



Обзор СМИ 10.09-16.09.2016 (органика)

Оглавление

Россия.....	2
Основатель «Этномира» займется органическими удобрениями (16.09.2016 г., РБК).....	2
Органическая еда от Тимати: рэпер открывает ресторан быстрого питания (12.09.2016 г., aspnova)	3
Лимонад из шишек (14.09.2016 г., МК Екатеринбург).....	4
ЕврАЗеC	5
Минагропрод Украины будет помогать органическим производителям выходить на внешние рынки (12.09.2016г., УкрАгроКонсалт)	5
В Украине рекордно выросли продажи органической еды (09.09.2016 г., UBR)	6
АКБА-КРЕДИТ АГРИКОЛЬ БАНК содействует армянским производителям экологически чистой продукции (14.09.2016 г., АРКА).....	6
В мире	8
Африка накормит себя и Европу – МФСР (15.09.2016 г., Рамблер – Новости).....	8
Приложение.....	9
Средняя урожайность кукурузы по стране выросла в 4 раза, отстав по урожайности от органической кукурузы всего на 14%. (24.08.2016 г., Институт органического земледелия)	9
10 поводов перейти на органическую пищу (13.09.2016 г., Newsme.com.ua)	12
Что такое локаворство? (15.09.2016 г., rodovid)	13
Новая точка "33 пингвина" открылась на горнолыжном курорте "Роза Хutor" в Сочи (15.09.2016 г., advis.ru)	14
Новости партнёров.....	14
В Беларуси пройдёт IV Международная конференция по развитию органического хозяйства: регистрация открыта! (16.09.2016 г., учреждение «Центр экологических решений»)	14
Полевой День Фермера (10.09.2016 г., Bio KG).....	15
Выставка ярмарка органической и экологически чистой продукции	16
Информационный дайджест «Листок Жизни» (09.2016 г., Экологический союз)	17
6-я международная выставка ЭкоГородЭкспо (16.09.2016 г., club.cnews.ru)	17
Давайте познакомимся.....	18
Как магазин «Кудесник» эксплуатирует моду на экологичность (09.09.2016 г., kontur.ru)	18
Это интересно.....	23

Россия

Основатель «Этномира» займется органическими удобрениями (16.09.2016 г., РБК)

Основатель «Этномира» Руслан Байрамов планирует вложить до 1 млрд руб. в производство удобрений, которые можно использовать в органическом сельском хозяйстве. Пока крупнейшие производители органики сами обеспечивают себя удобрениями.



«Пропагандой темы органического сельского хозяйства мы занимаемся несколько лет, но сами — включились в этом году», — рассказывает Руслан Байрамов. Около 20 га на территории «Этномира», чья общая площадь составляет 140 га, было в 2016 году отдано под овощи (картофель, кабачки, свекла) и зерновые. В дальнейшем в рамках проекта «АгроИтномир» планируется сажать сады, строить теплицы и проводить семинары по органическому земледелию.

К 2020 году Байрамов хочет засадить 56 га земли и надеется получать 450 т продукции (овощи и фрукты) ежегодно. Для сравнения: одно из крупнейших органических хозяйств, «АгриВолга», планирует в этом году собрать 825 т овощей с 42,6 га. Помощником в проекте станет Институт органического сельского хозяйства, стратегическим финансовым партнером которого «Этномир» стал в этом году.

В настоящее время институт также проводит опыты и тестирование удобрений, которые могут быть использованы в органическом сельском хозяйстве. Их производство Руслан Байрамов планирует запустить к весне следующего года, для чего ведет переговоры с руководством птицефабрик в Калужской, Московской и Белгородской областях, а также в Татарстане.

Органические удобрения производятся путем гранулирования птичьего помета, без использования химии. Мощность первого производства, по словам Байрамова, будет составлять 10–12 тыс. т удобрений в год. Всего в течение следующих пяти лет предприниматель намерен открыть до десяти производственных площадок, инвестировав в проект от 500 млн до 1 млрд руб.

