные плесенью продукты представляют большую опасность для здоровья человека.

По нашим наблюдениям, основным источником загрязнения молочных продуктов спорами плесени является воздух производственных помещений. При высокой влажности споры микроскопических



грибков быстро начинают прорастать. Проблема заключается в том, что если сразу не принимать меры по уничтожению даже небольшого участка плесени, то избавиться от нее в последующем будет крайне проблематично, поскольку плесневые грибы очень устойчивы во внешней среде, как все спорообразующие культуры.

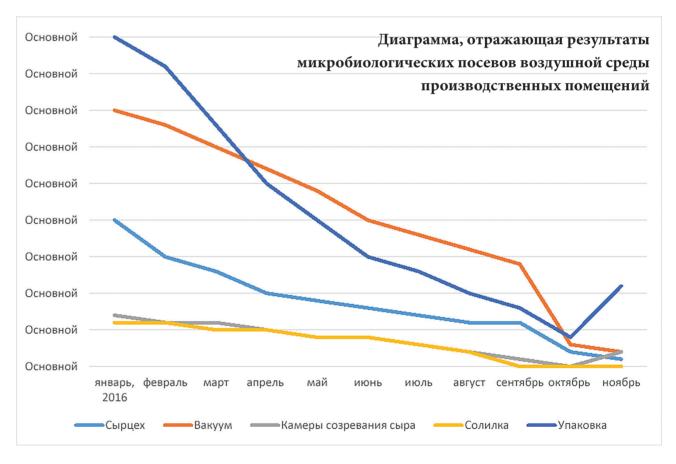
раторные исследования микробиологических показателей в смывах (общее микробное число – ОМЧ, дрожжи, споры плесени).

Обнаружение спор плесени в воздухе позволяет дать санитарно-гигиеническую оценку, а также охарактеризовать эпидемиологическую ситуацию на производстве и принять соответствующие меры по проведению профилактических меропри-

ятий. В случае если содержание нормируемой микрофлоры превышает допустимые нормы, то системы вентиляции и кондиционирования и воздух подлежат очистке и дезинфекции с применением разрешенных дезинфицирующих средств.

Одним из крупных предприятий по производству молочной продукции является Щучинский маслосырзавод. В настоящее время ОАО «Щучинский маслосырзавод» входит в состав ОАО «Управляющая компания холдинга «Гродномясомолпром» и является одним из передовых предприятий Гродненской области с занимаемой площадью 6,6542 га и производственной мощностью более 450 тонн молока в сутки. В 2016 году на Щучинском маслосырзаводе было установлено новое оборудование, которое в заметной мере позволило сократить показатели по плесеням по

сравнению с предыдущим 2015 годом. Была произведена установка аэрозольного генератора для проведения объемной дезинфекции помещений, а также ввелись в эксплуатацию установки для обеззараживания воздуха УОФ-2 м-3/95 (2 УФ + 1 озон) настенные.



В связи с этим влажность и температура в производственных помещениях являются ключевыми контролируемыми факторами роста спор плесени.

Еще одним важным показателем микроклимата производственных помещений является определение подвижности воздуха, поскольку характеризует состояние систем приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования воздуха. Доказано, что если регулярно не промывать, не дезинфицировать систему вентиляции и кондиционирования, не менять фильтры то развивается плесень, споры грибов неизбежно будут принудительно «нагоняться» в помещения. Для микробиологической оценки состояния таких систем необходимо проводить лабо-

Для микробиологической оценки воздушной среды производственных помещений на предприятии ежедневно проводятся лабораторные исследования.

При появлении даже небольшого участка плесени в производственных помещениях участки стен, потолков, углов следует немедленно очищать, и окрашивать водоэмульсионными красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

Вывод: правильная организация и неукоснительное выполнение всех санитарно-гигиенических требований на молочном производстве является обязательным условием безопасной и качественной продукции.



