«СПАРТАК» — АД СЛОВА «СПАРТА»

Спецыяльны карэспандэнт «Звязды» гутарыць з генеральным дырэктарам слыннага акцыянернага таварыства Алегам Мікалаевічам ЖЫДКОВЫМ.

— Нават не ведаю, з якой навіны пачаць. Ці з прыгожай лічбы мінулагодніх вынікаў, ці з таго, што зусім нядаўна прадпрыемства адкрыла адразу тры фірменныя магазіны ў абласным цэнтры, і не ў сваім, а ў Гродне... Вельмі сімптаматычна. Усё ж пракаментуйце для пачатку, калі ласка, мінулагоднія вынікі і заадно тое, наколькі сёлета захоўваецца тэндэнцыя стабільнасці.

— Якую прыгожую лічбу вы маеце на ўвазе? Летась у нас было шмат прыгожых лічбаў. І паказчыкі росту прадукцыйнасці працы, і росту заработнай платы. А сваёй прадукцыі мы выпусцілі аж на 131 308 тысяч рублёў. На экспарт адгружана на 21 працэнт больш, чым летась. Вы гэта мелі на ўвазе? Я так і зразумеў. Што ж, прадпрыемства актыўна працуе як на ўнутраны, так і на знешні рынак, нарошчвае пастаўкі. Працуе рэнтабельна, атрымлівае прыбытак.

Стабільнасць работы мы захавалі і ў першым квартале. Без лічбаў і тут не абыдзешся. Прырост па выпуску прадукцыі склаў 11,3 працэнта. Наглядаецца рост дабаўленай вартасці. Зноў крыху вырасла зарплата. І працягваецца актыўная работа па далейшым пашырэнні сеткі фірменнага гандлю. У лютым адкрыты яшчэ адзін фірменны магазін у Мінску і сапраўды адразу тры магазіны — у Гродне.

— У разліку на замежных турыстаў, Алег Мікалаевіч?

— І на замежных турыстаў, якіх тут штогод прыбаўляецца, і на айчынных аматараў «салодкага жыцця». А ўжо зусім нядаўна, у красавіку, фірменны магазін адкрыўся ў Лоеве. Падчас адкрыцця адбылася дэгустацыя новых відаў нашай прадукцыі. Дарэчы, увесь красавік усе нашы фірменныя крамы гандлявалі па зніжаных цэнах.

Не здзіўляйцеся, але да канца года мы запланавалі ўвесці ў лік дзеючых яшчэ некалькі аб'ектаў фірменнага гандлю ў абласных і раённых цэнтрах. Робіцца гэта з мэтай ахопу большай аўдыторыі спажыўцоў, вывучэння іх попыту. Адначасова ажыццяўляецца так званая акцыйная палітыка — нічога незразумелага за гэтым словам не хаваецца, а толькі тыя акцыі, скіраваныя на розныя групы тавараў, да якіх прывыклі нашы спажыўцы і ў якіх яны актыўна ўдзельнічаюць.

— Скажыце, калі ласка, ці завяршыўся на прадпрыемстве другі этап мадэрнізацыі?

— Яшчэ ў чэрвені мінулага года — увядзеннем у эксплуатацыю лініі па вытворчасці і ўпакоўцы вафельных цукерак і батончыкаў. Неабходнасць правядзення другога этапу мадэрнізацыі з'явілася ў сувязі з тым, што ў адным з асноўных нашых цэхаў спатрэбілася абнавіць магутнасці па выпуску вафельных цукерак. І тым самым завяршыць стварэнне цалкам сучаснай вытворчасці папулярнага віду прадукцыі з высокімі спажывецкімі ўласцівасцямі. Сёння на новай лініі выпускаюцца такія вядомыя ўсім віды цукерак, як праліўнова-вафельныя «Аэрафлоцкія», «Алёнка», «Чырвоная шапачка».

Гэта не ўвесь пералік нашых навінак, бо ёсць яшчэ і цукеркі «Чыа-Рыа», вафельны батончык «Шарм», распрацавана лінейка смакаў вафельнага батончыка «Smile Time». Новая прадукцыя знайшла свайго спажыўца, і ўжо сёння мы атрымліваем прыбытак ад вытворчасці гэтых прадуктаў.

