

Генеральный директор И.П. Май
ОАО «Пивоваренный завод «Сыктывкарский»

Пиво всегда занимало особое место в потреблении напитков, имело огромную популярность и широкое распространение у многих народов. Первые сведения о приготовлении пива дошли до нас от шумеров. Они умели варить напиток с применением ячменного солода около 9 тыс. лет назад, рецепты его приготовления были высечены на камне. Пиво было не только ежедневным напитком для определенных слоев населения, но и предметом религиозного культа. В XV-XVI вв. повсеместно производили пиво с лечебными свойствами: розовое, полынное, шалфейное, розмариновое, медовое и др. Сегодня, спустя сотни лет, эта идея в основном забыта, хотя в некоторых изданиях и сейчас можно встретить множество рецептов от разных болезней, в т.ч. очищение организма, ускорение обмена веществ, косметологические процедуры с использованием «живого» пива и многое другое.

Каждый житель Республики Коми хорошо знаком с продукцией открытого акционерного общества «Пивоваренный завод «Сыктывкарский» - ведущего предприятия пищевого комплекса Сыктывкара.

Начало своей истории предприятие ведет из двух источников - артели «Пищевик» и Горпищекомбината. Работники артели выпускали сушки и баранки, пекли пирожки, варили варенье и солили грибы,

которые сами заготавливали, выпускали квас и безалкогольные напитки. Все работы выполняли вручную, продукцию развозили на лошадях.

В 1953 году началось строительство безалкогольного цеха, который построили всего за 1 год. В новом цехе уже были установлены полуавтоматы, норма выпуска напитков составляла 10 ящиков на человека.

Слияние артели «Пищевик» с горпищекombинатом произошло в 1956 году. А через десять лет, после строительства цеха по выпуску напитков на Октябрьском проспекте города, предприятие было переименовано в завод фруктовых вод.

В 1966 году началось строительство пивоваренного цеха производительностью 350 декалитров пива в год. Работниц завода отправили учиться пивоварению в Егорьевск Московской области. Спустя месяц варщицы вернулись на завод, а в октябре была сделана первая варка пива. По жребию эта почетная миссия выпала на долю Клавдии Дмитриевны Лобановой.

30 декабря 1968 года завод фруктовых вод был переименован в Сыктывкарский пивоваренный завод.

После «неоднократных» реорганизаций, в 1993 году в процессе приватизации завод преобразовался в открытое акционерное общество «Пивоваренный завод «Сыктывкарский».

С этого времени начинается новая страница в истории предприятия, в создании которой принимает участие весь коллектив завода.

В настоящее время службы завода укомплектованы высококвалифицированными специалистами, текучести кадров нет. Стаж работы на предприятии у многих работников превышает 20 лет.

С 1975 года главным пивоваром неизменно остается Реутская Мария Федоровна.

В 1979 и 1980 году приехали на завод Федорова Надежда Борисовна, работающая сейчас начальником производства и Шарикова Галина Михайловна - главный технолог завода.

На плечах этих специалистов лежит ответственность за производство и качество выпускаемой продукции. Все трое являются авторами и непосредственными участниками разработок рецептур новых сортов пива, напитков и майонеза. Они постоянно повышают свою квалификацию, прошли обучение и стажировку в Мюнхенской пивной академии и школе пивоваров «Деменс» (Германия). Шарикова Г.М. в 2004 году награждена медалью «Лучший специалист пивоваренной отрасли».

Главному бухгалтеру предприятия Гриняевой Ларисе Васильевне в 2005 году присвоено звание «Лучший бухгалтер Республики Коми».

С 1989 года возглавляет коллектив завода Май Ирина Петровна, она является заслуженным работни-

ком Республики Коми, награждена медалью «За заслуги в пивоварении».

На первом собрании акционеров Ирина Петровна была единогласно избрана Генеральный директором общества и в сложные годы перестройки сумела поднять завод и превратить его одно из лучших предприятий пищевого комплекса столицы республики.

После приватизации завода, начался этап его бурного развития.

