

Сделано с душой

Новокузнецкому ликёро-водочному заводу – 115 лет!

Какое старейшее предприятие в Новокузнецке вы знаете? Пожалуй, необязательно быть историком или краеведом, чтобы ответить: "Конечно, Новокузнецкий ликеро-водочный завод!" Ведь датой рождения его считается май 1898 года, когда было принято решение о строительстве в Кузнецке казенного винного склада производительностью в 100 000 ведер вина в год и отведен под его возведение участок земли. В 1902 году склад был сдан в эксплуатацию, а через год здесь выпустили первую продукцию. Поэтому на предприятии в этом году отмечают 115-летие завода.



За эти годы винный склад (а потом спиртовой и ликеро-водочный завод) пережил многое - консервацию, грабежи, модернизацию, победы в социалистических соревнованиях... Но работал, не прекращая выпуск продукции даже во время Великой Отечественной войны. Выдержал завод и времена "сухого закона", и спад производства, и экономические кризисы. И сегодня Новокузнецкий ликеро-водочный - одно из старейших предприятий в отрасли. Завод принадлежит холдинговой компании "СДС-АЛКО", которая входит в состав холдинга "Сибирский Деловой Союз".

"Мы по-прежнему производим свою продукцию, вкладываем средства в модернизацию технологического оборудования, и предприятие успешно развивается, - рассказывает генеральный директор ОАО "Новокузнецкий ликеро-водочный завод" **Ксения Владимировна ТРЕТЬЯКОВА**. - За последние годы сделано многое: обновили тарный цех, закупили и установили два новых ополаскивателя для стеклопосуды, заменили транспортеры, которые позволяют использовать большой ассортимент бутылок. На линиях розлива заменили инспекционные автоматы, благодаря которым мы контролируем герметичность укупоривания бутылок и отсутствие посторонних включений в продукции. При производстве применяется установка для охлаждения водно-спиртовой смеси перед подачей на угольно-фильтрационную батарею, что позволяет готовить продукцию высокого качества, новые фильтрационные установки с рейтингом 0,5 - 1 микрон и так далее..."

Аккредитованная лаборатория завода ежедневно ведет исследования качества поступающего сырья и готовой продукции. Качество выпускаемых напитков - это то, чему на заводе уделяется основное внимание. Например, на результат может серьезно повлиять вода как один из важнейших компонентов конечного продукта. Предприятие использует исправленную воду, располагая современной установкой для ее подго-

товки. Вода проходит все стадии обработки: от обезжелезивания до обеззараживания ультрафиолетом.

При производстве используется только натуральное сырье. К примеру, в состав многих напитков входят растительные ингредиенты - ягоды, плоды, орехи, травы. Конечно, использование настоящих, "живых" компонентов гораздо дороже, чем применение искусственных ароматизаторов и красителей, да и процесс подготовки их более трудоемкий, но предприятие своих традиций нарушать не намерено. Поэтому технологи и "колдуют" над приготовлением морсов, которые придадут особый вкус, цвет и аромат так называемой "цветной" продукции завода. Причем Новокузнецкий ликеро-водочный завод использует не только рецептуры, разработанные отраслевым институтом - Всероссийским научно-исследовательским институтом пищевой биотехнологии, но и постоянно занимается созданием собственных рецептов. Процесс это творческий и довольно долгий. Но год за годом ассортимент выпускаемой продукции пополняется оригинальными напитками, над которыми немало потрудились работники завода. Это еще и своеобразная защита своей продукции от фальсификации, ведь максимально точно воспроизвести технологический процесс изготовления напитка так, как это было задумано, может только его создатель.

"Да, процесс это непростой, полуавтоматизированный, но мы бережно сохраняем свои традиции, - продолжает Ксения Владимировна. - Некоторые работы производятся только вручную: ягоды дробятся и закладываются под пресс, чтобы приготовить морс. И это делается с душой! Конечно, проще и дешевле работать на натуральном или смешанном сырье, но мы на этого не идем. На контрэтикетке на наших бутылках указан телефон производства, по которому потребитель может позвонить и задать все интересующие вопросы. И у нас бывали случаи, когда люди приходили к нам со своими вопросами, просьбами и пожела-

ниями. Мы всегда готовы объяснить, показать и рассказать все, что касается нашей продукции!"

Не секрет, что напитки, изготовленные Новокузнецким ликеро-водочным заводом, получают призы практически на всех крупнейших выставках страны. И в этом заслуга работников завода, среди которых есть немало ветеранов, отдавших предпринятию не один год жизни. Люди работают на заводе целыми династиями. К примеру, общий трудовой стаж семьи Поспеловых на Новокузнецком ликеро-водочном заводе - 71 год! 10 лет отработала в водочном цехе завода Федора Ивановна Земцова, дело продолжила ее дочь Юзя Абрамовна, а теперь - и уже 29 лет! - здесь трудится оператором котельной внучка Наталья Абрамовна Кичигина. Нина Анисимовна Артамонова посвятила родному предприятию 34 года, 12 лет работает ее дочь Ольга Викторовна Рыльцева - и тоже купажистом ликерного участка. Валентина Ивановна Шилина оставалась в штате сотрудников завода в течение 37 лет, а теперь семейную традицию продолжают три ее дочери - Ольга Николаевна Рыкова, Любовь Николаевна Лысенко и Марина Николаевна Ливитская.

В перспективах развития предприятия - расширение списка территорий, где продукция Новокузнецкого ликеро-водочного завода была бы оценена по достоинству. Уже сейчас ее можно встретить как в Кузбассе, так и в Томской области и Красноярском крае. Предприятие развивает не только собственные бренды, но и торговые марки соседей, разливая продукцию под брендами торговых сетей и даже разрабатывает для них особые напитки. И кто знает, быть может, уже в ближайшем будущем с продукцией Новокузнецкого ликеро-водочного завода смогут познакомиться жители стран как ближнего, так и дальнего зарубежья. Завод к этому знакомству давно готов!

**Ольга Бодрова,
Валентин Волченков (фото).**

На правах рекламы.