

Повышаем ставки на качество

ОАО «Жабинковский сахарный завод»: только натуральное сырье



Александр Познанский

Знаете ли вы, что каждый четвертый килограмм белорусского сахара – из Жабинки. Эту продукцию города-спутника Бреста знают и любят не только в нашей стране, но и далеко за ее пределами. Ежедневно ОАО «Жабинковский сахарный завод», который в прошлом году отметил свое 60-летие, выпускает около 1,5 тыс. т сахара-песка и свыше 145 тыс. т за сезон.

Вкус жабинковского сахара по достоинству оценили не только жители Беларуси и России, но и Казахстана, Узбекистана, США, Молдовы, Монголии, Турции, многих других стран, куда экспортируется около 40% от общего объема его производства. Сейчас идут переговоры с Израилем. С 2008 года Жабинковский сахарный завод – член Союза сахаропроизводителей России.

Более половины выпускаемых сушеного гранулированного жома и свекловичной мелассы реализуется в европейские и африканские государства.

В числе постоянных заказчиков в Беларуси кондитерская фабрика «Спартак», открытые акционерные общества «Савушкин продукт» и «Берестейский пекарь», Глубокский молочно-консервный комбинат.

Путь на пользу

Высокое качество продукции и устойчивые позиции на рынке более 60 лет – результат постоянной модернизации производства.



Первая крупная реконструкция, которая проходила с 1989 по 1996 год, позволила увеличить мощности завода в полтора раза – до 4,5 тыс. т суточной переработки сахарной свеклы.

На втором этапе, 2003–2006 год, на предприятии установили немецкое, голландское, испанское, финское, итальянское и датское оборудование. Это позволило перерабатывать ежедневно уже 6 тыс. т свеклы. К 2008 году проектная мощность доведена до 7 тыс. т.

Третий этап реконструкции завершен в 2021-м, в итоге уровень переработки возрос до 10 тыс. т. Это дало возможность минимизировать потери на всех стадиях производства, ведь чем быстрее удастся извлечь сладость из сырья, тем лучше.

Кроме того, ввод в эксплуатацию огромных складов бестарного хранения сахара и элеваторной башни экономит ежегодно около 1 млн долларов на аренде помещений. Ведь, как известно, в технологии произ-

– Более 60 лет наше акционерное общество высоко держит планку флага белорусской промышленности. Много сделано, но немало еще впереди. Главное – не останавливаться на достигнутом!

Александр Познанский,
генеральный директор
ОАО «Жабинковский сахарный завод»

водства привычного продукта есть строгая сезонность: выпускают его с сентября по декабрь (оптимальный срок – 100 суток), а продают круглый год.

На жабинковском предприятии за счет обновления оборудования постоянно совершенствуются технологии переработки свеклы. Завод первым в Беларуси запустил вертикальные испарительные вакуумные аппараты непрерывного действия ВКТ, значительно снизив энергопотребление. Для увеличения мощностей установлены уже третий диффузионный аппарат и четвертый кристаллизатор. В этом году введена новая линия по производству 5-граммовых стиков.

Процесс совершенствования техпроцессов не прекращается.



Линия фасовки

Сезон год кормит

Прошлогодний сезон сахароварения, как отмечает генеральный директор ОАО «Жабинковский сахарный завод» Александр Познанский, был особенно удачным. Начался 14 сентября – на шесть дней раньше, чем в 2022-м, и среднесуточная переработка свеклы достигала 9,8 тыс. т. Получили 144,6 тыс. т сахара (116% к уровню



Выручка от реализации продукции предприятия за прошлый год 311,4 млн рублей, чистая прибыль – 35,4 млн рублей

2022 года), которые поступили на склады и в торговую сеть. Тем самым заложена основа финансовой стабильности предприятия.

В сырьевой зоне Жабинковского сахарного 15 районов: 13 – Брестской области и два – Гродненской. Выращиванием свеклы занимаются 78 сельхозпредприятий. В прошлом году ее переработано в целом 1082,7 тыс. т. Порадовала и сахаристость корнеплодов – 16,35%. Кроме основного продукта – сахара белого кристаллического, предприятие выработало 61,56 тыс. т свекловичной мелассы и 15,91 тыс. т гранулированного сушеного жома.

Большим прорывом в свое время стало строительство фабрики фасованного сахара – его теперь больше поставляется потребителям в пакетах по 0,9, 1, 2, 5 и 10 кг, а также в 25-, 50- и 1000-килограммовых мешках.

Особой популярностью пользуются 5-граммовые стики в брендированной упаковке. Еще один не менее известный продукт, производителем которого является сахарный завод, «Сахар желирующий классик 1:1».

Деловая команда

За сухими цифрами эффективной экономики сахарного завода в Жабинке – профессионализм каждого работника, бывшего и нынешнего. Из почти 700 сотрудников более 70% на предприятии свыше пяти лет. 23% – руководители и специалисты. Нарбатываемый опыт – залог качества продукции и популярности жабинковского сахарного бренда SWEET LINE.



Теперь больше поставляется потребителям сахара в пакетах по 0,9, 1, 2, 5 и 10 кг

Нынешний руководитель Жабинковского сахарного завода продолжает дело своих предшественников. К слову, первый гендиректор предприятия Геннадий Велько, который в мае нынешнего года отметил 85-летие, первым удостоен звания «Почетный гражданин Жабинковского района». Геннадий Иванович 30 лет возглавлял сахарный завод, и под его руководством предприятие стало известным далеко за пределами района, а продукция – узнаваемой и любимой.

Сегодня, как и раньше, заводчане решают сложные задачи, ориентируясь на перспективу. Внедряют передовые технологии, наращивают объемы производства.