Была проведена реконструкция отделения розлива пива и цеха по производству безалкогольных напитков, с полной заменой оборудования. В результате годовая мощность реконструированного безалкогольного производства выросла до 1 млн. декалитров, пивоваренного цеха - 1,2 млн. дал пива в год.

Главной отличительной особенностью Сыктывкарского пива был и является тот факт, что пиво остается «живым». Специалисты завода, сохраняя традиционную технологию приготовления пива, не применяют ферменты для ускорения процесса брожения пива, не используют стабилизаторы, пиво не подвергается процессу пастеризации. Проходит не один месяц, прежде чем пиво появляется на прилавках магазинов. В 1996 году завод первым в России приобрел германский комбинированный фильтр «Шенк» для кизельгуровой фильтрации и холодной стерилизации пива, дающей возможность увеличить сроки хранения пива без пастеризации до 3-х месяцев.

Вслед за фильтром, были установлены переохладитель пива производства Швеции и не имеющий российских аналогов воздушный компрессор для стерильной аэрации суслу SF8T шведской фирмы «Атлас Копко».

Пивоваренный завод «Сыктывкарский» всегда старался идти в ногу со временем. В 1997 году были приобретены 2 итальянские линии розлива пива в кеги емкостью 50 литров (герметичные бочонки из нержавеющей стали). Такое оборудование для жителей республики тогда было еще в диковинку: мини-бар на площади в один квадратный метр! Эта технология позволила существенно увеличить объемы реализации пива.

Современное производство не может обойтись без автоматизации производственных процессов. В 2002 году на заводе была запущена система автоматической варки пива, обеспечивающая соблюдение температурных и временных режимов в котле во время варки, сохраняющая в памяти компьютера отчеты о протекании процесса пивоварения.

Чтобы улучшить вкусовые качества продукта и стабилизации его стойкости, в 2003 году была установлена новейшая система очистки и подготовки воды для производства пива. Теперь вода стала полностью соответствовать технологическим требованиям пивоварения.

Проводится реконструкция собственных котельной и компрессорной, обеспечивающих производство необходимым паром и холодом.

Так как качество продукции в условиях рынка стало главным показателем в конкурентной борьбе за рынок сбыта, для внутреннего контроля качества проводится аттестация производственной лаборатории. Служба контроля за качеством сырья, конечного продукта и чистотой оборудования и цехов – одна из основных на предприятии. Каждый этап сложного и длительного технологического процесса контролируется специалистами химической и бактериологической лабораторий. Возглавляет эту службу с 1985 года Шарикова Галина Михайловна – главный технолог завода.

Чтобы стать ближе к потребителям, с начала 1990-х годов Пивоваренный завод стал развивать собственную розничную торговую сеть. В 2006 году она насчитывает уже 22 торговые точки. Это и фирменные киоски, и павильоны, и магазины, и столовая, и закусочные. Каждое лето «Сыктывкарпиво» устанавливает также фирменные шатры не только в Сыктывкаре, но и во многих других городах и районах Республики.

Специалистами предприятия постоянно ведется работа по созданию новых сортов пива, напитков, майонеза.

Настоящие любители пива давно оценили сорта, сваренные по оригинальной собственной технологии:

легкие – «Сыктывкарское» и «Северное», густое плотное «Усть-Сысольское», но настоящим фаворитом стало «Застольное» - светлое специальное пиво, приготовленное в оригинальном сочетании отборного солода и пшеницы. Первой собственной разработкой был сорт «Тагъясур» (в переводе с коми означает «хмельное пиво») – это пиво приготовлено с использованием риса и ячневой крупы.

Своих поклонников имеет и темное пиво «Вечерний Сыктывкар», обладающее мягким приятным вкусом ржаного солода. Широкое признание получила и новая марка «ПивКо» (ПИВо КОми): «ПивКо классическое», «ПивКо праздничное», «ПивКо ядреное».