Молодое племя - вперёд

В настоящий момент наше подразделение, цех по производству масла и ЦМП претерпевает времена серьёзных перемен. На производственных площадях бывшего творожного участка приступили к монтажу линии по производству чеддеризованных сыров. Мы, молодые специалисты подразделения, с нетерпением и интересом ждём запуска нового участка. Я пришла работать на предприятие в должности маслодела-масте-

ра, сейчас осваиваю специальность мастера по производству цельномолочной и кисломолочной продукции и надеюсь стать сыроделом-мастером. Работа на предприятии мне нравится, хотя она требует не только хороших теоретических знаний, но и практических навыков и умения быстро принимать правильные решения. По окончании смены, снимая белый халат и уходя домой, мысленно я нахожусь на производстве и анализирую все нюансы, и неточности в моей работе и конечно делаю выводы. Пока я всему только учусь, и помогает в этом мне мой коллектив и мои производственные наставники. В 2015 году я поступила в

БрГУ им. Пушкина на заочное отделение по специальности «Производство продукции и организация общественного питания». Приходится совмещать учёбу и работу, но и в этом есть свои плюсы. За студенческой скамьёй буду детально изучать процесс чеддеризации сыра, все факторы влияющие на технологический процесс производства нового для нас вида сыра, а применять свои знания буду, непосредственно, у себя, на производственной площадке.

Я горжусь тем, что работаю на столь активно развивающемся предприятии, и хочу поблагодарить наше руководство и профсоюзный комитет, за помощь, оказываемую нам в такой непростой период.

В канун Нового Года хочу пожелать всем коллегам ровной и благополучной дороги к успеху, четких целей и перспективных планов, неугасаемых сил и дружбы коллектива, семейного счастья и верного благополучия, высокого достатка и неизменной удачи.

Пусть новогодняя ночь исполнит желание каждого из вас и подарит всем чудесное настроение!

> Мастер по производству к/м и детских молочных продуктов Л.Г. Качановская

Микробам - бой

октября 2016 г.- именно эта дата на календаре ОАО «Щучинского МСЗ» стала отправной точкой создания и развития сырьевого отдела. На сегодняшний день покупателей волнует не только, где и в каких условиях производится тот или иной молочный продукт, но где, и в каких условиях производится молоко для приготовления данного молочного продукта. В современных условиях основными факторами, определяющими качество заготовляемого молока, является соблюдение гигиенических требований, микробиологических показателей молока, кормление и состояние здоровья коров, кислотно-щелочной баланс организма и отсутствие заболеваний, а также присутствие остатков антибиотиков, других ингибиторов.

Поэтому основной задачей для отдела является обеспечение тесного взаимодействия предприятия с хозяйствами Щучинской и Слонимской сырьевых зон, проводя совместную работу над повышением надоев и качества сырого молока. Решить данные задачи наш отдел пытается с внедрением различных схем работы с поставщиками. В ближайшее время планируется внедрять систему поддержки производителей. Суть модели сводится к сопровождению всего процесса: кормовой базы, здоровья животных, технологию доения и хранения молока.

Практика работы предприятия показывает, что молоко, поступающее из сельскохозяйственных организаций, не в пол-

ном объеме является пригодным для производства масла и твердых сыров высших кондиций. Вследствие этого предприятие теряет выгоду, поскольку не может выработать больше дорогих и хорошо сохраняемых видов продукции. Одной из главных причин такого положения является: скармливание недоброкачественных кормов, неполноценность питания коров в стойловый и пастбищный периоды. Ни на одном из молочных продуктов так резко не отражаются изменения рационов и типов кормления, как на сыре. Именно этот этап для сырьевого отдела является особо важным, где уже сегодня проводиться работа за соблюдением качества кормов и сбалансированности рационов. Так, на сегодняшний день для снятия острого вопроса полноценности кормов, для хозяйств оказывается помощь по закупке белкового сырья.

Не упускается из виду такой аспект как гигиена дое-В некоторых хозяйствах ведутся отработки новых моющих и дезинфицирующих средств для молочного оборудования, а также препаратов, предназначенных для обработки вымени до и после доения, что на сегодняшний день уже отмечаются свои положительные результаты по снижению бактериальной обсеменённости молока, и заболеваний вымени коров.

