

# Колхоз больших возможностей

Сколько лет нужно для возрождения колхозов? Как выяснилось, всего пять. Именно такое количество времени потребовалось ЗАО «Свободный труд» для того, чтобы превратиться из разрушенного в годы перестройки колхоза в одно из крупнейших сельхозпредприятий Кашинского района

## Один взгляд назад

Идея воссоздать некогда успешное хозяйство возникла в августе 2005 года. Тогда руководство вновь образованного предприятия решило взять за основу не только колхоз «Свободный труд», но и несколько прилегающих к нему колхозов. В итоге получилось порядка 7000 га земли плюс к тому огромная инфраструктура: разрушенные скотники, фермы, молокозавод, котельная, бытовые постройки, а также местный ДК и общеобразовательная школа. Все это требовало огромных финансовых вливаний. Не случайно первые годы работы предприятие получало минимальную прибыль. Для примера: с продажи картофеля в 2008 году хозяйству удалось выручить всего 18788 рублей. Естественно, приходилось брать кредиты, причем выплаты



В основном хозяйство делает упор на выращивание зарубежных сортов картофеля. Уже не первый год с лучшей стороны показывает себя германская Red Scarlet, широко известная по всей России. Ее главные отличительные черты — отсутствие вирусов. По словам аграриев ЗАО «Свободный труд», этот картофель регулярно приносит большой урожай и пользуется огромным спросом у покупателей за счет своего вкуса и презентабель-

годняшний день в хозяйстве насчитывается 1780 голов крупного рогатого скота, а на территории колхоза работают четыре молочные фермы, четыре двора для выращивания и откорма молодняка, свиноводческий и собственный молокозавод. Но в ближайшие планы предприятия входит серьезное расширение производства и увеличение поголовья до 5000.

чительно сократить ручной труд, но при этом увеличить количество КРС.

Параллельно со строительством новых цехов колхоз ведет активное обновление парка техники. В прошлом году были приобретены четыре трактора ТМ-140, зерновые комбайны, молоковозы, причем большинство из них английского или немецкого производ-

здесь действительно было свое молочное производство. Однако в годы перестройки от него осталось только здание, которое быстро пришло в запустение. Поэтому новому хозяину пришлось не только проводить капитальный ремонт помещений, но и закупать все необходимое оборудование. В общей сложности на это было потрачено свыше 16 милли-

которая по обещаниям производителей остается свежей чуть ли не месяц. А ведь на самом деле нормальное молоко не может храниться более 4–5 дней. Именно такое, натуральное, молоко и производит ЗАО «Свободный труд».

В чем же его отличие от полюбившихся суррогатов? Дело в том, что это молоко — цельное, то есть составляющие для производства других видов молочной продукции (масло, сметана), из него не извлечены, а значит, в продажу оно поступает со всеми имеющимися «сливками» в виде белков и жиров. Но живой вкус молока обеспечен не только этим. Несмотря на то, что предприятие сотрудничает только с теми поставщиками (сейчас это колхозы «Восход», «Россия», «Тетьково»), которые могут обеспечить высокое качество сырья, ЗАО «Свободный труд» ведет строгий контроль качества. После того как продукт попадает на молокозавод, он проходит первую ступень контроля. Здесь специалисты лаборатории выявляют все химические свойства молока и смотрят, насколько они подпадают под стандартные данные. Если оказывается, что какой-то из показателей находится не в норме, сотрудники лаборатории незамедлительно сообщают об этом партнерам-производителям. Такая обратная связь очень важна, так как позволяет хозяйству регулировать работу на фермах: изменять состав рациона коров, увеличивать количество добавок и прочее. Известно, что многие руководители колхозов даже доплачивают дояркам за высокое качество молока.

После лаборатории продукт проходит охлаждение и отправляется на пастеризацию. Затем вновь охлаждается, проходит финальный контроль качества и фасуется по пакетам «Тетра Пак». Никакого химического воздействия и добавок — с какими свойствами молоко пришло на завод, с теми и уходит к потребителю.

За смену завод производит 3–3,5 тонны молока, четко под заказ магазинов. Хотя проектная мощность предприятия составляет 10 тонн в сутки. Но Вячеслав Демьянов уверен, что в будущем число ценителей этого молока будет расти. Уже к новому году молоко ЗАО «Свободный труд» должно появиться на прилавках магазинов сети «Апельсин». Также в планы предприятия входит расширение цельномолочного производства, и через несколько лет здесь должна будет появиться линия по производству творога, сметаны и масла.

Галина ШЛОСБЕРГ

Сегодня в число покупателей семян кашинского колхоза входят хозяйства не только Тверской области, но и ряда других регионов России.

