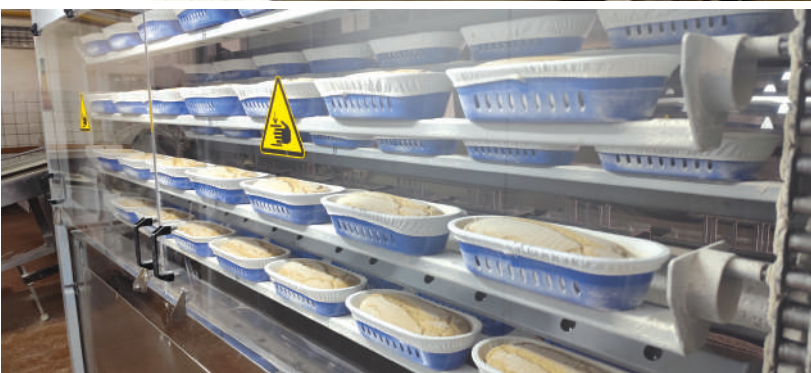


Масштабная модернизация без остановки производства

Мы побывали на хлебозаводе в Барановичах, где установлено новое оборудование RITI.



Многие производители хлебобулочных изделий делают сегодня ставку на автоматизацию большинства процессов. Это дает возможность увеличить мощности производства, снизить затраты. Тем более что есть возможность закупки современного высокотехнологического оборудования не только за рубежом, но и на белорусском рынке. Всегда ли автоматизация приводит к сокращению кадров? И чем выгодно сотрудничество с отечественными производителями оборудования для хлебопекарных производств? Чтобы выяснить это, отправились на филиал ОАО «Берестейский пекарь» Барановичский хлебозавод. Здесь совсем недавно была смонтирована и запущена в эксплуатацию новая автоматизированная линия, включающая хлебопекарную печь, шкаф расстойки, камеру охлаждения, упаковочную машину.

Ассортимент продукции Барановичского хлебозавода невероятно широкий: здесь и разнообразные хлебобулочные изделия, и сухарно-бараночные, и кондитерские, и снеки и многое другое. 70% его продукции продается в Барановичах и районе, 20% отправляется за пределы Брестской области, 10% – на экспорт. Предприятие намерено расширять географию экспорта, осваивать выпуск инновационной и импортозамещающей продукции, что без модернизации и автоматизации процессов сегодня просто немыслимо.

Впрочем, за всю свою 85-летнюю историю филиал ОАО «Берестейский пекарь» Барановичский хлебозавод всегда старался идти в ногу со временем.

– Крупные проекты по модернизации у нас реализуются каждые 5–7 лет, – рассказывает **Наталья Колесникович, директор предприятия.** – За последние пять лет приобрели две упаковочные полуавтоматические машины на формовой хлеб, камеру

шоковой заморозки конвейерного типа, несколько расстойных шкафов, два тестоделителя. Инвестируем в модернизацию постоянно, потому что без этого нет развития.

– Чем обычно обусловлен выбор участков для модернизации?

– В основном меняем оборудование морально устаревшее, энергоемкое. Но также большую роль играет спрос и улучшение условий труда. Например, у нас значительный прирост формового хлеба – на 50% за год, батончиков – 20%, хлебов подовых – 6%. Мы стараемся идти в ногу со временем, выпускаем разнообразную продукцию, в том числе и соответствующую запросам сторонников ЗОЖ, но все равно удельный вес классического хлеба и батона преобладает.

Новые упаковочные машины позволили сэкономить и на трудозатратах, и на упаковочных материалах, а также сделать хлеб более презентабельным и улучшить условия труда работников. Приобретение камеры шоковой заморозки конвейерного типа также позволило в три раза сократить время заморозки, увеличить производительность (*это важно, поскольку спрос на замороженную продукцию растет*) и снизить нагрузку работников.

Когда пришло время модернизации нашего крупнейшего производства – цеха хлебобулочных изделий №1, мы, как всегда, основательно изучили рынок, взвесили все за и против. Проект разрабатывался индивидуально под наше производство и оборудование изготавливалось под заказ. Печь российского производства, а шкаф расстойки, камера охлаждения, упаковочная машина – белорусского производителя – компании RITI. Дело не только в том, что импортное оборудование сильно выросло в цене и сроки его поставки увеличились. Любое оборудование требует периодической замены каких-то расходных запчастей. А поскольку наше производство работает круглосуточно, нам в этом вопросе важна оперативность, мы не можем себе позволить ждать комплектующие по несколько месяцев из-за форс-мажора на границе.

Важно заметить, что монтаж нового и демонтаж старого оборудования на заводе проводился без остановки производства! Что касается финансовых затрат, то предприятие частично использовало кредитные средства. Как заметила Наталья Владимировна, сегодня для производителей есть много выгодных кредитных предложений на приобретение оборудования, и этими возможностями можно и нужно пользоваться.

Новая линия уже работает, экономический эффект очевиден – энергопотребление снизилось, трудозатрат меньше, что позволило высвободить 12 человек. Но не сократить!

– Мы своих работников ценим. Их просто перевели на те участки, где требуются люди, – рассказала Наталья Владимировна. – Сегодня и у нас, и на большинстве предприятий отрасли есть большая потребность в специалистах. Поэтому мы и пенсионеров бережем, и молодежь привлекаем, работая со средне-специальными и высшими учебными заведениями. Каждый год по 3–4 молодых специалиста к нам приходят.



Директор заметила, что работать с современным высокотехнологичным оборудованием должны люди грамотные, заинтересованные в своем развитии. Для этого и на предприятии постоянно организуется обучение, и личная инициатива работников повысить квалификацию на профильных курсах, семинарах, тренингах приветствуется и оплачивается.

В хлебопекарном цехе неизменным остается лучший в мире аромат – свежеспеченного хлеба, но новая линия привнесла много изменений в процесс выпечки и упаковки.

Нам остается только подчеркнуть, что компания RITI постоянно развивается, осваивает новые направления в хлебопечении, производит новые виды оборудования и строит амбициозные планы.

Республика Беларусь, 220007,
г. Минск, ул. Авакяна, 21, офис 7.
Тел. +375 (17) 250-40-42.
E-mail: riti@yandex.ru
<https://riti.by/>

RITI
ROCINTECHINVEST
УНП 190106330