— На хвілінку вернемся да тэмы рэканструкцыі. Калі гаварыць пра перавагі новага абсталявання...

— То гэта выпуск разнастайнага асартыменту на адной лініі, хуткая пераарыентацыя вытворчасці з аднаго віду прадукцыі на іншы, зніжэнне працаёмкасці, поўная аўтаматызацыя працэсаў, а гэта значыць, магчымасць адмовіцца ад ручной працы. І — узросшая якасць вырабаў. Адным словам, зараз «Спартак» з'яўляецца сучасным прадпрыемствам, што выпускае вялікі асартымент кандытарскіх вырабаў, як традыцыйных, так і мэтавай скіраванасці.

— Вы згадалі пра ўзросшую якасць. Высокая якасць прадукцыі заўсёды была моцным бокам «Спартака».

— Што дазваляе задавальняць разнастайны попыт ва ўмовах рынка, які пастаянна мяняецца. Сваю ролю адыгралі належны ўзровень арганізацыі працы і тэхналагічнага працэсу. Дабіцца таго было няпроста і нялёгка, паверце. Таму канстатую гэта з пачуццём гонару за калектыў, за нашых тэхнолагаў.

— Вы пераканаўча тлумачыце прычыны поспеху свайго калектыву, але, мне здаецца, крыху не дагаворваеце. Калі 88 гадоў назад былое кандытарскае прадпрыемства «Прасвет» пераймяноўвалі, то не выпадкова назвалі яго так, а не інакш. Чыста на псіхалогіі, на падсвядомасці запраграмавалі ў работнікаў дысцыплінаванасць і настойлівасць у дасягненні мэты, уменне працаваць у адной камандзе. Сапраўдныя згуртаваныя спартанцы, ці ж не?

— Ну, калі прапануецца такое прыгожае і крышку экзатычнае тлумачэнне нашага калектыўнага характару, то я не супраць. *(Смяецца.)*

А калі ўсур'ёз, то мы ўжо з вамі зразумелі, што ўдасканаленне вытворчых працэсаў адбываецца пастаянна, шляхам тэхнічнага пераўзбраення, рэканструкцыі і мадэрнізацыі дзеючай вытворчасці, укаранення аўтаматызаваных сістэм кіравання тэхналагічнымі працэсамі. Але сёння я хачу асобна сказаць, асобна выдзеліць пастаяннае ўдасканаленне тэхналогій. Пра што і пачынаў гаварыць. Спецыялісты прадпрыемства вывучаюць альтэрнатыўныя і новыя тэхналогіі з мэтай прымянення іх на дзеючай вытворчасці, удасканальваюць рэцэптуры, абапіраюцца на народныя, нацыянальныя традыцыі. Адсюль і так шмат навінак.

— Калі можна, раскажыце больш падрабязна пра вашы «кулінарныя сакрэты».

— Калі ласка, абсалютна канкрэтна. Для задавальнення патрабаванняў і чаканняў спажыўцоў былі распрацаваны прадукты з дабаўленнем насення (зярнятак) кунжуту, ільну, семачак сланечніку (знакамітых гарбузікаў). Гэта і батончык-мюслі «Злакі з насеннем ільну», і два віды поснага пячэння: «Поснае» з насеннем сланечніку і льну, а таксама з кунжутам і льняным насеннем. Асаблівасць у тым, што ў складзе насення шмат карысных і неабходных чалавеку элементаў. У прыватнасці, вітаміны групы В — В3, В5, В6. Яны неабходны нашаму арганізму для карэктнай, скажам так, работы нервовай сістэмы, нармалізацыі сну. Ад спажывання гэтых вітамінаў залежыць і стан скуры. А мікраэлементы фосфар і селен забяспечваюць трываласць касцей і з'яўляюцца адным з найважнейшых кампанентаў здароўя і маладосці скуры.

У сваю чаргу, магній, калій — асноўныя гаранты працаздольнасці крывяноснай сістэмы. Цынк мальтыт, ізамальт і сарбіт у вытворчасці кандытарскіх вырабаў, атрымліваем не толькі прадукты для людзей, хворых на цукровы дыябет, але і нізкакаларыйныя дыетычныя прадукты з цудоўнымі смакавымі якасцямі, яны не ўплываюць на ўзровень глюкозы ў крыві і бяспечныя для зубоў.

