

**«Важливість впровадження  
найкращих практик від лану до  
столу: досвід виробника»**

або «Спростування заперечення до  
існування»

ТОВ “Азорель”

26-27.09.2017

[www.azorel.ua](http://www.azorel.ua)





# План презентації

- Історія та мета проекту
- Концепція проекту
- Складнощі та особливості проекту
- Сильні сторони проекту
- Контроль та гарантія якості
- Продукція. Перелік
- Економіка проекту
- Нормативна база та підтримка держави, чи інших інституцій (у тому числі іноземних), що працюють в Україні.
- Людський фактор

# Історія та мета проекту

- Взагалі Проект “Азорель” задумувався у 2005 році як високотехнологічне виробництво молока та молочної продукції із максимальним збереженням домашніх, та використанням сучасних, технологій.
- Сама компанія Азорель була створена та розпочала діяльність у серпні 2009 р.
- Організатор та інвестор проекту Дашко С.М. не мав ніякого досвіду та відповідних знань у цій галузі. Але було велике бажання зайнятись виробництвом продукції традиційної для України та використати досвід отриманий власником проекту у інших галузях своєї діяльності.
- Усі виробничі процеси започатковувались у суворій відповідності до технологій, при цьому враховуючи природу цих процесів, тому іноді це суперечило існуючій практиці та прийнятим звичаям.
- При створенні проекту, особливо у частині виробництва молока, враховувались думки фахівців у галузі кормів, генетики, відтворення та утримання худоби з України та Франції. У переробці – фахівці з Ізраїлю.
- Фактично бізнес-плану не було, у іншому випадку - не було б проекту. “Пригода - експеримент” у чистому вигляді. Проект запущений без кредитних коштів. Ніяких грантів та державної допомоги не було.
- Принаймні двоє поважних людей в Україні сказали мені, що проект працювати не буде.





# Концепція проекту

Проект засновувався з абсолютно нульової позначки – реально у чистому полі. Але з самого початку проекту практично усі складові такої діяльності базувались на наступних концептуальних підходах:

- формат **європейської молочної ферми** сімейного типу (за розміром 50-80 голів)
- **безприв'язне утримання** худоби, що враховує усі фізіологічні особливості корів
- постійний (реально) раціон годівлі корів - **TMR**
- свідомий **вибір порід** корів та створення власної череди з “0”. Відповідний індивідуальний підхід до селекції та відтворення череди. **Усі названі концепти базувались на Французькому досвіді. Голштин та Монбельярд.**
- **доїння корів з організацією окремої доїльної зали та обладнання для охолодження молока** після доїння.
- **переробка молока тільки власного виробництва, прямо на місці, з використанням сучасного технологічного обладнання**
- **використання під час переробки тільки натурального молока та заквасок** найвищої якості, **наповнювачів**, винятково **природного походження**
- **використання власної торгової марки** та доставка продукції безпосередньо у торгові мережі, що мають високий імідж та репутацію серед споживачів GoodWine, Мегамаркет.





# Складнощі та особливості проекту

- Оскільки проект за своєю концепцією є (був) дуже незвичним для України, то основні складнощі полягали(ють) у відсутності необхідної інфраструктури для забезпечення такого виду діяльності (невеликі об'єми, специфічне обладнання).
- Це стосується практично усіх складових:
  - Ветеринарної підтримки;
  - Діяльності по відтворенню череди;
  - Закупівля деяких складових раціону (шрот, премікси, крейда,..);
  - Наявність необхідної техніки для заготівлі кормів (силосозбиральний комбайн, сівалки для кукурудзи, ..) ;
  - Собівартості будівництва та забезпечення обладнанням у розрахунку на одну корову;
  - Відсутність обладнання малої продуктивності вітчизняного виробництва для переробки молока;
  - Складно знайти кваліфікований персонал.
- Вірогідність отримання фінансових інструментів кредитів, лізингу та ін. є дуже низькою з огляду на непривабливість таких клієнтів для банків.
- Ведення бухгалтерського обліку та іншої звітності, передбаченої нашим законодавством, є дуже проблематичним, оскільки вимагає наявності повноцінної бухгалтерії, що не відповідає розмірам та завданням підприємства, та відволікає дуже багато часу та уваги від основної діяльності.
- Наявність кормової бази. Упевнена довгострокова оренда орних земель для виробництва кормів





