

# Скідзельскі цукровы камбінат — першы на працягу 60 гадоў!



У гэтым складскім памяшканні захоўваецца да пятнаццаці тысяч тон цукру.

(Працяг. Пачатак на стар. 1.)

— Натуральна, што ўсе працэсы на нашай вытворчасці цалкам аўтаматызаваныя, камп'ютарызаваныя, і кантраляваць вытворчасць у рэжыме рэальнага часу можна не толькі аператар асобнага апарата, але і галоўны тэхналаг, начальнік змены, галоўны інжынер, а таксама генеральны дырэктар, — сказаў Андрэй Адамавіч.

Ён жа раскажаў і пра планы па рэканструкцыі і мадэрнізацыі на 2011 год, а таксама на бліжэйшую пяцігодку:

— Сёлета мы паставім новую цукрасушку, абсталяванне для гэтага ўжо закуплена. Акрамя цукрасушыльнага комплексу мы збіраемся пачаць будаўніцтва складнага б'ястарага захоўвання цукру. У нас зараз ёсць сілас на 15 тысяч тон, пабудаваны ў 1998 годзе, а мы пачаў паставіць яшчэ адзін такі, але ўжо на 60 тысяч тон. Гэта нам дазволіць пазбегнуць выдаткаў пры захаванні цукру ў выпадку нейкіх форс-мажорных праблем з адружжым. Акрамя таго, мы зможам падзяліць асобна цукар з буракоў і з цукру-сырцу, каб не было потым праблем у нас і ў нашых кліентаў. Дарэчы, хоць наш стары сілас і разлічаны на 15 тысяч тон цукру, гэта не значыць, што ён цалкам запоўнены: сёння цукар запатрабаваны, і ён стаіць пусты, але наяўнасць такіх збудаванняў б'ястарага захоўвання дазваляе камбінату пры адсутнасці вагонаў ці падчас каляндных вакацый працаваць, не знікаючы прадукцыйнасці пэўны час, бо цукар можна загрузіць у сіласы.

ваўні, душавыя, пакоі для адпачынку і прыёму ежы, бо першым там працуе па зменах круглыя суткі. Нашы існуючыя фасавачныя лініі досыць новыя, італьянскія, таму мы іх проста пераставім у новую фабрыку фасуўкі. Такім чынам, хутка ў нас з'явіцца рэзерв на выпадак таго, калі мы раптам захочам павялічыць асартымент ці колькасць прадукцыі, — лічыць Андрэй Адамавіч.

Скідзельскі цукровы камбінат мае даволі амбіцыйныя планы па нарошчванні вытворчасці — ці не сцiскае новае абсталяванне гэтых планаў? Як адна-



На станцыі фільтрацыі бураковага соку.



значна заявіў Андрэй Аленскі, кіраўніцтва завода прадбачыла і далейшае развіццё прадпрыемства і зрабіла адпаведныя захады:

— Наша кіраўніцтва прыняло такое рашэнне: усё абсталяванне набываецца з запасам — каб не проста яго потым выкідаць і замяняць на новае, а каб нешта дадаць у паралельны ці паслядоўны ланцужок і такім чынам павялічыць вытворчасць. Так што, тут мы праблемы ніякай не бачым — дасягненне планаў у 10 тысяч тон перапрацоўкі цукровых буракоў за суткі запатрабуе вялікай працы, але гэта цалкам выканальна, і мы гэта зробім. Запас для развіцця па мыйным аддзяленням у нас ёсць, паставіць яшчэ некалькі рэзак

