



Не каждому малому сельхозпредприятию удаётся найти свою перспективную нишу, активно, целеустремлённо и творчески развивать выбранное направление и приобрести десятки постоянных клиентов далеко за пределами своего региона. ООО «Савия-Фуд» из Хворостянского района, реализующее качественную, экологически чистую мясную продукцию и натуральный яблочный сок, уже несколько лет успешно представляет самарский агропром на всероссийских выставках и деловых форумах. Душой предприятия является его руководитель Евгения Сергеевна Бесчетнова, которая поделилась с нами секретами успеха и планами.

«САВИЯ-ФУД»

ЧИСТЫЙ ПРОДУКТ ИЗ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

текст Алексей Сергушкин
фото Оксана Сарьяниди

С&Г Евгения Сергеевна, как возникло и развивалось ООО «Савия-Фуд»?

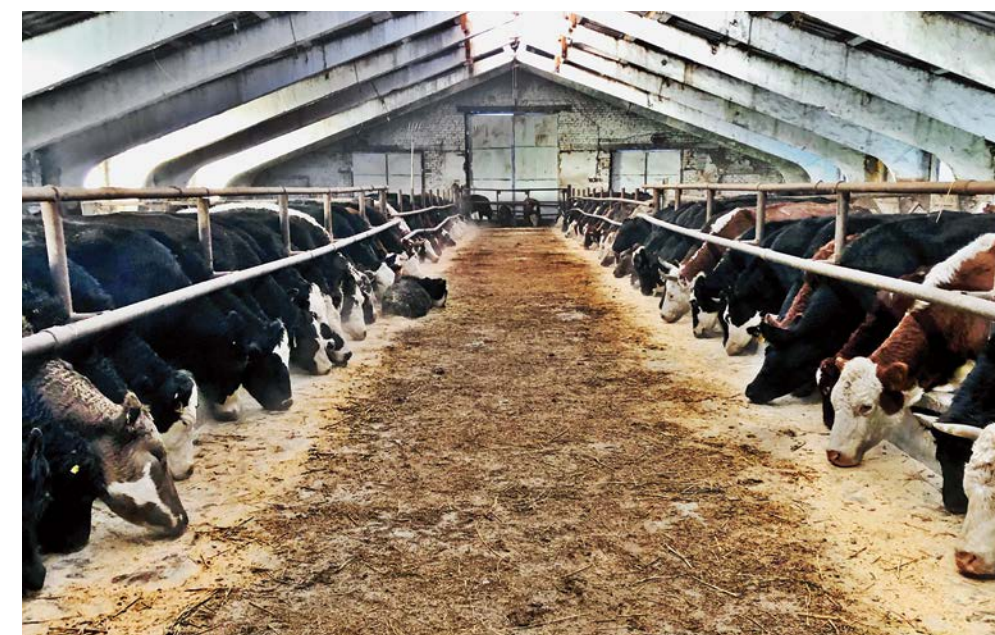
Евгения Бесчетнова В селе Чувичи Хворостянского района 15 лет назад мой отец Сергей Васильевич Савенков организовал семейное фермерское хозяйство, которое и сегодня благополучно существует и успешно развивается. ИП Глава КФХ Савенков С.В. занимается разведением КРС мясной абердин-ангусской породы, выращиванием всей группы зерновых культур, подсолнечника и кормов. Хозяйство обладает крепкой материально-технической базой, которую составляют животноводческие фермы, склады, крытый ток, мастерские, мощности по переработке, большой арсенал сельскохозяйственной и строительной техники и оборудования. Основа хозяйства – около тысячи голов КРС. Именно фермерское хозяйство, занимающееся производством говядины и тушёнки, является тем экономическим фундаментом, на базе которого в 2013 году и возникло предприятие «Савия-Фуд». Фактически – это наша торговая марка. Соответственно, ООО «Савия-Фуд», где я являюсь генеральным директором, занимается торговлей, общепитом, маркетингом, реализацией продукции через интернет. У нас открыты магазин и кафе в Хворостянке, осуществляются поставки продукции в другие регионы. Одновременно я являюсь заместителем руководителя КФХ, а также исполнительным директором созданного в 2021 году сельхозкооператива – СППК «Савия Мясо».