Полюбившиеся многим сыктывкарцам и жителям республики майонезы «Провансаль», «Весна», «Застольный легкий» и «Застольный аппетитный», а также горчица «Столовая», выпускающие на пивоваренном заводе «Сыктывкарский» с 1990 года, производятся из натурального высококачественного сырья, без искусственных добавок и консервантов.

На сегодняшний день ОАО «Сыктывкарпиво» выпускает более 30 наименований безалкогольных газированных напитков на любой вкус: на основе сахара, низкокалорийные. Разнообразие предлагаемых напитков на рынке заставляет всегда держать руку на пульсе. Приверженность населения к более здоровому образу жизни и натуральным продуктам побудило руководство к выпуску напитков с содержанием сока. В

2004 году на заводе была запущена линия по розливу этих напитков в удобные пол-литровые ПЭТ-бутылочки.

Кисель, производимый на ОАО «Сыктывкарпиво»: «Малиновый», «Вишневый», «Фруктово-ягодный», изготовлен из натурального сырья и является незаменимым продуктом для детского и диетического питания.

Необходимо отметить и производство всеми любимого «Хлебного» кваса, который готовится на основе концентрата квасного сусла и с добавлением сахарного сиропа. Бродит квас в течение двух суток перед тем, как его разольют в специальные изотермические емкости (квасные бочки). Каждую весну горожане с нетерпением ждут появления кваса, который уже стал своеобразным символом летнего сезона и жаркой погоды. Бочки развозятся собственным транспортом в разные точки города. Есть и оптовые клиенты, заинтересованные реализацией кваса в близлежащих районах Сыктывкара: Сыктывдинском, Эжвинском, Корткеросском, г. Ухте.

Качество всей продукции, производимой на ОАО «Сыктывкарпиво», подтверждено сертификатами соответствия Госстандарта России.

Отличное качество и широкий ассортимент выпускаемой продукции не только снискали любовь северян, но и стабильно получают высокие оценки на престижных российских и международных выставках.

Это и ежегодная Сочинская пивная выставка, и «Интердринк», проходящая в Экспоцентре на Красной Пресне, и специализированная выставка ВВЦ «Пиво-индустрия». На последней международной выставке «Интердринк-2004» сыктывкарские пивовары получили сразу четыре медали. Две золотые завоевали «ПивКо праздничное» и «Жигулевское» и две серебряные - «ПивКо ядреное» и «Исетское». В сентябре прошлого года, «ПивКо праздничное» на «Пиво индустрии - 2004» было удостоено Гран-при - наивысшей награды в пивоварении.

В 2005 году ОАО «Сыктывкарпиво» впервые приняло участие в Большом Московском Фестивале пива в Лужниках, где были завоеваны многочисленные награды: «Золотой Осирис» за пиво «Донское казачье» и «Серебряный Осирис» за «ПивКо» классическое». В народной дегустации получены призы «За лучший дебют» и «Лучшее нефильтованное пиво».

В сентябре 2005 майонез «Провансаль» отмечен программой «100 лучших товаров России», а также Премией Правительства Республики Коми в области качества. Эти же награды получены за пиво «ПивКо классическое» и безалкогольный газированный соко-содержащий напиток «Вишенка», а пиво «Жигулевское» стало лауреатом этого конкурса.

Участие в Московской ярмарке «Покупайте Российское», проходящей под патронажем Правительства Москвы на ВВЦ, отмечено восторженными откликами

покупателей, которые являются, может быть, лучшей наградой за качество продукции, выпускаемой на «Пивоваренном заводе «Сыктывкарский».

Результатом участия в московских выставках стало заключение договоров на поставку пива в Москву. За 2005 год в Московские бары и рестораны было отправлено 200 тысяч литров нефильтрованного пива.

С 2003 года ежегодно в июле месяце в Парке им. Кирова проходит с большим успехом Фестиваль Пива, организованный ОАО "Пивоваренным заводом "Сыктывкарский". Неизменные ведущие – местная команда КВН "Дубы-колдуны", а главное - море свежего пива, юмора, развлечений не дают скучать на протяжении всего праздника.