Пора учиться продавать

ЯЛЫЕ, с почерневшими проплешинами киви или недозрелые бананы на торговых прилавках вопросов у покупателей, как правило, не вызывают. Экзотические фрукты пренеблизкий одолевают путь, оттого и качество не всегда на высоте. Но почему наши яблоки часто дороже импортных и, бывает, проигрывают по внешнему виду? Этот и другие вопросы в минувшую субботу были в ценвнимания Премьер-министра Андрея КОБЯКОВА, посетившего предприятия Толочинского района.



Андрей КОБЯКОВ во время посещения Толочинского консервного завода.

Главу Правительства интересовало, как выполняются поручения Президента по модернизации фрукто- и овощехранилищ, а также как идет реализация импортозамещающих проектов. Для анализа общей ситуации по стране Толочинский консервный завод был выбран не случайно. Именно это предприятие стало первопроходцем в реализации комплексной государственной программы развития картофелеводства, овощеводства и плодоводства. Здесь уже несколько лет подряд промышленники трудятся в тесной связке с учеными Национальной академии наук. Итог? Красивые, ухоженные сады и ягодники, где в промышленных масштабах выращивают самые разнообразные сорта яблок, груш, малину, крыжовник, голубику, смородину, черноплодную рябину. Современные питомники. Новые хранилища, технологические линии переработки картофеля и

Предприятие продолжает развиваться. Свыше 60 миллиардов рублей уже вложено в строительство цеха розлива соков, где будут выпускать натуральную продукцию на основе инновационных биотехнологий. В планах — возведение цеха быстрого замораживания картофеля, ягод, овощей и грибов. А еще — обустройство (тоже инновационной) системы капельного орошения сада, и даже пасеки для опыления.

И хотя на заводе уже создан замкнутый цикл - от возделывания почвы, производства семян и саженцев, посадки культур, глубокой переработки до розничной торговли, резервов для ноу-хау немало. Например, предлагают ученые, из жмыха после отжима соков можно делать богатый пектином порошок и использовать его в хлебопечении.

Андрей Кобяков задал садоводам и ученым ре-

зонный вопрос: модернизация завода длится много лет, но почему при столь инновационных подходах цены на белорусские фрукты остаются высокими? Что мешает наращивать экспорт? Россия рядом, затраты на доставку снижаются. Продукцию толочинцев уже хорошо знают в Москве, Санкт-Петербурге, и даже Краснодарский край просит о поставках яблок...

Директор предприятия Анатолий Анюховский озвучил главную, на его взгляд, проблему: производство обгоняет строительство хранилищ и цехов по переработке. Действующих уже недостаточно. Для завершения старых и реализации новых проектов нужны деньги, а потому хотелось бы рассчитывать на льготные кредиты.

В ответ Премьер-министр заметил:

На предприятии уже создан основной базис-фундамент, в том числе и с помощью государства. Теперь нужно активнее привлекать коммерческую составляющую. Почему бы не предложить постоянным российским партнерам на взаимовыгодных условиях вложиться, скажем, в строительство нового фруктохранилища или цеха? Государственных безвозмездных вливаний больше не будет. Сегодня уже мало уметь хорошо производить — нужно хорошо продавать. С минимальными издержками и максимальным эффектом. Тогда и деньги появятся.

Темы инноваций, максимально полного обеспечения белорусского рынка нужными стране товарами и увеличения экспорта прозвучали и во время посещения Андреем Кобяковым ООО «Кохановский трубный завод «Белтрубпласт», где сейчас эффективно реализуют масштабные проекты по импортозамещению.

Елена БЕГУНОВА a_veresk@mail.ru