

Ваша компания создана более 10 лет назад. Как начинался ваш бизнес и к чему вы пришли сейчас?

— Компания создана в 2004 г., а на том месте, где мы сейчас расположены — в заливе Лехмалаhti Ладожского озера — мы находимся с 2006 г. Основное направление нашей работы — это выращивание радужной форели.

Наш бизнес начинался буквально с нескольких садков, сейчас объемы, естественно, выросли. На данный момент мы выращиваем более 1800 тонн рыбы в год и около 800 тонн товарной рыбы реализуем. При этом каждый год мы немного наращиваем объемы.

Как происходит выращивание рыбы?

— Процесс выращивания до товарной навески (2-3кг) занимает 2,5 года, как и в естественной среде. То есть никакие ускорители роста, стимуляторы — ничего этого в технологии выращивания у нас не используется. Это абсолютно натуральная рыба, которая по своим качествам даже превосходит дикую рыбу. И мне хотелось бы развеять мнение, что если рыба выращенная, то она менее вкусная, менее полезная и т.п.

Когда мне говорят, что дикая рыба вкуснее, то я обычно спрашиваю: вы давно дикую курицу или дикую свинину ели? Мы привыкли, что мясо птицы и животных выращивают, а относительно рыбы люди считают, что хороша в пищу лишь дикая. Между тем, мировые запасы форели настолько ничтожны по сравнению с тем, сколько людей хотят есть деликатесную рыбу, что ее давно бы не стало и пришлось занести ее в красную книгу. Да и стоила бы она иначе.

Многие, кстати, думают, что от наших северных соседей привозят дикую рыбу, но это не так — там уже давно все выловлено и рыбу выращивают, причем, в гораздо больших масштабах, чем в России. Выращивание и осетровых, и лососевых дает возможность практически любому человеку купить благородную, королевскую рыбу и приготовить ее.

Как вы контролируете качество?

— Ежемесячно вся выращиваемая рыба проходит ветеринарный контроль. Вся продукция также сдается на проверку в ветеринарию. Кроме того, несколько раз в год у нас в хозяйстве проходят проверки ихтиопатологов. Рыба проверяется на бактериальную среду, вирусы и паразитологию. Также ихтиопатологи проводят исследования питательной ценности рыбы, в том числе на полиненасыщенные омега-3 жирные кислоты, которые жизненно необходимы для здоровья человека. Взрослому человеку нужно в день получать 1 грамм омега-3 кислот, тогда как в 100 граммах форели содержится 1,9 грамма. Она полностью удовлетворяет потребности в этом важном элементе.

Однозначно можно сказать, что выращиваемая рыба здоровее дикой. Если бы было по-другому, то не было бы такой выживаемости. В естественной среде до двухлетнего возраста доживает в лучшем случае 30%. У нас наоборот — если 30% за два года погибло, то это очень плохо

Рыба ловится круглый год?

— Основная работа приходится на период с ноября по март. В это время идет путина и производится основная масса икры.

Сколько икры вы производите?

— В этом сезоне нами получено и переработано более 30 тонн икры. Это наш рекорд, столько мы еще не производили. Но на самом деле мы каждый год устанавливаем рекорды, улучшая результаты прошлого года.

Какие факторы являются самыми важными при выращивании рыбы?

— Поскольку форель называют королевской рыбой, то и уход за ней должен быть

РОМАН РОМАНОВ

Королевская рыба

О том, почему вода Ладожского озера идеально подходит для разведения радужной форели, чем российская рыба лучше зарубежной и почему выращенная рыба вкуснее и полезнее дикой рассказал в интервью «Деловому Петербургу» генеральный директор форелевого хозяйства ООО «СХП «КУЗНЕЧНОЕ» Роман Романов.

королевским. В первую очередь, ей нужен высококачественный корм. Форель — хищник, питается в естественной среде рыбой, личинками, моллюсками. Мы кормим ее высококачественным специально сбалансированным производственным кормом — это своего рода рыба превращенная за счет высоких технологий в гранулу.