Исполнительный директор Национального органического союза Олег Мироненко считает, что производство органических удобрений в России имеет большие перспективы, но рынок невелик и имеет ряд препятствий для развития. «Технология производства и сертификации органических удобрений достаточно сложная и неотработанная», — указывает эксперт. По его словам, помимо «Этномира» о планах производства органических препаратов заявили еще несколько компаний. Проблема в том, что они должны подтвердить органическое происхождение удобрений и технологию их переработки. Для этого соответствующую сертификацию должна иметь сама птицефабрика, объясняет Мироненко.

По его оценкам, всего в России насчитывается 70–80 сертифицированных компаний, которые производят органическую сельхозпродукцию. При этом многие крупные производители, например компании «АгриВолга» и «Органик», работают в замкнутом цикле и сами обеспечивают себя удобрениями.

Сам Байрамов признает, что ниша органических удобрений пока очень невелика, а чтобы убедить фермеров в качестве продукции, потребуется как минимум год. «Сельхозпроизводитель очень консервативен. Он должен понять, что происходит с почвой, с продукцией», — говорит Байрамов.

В целом рынок органической сельхозпродукции из-за кризиса растет более медленными темпами, чем ожидалось. По оценкам Национального органического союза, последние три года ежегодно он увеличивается примерно на 4%, хотя ранее прогнозировался рост 10–12%. Сегодня общий объем рынка составляет \$150–160 млн, и 90% продукции завозится из-за рубежа, говорит Мироненко.

«Этномир» — этнографический музей и парк развлечений под открытым небом — был открыт в Калужской области в 2007 году. В настоящий момент на территории комплекса работают 52 этнодвора, представляющие быт различных народов мира, несколько отелей и ресторанов. Ежегодно комплекс посещают 3 млн человек.
<http://www.rbc.ru/business/15/09/2016/57dab9399a7947eda081d47f?from=newsfeed>

Органическая еда от Тимати: рэпер открывает ресторан быстрого питания (12.09.2016 г., aspnova)

Евгений Сотников

Стало известно, что российский рэпер Тимати открывает ресторан быстрого питания Black Star Burger. Отмечают, что еда будет изготовлена только из экологически чистых продуктов, российского производства.



Ранее отмечалось, что Тимати на самом деле очень заботливый и чуткий отец, который мечтает, чтобы его малышка Алиса была здоровой и счастливой. Для этого молодой отец отдал свою девочку на художественную гимнастику, где девочка уже делает успехи. Тимати часто делится со своими поклонниками фотографиями своей дочери. А недавно он объявил об открытии собственного ресторана.

Успешный российский рэпер Тимати пришел к выводу, что пора направить свои гонорары в предпринимательство и решил открыть ресторан быстрого питания. Им было анонсировано открытие Black Star Burger — ресторана быстрого питания, где блюда готовят из органических продуктов. Открытие ресторана вскоре состоится.

На днях прошла лишь закрытая дегустация для знаменитостей и друзей рэпера, отмечают, что, несмотря на то, что на мероприятие пришло довольно много людей, все остались довольны.

От остальных подобных заведений, ресторан Black Star Burger отличается тем, что нацелен на предоставление клиентам блюд исключительного качества, изготовленных из натуральных экологически чистых продуктов. По словам источника, бургеры будут изготавливать из натуральной мраморной говядины и только российского производства.

«Все продукты органические, все мясо натуральное, только Российского производителя !!! Никакого ГМО и никакой глубокой заморозки !!! Все свежее и натуральное. Собственная выпечка и свои рецепты соусов. Бекон халяльный (говяжий), нет свинины, все на Трюфельном масле. Отдельное вегетарианское меню !!! Теперь самое интересное: Цены удивят, приятно, многие даже скажут что это не возможно)))) но... не буду дальше дразнить, все увидите сами», — написал Тимати.

