

ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА



Тепличное хозяйство

Одно из наиболее крупных и успешных сельхозпредприятий страны ГУСП совхоз «Алексеевский» Уфимского района своей популярностью обязано, прежде всего, небывалому круглогодичному урожаю овощей, доказывающего, что количество продукции не исключает ее высокого качества.

«Алексеевский» существует уже более 35 лет и за этот период он преобразился из узкоспециализированного тепличного совхоза в современное многоотраслевое хозяйство, занимающее 6,4 тыс. гектаров площади. Это пашни, сенокосы, пастбища, животноводческий комплекс, цех по переработке молока собственного производства, площади для выращивания овощных культур, мелькомбинат, пекарня. Полный цикл производства, переработки и реализации продукции доказал свою рентабельность и гарантированно высокое качество продукции. Также как и введение новых энергоемких методик, применение современной техники и постоянный обмен опытом с зарубежными коллегами. Знаменитые алексеевские томаты, огурцы, баклажаны, редис, зелень, все – высокоурожайные гибриды голландской селекции, выращиваемые в закрытом грунте с применением современных технологий.

«Сегодня производственная мощность нашего тепличного комбината – 15,5 тыс. тонн овощей в год, – рассказывает главный агроном совхоза Ольга Московская. – С 2000 года на двух с половиной гектарах земли мы построили высотные теплицы под томаты по голландскому проекту. Они обеспечивают автоматизированный режим выращивания и получение рекордных урожаев – до 60 кг с квадратного метра, принося хозяйству более тысячи тонн овощей в год дополнительно. Крупноплодные

томаты Макарена и Данди уже полюбили наши покупатели и не раз становились победителями различных выставок. В 2007 году была введена в эксплуатацию финская линия короткого или интенсивного выращивания огурца на передвижных столах. Вместо традиционных двух оборотов вегетативного цикла в год новая система позволяет получать от четырех до шести. У нас действуют две салатные линии общей площадью 0,4 гектаров, где круглогодично выращиваются зеленные культуры: укроп, петрушка, салат, сельдерей, базилик. В 2008 году совхоз «Алексеевский» начал выращивание огурцов и томатов на светкультуре. Новые агротехнические технологии позволяют не только увеличить рентабельность производства овощей защищенного грунта, но и обеспечить потребителей свежими овощами в любое время года. И при этом сохранить в них все необходимые витамины.

В хозяйстве постоянно идет поиск нестандартных решений, внедряется отечественный и зарубежный опыт. В планах на 2011 год – достроить 1,9 гектаров новых теплиц, а также ввести технологию XXI века – выращивание томатов на подвесных желобах. Данная технология выращивания позволяет создать оптимальные условия для роста и развития растений, а также обеспечивает экономию воды и удобрений».

Территория тепличного хозяйства совхоза «Алексеевский» ежегодно расширяется. Сегодня это 10 гектаров томатных культур, 23,5 гектаров – огурца, около 1 гектара занимают баклажаны и перец. Это дает урожай около 15 тысяч тонн овощей в год. Из них более 6 тысяч тонн – томатов, 7 тысяч тонн – огурца, 10 тонн – грибов-вешенок, выращенных на соломе, 11 тонн – ароматной клубники.

В последние годы большое внимание в хозяйстве уделяют цеху растениеводства открытого грунта, а также выращиванию зерновых и кормовых культур. Для этого закуплена современная сельскохозяйственная техника. Возможностей хватает, чтобы обеспечивать свежими овощами миллионный город и его окрестности. Часть продукции поставляется в Москву, Санкт-Петербург и соседние регионы. Цифры говорят за себя сами – по 25 гектаров открытого грунта занимают морковь со свеклой, около 40 – капуста, более 90 – картофель, на 50 гектаров растет лук. Все это тоже высокоурожайные гибриды, дающие около 6 тысяч тонн овощей ежегодно.

Главные критерии продукции сельхозпредприятия – ее натуральность и экологическая чистота. В собственной биологической лаборатории совхоза «Алексеевский» разрабатываются новые материалы, применяемые в борьбе с вредителями и болезнями растений. Это позволяет обеспечивать дополнительный контроль над качеством продукцией и применяемыми компонентами. В хозяйстве есть собственная лаборатория, где занимаются выращиванием и поставкой на рынок шмелей, хорошо адаптированных к местным условиям, а также пчелиная пасека.

Совхоз самостоятельно обеспечивает себя электрической и тепловой энергией, используя газотурбинную станцию электрической мощностью 8 мегаватт и тепловой мощностью 16 Гкал/час. Кстати, это первая в России отечественная энергоустановка, разработанная для села. Собственное электричество и вторичное тепло тоже работают на эффективное производство овощной и животноводческой продукции.

По аналогии с теплицами, к выращиванию и содержанию крупно – рогатого скота в совхозе подходят с учетом современных методик. В соответствии с международными стандартами была произведена полная реконструкция корпусов фермы, созданы оптимальные условия для содержания животных и результативной работы коллектива. Десять лет назад первые коровы голштинно-фризской породы завозились из Дании, Голландии и Германии, но сегодня совхоз ориентирован на отечественный рынок – местные буренки лучше приспособлены к нашему климату. Ферма получила статус племенной и сегодня активно занимается воспроизводством, стремясь увеличить поголовье дойных коров. Среднесуточный надой на одну голову составляет 23-25 л. при жирности 3,7%, а это более 8 тысяч литров в год, что является рекордным показателем для республики.

Общее поголовье скота в «Алексеевском» сегодня составляет 1855 голов, из них более 850 дойных. В год здесь производится более 7000 тонн молока и 230 тонн мяса. Свиноводческий комплекс совхоза на 1500 голов дает свыше 190 тонн мяса в валовом производстве.

В свое время в совхозе отказались продавать кому-то молоко на переработку, из-за низких закупочных цен на сырье. Построив собственный цех и замкнув систему производства, предприятие поставило перед собой задачу вырабатывать товар из натурального молока, соответствующий требованиям международных стандартов. Только так можно остаться конкурентоспособными на молочном рынке, особенно в перспективе вступления России в ВТО. Производство окупилось и приносит хорошую прибыль: сегодня молоко, сметана, творог, катык, ряженка и другие продукты с маркой Совхоза «Алексеевский», пользуются высоким спросом у жителей и гостей Уфы.

«Вся наша продукция исключительно натуральна, без консервантов и порошковых добавок, мы применяем только закваски, – рассказывает начальник цеха переработки молока Галина Полескова. – Молоко проходит двойную пастеризацию, чтобы подавить вегетативную микрофлору. Полезные качества при этом не теряются. Проектная мощность цеха – на переработку двадцати тонн молока в смену. Налажено автоматизированное производство. Сегодня ассортимент выпускаемой молочной продукции – более 13 наименований, недавно к нему добавились адыгейский сыр и крестьянское масло. А творог теперь бу-



Салатная линия

дет появляться на прилавках не в пакетиках, а в пачках с красивым дизайном».

Награды всероссийских и республиканских конкурсов подтверждают высокое качество продуктов – питьевое молоко, кефир, сметана, творог стали «золотыми» в номинации «Натуральный продукт». В основе успеха динамично развивающегося предприятия – слаженная работа коллектива высококвалифицированных специалистов. Сегодня здесь трудится 1407 человек.

Своя кормовая база, дойное стадо, собственная переработка, фирменная торговая сеть – на предприятии стремятся обеспечивать весь комплекс процессов, от производства до реализации. Комбикормовый завод совхоза с глубокой переработкой зерна мощностью производства до двух тонн в час, в полной мере обеспечивает потребности животноводческого комплекса, часть продукции реализуется населению. Качественное сбалансированное кормление, обогащенное необходимыми микроэлементами, дает высокие удои.

Собственная мельница, перерабатывающая 1 тонну зерна в час, хлебопекарня, выпускающая более 10 видов изделий, макаронный цех обеспечивают потребителей популярными товарами. Овощи и молочная продукция расходятся по 35 торговым точкам Совхоза «Алексеевский» Уфы и пригородов.

Сельхозпредприятие продолжает свое развитие, увеличивается выпуск производимой продукции. Но в то же время главной направленностью всех отраслей производства остается выпуск качественной продукции. В производственных планах – реконструкция старых и строительство теплиц нового поколения, запуск завода миниконсервации овощей и цеха переработки мяса. А, значит, скоро на прилавках фирменной торговой сети совхоза «Алексеевский» появятся фарш, пельмени и другие полуфабрикаты из высококачественных сортов мяса.

Высокая производительность труда, интенсификация и автоматизация всех процессов, новые технологии, замкнутая цепь производство – переработка – реализация позволяют получать стабильный доход при рентабельности 24%.



Цех переработки молока

450531, Уфа, Уфимский р-н, д. Алексеевка
Телефон: (347) 270 92 20
Факс: (347) 270 93 80
www.alex-rb.ru