К нашему огромному сожалению, российские производители кормов для лососевых еще не добились в производстве того качества, которое мы хотели бы видеть. Поэтому мы используем рыбные корма зарубежных поставщиков, которые являются мировыми лидерами по производству кормов для аквакультуры.

Второе — должна быть абсолютно чистая вода. Форель любит чистую, лучше проточную воду с высоким насыщением кислородом. И Ладожское озеро, где расположено наше хозяйство, как никакой другой водоем удовлетворяет этим условиям.

Вода также должна быть холодная — форель не переносит температуру выше 19-20 градусов — и насыщенная кислородом — его должно быть не менее 7 мг в литре воды. Если температура выше или кислорода меньше, то рыба может погибнуть.

Прохладная и чистая вода, ветровое течение, большие глубины и, конечно, уход. Ежедневный кропотливый труд рыбоводов над каждой рыбкой. Вот главные условия успешного товарного рыбоводства лососевых.

Что происходит с рыбой, когда она вырастает?

Мы закупаем форель мальком у российских производителей, через 2,5 года она вырастает до товарного размера, в ней созревает икра. В этот период рыба вылавливается и сразу доставляется в цех переработки и предпродажной подготовки.

Рыба сразу потрошится, из нее вынимается икра. Икра поступает в посолочный цех и уже через два часа готова к употреблению. Сама форель же упаковывается в короба со льдом и готова двинуться в путь — на стол к потребителю.

Основной лозунг нашего предприятия: «От причала до прилавка — рыба первой свежести».

А какой еще свежести может быть рыба??

— Действительно, кажется, что рыба может быть свежая и не свежая. Но смотрите, когда у нас еще не было импортозамещения, и все покупали форель, привезенную из Финляндии, Норвегии и т.д., то все тоже покупали свежую рыбу. Но подумайте, сколько надо времени, чтобы доставить рыбу из Норвегии в Петербург или, тем более, Москву. Ее надо выловить, отвезти на склад, затем она должна затамоваться, доехать — а идет она морем и автотранспортом, самолетом возить форель никто не будет — затем растаможиться у нас на таможне, потом прийти на российский склад, и только после этого рыба оказывается на прилавке сетевого магазина.

При этом понятно, что любая рыба — это белковый продукт, у которого ограничен срок годности. У охлажденной форели он составляет не более 10 суток, и это в зимнее время. Посчитайте, сколько занимает цепочка. Как минимум половину срока годности рыба проводит в пути, и потом — не за один же день она продается в магазине.

И выходит, что покупатель получает, с одной стороны, безусловно, свежий продукт, а с другой стороны — уже не первой свежести.

В этом мы видим наше конкурентное преимущество: к нам приезжают на хозяйство машины в тот же день, что мы рыбу ловим, и максимум на следующий день она уже оказывается на прилавках магазинов.

Наша рыба лучше, чем зарубежная. Она выращена в экологически чистых условиях, она свежее и уже поэтому лучше. Кроме того, она дешевле импортной. На самом деле мы и сейчас в магазине можем встретить охлажденную форель из зарубежных стран.

Но сейчас объективно российские производители сами могут накормить всех желающих качественной вкусной форелью, выращенной в нашем регионе. Тут надо отметить, что наши успехи как сельхозпроизводителя напрямую зависят и от поддержки государства.

И конечно же мы признательны правительству Ленинградской области за неоценимую поддержку, помощь в развитии такой отрасли сельского хозяйства, как рыбоводство, в развитии аквакультуры в нашем регионе.

Вы начинали работать, когда еще не было санкций на ввоз импортной рыбы. Вы ощутили рост спроса на вашу продукцию?