Запланировано провести мероприятия по расчистке и лечению копыт. Разрабатываются планы о функциональной диагностике и лечению гинекологических заболеваний, а также болезней вымени у животных.



циалистов сельхоз организаций. Одновременно с этим, наш отдел ежедневно ведет анализ по объемам и

В планах пригласить ведущих

качеству поступающего молока - сырья на завод. Совместно с районными зоотехническими и ветеринарными службами проводит мониторинг сельскохозяйственных организаций на предмет соблюдения всех правил, норм, технологий по производству, хранению и транспортировки молока на предприятие. Изучает эпизоотическую обстанов-

ку районов в целом.

Еще рано говорить о значимых результатах, но все же хотелось отметить некоторые положительные моменты нашей работы. У хозяйств Слонимского района за последний месяц получилось увеличить рост объемов молока с показателем + 4%. Хотелось также отметить результаты работы СПК «Дружба Агро», которому в ноябре месяце удалось выйти с показателем экстра на 30 %.

Отмечаются положительные результаты по качеству молока и в Щучинской сырьевой зоне. На протяжении четырех месяцев идет снижение поступающего молока 1 сортам и увеличение таких сортов как экстра и высший.

Качественные показатели молока по Щучинскому району за сентябрь- декабрь месяц 2016г.

Сорт молока	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Экстра, %	35,6	38,2	33,1	37,3
Высший, %	48	49,3	52,2	53,2
1 сорт, %	16,4	12,5	14,7	9,5

Отдельно можно отметить лидеров по качеству молока, которые уже давно переступили 50% рубеж экстра и целеустремленно двигаются вперед по повышению качества сырья: СПУ «Протасовщина» - 60 %, ОАО «Василишки»-58 %.

Качество приоритет

Основной целью работы нашего предприятия является выпуск высококачественной, безопасной, полезной и конкурентоспособной продукции. Невозможно добиться поставленных целей без внедрения и поддержания высокой культуры производства. В нашем цеху она без сомнения присутствует. Ее основу составляет выполнение санитарно-ветеринарных требований, соблюдение технологии производства, постоянное совершенствование профессиональных навыков.

На сегодняшний день в цеху большое внимание уделяется не только санитарному состоянию оборудования и помещений, но и качеству воздуха. Для этого дополнительно закупаются установки по обеззараживанию воздуха, установлена новая приточно-вытяжная система, регулярно проводится обеззараживание воздуха генераторами холодного тумана. Несмотря на временную остановку реализации нашей продукции в Российскую Федерацию, руководство смогло и из этой ситуации извлечь положительный момент, был проведен капитальный ремонт в цеху по выработке сыра и в заквасочном отделении, в результате которого были отремонтированы потолки, перенесен в отдельное помещение вибрационный сепаратор и установка микрофильтрации рассола. Выполненные работы безусловно, улучшили условия работы в цеху и как следствие будут способствовать повышению качества выпускаемой продукции.

Хочется отметить, что обстановка в коллективе хорошая. Мы понимаем, что руководство во главе с директором, который Строгий и принципиален, но в то же время справедлив и всегда отвечает за свои слова, делает все возможное для улучшения качества выпускаемой продукции и улучшений условий труда работникам.

Производственный цех «Слоним»

🦰 оллектив производственного цеха «Слоним» всегда дружно и плодотворно трудится в решении поставленных руководством предприятия задач. Результативные положительные итоги работы достигаются за счет плодотворного сплоченного труда всего коллектива в любое время суток, что позволяет предприятию бесперебойно выпускать и отгружать востребованную качественную продукцию.

