СТАРОМИНСКИЙ СОЛОД

«Староминский солод» – от зерна до готового кваса

Текст:
Елена Тюкина

Фото:
пресс-служба компании ООО «Прибой»

Компания «Прибой» – одно из крупнейших предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, не утратившее своей уникальности. Именно этот завод единственный в стране производит квас полного цикла, начиная от производства собственного солода, концентрата квасного сусла и до выпуска готовой продукции – кваса. Мы поговорили с генеральным директором предприятия Сергеем Васильевичем Косяниковым о том, почему под одной крышей решили собрать столько цехов, обсудили текущую бизнес-модель и планы на будущее.

5 фактов о предприятии

- **Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Краснощербиновская, 37А**
- **Основано в 1996 году на базе нерентабельного цеха по производству безалкогольных напитков.**
- **Современный производственный комплекс, расположенный на участке в 5 Га, с общей площадью зданий более 21 тыс. м².**
- **Количество работников – 138.**
- **Основные направления деятельности: производство кваса натурального брожения, солода ржаного неферментированного и ферментированного, пивоваренного солода, концентратов и экстрактов.**



Генеральный директор ООО «Прибой» **Сергей Васильевич Косяников**







– «Староминский квас» – популярный напиток на юге России. Откуда взялось это название?

– «Квас Староминский» назван так, потому что он произведен в станице Староминской. Более четверти века квас нашей торговой марки успешно реализуется в Краснодарском, Ставропольском крае и Ростовской области. А также наш квас реализуется в Крыму, Астрахани и на новых российских территориях ЛНР и ДНР. Квас «Староминский» знают и за рубежом: в Азербайджане, Армении и Израиле. В каждом крупном городе у нас есть торговые представители, которые реализуют квас как в розлив, так и фасованный, в ПЭТ-бутылках. Мы сотрудничаем практически со всеми торговыми сетями.

– Кажется, вы единственные в стране, кто под одной крышей производит квас полного цикла?

– Проект изначально задумывался так, чтобы все циклы производства кваса были собраны на одной территории: от приемки и хранения зерна, солодоращения и производства концентратов до выпуска готовой продукции. Таким образом мы достигли максимального экономического эффекта. При этом мы объединяем разные отрасли, хотя в нашей стране так сложилось, что солодом занимаются отдельные солодовенные предприятия, производством концентратов – крахмалопаточные заводы и специализированные заводы, а квас изготавливают на предприятиях по производству пива и безалкогольных напитков. Мы же являемся единственным российским заводом, у которого на одной производственной площадке объединены все перечисленные выше технологические процессы.

Вторая задача, которая стояла перед нами при строительстве завода, – создать объект промышленного туризма, где любой желающий мог бы ознакомиться с технологией производства кваса от и до, своими глазами увидеть, как производится наш национальный напиток. Краснодарский край – курортный регион, к нам приезжает много гостей со всей России, и мы с удовольствием знакомим их с этим увлекательным процессом. Чтобы попасть на экскурсию, нужно лишь записаться на удобную дату и время по телефону +7 (928) 20-320-38.

– Экономически более целесообразно покупать сырье у крупных производителей, сфокусировавшись только на производстве кваса.Для чего вы запустили солодовню и производство ККС?

– Основная наша цель – получить качественный конечный продукт, а для этого необходимо контролировать все этапы производства, начиная с подбора хорошего зерна. Только так мы сможем получить качественный солод, а затем произвести концентрат квасного сусла, подходящий именно для нашего кваса. Имея собственную солодовню и производство ККС, мы можем также экспериментировать ради достижения максимально высокого качества.

Также мы выпускаем специальные сорта концентратов для разных видов кваса – например, для кваса «Домашний», очень сложно найти подходящее сырье со стабильными показателями.

– Как именно непостоянство сырья влияет на продукт?

– У нас были случаи, когда нам поставляли не то, что мы заказали: либо это был совершенно неподходящий концентрат, либо от поставки к поставке он менял свои характеристики. Это большая проблема для производителя, который хочет выпускать стабильный по своим вкусовым характеристикам продукт. Или, например, мы приобрели партию подходящего концентрата квасного сусла, и все показатели нас устроили. Мы раскрутили новый продукт, вложив силы в его продвижение, обратились за следующей партией, а производитель говорит, что этот концентрат… снят с производства! Также нас не устраивают у других производителей вкусовые качества и показатели концентрата отличаются от тех, что нам нужны: имеются проблемы с растворимостью, цветностью, фильтрацией.

