



Молоко, сливки, варенец, кефир, сливочное и топленое масло, а ещё вкуснейшие творог, ряженка и снежок. Всё это натуральное великолепие двенадцати наименований под брендом «Кувшин молока», а значит, без малейших примесей и добавок, появилось в Кошкинском районе Самарской губернии.



Денис Иванович
Кувшинов



Юрий Александрович
Антонов

«КУВШИН МОЛОКА» ВАМ НА СТОЛ!

текст **Андрей Введенский**
фото **Михаил Иванов**

ОТ ИДЕИ ДО ВОПЛОЩЕНИЯ

«Впервые с Иваном Кувшиновым я совершенно случайно встретился три года назад, когда приехал в его хозяйство за зерном. Иван Юрьевич поделился своей давней мечтой: создать производственную базу для переработки молока без добавок. Мне, на тот момент без малого 25 лет отработавшему технологом на соседнем племзаводе «Дружба» в селе Орловка, где уже была запущена собственная переработка молока, замысел показался интересным. За несколько минут я на листке бумаги нарисовал, каким вижу будущий цех, начиная от цикла теплового снабжения с расчётами, сколько необходимо пара, и какая должна быть температура охлаждения, до того, оборудование какой производительности и марки необходимо. Иван Юрьевич глянул, задумался и сказал: «Вот и займись!» Я сначала опешил, ну а спустя некоторое время после зрелого размышления, подумал: «А почему нет?»

Переехав с семьёй из Орловки, хотя, не скрою, тяжело было покидать насиженное место, которому отдал четверть века, я всё лето 2018-го провёл на стройплощадке. Мы приспособили к новым задачам пустующее здание старой школьной котельной, а потом пристраивали к нему специальный модуль, где сосредоточена сегодня вся производственная база. В компании с человеком-золотые руки, сварщиком-аргонщиком Иваном Паньшевым мы выполняли самые сложные сварочные работы. Иван настолько блестяще сделал по моим чертежам обвязку, что при запуске у нас не случилось ни единой течи – что значит, работал профессионал! В скором времени мы под брендом «Кувшин молока» дали первую продукцию. Стартовали с переработки двухста литров молока в день. Для сравнения, сегодня наш показатель – 2700 литров», – рассказывает начальник цеха переработки молока сельхозпредприятия «Политотдел» Юрий Антонов.

ПОРЯДОК – ПОЛОВИНА ДЕЛА

На территории производственного модуля – стерильная чистота. Все 10 сотрудников небольшой, но трудолюбивой команды ООО «Политотдел» убеждены: порядок – половина дела. Соблюдение всех санитарных норм и правил гигиены ставится здесь на первое место. Но не только это влияет на качество продукции. Директор предприятия Денис Кувшинов уверен, чтобы получить безупречный продукт, необходимо тщательно подходить к таким простым, казалось бы, вещам, как выпас крупного рогатого скота. Бурёнки чёрно-пёстрой породы, принадлежащие ООО «Политотдел» и ПСК имени Кирова, с мая по сентябрь насыщаются свежей травой на естественных пастбищах и содержатся в достойных условиях. Поголовье? Приличное. Если сосчитать вместе стада, принадлежащие ООО «Политотдел» и сельхозпредприятию имени Кирова, получится 1600 голов КРС, из которых 600 коров – дойные. При этом среднесуточный надой с одной коровы составляет 19 килограммов. Этого достаточно, чтобы не только получать доход, но и государственную субсидию. Однако для успешного развития стада каждое животное нуждается в повседневной трепетной заботе.

Только при соблюдении этих необходимых условий коровы будут давать молоко, более богатое полезными веществами. В «Политотделе» дела обстоят именно так. Поэтому молоко на стол потребителю попадает в практически первозданном виде, поскольку в процессе переработки никаких вредных для организма человека добавок не используется. Вообще, как вы поняли, вся молочная продукция этого молодого, но эффективного сельхозпредприятия исключительно натуральная. В этом и заключается главная уникальность торговой марки «Кувшина молока». Но в тоже время и его главная сложность.

Дело в том, что натуральность продукта напрямую влияет на его сроки хранения, ведь продукт, пусть пастеризованный, но без добавок, нельзя хранить свыше 5-7 суток. Поэтому в крупные торговые сети, равно как и образовательные учреждения, путь «Кувшину молока» заказан. Впрочем, каждый производитель находит своего покупателя. Нашёл свою нишу и «Кувшин молока».

Продукцию этой торговой марки можно приобрести в райцентре Кошки на улице 60 лет Октября, 44«Ж» и Кошкинском РАЙПО. В Тольятти – на Кунеевском рынке, а



ещё в магазинах «Гастроном» и «Захар» на улице Королёва. В сети «Мясоед» и в «Десяточке» на улице Степана Разина. Ну а в Самаре «молочка» доступна в павильоне № 30 рынка на пересечении Московского шоссе с улицей Нововокзальной, в ТЦ «Мико», на углу улиц Клиническая-Чернореченская, на рынке близ станции метро «Гагаринская», в павильоне на пересечении улицы Стара-Загоры и проспекта Кирова и магазинах фирмы «Молочная лавка».

В месяц «Политотдел» реализует порядка 25 тонн пакетированного молока. Продажи другой продукции выглядят так: творог около 7 тонн, ряженка – 5 тонн, кефир – 6 тонн. Варенец, снежок, масло и сметана занимают несколько скромные позиции, но они укладываются в экономические расчёты предприятия.

ПОПРОБОВАТЬ НА ВКУС НОВЫЙ ПРОДУКТ

Этим летом «Политотдел» приступил к выпуску пахты, сыворотки и топленого масла. Насчёт последнего сомнения были даже у самого Ивана Кувшинова. Но и топленое масло нашло своего потребителя, особенно осенью. Вообще резкий подъём продаж «молочки», порядка 30%-50%, характерен для этого времени года, когда уходят на второй план фрукты, арбузы, прежде всего. Но и летом в части сбыта предприятие не просело. А это говорит о том, что у торговой марки «Кувшин молока» есть свой покупатель.

Что же в перспективе? Конечно, участие в традиционной Поволжской агропромышленной выставке в посёлке Усть-Кинельский – главном форуме аграриев 63-го региона. И работа над новыми проектами. В 2021 году сельхозпредприятие «Политотдел» намерено запустить собственное производство плавленых сырков. К этому замыслу команда Дениса Кувшинова, и прежде всего, начальник цеха переработки Юрий Антонов, подходят со всей серьёзностью.

Юрий Александрович в своё время ещё на предыдущем месте работы, организовывал подобное производство с нуля. Лично летал в Белоруссию покупать уникальный по техническим характеристикам станок болгарского производства для изготовления плавленого сыра, а затем ездил в Углич на курсы повышения квалификации по изготовлению этого продукта. Поэтому о плавленом сыре он знает всё. Он сам варил по 170 кг сыра в день. Рука, что называется, набита. И потом, наладить изготовление нового продукта Юрий Антонов планирует не из остатков молочной продукции, как на крупных предприятиях, а из натуральных ингредиентов, в лучших традициях «Политотдела». На предприятии чётко знают, такая продукция пойдёт на расхват. Но это в будущем. Пока же надо приобрести оборудование, включая дорогостоящую камеру созревания сыра. Обустраивать дополнительные площади. Словом, подготовить полноценный фронт работ. Впрочем, в успехе задуманного проекта аграрии не сомневаются. Ведь за их плечами опыт, трудолюбие, «заточенность» на достижении цели, а ещё вера в свои силы и возможности.

