

ЗОРЯНСЬКІ ТЕПЛИЧНИКИ УДОСКОНАЛЮЮТЬСЯ

Товариство «Агроконцерн», або, простіше, Зорянські теплиці, на сьогодні на Рівненщині одне з кращих сільськогосподарських підприємств. Ключова умова його успіху є стабільність, яка вже понад 10 років характерна тут в усьому: у високій урожайності овочів закритого ґрунту, сучасному агрономічному рівні і технічному оснащенні виробництва, а головне – тривалий час на підприємстві працює стабільний колектив. Плинність кадрів у теплицях не висока, а на зміну старшому поколінню досвідчених овочівників поступово приходить перспективна молодь.

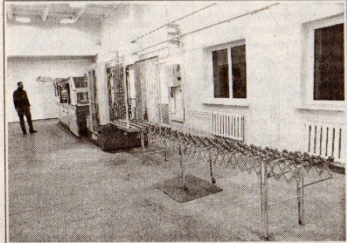
Стосовно молоді, то з усього видно, що генеральний директор «Агроконцерну» Антоніна Сич – до речі, людина, яка на зорянському тепличному комбінаті, починаючи ще з колгоспних часів, пройшла усі щабелі професійного росту, – молодим спеціалістам довіряє, спирається на них, вчить їх не боятися брати на себе відповідальність, але й фатальних помилок на виробництві теж не допускати. Так, сьогодні важливі технологічні ділянки очолюють молоді спеціалісти: головний агроном Микола Сич, агроном-бригадир Наталія Сазонова, агроном по захисту рослин Володимир Климчук, агроном по підживленню Наталія Радюк, більш досвідченіші агрономи-бригадири Ніна Потерайко, Олена Кузьмич та інші. Чимало молоді і серед овочівниць на тепличних гектарах.

Не все так просто в професії тепличного овочівника, як може здатися на перший погляд. Звичайно, зелене овочеве буйноцвіття, картина, коли на стеблах висять добірні огірки та помідори, стороннього спостерігача заворожує. Прямо таки райські оранжереї! А між тим робота овочівників закритого ґрунту, тобто робота під склом, дуже нелегка праця. Тим більше, що за 45 років функціонування Зорянських теплиць конструктивно вони морально застаріли, на часі – спорудження нових, високих, сучасних. Але нині доводиться працювати в умовах давнішої «архітектури», більш того, працювати так, щоб бути конкурентоспроможними, мати необхідні обігові кошти, а щось і для розвитку.

ЗОРЯНСЬКІ ТЕПЛИЧНИКИ УДОСКОНАЛЮЮТЬСЯ

Закінчення.
Початок на 1 стор.

Антоніна Сич розповідає: — Нинішні склади для підприємств нашої галузі економічні умови диктують своє. Сьогодні мусимо працювати не числом, а умінням, впроваджувати певні нововведення. Люди завжди хочуть більше заробити, це цілком природно. І таке зараз настало життя. Але жорстка реальність полягає у тому, що певні категорії працівників на тих чи інших ділянках замінюють нові технології, нове оснащення. Так, на сьогодні ми закупили і змонтували італійську лінію для склеювання гофроящиків. Тара для тепличників — це дуже важлива складова, і навколо неї раніше завжди «вертілася» чимала кількість працівників. Довелося нам закупити і змонтувати й сучасну холодильну камеру на 100 тон. В скруті для реалізації продукції дні вона дає нам можливість довше зберігати овочі в товарному вигляді, вони не втрачають своєї якості. До речі, щодо якості нашої продукції. Враховуючи наш досвід і нашу марку, вона, мабуть, не потребує зайвої реклами, однак приємно, коли нашу продукцію споживачі оцінюють за сотні кілометрів від Зорі. Ось недавно партію овочів ми відправили у Харків, і було приємно, що нашу продукцію харків'яни оцінили як високоякісну.



Слосар КВПІА Андрій Гаврильчик біля нової лінії для склеювання гофротари.

просили ще. Утім, зараз виростити навіть якісні овочі — це ще далеко не все. Важливо їх вчасно і вигідно продати. Тому і цього року певну кількість продукції відправляємо на експорт, в основному в Польщу. Давно минули ті часи, коли Зорянські теплиці, принаймні, на нашому місцевому ринку були практично монополістами. Тепер

працює, — говорить Антоніна Олександрівна, — тому іронізувати з цього приводу людям, які не завжди розбираються у суті речей, не варто...

Уже сьомий сезон зорянські овочівники опалюють теплиці вугіллям. З нинішньою ціною природного газу давно би довелося згорнути виробництво. Зорієнту-



Овочівники (зліва-направо): агроном-бригадир Олена Кузьмич, Галина Дзяворук, Світлана Олевська, Любов Свиридюк, Тетяна Мирончук, Наталія Кітхайло, Наталія Шкіндер, Наталія Кадацька.

навіть на рівненському базарі ви можете побачити овочі з усього світу. І, треба сказати, ми гордимся тим, що покупець словна довіряє нашим овочам. Хоча і нас дехто хоче дорікнути за високі ціни. Мовляв, помідори по 50 гривень за кілограм — це дорого. Між тим, свинина по 140 — це уже звично і надовго. Колись, до речі, наші люди вважали за норму, що кілограм ранніх тепличних овочів ішов в одну ціну з кілограмом м'яса. І те, і друге дається дуже важкою

важливою з переходом на новий вид палива вчасно, і підприємство зберегло. В «Агроконцерні» відмовилися і від традиційного поділу тепличних площ по 0,1 га між овочівниками. Головним критерієм для нарахування заробітку стало виконання нормозмін. Різними стали й функціональні обов'язки овочівниць. Якщо раніше кожна із них на своїй ділянці робила все — опускала на верхньому ярусі рослини, обривала листя, збирала плоди, складувала їх у ящики і т.п., — то тепер кожна тепличниця займається дорученою їй окремою технологічною операцією. Для цього впровадили електротеліжки, замінили спеціальні гачки на конструкціях. Овочівниці працюють, так би мовити, на своїх ярусах — одні на нижчих, інші — на вищих. Хто краще працює, той більше заробляє, а коли роботу свою



Овочівники (зліва-направо): Любов Наливайко, Наталія Звінчук, Наталія Мацуга, Оксана Мандреїчук, Тетяна Михайліченко.

вміє виконувати швидко і якісно, то й для перепочинку більше часу з'являється. Хтось може таким станом речей у душі і не задоволений. Але зрівнялівка на користь підприємству не іде.

— А як же у вас із сумнозвісною трудовою міграцією? Люди йдуть від вас на заробітки, скажімо, у ту ж Польщу? — запитую у Антоніні Олександрівни.

— Ми стараємося забезпечити нашим працівникам гідні заробітки. Але випадки, коли люди йдуть

працювати у Польщу є. І що вам то й для перепочинку більше часу з'являється. Хтось може таким станом речей у душі і не задоволений. Але зрівнялівка на користь підприємству не іде. Але зрівнялівка на користь підприємству не іде. Але зрівнялівка на користь підприємству не іде.

Отож, я мрію про той час, коли у нас в Україні таки з'явиться власна економічна гідність.

В.ПАРФЕНЮК.
Фото М.КОНОНЧУКА.



Овочівники (зліва-направо): Роза Булка, Світлана Шкарапа, Віра Перцова, Юлія Ярема, Любов Ердман, Лариса Петрович, Оля Максимова, Олена Бірюк.