

**Челябинская птицефабрика** (ОАО «Чепфа») входит в

пятерку крупнейших птицеводческих хозяйств России. Помимо основной площадки, расположенной в 20 км от Челябинска в бывшем шахтерском поселке Октябрьский, в нее входит Еманжелинский племер-продуктор (ранее Еманжелинская птицефабрика, находившаяся на грани банкротства), хлебоприемный пункт (ранее элеватор, также переживший не лучшие времена) и Петропавловский зерновой комплекс — в недавнем прошлом крупнейшее зерновое хозяйство России.

Сегодня на «Чепфе», включая ее структурные подразделения, работают свыше 1800 человек. Они производят зерно, выращивают 1500 канадских племенных герефордов, вырабатывают яичный порошок, меланж (жидкий яичный пастеризованный продукт в 5 и 20-килограммовых асептических пакетах для кондитерской и колбасной отраслей). Но главная продукция предприятия — куриное яйцо. В прошлом году его получили 610 млн шт., в текущем планируют выйти на рубеж 630 млн.

Бессменный директор предприятия — заслуженный работник сельского хозяйства Владимир Мурашов. Его называют человеком старой закалки в лучшем смысле этого слова. На «Чепфе» не было случая, чтобы сотрудникам не выплатили зарплату или не отчитались по налогам. Это градообразующее предприятие с историей, традициями, трудовыми династиями, оснащенное по последнему слову техники, где интересно и престижно работать. О пути, который привел коллектив к успеху, **Владимир Мурашов** рассказал корреспонденту журнала «Комбикорма».

«РАЦИОН НАШИХ КУР НЕ ХУЖЕ, ЧЕМ У КОНКУРЕНТОВ»



«Раньше производительность одной курицы составляла 200—250 яиц в год, это считалось очень хорошим результатом, — вспоминает Владимир Фёдорович. — Если бы мне сказали, что курица способна нести 340 яиц в год, как это сейчас у нас происходит, я бы не поверил, как и тому, что поголовье несушек на птицефабрике достигнет 1,7 млн и в наших цехах практически не будет ручного труда, а людей заменят умные машины итальянского, голландского, немецкого производства...

Теперь понятно за счет чего вы добились такого успеха.

Да, составляющих много. Начнем с того, что у нас практически завершённый производственный цикл — от выращивания зерна до транспортировки готовой продукции. Входящие в состав нашего акционерного общества предприятия образуют единую систему, каждое из звеньев которой играет незаменимую роль в создании прочной технологически взаимосвязанной цепи. Это позволяет контролировать качество на всех этапах производства

и производить конкурентоспособную продукцию, отвечающую международным стандартам.

На протяжении более 10 лет «Чепфа» работает с элитной германской птицей кросса Ломанн ЛСЛ классик. Эта порода славится прекрасными генетическими качествами, продуктивностью, потребляет меньше корма. Высокая продуктивность кур-несушек достигается в основном за счет правильного кормления. Разработано для нее восемь рационов. Например, молодняк от 1 до 3 недель от роду получает одни добавки, куры в возрасте от 9 до 13 недель — другие.

У птицефабрики свой зерновой клин в Петропавловске площадью свыше 45 тыс. га, где выращиваем ячмень, пшеницу, горох и другие культуры, используемые для производства кормов. Чтобы превратить это богатство в современную кормовую базу, на производственной площадке птицефабрики в поселке Октябрьский мы построили комбикормовый цех, по сути мини-завод. Во время реконструкции 2010 г. здесь смонтировали технологическую линию Bühler (Швейцария) производительностью 30 т в час. Сейчас цех ежедневно выпускает

250 т продукции, но если возникнет потребность, то сможет вырабатывать ее до 500—600 т в сутки. Собственный комбикормовый цех полностью обеспечивает предприятие высококачественными кормами. На стороне не покупаем ни килограмма.