Видео опубликовано Black Star (@timatiofficial)
Сен 9 2016 в 2:10 PDT

Отмечается, что в ресторане при желании не запачкать руки во время еды будут выдаваться специальные черные одноразовые перчатки. Внешне они конечно напоминают медицинские перчатки, но это уже совершенно другой вопрос.

<http://aspnova.ru/shou-biz/organicheskaya-eda-ot-timati-reper-otkryivaet-restoran-byistrogo-pitaniya/>

Лимонад из шишек (14.09.2016 г., МК Екатеринбург)

Картинки с агропромышленной выставки «Экодороги Урала – 2016»

3 и 4 сентября в Кургане прошла VII Межрегиональная агропромышленная выставка «Экодороги Урала — 2016». Лучшую и новейшую экодорогу АПК и перерабатывающей промышленности со всего округа собрали в Ледовом дворце им. Николая Парышева. Открыли выставку полпред президента в УФО Игорь Холманских, заместитель министра сельского хозяйства РФ Евгений Громыко и губернатор Курганской области Алексей Кокорин.



...

Замминистра сельского хозяйства РФ Евгений Громыко отметил, что эковыставки проводятся в России не так давно и не так масштабно. Урал, по его словам, является пионером в проведении таких мероприятий.

— Сегодня 71% российских потребителей хотят покупать продукты питания без добавок, а 81% потребителей хотят знать точную рецептуру готового продукта. Это открывает для всех участников выставки огромные перспективы развития. Это серьезнейшая статья будущих доходов крестьян, ориентированных на экспорт. Нельзя ждать, пока мы насытим всех подряд, а потом будем заниматься здоровым питанием. Это нужно делать параллельно, — резюмировал Евгений Громыко.

...

Вольница в «зеленом» сельском хозяйстве

На самой площадке агропромышленной выставки проходили научные «круглые столы» и конференции, посвященные органическому сельскому хозяйству, минимизации экономических рисков при производстве и сбыте экодороги, подготовке кадров.

По оценкам специалистов, через 5-10 лет до 20% мирового рынка займет органическая продукция. «Мы должны наше сельское хозяйство вести к «зеленым» технологиям. Да, по основным продуктам питания мы обеспечиваем продовольственную безопасность. Но нам нужны новые и качественные продукты, биологически полноценные», — заявляют уральские эксперты.

Натуральные продукты производить сложно и затратно. Но главная беда в том, что нет федерального закона, который бы жестко определял сертификацию органических продуктов, ценообразование и другие затраты.

В Европе давно поняли, к каким негативным последствиям приводит традиционное сельское хозяйство. Почва и вода загрязняются нитратами, солями и тяжелыми металлами, пагубными для населения. В настоящее время органическое сельское хозяйство практикуется в 160 странах мира, в 84-х действуют собственные законы об органическом сельском хозяйстве, в десятках других стран такие законопроекты уже разрабатываются. В России же такого закона нет. Подобный проект был, но он прошел первое чтение в Госдуме и затерялся. Это тот пример, когда на воплощение здравой идеи не нашлось денег.

Тем не менее, в отдельных субъектах РФ есть такие законы, но их можно пересчитать по пальцам одной руки. Первой приняла закон об органическом сельском хозяйстве Ульяновская область, за ней подтянулся Краснодарский край.

Эксперты возлагают надежды на новый документ. С 1 января 2017 года вступит в силу новый национальный стандарт ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства. Порядок проведения добровольной сертификации». Да, ГОСТ будет регламентировать правила сертификации, но надо учесть, что акцент делается на добровольную сертификацию. Однако эксперты уверены, новый ГОСТ покончит с казацкой вольницей в данной сфере, внесет упорядоченность и ясность.

Впечатления от прошедшего мероприятия, скажем, хорошие. Длинные очереди у стендов говорили сами за себя. Следующая агропромышленная выставка, по предложению полпреда Игоря Холманских, пройдет в Тюменской области.