буракоў магчыма ёсць, транспартная сістэма дазваляе даваць і больш, дыфузійнае аддзяленне таксама маем магчыма рэканструяваць да патрэбнай магутнасці, — лічыць Андрэй Адамавіч. — У прынцыпе, канцэпцыя ўнутранага развіцця ў нас на камбінате распрацаваная, мы яшчэ раз усё пралічым, прадумаем і дзе-небудзь у ліпені аддадзім абгрунтаваную канцэпцыю развіцця на ўзгадненне ў наш канцэрн Белдзяржхарчпрам. Што тычыцца канцэпцыі развіцця да 2015 года, то тут, калі кажаць у двух словах, пажаданні ўрада і думкі кіраўніцтва камбіната супадаюць. Бо сёння сітуацыя складваецца такая, што калі мы не паспеем за бліжэйшыя некалькі гадоў правесці рэканструкцыю, нарастаць магутнасці, то мы можам згубіць канкурэнтаздольнасць. Бо цэны на энергарэсурсы растуць, і нам трэба нарошчваць вытворчасць, каб выдаткі на адзінку прадукцыі былі меншыя.

**Вытворчасць лімоннай кіслаты — адзіна ў Беларусі**

Сваёй рэканструкцыі чакані і цэх па вытворчасці лімоннай кіслаты. Ён быў запушчаны ў 1961 годзе. Сёння лімонную кіслату ў Беларусі вырабляюць толькі на Скідзельскім цукровым камбінате. Ды і, дарэчы, на прасторах СНД канкурэнтаў «лімонкі» няма: яшчэ адна вытворчасць ёсць у расійскім Белгарадзе.

— Цяпер настаў час правесці рэканструкцыю цэха па вытворчасці лімоннай кіслаты, і гэтым пытаннем мы ўшчыльную займаліся ў 2010 годзе: акрамя сваіх спецыялістаў, прыцягнулі на тэндэрнай аснове і замежныя кампаніі з Расіі, Украіны, а таксама еўрапейскага лідара — аўстрыйскую кампанію Фагельбуш. Аўстрыйцы як добрыя спецыялісты прапанавалі не тое каб рэвалюцыйную, але цалкам зразумелую з тэхнічнага і тэхналагічнага пункту гледжання канцэпцыю

развіцця вытворчасці: пры мінімальным выкарыстанні ўжо існуючага абсталявання павялічыць вытворчасць лімоннай кіслаты з 1,6 да 2,5 тысячы тон за год. Аднак пры перапрацоўцы меласы (патакі) трэба было б жыць шмат спецыфічных рэчываў, якія б далі нашай вытворчасці дадатковыя выкіды і пахі. Таму, хутчэй за ўсё, мы спачатку ў наступным годзе закупім абсталяванне, усталюем новую выпарную станцыю, сістэму фільтрацыі, камунікацыі, наладзім перапрацоўку прадукцыі вытворчасці, а толькі потым будзем думаць далей — ці не выкарыстоўваць для вытворчасці крухмал, бо меласа запатрабаваная і для рэалізацыі на экспарт. А асноўнае, што даецца нам рэканструкцыя цэха па вытворчасці лімоннай кіслаты, — гэта зніжэнне сабекошту прадукцыі прыкладна на 30%, — патлумачыў намеснік галоўнага інжынера.



Аператар Аляксандр МАЗАЛЕЎСКІ сочыць за дзейнасцю аўтамата для ўпакоўкі цукру.

чаткам наступнага года пачнём рэалізоўваць гэты праект — на працягу некалькі гадоў пабудуем новую ЦЭЦ, а старую закроем.

Шмат увагі на Скідзельскім цукровым камбінате надаюць пытанням экалогіі. У прыватнасці, зараз аб'яўлены тэндэр на будаўніцтва станцыі ачысткі сцёкавых водаў коштам у 12 мільярд рублёў. Чым выліка-на такая неабходнасць, тлумачыць намеснік галоўнага інжынера Андрэй Аленскі:

— На жаль, усё гасці Скідэля мяркуюць, што толькі наш цукровы камбінат з'яўляецца шкоднікам экалогіі. А насапрач у нас няма нейкіх шкодных выкідаў: мы нічога цiскам не хаваем і не знішчаем. Так, у нас адпрацаваная транспарцёрна-мыйная вада скідваецца на палі фільтрацыі, але потым мы частку яе вяртаем назад у вытворчасць. А астатняя вада мо на працягу года адстойваецца, праходзіць праз сістэму адстойківаў, і калі паказчыкі вады становяцца нармальнымі,



На складзе цукру-сырцу.