С&Г Расскажите подробнее о кооперативе. С какой целью он создан?

Е.Б. «Савия Мясо» оказывает услуги по забою КРС. Для этого приобретён с использованием господдержки новый компактный модульный убойный цех, оснащённый современным высокотехнологичным оборудованием. В состав кооператива, кроме нас, входят ещё 4 фермерских хозяйства, занимающихся разведением мясного скота. Они пользуются услугами убойного пункта. Вообще, на данные услуги есть большой спрос и со стороны местных жителей, держателей личных подсобных хозяйств. Но мы пока не имеем права оказывать им эти услуги – формально сельхозкооператив не является коммерческой организацией, и мы не можем зарегистрировать кассовый аппарат, который необходим для расчётов со сторонними клиентами. В результате мы забиваем всего две головы в неделю, хотя столько же могли бы за смену.

Вы спросите, почему мы тогда выбрали форму СППК. Это объясняется большими преимуществами в плане господдержки. Для сельхозкооперативов действует множество программ, по которым субсидируется от 50% затрат и выше – до 90%. Прежде всего, это затраты на приобретение оборудования, причём не только нового, но и бывшего в употреблении не старше трёх лет.

Сейчас совместно со специалистами областного минсельхоза мы думаем над возможным решением проблемы организации коммерческих услуг со стороны сельхозкооперативов, тем более что она актуальна не только для нас. Но даже сейчас члены кооператива имеют большие преимущества, прежде всего – в возможности получения услуг убойного цеха на льготных условиях. Поэтому мы приглашаем вступить в СППК владельцев КФХ и личных подсобных хозяйств.

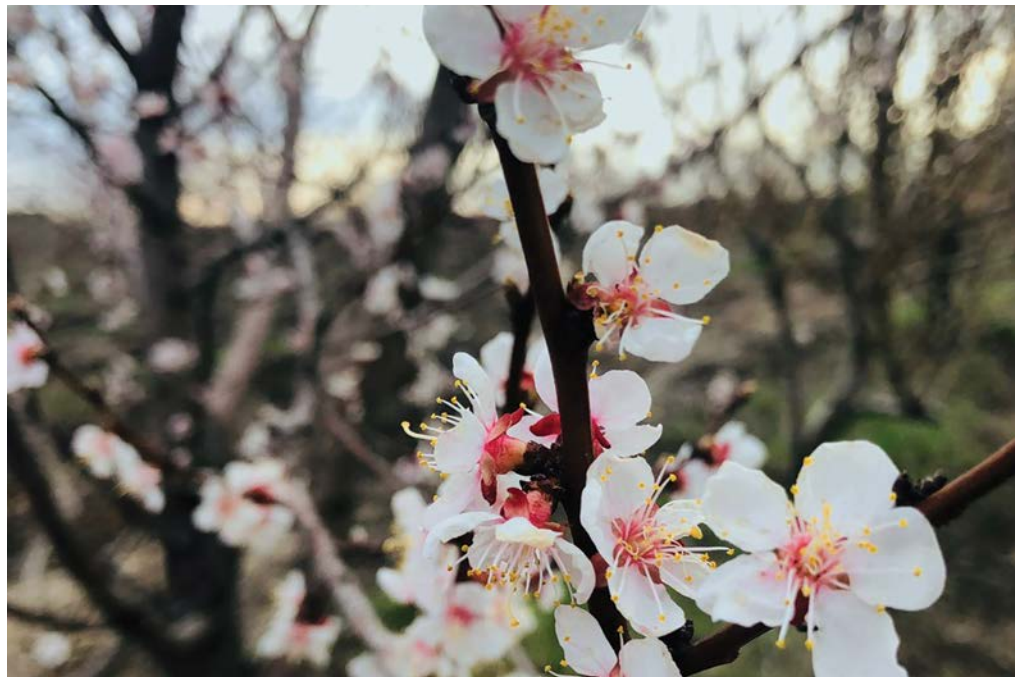


С&Г Откуда возникла идея натурального, органического сельхозпроизводства?

