

Камчатские сыры под торговой маркой «Аристель» уже в продаже

Сыры под официально зарегистрированной товарной маркой «Аристель» уже можно встретить в магазинах нескольких торговых сетей Петропавловска-Камчатского. (Конечно, если вам повезет.) Продукция, которую производит общество с ограниченной ответственностью «Сырман», обладает отменным вкусом, а потому быстро раскупается. Гарантированно ее приобрести можно в магазине при первой камчатской сыроварне. Она расположена на улице Абеля, в помещениях, еще совсем недавно заваленных грудami строительного мусора, лишенных инженерных коммуникаций и, казалось, пригодных только к сносу. Деловая инициатива Натальи Урсол, ее партнеров и единомышленников за несколько месяцев изменила здесь все.

Весна и лето текущего года оказались для российских предпринимателей одним из самых непростых периодов, даже в сравнении с трудностями кризиса 2008 года. И все-таки инвестиционный проект, предполагавший создание крафтовой сыроварни, состоялся, что можно назвать маленьким экономическим чудом. В условиях растущей безработицы на предприятии, после его выхода на проектную мощность трудоустроятся около тридцати человек. Зарплата начинающего специалиста на основном производстве после выплаты налогов превышает 60 тысяч рублей. Наталья Урсол посчитала необходимым преференции по социальному страхованию, которые компания получила, став резидентом свободного порта Владивосток, конвертировать в зарплату персонала предприятия.

Объемы и ассортимент сыров, выпускаемых обществом с ограниченной ответственностью, невелики. Но это пока...

Сегодня на принятых в эксплуатацию мощностях предприятия производятся молодые мягкие сыры, сметана, творог, кефир. Однако идут активные строительные работы в основных цехах будущей крафтовой сыроварни. Готовится к установке уникальное технологическое оборудование, изготовленное в Екатеринбурге по специальному заказу инициаторов камчатского инвестиционного проекта. Производственные мощности развернутся на площади в 420 квадратных метров. Их запуск возможен уже в ноябре, и тогда предприятие сможет за сутки направлять в торговые сети до 300 килограммов разнообразных сыров. Планируется производить несколько классических видов из категорий итальянских, голландских и швейцарских сыров, а также Камамбер с белой плесенью. Не исключается возможность выпуска сыров, на созревание которых

требуется не менее шести месяцев, – Чеддер, Грюйер...

В марте мы впервые рассказали о том, что общество с ограниченной ответственностью «Сырман», которое возглавляет Наталья Урсол, готовится к реализации уникального для Камчатки инвестиционного проекта. Сырное производство в промышленных масштабах на Камчатке невозможно – такое мнение превалировало в откликах на появившуюся в региональной прессе публикацию о необычной деловой инициативе.

«Нам тоже говорили, что производить сыры на полуострове невозможно, – вспоминает Наталья Урсол, – по той простой причине, что нет на Камчатке нужного сырья. У нас мало солнца, скудная кормовая база, а потому структура молока не позволяет варить из него качественные сыры. Но я и мои единомышленники решили проверить, насколько невозможное – возможно. Купили бытовую сыроварню и приступили к производству в буквальном смысле на кухне. Сыр получился. Год назад мы начали реализацию проекта. Нашли в Петербурге мастера-сыровара Николая Храброва. Он с большим энтузиазмом воспринял нашу идею, наше желание обеспечить Камчатку качественными молочными продуктами. Исходя из его рекомендаций, заказали нестандартное оборудование, решили ряд других технологических и организационных проблем...»

Удалось найти на Камчатке и поставщика молока, которое по своим параметрам полностью соответствует требованиям сыроварения. Им стало крестьянско-фермерское хозяйство Виктории Красиковой.

«Не каждый производитель сможет поставлять нам молоко, – продолжает рассказ Наталья Урсол. – Мы внимательно отслеживаем условия содержания коров. В компании существует специальный человек, отвечающий за качество поставляемого на предприятие сырья. Он следит за условиями, в которых содержится скотина, за ее рационом, источниками воды, за тем, как моют коров перед доением. Малейший запах навоза в молоке многократно усиливается в конечном продукте. Обязательно наличие охладителя в хозяйстве. Сыроварня «Аристель» готова к сотрудничеству и с другими фермерами. После выхода производства на полную мощность нам потребуется около 3 тысяч литров молока в сутки. Предприятие платит за него больше чем кто-либо, но при условии полного выполнения наших требований. При приемке сырье проходит двойной контроль: на РН и через анализатор молока».

«Сыр очень чувствительный продукт. И речь идет даже не о нарушениях в технологии

или изъянах сырья, – включается в разговор главный технолог предприятия Николай Храбров. – Когда я вижу, что мастер-сыродел приходит на смену с плохим настроением, я не позволяю ему приступать к работе. Отрицательные эмоции обязательно скажутся на вкусе сыра. Мы изготавливаем продукцию прекрасного качества по принципу естественной сепарации молока, без использования растительных жиров и пищевых добавок. Приятно, что высокий уровень наших сыров отмечен камчатскими потребителями, которые их охотно покупают».

Наталья Урсол в числе факторов, оказавших позитивное влияние на реализацию проекта, называет серьезные меры поддержки предпринимательского сообщества, действующие в регионе. Отмечает она и эффективную работу институтов развития, выделяя среди них «Корпорацию развития Камчатки»:

«Признаться, до определенного времени я не имела полного представления о том, сколь эффективной может оказаться помощь КРКК предпринимателям. С определенным скептицизмом приняла предложение корпорации о заключении с ней соглашения о сопровождении реализуемой нами деловой инициативы, но вскоре убедилась в полезности принятого решения. Со стороны КРКК курировал проект эксперт-аналитик Икрам Мирзакантов. Он, в полном смысле этого слова, стал членом нашей команды, оперативно, конструктивно решая все вопросы, связанные с реализацией проекта. Плодотворное сотрудничество с корпорацией стало одной из причин, позволивших нам в течение года пройти путь от формирования бизнес-плана до промышленного производства. Надеюсь на дальнейшее сотрудничество. Деловые горизонты ООО «Сырман» не ограничиваются запуском основных производственных линий».

Исполняющая обязанности генерального директора КРКК Лилия Кравчук рассказала, что крафтовая сыроварня «Аристель» лишь один из нескольких десятков камчатских инвестиционных проектов, сопровождаемых корпорацией, которые уже реализованы или близки к вводу в эксплуатацию. При этом многие компании, как, например, ООО «Камчаттралфлот», ООО «Лагуна» и другие, формируя новые деловые инициативы, продолжают сотрудничество с КРКК.

Владимир СЛАБУКА