Вообще, я бы сказал, что рацион наших кур сбалансирован не хуже, чем у конкурентов, а, может, в чем-то и лучше. Все главные составляющие, которые должны входить в куриное меню, выверены до десятых грамма. В прошлом году каждая курица съела в день в среднем 116 г корма, в том числе 65—70% зерна, 20—25% соевого и подсолнечного шрота, 3—4% мясокостной муки. Гранулированную травяную муку мы почти не используем, даем ее только племенным курам. И не потому, что это дорого. В отличие от зерна — источника энергии — эта добавка «отвечает» за витамины, а они в рационе птицы уже есть. Вообще, несмотря на постоянную работу по снижению себестоимости кормов, главным для нас был и остается вопрос их качества и неукоснительного выполнения рекомендаций представителей фирмы «Ломанн ЛСЛ классик» по кормлению птицы. Кстати, это серьезная задача: поверьте, очень не просто, особенно работникам с российским менталитетом, изо дня в день

педантично выполнять раз и навсегда установленные требования по стандартам кормления. Но мы ее успешно решили. В итоге высокая производительность не перечеркивает высокого качества продукции: в яйце сохраняется уникальный набор присущих ему полезных веществ и микроэлементов, из-за которых его считают символом самой жизни.

Расскажите, пожалуйста, подробнее о технической оснащенности предприятия.

Коренная реконструкция производства началась на фабрике в 2001 г. Только за первые шесть лет на техническое перевооружение было затрачено более миллиарда рублей. К настоящему моменту свыше 50% птичников оснащены современным 4- и 5-ярусным клеточным оборудованием Евровернт-500 и Унивент-500. То есть на прежних площадях мы увеличили число птицемест более чем на 400 тыс., повысили производительность труда, снизили себестоимость продукции.

В 2006 г. введен в эксплуатацию яйцесортировочный цех, оснащенный двумя высокопроизводительными машинами голландского производства Moba Omnia 330 производительностью 120 тыс. яиц в час каждая. Умная автоматика выявляет малейшие дефек-

ты: просвечивает, простукивает, как доктор, специальными микрофончиками, чтобы обнаружить мельчайшие микротрещины, и после отбраковки упаковывает по 30, 15 или 10 яиц. В итоге продукция на прилавок поступает только безупречного качества.

В 2008 г. на птицефабрике мы ввели в эксплуатацию цех глубокой переработки яиц, оснащенный линией по производству меланжа (Actini). Именно здесь производим продукт, менее всего подверженный сезонному снижению цен. За него предприятие получило золотую медаль выставки «Агро-2010».

Как происходит процесс производства меланжа?

Это выглядит так: автоматический загрузчик укладывает на транспортер яйца, после чего они идут в разбивочную машину, где их разделяют на три части — желток, белок и скорлупу, которую затем измельчают. Содержимое фильтруется, охлаждается и поступает на хранение в танки. После гомогенизации и пастеризации смесь с помощью автоматов Bag in Box разливается в специальные емкости. На все уходит не больше часа и руки человека не касаются сырья. После каждой операции следует автоматическая мойка оборудования чистой водой, благо на фабрике свой узел водоочистки. Высокое качество меланжа, свежесть, отсутствие консервантов привлекает таких известных в регионе производителей кондитерских изделий, как «Мирель», «Равелла», ОАО «Южуралкондитер», «Нестле», многие хлебокомбинаты Челябинска и области. По этой же причине мы всегда выигрываем тендер на мерендинки, которые выпускает «Южуралкондитер» для детского питания. Среди потребителей меланжа известный производитель мяса и колбасы холдинг «Ариант», другие мясопереработчики.

Где реализуется другая ваша продукция?

«Чепфа» удобно расположена, рядом проходят федеральные трассы М36 и М5, что позволяет постоянно расширять географию продаж. Сей-



час мы реализуем свою продукцию более чем в двух десятках российских регионов. Это Москва и Подмосковье, Санкт-Петербург, Нижний Новгород, Оренбургская, Кировская, Кемеровская области, Пермский край и другие регионы. Раньше яйцо реализовалось преимущественно через оптовых покупателей, на рынках, на улице с лотков. Потом появились фирменные магазины, а сейчас реализация идет в основном через торговые сети. Интересно, что на куриное яйцо тоже существует мода. Еще несколько лет назад большим спросом пользовалось коричневое яйцо, сейчас сети требуют белоснежное. Естественно, мы идем навстречу этим пожеланиям.

