БЕЛАРУСЬ

Чем славится Вилейский производственный участок Минского молочного завода №1

21.02.24 21:32 (обновлено: 21.02.24 21:32)



Фото: Валентины Довбенко

Вилейский производственный участок ОАО «Минский молочный завод №1» известен вкуснейшими и натуральными маслом, творогом и казеином далеко за пределами Республики Беларусь. О том, как развивается предприятие, поговорили с начальником участка Анастасией Селюн.



«Знаю все о производстве»

Молодой активный руководитель работает здесь с 2012 года. Пришла инженером-химиком в

— Сначала это был участок Молодечненского

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.
Принять

первое мое рабочее место, до этого трудилась на местном хлебозаводе.



По образованию она инженер-технолог, окончила Могилевский государственный университет продовольствия по специальности «технология хранения и переработки пищевого растительного сырья». Начинала в райпо, потом работала по специальности, затем перешла на хлебозавод, где от укладчика хлебобулочных изделий прошла путь до инженера-микробиолога. Затем приступила к работе на молочном заводе.

— Знаю все о производстве и кондитерских изделий, и хлеба, и молочной продукции, — говорит Анастасия. — Сейчас этот опыт помогает принимать многие решения.

Сегодня руководитель получает еще одно образование в Академии управления при Президенте Республики Беларусь.

Собеседница уточняет, что склонность к химии и биологии у них семейная. Благодаря любви к этим предметам и сын выбрал профессию доктора, до него в семье врачей не было. Сейчас он студент медуниверситета. Муж работает в Вилейке на заводе ОАО «Стройдетали».

— Люблю свой край за спокойную атмосферу. Здесь очень много живописнейших мест. На водохранилище и летом, и зимой получаешь колоссальные эмоции от красоты природы, которая находится совсем рядом. Спокойно, уютно и комфортно. Маленький тихий городок, а суету я не люблю, — делится Анастасия. — Для отдыха всегда выбираем новые места в Беларуси, ведь у нас в стране так много неизвестного.

Ежегодные поездки по стране организовывает и

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

Высокий стандарт качества

Начальник производственного участка с гордостью отмечает: вилейская продукция всегда держит марку качества.



***Кажуро Алеся Александровна**, мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции, производства сыра плавленного*

— Всей командой стараемся держать высокую планку, которую диктует и жизнь, и условия конкуренции, — говорит Анастасия.

Выпускаемая продукция сохраняет национальный колорит, натуральность и традиционный вкус. Среди примеров тому — производство масла методом сбивания высокожирных сливок.

— Используем один из старейших методов, за счет чего продукт имеет ярко выраженный сладко-сливочный вкус. Этим мы отличаемся от других производителей. Забытый многими вкус домашнего масла сохраняется немногими, мы в их числе, — приводит аргументы руководитель.

Анастасия гордится коллективом, с которым она пережила многое: и реорганизации, и налаживание новых линеек продукции, и многое другое.

— У нас достаточно сплоченное, сконцентрированное производство, на котором все взаимозаменяемы, могут перейти с одного

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

служба, которая помогает все обслуживать и содержать в рабочем состоянии, — подчеркивает

По словам нашей героини, выдвигает новые идеи по производству продукции начальник производственного сектора Наталья Сергеевна Буславская, которая работает давно, была и технологом, и мастером. Вносит свои предложения и головное предприятие, технологическая служба которого прорабатывает и анализирует возможности запуска нового вида продукции. Проводят дегустации, пробуют опытные образцы, изучают спрос.

Участие в выставках также стимулирует новые идеи.



Василий Гололоб *— водитель МАЗа. Приезжает на работу из Молодечно. Ежедневно перевозит от 15 до 45 тонн молока. На предприятии нравится все: и коллектив, и зарплата, и условия труда*

— Производили многое: сыры мягкие, сыры для жарки, с разными наполнителями. Масло не только с разным содержанием жира, но и с различными вкусами. В 2023 году выпустили три новинки. Одна из них — безлактозное масло, входящее в линейку продукции для людей, которые ведут здоровый образ жизни, а также для тех, у кого непереносимость лактозы. Это новое направление, — отмечает Анастасия. — Также наши прошлогодние новинки — масло с прованскими травами и чесноком. Это своеобразное решение для тех, кто живет в ускоренном темпе. Удобно сразу сделать вкусный бутерброд. Новинка пользуется высоким спросом.

Маслом Вилейский участок обеспечивает практически полностью потребности региона обслуживания Минского молочного завода №1, частично реализуется за рубежом.

