

Много, слишком много говорится сейчас об упадке сельского хозяйства, о загнивании и поголовном пьянстве российской глубинки. В условиях выживания отечественным аграриям пришлось, пожалуй, труднее всех, и немногие выдержали испытания рынком. Но те, кто выжил и работает, без преувеличения, достойны того, чтобы страна ими гордилась.

ИСТОК ЗДОРОВЬЯ



Александр Николаевич Губанов,
Генеральный директор ЗАО «Племзавод
«Тажный»

Не знаю, как вам, но лично мне, как коренному красноярцу, очень приятно знать, что я имею возможность приобретать натуральные продукты, произведенные в родном крае. И писать об этом не с чужих слов, а основываясь на собственном опыте потребителя.

Одно из сельскохозяйственных предприятий, поставляющих на красной рынок натуральную мясо-молочную продукцию, — ЗАО «Племзавод Таежный». Основными направлениями деятельности предприятия являются молочное животноводство и племенное разведение крупного рогатого скота.

— Конечно, есть в крае предприятия, которые производят много молока. Но продавать не могут, не умеют. Потому что нет всей цепочки, — рассказывает генеральный директор ЗАО «Племзавод Таежный» Александр Николаевич Губанов. — Что происходит у нас? С дойной коровы мы получаем в год семь тонн молока. Дойное стадо — 1 164 коровы. Это много. Корма, сенаж мы производим сами. Качественный сенаж — это хорошая трава, пшеница,



Сенаж — консервированный в герметических условиях корм, приготовленный из трав, провяленных до влажности 50–55%. Сырьем для сенажа служат травы естественных сенокосов и посевные (бобовые, убранные не позднее начала цветения, злаковые — в фазе колошения).

Наша продукция в списке 100 лучших товаров России.

Если вокруг совхозы поразвалились, то у нас от 500 до 600 человек работают. Занимаются выращиванием скота, кормов. То есть предприятие дает людям работу. Средняя зарплата — 16 500 рублей.

Помимо молочного производства у нас есть так называемый бычачник — откормочная площадка, где откармливают бычков. Выращиваем до двух с половиной лет. Пока не нагуляет более 500 килограммов. Дальше идет забой на мясо с последующей переработкой. Сейчас строим мясоперерабатывающий цех с современным оборудо-

Автор фото: Анастасия Таскава

горох, овес, ячмень. Это всё высевается, собирается, рубится, закладывается на консервирование. В год заготавливаем 28–30 тысяч тонн сенажа. Далее различные добавки — жмыхи, шроты, примеси. И благодаря сочетанию хороших кормов и хорошей породы обеспечиваются отличные качества молока. У нас молоко не просто хорошее, оно вкусное! Как правило, до 11 часов утра в городе наше молоко и молочные продукты разлетаются. Мы, помимо того, что молоко производим, его перерабатываем. Молоко из всех отделений (их у нас три) свозим на молокозавод и начинаем производить по заявке ту продукцию, которую заказали в городе. Нам заказали, например, 385 килограммов сметаны, именно такое количество мы и произведем. Ни больше, ни меньше. У нас возврат получается всего три тысячных процента. Практически — нулевой. Если мы 23 тонны молока надоили, возвращается всего от 70 до 100 литров.

Мы тратим около 2,5 миллиона на содержание торгового отдела. Вся произведенную продукцию загружаем в рефрижератор, везем в город. Там у нас своя база, свои склады, холодильники, своя логисти-

«...ТАЕЖНЫЙ — ЭТО ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, ИМЕЮЩЕЕ ПОЛНЫЙ ЗАМКНУТЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ. ПЛЕМЗАВОД ВО МНОГОМ АВТОНОМНОЕ ХОЗЯЙСТВО, ОН ОБЕСПЕЧИВАЕТ СЕБЯ ВСЕМ НЕОБХОДИМЫМ: КОРМАМИ, ТРАНСПОРТОМ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ МОЩНОСТЯМИ...»

ка. Наши кладовщики и логисты, которые собирают заявки, работает в городе больше 40 человек.

Получается целая цепочка. Растим стадо племенное, готовим корма, получаем молоко, перерабатываем и сами же продаем.

