

Губит людей не пиво...



Продукция АО «Сыктывкарпиво» сегодня - это 13 сортов пива плотностью от 11,5 до 20 процентов, в том числе 9 собственной рецептуры, свыше 15 наименований безалкогольных газированных напитков, три наименования морсов на основе натуральных соков и столько же киселей, а также майонез, горчица, минеральная вода «Кируль». Особенностью же всего, что производит «Сыктывкарпиво», является непременно высокое качество.

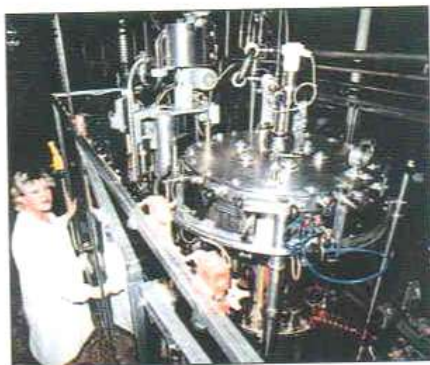
Рассказывает директор предприятия
Ирина Петровна МАЙ:

- Последние годы производство пива на нашем предприятии росло, и в настоящее время мы выпускаем его около 900 тысяч декалитров в год (для сравнения: в 1996 году - 477 тысяч дал) при технологических возможностях - 1 миллион 200 тысяч декалитров. Свою главную задачу видим не в наращивании объемов, а прежде всего в улучшении качества нашей продукции, увеличении стойкости пива и сроков его хранения.

В условиях большой конкуренции на пивном рынке мы решили следовать традиционным способом производства пива, используя только натуральное сырье, без ферментов и консервантов. (Такое пиво готовится по классической технологии, неспешно, от месяца до трех, между тем пиво-суррогат ускоренным способом можно получить и за... два часа). Кстати, именно непастеризованному, «живому», пиву отдают предпочтение любители и знатоки этого напитка на Западе. Единственный недостаток «живого» пива, содержащего дрожжевые структуры, - недолгий его век, поэтому мы и работаем сейчас над увеличением сроков реализации такого пива, не изменяя его вкусовых качеств и сохраняя биологически полезные вещества. Этой задаче подчинено существенное обновление оборудования пивоваренного производства: мы впервые в России установили на своем заводе комбинированный фильтр немецкой фирмы «Шенк», в 1999 году приобрели итальянский униблок розлива пива. Совершенное оборудование, обеспечивающее большую чистоту производства, мастерство наших специалистов - гарантия успеха. В лабораторных исследованиях уже удалось увеличить сроки хранения «живого» пива до 30 дней.

«Сыктывкарпиво» - по современным меркам небольшое предприятие, но одно из старейших в столице республики. В 1998 году оно отметило 30-летие деятельности в статусе «пивзавода», а еще до войны его предшественником была артель по производству пищевых продуктов, потом - цех безалкогольных напитков. За последние 30 лет тоже было

много реорганизаций: предприятие сначала входило в комбинат пищевых продуктов и только последние десять лет работает как самостоятельное. В 1988-1989 годах городские власти намеревались построить новый завод, подготовив для этого проектно-сметную документацию, но грянула перестройка, и этим планам не суждено было сбыться. Зато своими силами нам удалось в значительной мере автоматизировать производство, установить новые линии розлива напитков, заменить все коммуникации, и по сути в старых стенах получить новые цеха, а, значит, продукцию более высокого качества. Изменилась даже потребительская тара - пэт-бутылки для покупателей



Автомат розлива и конвейер безалкогольных напитков.



«Любимые напитки зырян - вино и пиво, последнее готовится в каждой зырянской избе, в продолжении почти целого года...»

(«Вологодские губернские ведомости», № 6, 1866 г.)

привлекательнее, удобнее, чем стеклянные. С их появлением заметно увеличился спрос на напитки АО «Сыктывкарпиво», производство которых, например, только за последние два года выросло втрое.

