

«ГАЛОУНАЯ ПЕРАВАГА — КОМПЛЕКСНЫ ПАДЫХОД»

Якія работы выконвае «Мінскінжпраект»



Унітарнае прадпрыемства «Мінскінжпраект» працуе ўжо больш за 40 гадоў. Да гэтага часу пералік паслуг, якія аказвае арганізацыя, здаецца ўсеахопным. Працэс расказаць, якія работы спецыялісты не выконваюць. Таму што праектаванне вулічна-дарожнай сеткі, інжынерных збудаванняў, вода-, цэпа-, газа- і электраабеспячэння і многае іншае — іх штодзённая праца. За рэалізацыю маштабных праектаў прадпрыемства трапіла на Дошку гонару Ленінскага раёна.



Дырэктар Аляксей Пятровіч ГАВАРКО.

другое транспартнае кальцо і кальцавая аўтадарога. Але хутка падзяліць транспартныя патокі дапамогуць яшчэ два кальцы: першае і трэцяе.

Завяршаецца злучэнне першага транспартнага кальца, праектаваннем якога таксама займаецца «Мінскінжпраект». Участак ад вуліцы Карла Лібнехта да Харкаўскай ужо здадзены ў эксплуатацыю, дарэчы, летас за гэта прадпрыемства атрымала ганаровы дыплом. У стадыі праектавання знаходзіцца ўчастак ад праспекта Дзяржынскага да Талстога, дзякуючы чаму кальцо ўдасца злучыць, што дазволіць транспарту не заважаць у цэнтры горада.

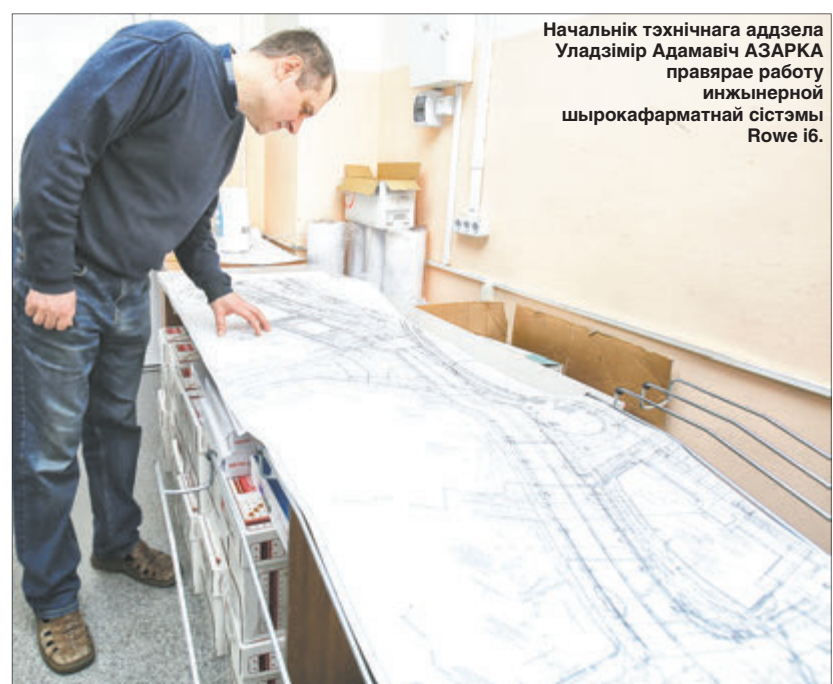
Па словах Аляксея Пятровіча, у сёлетніх планах прыступіць да праектавання элементаў трэцяга транспартнага кальца: ад вуліцы Чурленіса ў Малаўцы да плошчы Казінца ў Курасоўшчыне. Злучыць Маскоўскі і Кастрычніцкі, а потым і Ленінскі раёны больш кароткай дарогай — важны крок для сталіцы.

Калужская Малаўка і в'етнамскі трамвай

Акрамя развіцця агульнагарадской інфраструктуры, «Мінскінжпраект» займаецца і рэалізацыяй праектаў прыватных кампаній. Напрыклад, цяпер рытуе

заказчыкам. Так, для Калужскай вобласці спецыялісты спраектавалі камунікацыю для цэлага раёна, які, сучасна мінскаму, называецца Малаўка. Цяпер разглядаецца перспектыва праектавання трамвайнай лініі ў В'етнаме. Дарэчы, «Мінскінжпраект» — адна з дзюжо арганізацый у Беларусі, якія займаюцца распрацоўкай ліній для электратранспарту.