Е.Б. В самом начале об идее органического сельхозпроизводства мы задумались по причине банальной нехватки средств на сельхозхимию. Но быстро поняли, что натуральные экопродукты – очень перспективная ниша, мировой тренд. Осознавая, что довольно скромные земельные ресурсы ограничивают нас по объёмам производства, мы стали развиваться качественно, целенаправленно искать покупателей, для которых важны экологичность, натуральность, традиционность продуктов питания, и они готовы за это платить более высокую цену.

Обеспечить выпуск по-настоящему экологически чистой продукции не просто. Сами по себе определения «натуральная продукция», «фермерская продукция», которыми пестрит рынок, ещё не являются показателями экологичности. Чаще всего это лишь маркетинговый ход.

Даже если бычок, поросёнок или курочка выращены в отдалённой от города деревне, в частном хозяйстве «у знакомой бабушки», нет никакой уверенности в том, что та же бабушка не кормила живность дешёвыми покупными кормами, произведёнными



неизвестно из чего. Чистые корма, выращенные без использования химикатов, не могут быть дешёвыми. И если мясо бабушкиной курочки или бычка отправить на лабораторные анализы, то, вероятнее всего, мы обнаружим серьёзное превышение допустимого остаточного содержания антибиотиков и гормонов роста, а также нитратов, пестицидов и прочих химических «прелестей», попадающих в организм животного через растительные корма. Поэтому гарантия экологичности мясной продукции возможна только при условии полного контроля всех стадий производства, содержания и забоя скота, качества кормов, воды, ветеринарных препаратов, а также используемых технологий производства мясных продуктов, консервов, полуфабрикатов. Как вы понимаете, обеспечить такой контроль проще всего при полном, замкнутом цикле производства.

Сегодня нам удалось создать действительно полный цикл производства «от поля до прилавка». Своё растениеводство, производство кормов для животноводства. На корм скоту мы производим дроблёную зерносмесь из ячменя, овса и пшеницы, а также заготавливаем сено, в основе которого суданка и костер, и солому. Минеральными добавками служат соль и мел.

Убойный пункт поставляет туши бычков для производства – это либо производство тушёнки, либо наше новое направление – реализация мяса в виде стейков, которая осуществляется в собственном магазине и кафе, а также заказчикам через интернет. В Самаре мы возим продукцию два раза в неделю в любом количестве и по любому адресу.

Благодаря нашим партнёрам мы имеем возможность ежеквартально отправлять свою продукцию в Москву на полноценные лабораторные исследования. Тушёнка «Савия-Фуд» стабильно удовлетворяет самым высоким требованиям.

С&Г Как готовится тушёнка? Планируется ли увеличение объёмов её производства?

Е.Б. Сегодня мы производим ежемесячно около 2 тысяч банок тушёнки (максимум 2,5 тысячи) массой 265 грамм и 555 грамм. Тушёнка высшего сорта по советскому ГОСТ 32125-2013. Для её производства используем исключительно мясную мякоть. Ни жира, ни пленок, ни сухожилий в нашей продукции нет. И стеклянная банка позволяет наглядно это оценить. Нарезка мяса осуществляется вручную. Обычно работают два-три резчика, которые обрабатывают две туши за смену. Цех большой, удобный.

Есть раздевалки, туалеты, душевые. Строго соблюдается чистота в помещении. Все работники ходят в спецодежде и бахилах.

В консервы добавляем только соль, перец и лавровый лист. Никаких консервантов. Мясо закатывается в стеклянные банки и варится 8 часов в автоклаве при температуре 120 градусов. Срок хранения закрытой банки – 3 года, после вскрытия – 3 суток в холодильнике.

В этом году мы ввели в эксплуатацию третье здание фермы. И поняли, что на этом расширение нашего производства заканчивается. Нынешняя тысяча голов – это предел. Мы ограничены как площадями пастбищ для свободного выпаса, так и площадями полей для выращивания зерновых и кормовых культур.

Выходом из ситуации может стать использование в производстве стороннего мяса, прежде всего – продукции членов СППК «Савия Мясо», которые заинтересованы

в производстве натурального мяса и готовы придерживаться наших требований. Весь вопрос – в организации надлежащего контроля с нашей стороны. Если хозяйство находится рядом, то это, в принципе, возможно.

Но наряду с поиском способов увеличения объёмов производства нам, конечно же, необходимо постоянно работать над расширением ассортимента продукции премиум-качества, совершенствованием доставки, повышением качества обслуживания покупателей.