<http://eburg.mk.ru/articles/2016/09/14/limonad-iz-shishek.html>

ЕврАЗеC

Минагропрод Украины будет помогать органическим производителям выходить на внешние рынки (12.09.2016г., УкрАгроКонсалт)

Необходимо помогать украинским малым и средним фермерам, которые производят органическую продукцию и хотят ее экспорттировать, выходить на внешние рынки и усиливать там свои позиции.

Об этом заявила заместитель Министра аграрной политики и продовольствия Украины по вопросам европейской интеграции Ольга Трофимцева во время восьмого Всеукраинской ярмарки органических продуктов, которая уже шестой год подряд проходит при поддержке Министерства аграрной политики и продовольствия Украины.

"Сегодня есть немало украинских фермеров, которые заинтересованы в производстве органической продукции. Главной задачей для Минагрополитики является поддержка этих производителей. В этом направлении потенциал Украины еще далеко не исчерпан. Для увеличения производства органики необходимо совместно работать бизнеса, ассоциациям и государству", - отметила Ольга Трофимцовы.

Заместитель Министра подчеркнула, что сегодня аграрные производители сталкиваются с большим количеством вопросов, которые мешают развивать экопродукцию. В иностранного потребителя Украинская органическая продукция пользуется спросом, а в некоторых украинских фермеров уже есть европейская сертификация на товар, но остается еще ряд вопросов, по которым украинские фермеры не могут выйти на внешние и европейские рынки. Например, это логистические вопросы, маркировка, поиск партнеров, недостаток информации о возможностях и путях экспорта.

«Сегодня при Министерстве аграрной политики и продовольствия Украины уже работает центр поддержки экспорта Украины в ЕС. Наша главная задача - помочь фермерам выйти на большие перспективные рынки. И это не только ЕС, но и Канада, и США, и Япония или Корея. В частности, Минагрополитики помогать производителям всеми инструментами: от информационной поддержки до привлечения заинтересованных иностранных инвесторов», - прокомментировала Ольга Трофимцовы.

На ярмарке было представлено более 30 органических производителей из 18 областей Украины. Заместитель Министра отметила, что продукция каждого эксклюзивная и имеет отличие качество: «Сегодня наибольшим спросом украинская органическая продукция среди стран ЕС пользуется в Германии. Но потенциальных рынков с большим спросом на эту продукцию очень много. Нам есть куда расти и увеличивать объемы производства, переработки и экспорта».

<http://www.ukragroconsult.com/news/minagroprod-ukrainy-budet-pomogat-organicheskim-proizvoditelyam-vyhodit-na-vneshnie-rynki>

В Украине рекордно выросли продажи органической еды (09.09.2016 г., УБР)

Сейчас в стране насчитывается около 210 сертифицированных органических предприятий



Потребление органических продуктов в Украине за 8 лет выросло в 34 раза.

Об этом на пресс-конференции сообщил глава управления Федерации органического движения Украины Евгений Милованов, информирует Украинская аграрная конфедерация.

По его словам, это колоссальная цифра для Украины, но если сравнивать с потреблением органических продуктов в Европе, то это очень скучные показатели.

"В Украине потребление органических продуктов в 2014 году составило 14,5 миллиона евро, тогда как в Германии эта цифра составляет 8 млрд евро", - сказал Евгений Милованов.

Он уточнил, что сейчас в Украине насчитывается около 210 сертифицированных органических предприятий.

"В 2016 году количество органических производителей начало появляться. Этому способствует объединение фермеров в корпоративы", - уточнил Евгений Милованов.

Справка. Украина занимает 20-е место в мире по площади, задействованной под органическое выращивание сельхозпродукции, с показателем 410 тыс га, что составляет около 1% от всех сельскохозяйственных угодий в стране.

<http://ubr.ua/market/agricultural-market/v-ukraine-rekordno-vyrosli-prodaji-organicheskoi-edy-432265>

АКБА-КРЕДИТ АГРИКОЛЬ БАНК содействует армянским производителям экологически чистой продукции (14.09.2016 г., АРКА).

