

Любмила  
ДАНИЛУКИНА

# Скажите «сыр»...

Иван ШУЛЬЖЕНОК сказал. И начал сам делать качотто, халуми, кайрфилли...

Застать фермера в Крестцах не так-то просто. Он часто в разъездах — торгует сырами в Великом Новгороде и Северной столице, является участником различных сельскохозяйственных ярмарок и фестивалей. Вот и с «НВ» он перенёс встречу, поскольку получил приглашение на Дни нашего региона в Санкт-Петербурге...

## Ремесло на все времена

— Фермерствую я всего один год. Направление сыроделия выбрал целенаправленно. И не прогадал. Производство рентабельное, — с порога своего цеха рапортует Иван Федорович.

Слово «рапортует» тут не случайно. Шульженок — подполковник железнодорожных войск в запасе. Была в институте, где он учился на инженера-строителя, военная кафедра, по окончании которой последовала 20-летняя служба в армии.

— В 1999 году рванул на вольные хлеба. Тогда в России шло сокращение вооруженных сил. И меня, если бы сам не ушел, ждал бы Дальний Восток, откуда потом уже сложно перебраться на постоянное место жительства в центр страны. Я принял решение оставить службу. А поскольку есть и еще одна специальность, связанная с лесопереработкой, то именно по ней я и начал искать работу на гражданке. Так мы с семьей оказались в Крестцах, где мне предложили место по профилю, — вспоминает Иван Федорович.

Но через несколько лет ситуация вновь изменилась. Шульженку пришлось, оставив жену и детей в Крестцах, переехать в Питер и вспомнить инженерно-строительные навыки.

— До 2016 года я пять дней в неделю трудился в городе на Неве, а на выходные приезжал в Крестцы к семье. До экономического кризиса в строительной отрасли дела шли хорошо. Я занимался таким направлением, как девелопмент, то есть брал голый участок земли, разрабатывал план его дальнейшего применения, проектно-сметную документацию, курировал строительство и готовый, со всей инфраструктурой, объект предлагал покупателям, — говорит собеседник. — Грядущий кризис, и строительные компании стали отказываться от новых проектов. А когда тебе за 50 лет, работу найти уже сложно. И вот тогда я вспомнил про свою давнюю мечту. Есть ремесло на все времена — производство продуктов питания. Не знаю, отчего у меня появилась тяга к этому. Возможно, оттого, что рос хоть и в городе, но в частном доме. У нас были огород, сад, свиньи, гуси, утки, козы. В общем, к земле и крестьянскому труду приучен с детства. Вот и решили мы на семейном совете, что нужно свое дело открывать. И производить сыр...

На вопрос, почему именно сыр, Иван Федорович ответил опять-таки четко и кратко, по-военному. Во-первых, по его утверждению, сейчас на полках российских магазинов нет хорошего сыра — то, что продают, или вообще к продовольствию отнести нельзя, или в лучшем случае — можно именовать как продукт из восстановленного молока. А раз нет качественного товара, то спрос на него точно будет. Во-вторых, технология производства сыра — понятна и осуществима на практике. Что касается прочих направлений АПК, связанных с выращиванием культур, то тут много нюансов, про которые в Интернете не прочитаешь. Однозначно требуется либо сельскохозяйственное образование, либо большой опыт работы на земле — но ни того, ни другого у Шульженка нет.

## Сыр потребительского сегмента

— Иван Федорович, но ведь и сыроделом просто так, с наскоку, не станешь. Тоже требуются специальные навыки...

— Конечно. За изучение теории я засел в 2015 году, когда еще трудился в Питере. Спился тогда с Угличским Всероссийским на-



Фото Любмилы ДАНИЛУКИНОЙ

Покупателям сыродел предлагает Итальянский качотто — классический, с травами, с грецким орехом, Кипрский халуми, Английский кайрфилли и твёрдый Швейцарский грюйер.

учно-исследовательским институтом маслodelия и сыроделия, откуда мне прислали нужную литературу. А по завершении строительного бизнеса отправился на курсы в Рязань. Подобные обучающие программы сейчас найти не проблема, но я искал практиков, которые сами занимаются сыром. У моих наставников на тот промежуток времени три года как уже была своя небольшая сыродельня. Так что технологию с утра и до вечера я постигал у кастрюль. И когда приехал в Крестцы, точно знал, какие сорта сыра буду делать, какое помещение и оборудование для этого требуется. Вложил в цех 1,5 миллиона рублей. И год назад оформил крестьянско-фермерское хозяйство.

— Но своего поголовья коров у вас нет. Где берете молоко?

