

[07.02.2003] Калории в Европу

Монтаж современного оборудования по переработке томатов начался на одном из **предприятий Кара-Балты**.

Когда-то здесь производили сахар-рафинад, однако в последние годы цех простаивал. Образованное на его базе ОсОО львиную долю продукции рассчитывает отправить в страны Европы.

– Иностранцы не раз заявляли о готовности закупать у нас пасту, – сообщил заместитель главы Жайылской районной госадминистрации Василий Красильников. – Но из-за того, что фасуется она на местных консервных заводах по старинке в стеклянную и жестяную банки, а не асептическую, нам не удалось заключить ни одного контракта. Приобрести же современное дорогостоящее оборудование нашим бизнесменам до сих пор не удавалось.

Карабалтинцы изыскали средства и закупили недавно нужную технику российского производства за миллион долларов. Так что теперь дорога в дальнее зарубежье, можно сказать, открыта. Производительность здешней линии – 450 тонн калорийной продукции в сутки. Помидоры работники ОсОО планируют не только закупать у фермеров, но и выращивать самостоятельно. С этой целью фирма заключила с местными властями договор об аренде ста гектаров пашни. В сезон переработки даров природы на предприятии будут задействованы около двухсот человек.

«Вечерний Бишкек», 7 февраля 2003