

В сезон свежих ягод, овощей и фруктов коллектив Быховского консервно-овощесушильного завода увеличивается почти в 2 раза: здесь как ни на одном другом предприятии Могилевщины популярна временная занятость.

Молодежь не проведешь

Лето расписано буквально по часам. «Эстафету» по переработке даров природы начинают школьники, после сессии ее подхватывают студенческие отряды, ну а те, кто испытывает трудности с поиском постоянного места работы, устраиваются на завод по договору подряда. И люди при деле, и огурцы по банкам – никто не остается внакладе.

Студенты, совмещая учебную практику с подработкой, в месяц получают более 400 рублей, школьники – на 50–70 рублей меньше.

– О сезонном трудоустройстве мы задумываемся еще зимой, – рассказывает заместитель директора по правовой и кадровой работе предприятия Ольга Квартальная. – Сотрудничаем с Могилевским государственным университетом продовольствия и Горецкой сельскохозяйственной академией. Вузы формируют студотряды, а мы предоставляем для ребят жилье и составляем график работы. У нас трудятся ребята из Быхова и близлежащих деревень.

Зарплата разнится в зависимости от нагрузки и затраченного времени. Студенты, совмещая учебную практику с подработ-



Оператор линии Наталья Усанко подготавливает горошек к консервации.

кой, в месяц получают более 400 рублей, школьники – на 50–70 рублей меньше. Создан на заводе и премиальный фонд. Кстати, к «бонусам» подход дифференцированный: кто-то ведь трудится шустрее, добросовестнее. Так что передовики могут рассчитывать на приятный довесок к получке.

Хочется вернуться

Кстати, каждый новичок, прежде чем приступить к выполнению обязанностей, проходит серьезный медосмотр. Работа хоть и не тяжелая, но требует усидчивости и терпения. Перебрать зеленый горошек, оторвать хво-

стики у ягод клубники, перебрать тару и доверху наполнить ее вымытыми до скрипа свежими огурчиками – к консервации подход на предприятии основательный.

Мотивация провести лето за кропотливым трудом у всех разная. Так, старшеклассники признаются, что хотят подкопить денег на смартфон улучшенной модели; студенты – будущие инженеры-технологи присматриваются к первому месту работы. К слову, молодых специалистов на консервно-овощесушильном заводе принимают регулярно. Года 3 назад трудоустроили сразу 10 человек: большинство

остались после обязательной отработки распределения. Практически каждый из этих молодых людей провел хотя бы одно студенческое лето, разливая по банкам свежесваренное малиновое варенье или абрикосовый джем.

– Моя мама когда-то работала здесь бухгалтером, – говорит председатель Быховского районного объединения профсоюзов Наталья Приборец. – В то время это старейшее в области предприятие считалось гигантом, штат работников был 1500 человек. Но и тогда не хватало рабочих рук: фрукты на завод поставлялись из южных респу-

блик Советского Союза и требовали быстрой переработки. Помню, летом в выходные дни мы приходили сюда семьями и помогали. Продукцию вывозили вагонами: консервами из Беларуси питались советские подводники, а работники Севера получали сушеный картофель в брикетах. Сейчас, может, и нет былого изобилия, зато вся продукция по-прежнему лучшая: знакомый с детства вкус березового сока в трехлитровых банках и все тот же аромат яблочного повидла.