— Пока в районе большие партии может предложить лишь действующий здесь крупный агропромышленный комплекс. Не скрою, претензии к сырью бывают. Для сырного молока очень важно содержание белка, показатели которого сильно меняются, если кормить животных силосом. Да

и забор молока вперемешку — с вечерней и утренней дойки — по режиму работы предприятия, а не когда нужно для цепочки производства сыра, меня не устраивает. Однако пока приходится работать с тем сырьем, что есть.

Но вскоре в Крестецком районе откроется еще одна ферма, хозяин которой готов поставлять молоко нужного мне качества. Дело в том, что существует технология сохранения всех свойств сена для коров специально под сыроделие. И он будет ее применять.

— А какие объемы продукции выдает сейчас ваш небольшой цех?

— Пока закупая 200 литров молока в день, из которых выходит около 20 килограммов готового продукта. Я еще на курсах в Рязани определился с сортами. Это сыр потребительского сегмента, чтобы кушать не по праздникам, а каждый день. Делаю Итальянский качотто — классический, с травами, с грецким орехом, Кипрский халуми, Английский кайрфилли и твердый Швейцарский грюйер, который зреет полгода.

В месяц реализую примерно 150 килограммов. Но спрос уже выше. Поэтому в планах увеличить объемы молока до 400 литров в сутки. И выйти на продажу 400 килограммов сыра в месяц. С весны этого года по выходным торгую на Центральном рынке Великого Новгорода, отдаю продукцию в магазины и на турбазы Крестецкого и близлежащих районов, где много приезжих отдыхающих. Есть постоянные заказчики из Санкт-Петербурга.

— Вот вы говорите, что ваш сыр потребительского сегмента. Но далеко не всякий сможет себе позволить купить его к завтраку по 900 рублей за килограмм...

— Да, стоимость — приличная. Но поверьте, наценка минимальная. Если говорить о том, кто является покупателем, то это как люди среднего и выше достатка, так и с небольшими доходами, которым важно качественное питание и которые возьмут немного — 150—200 граммов, но хорошего сыра.

— Цехов по производству сыров появляется все больше. Конкуренты на пятки не наступают?

— Я бы поспорил с тем, что частных сыроделов много. Да, если взять в расчет, что еще несколько лет назад в России подобных малых предприятий не было вообще, то можно говорить об их появлении. Но не о количестве. Я регулярно участвую в специализированных сырных ярмарках в Питере, так вот Ленинградскую область представляют всего шесть сыроделов, я — единственный из Новгородского региона. Один человек из-под Пскова. Так что о конкуренции пока рассуждать рано.

Минимальный срок созревания сыров Ивана Шульженка — полтора месяца, максимальный — полгода.

— Ваше предприятие — рентабельно и приносит прибыль. Тем не менее вы справляетесь со всей работой один, иногда прибегая к помощи членов семьи. В наемных сотрудниках нет необходимости?

— Оно потому и рентабельно, что я все делаю сам. Чтобы взять работников, нужно как минимум в три раза увеличить объемы готовой продукции. К этому и стремлюсь. Надо заметить, что участие в ярмарках и фестивалях районного, областного, межрегионального уровней полезно не только с точки зрения увеличения клиентской базы, но и для поиска партнеров, готовых дать деньги на развитие. Так, в ходе Общероссийского фермерского фестиваля «Свое», что в Великом Новгороде прошел, один из банков согласился поддержать мой проект на приемлемых для меня условиях.

— А не пыталось ваше крестьянско-фермерское хозяйство получить безвозмездную бюджетную субсидию?

— По условиям, установленным региональным правительством, на грант может претендовать только КФХ. А у меня в Санкт-Петербурге открыта фирма, ориентированная на торговлю изготовленным мной же сыром. Согласитесь, разумно развести производство и реализацию, не мешать эти разные направления. Но козь не имеет не одно юридическое лицо, фермеру бюджетная субсидия не положена. Почему, ведь КФХ успешно работает? Я этот вопрос и свои предложения адресовал Уполномоченному по защите прав предпринимателей в Новгородской области. Жду ответа.

— Каким вы видите свое сырное дело лет так через пять?

— Конечно, в идеале нужно иметь свое молочное стадо. А это не менее 50 коров. Современные технологии позволяют строить ферму, где все процессы автоматизированы, а для работы на ней достаточно всего двух человек. Однако такой комплекс очень затратен. И поэтому пока я больше склоняюсь к козьему стаду — издержек меньше, а прибыль больше, так как настоящего козьего сыра в России еще меньше, чем из коровьего молока, а его стоимость — значительно выше. Но тут уже идет речь даже не о питерском, а о московском рынке сбыта.

Так что лет через пять думаю продавать в месяц полторы тонны фермерского продукта — из козьего и коровьего молока. Надеюсь, нет — убежден, что так и будет.