Акрамя выключна функцыянальных аб'ектаў, супрацоўнікі прадпрыемства праектуюць і тое, што нясе ў сабе пэўную эстэтыку. Напрыклад, летас рабілі мадэрнізацыю пуцэправода праз Нямігу. Замянілі парэнчавую агароджу, абліцоўку, тратуарную плітку, цяпер



Начальнік тэхнічнага аддзела Уладзімір Адамавіч АЗАРКА правярае работу інжынернай шырокафарматнай сістэмы Rowe 16.

Па сталіцы — з ветрыкам

Як падкрэслівае дырэктар УП «Мінскінжпраект» Аляксей ГАВАРКО, галоўная перавага прадпрыемства — комплексны падыход: «Калі ў нас размяшчаецца праект, заказчыку ўжо не баліць галава: напрыклад, хто будзе выносіць водаправод? Ці хто будзе падключаць ліўнёвую каналізацыю? І як усё гэта скаардынаваць. Пра усё гэта мы клапацімся самі. Калі браць буйныя ўжо рэалізаваныя аб'екты, то гэта, напрыклад, уся інжынерная сетка ў мікрараёнах Сухарава і Лошыца».

метро. Задача спецыялістаў «Мінскінжпраекта» — падрыхтоўка тэрыторыі для будаўніцтва і яе аднаўленне пасля. Дарэчы, такое супрацоўніцтва ўжо добра традыцыя: прадпрыемства працавала над праектаваннем яшчэ самых першых станцый сталічнай падземкі.

Не менш важным з'яўляецца развіццё і наземнай транспартнай сеткі. Зараз сталіцу закрываюць маштабныя змены, якія, як абяцаюць спецыялісты, зробяць горад значна больш зручным для аўтамабілістаў. Пакуль ён разбіты на сектары чыгункай і Свіслачу, таму некаторыя раёны звязваюць толькі



Аператар капіравальна-множыльнай тэхнікі Таццяна Міхайлаўна СМІРНОВА кантралюе работу фолдара, які аўтаматычна складае чарціжы вялікіх фарматаў.

будуецца і працяг вуліцы Жукоўскага — гэта будзе больш кароткі дублёр выезду на Случ. Дзючы ўчастак ад вуліцы Магілёўскай да Сенніцкай будзе рэканструявацца разам з будаўніцтвам трэцяй лініі метро. Больш працяглай стане і так званая лаўднёвая магістраль — дублёр Маякоўскага. Таксама будзе пашырана вуліца Ціміразева ад кальцавой аўтадарогі.

для забудовы «Дана-Астра» праект інжынерных камунікацый для комплексу «Мінск-Мір», які размесціцца на тэрыторыі былога аэрапорта. Таксама арганізацыя мае досвед прадукцыйных трэцяй лініі метро. Больш працяглай стане і так званая лаўднёвая магістраль — дублёр Маякоўскага. Таксама будзе пашырана вуліца Ціміразева ад кальцавой аўтадарогі.

мяняюць асвятленне. Атрымалася збудаванне ў класічным стылі. Наступны праект — рэканструкцыя моста праз Свіслач у раёне Банка Развіцця. На месцы, зарэзерваваны для трамвая, які з'явіцца пазней, будзе праходзіць пешаходная зона. Можна будзе не толькі прагуляцца па мосце, але і прысеці адпачыць тут жа на лаўцы, каб палюбавацца наваколлем.

Ад першага да фінальнага кроку

Кожны з рэалізаваных праектаў прадугледжвае маштабную працу, у некаторых выпадках яна вядзецца гадамі. Так што падыход супраць грунтоўны. Пачынаючы ад аналізу горадабудаўнічай дакументацыі і фактычнай сітуацыі, экалагічнай экспертызы да аўтарскага нагляду і суправядзення непасрэдна будоўлі праекта.

Акрамя таго, прадпрыемства выконвае галіновыя схемы. У прыватнасці, летас па замове «Мінскводаканала» інстытут падрыхтаваў праграму перавода водазаводскай крыніцы водаабеспячэння. Прадлівалі чатыры варыянты развіцця водазавеснага горада, рабілі комплексную разнакававую ацэнку гэтых варыянтаў не толькі з інжынернага пункту гледжання, але і з эканамічнага. Адзін з варыянтаў прайшоў экалагічную экспертызу, і на яго аснове быў распрацаваны бізнес-план. Усе гэтыя дакументы зараз знаходзяцца ў «Мінскводаканале», па сутнасці, з'яўляюцца дарожнай картай для развіцця водазавеснага горада. Аналітычную работу «Мінскінжпраект» зрабіў і для «Гармаўтадар» па ліўнёвай каналізацыі, дапамагалі ў працы спецыялісты Акадэміі навук.

