



ДОРОГО, НО ДЕШЕВЛЕ

Собственно говоря, чтобы убедиться в умении болгар доставлять без потерь за многие сотни километров томаты, сливы, абрикосы, вовсе не надо было ездить в Болгарию. Достаточно было заглянуть в наши магазины, посмотреть на ящики с клеймом «Болгарпродэкспорт», в которых ровными рядами, переложенные бумагой, лежат, словно только что сорванные, овощи и фрукты...

Но важно было понять, как это они делают. И, памятуя о грустной судьбе персиков, отправившихся поездом до Урала, я первым делом спросил в Болгарии:

— Если бы вам предложили отправить персики или абрикосы, допустим, на Урал, что бы вы сделали?

— Что бы мы сделали? — Мой собеседник, сотрудник «Болгарплодэкспорта», удивленно посмотрел на меня. — Отказались бы...

— Значит, не рискнули бы?

— Ну, это был бы даже не риск. Всякий риск должен быть разумным. А безумие — это не риск. Реальная ситуация требует реальных, а не иллюзорных решений. Понятно ведь, что на свердловский или челябинский вокзал поезд доставит уже не персики, а гниль.

Вот в этом точном, логичном, реалистическом подходе специалистов из «Болгарплодэкспорта» к своему делу — одна из главных причин их успехов. У них не будет потерь при отправке поезда с персиками на Урал — они такой поезд просто не отправят...

— Раньше у нас тоже портились персики, — добавил мой собеседник. — Но это было раньше. И всего один-два сезона. Когда перевозили поездами и на баржах. Потери достигали тридцати процентов. Сейчас такая перевозка запрещена. Доставляем только авторефрижераторами и самолетами...

Я хотел ему сказать, что самолетами или авторефрижераторами возить персики на Урал дорогогато. Хотел — но не ска-

зал. Ведь убытки от сгнивших в поездах фруктов обходятся не дешевле... Ну а случись все-таки у болгарских специалистов — чего не бывает на свете? — порча фруктов и овощей, кто тогда отвечает? С этим вопросом обращался я и к главному технологу «Болгарплодэкспорта» Коэну Пинхасу, и к главному специалисту по заготовке свежих фруктов и овощей для экспорта Ивану Батульскому, и к главному специалисту по международным связям Христо Енчеву. Они отвечали коротко: «Все несут ответственность...» Да, отвечают все — и те, кто собирает урожай, и те, кто доставляет его к прилавкам. Отвечают по долгу службы и по совести...

Впрочем, вопрос о потерях здесь скорее гипотетический. Ибо потери всегда там, где возникает нечто непредвиденное, где надеются на «авось»...

Еще задолго до созревания урожая болгарские специалисты объезжают все пункты заготовок. Они уже заранее должны знать о количестве предполагаемого урожая, транспорта и рабочих рук, о технических возможностях поставщика, о качестве дорог.

Скажем не тая: не все дороги в Болгарии отменные. Есть очень хорошие. Есть посредственные. Но вот что касается дорог от поля до хранилища или до заготовительного пункта — тут уж следят вовсю. Ведь продукция начинает портиться уже на первых километрах пути. И достаточно десятка колдобин и ям от поля до железнодорожной станции, чтобы срок хранения плодов сократился в два-три раза.

— Ну, а если место приема и качество дорог не устраивают ваших специалистов? — задал я вопрос.

— Потому-то и делаем мы обход загодя, чтобы иметь возможность поправить положение. Обязываем срочно отремонтировать дороги. Власть у нас есть. Если на каком-нибудь участке работы беспорядок, то мы не только добиваемся того, чтобы все исправили, но уделяем этому слабому звену особое внимание и в следующий сезон. Если, например, нам стало известно, что такая-то продукция при таком-то способе перевозки портится, мы бьем тревогу...

Итак, на этой первой стадии делается все возможное, чтобы сохранить в целостности плоды крестьянского труда. Но дальше проблема проблем — хранение... Хранение скоропортящихся продуктов — уже в самом странном сочетании этих слов, казалось, кроется обреченность части овощей и фруктов... Неужели и этот вопрос тут решен?

Передо мной открывали холодильник. Крестно Шишков, главный агроном научно-производственного плодородческого и овощеводческого комплекса имени Георгия Димитрова, отпирал массивными ключами массивные железные двери, словно люки барокамер. Чистота... Я входил в камеры. Каждая из них имеет свои дополнительные двери: в отдельных отсеках лучше сохраняется постоянная температура. Я пробовал яблоки и груши. И казалось, что на дворе сентябрь. А было начало марта...

Беседую с руководителями научно-производственного комплекса Кириллом Кралевым и Атанасом Чобановым и выясняю, что здесь понятие «скоропортящийся продукт» считают слишком общим, ненаучным, если хотите...

— У каждого продукта — свой предельный срок хранения. Мы знаем его с точностью до нескольких часов, — говорит К. Кралев. — И если, например, соответствующие службы не в состоянии, допустим, доставить клубнику с поля на прилавок в течение одного светового дня, то лучше не переводить добро. В этом случае клубнику консервируют, перерабатывают на месте. Во всем мире клубничные консервы считаются деликатесом. Но дело не только в этом. Тут просто не может быть альтернативы. Или потребителю в течение суток, или на консервный завод. На следующий день — это уже не клубника...

