

# 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 Кондратьев 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.**