

МАЛ ДА УДАЛ Фермерские продукты занимают незначительную долю рынка в регионе, по оценке экспертов, всего 2–3%. Зачастую их стоимость выше обычных продуктов в магазинах, так как все-таки это «ручной труд». По словам Светланы Перминовой, наибольшим спросом у покупателей магазина «Ваш фермер» пользуются молочная продукция, охлажденное мясо птицы, полуфабрикаты, колбасы. Из 60 поставщиков только два не из Пермского края. Магазин привлек их, так как они поставляют продукцию, которая не производится в регионе — это каши, крупы, зерно для проращивания. «Аналогов здесь мы найти не можем, но эта продукция востребована», — говорит Светлана Перминова. По ее мнению, сегодня пермский ритейл из-за экономической ситуации в стране вынужден развернуться в сторону местных поставщиков, но сталкивается с проблемой, что не каждый фермер может поставить продукцию в объеме, который нужен сети. К тому же производители мяса вынуждены искать цеха для забоя, поэтому у руководства магазинов «Ваш фермер» есть планы по запуску собственных убойного и разделочного цехов, а также цехов по переработке и консервации овощей. «Ваш фермер» уже запустил свою линию мясных полуфабрикатов под торговой маркой «Во благо». Кроме того, сеть работает как поставщик фермерских продуктов в магазины Перми, например в «Лакшми», а также занимается логистикой: доставляет продукцию от фермеров до магазинов. Немного по-другому обстоят дела в интернет-магазинах, которые не имеют формата в оффлайне. Спрос на фермерскую продукцию зависит от сезона и падает в конце лета — начале осени, так как начинают работать мини-рынки — купить у бабушки овощи выгоднее, чем заказать через интернет. Создатель интернет-магазина фермерских продуктов «Еда-еда» Дмитрий Ермаков говорит, что сейчас появился спрос не на продукцию магазина — горожане начали интересоваться, как организовать свое фермерское хозяйство. «Они думают, что это просто и приносит деньги. Но фермерские хозяйства в большинстве своем живут только на дотациях, они нерентабельны. Крупным ритейлерам неинтересно работать с мелкими производителями, они нестабильны. Здесь вопрос даже не в цене, а в стабильных поставках», — говорит он.

В «Еда-еда» наибольшим спросом пользуются мясо птицы, говядина, свинина, овощи, рыба. Кроме продуктов, магазин предлагает готовые наборы для приготовления блюд с рецептами, а также развивает направление кейтеринга — выездное приготовление блюд из фермерских продуктов.

ГДЕ СИДИТ ФАЗАН В пермских интернет-магазинах фермерских продуктов можно найти деликатесы: мясо фазана, колбасу из оленины, суджук, варенье из арбуза, мед в сотах и так далее. Спрос на деликатесную продукцию в крае есть, например на мясо фазана. Владелец «Фазаньей

фермы» Владимир Василенко, экс-главный садовник Перми, разводить столь редкую для Урала птицу начал в 2010 году на ферме в городском поселении Юго-Камский. Сегодня на ферме у него два направления: экскурсионное и питомник. Ферма торгует мясом фазана, молодым и яйцами птицы для выращивания, а также декоративными видами фазанов. В поголовье 100 птиц, еще около 200–250 пойдут на убой. «Ни у кого такого хозяйства нет, хотелось сделать что-то интересное в крае, ведь фазан — красивая птица и основное условие ее разведения — доступ к корму. При этом фазан может зимовать в нашей зоне и даже спать на снегу», — рассказал Владимир Василенко. Первое время покупатели больше смотрели, удивлялись, покупали живую птицу. На второй и третий год работы пошли продажи мяса — появились постоянные покупатели, фермер начал поставлять мясо фазана в магазины, например, в «Ваш фермер», «Мясной» и в гипермаркет «Семья».

Мясо фазана — сезонный продукт, оно продается с ноября по конец января. С февраля продажи прекращаются: у птиц начинается период размножения, потом птицы делятся на семьи, растут. Пик продаж мяса приходится на новогодние праздники. Один килограмм стоит порядка 700 руб. Кроме того, что оно не каждому по карману, нужно знать, как его приготовить. Поэтому фермер старается давать рекомендации покупателям при продаже.

Кроме магазинов и частных клиентов в Перми, Владимир Василенко продает тушки фазанов в Москву, Екатеринбург. «Точек продаж хватает, так как у нас небольшие объемы. Продукция малоизвестная и из-за своей высокой стоимости. Плюс надо уметь готовить: мясо нужно выдержать пять суток в холодильнике, потом оно „доходит“ и пригодно для употребления. Об этом мы пишем на своем сайте, а в магазинах правила торговли изменить не можем, поэтому советуем покупателям устно», — говорит Владимир Василенко. По его мнению, именно такие «заморочки» с правильным приготовлением мяса фазана служат причиной незаинтересованности в этом продукте пермских ресторанов, к тому же это сезонный продукт, охлажденное мясо, а не замороженное, которое проще привезти. «У нас в Перми есть кулинарное сообщество, где собираются шеф-повара ведущих ресторанов. Мы пришли и показали им продукцию, они сказали: ваш час еще не пришел, в Перми едят японскую кухню», — рассказывает Владимир Василенко. По его словам, спрос покупателей на его продукцию есть, они ждут конца ноября, когда стартуют продажи. «Несмотря на то что это „высокая кухня“, мы не переживаем, у нашей продукции есть свой покупатель, объемы небольшие, мы не стремимся к их увеличению. Те, кто хотят содержать фазанов, покупают у нас декоративную птицу, например королевских фазанов, Элиота. Это направление выгоднее, чем торговать мясом», —



СТОИМОСТЬ ФЕРМЕРСКИХ ПРОДУКТОВ ВЫШЕ, ЧЕМ МАГАЗИННЫХ

говорит Владимир Василенко. Покупатели декоративных фазанов у него со всей страны, например, он отправляет птицу в Башкирию, в Челябинск. В среднем один фазан стоит 3–5 тыс. руб., обычно покупают их для красоты в частные дома или для «живых уголков». Владимир Василенко признается, что рентабельность бизнеса незначительная — более или менее прибыль приносит декоративное хозяйство. Вто-

рое его занятие — ландшафтный дизайн и озеленение.

ИГРА ПО НОВЫМ ПРАВИЛАМ Летом этого года, кроме серьезной конкуренции со стороны крупных поставщиков, фермеры столкнулись с новой проблемой: новые правила забоя скота, которые вступили в силу с 1 мая этого года, запрещают фермерам придворовой забой скота, кроме

Западно-Уральский институт экспертизы, оценки и аудита

20 лет на рынке!

ОЦЕНКА

ЗЕМЛИ И НЕДВИЖИМОСТИ

для целей оспаривания кадастровой стоимости и других целей

СУДЕБНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

строительно-техническая, экономическая

г. Пермь, ул. Советская, 19
(342) 2-103-888, 2-181-494, 8-902-47-96339

реклама

Консалтинговая компания «Аксиома»

- на рынке консалтинговых услуг с 2011 года;
- более 150 клиентов довольны результатами сотрудничества с нами;
- средний рост прибыли наших клиентов составил 30-50%;
- наша цель: помочь вашему бизнесу стать устойчивой системой по производству денег.

ТИТОВА
Наталья Петровна
руководитель

г. Пермь, ул. Екатерининская, д. 163,
офис 406, 4 этаж.
Тел. +7 (919) 44-999-67, (342) 246-10-26
e-mail: titova.n@inbox.ru

реклама