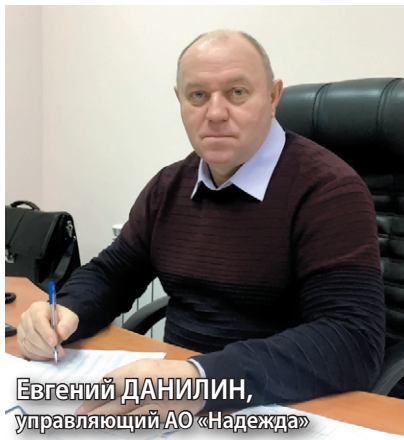


кими комплексами АО «Надежда», мы застали за деловыми переговорами с представителями американской фирмы. Те приехали с предложением о поставке премиксов – кормовых добавок в рацион животных.

Проводив гостей, Данилин рассказал о главных этапах становления свиноводческого направления. Первый комплекс был построен в рамках приоритетного национального проекта «Развитие АПК» по программе «Ускоренное развитие животноводства». Первую его очередь (на двадцать тысяч свиней) запустили в мае 2007 года, вторую (на тридцать тысяч голов) – ровно через год, сегодня они работают как самостоятельные производственные площадки. В 2013-м



Евгений ДАНИЛИН,
управляющий АО «Надежда»

граммов за 170 дней. Но увидеть их своими глазами, увы, не удалось – посторонним вход на свинокомплексы категорически запрещен.

Таковы санитарные требования, с которыми не поспоришь. У здешних свиноводческих предприятий четвертый уровень компартмента – это высшая степень защищенности подобных объектов.

В 2010 году в АО «Надежда» запустили мясохолодильную мощность 25 тысяч тонн мяса в год. Построили также линию по изготовлению комбикормов для нужд свиноводства объемом 105 тысяч тонн в год. Таким образом, полностью был обеспечен замкнутый производственный цикл,

о чем и говорил Александр Полин.

«Вкусно так!» – не просто бренд

Самый молодой из руководителей холдинга – 32-летний Александр Нестерук, директор по производству АО «Надежда». Он отвечает за «вкусное» направление – мясопереработку.

Имея два высших образования (окончил экономический и юридический факультеты ЮЗГУ), пришел на реальное

производство и о своем выборе не жалеет.

Переодевшись в стерильные белые халаты, мы отправились с Александром Анатольевичем по цехам, чтобы воочию увидеть процесс превращения свиных туш в мясные деликатесы. Сказать, что были впечатлены – значит, не сказать ничего. Побывали в убойном цехе, откуда подвешенные на крюки полутуши едут в холодильник, затем попадая на разделочные столы. Мясо отделяют от сала и костей, и дальше его путь лежит в цеха, где делают колбасный фарш или деликатесные продукты. Отдельного внимания заслуживает копильный цех, здесь используется качественная стружка из ольхи и бука – ее привозят из подмосковного города Можайска.

Нестерук с гордостью показывает недавно приобретенное новое оборудование: термоформер (машина для вакуумной упаковки) стоимостью 124 тысячи евро, этикетировщик – еще 74 тысячи евро, а также камеру интенсивного охлаждения, которая обошлась в пять миллионов рублей. Кроме того, купили три новые грузовые машины – в АО «Надежда» логистике уделяется серьезное внимание.

По словам директора, ежедневно в переработку поступает тысяча голов свиней, и при постоянном наличии свежего сырья есть возможность маневрировать в ценовом сегменте рынка: сегодня в спросе,



Молодые поросята растут как на дрожжах

заработали еще два свинокомплекса – общей мощностью 220 тысяч голов.

Помимо четырех товарных комплексов, где поросят откармливают на убой, в АО «Надежда» есть и племенной репродуктор на 15 тысяч голов. Здесь выращивают ремонтантных свинок для пополнения маточного поголовья. Чистопородные животные поступают с племенного нуклеуса компании «PIC» из Канады. В 2011 году на репродукторе получили первый опорос. А в 2012-м это предприятие включили в реестр племенных хозяйств, утвержденный Министерством сельского хозяйства РФ.

По словам Евгения Викторовича, сегодня общее поголовье составляет 330 тысяч свиней. Порода считается скороспелой: животные набирают средний вес в 120 кило-