Намеснік генеральнага дырэктара па сыравіне Сяргей КУЛІКОўСКІ.

**Энергія і экалогія: эканоміць тут пры рэканструкцыі нельга**

Вельмі важнай задачай для працы цукровага камбіната ва ўмовах пастаяннага росту цэн на энергарэсурсы з'яўляецца рэканструкцыя цеплаэлектрастанцыі, тым больш што спажываюць энергію і цяпла з'яўляецца не толькі сам камбінат, але яшчэ і суседнія прадпрыемствы, а таксама пасёлак:

— Нам зараз трэба рэканструяваць сваю ЦЭЦ. Але, на жаль, ні Беларусь, ні Расія не маюць адпаведных тэхналогій заходне-еўрапейскага стандарту, таму нам, відаць, давядзецца карыстацца паслугамі заходніх фірмаў: набываць фінскія або нямецкія катлы, а турбіны і генератары ўжо ставіць расійскія. Абсталяванне гэтае усё нятаннае, праектныя работы таксама, але рабіць гэта трэба, — тлумачыць Андрэй Аленскі. — Таму мы яшчэ раз усё пралічым, і з па-

скажам, каб выдаткі на адзінку прадукцыі былі меншыя.

— На жаль, усё гасці Скідэля мяркуюць, што толькі наш цукровы камбінат з'яўляецца шкоднікам экалогіі. А насапрач у нас няма нейкіх шкодных выкідаў: мы нічога цiскам не хаваем і не знішчаем. Так, у нас адпрацаваная транспарцёрна-мыйная вада скідваецца на палі фільтрацыі, але потым мы частку яе вяртаем назад у вытворчасць. А астатняя вада мо на працягу года адстойваецца, праходзіць праз сістэму адстойківаў, і калі паказчыкі вады становяцца нармальнымі,

проблемы ачысткі. Новая станцыя будзе працаваць 4 месяцы з мінімальнай вытворчасцю, а ў міжсезонне будзе працаваць, выкарыстоўваючы назапашаную за некалькі дзесяцігоддзяў ваду: на працягу прыкладна 5 гадоў мы перапрацуем увесь той бруд, што назапасіўся за 60 га-



Расфасоўку цукру праводзяць з улікам жаданняў пакупнікоў. Камусьці спатрэбіцца цукар у мяхах, хтосьці набудзе маленькія пакецікі, разлічаныя на шклянку гарбаты ці кавы.



скажам, каб выдаткі на адзінку прадукцыі былі меншыя.

— Нам зараз трэба рэканструяваць сваю ЦЭЦ. Але, на жаль, ні Беларусь, ні Расія не маюць адпаведных тэхналогій заходне-еўрапейскага стандарту, таму нам, відаць, давядзецца карыстацца паслугамі заходніх фірмаў: набываць фінскія або нямецкія катлы, а турбіны і генератары ўжо ставіць расійскія. Абсталяванне гэтае усё нятаннае, праектныя работы таксама, але рабіць гэта трэба, — тлумачыць Андрэй Аленскі. — Таму мы яшчэ раз усё пралічым, і з па-



Старшы лабарант Людміла ШЭЛЕПАВА — адна з тых, каму даручаны кантроль за якасцю прадукцыі.



У інжынера-тэхнолага Святланы ПАЗНЯКОВАЙ адказная пасада: яна працуе на галоўным шчыце кіравання вытворчасцю.

доў — і наакупляльныя сажалкі станцыю дастаткова чыстыя. За-та станцыя будзе працаваць толькі падчас сезона па перапрацоўцы цукровых буракоў — 4 месяцы за год.

