

«Витаминный» проект

Елена БЕГУНОВА, «Р»

[РУП «Толочинский консервный завод»](#) скоро приступит к выпуску натуральных соков

Строительство специального цеха на предприятии началось несколько месяцев назад. Уже проведен тендер на поставку дорогостоящего импортного оборудования, так как, к сожалению, в Беларуси такое пока не производится. В тендере принимали участие известные в мире китайские, итальянские и польские фирмы.

Стоимость проекта — около 70 миллиардов рублей, частично новостройка финансируется за счет средств республиканского бюджета. Для будущего производства уже подготовлена площадка в 4 тысячи квадратных метров, ведется монтаж инженерных сетей. Соковый цех, выход которого на проектную мощность будет осуществлен в 2014 году, сможет выпускать около 6 миллионов литров натуральной витаминной экологически чистой продукции в год. Благо с сырьем переработки никаких проблем испытывать не будут — у завода имеется свой плодово-ягодный сад площадью свыше 550 гектаров, где выращиваются различных сортов яблоки, груши, черноплодная рябина, малина, крыжовник, черная и красная смородина, другие ягоды и фрукты. Уже разбиты плантации голубики, специалисты прорабатывают вопросы выращивания в производственных масштабах клубники.

Стоит отметить, что ежегодно Толочинский консервный завод снижает количество выпускаемых на предприятии вин, в настоящее время здесь производят только высококачественные, низкоалкогольные напитки. Особый акцент — на натуральные вина, произведенные без использования спирта. После введения в строй сокового цеха, благодаря чему будет открыто около 20 новых рабочих мест, удельный вес алкогольной продукции снизится в разы. Кстати, в минувшем году местные садоводы вырастили и переработали в общей сложности около 2 тысяч тонн плодов и ягод.

Следующий этап в развитии предприятия — строительство цеха для глубокой заморозки продукции, этот инвестиционный проект планируется реализовать в течение ближайших трех лет.