Нягледзячы на вялікі пералік ужо засвоеных тэхналогій, арганізацыя не стаіць на месцы. Сёлета атрымалі атэстат на аказанне інжынерных паслуг, выкананне тэхналогіяў. Так што «Мінскінжпраект» можа зараз выступаць у ролі падрачыка, і заказчыка. Прада, на розных аб'ектах — па законе гэтыя функцыі бываюць раздзеленыя. Акрамя таго, інстытут актыўна супрацоўнічае з Міністэрствам архітэктуры і будаўніцтва, уключаючы ў распрацоўку нарматыўных прававых актаў. Арганізацыя з'яўляецца членам грамадска-кансультацыйнага савета пры Міністэрстве архітэктуры і будаўніцтва.

Усяго на прадпрыемстве «Мінскінжпраект» працуе больш за 350 чалавек. Адначасова яны вядуць каля 70 праектаў. Але, як падкрэсліў Аляксей Гаварко, аднолькава адрэна і педантычны спецыялісты падыходзяць як да буйных, так і да ўзсім невялікіх праектаў. Гэта і ёсць адна з асноўных рыс прафесіяналізму.

Дар'я КАСКО. Фота Ганны ЗАНКАВІЧ.

«НАША КРЭДА — КАНКУРЭНТАЗДОЛЬНАСЦЬ»

Традыцыйная якасць і найноўшыя тэхналогіі «Камунаркі»

На любым рынку заўсёды ёсць лідар. І ў сферы кандытарскіх вырабаў першае месца ўзяўшая займае «Камунарка». Менавіта яна вырабляе цукеркі на любы смак і густ, якія даўно палюбіліся не толькі беларусам, але і многім замежным пакупнікам. На кандытарскай фабрыцы ўмеюць дагэдаць густам самым запатрабаваных гурманаў. Пры гэтым ведаюць, як захаваць традыцыйна высокую якасць, застаючыся ў межах даступных большасці кліентаў коштаў. Галоўнае для «Камунаркі» — гэта канкурэнтаздольнасць. І пра тое, як яе ўдаецца дасягнуць у сённяшніх няпростых умовах, расказаў генеральны дырэктар прадпрыемства Іван ДАНЧАНКА.

усе тыя традыцыйныя рэцэпты, якім ужо па 50—60 гадоў. Натуральна, ствараем мы і новыя цукеркі, якія павінны быць канкурэнтаздольнымі на рынку. Напрыклад, тэхнічны рэгламент на расійскім і ўкраінскім рынках нашым прасцейшы, чым у Беларусі. У нашай краіне больш высокія стандарты якасці: шакладнага глазура сапраўды з'яўляецца шакладнаю. У нашых судзьяў какава-масла ў шакладзе цалкам замяненая тлушчам — яго працягваюць называць шакладам, хаця насамрэч гэта кандытарскі выроб. Дзякуючы высокім стандартам якасці «Камунарка» добра прадаецца і ў Еўропе, і ў Амерыцы.

— Ці робіце пастаўкі ў Кітай?

— Увогуле кітайцы не любяць прысмакі. Усе нашы традыцыйныя цукеркі для іх прытарныя. У той час як яны любяць салодкае мяса, кандытарскія вырабы, на іх густ, павінны быць даволі праснымі. Таму мы спецыяльна для Кітая распрацавалі асабліваю лінейку цукерак. Цяпер у працэсе падпісання знаходзіцца кантракт аб пастаўцы некалькіх відуў цукерак у Паднябесную. Увогуле кітайскі рынак надзвычай цікавы. Таму мы займаемся ацэнкай кітайскага рынку, спрабаваем трапіць у яго густ. Мы заўважылі, што жыхарам гэтай краіны падабаюцца сфлейнныя, желевыя цукеркі, з адметным смакам кавуна. Даспадобы і м'яккага карамель з невялікай колькасцю цукру, якая можа змяшчаць рысавую мучку.

— Раскажыце пра іншыя замежныя рынкі, на якіх гандлюе «Камунарка».

— Першы з іх, самы вялікі і адкрыты, — гэта расійскі. Другі па значнасці — украінскі, і летас мы ў тры разы павялічылі пастаўкі ў гэту краіну.