# Сильні сторони проекту

Власне сама концепція проекту і визначає його сильні сторони і переваги перед іншими моделями

- Можливість контролю якості та безпечності усіх виробничих процесів від виробництва кормів до готової продукції та її доставки у торгові мережі.
- Індивідуальний підхід до кожної корови чи телички, зважаючи на їх відносно невелику кількість, дає кращу можливість контролю їх фізіологічного стану та, відповідно, продуктивності.
- Швидка реакція на зворотній зв'язок від ринку (покупців) чи від етапів виробництва дозволяє виявляти та усувати проблемні моменти у роботі компанії.
- Швидкий зворотній зв'язок сприяє покращенню мотивації працівників для підвищення результатів та якості їх роботи і власного професійного зростання.
- Гнучкість у можливості експериментувати із застосуванням нових технологій, матеріалів, порід корів, утримання тощо.
- Переробка молока на місці, без додаткового транспортування, сприяє зменшенню бактеріального обсіменіння молока, а відтак підвищує якість готової продукції.
- Виробництво продукції безпосередньо по замовленням клієнтів, а не на склад, забезпечує максимальну свіжість та якість продукції.

# Контроль та гарантія якості

- Така концепція проекту себе виправдовує, тому що дає можливість контролю безпечності та якості молока і молоко продукції на усіх етапах виробництва, та своєчасного реагування та чинники що на них впливають .
- Одним із підтверджень цього є отримання у 2012 році необхідних документів на право виробництва для продажу у роздріб сирого (без будь-якої обробки) молока.
- Показники бактеріального обсіменіння нашого молока складають у середньому 25 тис. / куб. см

# Продукція. Перелік

Наразі “Азорель” виробляє наступну продукцію:

- Молоко сире, як самостійний продукт
- Молоко пастеризоване
- Кефір термостатний
- Простокваша термостатна
- Йогурти термостатні натуральні та з фруктовими наповнювачами - 3 види
- Йогурти питні з комплексом пробіотиків, з фруктовими наповнювачами – 8 видів
- Сир кисломолочний високої жирності з незбираного молока
- Ніжний йогуртний десерт – 3 види
- Грецький йогурт 10 % жиру, 6% білку, традиційна технологія
- Тверді сири:
  - білий свіжий сир/бринза із травами
  - сир “Грецький”
  - сир “Халумі”, смажитья на пательні

Дієтичні продукти:

- Йогурт термостатний 1,5 % жиру
- Кефір термостатний 1 % жиру
- Йогурт термостатний “Особливий” 2% жиру із пребіотиком – розчинною клітковиною із кореню Цикорію.





# Економіка проекту

- ТОВ «Азорель» наразі виробляє та переробляє біля 1,2 тони молока на день та має 70 фуражні корови.
- Всього маємо  $70 + 38 = 108$  голів разом із шлейфом.
- Наявність переробки молока дає можливість бути прибутковими. Без переробки такий проект є не життєздатним, на жаль.
- Підприємство обробляє біля 400 га землі, що дає можливість мати відносно зважену собівартість кормів.
- Знецінення гривні у кризу 2008 року та початку 2014 робить незрозумілим період повернення інвестицій взагалі.
- Отриманий досвід за час дії проекту, потреби ринку та необхідність запровадження нових вимог з безпечності харчових продуктів НАССР, обумовлюють необхідність нових інвестицій, що знову впливає на економіку проекту та на повернення інвестицій.

# Нормативна база та підтримка держави, чи інших інституцій (у тому числі іноземних), що працюють в Україні.

- У 2011 році компанія успішно пройшла атестацію у відповідності до «Закону про молоко» і отримала Атестат - «два в одному» : на виробництво та переробку молока, що було на той час (напевно і є зараз) дуже незвично та викликало подив у багатьох людей та державних службовців.
- Скажемо прямо – це було дуже непросто, майже неможливо. Законодавство просто не бачило виробника/переробника такого формату.
- Наразі працюємо у напрямку впровадження нового формату контролю безпечності продукції НАССР
- “Азорель” є учасником Швейцарського проекту з безпечності молока, що дає нам глибше розуміння природи технологічних процесів та відповідно підвищення безпечності та якості нашої продукції.
- Відверто кажучи, ми не відчуваємо великого реального інтересу з боку Держави до нашої діяльності у напрямку сприяння її розвитку. Так само як і з боку існуючих громадських організацій, що діють у галузі виробництва та переробки молока.

Дякую за увагу !