

Вкладываемся в увеличение производительности труда

Уже четверть века успешная астраханская компания обеспечивает страну продукцией отличного качества.

Традиционный, известный с детства вкус отменных овощных консервов и современное высокотехнологичное оборудование – составляющие успеха компании «Вкусный продукт», одного из лидеров перерабатывающей и консервной промышленности Астраханского региона и России в целом, продукцию которой знают по всей стране. Сегодня мы беседуем с ее генеральным директором Е.Н. Пантелеевым.

– **Евгений Николаевич, расскажите, пожалуйста, с чего началась ваша компания?**

– Наша компания создана 25 лет назад на базе, а точнее – на части градообразующего предприятия в СССР, «Астраханьконсервпром». По началу была одна линия ручной расфасовки и автоклавного отделения, состоящего из еще советских вертикальных автоклавов. На тот момент выпуск составлял около миллиона банок в год.

– **Каково сегодняшнее состояние компании, какие планы на будущее?**

– Сегодня производство включает в себя девять автоматизированных производственных линий с но-

минальной производительностью порядка 200 млн банок в год. Человеческий труд используется только в тех местах, где нельзя поставить роботов по тем или иным причинам. За три летних месяца компания перерабатывает: баклажанов – 5 тыс. т; кабачков – 12 тыс. т; сладкого перца 5 тыс. т; томатов – 9 тыс. т., лука, моркови и фасоли около 7 тыс. т. Также мы развиваем выращивание овощей собственного производства. А в собственности и аренде у нас примерно 700 га посевных земель, на которых мы выращиваем томаты, кабачок и перец, которыми закрываем часть нашей потребности в сырье.

– **Какие направления в переработке овощей на ваш взгляд наиболее эффективны и перспективны?**

– В переработке овощей особых сложностей нет, так как на этом рынке развитие зависит от спроса и предпочтений покупателей. Конечно, пропаганда потребления овощной продукции с раннего возраста важна для будущего всей отрасли. Я, например, помню с детского садика вкус кабачко-





вой икры. И наша компания производит именно ту, еще «советскую» по вкусу икру.

Из с.-х. культур перспективными я считаю, конечно, томаты. Во-первых, это технологичный продукт, как при посадке, так и при уборке. Посадка при использовании систем навигации (ГЛОНАСС) позволяет автоматизировать прополку и соответственно повышает качество комбайновой уборки. В Астраханской области выращивание томатов имеет большую перспективу так как регион максимально комфортен для этой культуры.

На мой взгляд, перспективны развитие производства семян и тепличное производство. Семена — это стратегическая безопасность страны и удешевление себестоимости производства. На данный момент 90% семян томатов закупается за границей, и это не может не настораживать. Собственная селекция не дает тех урожаев, которые нам бы хотелось. Например, в Китае урожайность в 130 т/га считается нормальной, а у нас 100 т/га — это очень хороший результат. Тепличное производство — это, по моему мнению, — сокращение транспортных затрат на доставку. Теплицы могут работать даже на севере.

Конечно, немаловажное направление — агрономия. Агроном сейчас — это высокооплачиваемый специалист, чтобы найти которого еще надо постараться. Обучение специалистов должно быть государственной задачей. Наша компания уже третий год предоставляет возможность студентам проходить производственные практики на предприятии. Мы даже оплачиваем их, чтобы по окончании вуза специалисты, возможно, пришли бы к нам на работу.

— Какие культуры и какие сорта/гибриды этих культур в вашем регионе оказались наиболее подходящими для выпуска высококачественных консервов?

— Для производства продукции высокого качества должно быть в первую очередь высококачественное сырье, а это зависит большей частью от того, как удобряют и как следят за ростом. Отсутствие нитратов — основной критерий качества готового продукта. То, что можно оценить визуально отбраковывают на линиях в зоне инспекции.

Сейчас мы уже тестируем фотосепараторы которые позволяют заменить человеческие глаза полностью. И они не устают, а значит, качество инспекции будет 100%. Максимальную урожайность показали гибриды F₁ Рио Гранде (92 т/га), F₁ Петра Росса (96 т/га), F₁ Кофко 3398 (88 т/га).

