

Деньги в домике улитки



Как заработать на виноградной улитке

Коммерческой интуиции Александра Костюкевича из Витебской области можно только позавидовать. Идею для доходного бизнеса он нашел под ногами. В прямом смысле слова. Возвращался с другом с охоты после дождя, а на тропинке — виноградные улитки. Приятель пошутил: вот, мол, живые витамины на земле валяются. Александр Валентинович задумался и в тот же вечер приготовил супруге Анжелике блюдо из сухопутного моллюска. Понравилось. Так в деревне Рослые Городокского района появилась агроусадьба «Виноградная улитка». Прошло семь лет, а спонтанная идея продолжает приносить хозяевам и деньги, и удовольствие. Так, может, ценный опыт предпринимателя есть смысл применить в масштабах страны?

В этом году в регионах прошли открытые аукционы по продаже права на заготовку и закупку виноградной улитки. Например, в Пинском районе торги проводились впервые. А вот Брестский райисполком в деле не новичок. Последние торги проходили 20 марта, приводит хронологию заместитель начальника отдела экономики Дмитрий Щербенков:

— Начальная цена лота составляла 460 рублей. Так как в аукционе участвовало лишь одно юридическое лицо, согласно правилам лот продали с шагом пять процентов к стартовой цене.

Чуть более 480 рублей стоило фирме право изъять в Брестском районе около восьми тысяч килограммов виноградной улитки в течение пяти лет. Теперь зайдём в магазин: порцию из шести мороженных улиток по-французски продают в среднем за шесть рублей. Учитывая, что в килограмме примерно 30 моллюсков, считаем: правообладатель «отбивает» деньги, собрав приблизительно 15 килограммов. Конечно, в стоимость полуфабриката включены заработная плата, транспортные и арендные, другие производственные расходы. Но факт упрям: при достаточно низких вложениях в сырьевую базу получается товар с достаточно высокой добавленной стоимостью. О ресторанах и говорить не приходится: в Бресте диетический изыск из шести раковин подают за 12 рублей. Цена в парижском ресторане — 20 евро за порцию.



Насколько востребован ныне деликатес в системе нашего общепита, интересуюсь у шеф-повара брестского ресторана авторской кухни Сергея Фомина:

— Мы открылись более двух лет назад. Не раз обновляли меню, но горячая закуска с улитками в сливочно-чесночном соусе и гренками присутствовала всегда. Были сомнения, оценит ли клиент необычный для белорусского стола вкус. Зря волновались: бывают дни, когда пять-семь посетителей одновременно выбирают это легкое и сытное блюдо.

Прививать гастрономический этикет брестским гурманам можно было бы и дальше. Сергей Фомин с удовольствием удивил бы салатом с ножками, воздушным паштетом или

настоящей кулинарной сенсацией — улиточной икрой. Однако в прайс–листе поставщика только вариант в панцире, что серьезно ограничивает кулинарное творчество.

В европейском меню улитка давно заняла свое место, а вот в рационе жителей нашей страны эскарго по–прежнему экзотика. Хотя ситуация меняется, отмечает Анжелика Костюкевич:

— Интерес к блюдам из улиток заметно вырос за последние два года. Приезжают пробовать полезную кухню из любопытства, уезжают ее поклонниками.

Для сведения: в ста граммах улиточного мяса в три раза больше белка, чем в яйце. Нет холестерина. Низкокалорийный продукт можно есть в пост. Но интереса к нему да и к его переработке у нас пока не наблюдается. К примеру, в Брестской области хозяйств по выращиванию или переработке виноградной улитки нет. Хотя наши ближайшие соседи уже рассмотрели толк в этом деле. Владелец крупнейшей в Латвии фермы по разведению улиток Айнис Новикс семейное дело затевал семь лет назад по простой причине: при хорошей финансовой отдаче бизнес требовал весьма скромных вложений. Сегодня у латыша туристический комплекс, хозяйство, выращивающее пять тонн сырья в год, и производство консервов из улиточного мяса:

— Начинали, как и многие, с поставок мороженого сырья в страны Евросоюза: по 25 евро за килограмм. Подсчитали, что прибыльнее углубить переработку продукции. Перешли на производство консервов: 250–граммовую баночку продаем оптовому по десять евро.

Почему бы подобный опыт не применить у нас? В прошлом году, к примеру, только в Брестской области заготовили почти 100 тонн улитки. И это не предел. Промысловый запас, то есть часть популяции, достигшая половозрелого возраста и которую можно изымать без вреда для окружающей среды, в последние годы растет. Сначала предельно допустимый объем заготовки составлял 50 процентов промыслового запаса, потом — 70, сегодня его увеличили до 75 процентов. Наш климат непрозрачно намекает: резон осваивать новые направления без ущерба для природы и с пользой для национальной экономики имеется. Нужна лишь предпринимательская инициатива.

Мнение по поводу



Анатолий Сайганов, заместитель директора по научной и инновационной работе Института системных исследований в АПК Национальной академии наук, доктор экономических наук, профессор:

— Наша мясо–молочная продукция востребована как в стране, так и за рубежом. Об этом говорят растущие экспортные показатели. Однако в агропромышленном комплексе есть перспективные направления для развития. Одной из таких ниш можно назвать выращивание в промышленных масштабах виноградной улитки. Как известно, этот продукт весьма востребован в странах Евросоюза. Научная база нашего института позволяет оценивать перспективность новых направлений в аграрном бизнесе, а также разрабатывать бизнес–планы под конкретные проекты.

Компетентно

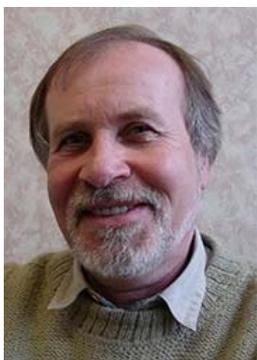


Александр Казакевич, начальник отдела реформирования, предпринимательства и малых форм хозяйствования Министерства сельского хозяйства и продовольствия:

— Государство всесторонне поддерживает аграрный бизнес, утверждена и реализуется соответствующая программа до 2020 года. Фермерские хозяйства как главные представители малого агробизнеса имеют право на ряд преференций. В частности, за счет средств республиканского бюджета могут профинансировать работы по установлению границ земельных участков без проведения конкурсов. На конкурсной основе фермеры могут

поучаствовать в таких мероприятиях, как строительство дорог, линий электропередачи, объектов водо- и газоснабжения, телефонной связи, а также мелиорации земель.

Прямая речь



Владимир Байчоров, заведующий сектором мониторинга и кадастра животного мира Научно-практического центра Национальной академии наук по биоресурсам, доктор биологических наук:

— Вероятно, современные тенденции в изменении климата благоприятно сказываются на популяции улитки, которая в течение года полностью восстанавливает промысловый запас. Кроме того, заготовительные организации обязательно проводят расселение в новые места по рекомендациям Национальной академии наук. В результате увеличивается промысловый запас, без потерь для

улитки может быть увеличен и лимит добычи.