Как бы вы сформулировали конкурентные преимущества «Чепфы»?

Базовый компонент комбикорма, которым питается птица — зерно, в корме его содержится 60–75%. Имея огромный зерновой клин в 45 тыс. га и самостоятельно производя зерно, мы закладываем базу качества будущей продукции. Например, в 2011 г. собрали его 110 тыс. т, что значительно больше нашей потребности. Поэтому в период засухи 2012 г. финансовое состояние предприятия не пострадало. Когда на рынке зерно продавалось по 10–10,5 тыс. руб. за тонну, мы потребляли его по себестоимости 2011 г. — 4,5–5 тыс. руб.

Качество продукции обусловлено и уровнем технической оснащенности производственных подразделений, и неукоснительным соблюдением технологической дисциплины. У нас технологический процесс построен таким образом, что яйца отгружаются со склада не позднее чем через два-три дня после снесения курицей. Кроме того, ГОСТ предписывает производителям маркировать только категорию (С-2, С-1 и т.д.), а мы добровольно берем на себя дополнительные обязательства, маркируя еще и дату сортировки. Это дает гарантии покупателю, что этикетки не переклеены, продукция свежая. Также с помощью специального оборудования наносим на поверхность каждого яйца надпи-



си типа «На здоровье!», «С Рождеством!» «С Пасхой!». Люди ценят эту адресность. Сегодня «Чепфа» выпускает продукцию 38 наименований: яйца отборные, йодированные, деревенские и другие, каждое из которых олицетворяет стандарт качества.

Большим спросом пользуются и наши герефорды. Статус племенного репродуктора, полученный предприятием в 2007 г., дает предприятию право продавать племенных породистых бычков потребителям. «Мраморное» мясо герефордов — мечта многих рестораторов.

Если же говорить о планах на будущее, то предприятие будет развиваться по двум главным направлениям — это модернизация оборудования, реконструкция существующих объектов и развитие зернового хозяйства, создание страхового запаса зерна, который позволил бы коллективу птицефабрики чувствовать себя еще увереннее.

Владимир Фёдорович, такое ощущение, что на «Чепфе» нет проблем...

Проблемы, конечно, есть. Сейчас, например, мы с тревогой следим за развитием ситуации со снижением господдержки и субсидирования. Это особенно беспокоит в связи с вступлением России в ВТО. Как нас будут субсидировать по растениеводству, предусмотрены ли эти траты в бюджете? До сих пор ничего неизвестно.

Так же туманны размеры субсидий по удобрениям, химическим препаратам для обработки зерна, удешевлению ГСМ. Покроют ли они реальные затраты хозяйств на эти цели? Мы уже входим в посевную, а постановления областного правительства на этот счет все еще нет.

К серьезным проблемам относятся и внешние риски. Допустим, в прошлом году мы выиграли за счет того, что были обеспечены зерном урожая 2011 г. Но все равно не получили той прибыли, которую планировали. Дело в том, что рынок поставщиков кормовых белковых компонентов в достаточной степени монополизирован, в России их можно по пальцам пересчитать. Следом за повышением стоимости зерна начался рост цен на белковые компоненты, что «съело» полученную предприятием экономию.

Существуют и другие проблемы: обострение конкуренции на рынке, рост цен на электроэнергию, газ, ГСМ, увеличение налоговой нагрузки. Есть и вопросы, адресованные небесной канцелярии: хотелось бы, чтобы на наши поля проливалось больше дождей. Будут дожди, будет и урожай, полновесным станет зерно, качественным комбикорм, здоровыми куры, вкусной — конечная продукция «Чепфы». Ради этого мы и работаем. ■

Беседовала
Л. ПАНФИЛОВА