

РОВЕСНИЦА ПОБЕДЫ СДАВАТЬСЯ НЕ НАМЕРЕНА

текст Татьяна Фёдорова



ИСТОРИЯ: ДАЛЁКАЯ И ТАКАЯ БЛИЗКАЯ

Птицефабрика родилась сразу после войны – в победном мае 1945 года. Тогда на территории посёлков Чернигово и Садгород, был образован Тимашевский совхоз, который имел птицеводческое отделение. Страна налаживала мирную жизнь. Ставили трудовые рекорды и тимашевские птицеводы. В 1959 году, после слияния с другими хозяйствами, окрепший совхоз стал называться птицеводхозом, а с середины 60-х годов превратился в птицефабрику. В советский период здесь работало более 1200 человек. Качественные куриные яйца и мясо поступали на прилавки не только своего, но и соседних районов.

Страна тяжело переживала 1990-е годы: распад СССР, глубокий кризис, непонятные ещё рыночные отношения... Фабрике надо было быстро перестроить все экономические цепочки и встать на рыночные рельсы.

Тем временем в Россию хлынули недорогие американские окорочка, прозванные в народе «ножками Буша». Птицефабрики с их устаревшими технологиями не могли конкурировать с дешёвым импортом и закрывались. В 2003 году была остановлена и Тимашевская.

ВОЗРОЖДЕНИЕ ПОСЛЕ РАЗРУХИ

Заброшенные здания бывшей фабрики никого не оставляли равнодушными. У людей буквально щемило сердце от вида унылых построек. Мало кто верил, что в них когда-нибудь придёт жизнь. Но в 2009 году новые собственники решили её восстановить.

Выгодное географическое положение, возможность привлечь специалистов, умеющих работать с птицей, стали ключевыми факторами для

И делает порой невозможное, чтобы не прекращать выпуск качественной и недорогой продукции. Продукции, которую ждут. Речь идёт о старейшем птицеводческом комплексе Самарской области – Тимашевской птицефабрике.

Во времена СССР таких было восемь. До сегодняшнего дня, пережив взлёты и падения, дожила только она – Тимашевская. И не просто дожила, а вошла в топ-50 предприятий птицеводческой отрасли России и является единственным в области производителем охлаждённого куриного мяса. Около 35 тысяч тонн в год качественного продукта под торговой маркой «Самарский бройлер» покидают ворота фабрики. Причём путь от производства до прилавка занимает менее суток. Спрос растёт, растёт и выручка. В прошлом году она превысила 2,4 млрд рублей.

принятия такого смелого решения. При поддержке минсельхоза области и кредитных средств началось строительство. Впечатляла амбициозность проекта: довести объём производства мяса птицы до 140 тысяч тонн в год, то есть полностью обеспечить им не только свою область, но и ближайшие регионы. Первый этап реконструкции успешно завершился. Две площадки для откорма были полностью перестроены. Современным оборудованием немецкой фирмы BigDutchman для напольного содержания птицы оснащены 72 корпуса. Новый инкубаторий обеспечивал собственными суточными цыплятами. Модернизированы убойный завод и холодильники. Налажена переработка отходов птицеводства в мясокостную муку.



Восстановление фабрики шло несколько лет. И в мае 2013 года первые 40 тысяч суточных цыплят – живых «одуванчиков» – поселились в обновлённых корпусах, наполнив всё вокруг не стихающим гомоном. Вскоре общее количество цыплят составило почти 1 млн штук. На современном предприятии технология выращивания молодняка полностью автоматизирована. Компьютеры контролируют всё: поставку корма и воды, освещённость помещений, влажность и температуру в них. Через 39 дней цыплята превращаются в упитанных бройлеров. Стимуляторы роста, ГМО не используются принципиально. Ветеринарный контроль, меры экологической и биологической безопасности соответствуют жёстким требованиям и стандартам.

Летом 2013 года продукция возрождённой фабрики появилась в продаже под брендом «Самарский бройлер». Покупателей привлекала яркая фирменная упаковка, широкий ассортимент и высокое качество.

«Самарский бройлер» открыл дверь на продовольственный рынок в то время, когда 80% куриного мяса поступало в нашу область от «чужаков» – из других регионов. Поэтому местную продукцию от когда-то знаменитого производителя покупатели приняли благосклонно. И не разочаровались в ней до сих пор.

К сожалению, второй этап развития предприятия остался незавершённым. План его был агрессивный: более чем в 3 раза увеличить объём производства. Но силы были рассчитаны не верно, поэтому инвестиционную программу пришлось сначала сократить, а в 2017 году полностью остановить.

