

будни агропрома

От солнечного цветка до янтарного продукта

Сегодня отечественным производителям, выходящим на потребительский рынок, приходится бороться за место под солнцем. Продукция ООО «Базис плюс», которое осуществляет свою деятельность на территории Советского сельского поселения с октября 2009 года на базе Советского маслозавода, полюбилась потребителям. Многие жители района с удовольствием покупают ее, даже не подозревая, что производится растительное масло совсем рядом – в станице Советской. Сегодня это крупное предприятие реализует растительное рафинированное дезодорированное масло по территории России и даже экспортирует его. Жители Белоруссии и Израйля уже знают вкус кубанского масла.

С 2006 года на заводе трудится слаженная команда под руководством Махмуда Камбиева, он – учредитель компании и руководитель предприятия. Именно эти тринадцать лет и стали для завода временем самых больших перемен. Не секрет, что существует Советский маслозавод более ста лет. Но в эпоху, когда рушилось все создаваемое в советский период, не устоял и он. Учредитель компании приобрел полуразрушенное здание и начал налаживать выпуск продукции.

Начали с двух прессов с небольшой производительностью, попутно здание реконструировали. Сейчас на заводе 70 сотрудников. В основном это станичники. Количество рабочих мест увеличивается, поскольку производство расширяется, – рассказывает Махмуд Камбиев, – наша цель не изменилась. Хотелось делать востребованный продукт, в котором качество и натуральность на первом месте. Халтуры мы не допускаем и, не краснея, можем представлять эту продукцию. Кстати, много производителей, которые закупают у нас масло для своих пайщиков. Все довольны. И это важный показатель для нас.

Моим экскурсоводом по территории предприятия и его цехам стал Арсен Дышков, коммерческий директор предприятия.

Сейчас завод укомплектован оборудованием лучших отечественных фирм и специализируется на выпуске высококачественного подсолнечного

масла под торговыми марками «Кубанский дар», «ЖаркоFF» и «Советское». Торговая марка «Советское» появилась всего три месяца назад и предприятие работает над увеличением объемов по ней.

За 2018 год предприятием переработано 24930 тонн семян подсолнечника, и произведено 9723 тонны рафинированного растительного масла. Если раньше продукция Советского маслозавода занимала довольно скромные позиции, то на сегодня география поставок этой продукции простирается по России и за ее пределы. А завод продолжает техническое и технологическое перевооружение. Особое внимание уделяется отходам переработки. При изготовлении масла остается жмых. Теперь его тоже реализуют на корм для сельскохозяйственных животных.

На территорию одна за другой въезжают большегрузные машины, а выезжают с готовой продукцией, гудят производственные участки. Арсен продолжает свой ознакомительный рассказ:

Внедрение передовых методов управления наряду с отлаженной технологией позволяет обеспечить безопасность и высочайшее качество продукции, с которыми можно выходить на мировой рынок.

На предприятии большое внимание уделяется экологии и экономии. Автоматизированная система управления позволяет в режиме реального времени отслеживать весь технологический процесс – от учета сырья до наличия на

складе готовой продукции, включая данные по сортам и срокам годности. С помощью разработанных документированных процедур регламентирована деятельность подразделений предприятия по всем процессам систем менеджмента качества и экологии. Достижения науки используются и при решении таких важных проблем, как ресурс- и энергосбережение.

Наш путь лежит в современную лабораторию, где все сырье проходит тщательный отбор. Именно качество подсолнечника имеет огромное значение и после проведения исследований заведующий лабораторией принимает решение о дальнейшей работе с этим сырьем.

Лаборант Мариет Шумафова рассказывает, что для анализа требуется 100 граммов семечки. Основными характеристиками для подсолнечных семян являются масличность, влажность, срок созревания. Масличность зависит от сорта подсолнечника и от того, насколько теплое и солнечное выдалось лето. Чем выше масличность семян, тем больше выход масла. Оптимальный процент влажности подсолнечных семян, поступающих на переработку, – 6%.

Если сырье пригодно, то его берут в переработку. Из него получается дезодорированное масло высшего сорта по ГОСТу, которое производится методом физической рафинации. Готовый продукт фасуется в ПЭТ-бутылки и попадает в склад готовой продук-



Лаборант Мариет Шумафова проводит анализ подсолнечных семян.

ции, а оттуда – уже к потребителю.

Для переработки используется подсолнечник, который производится крупными сельскохозяйственными предприятиями района – КСП «Кубань», КХ «Участие», «Колхоз имени Мичурина», новокубанскими фермерскими хозяйствами. Впрочем сельхозпроизводители Ставропольского края и Ростовской области тоже везут на этот завод свою продукцию.

В цехе, где масло проходит рафинацию, нас встречают главный технолог Рамазан Урусов и технолог Батыр Шумафов. Они показывают огромные емкости и пульта управления. Масло проходит здесь шесть степеней рафинации. Затем, не взаимодействуя с внешней средой, попадает на линию розлива. Оба они отмечают, что с удовольствием осваивали технологию изготов-

ления. Это очень интересный процесс превращения семечки в масло, соответствующее ГОСТу.

Мы постоянно на связи с другими заводами по переработке подсолнечника, общаемся, обмениваемся мнениями, все прошли дополнительное обучение, – отмечает Рамазан Урусов.

Кстати, его сын пошел по стопам отца и освоил всю технологию. С недавнего времени тоже работает здесь технологом.

Как и на других крупных предприятиях, на советском заводе ценятся кадры – люди, которые здесь работают. Это они создают такие производства, которые становятся лидерами рынка. И тогда мы говорим о конкурентоспособности предприятия и его продукции. А трудятся здесь более 70 человек и, что очень важно,

получают достойную заработную плату.

Не забыта и социальная сфера. Руководство предприятия взаимодействует с администрацией сельского поселения. Недавно сделали ямочный ремонт дороги, с особым вниманием относятся к обращениям пенсионеров и жителей близлежащих домов, оказывают посильную помощь детским садам и больнице, спонсорскую помощь футбольной команде «Уруп» спортивной школы «Надежда».

Транспорт предприятия доставляет готовую продукцию в регионы, где с ней работают дистрибьютеры, распространяя по магазинам и торговым сетям. А самое главное – здесь гордятся тем, что производят качественный продукт, который нравится людям.

Г. ШЕВЕЛОВА



Главный технолог Рамазан Урусов рассказывает, что масло проходит шесть степеней рафинации.



Технолог Батыр Шумафов следит за всеми показателями на пульте управления системами рафинации масла.