

Завдяки «ВІЛІСу» про Рівне знають у 12 країнах світу

«ВІЛІС» – це сімейний бізнес, де активно впроваджуються новітні технології. Приватне підприємство розпочало свою діяльність у 1996 році в галузі харчової промисловості. Сьогодні воно займає лідерські позиції серед вітчизняних виробників макаронної продукції та яблучного повидла.

Власником та головним ідейним натхненником підприємства був і залишається Віктор Федорович Жабчик, якого в цьому році представили до нагородження відзнакою «За заслуги перед містом» 3 ступеня. Журналістка «7 днів» зустрілася з ним, щоб розпитати про його шлях до успіху

– Пане Вікторе, як тільки заходиш на територію вашого підприємства, відчуваєш, як ароматно пахне стиглими яблуками. Розкажіть, з чого ви розпочинали свою справу?

– Ще до того, як взявся за власну справу, я працював за кордоном – у Німеччині, Польщі. Потім в Україні, на «Азоті» електриком. Далі були поїздки Україною, торгували вугіллям і возили ліс, бачив, які багаті українські землі. Відтоді, коли зайшов у ліс, запрягнувся собі більше ніколи не рубати дерев і вирішив створити підприємство, щоб це було саме виробництво.

Розпочали з того, що оренду-



вали приміщення у Рівному, закупили прес для виробництва макаронних виробів. Потім зайнялися вирощуванням гороху та випускали близько 70 найменувань продукції плодовоовочевої консервації та інших продуктів харчування. Але, працюючи в умовах високої на той час конкуренції, порахували, що економічно доцільніше займатися виробництвом макаронних виробів і яблучного повидла. Відтак почали потужно розвиватися, тому згодом нам уже була потрібна власна територія. Виконавча служба запропонувала викупити частину території колишнього овочесушильного заводу. Ось так і працюємо.

– На виготовленні якої продукції нині спеціалізуєтесь і де її можна купити?

– Продукція ТМ «ВІЛІС» – це понад 15 видів короткорізаних та довгорізаних макаронних виробів, а також повидло яблучне

та ароматизоване – продукт, без якого неможливо уявити будь-яку випічку чи кондитерські вироби. Для виробництва використовується очищена природна вода із глибинної свердловини та сировина найвищої якості, що проходить перевірку у власній акредитованій лабораторії. Повидло виготовляємо з українських яблук за класичною технологією, яка дозволяє отримати натуральний якісний продукт. Сучасне технологічне устаткування вітчизняного та імпортного виробництва, натуральна сировина, зладжена робота професійного колективу та постійне вдосконалення технологій виробництва для задоволення потреб найвибагливіших споживачів забезпечують виготовлення продукції найвищої якості. «ВІЛІС» реалізує власну продукцію по всій Україні. А також налагоджено співпрацю з партнерами із 12 країн світу, як-от: Білорусі, Польщі,

Грузії, Німеччини, Сирії, Румунії, а також Африки, Азії, Північної та Південної Америки.

– Скільки людей працює на вашому підприємстві і яка його потужність?

– У нас на заводі працює 80 людей. Окрім того з 2019 року започатковане ще одне виробництво у Рівному, на вулиці Князя Володимира. Потужність однієї лінії виробництва – 1,5-2 тонни макаронних виробів за годину. У жовтні планується запустити ще одну лінію на цьому ж заводі, повністю автоматизовану.

– Вікторе Федоровичу, як ви переживаєте карантин? Чи позначився він на роботі заводу?

– На роботі це не дуже відбилося, оскільки ми працювали у звичайному штатному режимі. Однак були фінансові витрати на транспорт, адже наші працівники живуть у районах області. Потрібно було доставляти їх на роботу і додому. Через це зазначили чималих витрат. А ще додаткові кошти – на засоби індивідуального захисту для працівників, та ще й 1,5 тонни антисептика потрібно було закупити.

– Що вважаєте своїми найбільшими досягненнями?

– Підприємство незабаром святкуватиме свій 25-річний ювілей. А щодо досягнень, то насамперед – це колеги, які працюють поруч, однодумці і рідні люди. Поруч зі мною працюють мої діти, дружина. І я цим пишаюсь. Успіхом можна назвати вихід на

міжнародний ринок. Тут в нагоді стали впровадження та сертифікація системи управління якістю у відповідності до вимог ISO 9001:2008 та системи управління безпечністю харчових продуктів ISO 22000:2005. Взявши за зразок європейську модель ведення соціально-відповідального бізнесу, наша компанія впроваджує ресурсозберігаючі технології, працює над розробкою проєктів захисту навколишнього середовища, дбає про комфортні умови праці та розвиток персоналу.

Про свою благодійність Віктор Федорович небагатослівний, втім редакції вдалося дещо дізнатися. «ВІЛІС» активно і вже багато років допомагає нашим військовим на передовій продуктами та технікою. Забезпечує продукцією і допомагає фінансово інтернатам у Клевані, Тучині, дітям з ДЦП, мало-забезпеченим і самотніми людям. Віктор Жабчик збудував капличку на вулиці Небесної Сотні та планує будувати ще одну церкву. Він упевнений, що добрим справам завжди є місце, а життєвого досвіду не буває хорошого чи поганого. Він просто є, і треба робити собі висновки, щоб рухатись далі.

Власник «ВІЛІСа» переконаний, що Бог кожному дав талант: хтось його розвинув і примножив, хтось залишився на тому ж рівні, а хтось розтратив. Життя для тих, хто вміє цінувати час і насолоджуватися ним.

Спілкувалась Аліна БУДАФЕНКО

Адреса:
33000, м. Рівне, вул. Грушевського, 2а, УКРАЇНА
Тел.: +38(036)226-55-93, (067)363-55-65
e-mail: sekretar_vilis@ukr.net
ПН-ПТ, 9.00 - 18.00