

# “Арай”: и снова все о нем

Многих читателей волнует вопрос о ситуации, складывающейся в ЗАО “Арай”. Это вполне объяснимо, ведь оно сегодня по существу является градообразующим предприятием. Мы попросили рассказать об этом совладельца **В. ЗАЙЦЕВА**.

- Появилась реклама о продаже свинокмплекса в Красносельском, и сразу же возник слух о том, что “Арай” свертывает не только это производство, но и остальные.

- Сколько существует “Арай”, столько и твердят о том, что мы сворачиваем производство. Этот синдром, по-видимому, объясняется тем, что в то время, когда многие предприятия повсеместно сокращают свою производственную программу, трудно поверить в то, что на каком-то предприятии дела идут неплохо.

Да, мы отказываемся от свинокмплекса, потому что он нам невыгоден. Себестоимость мяса, производимого здесь, была 120 тенге, в то время как реализовывать его приходилось даже по 90. Сейчас на рынке цены возросли, но надолго ли, предсказать довольно сложно.

И в то же время мы продолжаем наращивать поголовье крупного рогатого скота как мясного, так и молочного направления. А значит - будут возрастать объемы производства на молокозаводе. Собираемся увеличить посевные площади. Поэтому ведем переговоры с американской фирмой “Кейс” по вопросу приобретения пяти комбайнов. Каждый из них заменяет по производительности 4-5 таких, как “Нива” и “Енисей”. Собираемся приобрести пять сеялок у этой же фирмы. Использование этих агрегатов дает увеличение урожайности на 3-5 центнера с каждого гектара. В этом году мы собрали хороший урожай. Теперь ждем, когда установится цена на хлеб, чтобы выгодно его продать.

Мельничный комплекс работает на 100 проц. своей мощности. Спрос на нашу муку есть не только в нашем регионе, но и в других городах и областях.

- А что вы скажите о производстве напитков. Судя по той цене, которую вы установили на стеклотару, у вас есть проблемы с обеспечением этих заводов стеклотылками?

- Дело в том, что сейчас в Казахстане немало ликероводочных заводов, а

следовательно, возрос спрос и на стеклотару. Ранее мы ее получали в достаточном количестве непосредственно от стеклозаводов. В настоящее время объемы их поставок несколько уменьшились. Поэтому нам приходится активизировать сбор стеклотары, что мы и делаем. Сейчас эту работу ведут наши филиалы в четырех крупнейших городах республики. В целом, как всегда в канун Нового года, растет производство и водок, и шампанского, и пива.

- Как сказались установление государством минимальной цены на водку при реализации вашей продукции?

- Положительно. Ведь именно такими и были наши оптовые цены. Водка, произведенная на заводах “Арая”, не из самых дешевых, но и недорогая. Зато она выгодно отличалась от продукции конкурентов качеством. Но пока во многом спрос определялся именно ценой, а не качеством. Дешевая же водка просто не может быть хорошей. А теперь, когда цены уравнились, покупатель будет выбирать продукцию по качеству, следовательно, спрос на водку производства “Райымбек”, “Алтын омир” и “Арай” возрастет.

- Собираетесь ли вы участвовать в конкурсе на получение средств для создания новых рабочих мест из тех 200 млн. тенге, которые поступили на счет городской администрации для этих целей?

- Мы считаем, что в свое время город и так нам хорошо помог выделением кредитов. Сейчас “Арай” окреп, и в случае расширения своего производства постараемся обойтись своими силами. Надо дать шанс и другим предприятиям. С другой стороны, такая возможность убедит многих, что получить кредиты - это не самая большая проблема. Главное их эффективно использовать и вернуть. Ведь в то время, когда нам выделялись кредиты, их получали и другие. Но не всем удалось добиться реальных результатов в развитии своих производств.

- Не за горами Новый год. Смогут ли лисаковцы встретить его в вашем кафе, где в настоящее время пока идет ремонт?

- Надеюсь, что да. Темпы работ пока не вызывают сомнений в этом. Ремонт ведет известная в нашем городе фирма “Декор”.

Хотелось бы сказать о том, что раньше была добрая традиция, когда предприятие выделяло новогодние подарки для детей своих трудящихся. Мы решили сохранить ее и в этом году, несмотря на то, что у “Арая” сейчас не самые лучшие времена. Прорабатываем мы вопрос и по проведению “Араевской елки”.