

Утиная неОХОТА

Бизнес-план девятиклассника из Червеня Егора Неверовского по разведению пекинских уток в домашних условиях, представленный на Республиканском конкурсе предпринимчивых идей, признан лучшим в Беларуси, обойдя два десятка других творческих работ. Мальчик, получив три миллиона рублей чистой прибыли, на личном примере доказал: разведение птицы даже в домашних условиях действительно рентабельно. Егор говорит, что когда вырастет, создаст большое утиное хозяйство, потому что промышленного утководства в стране почти нет.

С ним согласно большинство потребителей. Загляните в любой отдел магазина, торгующий птицей. Стопроцентно найдете там цыпленка. Небольшая вероятность, но все же есть, увидеть индейку. А вот утка — большая редкость. Почему?

Еще четверть века назад утятина составляла четвертую часть от производимого в Беларуси мяса птицы. Сейчас ее доля сократилась до одного процента за счет бурного роста производства курятины, себестоимость которой оказалась значительно ниже: затраты корма на килограмм привеса у цыплят 1,7 килограмма, утят — 2,8. Но повод ли это к тому, чтобы свести производство к мизеру?

Возьмем для сравнения рыбу. Минтай в два раза дешевле горбуши, но ее можно купить почти повсеместно. Не составляет проблемы найти и другую красную рыбу. Ее берут меньше, потому как потребитель считает праздничной, а не повседневной. Похожее должно быть отношение и к утке. Но чтобы украсить ею праздничный стол, порой нужно обойти полгорода. Это в столице или областном центре, а в районных и днем с огнем не сыщешь. Из 16 птицефабрик, занимавшихся при Советском Союзе выращиванием уток, осталось только три. Они производят всего около 5 тысяч тонн мяса в год. Если учесть, что две трети идет на экспорт в Россию, то в среднем на одного белоруса приходится считанные граммы утятин.

Специалисты подтверждают: утят в промышленных масштабах выращивать не слишком выгодно. С бройлерами значительно проще. Их торговые сети берут огромными партиями, обычные гастрономы сотнями килограммов в день. А утка — товар штучный, нужен лишь отдельным магазинам.

Крупнейший производитель мяса утки в стране — ОАО «Песковское» Березовского района. Рентабельность ее производства здесь 3—5 процентов, в то время как на бройлерных птицефабриках в 5 раз выше. Причина не только в больших затратах корма, но и в неполном содержании птицы. В итоге, скажем, 100 уткам требуется в три раза больше площади, чем такому же количеству цыплят. Увеличиваются затраты на обогрев птицы и зимой.

Директор «Песковского» Владимир Панасюк считает, что, несмотря на трудности, можно увеличить реализацию утки в магазинах. И приводит такие доводы. Средняя розничная цена цыпленка в магазине 30 тысяч рублей за килограмм, утки — 50 тысяч. Но если первый весит, как правило, чуть больше килограмма, то вторая в два раза тяжелее, и поэтому одна тушка тянет на 100 и более тысяч рублей. Этот фактор также отталкивает покупателя. Поэтому предприятие решило увеличить реализацию утки в разделанном виде малым весом в расчете на активизацию магазинов и потребителей. Сейчас четверть утки на внутренний рынок идет разделанной, планируется довести показатель до половины.

Современные подходы к выращиванию и реализации этого вида птицы демонстрирует и СООО «КОСКРО», взявшее десять лет назад в аренду закрывшуюся птицефабрику «Неман» Гродненского района, которая выращивала утят. Новые хозяева решили наладить производство на принципиально новой основе. Стали завозить суточный молодняк из-за рубежа, где выведены породы птицы с меньшим

содержанием жира и большей мышечной массой, когда при соблюдении технологии птица за 42 дня вырастает до 3,2 килограмма живого веса, наладили иную систему сбыта, чем при реализации бройлеров. На предприятии шутят, что телефонные трубки в отделе маркетинга накаляются от непрерывного поиска клиентов. Фабрика сама завозит утку в магазины партиями по 5, 10 или 20 килограммов.

Поскольку при производстве утятини нужны азарт, увлеченность, таким делом должны заниматься частные фирмы, считает один из учредителей «КОСКРО» Виктор Скробинский. Если утка станет бизнесом, тогда можно ожидать большего ее появления на прилавках магазинов.

Повлиять на ситуацию в лучшую сторону может и наука. Утка многие десятилетия считалась жирным мясом, что в последние годы стало отталкивать от нее потребителей. Поправить дело решила Опытная научная станция по птицеводству НПЦ НАН Беларуси по животноводству. Там вывели новый кросс утки темп-1 с количеством жира 35 процентов, тогда как у традиционного темпа было на 5 больше. Но работать селекционерам надо и дальше, поскольку у западноевропейских кроссов показатель 30.

Какова ситуация с производством утятини в мире? Несмотря на то, что доля мяса утки на мировом рынке птицы невелика, темпы роста этого сегмента в процентном соотношении выше, чем у куриного мяса, — соответственно 3,4 и 1,7 процента. С 2000 года по 2010-й ежегодный объем производства вырос с 2,9 до 4,5 миллиона тонн в прошлом году, в нынешнем ожидается 4,6 миллиона.

Лидер утиногo бизнеса — Азия, а 82 процента объема производства мяса утки в азиатском регионе и 68 по всему миру сконцентрировано в одной стране — Китае.

В Европе в 2000 году выращивали 400 тысяч тонн мяса утки, в прошлом — более 500 тысяч. Это 12 процентов мирового рынка. Основные производства сконцентрированы в странах Евросоюза, 80 процентов приходится на три страны: Францию, Германию и Венгрию. Только в Великобритании утка не в почете: там за пять лет ее производство упало на треть.

В Африке выпуск утятини за десятилетие вырос с 60 тысяч тонн до 95 тысяч. При этом 90 процентов ее потребления приходится на Египет и Мадагаскар.

Как и в Великобритании, не пользуется спросом утка в США. Там за первое десятилетие нового столетия ее производство упало на треть и затем стабилизировалось примерно на одном уровне — 50 тысяч тонн.

В России, как и в Беларуси, потребление утятини незначительное. Однако там уже реализуются инвестпроекты по увеличению ее производства. Например, группа компаний «Евродон» вложила 162 миллиона долларов в промышленное разведение белой пекинской утки новой породы агидель. Она не уступает уткам зарубежного производства по продуктивности, в тушке довольно низкое содержание жира, из-за чего на такое мясо довольно высокий спрос в России.

Внешняя торговля на рынке мяса утки незначительна. Она охватывает всего 4 процента мирового производства, это 170 тысяч тонн свежей и замороженной продукции. Основной экспортер — Европа, где через границы перевозится примерно 80 тысяч тонн, в основном между странами ЕС.

Среднемировое потребление утки на душу населения оценивается примерно в 600 граммов за год. В Китае показатель с начала тысячелетия вырос с 1,4 до 2 килограммов.

К сожалению, в Беларуси потребление утиногo мяса примерно 170 граммов на человека. Многие люди годами его не пробуют. Потому что не видят на прилавках.

Источник: "Сельская газета" – 2015-05-21

Наверное, пришла пора разрешить парадоксальную ситуацию, когда производители не знают, куда девать такое мясо, а потребители не знают, где купить.

Василий Гедройц