

СЫРНАЯ ПЯТИЛЕТКА

ПЯТЬ ЛЕТ ПРОДУКТОВОГО ЭМБАРГО НА ВВОЗ СЫРОВ ИЗ ЕВРОПЫ, ВВЕДЕННОГО В 2014 ГОДУ РОССИЙСКИМИ ВЛАСТЯМИ, ПОДСТЕГНУЛО ИНТЕРЕС БАШКИРСКИХ АГРАРИЕВ К ЭТОМУ ВИДУ ПРОДУКТОВ. И ПУСТЬ В АБСОЛЮТНЫХ ЦИФРАХ ВЫПУСК СЫРОВ ВЫРОС НЕ ТАК ЗНАЧИТЕЛЬНО — ВСЕГО НА 1,2 ТЫС. ТОНН, ИЛИ НА 10%, НА РЫНКЕ ПОЯВИЛИСЬ СЫРЫ МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, О КОТОРЫХ МЕСТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ ВРЯД ЛИ БЫ УЗНАЛ В ДРУГИХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЯХ. В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ, РЕЧЬ ИДЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКИХ СОРТОВ СЫРА, КОТОРЫМ ЗАНЯЛИСЬ НЕБОЛЬШИЕ СЫРОВАРНИ. НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ ПОШЛИ ДАЛЬШЕ И ОТКРЫЛИ РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС. ОБ ОСОБЕННОСТЯХ РАБОТЫ БАШКИРСКИХ СЫРОВАРАХ — В ОБЗОРЕ БУЛАТА БАШИРОВА.

САНКЦИИ против европейских производителей продуктов питания, введенные в 2014 году Россией, позволили преодолеть ежегодное снижение объемов производства сыра в республике. 2013 год был последним годом, когда производство сокращалось, — на 9%. После этого, по данным министерства сельского хозяйства республики, оно устойчиво росло: на 3% в 2015 году, на 4,7% — в 2016-м. В 2017 году прирост составил 2,6%, а в 2018-м он был совсем незначительным — на 1,3%.

В абсолютных цифрах башкирские сыроделы нарастили производство с 2014 года с 12,5 тыс. тонн до 13,7 тыс. тонн в 2018 году. Основной объем — 98% — обеспечивает крупнейший производитель твердых сычужных сыров: Белебеевский молочный комбинат мощностью 11 тыс. т. Текущий год стал поворотным для Белебеевского завода, занимающего около 4% рынка производства твердого сыра в России: крупный французский производитель мягких сыров Savencia Fromage & Dairy, купивший в 2018 году контрольный пакет акций предприятия, начал монтировать производство мягкого сыра с объемом вложений около 3 млрд руб. Новый завод мощностью на первом этапе 3 тыс. т, на втором — до 6 тыс. т должен быть запущен в октябре 2020 года.

В БАШКИРИИ ежегодно в среднем потребляют около 28 тыс. т сыра. Обеспеченность республики собственными сырами остается невысокой — всего 47%. К тому же 66% производимого в Башкирии твердого сыра (около 8,5 тыс. т) продается за ее пределами, поэтому в программе развития регионального АПК сырное направление признается перспективным. Даже при нынешнем относительно небольшом по сравнению с Европой объеме потребления этого продукта республиканский производитель мог бы наладить дополнительно производство около 15 тыс. т, считают в министерстве сельского хозяйства. Кроме того, в России есть тенденция к росту потребления сыров. Пока в среднем каждый россиянин в год съедает около 4,5 кг сыра, в то время как каждый француз — около 15–16 кг, а голландец — около 10. Аналитики полагают, что в ближайшие шесть–восемь лет уровень потребления сыра на душу населения в России вырастет примерно на треть.

ПРОМЫШЛЕННЫМ производством сыра в регионе занимаются и другие молокопереработчики — Мелеузовский и Месягутовский молочноконсервные комби-



наты (принадлежат соответственно предпринимателям Андрею Яровому и Геннадию Дзбоеву), ГУСП «Совхоз Алексеевский». Но гораздо интереснее опыт появления в регионе ремесленных сыров, производимых небольшими частными сыростроителями.

ТАК, В 2014 ГОДУ превратить сыроделие из хобби в бизнес решил кармаскалинский предприниматель, в прошлом инженер Айрат Ахмадуллин. Сегодня его сыроварня Bella Fattoria производит 13 видов твер-

дого и полумягкого сыра (рикотта, качотта, моцарелла, монтазио) из молока, которое сыровар покупает у своего друга-фермера. В бизнес предприниматель инвестиро-

ПРОДУКТОВОЕ ЭМБАРГО, ВВЕДЕННОЕ В 2014 ГОДУ РОССИЙСКИМИ ВЛАСТЯМИ, ПОДСТЕГНУЛО РАЗВИТИЕ В БАШКИРИИ ЧАСТНЫХ СЫРОВАРЕН

вал немногим больше 10 млн руб. «Бизнес-план был составлен в 2014 году. Мы планировали отбить вложения за три с половиной года, но обесценился рубль и сроки окупаемости увеличились до семи с половиной лет», — отмечает господин Ахмадуллин. «Чем мы отличаемся от промышленного сыра? — спрашивает он. — Мы ничего в него не добавляем. Не сепарируем, как это делают на заводах. Поэтому нам тяжелее: мы не можем снизить жирность молока, нам приходится следить за рационом питания коров».

КАЖДЫЙ РОССИЯНИН В СРЕДНЕМ СЪЕДАЕТ В ГОД ОКОЛО 4,5 КГ СЫРА, В ТО ВРЕМЯ КАК КАЖДЫЙ ФРАНЦУЗ — ОКОЛО 15-16 КГ, А ГОЛЛАНДЕЦ — ОКОЛО 10

↑
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА