

## Продукты кавказского долголетия для жителей средней полосы России

Катык, мацони, сюзьма, довга – не самые привычные для жителя средней полосы России названия, но при этом от них так и веет кавказским долголетием, пользой и ярким вкусом. Кисломолочная продукция с «южным акцентом» появилась на полках рязанских магазинов не так давно, но почти сразу привлекла к себе внимание покупателей, особенно тех, кто старается следить за своим здоровьем, фигурой и рационом питания.



Для многих рязанцев стало приятным сюрпризом то, что производят эту продукцию в Рязанском районе и используют только местное сырьё – цельное коровье молоко.

Своим появлением продукция под торговой маркой «Два казака» обязано элементарному желанию правильно питаться самому и кормить свою семью здоровыми продуктами, рассказывает основатель и генеральный директор компании «Два казака» Олег Просолупов: «Я решил резко изменить свою жизнь. Мой маленький молочный заводик – это по сути серьёзный дауншифтинг для меня. Назвать его трудоёмким я сейчас не могу ни при каких условиях. Да, работать приходится много, но это спокойная, радостная и благодарная работа». Ему хватило сил полностью изменить свою жизнь, оставить стабильную высокооплачиваемую работу в Москве и поселиться на природе:

«После Москвы я позволил себе один год жизни в глухой деревне для отдыха и перезагрузки. Я понял, что есть очень большая разница между молочными продуктами, которые я покупаю у местных бабушек, и теми, что продаются в магазинах. А учитывая ожидаемое очередное пополнение в моей семье, я решил сделать маленький молочный цех, который использовал бы в

качестве сырья только свежее цельное молоко. Только молоко и живые закваски. По сути, я просто хотел гарантировать своей семье ежедневное питание хорошими продуктами, в качестве которых я на 100% уверен».



Но не всё получилось быстро и гладко, как хотелось бы. После того, как появился технолог, и были разработаны рецептуры, возникло множество производственных вопросов. «Адаптация домашних рецептов к реалиям пусть небольшого, но все же серийного производства проходила довольно долго и болезненно. С одной стороны нужно было сохранить исконную рецептуру, а с другой – соблюсти строгие современные требования по безопасности и чистоте продукта. В итоге нам удалось подобрать закваски, которые позволяют делать кисломолочные продукты без консервантов, но со сроком хранения 30 суток», - делится Олег Просолупов. Однако, одним из самых сложных моментов работы оказался подбор поставщиков сырья – молока. Как отмечает Олег, самым важным для него было обеспечить жёсткий контроль качества: «Я просто беру свежее цельное молоко и заквашиваю его. Звучит просто, а на деле получается значительно сложнее, чем при использовании «современных технологий». Для такого подхода требуется молоко, которое производят всего несколько хозяйств в нашей области. Я выбрал двух фермеров, заключил с ними партнерские соглашения, позволяющие мне контролировать процесс производства молока. И сейчас я стабильно закупая у них молоко высочайшего качества».

На вопрос, не сложно ли было выходить с такой необычной и непривычной продукцией на рынок, ответ был очевиден: «Это действительно невероятно сложно. Особенно в Москве. Но в Рязани, видимо, родные стены помогают. В крупнейшие магазины мы зашли довольно быстро. Где-то помогли знакомства, где-то просто поверили в продукт, а некоторые магазины даже сами обращались с просьбой провести презентацию и

заклучить договор поставки. Все-таки сарафанное радио в нашем небольшом городе работает очень качественно».



Пока полёт нормальный, шутит Олег, дело пошло, а дальше будет работа и, несомненно, рост: «Страх и бизнес – понятия несовместимые. Боишься – не делай, делаешь – не бойся. Я же не просто так пошел в нишу очень странных и немассовых продуктов. Я вполне отдаю себе отчет в том, что конкурировать по цене с производителями, использующими «современные добавки к молоку», я не могу. Поэтому я вынужден был изначально выбрать нишу, в которую молочные гранды не идут. Да, продажи моих нишевых продуктов в сотни или даже тысячи раз меньше, чем у них, но зато я могу себе позволить честно делать качественные и натуральные продукты».

Ещё одним слагаемым успеха Олег Просолупов называет поддержку со стороны властей: «Я сейчас уже и не помню, как так получилось, но с Ниной Васильевной Соломоновой (заместитель министра промышленности и экономического развития Рязанской области прим. ав.) мы познакомились практически сразу, когда я начал продавать свою продукцию в магазинах Рязани. Уж не знаю, заинтересовали ли ее моя продукция и предприятие или она ко всем предпринимателям так внимательно относится, но я постоянно вижу поддержку со стороны МПЭР. Меня приглашают на ярмарки, закупочные сессии, выставки и т.п. Через Центр Поддержки Предпринимательства мы бесплатно поучаствовали в международной выставке Продэкспо-2018 (именно это позволило нам быстро выйти в другие

регионы). Честно скажу, я раньше не верил в реальную поддержку предпринимателей со стороны государственной власти. Но история с Продэкспо заставила меня совершенно по-новому взглянуть на их работу. Это действительно совершенно реальная и действенная поддержка».



С момента начала работы предприятие сменило название с «Два чабана» на «Два казака». При этом ставший привычным для покупателя логотип остался прежним, как и качество производимой продукции. В данное время на предприятии производятся 14 наименований продукции: термостатные йогурты (мацони, катык, мацун, домашний и болгарский йогурты), сделанные на разных заквасках, а также продукты, которые делаются уже из этих йогуртов (довга и сюзьма). В ближайшее время планируется запуск линейки домашних йогуртов с натуральным вареньем. Спрос на такую продукцию совершенно точно есть. Уже готовы рецептуры, закуплено оборудование, идёт отладка технологического процесса.

Ну, и конечно предприниматель строит серьёзные планы на будущее: «Если говорить вкратце, то для меня на сегодня основной источник головной боли – это контроль качества молока. Этот рынок очень нестабилен, цены постоянно колеблются. Поэтому самым глобальным вызовом для меня является создание собственной фермы. Я прорабатывал этот вопрос с самого начала работы проекта. Но он крайне сложный. Это действительно очень масштабный проект. Нужны не только зимние стойла, нужна кормовая база, уборочная техника, луга для летнего выпаса, комбикормовый мини завод и еще много чего. Деньги на это нужны просто астрономические. А главное – нужны люди, которые готовы работать на земле. В общем, планы наполеоновские: энтузиастов найти, коров вырастить, технику купить, землю распахать... Чувствую, еще и моим сыновьям останется, что развивать. Но

это жизнь. Мы живем не завтра и не вчера, а сегодня. Когда каждую минуту делаем то, что считаем правильным».