У працяг палітыкі ў галіне здаровага харчавання прадпрыемствам сумесна з вядучымі спецыялістамі РУП «НПЦ НАН Беларусі па харчаванні» была праведзена работа па распрацоўцы і ўкараненні цэлай лінейкі батончыкаў-мюслі без дабаўлення цукру з выкарыстаннем мальтытнага сіропу. Гэта спецыялізаваная харчовая прадукцыя дыетычнага, прафілактычнага дыябетычнага харчавання, якая складаецца з сумесі аўсяных, ячменных, кукурузных шматкоў, так званай узарванай паветранай пшаніцы, сублімаваных ягад фундуку, мальтытнага сіропу з дабаўленнем кандытарскага тлушчу і іншай сыравіны. Батончыкі-мюслі з'яўляюцца крыніцай харчовых валокнаў (клятчаткі), што стымулююць работу страўнікава-кішачнага тракту, паніжаюць рызыку сардэчна-сасудзістых захворванняў.

— Здаецца, вы адны выпускаеце белы шакалад?

— Для пашырэння лінейкі белага шакаладу бы распрацаваны і пастаўлены на паток белы порысты шакалад і тры віды белага шакаладу з буйнымі дабаўленнямі. (Канкрэтна — «White Hill»). Какласцца аб моцным імунітэце, зноў жа прыгажосці скуры і валасоў. Так што цэлая крыніца кампанентаў для прыгажосці і маладосці.

Акрамя таго, ніякі не сакрэт, што ў зярнятках утрымліваецца раслінная клятчатка, яна паляпшае работу страўніка. Насенне льну — яго маторыку, садзейнічае ачышчэнню ад шлакаў. У іх утрымліваюцца антыаксіданты, амінакіслоты, магній, калій, тлустыя кіслоты Амега-3 і Амега-6.

Не паверыце, але насенне льну садзейнічае не толькі паляпшэнню стану скуры і валасоў, але і нармалізуе вагу. Вось на што варта звярнуць увагу нашым прыгажуням.

— З мінулых нашых сустрэч ведаем, што стратэгіяй развіцця прадпрыемства ў сферы здаровага харчавання насельніцтва важнае месца адводзіцца выпуску кандытарскіх вырабаў з паніжаным утрыманнем цукру, а таксама наогул без цукру...

— Спецыялісты прадпрыемства распрацавалі рэцэптуры на вафлі дыябетычныя «Спартак» топ на сарбіце, пячэнне дыябетычнае «Спартак» з сарбітам, шакалад дыябетычнага харчавання «Спартак» горкі з ізамальтам і шакалад горкі без дабаўлення цукру.

Я вас пераканаў, не? Тады дабавім, што выкарыстоўваючы рысць белага шакаладу шырока вядомая дзякуючы таніну, што ўваходзіць у яго склад і валодае супрацьзапаленчымі ўласцівасцямі, а таксама метылксаніну, які прымяняецца пры лячэнні бронхіяльнай астмы і хвароб лёгкіх. У прадукце ўтрымліваецца абязбольвальны кафеін, які паляпшае і мазгавы кровазварот. Кафеін наогул аказвае стымуляцыйнае ўздзеянне на арганізм, а з-за таніну (каб не ўпусціць важны факт) прадукт хутчэй зажыўляе раны і ранкі на скуры. З яго жанчыны робяць маскі пры сухой ці хворай скуры. Лечаць нават паследкі фурункулёзу і ўхіляюць іншыя дэфекты скуры.

І каб закрыць тэму дыетычнага харчавання, прывяду скупую статыстыку, якая гаворыць сама за сябе. Нават у пост нашы спажыўцы могуць дазволіць сабе не адмаўляцца ад любімых ласункаў. У нашым спісе поснай прадукцыі 17 відаў шакаладу, 13 — цукерак, 12 — карамеляў, 7 — пячэння, 6 — вафляў і столькі ж — батончыкаў-мюслі.

Трэба сказаць, што значная маса тавараў-навінак — гэта абноўленыя тавары. Тыя, якія некалі ўжо выраблялiся, але зараз іх рэцэптура ўдасканалена з улікам новых тэхналогій, магчымасцяў сучаснага абсталявання і пашырэння сыравіннага раду. Прысутнасць і нават перавага абноўленых відаў прадукцыі ў агульнай масе новых тавараў — заканамерны факт, бо дыктуецца таксама прыярытэтамі і ўстойлівымі звычкамі нашых даўніх спажыўцоў.