Складанасць пры правядзенні рэканструкцыі — гэта абмежаванасць тэрыторыі, дзе можна было б развясці:

— Мы не можам выйсці за межы існуючай тэрыторыі камбіната, і тут маем пэўныя праблемы.

— Мы не можам выйсці за межы існуючай тэрыторыі камбіната, і тут маем пэўныя праблемы.



доў — і наакупляльныя сажалкі станцыю дастаткова чыстыя. За-та станцыя будзе працаваць толькі падчас сезона па перапрацоўцы цукровых буракоў — 4 месяцы за год.

Складанасць пры правядзенні рэканструкцыі — гэта абмежаванасць тэрыторыі, дзе можна было б развясці:



Старшы лабарант Людміла ШЭЛЕПАВА — адна з тых, каму даручаны кантроль за якасцю прадукцыі.

проблемы ачысткі. Новая станцыя будзе працаваць 4 месяцы з мінімальнай вытворчасцю, а ў міжсезонне будзе працаваць, выкарыстоўваючы назапашаную за некалькі дзесяцігоддзяў ваду: на працягу прыкладна 5 гадоў мы перапрацуем увесь той бруд, што назапасіўся за 60 га-

доў — і наакупляльныя сажалкі станцыю дастаткова чыстыя. За-та станцыя будзе працаваць толькі падчас сезона па перапрацоўцы цукровых буракоў — 4 месяцы за год.

Складанасць пры правядзенні рэканструкцыі — гэта абмежаванасць тэрыторыі, дзе можна было б развясці:

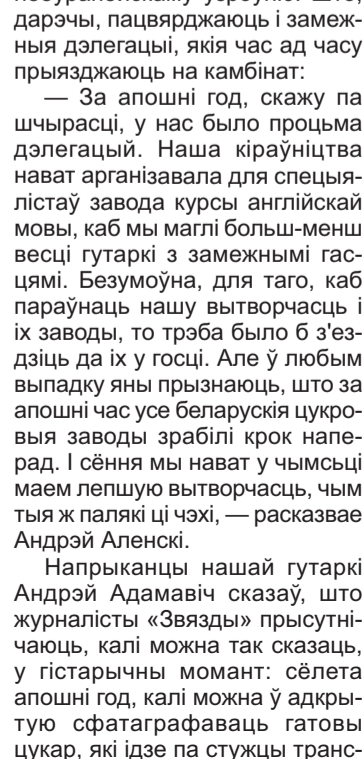
— Мы не можам выйсці за межы існуючай тэрыторыі камбіната, і тут маем пэўныя праблемы.

— Мы не можам выйсці за межы існуючай тэрыторыі камбіната, і тут маем пэўныя праблемы.



доў — і наакупляльныя сажалкі станцыю дастаткова чыстыя. За-та станцыя будзе працаваць толькі падчас сезона па перапрацоўцы цукровых буракоў — 4 месяцы за год.

Складанасць пры правядзенні рэканструкцыі — гэта абмежаванасць тэрыторыі, дзе можна было б развясці:



Старшы лабарант Людміла ШЭЛЕПАВА — адна з тых, каму даручаны кантроль за якасцю прадукцыі.

проблемы ачысткі. Новая станцыя будзе працаваць 4 месяцы з мінімальнай вытворчасцю, а ў міжсезонне будзе працаваць, выкарыстоўваючы назапашаную за некалькі дзесяцігоддзяў ваду: на працягу прыкладна 5 гадоў мы перапрацуем увесь той бруд, што назапасіўся за 60 га-

**«Першы беларускі цукровы завод» — наш слоган**

З пытаннем рэканструкцыі мы пачалі гутаркі і з намеснікам генеральнага дырэктара па маркетынгу Дзмітрыем КАНЕВІЧАМ: што даць будаўніцтва новага сіласу, фабрыкі фасуўкі і рэканструкцыя вытворчасці лімоннай кіслаты?

