



Жар-птица, приносящая реальный успех и валютную выручку

Гран-при за сыр «Пикорино», серебряную медаль за сыр «Княгиня Ольга» привез Ошмянский сыродельный завод не так давно домой из Сочи (Россия). Там проходил международный конкурс «Молочный успех – 2021». Гран-при и серебро конкурса присуждены предприятию по результатам закрытой дегустации. Авторитетное жюри (эксперты) знали только название продукта, кто его произвел – нет. То есть судейство было честным, беспристрастным и прозрачным.

«Ошмянский сыродельный завод» филиал ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат» – современное, экспортноориентированное предприятие. Более 95 % произведенного, а это преимущественно сыры и сладкосливочное масло, завод отправляет зарубежному потребителю.

Учитывая тот факт, что белорусские сыры расходятся за рубежом на ура и продажи за границу растут, руководство головного предприятия – ОАО «Лидский молочно-консервный комбинат», что называется, двумя руками за эффективную экспортную политику филиала.

Ведь экспорт – это валюта, идущая на модернизацию и развитие компании, пополнение государственного бюджета в виде налоговых выплат. А деньги из-за границы за проданную туда продукцию приходят немалые: почти все изготовленное Ошмянским сыродельным заводом – валютный товар. Только за 10 месяцев текущего года удельный вес отгруженной за рубеж продукции в общем объеме производства составил 96,4 %, а темп роста экспорта к аналогичному периоду прошлого года составил 108,1 %. Объем зарубежных продаж за этот период – 29,559 млн долларов. За январь – октябрь 2021 года в сравнении с аналогичным периодом 2020 года завод увеличил поставки за границу более чем на 2 млн долларов!

Особенно хорошо продукция Ошмянского сыродельного завода, выпускаемая под торговой маркой «Сырный рай», а также его фирменный знак «Жар-птица» известны в России. Из 650 тонн продукции, отгружаемой в месяц за рубеж, 600 тонн отправляется в Москву, Санкт-Петербург, Краснодар и другие российские города. Не так давно первая партия сыров «Белорусское золото» и «Королевский» с ароматом сгущенного молока ушла в Калининград.

Рассказывает начальник отдела сбыта и маркетинга предприятия Наталья Зык:

– Самые популярные среди россиян – сыры «Царский» полутвердый и «Белорусское золото», растет популярность сыра твердого «Золотая Легенда». Наши соседи стали активнее покупать низкокалорийные с пониженным уровнем жирности (20–25 %) – «Фитнес-Чиз», «Атлет Тоиду» и другие. Кроме России, Ошмянский сыродельный завод поставляет свою продукцию и в Казахстан – до 50 тонн ежемесячно. Население России и Казахстана – двух знаковых для завода рынков – готово платить, что называется, любые деньги за продукцию бренда «Сырный рай», произведенную в Ошмянах.



Учитывая растущий спрос на полюбившиеся покупателю продукты, «Ошмянский сыродельный завод» постоянно инвестирует заработанное в собственное развитие. Так, в 2006 году завершился первый этап модернизации цеха по выработке твердых сыров, производство которых

выросло с 2,3 до 5 тонн в смену, в 2010 году – до 15 тонн в сутки, а спустя еще пять лет – до 20 тонн в сутки!

– Сегодня мощности по выпуску сыров загружены практически полностью – до 97%, – уточняет заместитель директора – главный инженер Владимир Лапейко.

Важной ступенькой к новым экспортным вершинам филиала стал пуск в декабре 2020 года современной, оборудованной по последнему слову техники камеры по созреванию сыров. Появилась возможность наращивания объемов выпуска выдержанных, приносящих наибольшую добавленную стоимость. Сегодня в ассортиментном портфеле Ошмянского сыродельного завода таких, пользующихся растущим спросом, твердых сыров несколько видов: «Пьемонтезе», «Пикорино», «Золотая легенда», «Грананапано», «Пармеграно», «Рочестер», а также ряд полутвердых, среди которых лидер покупательских предпочтений – «Царский». Технологи предприятия разработали еще несколько новых рецептов выдержанных сыров. И потребитель ждет их появления на прилавках магазинов.

Тамара МАРКИНА