

ПЫШМА НАПОИТ МОЛОКОМ И НАКОРМИТ ОВОЩАМИ

ПРОЦЕСС СНАБЖЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО РЫНКА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ ПРОДУКЦИЕЙ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА СТАЛ ОСОБЕННО АКТУАЛЬНЫМ В УСЛОВИЯХ КУРСА НА ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ. ОТВЕТОМ НА МЕЖДУНАРОДНЫЕ САНКЦИИ СТАЛ ЗАПУЩЕННЫЙ В 2017 ГОДУ В ВЕРХНЕЙ ПЫШМЕ ПРОЕКТ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА. КРОМЕ ТОГО, К 2021 ГОДУ В РЕГИОНЕ ПОЯВИТСЯ КРУПНЕЙШАЯ В ЕВРОПЕ ФЕРМА НА 12 ТЫС. ДОЙНЫХ КОЗ.

АЛЕКСАНДРА НОВИКОВА

ГОРОД-ФЕРМА О планах по строительству крупнейшей в Европе козоводческой фермы гендиректор «УГМК-Агро» Илья Бондарев заявил в конце февраля. Она рассчитана на 12 тыс. дойных коз. Инвестиции в проект оцениваются в 2–3 млрд руб., сроки окупаемости в 6–8 лет. «Это будет самая большая ферма, так как даже в Голландии крупными считаются хозяйства, где содержат по 7–9 тыс. коз», — рассказывал на специальной встрече господин Бондарев. Козья ферма станет продолжением крупного проекта компании по производству продуктов из козьего молока, который был запущен в 2017 году. В рамках этого проекта «обкатываются» технологии, которые планируется применить на новой ферме. Для нее приобретен земельный участок в 8,2 тыс. га в селе Покровское Артемовского района. Первую очередь планируется ввести в эксплуатацию в 2020 году, вторую — в 2021 году. После запуска проекта ферма будет производить ежедневно 50 т молока, 18,2 тыс. т в год. Поставлять сырье планируют на завод по производству детского питания, который будет построен в ближайшее время. Проектная мощность завода — 100 т молока, из которых 50 т намерены брать у частных фермеров, которые проявят интерес к работе в этой сфере.

МОЛОКО ФРАНЦУЗСКИХ ЭМИГРАНТОВ Цех по изготовлению сыров из козьего молока «УГМК-Агро» запустила в конце сентября 2017 года на территории Верхнепышминского молочного завода (предприятие появилось в 1992 году, а в 2006 году вошло в состав «УГМК-Агро»). Компания и ранее имела большой опыт в производстве и переработке молока: принадлежащий ей Верхнепышминский молочный завод ежедневно перерабатывает около 80 т молока и производит более 30 наименований продукции, которая с 2008 года представлена на рынке под торговой маркой «Здорово!».

Возведение цеха по производству сыров с белой плесенью обошлось в 150 млн руб. Его проектная мощность составила 5,2 т молока ежесуточно, но пока за сутки удается переработать около двух тонн козьего молока. Порядка 80% сырья идет на производство сыров, остальное — на бутылированное молоко. Технологию производства мягких сыров с благородной белой плесенью для производства на Урале разрабо-



ПРОЕКТНАЯ МОЩНОСТЬ ЗАВОДА — 5,2 ТОНН МОЛОКА ЕЖЕСУТОЧНО

тали французские специалисты. Сейчас на заводе выпускают несколько видов сыра с белой плесенью — бюш, козий и коровий камамбер, валансе, а также мягкий сыр шевр и бутылированное козье молоко. Все продукты реализуются под торговой маркой «COEUR du nord».

Для проекта в октябре 2016 года в Свердловскую область привезли тысячу коз альпийской породы, стоимость стада тогда составила около 1 млн евро. Коз поставила компания KBS-genetic, специализирующаяся на экспорте сельскохозяйственных животных. Парнокопытных поселили в поселке Садовый, предварительно реконструировав помещения животноводства АО «Тепличное».

«Рынок козьего молока в целом нишевый и имеет крайне малую долю», — отмечает директор департамента по связям с общественностью и государственными органами Национального союза производителей молока «Союзмолоко» Мария Жебит. — Емкость рынка составляет порядка 3 млрд руб., включая детское питание на основе козьего молока, которое в России никто не производит. В сегменте обычных продуктов из козьего молока есть всего несколько конкурентов, которые также имеют планы по развитию, например, «ЛукозСаба»». В оценках потенциальной доли на рынке эксперты сдержанны. «Если говорить о потенциале продукции из козьего молока, то вряд ли ей в ближайшие годы удастся занять нишу более чем в 1–2%, так как спрос на коровье молоко падает из-за снижения покупательной способности, а козье молоко — товар еще более дорогой. Целевой аудито-

рией останутся города-миллионники и их жители — любители фермерских продуктов, а также те, кто потребляет козье молоко по медицинским показаниям», — рассуждает она. Впрочем, эксперт указывает, что «развитие производств всегда благоприятно складывается на развитии муниципалитетов: увеличивает налогооблагаемую базу, создает рабочие места, объекты социального обеспечения».

ТЕПЛИЧНЫЕ УСЛОВИЯ Кисломолочные продукты — не единственное направление АПК, реализуемое Верхней Пышмой. Один из крупнейших проектов отрасли на территории региона — тепличный комплекс для выращивания овощей. По словам первого заместителя губернатора Свердловской области Алексея Орлова, инновационный тепличный комбинат является одним из ключевых сельскохозяйственных проектов региона. Благодаря системе дополнительного освещения и технологии UltraClima, выращивать огурцы, помидоры и различные виды салатов и зелени можно круглогодично. Сейчас «УГМК-Агро» ввела в эксплуатацию первую очередь производства на площади 17,6 га в поселке Садовый. Она, включая энергоцентр, обошлась «УГМК-Агро» в 5,3 млрд руб., из них 30% — доля государственных субсидий. Сроки окупаемости оцениваются в 8–9 лет. Всего в первой очереди комплекса можно вырастить 9,6 тыс. т томатов в год и 1,2 тыс. т салата.

Вторая очередь — теплица для огурцов площадью 6,8 га — будет достроена в 2018 году, сдача в эксплуатацию запланирована на осень. Площадь

нового тепличного комплекса, по словам Ильи Бондарева, составит 24,4 га — это 30 футбольных полей, а с учетом действующих теплиц площадью 12 га площадь производственного комплекса — 36,4 га. Если в старых теплицах компания получала 42 кг овощей в год с квадратного метра, то в новых — уже до 92 кг. На базе тепличного комбината сегодня выращиваются помидоры, огурцы, салат. Выращенная продукция реализуется под торговой маркой «Мистер Грин» в Верхней Пышме и на территории всего региона.

Эксперты указывают на востребованность подобных проектов в регионах. По мнению председателя НП «Союз овощеводов» Виталия Дунина, Свердловской области нужен свой производитель зелени, которая сможет поступать на прилавки в течение всего года.

КАЧЕСТВО ЖИЗНИ Первый фирменный продуктовый магазин «УГМК-Агро» открылся в Верхней Пышме в 2010 году. Сегодня жители муниципалитета могут приобрести все необходимые продукты питания, в том числе молоко и молочные продукты с завода и свежие овощи, выращенные в АО «Тепличное». Времени на транспортировку продуктов с молочного завода и из теплиц уходит мало, поэтому они успевают сохранить свежесть и полезные свойства. Для верхнепышминских потребителей торговая наценка в фирменных магазинах минимальна — логистика почти не отражается на цене товара. ■



ОВОЩИ ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА ВЫРАЩИВАЮТ КРУГЛОГОДИЧНО