Продукцию мы делаем хорошую, поэтому и спрос на нее высокий. То, что молоко у нас хорошее, подтверждает международный конкурс «Лучшие товары Сибири и Евразии — ГЕММА». По результатам контрольной закупки и анализу различных видов продукции мы занимали первые места. Последние семь лет получаем золотые медали. Из 25 возможных баллов набирали 25.

Будем выпускать выпечку различную — беляши, пельмени, блинчики. Всё только натуральное. Ничего, кроме мяса, соли, перца, теста. Никаких добавок.

Всего мы торгуем сейчас в около трехстах магазинах. В Красноярске, Железногорске, Зеленогорске. Магазины все в едином стиле, качественная отделка, новое оборудование. Покупатель не спутает наш магазин с другим. Много, конечно, денег уходит на рекламу, но всё окупается. Все предприятия рентабельны, все приносят прибыль.

Дмитрий Редькин

Ольга Кокорева, директор молокозавода:

— Наша гордость и одновременно трудность в том, что наша продукция — натуральная, а значит, скоропортящаяся. Ни консервантов, ни стабилизаторов. Только молоко, сливки, закваска. На упаковке — очень маленький срок годности. Наша продукция живая. Современные технологии, конечно, ушли вперед. Не знаю, как работают другие предприятия. Каждому хочется увеличить прибыль. Генеральная политика нашего предприятия — натуральный продукт. В этом плане наша продукция конкурентоспособна. Качественный кефир производить достаточно сложно. Необходимо иметь собственную лабораторию, самостоятельно выращивать кефирные грибки, контролировать все стадии выпуска продукции. Далеко не все соблюдают эти правила. Мы производим кефир, а не кефирный продукт. Закваска идет кефирными грибками. Это натуральный, живой продукт.

Наш молокозавод является одним из подразделений племзавода Таежный. В

штат предприятия входят 43 человека. Основной костяк предприятия составляют люди, проработавшие на заводе свыше семи лет. Люди все добросовестные, ответственные, любящие свое дело. Хотя труд на заводе не из легких. Рабочая смена 16-часовая. Работают два через два. Несмотря на то что производство в основном механизировано, всё равно остается ручной труд. Физическая нагрузка очень большая. Не каждый выдержит. Новички, молодые особенно, не выносят. Поэтому средневозрастная категория у нас — от 35 лет.

На сегодняшний день завод перерабатывает в среднем 22 тонны молока в сутки. Выпускаем ассортимент в количестве 11 наименований. Это молоко питьевое, сливки, сметана, масло. Йогурт, кефир, ряженка, творог различной жирности. Мы и производители, и переработчики своего сырья. Приходилось, конечно, работать и на привозном молоке, но, не побоюсь сказать, лучше своего молока нет. Я всегда знаю, что есть стабильность состава

у этого сырья. А значит, есть стабильность в работе.

Проблем, как правило, не возникает. Работа идет спланировано, спонтанных выльсков нет. Ситуации, конечно, разные случаются. Бывает остановка оборудования — железо есть железо. Но благодаря тому, что костяк техслужбы очень сильный, оборудование всегда вовремя обслуживается. Если и были простои, то незначительные. Очень быстро устраняются неполадки.

За последнее время многое изменилось. Сейчас идет ремонт производственного помещения. Меняем оборудование, емкости для кисломолочных продуктов. За летний период приобрели средства для охлаждения воды. Так называемую «ледянку» нам приобрел директор, помогает нам деньгами, за что мы ему очень благодарны. Все вопросы с ним можно озвучить и решить. Он у нас очень требовательный, но понимающий человек. Мы все уважаем его и как человека, и как генерального директора.



СПРАВКА

Кефир — кисломолочный продукт, получаемый сквашиванием пастеризованного молока кефирными грибками. Использование не кефирных грибков, а сухой закваски, смешиваемой с молоком, является грубым нарушением технологии. Такой продукт кефиром называться не может. Согласно технологическому регламенту кефир должен иметь «чистый» кисломолочный вкус. Слегка острый. Допускается легкий привкус дрожжей. Должен быть белым по цвету и однородным по составу.