— Если говорить о компании ООО «Вкусный продукт», с какими вызовами вы сталкивались в работе и как их преодолевали?

— Основная проблема в работе компании — сезонность производства, на которую в свою очередь накладывается дефицит персонала. Основная уборка и переработка (так называемая горячая пора) проходит в три месяца: июль, август и сентябрь. В это время требуются люди на поля, а также на путину по вылову и переработке рыбы. Астраханская область — один из лидеров нашей страны по обеспечению россиян рыбой и продуктами из нее. Для ликвидации дефицита персонала в компании приняты меры стимулирования, такие как доставка собственным транспортом, бесплатное питание сотрудников, стимулирование повышением заработной платы в сезон. Также немалые средства компания тратит на сокращение физического труда и замещение его автоматизированными системами. Автоматизация производства — одно из важнейших направлений инвестиций в компании.

— Какие факторы, влияющие на качество поступающего к вам сырья (климатические факторы, болезни, вредители, повреждения при уборке), наиболее критичны для вашего региона, как их контролируете?

— На предприятии постоянно работает контроль входного сырья. Сырье проверяется на наличие повреждений (в основном гниль при комбайновой уборке), сырье проверяется на содержание сухих веществ, а также на наличие нитратов. При превышении норм по нитратам сырье не принимается. В договорах с поставщиками сырья четко прописаны критерии и параметры сырья которое они должны обеспечить при выращивании. А поскольку мы подписываем договоры по большей части осенью на следующий сезон, то фермеры заранее готовят

почву и удобрения, чтобы в итоге получилось высококачественное сырье.

– **Каким образом вы модернизируете технологические процессы на предприятии? Какие готовые продукты оказались наиболее востребованы?**

– Как я уже говорил, основная цель — уход от ручного труда. Роботизированные системы очень хорошо себя зарекомендовали и по сути имеют хорошую окупаемость.

К сожалению для нас, а для потребителей это конечно хорошо, большинство наших продуктов не имеют гомогенной структуры, что в свою очередь затрудняет фасовку в банку. Для этого мы ведем поиск передовых фасовочных автоматов. На данный момент мы используем итальянское оборудование, поскольку наши производители не могут пока сделать подобное. На продуктах с гомогенной структурой (даже густой) мы используем оборудование отечественного производства. Компаний, производящих оборудование в сфере овощной консервации, уже достаточно, и они динамично развиваются. В целом в компании мы используем оборудование как российского так и зарубежного производства. В связи с санкциями и высокой дороговизной запасных частей из Европы мы нашли альтернативные варианты в России, что позволило снизить стоимость запчастей более чем на 50%. Для покупки нового оборудования рассматриваем в первую очередь варианты российского производства, а также производства Китая.

– **Можете ли поделиться самым запоминающимся моментом из вашей практики?**

– Если говорить о развитии производства, то это скорее всего будет опыт по модернизации линии производства икры из кабачка и баклажан. Так как у нас все ингредиенты из которых состоит икра (в отличие от наших конкурентов) обжариваются (для кабачка и баклажана на производстве стоят специальные поточные печи, в которых сырье обжаривается в масле, была проблема автоматизировать процесс. Эта проблема была решена с использованием отечественного оборудования и инженерного подхода. Модернизация позволила вдвое повысить производительность при практически двукратной оптимизации персонала.

– **Что вы могли бы сказать молодым людям, желающим связать свою жизнь с переработкой овощей, с бизнесом в этой области? Какие личные качества и навыки, по Вашему мнению, особенно важны для успеха в этой профессии?**

– Сельское хозяйство существует с первых дней появления человечества на земле, и оно будет всегда, пока есть люди на земле: ведь есть хотят все. Исходя из этого, можно сделать вывод, что специальности, которые сейчас есть в АПК, в отличие от других отраслей, будут всегда, и специалисты будут всегда востребованы. Поэтому считаю, что если молодым людям необходима стабильность, то профессии, связанные с АПК, — это отличная перспектива на жизнь. Если говорить о качествах характера, то важны, на мой взгляд, трудолюбие и любовь к родной земле. Если человек относится к земле с любовью, то и она ему платит плодородием и урожаями.

Беседовал **Багров Р.А.**

