

ЛЮДИНА НА СВОЄМУ МІСЦІ



Мар'ян Годя:

«Я ВМІЮ ВАРИТИ ПИВО!»

ВAT «Рівень» - унікальне підприємство, одне з найстаріших у Рівному. Засноване воно в 1849 році. Зараз це сучасний завод із цікавою та багатою історією й не менш цікавою сучасністю. Цього року в рейтингу популярності «Гордість міста» під керівництвом директора, члена виконкому Мар'яна Годя воно здобуло перемогу в номінації «Краще підприємство». Нагорода заслужена. Про це розмова нашого кореспондента з Мар'яном ГОДОЮ.

- Мар'яне Адамовичу, Ви досконало знаєте історію пивоваріння Волині, пишастесь історією заводу. Розкажіть, будь ласка, про витоки нинішнього ВAT «Рівень».

- Наприкінці XIX століття в Рівному було створено акціонерне товариство «Парового пивовареного заводу «Бергшлосс»». Тодішні менеджери й митці розробили символіку торгової марки, вудили спеціальні високі пляшки з темного скла з рельєфними логотипами на них. На нинішній вулиці Соборній, а тоді - Шосовій власники збудували потужні корпуси заводу й 1900 року відкрили пивоварню. У коване мереживо залізного паркану впели прізвище власника підприємства «Бергшлосс».

Мінялися власники, підприємство пережило німецьку окупацію, працювало в плановій соціалістичній економіці за радянських часів, а на початку нинішнього століття опинилося на грані банкрутства. Пиво, зварене тут, кисло за три дні. Від колишньої репутації заводу залишилася лише назва зупинки громадського транспорту «Пивзавод». Щоправда, збереглися металевий паркан і добротні корпуси за ним.

- Саме в той час Ви розпізнали у Рівненському пивзаводі перспективне підприємство і зі своїми партнерами в 2003 році викупили контрольний пакет його акцій?

- Як фахівець-пивовар я хотів започаткувати власну справу (тоді жив у Тернополі) й побачив, що на цій виробничій базі можна варити дивний і вишуканий напій. Хоча завод був дуже запущений, але його корпуси грамотно й компактно побудували чехи - великі знавці на варінні пива. У них зручно вести виробництво. З цього й почали нову сторінку історії пивзаводу.

Нам вдалося організувати виробництво й стабілізувати ситуацію не за рахунок зовнішніх інвестицій, а за власні резерви, використання банківських кредитів. Найперше замінили кадри. Шукали таких спеціалістів, котрі вміють й хочуть працювати. Це технологи, технічний персонал. Основну діяльність спрямували на реконструкцію та модернізацію підприємства. Практично замінили все технологічне обладнання. Під нього підібрали сучасне енергетичне, повітряні компресори, котли, холодильні

машини. Хоча зараз інші технології, але ми не відкидаємо й класику, і сьогодні вже маємо новий завод із таким сучасним обладнанням, яке є на великих заводах. Маємо всі можливості випускати конкурентну продукцію.

- Що Ви й робите.

- Так. Уже впродовж кількох років ВAT «Рівень» набирає виробничих обертів. Є коливання залежне від кон'юнктури ринку, ситуації в державі, проте живе колектив стабільно, є позитивна динаміка його розвитку. Збільшили випуск продукції у п'ять разів.

Оскільки наше підприємство невелике (працює 100 осіб), то конкурувати з великими індустріальними заводами тяжко. Тому ми правильно зорієнтували виробництво. Випускаємо «живе» пиво й ексклюзивні його сорти, які не подібні й запатентовані нашими виробниками. Адаже ніша «живого» пива в Україні не заповнена, тому й географія його реалізації дуже широка. Щоправ-

да, в нашому регіоні реалізувати пиво проблематичніше, бо споживчий кошик мешканців не такий багатий, заробітні плати невисокі, й не кожен може часто купувати цей вишуканий напій.

Зараз випускаємо сім сортів «живого» пива: «Жигулівське», «Пшеничне», «Празьке», «Преміум» і три під торговою маркою «Бергшлосс» - «Світле» з присмаком натурального меду, «Чорне», при приготуванні якого використовуємо чотири сорти солоду, і «Копчене», аналогів якого немає в Україні. Хочу зауважити, що солод для приготування пива поставляємо з Німеччини. Найбільшою популярністю

В останні роки колектив ВAT «Рівень» збільшив виробництво продукції у п'ять разів.

користується «Жигулівське» й «Бергшлосс світле». Зараз його почали випускати в сувенірній пляшці. Гості нашого міста й України купують це пиво з великим задоволенням.

Цього року колектив освоїв випуск питної газованої, добре очищеної, високоякісної води. Наливаємо її в скляні пляшки. Скоро рівняни зможуть поласувати і цим напоєм.

- Мар'яне Адамовичу, п'ять років Ви є членом Рівненсько-

го виконкому. Що вдалося зробити для територіальної громади міста?

- Наше підприємство відноситься до великих платників податків. Оскільки виробництво сезонне, то платимо їх від 500 тисяч гривень до двох мільйонів у місяць. На одного працівника щомісячно припадає до 20 тисяч податків у бюджеті усіх рівнів. Займаємося меценатством, підтримуємо громадські організації, церкви, школи, місцеві акції. ЗОШ №3 - наша підшефна, і я йду в цей колектив завжди не з порожніми руками. Ми багато допомогли з ремонтом школи. У будинку на вул. Коперніка, 14, де мешкаю з сім'єю, створили ОСББ «Газда» і з допомогою коштів міста та власників помешкань відремонтували дах, утеплюємо будинок. Маючи цей досвід, агітуватиму рівнян на створення ОСББ, щоб була альтернатива ЖЕКам.

- Ваш кабінет обладнаний зі смаком, а квітів скільки! Ніби потрапляєш у справжній оазис.

- Я люблю все красиве - поезію, зелень, природу. Мене патологічно тягне в село. Тому вніс в інтер'єр кабінету частинку природи. Такий комфорт ми створили в кожному робочому кабінеті адміністративного корпусу після його ремонту. Вважаю, що людина повинна працювати в чудових умовах. Ось тільки з мого вікна видно, який ще непривабливий вигляд мають виробничі корпуси. Але й до них дійдуть руки.

Напередодні нашого професійного свята хочу щиро привітати не тільки працівників харчової промисловості, виробників продукції, але й її споживачів, особливо любителів пінного напою. Здоров'я вам і благополуччя на довгі роки!

Спілкувалася Валентина ПОГОНЬСЬКА