

## А утки летят... мимо прилавка магазина

У покупателя они популярны, а у птицефабрик – нет. Почему?

Куры задавили остальную птицу. Такую шутку довелось услышать в одном из магазинов. Покупатель жаловался, что, например, давно не видел на прилавке утку. Он прав: после развала Советского Союза производство утятины в общем объеме птицы сократилось с 25 процентов до одного. На жителя Беларуси в среднем приходится лишь 170 граммов мяса в год, многие его вообще ни разу не пробовали. В чем дело?

Специалисты утверждают: утка у птицефабрик стала нелюбимой не случайно. Затраты корма на килограмм привеса у цыплят 1,7 килограмма, утят — 2,8. Поэтому тушка бройлера в магазине значительно дешевле, чем утки.

Но надо ли только поэтому отказываться от производства? Есть ведь немало дорогих продуктов, которые можно встретить едва ли не в каждом продовольственном магазине. Красная рыба, икра, креветки. Их берут реже, чем скумбрию или путассу, но с прилавков они не исчезают. Вот так бы и к уткам. Но, к сожалению, из 16 птицефабрик, которые четверть века назад их выращивали, осталось лишь три. Они производят около 5 тысяч тонн мяса в год. Две трети идет на экспорт в Россию, для внутреннего потребления остается мизер.

Самый крупный производитель утятины — ОАО «Песковское» Березовского района, 3,5 тысячи тонн мяса в год. Рентабельность — 7 процентов. У курятины в 3—4 раза больше. Утки требуют napольного содержания, поэтому плотность посадки в разы ниже, чем у кур. Необходимы также дополнительные расходы на подстилку и уборку навоза. В итоге мясо получается дороже куриного, спрос падает. Есть ли выход?

Да, полагает директор «Песковского» Владимир Панасюк. 4 года назад, когда приняли птицефабрику от убыточного предприятия, продажи были ориентированы на Россию — до 85 процентов. Но там сейчас свои сложности, продавать стало труднее, экспорт упал до 60 процентов. Поэтому решили пристальнее приглядеться к отечественному рынку. 90 процентов стали реализовывать в разделанном виде. Пошло. Почему? Средняя розничная цена цыпленка в магазине 3,6 рубля за килограмм, утки — в полтора раза дороже. Поскольку весит ее тушка 2,5—3 килограмма, то стоимость целой отпугивает покупателя. А когда в лотке килограмм, уже не так страшно. Причем разделка бывает разных видов, в зависимости от толщины кошелька различных категорий покупателей — дешевле или дороже.

Еще один производитель утиногo мяса — ОАО «Птицефабрика «Велятичи» Борисовского района. Сейчас это угасающее предприятие. Если в советское время за год реализовывало 2,5 тысячи тонн утиногo мяса, то сейчас лишь пару сотен тонн.

Начальник цеха Тамара Павловец полагает: причины падения спроса на утку не только в более низкой цене курятины. Сейчас повсеместно пишут и говорят о вреде животных жиров. А утку традиционно относят к жирной пище. Хотя это не совсем так. У еще недавно массово используемого кросса темп кожи и жира было 40 процентов. Недавно опытная научная станция по птицеводству НПЦ НАН по животноводству вывела новый — темп-1, где эти показатели на 5 процентов меньше, селекционеры работают над снижением их до 30 — как у западноевропейских пород.

Именно на них сделало ставку СООО «КОСКРО» Гродненского района, где за год получают тысячу тонн мяса. Фабрика выращивает утку кросса черри велли. Молодняк завозится из Чехии. Покупатели говорят, что у тушек действительно меньше подкожного и внутреннего жира и больше нежного и сочного мяса.

Однако, несмотря на такие преимущества, сбыт трудный, признается директор Вячеслав Криштапович. Теплое время года — мертвый сезон. Рынок активизируется к

холодам, особенно к новогодним праздникам. Объемы закупок разные. Готовы продавать от ящика весом 12 килограммов. Есть и активные потребители — крупная торговая сеть, областные потребительские общества.

Непопулярность утки у покупателя опровергает и председатель правления Мстиславского райпо Елена Саперова. К «Дажынкам-2016» кооператоры закупили 1,2 тонны, и почти всю ее раскупили. Сбыт был хороший, говорит руководитель, потому что птица поступила разделанная, небольшим весом. Думается, такой подход могут взять на вооружение и другие торговые организации.

Директор «Песковского» Владимир Панасюк уверен, что насыщенность рынка утками можно увеличить. Но для этого производителям и продавцам надо искать общий язык. Торговле не стоит подходить к утятине с такими же мерками, как к курятине. Зато нужно пропагандировать, что утка — не просто элитное, но и очень чистое мясо. Поскольку птица не вакцинируется, она не вызывает аллергии.

Менять подходы следует и фабрикам: разделка тушек дала эффект, надо двигаться дальше. Ставку следует делать на малые партии: закажет магазин 10 килограммов — столько и везти. Тогда и разрешится проблема: покупатели будут везде и постоянно видеть утку на прилавках, а фабрики прекратят жаловаться, что продукция плохо сбывается.

В тему

Если в Беларуси реализация утки упала, то в мире, наоборот, выросла: с 2,9 миллиона тонн в 2000 году до 4,6 миллиона в 2015-м. Две трети производства приходится на Китай — 2,2 миллиарда голов из трех.

В Европе в 2000 году выращивали 400 тысяч тонн мяса утки, в прошлом — более 500 тысяч, 12 процентов мирового рынка. 80 процентов приходится на Францию, Германию и Венгрию. Зато британцы утку разлюбили. За пять лет производство упало на треть.