— У нас не было проблем со сбытом ни тогда, ни сейчас. Да, стало легче продавать рыбу, но и раньше она расхаживалась, не залеживалась. Наверное, не мы поменяли свою тактику, а федеральные сети, закупщики. Если раньше мы звонили и предлагали им нашу продукцию, то сейчас они звонят нам и спрашивают.

Нужно, правда, отметить, что сейчас стали меньше употреблять рыбы. Все-таки она стала дороже. Хотя ее цена и ниже, чем у импортной рыбы, но все равно она выросла в последние годы — ведь те же корма мы покупаем за валюту, а курс сильно вырос за последние три года, и нам пришлось хоть и не в полной мере, но закладывать эти расходы в цену.

Не возникло желания значительно увеличить объемы на волне импортозамещения?

— Вообще, мы каждый год увеличиваем объемы производства примерно на 50 тонн. Но сейчас основное наше внимание обращено на улучшение качества рыбы. Оно всегда было на высоте, но всегда можно улучшить результат, например, за счет улучшения условий содержания. Ведь чем лучше рыба растет, тем больше навеска, тем лучше созревает икра, тем больше ее выход.

Если бы не было качества, то произведенная нами икра форели не пользовалась бы таким спросом в Петербурге, Москве и других регионах.

Каково сейчас соотношение российской и импортной рыбы на рынке?

— Доля импорта в структуре российского рынка рыбы до недавнего времени была значительно велика и в 2013 году перевалила за 30%. Однако после ввода продовольственного эмбарго доля импорта составляет уже не более 15%. По моему мнению, доля импорта на российском рынке будет снижаться, уступая место более качественной и более вкусной отечественной продукции.

Российская продукция сейчас объективно стала лучше. Так, в феврале 2017 года на проходившей в Москве международной выставке «ПРОДЭКСПО 2017» мы стали лауреатом международного конкурса «Лучший продукт 2017» и были награждены золотой медалью за форелевую икру. В 2016 г. произведенная нами икра форели получила за свои качества золотую медаль на выставке-ярмарке «Агрорусь 2016» в Петербурге и серебряную — на выставке «Золотая осень» в Москве.

Каковы ваши планы по развитию хозяйства?

— Мы не собираемся останавливаться на достигнутом и планируем увеличение объемов производства. К 2025 году мы планируем в полтора раза увеличить объем выращиваемой рыбы.

МАРИЯ МОКЕЙЧЕВА
maria.mokeycheva@dp.ru

О СЛАГАЕМЫХ УСПЕХА

» Прохладная и чистая вода, ветровое течение, большие глубины и, конечно, ежедневный труд рыбоводов над каждой рыбкой.

О РАЗВЕДЕНИИ РЫБЫ

» Выращивание и осетровых, и лососевых дает возможность практически любому человеку купить благородную, королевскую рыбу и приготовить ее

ОБ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИИ

» Наша рыба лучше, чем зарубежная. Она выращена в экологически чистых условиях, она свежее и уже поэтому лучше. Кроме того, она дешевле импортной.

О СБЫТЕ

» Не мы поменяли свою тактику, а федеральные сети, закупщики. Раньше мы звонили и предлагали им нашу продукцию, а сейчас они звонят нам и спрашивают.

Справка ООО «СХП «КУЗНЕЧНОЕ»

→ Создано в 2004 г., с 2006 г. производство размещено в заливе Лехмалахти Ладожского озера.

→ Хозяйство специализируется на выращивании радужной форели, сиговых и осетровых рыб.

→ На протяжении последних лет ООО «СХП «КУЗНЕЧНОЕ» является лидером среди форелевых хозяйств Ленинградской области.

→ Ежегодно ООО «СХП «КУЗНЕЧНОЕ» выращивает около 1800 тонн рыбы, постепенно наращивая объемы производства.

→ На предприятии также обеспечивается переработка и предпродажная подготовка охлажденной выращенной рыбы, выпуск соленой икры форели, рыбы горячего и холодного копчения в соответствии с ГОСТами на сертифицированном производстве.