

Проектная мощность используется пока на 50%. Владельцы и менеджмент завода намерены увеличить объемы производства на заводе благодаря экспорту его продукции через свою глобальную сеть и освоению выпуска кормовых дрожжей для российских животноводческих комплексов. Люсьен Лесафр, отвечая на вопрос журналистов о том, как отразятся на налаженном партнерстве возможные санкции Евросоюза в отношении России, отметил: «Никаких проблем в связи с политической обстановкой у нас нет. Мы политикой не занимаемся, всегда концентрируемся на своей работе».

Губернатор Воронежской области Алексей Гордеев, поздравив присутствующих со знаменательным событием, подчеркнул: «С большим чувством гордости мы открываем сооружения, благодаря которым производство на заводе становится безотходным, а нагрузка на левобережные очистные сооружения Воронежа значительно сокращается. Очень важно, что предприятие не только производит качественную продукцию, но и обеспечивает сохранение окружающей среды и, что немаловажно для нас, является крупным налогоплательщиком. Поэтому я искренне благодарю наших французских партнеров, весь коллектив Воронежского дрожжевого завода». Глава региона отметил, что французские партнеры качественно и в установленные



сусла. Оно остается от патоки, получаемой из сахарной свеклы, после того, как дрожжи заберут из нее все нужные для своего размножения питательные вещества. Однако после «съеденного» дрожжами са-

бездрожжевое сусло в удобрения и корм для животных. Став владельцем ООО «Воронежские дрожжи», компания привнесла свою политику и сюда. По завершении основного процесса бездрожжевое сусло на-

таком очищенном виде направляют в городскую канализацию.

Алексей Гордеев наградил почетными грамотами правительства Воронежской области отличившихся на возведении природоохранного объ-



сроки выполняют все взятые на себя обязательства. Из заявленного объема инвестиций в 1 млрд 100 млн рублей 60% уже освоено. На предприятии созданы хорошие условия для работы сотрудников, зарплата существенно выше, чем средняя по области, а рост объемов производства в ближайшие годы гарантирует увеличение поступления налогов. В регионе с реконструкцией этого завода сложился своеобразный кластер: используется продукция сахарных заводов в виде мелассы, из нее производятся дрожжи, а побочный продукт идет на изготовление высококачественного удобрения, которое будет способствовать развитию биотехнологий в выращивании экологически чистой сельхозпродукции.

Технология получения пищевых дрожжей на российских предприятиях обычно завершается сбросом в канализацию побочного продукта – так называемого бездрожжевого

хара в побочном продукте есть еще большое количество микроэлементов и аминокислот.

Компания LESAFFRE, исповедуя принцип безотходности и экологической чистоты производства на своих заводах, перерабатывает это

правляют на выпаривание влаги. В итоге растворенные в сусле органические и минеральные вещества в сконцентрированном виде превращают в полезный побочный продукт, а испаренную влагу (водяной пар) впоследствии конденсируют и уже в

екта: начальника выпарной установки Андрея Стародубцева, инженера по промышленной безопасности Алексея Терехова, а также благодарностью губернатора Воронежской области работников завода: Алишера Биналиева, Наталью Ветрову, Елену Перельгину и Максима Пылева. А коллектив завода в память о знаменательном событии подарил губернатору объемный макет запускаяемой в эксплуатацию установки.

Введенный в эксплуатацию новый природоохранный объект – не последний шаг в развитии предприятия. Благодаря уверенным и последовательным инвестиционным шагам компании LESAFFRE, поддержке со стороны руководства области и города, активной работе команды руководителей, растущему профессионализму трудового коллектива Воронежский дрожжевой завод имеет отличные перспективы стать ведущим предприятием российской дрожжевой промышленности.