Что на экспорт?

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

молочный белок. Основной потребитель и



Кроме того, экспортной позицией является творог. Его упаковывают в короба весом по 15 кг. Небольшая часть идет на фабрики мороженого, но остальное уезжает за границу. Перечень стран расширяется ежегодно. В числе стран-импортеров Российская Федерация, Узбекистан, Казахстан, Азербайджан, внесены также в реестр Сирия и Китая.

Высокие требования и к продукции, и к сырью

Основные поставщики сырья — хозяйства Вилейского, Мядельского, Воложинского, Молодечненского районов. Сырьевая база Минского молочного завода №1 достаточно обширна, предприятие перераспределяет сырье по площадкам с учетом поступающих заявок. Это удобно, но в приоритете всегда сельскохозяйственные организации Вилейского района.

— В нынешних условиях рынка к сырью предъявляются высокие требования. Все молоко принимается только согласно СТБ, лаборатория осуществляет входной контроль каждой партии, — говорит начальник участка.

Проводить анализ позволяет современное оборудование, которым оснащена лаборатория. Поставщики требования знают и понимают, что недостаточное качество станет поводом для возврата.



Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

В зоопарках Вьетнама от вспышки птичьего гриппа погибли 47 тигров

Ориентация на развитие

На заводе сейчас реализуется инновационный проект по производству мягких сыров с белой плесенью по типу камамбер. Уже идут строительно-монтажные работы по реконструкции здания, где будут производить сыр, закуплена часть производственного оборудования. Планируется, что в результате реализации проекта появятся 44 новых рабочих места. Тем, кто выберет Вилейку как место жительства, предоставят общежитие. Для обеспечения жильем предприятие сотрудничает с колледжем и коммунальной службой города. Удобные, комфортные условия проживания дополняет обширный перечень культурно-массовых и спортивных мероприятий.



— Проводя много времени на работе, нужно отдохнуть и набраться сил в уютной обстановке, а провести досуг можно и с коллегами, в том числе семьями, — уточняет Анастасия.

Из приятных бонусов работы начальник участка перечисляет рост заработной платы, хороший коллективный договор, в котором прописаны дополнительные условия: материальная помощь к отпуску и праздникам, продуктовые наборы. Поддерживают на предприятии и ветеранов труда.

— У нас работает 167 человек, и мы не просто коллектив, мы одна команда, — подчеркивает она.

Поддерживать и помогать другим

Предприятие оказывает помощь не только своим сотрудникам. Их подшефная организация — детский сад №7 города Вилейки. Строительные и

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

фельдшерско-акушерского пункта в Куренце.

 В зоопарках Вьетнама от вспышки птичьего гриппа погибли 47 тигров

ОАО «Минский молочный завод №1»,

Минский р-н, г. Заславль,

ул. Вокзальная, д.11,

Тел. +375 (17) 2465903,

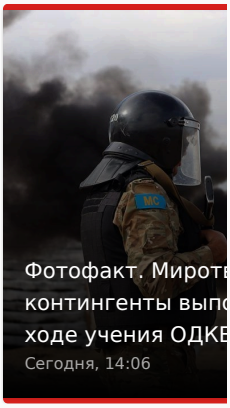
УНП 100058367

Регионы: Вилейка

Теги: Хорошая работа!, Производство

Рекомендуем





МІНСКАЯ ПРАЎДА

БОРИСОВ ВИЛЕЙКА СТОЛБЦЫ МОЛОДЕЧНО ЛОГОЙСК
МЯДЕЛЬ СМОЛЕВИЧИ СОЛИГОРСК ЛЮБАНЬ СЛУЦК
ЧЕРВЕНЬ БЕРЕЗИНО ВОЛОЖИН КОПЫЛЬ ЖОДИНО
ДЗЕРЖИНСК МИНСК НЕСВИЖ СТАРЫЕ ДОРОГИ КЛЕЦК
ПУХОВИЧИ КРУПКИ УЗДА

RUTUBE

Минское областное унитарное предприятие «Информационное агентство «Минская правда» УНП: 600013449. Юридический и почтовый адрес: Республика Беларусь, 220013, г. Минск, ул. Б.Хмельницкого, 10А

16+

© 2024 Все права защищены | Минская правда

Условия использования информации информационного агентства "Минская правда"

Файлы cookie
Информационное агентство "Минская правда" использует на своём сайте анонимные данные, передаваемые с помощью файлов cookie.

Сегодня, 17:53 **Лента новостей** В парках Вьетнама от вспышки птичьего гриппа погибли 47 тигров