В 2016 году из значимых работ отмечены:

- 1) Модернизация линии отгрузки сыворотки работниками участка ремонтно-механического, что дало возможность переработки вторичного сырья (сыворотки) на давальческих условиях и реализацию готового сухого продукта хозяйствам района.
- 2) На участке мойки автотранспорта произведена замена моющих головок, что позволило улучшить качество мойки и дезинфекции.
- 3) С целью исключения проблем с обеспечением участка основного производства ледяной водой произведена замена испарителя ИП-60 на участке аммиачной компрессорной.
- 4) Для исключения непредвиденного перерасхода воды, уменьшения затрат на ликвидацию последствий порывов трубопровода обеспечения водой производственных участков, произведена перекладка линии с заменой трубопровода, который изготовлен из современного качественного материала (полипропилена).
- 5) Уменьшение образования отходов первого класса опасности и снижение энергопотребления в производственном цеху произведено за счет проделанной работы по закупке и установке светодиодных энергосберегающих ламп вместо люминесцентных ртутных ламп.
- 6) Для оказания технической помощи, буксировки автотранспорта без участия сторонних организаций приобретен трактор, а для эффективности его работы приобретена еще прицеп-цистерна, с использованием которых производится доставка молока-сырья из хозяйств района, что также позволило сократить транспортные затраты по доставке сырья.
- 7) Увеличена эффективность маршрутов по доставке молочной продукции за счет проделанной большой работы



Бог от всякого напастья!

От души мы добра

Всем желаем,

Успехов, здоровья и солнечных дней!

Долгой жизни, здоровья и счастья!

по их оптимизации специалистами отдела продаж и участком автотранспортным.

8) Для удовлетворения потребностей покупателей молочной продукции и расширения ассортимента освоено производство и продлены сроки годности на линейку весового творога от обезжиренного до творо-

га м.д.ж. 10% в одноразовой полимерной упаковке К-2, которые оказались довольно популярными у потреби-

9) Проведено ряд строительных работ по благоустройству территории. Проведено обновление и частичный ремонт асфальтного покрытия производственного цеха «Слоним». Силами работников построены: площадка под рефрижератор, площадка для хранения шин и строительных материалов; площадка для навесного оборудования, применяемого для уборки территории; площадка для хранения песка и гравия, построена площадка для сбора бытовых отходов.

Площадка под рефрижератор



хранения неиспользованного оборудо-

В связи с увеличением требований к качеству выпускаемой продук-

ции ОАО «Щучинский МСЗ» производственный цех «Слоним» в текущем году создан сырьевой отдел. Основной задачей которого является совместное взаимодействие предприятия с хозяйствами сырьевой зоны, а также повышение качества молока-сырья и увеличение надоев путём внедрения различных схем работы с поставщиками молока (хозяйствами). На ряду с этим ежедневно отдел ведёт мониторинг в организациях по производству сырого молока на предмет соблюдения всех установленных норм по производству, хранению и транспортировке, по качеству и объёму поступающего

Все решения, принимаемые специалистами в ПЦ «Слоним» решаются в рамках планерок, которые ежедневно проводятся начальником этого подразделения.



Мы не стоим на месте

Процветание нашего предприятия зависит от разных составляющих, основным из которых можно считать деятельность в области модернизации завода, развитие и наращивание мощностей, внедрение передовых технологий, оснащение более современным и энергоэффективным оборудованием, улучшение не только качества производимой продукции, но и помещений, где эта продукция производится. В уходящем 2016 году было осуществлено большое количество работ, касающихся именно модернизации и повышением уровня эффективности, производства продукции.

В первом квартале 2016мгоду был осуществлен первый этап реализации проекта по реконструкции системы вентиляции и кондиционирования в цехе по выработке сыра в главном производственном корпусе, что значительно улучшило температурно-влажностный режим, при этом сокращая количество потребляемой тепловой энергии.

Также был реализован проект по замене дымовой трубы котельной, которая, к слову сказать, находилась в предаварийном состоянии. Проектом было предусмотрено строительство новой металлической трубы высотой 21 м с возможностью замены старой трубы при беспрерывной работе котельной. Целью строительства является обеспечение должного уровня энергоэффективности и продол-

жительный срок эксплуатации объекта за счет применения современных строительных материалов и изделий.