С&Г Кстати, расскажите о вашем кафе.

Е.Б. Это не кафе в привычном понимании, а скорее – магазин-кафе или магазин-кулинария с отдельным залом для приёма пищи, оборудованным столиками. Такой формат довольно популярен и предусматривает возможность забрать продукт с собой или съесть его на месте. Здесь же продаётся и наша выпечка, яблочный сок, мясные полуфабрикаты. Кстати, полуфабрикаты раскупаются первыми, поэтому дальше Хворостянки мы их не возим.

В перспективе планируем закрыть наш «классический» магазин и сосредоточить всю реализацию именно в таком магазине-кафе. Сейчас мы дорабатываем меню, и уже в этом году новая торговая точка заработает как полноценное заведение общепита. Возможность подавать нашу продукцию на тарелке в виде горячего блюда, того же стейка, на мой взгляд, является окончательной точкой в формировании замкнутого цикла производства.

Кроме тушёнки, мы производим и продаём натуральный яблочный сок. Задумку Сергея Васильевича – создание яблоневого сада – мы начали реализовывать лет 12 назад. Каждую весну сажаем по 200-400 яблонь. Первые из них уже начали плодоносить. Возник вопрос – куда это богатство девать. Я привыкла иметь дело с консервированной тушёнкой с большим сроком годности, а здесь – скоропортящаяся продукция. И тогда я предложила делать консервированный яблочный сок под брендом «Савия-Фуд», поскольку при выращивании яблок мы также придерживаемся принципов органического производства. Проводим всего одну обработку от насекомых в год, тогда как большие садоводческие предприятия делают до двух десятков обработок. У большинства наших яблок далеко не товарный вид, но изумительный вкус и ни с чем не сравнимый запах.

Отмечу, что мы единственное в стране предприятие, выпускающее сок, в составе которого только яблоки. Мы не добавляем в него даже воду, не говоря уже о лимонной кислоте, сахаре и консервантах. Получаем сок прямого отжима, без мякоти, процеженный, по ГОСТ 32101-2013. Он также проходит этап варки в автоклаве и имеет срок хранения в закрытом виде 12 месяцев. Кроме консервирования, наш сок идёт также на изготовление сидра. Для этих целей его приобретают два производителя в Тольятти.

С&Г Вы получили знак качества с символикой Самарской области «Самарский продукт». Почему это для вас важно?

Е.Б. Мы часто представляем регион на различных межрегиональных, всероссийских и международных мероприятиях. Например, в августе 2022 года мы отстаивали честь губернии на гастрономическом фестивале «Сыр. Пир. Мир» в Подмоскowie, а в июле прошлого года представляли Самарскую область на фестивале «Вкусы России» на Манежной площади в Москве. В октябре 2023-го в столице участвовали во всероссийской выставке-ярмарке «Золотая осень». Конечно, значимым событием для нас стало участие в Международной выставке-форуме «Россия» на ВДНХ в Москве. Конечно, цель участия в выставках – не заработать на продаже, а представить нашу продукцию, повысить имидж компании, узнаваемость нашего бренда, найти покупателей в других регионах. И поскольку нам часто приходится представлять не только Хворостянский район, но и всю Самарскую область, мы давно планировали заняться вопросом получения регионального знака качества. Тем более, что на моей памяти на нашу продукцию не было ни одного негативного отзыва. И вот, наконец, в ноябре мы прошли конкурсный отбор и по решению комиссии Минпромторга получили знак «Самарский продукт». Вдобавок к этому в декабре приняли участие в конкурсе «Сделано в Самарской области», заняли второе место в номинации «Агробренд региона» и получили хорошую денежную премию. Надо сказать, что органической продукцией и её отечественными производителями активно интересуются региональные и федеральные средства массовой информации, телевидение, блогеры. Например, о нас делали сюжеты в передачах «Формула еды» и «Поедем, поедим!» на федеральных телеканалах, а также снимали передачи про хозяйство на региональном телевидении.

С&Г Какую роль в вашей работе играет государственная поддержка?