«Сыктывкарпиво» - это самостоятельный производственный комплекс, где деятельность пивоваренного цеха и цеха безалкогольных напитков обеспечивается работой собственной котельной, компрессорной, механической и транспортной служб, торговых «точек». И трудно выделить главное звено, к примеру, в пивоварении, ибо это комплексный процесс. По классической формулировке качество пива определяют солод, хмель и совесть пивовара. Солод (три-четыре вагона в месяц) на предприятии белорусский и германский, хмель - также из Германии, все исходное сырье - высококачественное, от проверенных производителей. А на совести работников - специальная водоподготовка, так как из водопроводной воды сварить пиво невозможно, и главное - соблюдение сумасшедше сложного процесса пивоварения. Сначала в течение 12 часов с паузами варится пивное сусло из размолотого солода, сахара и хмеля (в фирменные сорта добавляются пшеница, рис, карамельный и ржаной солод, ячневая крупа), потом

оно быстро охлаждается до плюс 6 градусов и, получив пивоваренные дрожжи, переходит в танки бродительного отделения дней на 10, откуда его перекачивают в лагерные подвалы, где собственно пиво и получается: оно выстаивается и дображивается от 18 до 100 дней, набирая характерный вкус, аромат, плотность. Далее остается отфильтровать продукт, способом холодной стерилизации нейтрализовать деятельность микроорганизмов, влияющих на старение пива, и разлить в тару для покупателей - пэт и стеклянные бутылки, кеги (таких 50-литровых бочонков на условиях возвратной тары на предприятии 1300 штук) или пивовозы.

На предприятии трудятся около 230 работников. Коллектив стабильный. Много «стажистов», работающих здесь с тех пор, как приехали по распределению по окончании вуза, техникума. Три специалиста с высшим образованием имеют специализацию «пивовар», в том числе начальник лаборатории Галина Михайловна Шарикова, главный пивовар - Мария Федоровна Реутская, начальник производства - Надежда Борисовна Федорова, они трудятся на предприятии уже около 20 лет. Я назначена сюда директором десять лет назад, после работы в Минторге. Было, конечно, очень сложно, но... интересно. Переоснащение же производства потребовало и более высокой квалификации специалистов. Вот и стали все вместе учиться... (Трое технологов-пивоваров АО «Сыктывкарпиво» сегодня имеют диплом брау-мастеров Мюнхенской академии пивоварения, а директор предприятия И.Май в числе лучших руководителей пивоваренных заводов России удостоена медали «За заслуги в пивоварении» - ред.)

Хотя основные финансовые показатели предприятию «делает» пиво, но и другая продукция «Сыктывкарпиво» пользуется хорошим спросом.



Директор АО «Сыктывкарпиво» Ирина Петровна Май и начальник производства предприятия Надежда Борисовна Федорова.

На складе ничего не залеживается, мы работаем на спрос, на потребности населения. Так, стабильно растет производство лечебно-столовой минеральной воды «Кируль», чья полезность для страдающих желудочно-кишечными заболеваниями, диабетом подтверждена учеными. Минеральная вода «Кируль», добываемая в Сыктывкаре из скважины глубиной в 501 метр, сертифицирована Минздравом России в августе 1996 года - в конце того года выпущена была и первая небольшая партия минеральной воды. А сейчас, в 2000 году, ее производят и реализуют в количестве 5-10 тысяч декалитров ежемесячно.

Также ежемесячно предприятием выпускается около 37 тонн майонеза, около пяти тонн «Малинового», «Вишневого» и «Плодоягодного» киселей из натурального сырья и около двух тонн горчицы «Столовой».

Нашу продукцию можно увидеть на торговых прилавках Сыктывкара, Ухты, Инты, Печоры, Усинска, районов республики и даже в Архангельской области. В мае этого года «Сыктывкарпиво», как и прежде, будет участвовать со своим товаром на международной выставке-ярмарке в Сочи. Опыт участия в таких мероприятиях есть: в Сочи, на подобной ярмарке в мае 1998 года, изготовленные по собственной оригинальной рецептуре пиво «Тагъясур» и «Застольное» удостоены бронзовых медалей, а в Москве «Тагъясур» получило диплом за отличное качество и серебряную медаль. «Медалистами» являются и безалкогольные напитки, производимые на «Сыктывкарпиво»: «Лимонад» имеет серебряную медаль Московской международной выставки-ярмарки, а запатентованный сыктывкарскими технологами среднегазированный напиток «Умка» на основе русского кваса с добавлением яблочной эссенции - золотую медаль Московской выставки-ярмарки и серебряную Сочинской.

Уже летом этого года покупатель увидит нашу продукцию и более нарядной: пивные бутылки будут иметь три наклейки - этикетку, контрэтикетку и кольеретку. Ну, а качество сыктывкарского пива и всей другой продукции АО «Сыктывкарпиво» по-прежнему гарантируется отменное.

Наш адрес: Республика Коми,
г. Сыктывкар,
Октябрьский проспект, 123.
Тел./факс
(8212) 42-00-04,
телефон отдела
маркетинга
42-38-14.

Фото
Георгия
ЛИСЕЦКОГО.



В этих купажных емкостях идет процесс приготовления безалкогольных напитков.