Для приведения в соответствии с действующими ТНПА, выполнен капитальный ремонт двух складских зданий, произведена замена стропильной системы и кровельного покрытия, выполнен ремонт

Также своими силами и с привлечением подрядных организаций удалось значительно улучшить состояние благоустройства предприятия и прилегающих территорий. Было выполнено асфальтирование проездов и площадок, устройство ограждения, вертикальная планировка и высадка декоративных деревьев. За короткий срок были выполнены работы по текущему ремонту помещения сырцеха согласно требованиям санитарных норм.

На следующий год в планах нашего предприятия выполнить колоссальный объем по модернизации завода, увеличить техническую и технологическую оснащенность. Большинство предпроектных и проектно-изыскательских работ выполнены уже в этом году. В программе по плану модернизации на 2017 год предстоит выполнить второй этап реконструкцию системы вентиляции в камерах созревания сыра, строительство блочно-модульного газораспределительного пункта, реконструкцию аммиачной компрессорной в главном производственном корпусе, реконструкцию главного производственного корпуса и заменителя цельного молока с приемно-моечным отделением и увеличить приемку молока до 600 тонн в сутки.

В период с 2017 по 2020 гг., на нашем предприятии, включая производственный цех «Слоним», планируется реализация 25 проектов модернизации, реконструкции и нового строительства.

ОАО «Щучинский маслосырзавод»





ункциональное питание - это питание, оказывающее профилактический и оздоровительный эффект на функции органов человека. Вещества, поступающие в орга-

низм с пищей, влияют на духовное и физическое состояние человека, т.е. на наше здоровье. Здоровье - это самое большое богатство, которое нельзя заработать или купить. Его можно только укреплять и беречь. Разработка новых видов молочных продуктов функциональной направленности является также одним из эффективных направлений диверсификации рынка, что позволяет нашему предприятию повышать свою конкурентоспособность, расширяя ассортимент и предлагая покупателю продукцию с улучшенными полезными свойствами, а именно «Функциональный пищевой продукт», предназначенный для систематического употребления, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием.

Пищевая промышленность, на сегодняшний день, должна соответствовать потребностям медицины, а также тесно сотрудничать друг с другом, с целью предупреждения или снижения количеств заболеваний, предлагая продукты профилактического и лечебного питания. Только в данном случае совместное решение одной из важнейших проблем человечества достигнет высокого ре-

Среди наиболее перспективных категорий продуктов Европейского рынка, обладающих полезными свойствами, в первую очередь называют «натуральные» продукты, во-вторых, продукты, содержащие меньшее количества жира, соли и сахара, а также продукты обогащенные функциональными ингредиентами (витаминами, макрои микроэлементами, биологически активными добавками с про- и пребиотическими свойствами и др.). Поэтому наиболее востребованы продукты, оказывающие благоприятное влияние на пищеварительную систему, здоровье сердца и сосудов, повышение иммунитета, способствующие повышению жизненной энергии и снижению стресса.

Функциональное питание

«СЫР СЕРДЕЧНЫЙ»

- сыр "сердечный" - это инновационный продукт!!! Мы первые, совместно с разработчиками штамма Lactobacillus plantarum, планируем начать его производство на постсоветской пространстве. С целью проведения переговоров с эстонскими коллегами представительства «Bio-Compete nceCentreofHealthyDairyProductsLLC» Эстония по вопросу осуществления намеченных планов, генеральным директором ООО «Э-Пиим РУС» Ивановым Д.И. был организован визит директора ОАО «Щучинский МСЗ» Строгого В.Н., антикризисного управляющего ЗАО "Мясо-мо-

лочная компания" Стайнова П.А.на производственную площадку компании «Ерііт» Эстония. В ходе проведения переговоров, было принято решение по проведению опытной выработки сыра с использованием молочнокислых бактерий (Lactobacillusplantarum)на ОАО «Щучинский МСЗ».