Предприниматели, возвратившиеся на родину из других стран, продолжают придавать новые импульсы благодаря своему опыту, инновационным методам и особым подходам.



Один из таких бизнесменов является Джордж Табакян, который родился, вырос, получил образование и занимался предпринимательством в Ливане, однако спустя некоторое время решил продолжить свою деятельность на родине.

Как сообщает пресс-служба АКБА-КРЕДИТ АГРИКОЛЬ БАНКа, Джордж прибыл в Армению в 2011 году, а в 2013 году основал ООО "Холдинг "Мер Сареп", который в настоящее время под брендом Honey.am занимается закупками меда в разных областях Армении и его переработкой.

"Мне всегда очень интересовало производство меда, продвижение на рынке производимого в разных уголках Армении меда. После окончательной формировании

идеи мы начали исследовать армянский рынок меда и возможности развития производства. Этот процесс продлился около полутора лет. В начале были некоторые сложности: пчеловоды с недоверием отнеслись к нам, продавцы не хотели сотрудничать, не говоря уже о том, что покупатель не верил в то, что предлагаемый нами мед действительно экологически чистый", - рассказал он.

Мед сам по себе довольно дорогостоящий продукт, и когда Honey.am делал первые шаги, компания была вынуждена продавать мед практически по себестоимости. В то время главной задачей было завоевать доверие покупателей и за счет этого получить стабильное место на рынке.

Теперь - спустя три года после начала деятельности, компания зарегистрировала довольно серьезные успехи: налажено сотрудничество с крупными сетями магазинов, которым организация предлагает из года в год расширяющийся ассортимент с прекрасными вкусовыми качествами, продукция получила достаточную известность.

Сотрудничающие в настоящее время с компанией пчеловоды работают в общинах Арпи Лич, Беркабер, Карвачар, Шамшадин, Урцасар, Айтах, а каждый из видов меда, представленных под брендом Honey.am, носит название местности, где он был произведен.

"Естественно, основной задачей была также организация экспорта, поскольку экологически чистая продукция во всем мире имеет большой спрос, и наш мед полностью соответствует этим требованиям. В этом контексте очень важным было наше участие в программе сертификации органических продуктов питания, реализуемой АКБА-КРЕДИТ АГРИКОЛЬ БАНКом совместно с NABU (Немецкий союз защиты природы - ред.), в которой мы были признаны победителями и благодаря финансовому вкладу организаторов бесплатно получили сертификат производителя органических продуктов питания", - отметил Джордж. Он добавил, что в рамках программы они вместе с другими победителями отправились в Берлин и приняли участие в выставке производителей органических продуктов питания Bio OST, и что самое главное - заключили договор об экспорте продукции с немецкой сетью магазинов, занимающейся реализацией исключительно органических продуктов питания.

"Наша встреча с Джорджем завершилась разговором о планах на будущее и дегустацией приготовленного из меда крема незабываемого вкуса, который пока находится на стадии разработки. Наш собеседник отметил, что компания уже готова к продвижению вперед посредством расширения производства и углубления сотрудничества как с банком, так и с немецкой стороной, будучи уверенной в том, что тем самым откроются более широкие возможности для выхода на европейский рынок", - отмечается в сообщении.

ЗАО «АКБА-КРЕДИТ АГРИКОЛЬ БАНК» (бывший Банк Крестьянской Взаимопомощи Армении, ACBA) основано в 1995 году в рамках программы Евросоюза TACIS. В сентябре 2006 года французская Банковская группа Кредит Агриколь стала самым крупным акционером банка, осуществив значительные инвестиции в капитал. -0-

http://arka.am/ru/news/business/akba_kredit_agrikol_bank_sodeystvuet_armyanskim_proizvoditelyam_ekologicheskiy_chistoy_produktsii/

В мире

Африка накормит себя и Европу – МФСР (15.09.2016 г., Рамблер – Новости)

Президент Международного фонда сельскохозяйственного развития (МФСР) Канайо Нванзе заявил, что Африка может обеспечить себя 130% продовольствия, сообщает танзанийское информационное агентство HabariLeo.

