

Стаўбцоўскі мясакамбінат: Працаўнікі са знакам якасці



Аналізуючы паказчыкі работы філіяла “Стоўбцы” ААТ “Мінскі мясакамбінат” з пачатку 2014 года, ва ўсім відавочны тэмп росту. Ад нарошчвання інвестыцый, экспартных паставак і памеру заробтнай платы да асартыменту выпуску каўбас, паўфабрыкатаў, кансерваў і паштэтаў.

– Наш кансервавы цэх перайшоў сёлета на трохзменны рэжым работы. Калі раней мы выпускалі 25-30 тон паштэтаў, то сёння маем 80. Застаецца высокім попыт на іх і на айчынным, і на знешнім рынках. Працуем над новымі відамі прадукцыі і паглыбленнем перапрацоўкі. У Стоўбцах нядаўна адкрылі дзясяты па ліку фірменны магазін – “Кумпячок”, – дырэктар філіяла Рамуальда Бурдукевіч пералічвае асноўныя дасягненні ў бягучым годзе і пры гэтым звяртае ўвагу на зладжаную работу калектыву,

яго прафесійны і вытворчы патэнцыял.

Нягледзячы на статус філіяла і няпростыя ўмовы гаспадарання, на пачатку 2014-га прадпрыемства выйшла на прыбытковую дзейнасць. Акрамя ўкладанняў у абнаўленне цэхаў, пакупку абсталявання, сродкі былі пушчаны і на дадатковае заахвочванне работнікаў. Кожнаму з 385-ці працуючых штомесяц да заробку кіраўніцтва дадае матэрыяльную дапамогу ў натуральным выражэнні на 500 тысяч рублёў. Па месцы працы – гарачае харчаванне ў сваёй сталовай з частковай аплатай кошту абеду. Па добрай традыцыі, мясакамбінатаўцы (у тым ліку і работніцы, якія знаходзяцца ў водпуску па доглядзе дзіцяці ва ўзросце да трох гадоў) атрымалі наборы з уласнай прадукцыі і да свайго прафесійнага свята. Аkurat напярэдадні яго стаўбцоўскія мясаперапрацоўшчыкі былі запрошаны на фестываль-кірмаш “Дажынкi-2014”, які праходзіў у горадзе Уздзе. Лепшыя ўзоры выпушчаных далікатэсаў яны прадставілі там... у выглядзе мяснога караваі і геаграфічнай карты Стаўбцоўшчыны, што надало ім, безумоўна, не толькі гастронамічны смак, а і мастацкія вартасці.

Прафесійнае свята – асаблівая нагода для ўшанавання працавітых і добрасумленых. Фактычна дзесяць працэнтаў работнікаў філіяла адзначаны асаблівымі знакамі ўвагі. У першую чаргу, гэта занясенне фотопартрэта на Дошку гонару, прысваенне звання “Ветэран працы”, уручэнне грамат ад раённага выканаўчага камітэта, кіраўніцтва і прафсаюзнага камітэта прадпрыемства. Няйначай, падарункам ад прафкама можна назваць і экскурсійныя паездкі, здзейсненыя на працягу года ў Гомель, Мінск (з наведваннем дэльфінарыя), на аграэкасыдзібу ў Валожынскім раёне “Свет пчол”.

– У нас прадугледжаны матэрыяльныя выплаты жанчынам да Дня маці, дзён нараджэння і юбілеяў, у сувязі з нараджэннем дзіцяці і заключэннем шлюбу, хваробай або цяжкім матэрыяльным становішчам, на аздараўленне дзяцей у аздараўленчых лагерах. У гэтым годзе розныя віды дапамогі выплачаны 270 работнікам, – расказала старшыня прафсаюзнага камітэта Вераніка Казацкая. На

стале яе – прыгожы вазон у дэкаратыўнай упакоўцы, “канверт” да яго. “У работніцы мясатлушчавага ўчастка – юбілей”, – патлумачыла прызначэнне падрыхтаванага падарунка Вераніка Антонаўна.

Праз камбінатаўскую прахадную

Мясатлушчавы ўчастак на камбінаце – адзін з самых адказных. Ён уключае ў сябе чатыры аддзяленні: тлушчавы, кішэчны, скурапасолачны і забойны. За месяц тут перапрацоўваецца 700 тон мяса на касці. Больш за дзесяць гадоў узначальвае ўчастак Міраслаў Шымак.

– Сёлета ў нас практычна не было «цякучкі» і радуе тое, што ратацыя адбываецца за кошт моладзі з прыгарадных вёсак. Яна прыжываецца на ўчастку за некалькі месяцаў, хаця праца ў нас фізічна цяжкая і малапрывабная, больш за дзесяць прафесій – са шкоднымі ўмовамі, – заўважае Міраслаў Шымак. Зацікаўленасць яго як кіраўніка ў стабільным калектыве праяўляецца ў гібкім падыходзе да складання графіка работы тым, у каго маленькія дзеці.

Моладзь побач з ветэранамі працы, «старажыламі» прадпрыемства – і на іншым участку – па вытворчасці каўбасных вырабаў і мясных паўфабрыкатаў. Майстар Галіна Скварцова на ўчастку толькі другі год, а да гэтага працяглы час працавала прадаўцом у адным з фірменных магазінаў камбіната. На даным этапе задачы ў яе вельмі напружаныя. Так, за дзень праз участак (у сувязі з устаноўкай новай лініі ён вырас да 37-мі работнікаў) праходзіць да 9-10 тон мяса, гэтай сыравінай забяспечваецца стабільная работа ажно трох аддзяленняў – па вырабе каўбас, паштэтаў і паўфабрыкатаў.

Тэхнолаг Людміла Бойка расказала, што асартымент выпушчаных на прадпрыемстве каўбас сёння налічвае больш за 100 найменняў. На наступны год запланавана пашырэнне тэрмічнай вытворчасці для павелічэння аб’ёмаў выпуску сыравэнджаных і сыравяленых каўбас. Навінку – салямі “Кракаўская” вышэйшага гатунку, якая

Ўжо паступіла ў продаж у фірменную гандлёвую сетку, перапрацоўшчыкі падрыхтавалі і да свайго прафесійнага свята. Агульныя вынікі работы падвяла в. а. начальніка ўчастка па вытворчасці каўбасных вырабаў і мясных паўфабрыкатаў Іна Фянько: “У кастрычніку план перавыканалі – выпусцілі 102 тоны прадукцыі. Адгружаем яе і ў Расійскую Федэрацыю. Попытам у нашых суседзяў карыстаюцца не толькі дарагія сыравяленыя прадукты, а і сальцісоны. У калектыве важна падбадзёрыць кожнага, прастымуляваць добрым словам”. Сама Іна Фянько пачынала на камбінаце з майстра, а нядаўна, пасля выхаду з дэкрэтнага адпачынку, ёй прапанавалі заняць пасаду начальніка ўчастка.

Таццяна ПЯТКЕВІЧ

НА ЗДЫМКУ: плён працы ў руках фармоўшчыкаў Алены Зубаравай, Алены Булаш, Таццяны Чаплінскай і складальніка фаршу Анастасіі Міхайлоўскай.

Фота аўтара