

Первая очередь рыбозавода в Самарском

О том, что в селе Самарском будет работать рыбозавод, еще лет пять назад здесь не думали. Но вот реалии сегодняшние: в рекордно короткий срок, всего лишь за пять с небольшим месяцев, он был построен, и девятого января состоялось его торжественное открытие. Новое для здешних мест производство по глубокой переработке рыбы уже подарило самарчанам 90 рабочих мест, а в обозримом будущем — через три, четыре месяца — их здесь появится еще 400. Самарчанам есть чем гордиться: новое производство не имеет аналогов во всей области.



— Наш головной офис находится в Алматы, — рассказывает заместитель генерального директора фирмы «Рыбпром» Иван Кольченко. — А вся производственная деятельность базируется на водоемах: это система Ала-

кольских озер, Балхаш и Зайсан. Когда мы решили построить рыбозавод на территории Восточного Казахстана, в областном акимате нам порекомендовали идти в село, а не создавать его в городе. Сначала мы это недопонимали, но

потом убедились: решение оказалось правильным. Ведь продукция здесь будет качественнее, рыба, поставляемая на завод — свежая, да и рабочие руки здесь же, на месте. А самарчане, между прочим, очень трудолюбивый и открытый народ.

Возможностей для эффективного производства рыбной продукции здесь, вблизи водоемов, предостаточно. Сырье поставляется бесперебойно. Основные поставщики — три рыболовецкие бригады в селе Тассай (бывший Большевик), где работают 65 человек, около сотни рыбаков трудятся на водохранилище со стороны Курчумского района. Если суммировать, то всего на обеспечение производства на рыбозаводе занято более 250 человек.

Глубоко перерабатывая рыбу, завод выпускает пока что лишь до десяти наименований рыбной продукции. Это филе «щечки», икра, плавники, полуфабрикаты типа «хе», фарш. Производственный процесс здесь непрерывный: рыбоочистка, филеровка, мойка сырья, градация по весу филейных частей, раскладка, затем продукция на тележках закатывается в камеру шоковой заморозки, где находится более двух часов при температуре минус 30 градусов, после чего проводится процесс глазировки, то есть, филейные части рыбы помещаются в ванну с проточной водой и спра-

зу вынимаются, на них образуются ледяная консервирующая корка. Затем продукция упаковывается и помещается в склад.

— Мы уже вышли на двухтонный рубеж продукции в сутки, — говорит начальник производства Александр Нарожьев. — Здесь все зависит от филеровщиков, их умения и быстроты. Работа ответственная и требует филигранной точности. Со временем, и это будет, я думаю, скоро, завод станет выдавать около четырех тонн в сутки.

Нельзя не отметить и то, что на предприятии созданы хорошие условия для рабочих. Выдана спецодежда, оборудованы бытовые комнаты, везде стерильная чистота и порядок. Чтобы исключить случаи инвазивных заболеваний, каждую штучку филе паразитолог просматривает со специальным прибором.

— До постройки завода большинство из нас были безработными, — рассказывает филеровщица Нургуль Кадарова. — Работа нам нравится, для нас нова, а потому интересна. Условия созданы нормальные, ну а зарплата — как поработаеть.

По словам заместителя генерального директора «Рыбпрома» Ивана Кольченко, пока на Самарском рыбозаводе установлено примитивное оборудование. Ожидается приход вагона с новейшим высокотехнологичным европейским

оборудованием, позволяющим выпускать 27 наименований рыбной продукции. С его установкой завод в Самарском станет, пожалуй, лучшим в республике. Вскоре он будет сертифицирован. Этот вопрос будет рассматривать европейской комиссии из Брюсселя. Опыт у рыбпромовцев имеется: Учаральский завод сертифицирован, получен Европейский стандарт, без которого сегодня продукцию животного происхождения в Европу не ввезешь — не пропустят. В настоящее время республика экспортирует туда лишь мясо конины и шкуры.

— Потребуется весна, лето, чтобы построить лабораторию, пищеблок, контору, прачечную, благоустроить, заасфальтировать и озеленить территорию. Только после этого будем подавать документы на сертификацию. Пока же продукция идет на местный рынок, на областной, республиканский. У нас есть склады в Караганде, Алматы, Усть-Каменогорске. Продукция с уже сертифицированного Учаральского завода идет и на внешний рынок, в основном в Германию. По приходу нового оборудования будем обучать людей, переходя от простого к сложному, и со временем все 27 наименований продукции будем выпускать здесь, в Самарском.

— С самарчанами все решается легко и просто, — продолжает

беседу И. Кольченко. — Здесь мы нашли поддержку в лице и районной исполнительной власти, и местных бизнесменов, с помощью которых очень быстро и пустили завод в действие. С начала строительства — 18 июля — мы уже заплатили налоги в местный бюджет два миллиона тенге, почему бы с нами не работать?

Для района открытие рыбозавода стало событием особой важности. Как сказал на состоявшейся презентации заместитель акима области Дюсумбай Сельханов, руководство области приветствует и поддерживает тех бизнесменов, которые едут в село, вкладывая в его развитие средства, открывают новые производства, создают рабочие места. Дюсумбай Магзумович выразил уверенность в том, что благодаря деятельности таких бизнесменов, как руководство «Рыбпрома», наши люди станут жить лучше, а экономика района, области будет процветать, он поздравил самарчан со значительным событием в жизни региона.

Отрадно и то, что «Рыбром» намерен заняться воспроизводством рыбных запасов в Бухтарминском водохранилище. В этом плане наработан определенный опыт. А это значит рыбные запасы водоема будут восполняться.

Шамиль БАГАУДИНОВ,
С. Самарское,
Коклектинский район.
Фото автора.