Нягледзячы на ўласнага буйнога вытворцу цукерак, там ацанілі беларускую якасць і беларускія прадукты. Я сказаў бы, што да «Камунаркі» там вельмі пазітыўнае стаўленне. На амерыканскім рынку таксама даволі добра прадаваліся нашы прадукты. Гандлюем мы і ў Еўропе — асабліва ў Германіі і Прыбалтыцы. Нашы цукеркі трапляюць ва ўсе краіны Закаўказзя — напрыклад, у Арменію, Азербайджан, Грузію. Удаецца нам гандляваць

ліваець «Камунаркі», і нашу прадукцыю любяць набываць.

— Ці частуецца самі прысмакамі вашай вытворчасці?

— Натуральна, мы дзюгустам цукеркі. Тэхнолагі ствараюць новыя віды прадукцыі — тады збіраецца творчая група, якая ацэньвае смакавыя якасці новага прадукту. Найбольш улюбёная асабіста мной наша традыцыйная цукерка «Вавёрка». Для цікавасці можаце параўнаць яе з такой жа цукеркай расійскай вытворчасці — розніца будзе відавочнай. Таксама мне надзвычай падабаецца «Любімая Алёнка», «Грыльняў ў шакладзе», «Птушынае малако» —

— У «Камунаркі» надзвычай шмат розных узнагарод. Якая з іх асабіста для вас з'яўляецца самай каштоўнай?

— Сапраўды, у нас шмат яскравых адзнак. І ўсе яны — значныя, даюць ацэнку працы калектыву. Найбольш каштоўнай для мяне з'яўляецца «Народная марка». Гэта ўзнагарода, якая вызначаецца па выніках галасавання пакупнікоў. Напярэддзі Новага года, на Раство, яе ўручаюць шырока асвятляючы ў прэсе. Гэта вельмі важная і аўтарытэтная ўзнагарода.

— За кошт чаго вы ўтрымліваеце лідзючыя пазіцыі?

— Галоўная задача, якая стаіць перад харчовымі прадпрыемствамі, — захаваць высокую якасць прадукту і быць канкурэнтнымі па кошце. Бо сёння, працуючы з буйнымі гандлёвымі сеткамі, пастаянна даводзіцца чыць пра неабходнасць пэўных зніжкаў, акцый. Ідучы насустрач гэтайму, некаторыя вытворцы знікаюць якасць сваіх тавараў. Асабліваецца «Камунаркі» ў тым, што мы выкарыстоўваем сучасныя, новыя тэхналогіі, але захоўваем традыцыйна высокую якасць прадукту. Яна, у сваю чаргу, залежыць ад колькасці какава-прадукту. Некаторыя іншыя фабрыкі часам выкарыстоўваюць эквіваленты — змяшчалінікі какава і малочны тлушч. А «Камунарка» мае ўласную перапрацоўку какававага зярнят, дзе вырабляецца свежае какава-масла, якое непасрэдна выкарыстоўваецца ў вытворчасці. Таму якасць нашых вырабаў застаецца вельмі высокай.

— Пры гэтым вам удаецца захоўваць і невысокі кошт. Раскажыце, як атрымліваецца канкуруваць на рынку?

— Мы пачынаем выкарыстоўваць новыя тэхналогіі, за кошт чаго расце прадукцыйнасць працы. Традыцыйную колькасць какава-прадукту пакідаем нязменнай. Прымяляем для многіх кошт дасягаецца не з-за зніжэння якасці, а з-за сучасных падыходаў — дзюсць можна дадаць вадэльку ці зрабіць паболей начынкі (што, дарэчы, падабаецца пакупнікам), але шаклад застаецца нязменным. Гэта асаб-



Аператар ліній па вытворчасці вафельных сартоў цукерак Юлія ДАБРАВольская.

і ў Сярэдняй Азіі, нягледзячы на тое, што там цяпер надзвычай вялікая прысутнасць украінскага кандытарскага тавару.

— У наш час папулярнасць набірае так званое здаровае харчаванне. У прысмакі не дадаюць цукар, а замяняюць яго аналагічнае «Камунарка»?

— Праз месяц вы атрымаеце такія цікавыя прадукты. Але пакуль што не будзем раскрываць усіх таемніц. Адзначу толькі, што ў ім будзе выкарыстоўвацца какававае зярняты з Лацінскай Амерыкі. Найлепшы міжнародныя дзюгустатары далі гэтаму шакладу высокую ацэнку... А цяпер мы робім выдатны шаклад «Прэзідэнт», без цукру. Сама плітка дэкараваная арнаментам. Адзначу, што наш шаклад да смаку і якасці не саступае еўрапейскаму, напрыклад белгійскаму, шакладу, але пры гэтым мы захоўваем невысокія кошты.

