Опубликовано: 20 МАРТА 2010

Звезда Полесья. Директор частного унитарного предприятия “Полесские сыры” Галина Бондарь не только успешно руководит заводом, но и ведет его по пути нравственной экономики.

В Хойникском районе Гомельщины есть предприятие “Полесские сыры”, где успешно совместили рыночный подход и нравственность экономического процесса. Завод побеждает в конкурентной борьбе, и немалая заслуга в этом директора предприятия Галины Бондарь.

В Хойникском районе Гомельщины есть предприятие “Полесские сыры”, где успешно совместили рыночный подход и нравственность экономического процесса. Завод побеждает в конкурентной борьбе, и немалая заслуга в этом директора предприятия Галины Бондарь.

Эпоха возрождения

Галина Бондарь, которая работала заместителем главного бухгалтера, возглавила предприятие, когда стоял вопрос о его закрытии. Когда-то один из крупнейших сырзаводов Беларуси в 2001 году буквально дышал на ладан. И виной тому во многом была чернобыльская авария. Еще 18 мая 1986 года было остановлено производство сыров. В 1991 году закрыли казеиновый цех. К 2001 году объем принимаемого молока упал с 500 тонн в день (в 1985 году) до всего 30 тонн. При этом произведенная продукция не находила широкого сбыта. Ее дискредитировал так называемый чернобыльский синдром. Когда потенциальные покупатели узнавали, что продукция произведена в Хойниках — интерес к ней сразу же пропадал. Тут и у мужчины-руководителя опустились бы руки. Но не такова Галина Бондарь!
Как сказал один из местных жителей, она ничего не боится. Но чтобы стронуть с мертвой точки предприятие, одной смелости было мало. Двумя крылами, которые вознесли “Полесские сыры” к вершинам успеха, стали техническое перевооружение и моральный дух коллектива. Всем известно, что воодушевленные люди могут свернуть горы. А уж если они технически вооружены, то им любая задача по плечу.
“Первые три года я спала по 4—5 часов в сутки, — вспоминает Галина Викторовна. — Все надо было привести в порядок”. Начала она с формирования коллектива, обучения его работе согласно требованиям XXI века. Доходило до того, что приходилось учить людей, как правильно вымыть руки... Ощущался недостаток профессиональных кадров, так как из-за чернобыльских событий большое количество специалистов поменяли работу и даже место жительства. Она искала кадры буквально по всей Беларуси. При этом сделала ставку на молодежь и сама ездила в специализированные учебные заведения на распределение выпускников.
А еще ей в первое время пришлось постоянно думать о... крышах, тех, которые текли. Наладить производство в помещениях с дырявыми крышами было нереально. Ведь замахнулась она ни много ни мало — на производство сыров. А эта продукция требует высокого мастерства. И тем не менее в 2001 году Бондарь открыла скорее мини-цех по производству сыра: в сутки его производили каких-то 100 килограммов. Чтобы делать этот продукт с улучшенными вкусовыми качествами, учились несколько лет. Зато сегодня хойникский твердый сычужный сыр “Эммилорд” — лучший в Беларуси. Его вкус оценили и в ближнем, и дальнем зарубежье. Затем наладили производство сыров “Сливочный” (50-процентный) и “Конталия” (30-процентный). И вот спустя девять лет на предприятии в сутки выпускается сыров уже в 30 раз больше — 3 тонны. А во всем объеме выпускаемой продукции (сливочное масло, цельномолочная продукция, казеин, сухое обезжиренное молоко) сыры составляют уже 18 процентов. Хойникские сыроделы единственные в Беларуси делают головки твердых сыров весом до килограмма.
Но “чернобыльская метка” все усилия по производству продукции могла свести на нет. Поэтому Бондарь взялась доказать, что хойникская продукция не только самая вкусная, но и самая экологичная. Она начала выставлять ее сначала на республиканских, а затем и на международных специализированных выставках. И в 2007 году в Санкт-Петербурге на крупнейшей специализированной международной выставке “Агрорусь” была наконец-то одержана решающая победа. Сладкосливочное 82,5-процентное масло из Хойников завоевало золотую медаль. А это значит, хойникская продукция вошла в мировую элиту продовольствия. В следующем году на Московской международной выставке победили хойникские 72-процентное масло и сыры. Затем победы последовали одна за другой: два года подряд хойникская продукция признавалась лучшей и в Беларуси. И сегодня ее знают в Москве, Санкт-Петербурге, Белгороде, Смоленске, Брянске... Причем пользуется она огромным спросом. За прошлый год на выставках в этих российских городах продали своей продукции на 1,5 миллиарда рублей. А еще “Полесские сыры” завоевали рынки в Украине, Польше, Нидерландах, Сингапуре, Латвии, Кыргызстане, Казахстане...