ГЛАВНОЕ – СОХРАНИТЬ ПРОИЗВОДСТВО

В 2019 году вокруг птицефабрики стухли грозные тучи: банки стали предъявлять ей претензии по кредитам, которых она не брала и не использовала, но за которые (по решению собственника) поручилась и полностью заложила своё имущество для их обеспечения. И вот он – иск о банкротстве. Пришлось активно оспаривать его в судах.

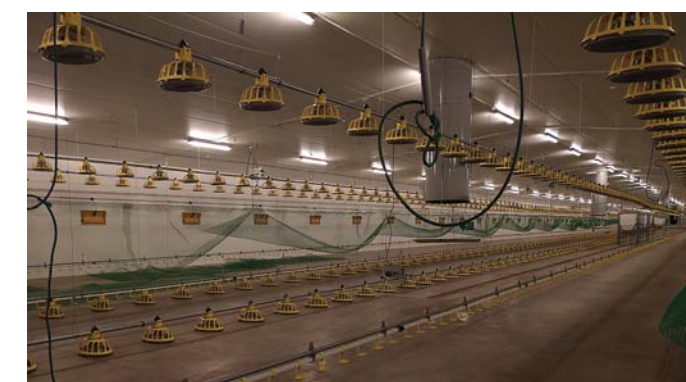
В ноябре 2020 года птицефабрика получила передышку, так как рассмотрение дела о банкротстве приостановлено до решения вопроса о легальности выданных от имени фабрики поручительств. Банкротство остановлено, в том числе и по просьбе областных и местных властей, заинтересованных в сохранении и развитии крупного системообразующего сельскохозяйственного предприятия. Ведь птицефабрика обеспечивает область продуктами, даёт тысячу рабочих мест, инициирует мероприятия, которые сглаживают социальные проблемы. Так, в период самоизоляции по инициативе генерального директора А.Ю. Козловского, тонна мясных изделий была направлена в помощь многодетным жителям района, а также семьям, где воспитываются дети с ограниченными возможностями здоровья.

Сохранить производство, ни в коем случае не уронить качество, – этим сегодня озабочена фабрика, которая не менее чем на 20% обеспечивает потребности области в мясе птицы.

Бесспорно, потенциал фабрики велик. Например, сегодня она в силах, вложив минимум средств, дооборудовать третью площадку откорма. Это увеличит объём производства на 40%. Есть с чем работать, но тень банкротства не позволяет пока данным планам реализоваться. При этом коллектив не сдаётся и продолжает бороться за бесперебойную работу предприятия.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

«Самарский бройлер» по праву занял место на прилавках крупных федеральных сетей: его продукция экологически чистая и вкусная. А разнообразие просто захватывает дух не только у молодых, но и у опытных хозяек. Тушки, полтушки, четвертинки: да, такая фасовка рациональна. Разные части крылышек: на выбор, очень удобно. Наборы для кавказской кухни, для шашлыка, а также азу, стейки, фарш сами просятся в корзину. А как пройти мимо наборов для первых блюд? Профессиональная разделка, доступная цена, бы-



строта приготовления подвигают к покупке. Немного фантазии – и готово блюдо для повседневного или праздничного стола.

У каждого покупателя – своя история, связанная с «Самарским бройлером». Вот фрагмент из мини-опроса Оксаны Серебряковой, сотрудницы системы ЖКХ: «Я покупала курятину, где придётся, не отдавая предпочтения кому-то из производителей. Часто было, что от курицы исходил почему-то рыбный запах. А бульон, несмотря на все мои кулинарные уловки, был мутным и белёсым. Но однажды меня привлекла цена где-то 110 или 115 рублей и внешний вид цыпленка от Тимашевской фабрики. Мясо оказалось нежным, ароматным. Супчик получился отменным. Теперь я – почти фанат «Самарского бройлера». Спасибо производителям!»

А вот отзыв мастера сферы красоты Дании Железняк: «Тот, кто регулярно ест куриное мясо, болеет реже: в нём белок, витамины, магний. Поэтому часто покупаю цыплят. «Самарский бройлер» нравится, из него можно приготовить много вкусного. И хотя муж и зять охотнее поглощают жареное мясо, я стараюсь приобщить их к отварному или тушёному. Недавно нашла рецепт необычного десерта – «тавукгёгсю». Почитала отзывы об этом суфле в Интернете. Впечатлилась. Осталось купить куриную грудку...»

