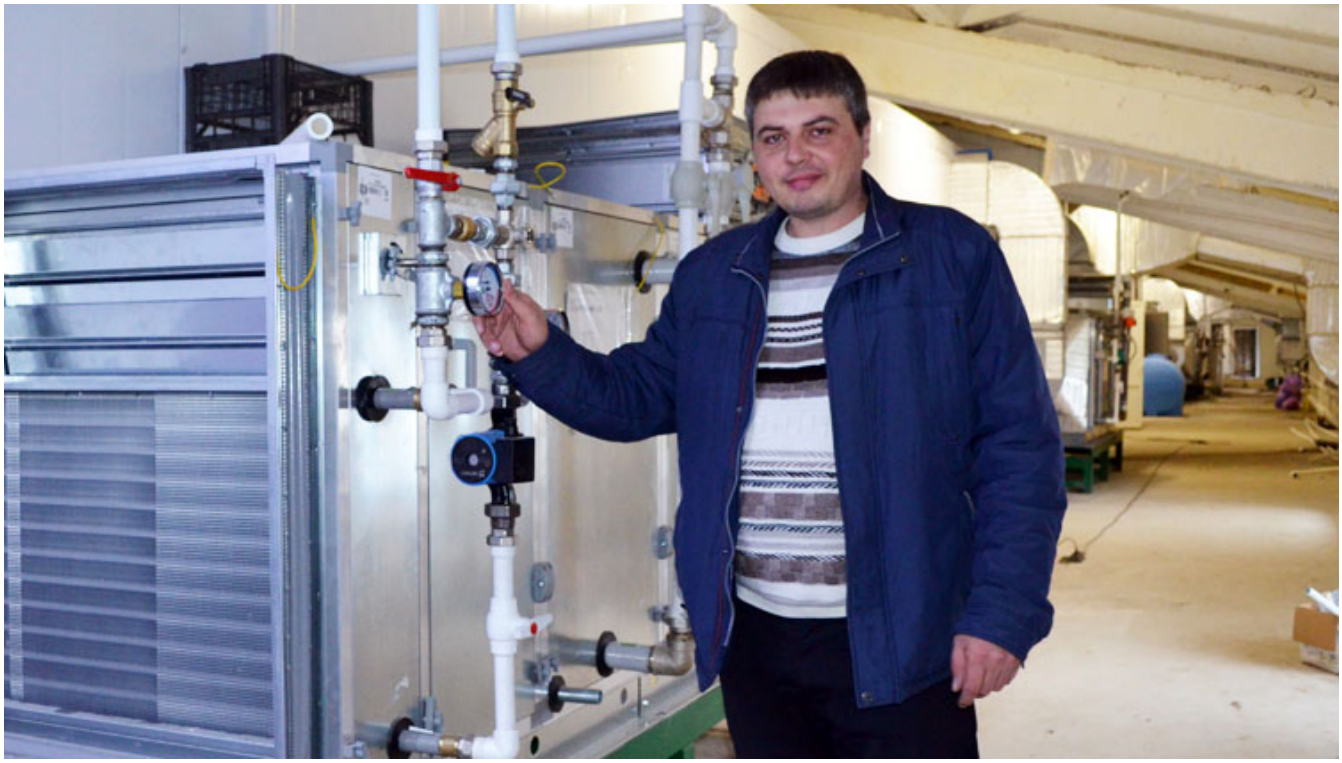

Грибная ферма в Маймерах – уникальное для нашего региона производство. Прошедший год показал, что шампиньоны не просто востребованы, но и очень популярны как в Ярославской области, так и за её пределами. Поэтому сегодня ферма расширяется и модернизируется для увеличения объёма продукции и качества её производства. О том, какие работы уже проведены, об особенностях выращивания грибов, планах на грядущий сезон и многом другом нам рассказал директор предприятия Александр Егоров.

– Александр Александрович, грибная ферма успела проработать уже год. Сегодня по итогам вы можете сказать, удачный ли это проект?

– Проект, без сомнения, очень удачный. Наша продукция со временем только набирает популярность. Спустя год мы поняли, что предприятие необходимо расширять, наращивать объёмы продукции.

– С этим и связана модернизация предприятия?

