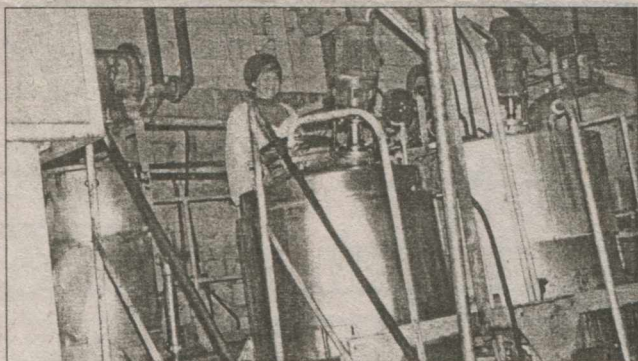


# ЧИ МОЖНА ЗАМАРИНУВАТИ... ЗАВОД?

**МОЖНА. В ОСТРОЖЦІ, ПРИМІРОМ, ВЖЕ ВАРЯТЬ МАРИНАД. І ДАВНО...**



**Н**а початку дев'яностих років поляки запропонували адміністрації Острожецького консервного заводу співробітництво у виробництві майонезу, кетчупу. Консервники прихильно поставились до пропозиції підприємливих забухан, але контракту з ними не заключили. Справа в тому, що на партнерство із закордонням скоса дивилися деякі чиновники з облспоживспілки, якій юридично підпорядковане підприємство.

Урешті, польські підприємці отаборилися в Торчині на Волині і тепер «Торчин-продукт» задає тон у виробництві згаданих продуктів в Україні. Ну, а острожецькі консервники залишилися наодинці зі своїми проблемами, бо навіть облспоживспілка відмила від них руки.

Кажуть: як бідному женитися, то й ніч коротка. Так сталося й у заводчан. За п'ять останніх років колектив заводчан очолювали три директори. І кожен начебто прагнув внести свіжі та ефективні струмені у виробничий процес, хотів діяти якнайкраще, а виходило як завжди.

Але не будемо кидати камінь в город тих, хто залишив керівне крісло. Наміри у них були благородні.

Скажімо, Володимир Шевчук майже обладнав лінію по виробництву згущеного молока, а запустив її в дію його наступник - Володимир Каючко. У жителів району склалося враження, що за Каючка завод переживав економічний ренесанс. Зрушення справді бодай мінімальні, але були. А компот з вишні і варення консервники відправляли аж у Київ, звідти продукція

потрапляла до зарубіжних споживачів. Та це швидше був епізод, а не постійна картина поступального розвитку переробників.

Згодом і Володимир Каючко зник з господарських об'єктів Острожця і виконувати обов'язки директора підприємства покладено на Тетяну Дмитрівну Тимчук, яка обіймала тут посаду головного бухгалтера. Якщо вдається до мови цифр, то вони переконливо свідчать про певні зрушення на заводі у порівнянні з минулим роком. Скажімо, за 11 місяців цього року тут виготовили 1536 туб консервів, а торік - 1066 туб. Молока заготовили 981 тонну, а торік - 360 тонн. Як бачимо, з виробничою арифметикою начебто все гаразд. Якщо ж копнути глибше, то ця статистика, як ширма, за якою проблем повен міх і чи не найголовніша - нестача обігових коштів.

**(Закінчення на 2 стор.).**

## ЧИ МОЖНА ЗАМАРИНУВАТИ... ЗАВОД?



(Закінчення. Поч. на 1 стор.).

Де ж ті кошти взяти? - можна так поставити питання. Останнім часом консервники працюють тільки на давальницькій сировині, виготовляють продукцію на замовлення. Сировину не можуть закупити, бо не мають грошей. З господарствами району контакти зведені до мінімуму: лише «КАМАЗ-Агро» м'ясо постає, а СВК «Прогрес» ПП «Агро-Експрес-Сервісу» - м'ясо, молоко. Втім, новоукраїнці уже потроху забувають дорогу до переробників. А ось з десятками інших сільгоспідприємств району у ділових стосунках повний господарський штиль.

З одного боку заводчани можуть пояснити, що ділове партнерство із сільгоспідприємствами зайшло в глухий кут, бо там не культивують городини. Мовляв, гра не варта свічок. З іншого боку ніхто аграріїв не переконував у вигоді, яку можуть мати з городини. Бо як би там не було, колись вирощувати її було вигідно.

І хоч часи нині не ті й умови господарювання дали крен, та слід шукати синицю в руках у себе під носом, а не журавля в небі за тридев'ять земель. До речі, непрямо підтверджує цю думку і те, що на підприємстві вирішили орендувати у селян паї на 15-ти гектарній площі для того, щоб мати свою сировину.

Власне, якщо жити сьогоднішнім днем і не бачити стратегічної перспективи підприємства, то неодмінно напрошується питання: «Звідки ж тим обіговим коштам взятися?» Пільгових кредитів не дають, а брати під високі проценти - ризиковано. На заводі це зняли, як таблицю множення. Може, варто інвесторів ділових і грошовитих пошукати?

Очевидно, що внести живильну енергію у виробничі потужності переробного підприємства можуть інвестори. Бо на горошку і згущонці, а також на сотні тонн яблук та кількох десятках тонн яблучного соку, які слід переробити і розлити, далеко не заїдеш. Тобто виробництво крутитиметься, як мокре горить, люди

будуть начебто при ділі, але економічного спалаху чи злету за такого розкладу не станеться.

Сьогодні, мабуть, доцільно згадати, (втім, заводчани це добре знають), що колись за сезон тут заготовляли 400-450 тонн капусти, 2,5 тисячі тонн картоплі, 400 тонн огірків, 300 тонн столових буряків, виготовляли 45 видів продукції, а деяку відправляли у 10 країн світу: сливовий і чорничний джем - в Бельгію, Голландію, ФРН, Японію, крохмал - у Югославію, Польщу. Смакували борщовою заправою з червоних буряків у Прибалтиці. Одне слово, на підприємстві витає дух добрих традицій. Відродити їх ставить за мету виконуюча обов'язки директора заводу Тетяна Тимчук. І все у неї та її підлеглих вийде, якщо будуть у пошуку, у господарському русі. Лише тоді інвестори погодяться вкладати кошти у виробництво в надії їх повернути. Бо, як кажуть, знічев'я і прищ не вискочить, а хтот питає, той не блудить.

**Віталій ТАРАСЮК.**