по большинству из них колхоз ведет по сей день. Однако, глядя на все произошедшие изменения, понимаешь: оно того стоило.

## Основа основ

Сегодня ЗАО «Свободный труд» представляет собой хозяйство, состоящее из огромных посевных площадей, на которых выращиваются элитные сорта картофеля и яровых.

— Наша уникальность в том, что мы семенное хозяйство. У нас представлено семь сортов картофеля, два сорта овса, один сорт пшеницы. Все культуры разные: какие-то лучше переносят влагу, другие, напротив, дают больший урожай при засухе. Именно за счет того, что мы знаем особенности каждого вида выращиваемых продуктов, нам удается избежать значительных убытков. Например, в этом году, несмотря на объявленную в регионе чрезвычайную ситуацию, мы практически не потеряли урожай. По сравнению с прошлым годом урожайность зерновых оказалась меньше всего на шесть центнеров, а картофеля — на 50, — комментирует работу своего хозяйства директор Вячеслав Демьянов.

ного внешнего вида. А в прошлом году в колхозе начали выращивать эксклюзивный для нашей страны немецкий картофель Betina. Кстати, сегодня этот сорт проходит последние проверки и регистрацию, и если все сложится удачно, то ЗАО «Свободный труд» получит эксклюзивное право на продажу его семян на территории Российской Федерации. Хотя, справедливости ради, нужно отметить, что из без Betina семена кашинского колхоза хорошо известны по всей стране. Сегодня в число его покупателей входят хозяйства не только Тверской области, но и Ростов-на-Дону, Краснодарского края, Архангельской области и ряда других южных регионов России. Более того, буквально на днях в дирекцию колхоза звонили из Министерства сельского хозяйства Чувашской Республики и просили зарезервировать для них 1000 тонн семян яровых культур и 1000 тонн семян картофеля. Однако выращивание семян — это только один из видов деятельности ЗАО «Свободный труд», причем второстепенный.

Главное направление работы предприятия — мясное животноводство. На се-



В планы предприятия входит расширение цельномолочного производства, и через несколько лет здесь должна будет появиться линия по производству творога, сметаны и масла.

Именно поэтому уже сейчас в ЗАО «Свободный труд» завершается реконструкция старой фермы на 200 голов, а также идет строительство абсолютно нового помещения для откорма молодняка по голландской технологии и с участием голландского капитала. Согласно заключен-

ного договора, строительство фермы ведется за счет «Свободного труда», а приобретением и установкой оборудования будут заниматься голландцы. Запуск новой фермы позволит зна-

## Оно настоящее

В конце 2009 года ЗАО «Свободный труд» торжественно открыло собственный молокозавод. Директор

**На сегодняшний день в хозяйстве насчитывается 1780 голов крупного рогатого скота, а на территории колхоза работают четыре молочные фермы, четыре двора для выращивания и откорма молодняка, свиноводческий и собственный молокозавод.**

предприятия Вячеслав Демьянов скромно говорит, что он просто провел реконструкцию старого цеха, хотя на самом деле молокозавод строился практически с нуля. В советское время

оных рублей. Но зато сегодня ЗАО «Свободный труд» производит «Молоко», которое можно найти в магазинах Кашинского, Калязинского, Кесовогорского, Кимрского районов и Твери. Стильные белые упаковки «Тетра Пак» с высокобелковым продуктом, жирность которого колеблется в пределах от 3 до 4%, расходятся влет во всех торговых точках (магазины «Тележка», «Тверской купец», «Мясоторг»). И основа популярности — неизменное качество, которое директор ЗАО «Свободный труд» Вячеслав Демьянов называет главным маркетинговым ходом своей компании. Не секрет, что большинство молочных брендов, представленных на российском рынке, уже давно не могут порадовать потребителя вкусом настоящего молока. Мы постепенно забываем этот вкус и привыкаем к белой жидкости,

оных рублей. Но зато сегодня ЗАО «Свободный труд» производит «Молоко», которое можно найти в магазинах Кашинского, Калязинского, Кесовогорского, Кимрского районов и Твери.

Стильные белые упаковки «Тетра Пак» с высокобелковым продуктом, жирность которого колеблется в пределах от 3 до 4%, расходятся влет во всех торговых точках (магазины «Тележка», «Тверской купец», «Мясоторг»). И основа популярности — неизменное качество, которое директор ЗАО «Свободный труд» Вячеслав Демьянов называет главным маркетинговым ходом своей компании. Не секрет, что большинство молочных брендов, представленных на российском рынке, уже давно не могут порадовать потребителя вкусом настоящего молока. Мы постепенно забываем этот вкус и привыкаем к белой жидкости,