Обогащенный сыр, способен поддерживать функции сердечно-сосудистой системы человеческого

организма, благодаря содержащимся в сыре специально выведенным молочнокислым бактериям (Lactobacillusplantarum), которые производят в сыре некоторые соединения, включая оксид азота, биологически активные пептиды и полиамиды, которые расслабляют гладкую мускулатуру кровеносных сосудов, что приводит к снижению артериального давления.

С целью подтверждения влияния пробиотического Сердечного сыра «Нагтопу» на артериальное давление и метаболические показатели здоровья были проведены исследования «Молочным товариществом "Е-Рііт»»(Эстония) на группе взрослых здоровых добровольцах до и после употребления Сердечного сыра "Harmony», содержащего L. plantarum TENSIA®, включающие определение уровня артериального давления (АД), антропометрических показателей, биохимический анализ крови, уровни глюкозы и липидов, содержание полиаминов в моче.

Участниками исследований были добровольцы - 33 мужчины и 49 женщин в возрасте 18-65 лет, разделенные на 2 подгруппы: с нормальным артериальным систолическим давлением (САД (120-129) или нормальным повышенным артериальным систолическим давлением(САД (130-139 мм

Участники исследования в ходе всего периода обследования следовали своим обычным диетическим привычкам.

После 3-недельного вводного периодабыло проведено исследование с ежедневным потреблением 50 г Сердечного сыра "Harmony» (основная группа) или с 50 г сравнительного сыра, не содержащего L. plantarum TENSIA (группа сравне-

У лиц с артериальным систолическим давлением (САД) >120 до 159,5 мм рт.ст. после употребления пробиотического сыра величина САД и диастолического давления (ДАД) существенно снижалась (р=0,0006 и р=0,0004 соответственно). При этом у лиц из группы сравнения, употреблявших

> контрольный сыр, также была видна тенденция к снижению САД и ДАД (р=0,057 и р=0,046 соответственно). У лиц из подгруппы с нормальным АД (≤130 мм рт.ст.) после 3-недельного потребления 50 г Сердечного сыра «Harmony», содержащего пробиотик L. plantarum TENSIA®, существенных изменений уровня АД не отмечено. Зато у лиц с нормальным повышенным дав-

лением после потребления пробиотического сыра было найдено более существенное снижение САД (р=0,00004) и ДАД (р=0,003), чем у обследуемых 1-й подгруппы из группы сравнения. В конце исследования указанное различие между величинами ДАД у лиц основной группы и группы сравнения было выражено более значительной (р=0,047)!

Результаты исследования показали, что 3-недельное потребление пробиотического сыра не увеличило у добровольцев ни массу тела, ни метаболические параметры - уровни глюкозы и липидов в плазме крови.

Самый важный вывод проведенного исследования ежедневное употребление указанного сыра (в количестве 50 г) вызывает понижение до нормальных показателей АД, отчетливо проявляющееся в группе добровольцев с повышенным АД.

Таким образом, пробиотический сыр - это прекрасная пища, поскольку его потребление способствует поддержанию нормального АД. Более того, если указанный медицинский маркер (величина АД) находится на границе здоровья и болезни, может быть обнаружена обратная связь между потреблением данного молочного продукта и величиной АД.



ГОТОВИМСЯ К НОВОМУ ГОДУ!

или 5 привычек, которые помогут оставаться стройным...



Эксперты назвали пять полезных привычек, которые помогут сберечь здоровье, фигуру и семейный бюджет.

1. Научиться чувствовать сытость

С детства мы едим не тогда, когда голодны, а когда нам дают еду. Детский сад, школа, дома отдыха, столовая система общественного питания диктует часы для приема пищи. Хотя наш организм может и сам с этим разобраться, но кто ж ему дает. В результате мы "забываем" ощущать чувство сытости, а значит — переедаем.

Ходим голодные целый день, а потом наедаемся, как только выдается возможность. Организм находится в постоянном стрессе, да и мы тоже.