Пэўны штуршок у развіцці асартыменту прыдае і тое, што мяняюцца і стандарты на нашу прадукцыю. Унясенне змяненняў у дзяржаўны стандарт СТБ 2211 «Шакалад» дазволіла выпусціць не толькі лінейку малочнага шакаладу з начынкай з нугі і рознымі буйнымі дабаўленнямі, але і вагой 24 грамы і 90 грамаў. Гэта новы прадукт не толькі на рынку Беларусі, але і на рынках блізкага замежжа.

— Дарэчы, пра рынкі. Цяжкавата вам на іх канкурыраваць з буйнымі кампаніямі, якія «прапісаліся» там спрадвеку?

— Канкурыраваць з буйнымі транснацыянальнымі кампаніямі, з такімі гігантамі, як «Рашэн» і іншымі знакамітымі вытворцамі з Расіі, Украіны, Прыбалтыкі, весці гульню па іх правілах немагчыма, ды і не трэба. Наша прадукцыя аўтэнтычная і — непаўторная. (Кажу гэта не толькі таму, што патрыёт яе.) І яна даўно знайшла і ўтрымлівае свайго спажыўца. Не даводзіцца лішні раз казаць, што зроблена яна з высакаякаснай сыравіны.

Пра тое, што беларускія прадукты — найвышэйшай якасці, у тым ліку і кандытарскія вырабы СП ААТ «Спартак», ведаюць ва ўсім свеце. Зусім не выпадкова геаграфія паставак фабрыкі «Спартак» налічвае 25 краін блізкага і далёкага замежжа. Сярод іх такія зусім не простыя краіны-спажыўцы, як Ізраіль, Канада, Кітай. Пастаўкі ў гэтыя рэгіёны ажыццяўляюцца на пастаяннай аснове, а не толькі дзеля пашырэння геаграфіі прысутнасці.

У тую ж Канаду пастаўляем сваю прадукцыю ўжо некалькі гадоў. Там у яе свая, мэтавая аўдыторыя — група асноўных спажыўцоў. Як правіла, выхадцаў з краін былога Савецкага Саюза. І ведаеце, сам гэты факт варта расцэньваць як камплімент. Былыя суайчыннікі маюць велізарны выбар кандытарскіх тавараў, якіх хочаш і чыёй хочаш вытворчасці, могуць параўноўваць, але застаюцца з намі.

— Алег Мікалаевіч, а мо справа якраз у тым, што могуць параўноўваць. І выбраць найлепшае?

— Магчыма, і так. Ва ўсякім разе, хочацца спадзявацца. Што датычыцца рынку ЗША, пра які вы пытаецеся, то тут можна смела сказаць: прадукцыя кандытарскай фабрыкі з Гомеля карыстаецца ў Злучаных Штатах Амерыкі попытам ужо больш за дзесяць гадоў. Што пацвярджаюць рэгулярныя пастаўкі і станоўчая дынаміка аб'ёмаў рэалізаванай прадукцыі.

— Калі ласка, вернемся да тэмы навінак і якасці вашай прадукцыі. Мы яшчэ не ўсё абнародавалі.

— Тут галоўная навіна вось якая: за дасягненне значных вынікаў у галіне якасці і канкурэнтаздольнасці выпускаемай прадукцыі, укараненне інавацыйных тэхналогій і сучасных метадаў менеджменту «Спартак» чарговы раз удастоены звання Лаўрэата Прэміі Урада Рэспублікі Беларусь — за дасягненні ў галіне якасці 2018 года. Нядаўна адбылося ўшанаванне калектыву.

Мне прыемна прыводзіць прыклады. Сярод нашых навінак — наборы цукерак на малочным шакаладзе (можна сказаць, цэлая лінейка) «Milk», а таксама на горкім шакаладзе «Dark». Дык вось, за падарункавы набор шакаладных цукерак «Асарці Milk» на 26-й міжнароднай выстаўцы прадуктаў харчавання, напіткаў і сыравіны для іх вытворчасці «Прадэкспа-2019» калектыву прысуджаны дыплом лаўрэата і залаты медаль міжнароднага конкурсу «Найлепшы прадукт — 2019», праведзенага ў рамках выстаўкі.