Ничего не скажешь — жесткий подход. И отбор плодов при закупке, как мне говорили, тоже очень жесткий, строгий. Но надо ли напоминать, что эта жесткость — прежде всего в интересах потребителя, что о нем, о человеке, который возьмет в руки персик или абрикос, думают все — от руководителей «Болгарплодэкспорта» до шофера авторефрижератора?

Итак, все продумано: в свежем виде в путь из хранилища к покупателю отправляются лишь фрукты и овощи, «укладывающиеся» в жесткие, гарантированные сроки хранения и доставки. Маршрут их путешествия продумывается так, говорили мне болгарские специалисты, чтобы не перегружать продукты с одного транспорта на другой.

— Мы глубоко убеждены: пунктом назначения должны считаться не географическая точка — скажем, Москва или Киев, а конкретный магазин — скажем, в Москве или Киеве. Ящики со свежими плодами помещают в специальных, так называемых многоэтажных, поддонах и прямо в них доставляют авторефрижераторами в нужный магазин. И в пути уже не надо по нескольку раз перегружать, размораживать систему. Не только в магазины, но и на склады и в холодильники тоже нуж-

но доставлять продукцию поддонами, чтобы не теребить каждый ящик. Ведь фрукты — вещь нежная, хрупкая.

Из опыта своего общения с изготовителями фруктов и овощей в нашей стране я знал, что на пути нежных и хрупких плодов есть еще один «подводный риф»: тара. Вернее, «рифом» становится не тара, а ее отсутствие... Впрочем, и имеющиеся у нас в наличии ящики, вмещающие до десяти килограммов персиков, может считать упаковкой только человек с богатым воображением. И к тому же не видевший упаковку с клеймом «Болгарплодэкспорт».

Сегодняшние требования к экспортируемым плодам очень строги. Сегодня уже недостаточно, чтобы продукт был отличного качества, просто вкусным. Нужна соответствующая упаковка, тара, этикетка — словом, товарный вид. Качество плюс эстетика. В Болгарии максимальный вес ящика с персиками — четыре килограмма. Мало того. Каждый плод отдельно заворачивается в бумагу. И этого мало. Они раскладываются только в один ряд. Это закон. Фрукты не кирпичи — плод на плод класть нельзя.

Кстати, заворачивают в бумагу не только персики. 50 процентов яблок, отправляемых в Советский Союз, проходят такую же дополнительную упаковку. 50 процентов — каждое второе яблоко. Между прочим, в другие страны они идут незавернутыми. Только для нас: климат у нас посуровее, расстояния огромные, разные климатические пояса. Но вот о чем подумалось: почему наши контракты с Болгарией и другими странами — экспортерами фруктов обязывают заворачивать эти плоды в бумагу, а внутренние контракты — нет? Что мы экономим при этом? Бумагу, время? Во всяком случае, не фрукты, гибнущие в пути...

Пожалуй, если бы мне предложили высказаться одной фразой об опыте болгарских друзей, о принципе их работы, я бы сказал: «Они укладывают фрукты в ящик в один ряд». Их характерный стиль работы: лучше меньше, да лучше. Лучше меньше — и в конечном счете получается больше. Много больше. Гигантские цифры доставляемых во многие страны фруктов — и минимальные цифры потерь. «Лучше меньше, да лучше» — они не отправят поезд с персиками на Урал, не станут втискивать в камеру рефрижератора ящики сверх нормы, чтобы отрапортовать потом о перевыполненном задании. Перевыполненном на бумаге...

Есть возможность с максимальной гарантией отправить потребителю свежие плоды — отправляют. Шанс чуть ниже

нормы — консервируют, консервируют, консервируют... И такая тактика обусловлена не только экономическими соображениями, но и народной мудростью. Волею природы все овощи и фрукты практически поспевают в течение двух-трех месяцев, почти одновременно. В этот летне-осенний период мы получаем витаминов предостаточно, но нельзя же наесться свежими фруктами впрок. Значит...

И, заканчивая разговор, приведу только одну, на мой взгляд, весьма характерную деталь: те, кто здесь собирает фрукты, те, кто, что называется, купается в них, едят эти фрукты чаще всего... в консервированном виде. Парадокса тут нет, просто некогда, некогда не то что поесть, а присесть, когда идет фруктово-овощная страда... И в этом факте мне видится не только экономический расчет, но и отношение к делу.

Когда я заметил в беседе с болгарским товарищем, что все это очень трудно — и вычислять маршруты свежих фруктов, чтобы попадали они не просто в тот или иной город, а в конкретные магазины и склады этого города, и выдерживать напряженный график заготовок (ведь тут имеют дело с астрономическими цифрами, настоящей индустрией заготовок овощей и фруктов), мне ответили:

— Трудно, конечно. Но, поверьте, было бы куда труднее осознавать, что продукт твоего труда, труда крестьян гибнет напрасно. Осознавать — и ничего не предпринимать. Да, это было бы куда труднее...