



Людмила ДАНИЛИНА

Знак Калиты

Когда само название деревни означает «денежный мешок», грех не открыть в ней доходное дело

Будучи в командировке в Демянске, купила в местном магазине небольшую коробку конфет. Прочитав информацию на этикетке, была удивлена — оказалось, что продукт выпускает демянский фермер...

— Я — москвич, — отрекомендовался Александр ТАРУТИН. — Хотя нет, не совсем так: предки из Бологого, что, в общем-то, недалеко от Новгородчины. Как меня, столичного жителя, занесло в деревню Калиты Демянского района? Друзья пригласили погостить к себе на дачу. И так мне места приглянулись, что тоже решил обзавестись здесь домиком. Но довольно быстро наскучило просто так время от времени приезжать по бездорожью, чтобы несколько дней пожить в тиши у реки, захотелось к чему-то приложить голову и руки. Вспомнил, что дед всегда мечтал о своей пасеке. Вот я и решил его мечту исполнить.

— А на тот промежуток времени у вас был опыт сельского предпринимательства?

— Никакого. Хотя в бизнесе я давно — руководил заводом ЖБИ, пластмассовых изделий. Но до того как в Демянском районе взял в аренду землю под пасеку, об аграрной отрасли знал очень мало. Ну а когда новичок берется за дело, без проблем, как правило, не обходится. Купил пчелопакеты, разместил на участке, а они замерзли, потому что меня, дилетанта, обманули, продав южных пчел.

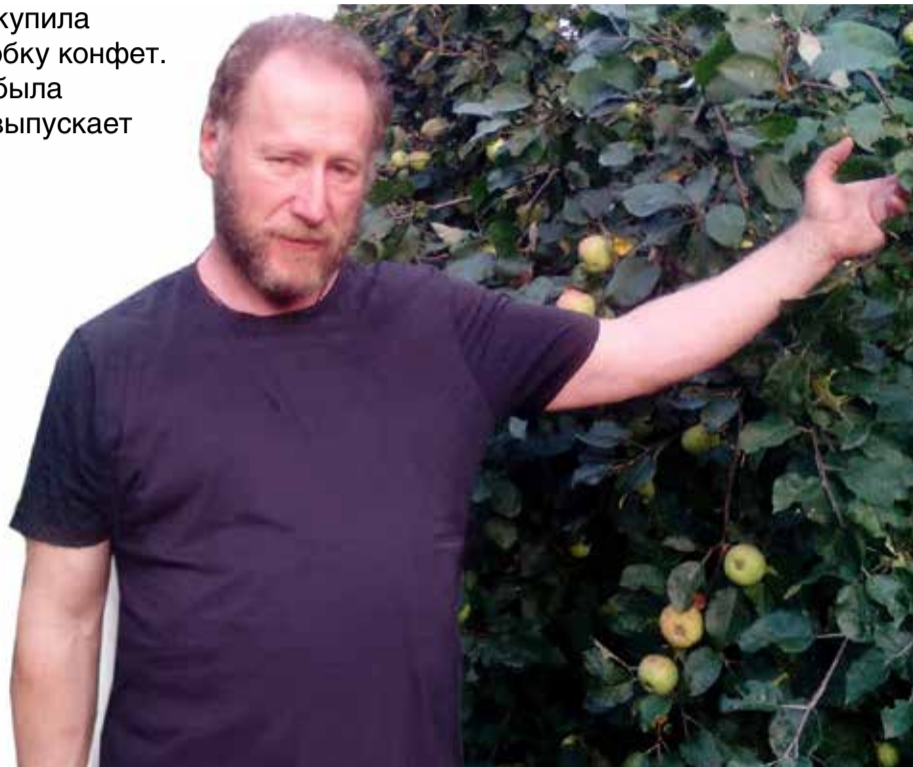
Начал всё заново, постепенно вникая в технологию. И был период, когда 200 ульев стояло на пасеке. Сейчас — 69. В последние три года северо-западная погода сказывается на урожае меда. И еще человеческий фактор — куда ж без него! Признаюсь, нелегко найти толковых, исполнительных работников. Пить новгородские мужики стали меньше, что радует, а вот исправно делать дело готовы далеко не все.

Первые несколько лет жил на два региона — в Москве я еще преподавал экономические дисциплины студентам вуза. Но в прошлом году принял решение полностью посвятить себя фермерскому хозяйству — перебрался в Калиты, оформил КФХ с таким же названием.

— Александр Леонидович, но вы ведь не остановились только на меде?

— Проблем со сбытом меда, в общем-то, нет: продукт берет сеть столичных ресторанов. Но не раз и не два сталкивался с ситуацией, когда, предлагая магазинам мед, получал в лучшем случае вежливый отказ, а то и откровенно равнодушное отношение, мол, не будем связываться с таким малым объемом. И возникла мысль увеличить ассортимент за счет конфет и прочих лакомств на основе меда.

— Но конфетами сегодня вряд ли кого удивишь?



Александр Тарутин: «Этот год богат на яблоки. Мы из них делаем чипсы»

Следующим шагом станет создание кооператива. Многие демянские фермеры согласны объединить усилия в производстве и реализации, совместно используя имеющееся у всех членов кооператива оборудование, технику. Ведь те же аппараты для сушки яблок можно загружать, скажем, грибами. А когда под контролем полный цикл, можно подумать и о вариантах кооперативной торговли.