Как изменить ситуацию? Довольно эзотерический совет, но все-таки попробуйте прислушиваться к организму. Если вам показалось, что вы голодны, то сначала попейте воды. Мы часто путаем чувство голода с жаждой. Если вода не помогла, тогда ешьте.

2. Как есть медленнее

Сигналы в мозг поступают через 20 минут после приема пищи — это азбучная истина. Но мы едим так быстро, что уже через 10 минут начинаем запихивать в

Дабы изменить ситуацию, засеките время и растягивайте прием пищи на 20 минут. Для этого после того, как вы съели ложку еды, положите столовый прибор на тарелку. Не зачерпните сразу новую порцию, а положите. На соседа напротив посмотрите, в окно или на потолок. Лучше не читать, потому что чтение, просмотр почты или телевизора загружают мозг, и он не может вовремя сказать вам о насыщении.

Для начала — начните просто думать о скорости еды, замечайте, как едят другие. Если кто-то рядом с вами ест медленно, входите в темп своего сотрапезника.

3. Универсальный измеритель белка

Идеальная порция продукта, содержащего белок ваша ладонь без пальцев. Белки содержатся в курице, индейке, яйцах, твороге, нежирном мясе и бобовых. Теперь вы знаете, сколько нужно съесть, чтобы не переесть.

Сколько позволит сэкономить эта привычка? Судя по ладони, обычно в нашей тарелке на 50% больше белков, чем следует.

4. Покупать разборчиво

Полезные продукты стоят дороже, но вредные тоже обходятся дорого. Только эти затраты вы понесете позже, когда пойдете к врачу. К тому же не очень приятно есть колбасу, в которой нет мяса, или сыр не из

Возьмите себя в руки и займитесь нудным, но полезным делом — изучением этикеток. Через неделю вы поймете, что из ассортимента ближайшего магазина можно есть, а что точно никогда не стоит. Это вас мотивирует не выбрасывать деньги на ветер, не покупать много плохих, дешевых продуктов, только потому, что вам некогда. И покупайте большими партиями те продукты, которые можно долго хранить.

Переход на хорошие продукты сэкономить не позволит, но разумные закупки помогут сохранить ваш бюд-

5. Любить себя

Допустим, вы решили изменить систему питания. Прекрасно! Не надо сразу выбрасывать все продукты или переставать есть хлеб. Подумайте, чем вы можете себя порадовать кроме еды.

Может давно хотели купить кроссовки или пойти на массаж, мечтали делать каждый вечер растяжку. Напишите список приятных несъедобных мелочей, которые не требуют особых усилий, а только времени и желания

Craemruboro Hoboro 2017 roga u Posugeemba!

Горячий шоколад с медом и корицей

Нет ничего лучше, чем чашечка горячего шоколада в ненастный день. Приготовить такой напиток не составит особого труда, а согревающий аромат шоколада и нотки корицы скрасят любую непогоду за окном.

Вам понадобятся:

500 мл молока

100 гр темного шоколада

4 ст л меда

3 ст л сахара

1 палочка корицы

1 ч л ванильного экстракта

Взбитые сливки и маршмеллоу - по желаю

Приготовление

КАНАПЕ

с фруктами

и сыром

Ингредиенты

рия, виноград)

• любой твердый

- 1 Смешать молоко, мед, сахар и корицу и поставить на небольшой огонь.
- 2 Измельчить шоколад и добавить его в
- 3 Вынуть корицу после растворения шоколада, довести до кипения и снять с огня.
- 4 Разлить по чашкам, украсить взбитыми сливками, зефиринками, молотой корицей

РЕЦЕПТ КЛАССИЧЕСКОГО СЫРНОГО СОУСА

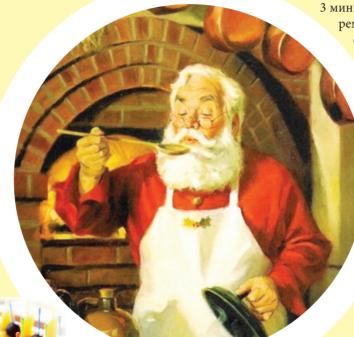
Понадобится: по 150-200 мл овощного/куриного бульона и молока, 100-150 г сыра, 50 г сливочного масла, 1 ст.л. муки.