Приоритет — передовые технологии

Известно, если армия хорошо вооружена, то она сильна. Так же можно сказать и про предприятия. В рыночной борьбе побеждают самые технически вооруженные. Поэтому процессу техперевооружения Галина Бондарь уделяет первостепенное внимание. За неполные 10 лет ее директорства следует отметить несколько важных вех. 2004 год: на предприятии открыт цех по производству высококачественной муки, где работает закупленное и поставленное МАГАТЭ высокотехнологичное автоматизированное оборудование. Именно Галина Бондарь внесла большой вклад в реализацию этого проекта. Следующая веха технического перевооружения — новый компрессорный цех, который введен в эксплуатацию в 2009 году. Он оснащен оборудованием известной немецкой фирмы Grasso и при этом потребляет на 25—30 процентов меньше электроэнергии. Следующая задача — замена котла в котельном цехе. В этом месяце он уже начнет функционировать. Ну а дальше — новая масштабная цель: переработка и сушка сыворотки.

Победа начинается с идеологии

Галина Бондарь отдает себе отчет в том, что без людей все самые совершенные машины — мертвый груз. Поэтому идеологическая составляющая — на первом месте. В прошлом году предприятие победило в Гомельской области по организации идеологической работы. А в тот день, когда журналист “НГ” готовил этот материал, на заводе собрались идеологические работники райисполкомов. Как сказал главный специалист главного управления идеологической работы Гомельского обл-исполкома Николай Лысенко, чтобы на практике посмотреть, как надо организовывать идеологическую работу. А поучиться идеологам действительно есть чему. Здесь созданы все условия для работы и отдыха. Есть свой спортзал с тренажерами, хорошая музыкальная аппаратура. Сладкий стол, подарки, концерт — к каждому значимому празднику. А директор, очень строгая на производстве, очень человечна в отношениях с людьми. Когда не права, попросит у подчиненного прощения. Люди, чувствуя внутреннюю доброту этой женщины, ценят ее и уважают. Пенсионерка баба Женя, которая много лет отдала родному заводу, называет директора тепло: “Наша Галя”.
Кроме того что Галина Бондарь — директор успешного предприятия, она — мать, жена, дочь, да и просто хорошая хозяйка. Вот только времени у нее всегда не хватает. На работу приходит в 7 утра, домой возвращается в 8—9 вечера. И так практически без выходных. Дочь Ольга уже взрослая, работает в погранотряде. И так же, как и мама, относится к работе добросовестно и гордится своей мамой. Гордится своей женой и муж Александр и, как говорит

Галина Викторовна, терпит такую ее занятость. Мама, сельская труженица, передала свое трудолюбие дочери. В своем большом огороде Галина Викторовна выращивает много картошки, огурцов, помидоров и... цветов. Потому что она любит красоту во всем. Глядя на эту женщину на работе, трудно поверить, что в семье она тихая, а любимое ее занятие — в летний выходной посидеть на траве, среди цветов с книжкой.

Мнение

Начальник отдела идеологической работы Хойникского райисполкома Жанна ЧЕРНЯВСКАЯ:
— Галина Бондарь очень сильная женщина. Чтобы управляться с таким коллективом и производством, должен быть характер. Но при этом она по-женски мягко подходит к решению всех проблем и вопросов. С ней работать просто: все четко, всегда знает, что надо делать. Это очень хороший человек и уверенный руководитель.

Первые

“Полесские сыры” — валообразующее предприятие Хойникского рай-она, на которое приходится 80 процентов районной экспортной выручки.

Как надо торговать

В прошлом году, когда многие молочные предприятия страны пострадали от “молочного” конфликта с Россией, здесь, наоборот, нарастили объемы производства и экспорта. А все потому, что заблаговременно диверсифицировали рынки сбыта. Продукция шла буквально с колес. Сегодня 80 процентов всей выпускаемой “Полесскими сырами” продукции поставляется на экспорт. В структуре экспорта 40 процентов поставок приходится на Украину, 29 — на Польшу, в Германию и Россию поставляется по 12 процентов, в Кыргызстан — 7 процентов.

Тройной контроль

На “Полесских сырах” существует трехступенчатый контроль: сырья, технологического процесса и готовой продукции. Вся продукция без консервантов и добавок. Ее высокие качественные параметры оценили и на Западе. В день, когда готовился этот материал, на предприятии была представительная делегация из Словакии.

Заметили ошибку? Пожалуйста, выделите её и нажмите Ctrl+Enter



Александр РУДКОВСКИЙ

sparrow.

Вскрылся главный организатор теракта в «Крокусе» – россияне в ужасе
OSNMEDIA.RU

Найдены спонсоры теракта в «Крокусе» - вы будете в ужасе
AVIA.PRO

Смертельное ДТП под Петербургом - волосы встанут дыбом
PITERETS.RU

Родные не находят себе места! Он просто исчез без следа
DON24.RU

Что творится Куклачевым инфаркта: во
URA.NEWS