– Да, мы выходим на новый уровень – заключаем прямые договора с крупными сетями магазинов, поэтому необходимо расширяться. Это тот случай, когда лучше сделать раньше, чтобы не было перерыва в работе с клиентами. Кроме того, предыдущий опыт работы показал, что именно можно улучшить для более удобной работы, условий выращивания шампиньонов. Это также приведёт к увеличению объёма готовой продукции.

– Что конкретно будет изменено на предприятии?

– Во-первых, мы построили и оборудовали новую камеру для выращивания шампиньонов. Пол в ней сделан из полированного бетона с добавлением специализированных полимеров, которые делают его стойким к высокой влажности и разным температурным режимам. Усовершенствовали систему увлажнения воздуха – высокая влажность теперь будет поддерживаться без образования капели, поскольку даже капля воды, упавшая на нежный гриб, может привести к его потемнению, а мы гордимся свежестью своей продукции. Также мы изменили систему канализационных стоков, организовали пространство так, чтобы сотрудникам было максимально удобно работать. Во-вторых, имеющиеся камеры также ремонтируются и модернизируются. Таким образом, мы не только расширяем производственные площади, но и улучшаем качество.

– Насколько планируется увеличить объём готовой продукции?

– Минимум в полтора раза. Но, скорее всего, будет больше. То есть сегодняшний объём производства – 10 тонн шампиньонов в месяц, а планируется увеличение более чем до 15 тонн.

– Производство шампиньонов – достаточно редкое для нашей страны, а для нашего региона и вовсе уникальное. Где вы берёте информацию, технические проекты, специалистов?

– Вообще профессия грибовода для нашей страны уникальна, поэтому многое постигаем на собственном опыте, опыте отечественных и зарубежных коллег. Но в нашем случае всё очень индивидуально, начиная от самих зданий и заканчивая объёмами производства. Обучаем своих сотрудников – отправляем в школу грибоводства в Москве (единственное в стране образовательное учреждение этой направленности), на стажировку к партнёрам.

– Подготовка сотрудников сложная?

– Зависит от специализации. Но, конечно, в любом деле требуются знания и навык. Даже сбор грибов – тонкая вещь. Шампиньоны очень нежные, для максимальной свежести и качества они должны по минимуму соприкасаться с чем-то, поэтому сбор грибов у нас производится «в одно касание», и этому тоже требуется научиться, учитывая, что объём работы и скорость у сборщиц должны быть высокими.

– Ваши сотрудники – местные жители или в основном приезжие?

– В большинстве своём местные. Мы стараемся брать на работу жителей Маймер и угличан. Вообще именно местный ресурс стремимся использовать по максимуму.

– Чем отличается маймерское производство от других грибных ферм в России?

– Подобных ферм совсем немного, и они, как правило, значительно крупнее нашей. Кроме того, большая часть производств ориентирована на страны Европы, мы же ставим своей целью обеспечивать свежими шампиньонами собственную страну.

– Есть ли какие-то технические особенности именно маймерского производства?

– Наша высокотехнологичная система климат-контроля, увлажнения воздуха и вентиляции соответствует самым высоким стандартом. И в то же время отапливаемся мы до сих пор дровами. Газ в Маймеры ещё не пришёл, а электричество слишком дорого для отопления. Зато благодаря грибной ферме в Маймерах появился стабильный Интернет, необходимый для электронного документооборота и некоторых технологических нюансов работы.

– В Угличе ваш товар можно найти?

– Конечно. Мы поставляем продукцию во множество продуктовых магазинов, а также в учреждения питания. Кафе, рестораны, бургерные, пиццерии – все с удовольствием работают с маймерскими грибами. Отмечу, что для такого небольшого города объёмы употребления шампиньонов очень солидные, и мы рады, что угличанам доступны наши качественные свежие грибы, выращенные в экологически чистых местных условиях.

Наталья СЕРОВА

Фото автора

Уважаемые работники сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности! Поздравляем вас с профессиональным праздником! Ваш труд, ваша самоотверженность достойны восхищения и преклонения! Желаем вам крепкого здоровья, оптимизма, благополучия, личного счастья, новых трудовых свершений!

Управление по развитию агропромышленного комплекса

«Угличанин» №40 (595) от 10.10.2018 года

{jcomments on}{loadposition yandex-knopka}