

Стратегическое направление деятельности завода – постоянное повышение качества продукции. Только за последние годы на различных международных конкурсах продукция завода награждена 42 медалями различного достоинства.

Высокое качество продукции обеспечивает отборными виноматериалами, поставляемыми из Молдавии, а также соблюдением технологической дисциплины.

В настоящее время на внутреннем рынке завод реализует продуктовую стратегию с целью постепенного отхода от марки «Советское шампанское», которое помимо минского завода производят более 40 заводов СНГ.

Маркетинговые разработки показали необходимость выпуска шампанского в так называемых сувенирных бутылках емкостью 0,375 л.; 1,5 л.; 3,0 л. В перспективе освоение выпуска шампанского в шестилитровой бутылке. Пока спрос на такую нестандартную упаковку очень мал, поэтому необходимо продвижение этих идей с помощью инструментов маркетинговой политики.

На предприятии функционирует система менеджмента качества, разработанная в соответствии с СТБ ИСО 9002. Основные цели стратегии минского завода игристых вин на перспективу должны быть направлены на:

- участие в реализации правительственной программы по сокращению производства водки и расширению винодельческой продукции;
- удовлетворение потребности белорусского рынка в высококачественной продукции виноделия, которая должна быть дешевле привозной;
- расширение сетей фирменных магазинов, а также создать рекламный буклет для стран дальнего зарубежья, разместив его электронную версию в системе Интернет
- для реализации означенных целей предприятию необходим технологический трансфер, лизинг технологического оборудования или его модернизация.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ПЕРЕВООРУЖЕНИЕ МЕЛЬКОМБИНАТА (НА ПРИМЕРЕ БОРИСОВСКОГО КОМБИНАТА ХЛЕБОПРОДУКТОВ)

Р.В. Флексер

Научный руководитель – к.б.н., доцент ***Л.А. Расолько***

Белорусский государственный аграрный технический университет

Мукомольные заводы производят продукцию в соответствии с видами помолов и в ассортименте, предусмотренной Государственным законом. Производственная мощность мукомольного завода учитывается в тысячах тонн выработки продукции в год при определенном виде помола и утверждается соответствующим документом вышестоящей организации.

Из зерна пшеницы на заводе вырабатывают хлебопекарную, макаронную, ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную муку. В процессе переработки зерна в муку получают побочные продукты: муку кормовую пшеничную, отруби пшеничные и ржаные.

Для обеспечения выполнения производственной программы Борисовский комбинат хлебопродуктов располагает необходимой технической базой, которая, тем не менее, нуждается в модернизации. Поэтому на перспективу предусмотрено техперевооружение мельниц и элеваторов, и в том числе зерноочистительного отделения мельницы 3-х сортового помола с заменой энергоемкого технологического оборудования на высокопроизводительное; монтаж линии формирования смесей муки для производства новых видов продукции (мука блинная для оладий и т.д.); реконструкция цеха фасовки с установкой автоматической фасовочно-упаковочной линии с групповой упаковкой пакетов.

Техническое перевооружение мелькомбината будет способствовать расширению ассортимента продукции, а для обеспечения ее качества необходимо внедрить систему анализа риска критических контрольных точек (АРККТ). Это обеспечит систематический подход к производственному контролю, включающий все параметры безопасности пищевых продуктов, начиная от сырья и заканчивая стадией потребления продукта.

По моему мнению, на комбинате необходимо автоматизировать и компьютеризировать 2 элеватора и цех бестарного хранения муки, что позволит более экономно использовать технологические линии, оборудование с минимальным количеством персонала. Для сокращения потребления электроэнергии желательнее располагать собственной миникотельной, работающей на газе.

Постоянный поиск новых решений, совершенствование технологических процессов, эффективное использование сырья, расширение ассортимента и повышение качества продукции даст возможность прогнозировать хорошие перспективы для производства.

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ (НА ПРИМЕРЕ ОАО КАЛИНКОВИЧСКИЙ ЗЗЦМ)

Д.А. Залесский

Научные руководители – к.т.н., доцент *О.Л. Сороко*, к.б.н., доцент *Л.А. Расолько*
Белорусский государственный аграрный технический университет

ОАО «Калинковичский ЗЗЦМ» - одно из крупнейших перерабатывающих предприятий не только в Гомельской области, но в РБ в целом. На предприятии вырабатывается достаточно широкий ассортимент продукции из молочного сырья: масло коровье, кисломолочные продукты, мягкие сыры и др. На этом предприятии, как и на многих других, применяемые технологии предусматривают использование различных схем контроля сырья и готовых продуктов: схемы входного контроля припасов, материалов, тары и упаковки; схема организации микробиологического контроля; схема теххимического контроля качества готовой продукции; схема лабораторного контроля сырья и готовой продукции и др. Каждая из этих схем регламентируется соответствующими нормативными документами, установленными с медицинской точки зрения для оценки безопасности пищевых продуктов.

Последняя четверть XX века характеризовалась глобальными изменениями в рыночных отношениях, революционными изменениями в технике. Новый рынок, его глобализация, небывалая конкуренция потребовали новых подходов в обеспечении качества продукции.

Вопросы качества становятся актуальными не только в рамках производственного цикла, но и в процессе разработок, маркетинга и послепродажного обслуживания. В связи с этим ключевые факторы качества, приведенные на рисунке, приобретают сегодня все большее значение.



Поэтому в настоящее время на заводе необходимо ускоренными темпами внедрять международные стандарты в области менеджмента качества (МС ИСО 9000), которые предусматривают внедрение систем управления производством по принципам ХАССП. Система ХАССП предназначена для выявления всех видов опасностей, частота появления которых в изготавливаемой продукции на данном предприятии велика, и установление комплекса мер по их предотвращению. Для этих целей необходимо определить, оценить и взять под контроль опасные факторы, существенно влияющие на безопасность продукции предприятия.