— Раскажыце, якія з'явіліся новыя цікавыя віды шакладу?

— Мы зрабілі выдатны новы праект з айцом Федарам Лоўным — шаклад, які называецца «Храм-помнік». Гэта посны выроб, на упакоўцы якога змешчаны розныя мудрыя высловы. Цікавым з'яўляецца і праект «Беларускія строі» — на аб'ектах прадстаўлены навісты ў нацыянальных уборах з усёй Беларусі. Ужо распрацавана новая лінейка «Жадаю вам», якая таксама будзе вытрымана ў беларускім стылі. Адметны і аналагічны праект «Слуцкія паясы». У наборах «Код дэ Флё» кавалачкі шакладу будучы выкладзены быццам палестыкі кветкаў. Кожная з іх выражае пэўнае пацудоў: чырвоная ружа — гэта каханне, ландыш — гэта ўдзячнасць. Кветкай можна нават пакрыўдзіць і ёй можна выказаць усё свае пацудоў.

— Вядома, што на вашым прадпрыемстве актыўна ўкараняюцца сучасныя тэхналогіі.

— Мы маем самае новае абсталяванне. Нашы спецыялісты рэгулярна накіроўваюцца на

вучоў за мяжу: нядаўна былі ў Даніі і Швецыі, цяпер знаходзяцца ў Германіі. Яны атрымліваюць навікі ў лабараторыях, што выпускаюць абсталяванне для вытворчасці цукерак і іншых кандытарскіх вырабаў. Цяпер мы маніюём новую лінію. На ёй будзем вырабляць кіндар-шаклад, батончыкі, а таксама складаны шаклад адразу з дзюмаю начынкі.

— Вашы фірмавыя кравы-кавярні, такія як «Ласуны» на праспекце Незалежнасці і «Камунарка» на праспекце Пераможцаў у сталіцы, карыстаюцца вялікім поштам. Ці не было думкі адкрыць такія ж у іншых населеных пунктах?

— Нашы фірмавыя кавярні ёсць на вуліцы Саваецкай у Брэсце, на перакрываўнай Саваецкай і Элзы Ажэшкі ў Гродне, ёсць яны і ў Магілёве, Віцебску. Такія іміджавыя кравы мы адкрываем у самых лепшых месцах розных гарадоў, напрыклад Бабруйска, Кобрына, Шучына. Яшчэ адна новая кравя з добрай кавярняй хутка з'явіцца на вуліцы Чырвонай у сталіцы — восенню плануецца яе адкрыць. А ў невялікіх гарадах мы завячылі ідэю па шляху франчайзінгу — індывідуальныя прадпрыемствы адкрываюць упасныя кравы. Мы дэламагам брандзіраваць іх устаноў. Такія прадпрыемствы завячылі творча падыходзяць да нашай супрацы, часта прыносяць штосці новае ў сетку «Камунаркі». Таму мы станочна ставімся да таго, каб у невялікіх раённых цэнтрах пад нашым брандам адкрываліся франчайзінгавыя кравы. У нас такіх ужо 13, а сваіх фірмавых крав — 18. Таму будзем яшчэ больш развіваць гэты кірунак. У Мінску, напрыклад, шукаем добрыя памішкаваныя кравы-кавярні ў некаторых спальных раёнах.

— Якія планы на будучыню?

— Мы разлічваем павялічыць вытворчасць яшчэ мінімум на 20—30 працэнтаў. Ужо думаем пра продажы 2019 года. Наступны этап — узвядзенне новага вялікага будынка. Дарэчы, нашы старыя карпусы былі пабудаваны ў 1931 годзе, на іх папросту не паставіш новае абсталяванне, бо яны не вытрымліваюць высокага ціску. Мы заканчваем ставіць новую лінію, а для далейшага развіцця патрэбны іншыя плошчы. Цяпер мы вырабляем 28 тысяч тон салодкага — максимум можам рабіць 35 тысяч тон. Аднак ужо трэба думаць пра тое, як вырабляць 50 тысяч тон кандытарскіх вырабаў.

— Памяляецца вашым крэда як кіраўніка.

— Мяркую, што гэта працяг, актуальны як для ўсіх прадпрыемстваў краіны, так і для кожнага асобна ўзятага прафесіянала, — канкурэнтаздольнасць. Канкурэнтаздольная кравя — яе вытворчасць, спартыўная сфера, спецыялісты. Мы павінны быць канкурэнтаздольнымі — і ў гэтым закладана ўсё.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ, Алена ДАУЖАНОК.