— Верно. Однако если предлагаешь уникальный продукт, то вполне можно конкурировать на рынке. Мы делаем конфеты без сахара, используем только натуральные ингредиенты. Цех запустили год назад в Москве. За это время отработали рецептуру де-

сяти видов конфет, в массовое производство пошли пока, правда, четыре наименования. Из лакомств покупателю больше нравится мед с грецкими орехами и яблочными чипсами. Да, наш сладкий товар — не из дешевого сегмента, но спрос растет, поскольку всё больше людей — за здоровое питание.

— Вы зарегистрировали КФХ в Демянском районе Новгородской области, а конфетный цех запустили в Москве. Почему?

— Год назад это было оправданно, потому что в столице не проблема найти нужное помещение, отвечающее требованиям, предъявляемым к производству. При этом есть, конечно, и минусы. В первую очередь — дорогая аренда и притязания москвичей на очень высокую зарплату.

Хочу сказать, что официально став фермером, пересмотрел концепцию своего дела. Будет несколько небольших пасек в разных регионах страны. Так, к слову сказать, было заведено в советские времена: пчелосемьям давали развиваться в южных краях, а потом перевозили их в другие широты. У меня сейчас под Самарой пасека на 200 ульев. Под Демянском как была, так и останется, но не крупная. Территориальный разброс помогает еще и потери минимизировать в случае, если на севере в сезон не повезет с погодой, как в этом году, что, естественно, снижает объем меда. Зато там, где тепло, ожидается хороший прирост.

Что же касается конфетной линии, то уже почти всё готово к переезду под Демянск. Спасибо администрации района, специалисты которой помогли мне быстро подобрать и приобрести подходящий комплекс строений в деревне Пески. В прошлом в них размещалась школа, после закрытия которой здания стали приходить в негодность, разрушаться. Одно из них уже почти отремонтировано. Второе требует больших усилий и финансов, которые намерен получить, привлекая частные столичные инвестиции. Кроме того, рядом с этими зданиями сейчас ставится модульный ангар — под линию по переработке жимолости и яблок.

— Именно под плантацию жимолости и её последующую переработку вы и получили из бюджета Новгородской области грант в один миллион рублей?

— Получило мое крестьянско-фермерское хозяйство. От общей суммы проекта в более чем 15 млн рублей размер гранта, конечно, не очень внушительный, но с этими деньгами однозначно удастся сделать больше. Да, предполагаю выращивать жимолость, из которой потом будем делать начинку для конфет и джемы.

В случае с медовыми сладостями самое слабое звено — это человеческий фактор. Поэтому на плантации жимолости полив и внесение удобрений будут производиться в автоматическом режиме — без непосредственного участия людей.

Помимо этого планируем свои яблочные чипсы производить, которые, как я уже говорил, тоже идут в наши сладости. Именно для подготовки сырья поставили в Песках еще и модульный ангар — купленный комплекс зданий бывшей школы — с деревянными перекрытиями, и там точно не будешь мыть яблоки да жимолость.

— КФХ «Калиты» производит и перерабатывает сырье. Возникает вопрос реализации готовой продукции?

— Как экономист скажу, что в идеале должна быть полная цепочка: производство, переработка, сбыт и воспитание потребителя. В прошлом году выпустили пять тысяч коробок конфет. В этом намерены сделать уже 20 тысяч. При полной же загрузке производства в Песках с конвейера будут сходить 50 тысяч готовых к продаже упаковок натуральных сладостей. Плюс яблочные чипсы, джемы, лакомства на основе меда.

Понятно, что поскольку ранее цех базировался в Москве, то там и реализовывалась большая часть товара. Сейчас идет поиск партнеров в Новгородской области. Так, конфеты, которые, к слову, тоже носят название «Калиты», и еще «Княжнегорские» — по наименованию древнего городища, что близ Песков находится, продаются в местной торговой сети. Часть товара уходит в Любытинский район и в Старорусский — в одну из туристических фирм. В ближайших планах — торговые точки Великого Новгорода.

— Вы говорите, что в идеале нужно осуществлять полный цикл — от выращивания сырья до воспитания покупателя и доставки ему товара. А это под силу одному небольшому крестьянско-фермерскому хозяйству?

— Нет. Поэтому следующим шагом станет создание кооператива. По этому поводу я вел переговоры с фермерами Демянского района, и многие согласны объединить усилия в производстве и реализации, совместно используя имеющееся у всех членов кооператива оборудование, технику. Ведь те же аппараты, которые мы в цеху запускаем для сушки яблок, можно загружать, скажем, грибами. А когда под контролем полный цикл, можно подумать и о вариантах кооперативной торговли, например, о магазине на колесах или фирменных ларьках.

— Вы как экономист наверняка просчитали возможные риски проекта и его окупаемость...

— Точно сказать, на каком этапе обнаружатся подводные камни, невозможно, однако можно всё же предположить — с большой долей вероятности. В случае с медовыми сладостями самое слабое звено — это человеческий фактор. Поэтому на плантации жимолости полив и внесение удобрений будут производиться в автоматическом режиме — без непосредственного участия людей. По моим расчетам, полностью проект окупится через четыре года после его запуска в 2018 году. И пока всё идет по плану.

— Так когда же конфеты КФХ Тарутина начнут выпускаться в Демянском районе?

— До конца августа запустим линию. И уже в ноябре демянские натуральные медовые сладости я представлю на главной выставке Северо-Запада в сфере продовольственной торговли «Питерфуд».



Фото из архива Александра Тарутина

Медовый товар на ярмарках, по словам фермера, расходуется очень быстро