— Пасля будаўніцтва будзем павялічваць аб'ём фасаванага цукру, паставім дадатковую лінію па фасуўцы, бо па расфасаваным у папяровыя пакеты па 1 кілаграме ў Беларусі ёсць сур'ёзныя перспектывы для росту. Сёння мы маем пэўныя праблемы са складскімі памяшканнямі, бо месца нам хапае толькі размясціць 2-сутачную магутнасць фасуўкі. Мяркуюць, што з будаўніцтвам фабрыкі фасуўкі такая праблема вырашыцца: месца будзе больш, і мы зможам размясціць хаця б 5-дзённы запас. Што тычыцца лімоннай кіслаты, то з павелічэннем амаль у два разы яе аб'ём вытворчасці плануем зніжэнне яе сабекошту, каб «лімонка» стала рэнтабельнай і магла супернічаць з таннай кітайскай. У любым выпадку лімонная кіслата — прадукт запатрабаваны, бо галіна яе прымянення — влізлая: гэта харчовая прамысловасць, кансерваванне, вытворчасць цукерак, а таксама хімічная прамысловасць, — лічыць Дзмітрый Каневіч.

Сёння ў Скідзельскага цукровага камбіната самы шырокі спектр выпускаемай прадукцыі па

відах упакоўкі: цукар фасуецца і ў мяхі па 50 кілаграмаў, і ў памаваныя пакеты па 5 і па 3 кілаграмы, і ў папяровыя пакеты па 1 кілаграме, і па 5 грамаў у так званыя сцiкі, і прасаваны цукар па 1 кілаграме. Як раскажаў Дзмітрый Каневіч, у перспектыве яны плануць яшчэ наладзіць фасуўку па 25 кілаграмаў — такі фармат будзе вельмі зручны для пакупнікоў у перыяд масавага нарыхтоўкі, калі пачынаюцца кілаграмавага мехашмат, а пяцікілаграмавага мала. Акрамя непасрэдна цукру, я было ўжо напісана раней, на камбінате вырабляюць лімонную кіслату, а таксама жамерыны сухія бураковыя грануляваныя, меласу і дэфекат.

Дарэчы, з усяго вырабленага на камбінате цукру толькі прыкладна 15 % фасуецца ў дробную тару, а асноўная частка прадаецца ў мяхах па 50 кілаграмаў. Што тычыцца экспарту, то недзе палова цукру пастаўляецца за межы Беларусі: напрыклад, у 2010 годзе 37,5 тысячы тон было адпраўлена ў Расію, больш за 10 тысяч тон у Кыргызстан, амаль 10 тысяч тон у Казахстан, столькі ж ва Узбекістан, 1 тысяча тон у Літву, 26 тысяч тон у Украіну і 2 вагоны (128 тон) у Манголію.

— Што тычыцца аб'ёму прадукцыі ў Расію, то там мы дзейнічаем згодна з дамоўленасцю: на 2010 год нам выдалі квоту ў 150 тысяч тон на 4 беларускія заводы (па 37,5 тысячы тон),

відах упакоўкі: цукар фасуецца і ў мяхі па 50 кілаграмаў, і ў памаваныя пакеты па 5 і па 3 кілаграмы, і ў папяровыя пакеты па 1 кілаграме, і па 5 грамаў у так званыя сцiкі, і прасаваны цукар па 1 кілаграме. Як раскажаў Дзмітрый Каневіч, у перспектыве яны плануць яшчэ наладзіць фасуўку па 25 кілаграмаў — такі фармат будзе вельмі зручны для пакупнікоў у перыяд масавага нарыхтоўкі, калі пачынаюцца кілаграмавага мехашмат, а пяцікілаграмавага мала. Акрамя непасрэдна цукру, я было ўжо напісана раней, на камбінате вырабляюць лімонную кіслату, а таксама жамерыны сухія бураковыя грануляваныя, меласу і дэфекат.