Е.Б. Будучи сравнительно небольшим предприятием, мы к господдержке относимся очень внимательно и стараемся пользоваться всеми доступными программами в сфере растениеводства, животноводства, развития материально-технической базы, модернизации техники, поддержки семейных ферм и сельхозкооперативов. Всегда находимся в тесном контакте и с областным министерством, и с районным управлением сельского хозяйства, заранее проясняем все неясные вопросы и готовим документы на получение субсидий и льгот. В целом, уровень господдержки в регионе нас устраивает. Однако, если говорить о пожеланиях, то хотелось бы вернуть субсидии на топливо и ГСМ, которые несколько лет назад нас очень выручали. В прошедшем году был очень непростой момент, когда в конце августа цены на дизтопливо резко поднялись с 60 до 88 рублей. Хозяйству пришлось сильно напрячься, чтобы нормально завершить уборочные работы.

С&Г Специфика вашего производства наводит на мысль об агротуризме. Задумывались ли вы об этом?

Е.Б. Конечно. Для нас это очень интересное и перспективное направление, тем более что оно активно стимулируется региональными грантами. Наше село Чувичи – непроездное, находится в 12 километрах от автотрассы. Настоящая глушь в хорошем смысле слова. Здесь тишина, чистый воздух, красивые виды, поля пасущимися стадами, живописный пруд, который, кстати, у нас в собственности. Недалеко расположен памятник природы регионального значения – Овраг Стерех. Можно рыбачить, кататься на лошадях, просто гулять. У нас в селе телефон далеко не везде находит сеть. Поэтому если кто хочет действительно отдохнуть, оторваться от цивилизации и при этом попробовать вкуснейшие блюда из качественного натурального мяса, то это – к нам, в Чувичи. Говорят, в советское время к нам вертолётом забрасывали на отдых больших партийных начальников.

С&Г Ваше семейное предприятие уже многие годы несёт на себе немалую социальную нагрузку. В чём конкретно она выражается?

Е.Б. Безусловно, для сельского поселения Хворостянка и особенно для села Чувичи наш «мини-агрохолдинг» значим в плане социальной стабильности. В Чувичах местные сельхозпредприятия развалились, половина жителей уехали. И когда Сергей Васильевич Савенков стал руководителем фермерского хозяйства, он фактически взял на себя социальную ответственность за село. Поддержкой сельского поселения мы занимались всё это время по мере возможности. Начинать с помощи Хворостянской районной больницы, в попечительский совет которой я вхожу. Ежегодно на 9 мая мы поздравляем всех пенсионеров и дарим наш продуктовый набор: свежий горячий хлеб, тушёнка, полуфабрикаты, сок.

С началом СВО мы помогаем семьям наших солдат из Хворостянского района, а также примерно раз в квартал отправляем по 200 банок тушёнки нашим бойцам и получаем только восторженные отзывы. Вкусное качественное мясо солдатам всегда необходимо. Жители Чувичей поддерживают наших ребят, тем более что двое военнослужащих – уроженцев нашего небольшого села – погибли на Донбассе.

В 2023 году, в апреле, мы восстановили ограждение на кладбище в Чувичах в рамках проекта «Память на века». Но главное – совместно с администрацией сельского поселения Хворостянка приняли участие в модернизации системы водоснабжения в селе в рамках программы развития коммунальной инфраструктуры Самарской области. 80% затрат взяла на себя область, остальное – наше предприятие и сельское поселение. Была установлена новая водонапорная башня, заменены трубы, а наше хозяйство подключилось к центральному водоснабжению.

С&Г Как вам, женщине с семьёй и детьми, удаётся вести дела фактически трёх организаций?

Е.Б. Большую помощь оказывает мой отец, опытный руководитель, Заслуженный строитель России. Все объекты, построенные в хозяйстве – фермы, ангары, офисные и производственные здания – его заслуга.

Да, сегодня на мне и управление, и коммерческие связи, и представительские функции, и документация. Тяжеловато, конечно. Не хватает надёжных помощников. Сын Тимофей, которому 17 лет, хочет стать врачом. Я его выбор уважаю, но всё-таки надеюсь, что с его знаниями химии и биологии он передумает и пойдёт на агрономию или ветеринарию.

Мы делаем важное и нужное дело – кормим людей вкусной и здоровой продукцией, и осознание этого придаёт силы и уверенность в завтрашнем дне.