«Наш материк продолжает ежегодно тратить \$35 млрд, чтобы обеспечить население едой. В тоже время, по последним данным, мы можем удовлетворить 130% наших потребностей в продовольствии. Я думаю, что это абсолютно смешно, что такой богатый континент как Африка тратит столько денег, создавая новые рабочие места в других странах и покупая продукцию извне» - сказал Канайо Нванзе.

Он также добавил, что миллионы людей в Африке смогут избавиться от бедности, если континент приложит больше усилий для развития сельского хозяйства. Такое заявление прозвучало во время обсуждения устойчивости сельского хозяйства и изменения климата Африки на международном экономическом форуме в Кигали (Руанда).

Несмотря на экономические трудности, существенный прирост населения, проблемы с безопасностью и изменение климата, у Африки по-прежнему очень огромный потенциал, сказал Нванзе. Он отметил, что тот факт, что Африка в большом количестве импортирует продовольствия кажется ему удивительным, поскольку сам континент способен прокормить себя и отправить излишки в Европу.

По словам Нванзе, прежде всего необходимо усовершенствовать методы ведения сельского хозяйства, включая внедрение современных технологий и повышение качества различных семян. «Африка нуждается в зеленой революции: увеличении производительности сельского хозяйства, путем использования лучших методов ведения».

Одной из важных дискуссий после этого доклада, стал вопрос использования химических удобрений. Мнения представителей африканских стран разделились.

Те, кто против, заявили, что «зеленая революция» должна быть основана на «хорошем сельском хозяйстве»,

т. е.

использование плодородной почвы и натуральных удобрений. Было высказано предложение развивать «органическое сельское хозяйство», которое не вредит окружающей среде и самому человеку.

Директор Национального органического сельскохозяйственного движения Уганды, Мосес Muwanga сказал: «Компост происходящий от химических веществ выделяет газы, тем самым способствуя изменению климата. Кроме того, такие удобрения являются дорогостоящими для мелких фермеров».

«Мы выступаем против использования сельскохозяйственных химикатов. Потому что этот путь не может быть устойчивым в Африке. Это увеличивает экологический ущерб и издержки производства» - заявил Мубита Лумо, заместитель председателя организации органических производителей и переработчиков Замбии.

Он также сказал, что Африка должна опираться на свои сильные стороны, в том числе плодородные земли, местные ресурсы, местные сорта растений и многолетний опыт.

Многие ученые также подтверждают, что Африка получит больше выгоды от ведения органического сельского хозяйства. По их мнению, континент должен начать использовать новый тип семян, чтобы увеличить производительность, избавиться от вредителей и сохранить благоприятный климат.

<http://news.rambler.ru/world/34725791-afrika-nakormit-sebya-i-evropu-mfsr/>

Приложение

Средняя урожайность кукурузы по стране выросла в 4 раза, отстав по урожайности от органической кукурузы всего на 14%. (24.08.2016 г., Институт органического земледелия)

"Урожайность кукурузы в России выросла почти в четыре раза — с 16,3 ц/га до 59,8 ц/га, указано в оперативной сводке Минсельхоза по сбору зерновых на 22 августа.

Пока намолочено 9,7 тыс. т этой культуры, эксперты ожидают урожая в 13,69 млн т.

Минсельхоз считает необходимым удвоить производство кукурузы до 30 млн т. Без достижения этой цели не добиться производства зерновых на уровне 150 млн т. Сейчас Россия собирает порядка 14 млн т ежегодно.

