

ДЕЛА КАК ПО МАСЛУ

ОАО «Минский маргариновый завод»: темп роста инвестиций 237%



Директор ОАО «Минский маргариновый завод»
Андрей Гончаров

Иногда бывает достаточно одной цифры, чтобы понять о предприятии практически все. С 2021 года Минский маргариновый завод радикально изменил парадигму развития, сделав ставку на перманентную модернизацию, – объемы инвестиций ежегодно утраиваются. Более производительное оборудование позволяет снижать затраты, не увеличивая численности (около 400 человек), и наращивать выпуск продукции, ежегодно обновляя ассортимент. О ситуации на рынке и стратегии на завтра журнал «Экономика Беларуси» поговорил с директором акционерного общества Андреем Гончаровым.

– Андрей Александрович, что происходит нынче в масложировой отрасли? Если судить по экономической статистике предприятия, можно подумать, что все идет как по маслу...

– Увы, масложировая отрасль далеко не в лучшей ситуации. На евразийском рынке санкционная политика привнесла серьезные коррективы: турбулентность цен. Наше основное сырье – растительные масла – только за последние полгода подорожало на треть. Но пытаемся быть в тренде и находим решения, чтобы обеспечить конкурентоспособность и высокое качество продукции, которая на 75% предназначена для внутреннего рынка.

Остальное отправляем в полтора десятка стран за рубежом: Европа, постсоветское пространство и «дальняя дуга». В последнее время растет популярность рапсового масла – все больше зарубежных партнеров заинтересованы в его приобретении. Мы – госзаготовители рапса, тесно работаем с сельхозорганизациями, которые научились его возделывать и получать хорошие урожаи. Цена еще несколько выше, чем у подсолнечного, но работаем над сокращением затрат.

– Этим, очевидно, и объясняется столь интенсивная инвестиционная политика в последние годы?

– Инвестиции – реальность номер один. Даже при том что качество вообще не вызывает сомнений, мы просто не сможем производить нужный продукт по востребованной цене, если хоть ненадолго остановимся в обновлении оборудования и технологии производства.

За последние три года модернизировали линии фасовки майонезов в ПЭТ-пакеты с заменой шести единиц оборудования. Автомат для фасовки в Doypack позволил увеличить объемы и разграничить производство томатной и майонезной группы. После долгого перерыва возвращаемся к стеклянной банке – установили линию розлива под крышку «твист-офф». Помимо того, что сегодня это одна из востребованных покупателями экологически чистая упаковка, получили рост производительности на 43%. Один из участков с откры-

ОАО «Минский маргариновый завод» – постоянный участник и победитель многочисленных конкурсов и премий, таких как Премия Правительства за достижения в области качества, «Чемпион вкуса», «Лучшие товары Республики Беларусь», «Лидер года», «Народная марка», «Лидер потребительского рынка». На международной выставке «Продэкспо-2024» (Москва) золотые медали получили майонез «Провансаль с лимонным соком» и соус на майонезной основе «Тар-тар»

той местности перенесен в помещение – экономим 11,3 тонны условного топлива в год.

В цехе вязких субстанций появилась стерилизационно-охлаждающая установка, которая обеспечила рост производительности почти на треть, а на линии непрерывной рафинации растительных жиров и масел – дополнительный сепаратор гидратации, нейтрализации и промывки масла для улучшения физико-химических свойств. Модернизирована и линия по его розливу в ПЭТ-бутылку – заменен фасовочный автомат и установлено дополнительное оборудование. Наполовину обновили автопарк.

Новое оборудование, помимо очевидного улучшения качества продукции и роста производительности на 26–43% по отдельным линиям, позволяет снижать себестоимость, и в условиях объективного дефицита специалистов рабочих специальностей – это единственно возможный источник нивелирования зависимости от

УНП 100185236

человеческого фактора, уменьшает количество обслуживающего персонала.

Кроме того, для улучшения условий труда в корпусах завода за три года фактически сделан капитальный ремонт: только облицовочной плитки уложено более 1000 кв. м на полы и стены в производственно-бытовых помещениях, заменены 198 старых деревянных окон на энергосберегающие из ПВХ, всего около 650 кв. м. Отремонтированы раздевалки и санузлы – это 320 кв. м, заменен пассажирский лифт, построены два новых склада готовой продукции на 600 кв. м. Привели в порядок и оборудовали всем необходимым столовую (470 кв. м) и актовый



Участок розлива растительных масел в ПЭТ-бутылку

зал. Создан музей с витринами и стендами. Появился спортзал с тренажерами. В холле административно-бытового корпуса – выставочная площадка с экспозицией выпускаемой продукции, которую можно увидеть на витринах и с помощью медийного оборудования. Спроектирован макет завода с детализацией хозпостроек.

– Готовы поделиться перспективными планами?

– В портфеле несколько важных проектов. Наиболее значимый – импортозамещающий, по производству спецжиров. Это продукция, которая востребована рядом отраслей, в первую очередь кондитерской, где для выпуска конфет или шоколада нужен ингредиент с определенными характеристиками по температурной обработке. Например, должен мгновенно остыть или не расплавиться, либо наоборот. Спецжиры отечественная промышленность закупала в Украине, ЕС и России. В ближайшей перспективе этот проект планируем реализовать. Не менее важен вопрос экономии топливно-энергетических ресурсов – его решит реконструкция котельной, что позволит уменьшить их нормы потребления.

Кроме того, постоянно разрабатываем новинки, до 8–10 в год, из которых 3–4, как говорят, выстреливают, на них получаем повторные заказы от торговых сетей. Отдел маркетинга с ними постоянно корреспондируется. Это с одной стороны, с другой – службы внешнеэкономической деятельности, коммерческий отдел сами



Продукция ОАО «Минский маргариновый завод»

подыскивают варианты развития ассортимента. К примеру, тренд на здоровое питание побудил к упаковке томатных соусов и майонеза в стеклянную банку – потребитель желает. Но это уже не советская 170-граммовая баночка майонеза, а 170–500 г под удобную крышку «твист-офф» – томатную группу, хрен, горчицу так фасуем. Возможно, расширим ассортимент майонеза в стеклянной упаковке. Хотя, по правде сказать,



Мастер цеха производства майонеза Елена Волчок

розничная торговля не очень любит новинки, раскрутка которых требует времени.

– С каким настроением встречаете 2025 год?

– Технологические изменения, которые постоянно воплощаем на заводе, позволяют смотреть с оптимизмом в будущее и успешно реализовывать самые смелые планы. ■

www.margarin.by
e-mail: mail@margarin.by
220037, Республика Беларусь,
г. Минск, ул. Козлова, 27,
тел.: +375 (17) 301-30-15