Я ўжо ўпамінаў шакалад «White Hill» у асартыменце. Гэта белы шакалад з буйнымі дабаўкамі ў выглядзе ядра арэха міндалю і какосавай стружкі; ядра арэха фундуку і злакаў; ядра арэха фундуку і бісквітных шарыкаў. Упакоўка — пенал, 90 грамаў, сучасны еўрапейскі дызайн. Атрымаў залаты медаль «Найлепшы прадукт 2019» у Маскве.

А вось вафельныя батончыкі «Smile Time». Глазіраваныя, са смакам вяршкоў альбо шакаладу ці згушчонага малака, ванілі; black; фундук. Гандлёвая марка распрацавана вядучым расійскім брэндынгавым агенцтвам на аснове сітуацыйнага аналізу і агляду існуючых практык. Ім ж выбудавана архітэктура брэнда, яго назва, пазіцыянаванне, платформа брэнда, а таксама візуальная канцэпцыя, дызайн упакоўкі. Такая творчая садружнасць з расіянамі прынесла свой плён. На IX Міжнародным аглядзе якасці «Інавацыі і традыцыі» 2019 вафельны батончык «Smile Time» са смакам ванілі і вафельны батончык «Smile Time» black адзначаны залатымі медалямі і дыпломамі першай ступені «За высокую якасць».

Крышку раней мы атрымалі сярэбраны медаль у конкурсе «Прадукт года — 2018» у Маскве за каробку цукерак «Сліва ў шакаладзе». І хоць бы коратка варта сказаць пра Рэспубліканскі конкурс спажывецкіх пераваг «Прадукт года».

«Прадукт года» з'яўляецца першай і найбуйнейшай у свеце незалежнай грамадскай прэміяй як для тых тавараў, якія ўжо зарэкамендавалі сябе на рынку, так і для інавацыйных. Гэта конкурс, які праводзіцца метадам нацыянальнага апытання спажыўцоў. Міжнародны конкурс спажывецкіх пераваг «Прадукт года» і яго прыкметны Знак служаць стандартам даверу спажыўцоў з 33 краін свету, і іх колькасць пастаянна расце.

Вынікі XX Рэспубліканскага конкурсу спажывецкіх пераваг «Прадукт года — 2018» чарговы раз пацвердзілі, што большасць беларускіх спажыўцоў выбіраюць кандытарскія вырабы ад фабрыкі «Спартак». А фабрыка ўзнагароджана Дыпломам 1-й ступені ў намінацыі «Шакаладныя вырабы» за набор цукерак «Віва Грацыёза» (175 г).

Таксама «Спартак» перамог у наступных намінацыях:

1-е месца — «Шакаладныя вырабы»; 1-е месца — «Здаровае харчаванне»; 1-е месца — у намінацыі «Пячэнне».

Знайшлі сваіх аматараў і чакаюць заслужаных узнагарод разнастайных выставак «Злакі з трускалкамі», «Злакі з чарніцамі» — гэта батончыкі з сумесі аўсяных і мультызбожжавых шматкоў, пшанічнага вотруб'я з натуральнымі дабаўкамі і іншая наша смачная і карысная прадукцыя. Дарэчы, нядаўна мы прымалі ўдзел у выстаўцы FoodExpo Kyrgyzstan 2019, якая праходзіла ў Бішкеку, Кыргызстан. Гэта было ўнікальнае галіновае мерапрыемства, якое ахапіла ўвесь харчовы рынак. Удзельнікі мелі магчымасць паказаць сваю прадукцыю найбольшай колькасці кліентаў з краін СНД, знайсці дзелавых партнёраў, заключыць доўгатэрміновыя дагаворы.

Мы таксама вярнуліся з новымі дагаворамі і ўзнагародамі. Традыцыя перамагаць, якая фарміравалася дзесяцігоддзямі, працягваецца. Зусім нядаўна мы адзначылі 95-годдзе свайго калектыву. Як сустракалі? Сціпла, але прыгожа. Вы ж ведаеце, як прыгожа мы ўмеем сустракаць святы. Як працуем, так і святкуем.

Гутарыў Уладзімір ХІЛЬКЕВІЧ.

Здымкі прадастаўлены аддзелам маркетынгу прадпрыемства.
УНП 400078278