

Елена АЛИМОВА

■ Как Оршанский льнокомбинат расширяет сотрудничество с Россией.

Предприятие хочет обосноваться на российском рынке. Лен давно стал брендом Беларуси, как и один из крупнейших в мире заводов полного цикла, где волокно превращают в готовое изделие. Побывав в Орше на знаменитом производстве, «СВ» узнало, как развивается комбинат, об отношениях с соседней страной и проблемах льноводства.

НАЦИОНАЛЬНАЯ ГОРДОСТЬ

Это единственное в Беларуси предприятие по изготовлению льняных тканей. Шесть фабрик с современным оборудованием связаны единым производственно-технологическим циклом льночесального, прядильного, ткацкого, отделочного и швейного

ТЯНЕТСЯ НИТОЧКА



Текстиль из Синеокой отлично зарекомендовал себя.



Продукцию предприятия поставляют больше чем в сорок стран.

ровом текстильном рынке. Seriously расширили и ассортимент. Сейчас на Оршанском льнокомбинате выпускают больше 2,5 тысячи видов ткани, домашнего текстиля и одежды под торговыми марками «Беларускі лён» и «Vilini».

Беларусь занимает третье место в мире по производству льноволокна, уступая только Франции и Бельгии.

УДВОИЛИ ПРОДАЖИ

Белорусский лен и изделия из него поставляют практически во все уголки земного шара. С 2022 года Оршанский комбинат расширяет рынки сбыта в России как через магазины, так и на онлайн-площадках. И результат есть. Продажи выросли почти в два раза по сравнению с 2021 годом.

- Продукция предприятия есть в 71 из 85 регионов РФ, планируем охватить все федеральные округа. Одна из главных целей - войти в каждый российский дом, - пояснил заместитель генерального директора по коммерческим вопросам Оршанского льнокомбината Игорь Ещенко.

В прошлом году предприятие открыло первый официальный магазин «Белорусский лен» на ВДНХ. Параллельно развивают торговую сеть «Да дому»

ПЕРСПЕКТИВЫ БЕЗ НАУКИ - НИКУДА

■ Нужна союзная программа по развитию отрасли.

В Беларуси и России лен выращивали испокон веков. Но с каждым годом процент длинного, более качественного волокна уменьшается, что стало одной из проблем отрасли. Модернизация предприятия и уровень компетенции специалистов Оршанского льнокомбината позволяют из имеющегося сырья выпускать продукцию высокого качества. Да, получается, покупают. Но сделать премиальную одежду из короткого льна невозможно.

- Нужно участие науки, - считает Игорь Ещенко. - Если не получается вырастить длинный лен, значит, нужно придумать, как и что еще можно получить из короткого волокна. Оршанский льнокомбинат готов работать вместе с Ивановской текстильной академией, с Московским текстильным университетом и Костромским технологическим университетом.

Лен - это российская, белорусская культура, славянское национальное достояние. Из северного шелка делают не только пользующиеся большим спросом натуральные ткани, но и масло, не уступающее по свойствам оливковому. Паклю используют в строительстве как экологически чистый гипоаллергенный утеплитель, отходы идут на топливные брикеты.

- Отрасль нельзя загубить, нужно развивать. Несколько лет обсуждали союзную программу «Лен», но она так и ушла в небытие. Документ дал бы толчок развитию льноотрасли, помог бы объединить усилия белорусских и российских ученых, производителей льна, чтобы возродить утраченное.

производств. Там работают больше трех тысяч человек.

Комбинат развивает промышленный туризм. Гостям показывают весь технологический процесс превращения волокна - от переработки в ровницу до готовой продукции. Специалисты с удовольствием рассказывают историю предприятия, которая

начиналась в 1930 году с небольшой льночесальной фабрики, с гордостью знакомят с производством.

Новый виток развития начался в 2009 году, когда обновили почти все оборудование. Из-за этого улучшились потребительские свойства ткани, ведь полотно шириной до 2,6 метра и коллекции изделий - тренд на ми-

концерта «Беллепром», в который входит льнокомбинат. В ней сорок процентов ассортимента - с оршанского комбината.

- Хотим расширить сотрудничество с российскими предприятиями - поставлять им лен для пошива одежды. Перспективное направление - кооперация с производителями мебели.

Елена БЕГУНОВА

■ Огромные емкости, резервуары - и аромат хлеба. На небольшом предприятии «Полоцкие напитки и концентраты» выпускают полуфабрикаты, которые едут по всей Беларуси, а также отправляются к нам.

Сырье для натурального концентрата квасного суслу и солодовых экстрактов - солод, ячмень и рожь. Процесс непрерывный, круглосуточный. Сначала зерно дробят, потом смешивают, затирают с водой. Дальше - фильтрация, кипячение, отстаивание, упаривание, ароматизация. Никакой химии! Ароматизация - естественная: тепловая обработка под давлением. Вот откуда такой вы-

ОТРЕЗАННЫЙ ЛОМОТЬ

разительный хлебный аромат. Предприятие использует старинные технологии производства напитков и сусел, из года в год выигрывает тендеры и увеличивает объемы производства. Ржаной солодовый экстракт полоцких партнеров все чаще выбирают хлебозаводы, которые последние десятилетия использовали привозное сырье.

Заводов по выпуску квасных сусел в Беларуси всего три, полоцкий - самый крупный. А вот солодовые экстракты производят только тут. И если в 2015-м объемы предприятия ограничивались семьюстами тоннами, то теперь здесь выпускают примерно 2,4 тысячи тонн продукции в год.

- Еще недавно расстановка

сил на рынке была иной. Немалую часть продукции импортировали на Украину - примерно четыреста тонн каждый год, - рассказал директор «Полоцких напитков и концентратов» Сергей Куксов. - Когда логистическая цепочка прервалась, провели рокировку, причем весьма перспективную. Модернизировали оборудование, чтобы соответствовать требованиям лидского производителя напитков, успешно выдержали его непростое техзадание, и теперь львиную долю своего квасного суслу (около тысячи тонн в год) отправляем отечественному заказчику. А заодно продолжаем «захват» зарубежных рынков - России, Молдовы. Есть договоры с Казахстаном и Узбе-

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

кистаном - изучаем логистику. Два года назад специалисты предприятия освоили выпуск экстрактов для кондитерки. И одна из крупнейших белорусских фабрик смогла отказаться от импортного сырья. Солидный объем поставок идет гродненской компании, добавляющей сусло в соки с зерновым вкусом.

- Ужесточение санкций в итоге сыграло нам на руку. Появился стимул. За последние пять лет вложили в свою базу почти три миллиона белорусских рублей. Для небольшого завода это солидная сумма.

Предприятие развивает промышленный туризм. В 2022-м здесь приняли свыше полутысячи человек, а в минувшем году - почти в три раза

больше. Выручка - около тридцати тысяч рублей. Посещение включают в маршруты не только потенциальные партнеры, но и многие туристические компании. Здесь принимают граждан России и стран Балтии.

- Недавно на одной из российских интернет-площадок увидели брендированную под нас продукцию. Ушлые лжеколлеги стали подделывать этикетки и наши канистры с концентратом квасного суслу. Передали информацию в правоохранительные органы. Неприятно, конечно. С другой стороны - свидетельство того, что мы развиваемся в правильном направлении. Будем и дальше совершенствоваться, чтобы сохранить народные традиции, повысить качество и приумножить уникальность.