Как отметил первый заместитель генерального директора – главный инженер Василий Бобрук, который работает на сахарном заводе уже 33 года, предприятие полностью автоматизировано, оборудование соответствует европейским стандартам качества. Объем инвестиций за последние 10 лет оценивается в 114 163 тыс. рублей (более 70 млн долларов).

В прошлом году команда пополнилась пятью молодыми специалистами, сейчас на учебу по целевому направлению направлены еще двое. Начинающие сахаровары ответственные, инициативные, активные и спортивные.

Но с учетом развития, как отметила начальник сектора кадров Елена Матюшко, предприятие постоянно нуждается в квалифицированных рабочих – электрогазосварщиках, электромонтерах, слесарях по КИПиА, грузчиках, водителях и других.



Свеклоприемный пункт в Жабинке

Качество и безопасность

Как известно, качество и безопасность продукции – это доверие потребителя и надежное завтра. Следуя требованиям современного производства и стратегии развития, руководство Жабинковского сахарного завода первостепенное внимание уделяет соответствию продукции международным и отечественным стандартам.

Строго соблюдаются требования нормативных правовых актов, действующих в странах Евразийского экономического сообщества. Внедряются сов-



Экскурсионная группа школьников в производственной лаборатории

ременные методы управления качеством, ведется постоянный контроль и мониторинг в критических контрольных точках, идентификация, анализ и управление рисками, а также ряд других опций.

Заслуженное признание

Усилия коллектива ОАО «Жабинковский сахарный завод» по выпуску высококачественной продукции мирового уровня неоднократно отмечались профессиональными наградами. Наиболее значимые –

дипломы Ассоциации сахаропроизводителей государств – участников Таможенного союза за победу в конкурсе «Лучший сахарный завод Евразийского экономического союза». За увеличение объемов производства сахара и рост технико-экономических показателей Жабинковский сахарный завод признавался победителем этого конкурса по итогам работы в 2018, 2019, 2020, 2021 и 2023 годах. Предприятие стало лидером свеклосахарного подкомплекса ЕАЭС – 2022, лауреатом конкурса «Лучшие товары Республики Беларусь – 2020».

Кроме того, сахарный завод имеет немало наград концерна «Белгоспищепром», Брестского



Кагатное поле

областного и Жабинковского районного исполнительных комитетов.

Продукция постоянно демонстрируется на различных выставках и ярмарках. За последний год сахаровары из города-спутника Бреста поучаствовали в Международной специализированной выставке «БЕЛАГРО-2024», 31-й Международной выставке продуктов питания «ПРОДЭКСПО-2024» в Москве, 29-й Международной специализированной оптовой выставке-ярмарке «ПРОДЭКСПО-2023» в Минске.

Кроме того, генеральный директор ОАО «Жабинковский сахарный завод» Александр Познанский и начальник отдела ВЭД и маркетинга Людмила Кондратьюк приняли участие в монголо-белорусском бизнес-форуме 3 июня нынешнего года в Улан-Баторе во время государственного визита Президента страны Александра Лукашенко. Подписан договор о сотрудничестве с монгольскими коллегами.

Промышленный туризм

Новое дыхание в развитие внес проект промышленного туризма, разработанный заместителем генерального директора по идеологической работе и социальным вопросам Светланой Цюга:

– Экскурсии на производство пользуются популярностью во всем мире, а вот в Беларуси это направление получило развитие только недавно. Наш завод не остался в стороне и распахнул двери для

посетителей. Промышленный туризм интересен как взрослым, так и молодежи: школьникам и студентам. Например, недавно наше предприятие посетили гимназисты из Минска. Ребята раньше бывали на крупных производствах, таких как «Коммунарка» и «Могилевхимволокно». Но мощности нашего завода произвели на них особое впечатление. Были удивлены, что такой обычный продукт, как сахар, проходит длинный путь превращения из сахарной свеклы в сладкие кристаллы.

Экскурсии, конечно, интереснее проводить в сезон переработки. Они начинаются на центральном свеклопункте, где можно увидеть



Склад фасованной продукции

На жабинковском предприятии за счет обновления оборудования постоянно совершенствуются технологии переработки свеклы. Завод первым в Беларуси запустил вертикальные испарительные вакуумные аппараты непрерывного действия ВКТ, значительно снизив энергопотребление

огромные кагатные поля – горы сахарной свеклы. Квалифицированные специалисты интересно и увлекательно рассказывают об особенностях сахарного производства, знакомят посетителей со всеми этапами переработки сырья (сахарное производство – одно из самых технологичных и сложных) и отвечают на вопросы гостей.

Не обходится и без дегустации: можно попробовать на вкус как сахарную свеклу, так и кристаллы, которые только-только из нее получились в присутствии экскурсантов. Завершающий этап – фабрика фасовки, где



Линия фасовки сахара в бумажные пакеты

гости знакомятся с конечным продуктом, готовым отправиться к покупателям.

Одни из последних с экскурсией на сахарном заводе побывали участники II Форума председателей молодежных парламентов, который проходил в Жабинковском районе 30–31 мая. Молодым парламентариям рассказали об истории и развитии сахарного завода, провели экскурсию по фабрике фасовки. Воз-



Отбор проб в производственной лаборатории

можно, кто-то из ребят, впечатлившись, в дальнейшем свяжет свою жизнь с сахарной отраслью.

Сейчас предприятие готовится к очередному сезону, ведется плановый ремонт.

Перед сахарным заводом – градообразующим предприятием Жабинки, города-спутника, который в этом статусе отметил 7 мая свое десятилетие, открыты новые горизонты. И, уверенны, производственные рекорды не заставят себя ждать. ■

www.sahar.by
e-mail: office@sahar.by
225102, Республика Беларусь,
Брестская обл., г. Жабинка,
тел.: +375 (1641) 6-99-37.