– Получается, что солод и концентраты вы делаете, в первую очередь, для себя, а излишки продаете?

– Запустив производство солода и концентратов, мы решили важную задачу – обеспечили свое собственное производство стабильным сырьем. Вторая задача, которую мы сейчас успешно реализуем, – это продажа солода и концентратов всем потенциальным клиентам, которые в нем заинтересованы.

Так получилось, что мы здесь, на юге, от ближайших производителей концентратов квасного сусла находимся на расстоянии 1300–1700 км. Соответственно, логистические расходы очень высокие. Нашим партнерам, которые работают недалеко, мы предоставляем сырье на более выгодных условиях, сокращая затраты как минимум на транспортные расходы.

Поскольку мы производим конечный продукт, наши специалисты оказывают технологическую поддержку тем, кто захочет производить квас на нашем концентрате. Специально для этого у нас имеется экспериментальный участок, где мы можем разрабатывать новые сорта. И у нас есть высокотехнологичная аттестованная лаборатория для проведения всех необходимых анализов.

– Какие виды экстрактов вы выпускаете?

– Мы производим концентрат квасного сусла и ячменно-солодовый экстракт. Пока производим только необходимые нам виды, но в планах есть производство экстрактов для кондитеров, хлебозаводов, пивзаводов. Особенно нас интересует производство тех экстрактов, которые необходимо импортозаместить.

– В какую тару разливаете экстракты?

– Розлив производим в канистры, бочки, еврокубы и автоцистерны.

– Давайте обсудим солодовню. Сколько времени вы ее строили, какое там установлено оборудование?

– Солодовня строилась во время пандемии, поэтому оборудование преимущественно отечественного производства. Мы отыскали производителей, которые изготовили все необходимое оборудование по нашим чертежам.

– Какая у солодовни производственная мощность?

– От 300 до 600 тонн в месяц солода разных сортов. Эта цифра зависит от того, какой именно солод производится, так как на производство одной партии уходит от 7 до 14 суток.









– По какому принципу работает солодовня? Какой выход одной партии солода?
– У нас классическая ящичная технология производства с современным оборудованием, которое позволяет автоматизировать все процессы управления производством. В одну смену солодовню обслуживает всего 3 человека. Выход одной партии составляет около 50 тонн.

– Какие сорта солода производите?
– Солод ржаной ферментированный и неферментированный, солод пивоваренный ячменный светлый.

– Где вы закупаете рожь и ячмень?
– В разных регионах, начиная с севера Ростовской области, Волгоградской, Тамбовской и Пензенской областей.

– Какие сорта пивоваренного ячменя используете?
– Деспина, Маргарет, Грейс

– Кто ваши основные покупатели солода и экстрактов?
– Локальные пивоваренные и хлебопекарные заводы. Через интернет-магазины активно продвигаем нашу продукцию среди винокуров.

– Каков минимальный заказ для отгрузки с завода?
– В настоящее время мы работаем со всеми клиентами. Мы понимаем, что сегодня приобретут 100 кг, попробуют, а потом приедут за более крупной партией. При этом цена зависит от объема. Мы всех приглашаем к сотрудничеству!

– Чтобы производить качественный квас, вы запустили солодовню и цех для производства экстрактов. А что дальше? Вряд ли ведь будете стоять на месте.
– Наша задача – наладить ритмичный круглогодичный режим работы, добиться стабильности выпускаемой продукции. Также мы стремимся идеально отработать технологию, освоить производство специальных сортов солода: венский, карамельный, жженый, пшеничный и другие. Научиться делать солод такого качества, чтобы он не уступал импортному. Планируем освоить выпуск широкой линейки зерновых и солодовых концентратов и экстрактов для разных отраслей промышленности: ржаной, различные ячменные для разных отраслей промышленности, отличающиеся по определенным показателям.



Заказать экстракты и солод можно по тел. +7 (928) 20-320-38 e-mail: torg@kwas.ru