Как приготовить простой сырный соус. На 30 г масла об-

жарить муку 1 мин, влить подогретое молоко, затем подогретый бульон при энергичном помешивании, довести до кипения,

> 3 мин проварить до загустения, всыпать тертый сыр, перемешать, проварить соус до растворения сыра, затем еще 2 мин, подсолить, заправить оставшееся масло.

Безусловно, в зависимости от различных используемых для приготовления соуса продуктов разными будут и блюда, к которым тот или иной сырный соус подходит наилучшим образом. К примеру, для мясных блюд идеальным вариантом будет такой сырный coyc.



Пряный чай-латте

Этот восхитительный пряный напиток с тонкими нотками корицы и кардамона обожают во все мире. Немного имбиря и мускатного ореха придадут еще больший согревающий эффект.

Вам понадобятся:

2 ст черного чая

2,5 ст молока 1-2 ст л сахара

¼ ч.л. гвоздики

¼ ч.л. сухого имбиря

2 шт кардамона

Щепотка мускатного ореха

Приготовление:

- 1 Заварите черный чай и дайте ему немножко насто-
- 2 Перелейте чай в кастрюлю, добавьте сахар, молоко и специи.
- 3 Доведите до кипения и сразу же снимите с огня
- 4 Налейте чай во френч-пресс или отфильтруйте специи с помощью ситечка.



• фрукты (персики, викто-

с сыром и колбасой

Ингредиенты

- Колбаса (сервилат)
- редис



- Почему Санта-Клаус разносит подарки один, а Дед Мороз - со Снегурочкой?

- Особенности национального характера. Санта-Клаус после встречи Нового Года домой сам доберется, а Деда Мороза должен кто-то дотащить.

Достала ворона где-то кусочек сыра. Села на ель и приготовилась его съесть. Вдруг откуда не возьмись выбегает лиса с бейсбольную битой и бьёт ворону. Ворона отлетает в кусты, лиса берёт кусок сыра и убегает. Через некоторое время ворона встаёт из—за кустов и говорит: — Ну ни фига себе басню сократили!

ЖЯРКА И ЛЕГКА! Новый год прошёл хорошо, если с утра на улице тебя зовут "Чувак с ютуба".

- Что ты подарил жене на Новый год?
- Путёвку в Таиланд.
- А она что тебе?
- Улетела!

- Мама, мама! Ёлка горит!
- Сынок, не горит, а сияет. - Мама, мама! Шторы сияют!
- 31 декабря, вечером подходит сын к
- маме и говорит:
- Давай, когда будет половина 12-ти закричим: Новый год! Новый год!
- Зачем это?
- A пусть наши соседи думают, что κ He знаю, ещё не рассказывали... нам Новый год раньше пришел.
- А давайте позовем тех, без кого не обходится ни один Новый год?
- Давайте...
- Милиция! Милиция!

Утро 1 января.

На столе записка: С Новым Годом! P.S. Рассол в холодильнике.

P.P.S. Холодильник на кухне.

Встреча Нового Года. Одна дама гово-

- Мне кажется, мы с вами уже встречали новый год в одной компании лет 12 назад.
- Правда? Я что-то не припоминаю.
- У меня тоже на лица плохая память. Но на платья — хорошая.
- Как провёл Новый Год?
- Как Новый год встретил?
- Как подарок...
- Это как?
- Да всю ночь под елкой провалялся...
- Что тебе подарили на Новый год?
- Видишь, вон под окном мерс 600-й, бирюзововый?
- Ага! Классная тачка!!
- Вот точно такого же цвета кепку...

КОРПОРАТИВНАЯ ГАЗЕТА

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:

Левко А.А., Янковский Д.Ю., Марфель Н.В., Романов И.А.

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 №35.

Тираж 299 экз.