



Кондопожский район, рядом с Тулгубой

Империя Федоренко

Как надо работать в условиях санкций

Александр БАТОВ

У самого известного в Карелии форелевода Николая Федоренко почти все свое. Садки для форели делает сам, выращивает и перерабатывает рыбу тоже сам, все отходы от процесса также идут в дело, Федоренко продает чистый рыбий жир и снеки из форели. Пока нет своих кормов и малька, но Федоренко работает над этим.

В Карелии слова «форель» и «Федоренко» давно стали синонимами. Только за декабрь прошлого года в его магазинах продали 40 тонн филе форели. А ведь это далеко не полный ассортимент продукции его хозяйства. Форель от Федоренко знают и любят не только в Карелии, но и по всей России. При этом рыбовод постоянно расширяет сферу своих интересов, стремясь к наибольшей самостоятельности и независимости. Так, в 2015 году Федоренко запатентовал конструкцию садков для выращивания форели. Простой механизм позволяет быстро убирать больную или мертвую рыбу, чтобы не заразить остальных.

— На дне садка подведен полутораметровый сачок из нержавеющей стали. В него ослабшая рыбка и падает. Крепится подсак к pontону, на котором есть штурвал, — рассказал Николай Федоренко. — Рабочий медленно поднимает и выбрасывает эту рыбу. Остальной, здоровой, этот процесс не касается никак. У меня нет ни одной тухлой рыбины, каждый день убираемся в садках. В любой шторм, мороз работник заходит в садок, за 10 минут чистит и уходит. Садки других типов убирают приходится полдня. Систему я придумал простую, но пока никто повторить не смог.

Садки в хозяйстве Федоренко делают самостоятельно, для этого в поселке Березовка работает отдельный цех. Запчасти для садков делают из использованных мешков, например из-под рыбьего комбикурма. Их Федоренко забирает у коллег. Экономично и экологично. Вообще, это главный принцип работы форелевода — если что-то можно сделать самому, лучше и делать это самому. Примеров много. Невыгодно продавать самок форели вместе с икрой по цене рыбы без нее? Он построил цеха по производству и упаковке икры и переработке форели. Уходит пятая часть каждой рыбины на отходы? Федоренко оборудовал цех по производству разных снеков. Выросли доходы, число рабочих мест, налоговые отчисления в бюджет.

Кроме того, четыре года назад Федоренко открыл отдельный цех по производству рыбьего жира — ценнейшего продукта, который раньше просто уходил в отходы.

— По 400 тонн рыбьего жира я выпускаю в год. Берут с руками и ногами. Берут все: Москва, где делают лекарства, для производства комбикурма много берут, потом покупают, чтобы делать пищевые добавки для кошек и собак, — отметил Федоренко. — Рыбий жир у меня абсолютно чистый.



Николай Федоренко

Как-то было совещание по аквакультуре, кто-то жаловался, что форелеводы все леса завалили отходами. Я сразу сказал: «Дайте мне полгода, и вы нигде не найдете ни одного кусочка этих потрохов». Я скучаю все.

Главный принцип работы Федоренко — все своими руками — становится особенно актуальным в условиях внешних экономических санкций. Дело в том, что вся форель в Карелии выращена и вскормлена за счет иностранного сырья. Оплодотворенную икру, из которой вырастает товарная рыба, и комбикуром, которым она питается, наши форелеводы вынуждены закупать за границей — в США, Финляндии, Дании, Канаде, Польше. В России икра и корма не производят. Федоренко попробует исправить эту ситуацию. По крайней мере в Карелии.

— Мечтаю сделать и сделаю свой завод по производству комбикурма, — заявил он.

— Сейчас все поставки закрыты, мы ищем новые. Например, в Белоруссии построили

огромный завод, в Армении будем закупать, Казахстане. Надо как-то в этом году выжить. К следующему году у меня должен стоять завод на 50 тысяч тонн комбикурма, чтобы снабдить всю Карелию хорошей качественной продукцией.

Строительство предприятия на площадке бывшего кирпичного завода в Березовке обойдется примерно в один миллиард рублей. По словам форелевода, Правительство Карелии поможет получить льготные кредиты, а после постройки объекта вернуть треть затрат за счет субсидий. Подобной господдержкой Федоренко пользовался и ранее: например, после сдачи в эксплуатацию цеха по производству рыбьего жира ему вернули 30% затрат на покупку оборудования. Речь идет о трети суммы в 45 миллионов рублей.

Частично производство собственных кормов уже началось. Около полугода назад форелевод наладил выпуск рыбной муки, составной части комбинированных



Журналисты просили показать им рыбу. Рыбу им показали

кормов. Кроме того, Николай Федоренко придумал, как ему использовать купленные здания бывшей Сунской птицефабрики в селе Янишполе. Главный форелевод Карелии замахнулся на создание селекционного центра и строительство цехов по выращиванию мальков форели. Когда масштабный проект ему удастся, Федоренко получит первый в стране полный замкнутый цикл производства товарной радужной форели.

— Буду работать совместно с селекционным центром в Ропше, это в Ленинградской области. У нас оплодотворенную икру вообще в России не производят. Хочу сделать свой селекционный центр, выводить наши карельские породы рыбы, адаптированные к нашим условиям, климату, и делать свою икру. Приглашу ученых из Петербурга, построим административное здание, общежитие. По каждой рыбе будет своя документация, чтобы знать, сколько ей лет, сколько дала икринок, темпы роста и так далее. От бывшей Сунской птицефабрики остались 25 птичников. И я постараюсь все эти помещения приспособить под свое производство. Два мальковых цеха запустим к весне следующего года. Под селекционный центр вначале нужно взять кредиты, обо всем договориться, уже приступаю к этой работе, — сказал Николай Федоренко.

Параллельно неутомимый Федоренко прорабатывает другие проекты. Некоторые откровенно экзотические. Один из бывших птичников в Янишполе форелевод хочет отдать под выращивание арапаймы гигантской. Это такая внешне жутковатая огромная рыба родом из Амазонки. В странах Латинской Америки ее называют пиаруку. Но для Федоренко ее ценность в другом — красноватое мясо арапаймы охотно употребляют в пищу, к тому же у этой рыбы фантастические темпы прироста по весу.

— Один птичник отдам под выращивание арапаймы гигантской. Она так прибавляет в массе, это уму непостижимо! В первый год средний прирост составляет 12,5 килограмма, до 25–30 килограммов во второй год. Задумок очень много, ни одной минуты свободной нет. Но пока мне нужно делать селекционный центр, — сообщил форелевод.

Пока Федоренко занимается восстановлением зданий бывшей птицефабрики, ремонтирует крыши, укрепляет стены.