По прогнозу аналитического центра «СовЭкон» экспорт кукурузы из России в сезоне-2015/16 может составить 5 млн т. По словам исполнительного директора компании Андрея Сизова, этот объем обновит предыдущий рекорд в 4 млн т, который был достигнут в 2013/14 сельхозгоду. «По объемам поставок в этом сезоне кукуруза выйдет на второе место после пшеницы», — не исключал Сизов. В денежном выражении вывоз оценивается в \$0,9 млрд.

Нашиими специалистами в Кабардино-Балкарской республике в 2015 году на территории 100 га. был произведён посев органической кукурузы, и была достигнута урожайность 70 ц/га.

На данном поле соблюдается 4-х-польный севооборот: кукуруза на зерно – соя – озимая пшеница — бобовые травы. Следует отметить, что в первый год создания опытной площадки организаторы руководствовались получением экономической выгоды с максимально возможным замещением синтетических минеральных удобрений и пестицидов. По вышеприведенной схеме практически на 100% получилось заменить минеральные удобрения используемые как при посеве, так и при подкормке, на органические удобрения собственного производства, отказаться от проправления семян, а также использовать семена российской селекции, полученных без применения трансгенных технологий (гибрид Ладожский), в борьбе против хлопковой совки использованы биоинсектициды, в качестве подкормки и стимуляции применены микроэлементы (не нитратные формы) и биопрепарат на основе бактерий рода Bacillus.

Результаты внедрения органической технологии по кукурузе гибрид Ладожский 491 (Кабардино-Балкария)

Эффективность

	Классическая технология 1	Классическая технология 2	Органическая технология
	1) 150 кг/Га нитроаммоfosка 2) 150 кг/Га Ам. селитра	1) 150 кг/Га нитроаммоfosка 2) 100 кг/Га Ам. селитра	1) 150 кг/Га гранул 2) 1 литр/Га биопрепарат
Урожайность	66 ц/Га	60 ц/Га	70 ц/Га
Расходы на удобрения	5 700	5 000	3 000/1 300
K*	28	14 (47% ↓)	26
Ca*	36 (27% ↓)	51	49

*Химический состав листовых пластин, % ACB



Как отмечено выше, целью было получение экономической прибыли при максимально возможной биологизации. В итоге проведения опыта было выявлено, что по сравнению с рядом прилегающими полями урожайность зерна кукурузы составила 70 ц/га, против 66 и 60 ц/га с прилегающих полей соответственно.

Результаты внедрения органической технологии по кукурузе

гибрид Ладожский 491 (Кабардино-Балкария)

Эффективность



По нашим наблюдениям за морфологическими признаками сравниваемых растений и аналитическим данным растительных материалов и почвенных образцов сделан вывод, что наибольшее влияние на рост и развитие растений оказало поступление в почву органических удобрений, в сочетании с листовой подкормкой.

Морфологические данные растений, в том числе диаметр ствола и ширина листовой пластины являются важными показателями, определяющими эффективность минерального питания растений и общего их состояния, что в итоге определяет потенциальную урожайность посевов.

Оценивая влияние различных технологий на диаметр ствола растений, выявляется большая эффективность производства с применением элементов биотехнологий по сравнению с традиционной минеральной системой производства. Средний диаметр ствола в варианте с использованием биологических и органических компонентов превосходит на 23,8% вариант 2 и на 14,3% вариант 3.

В процессе визуального осмотра посевов на сравниваемых полях было выявлено, что на поле в варианте 2 отмечалась высокая степень полегания стеблей, а в варианте 3 – раннее усыхание листьев растений. С дальнейшей целью изучения причин такого поведения растений были проведены анализы растительного материала в лаборатории ЧГУ.

Но самое главное: смотрим на экономику, органика на 7600 руб/га., то есть на 65% дешевле в производстве:

Технологическая карта по агрохимической технологии

Экономичность



Технологическая карта по органической технологии

Экономичность



Экономия
7600 руб.

В течение нескольких лет проведения экспериментов сформировалось заключение, что наибольший импульс для внедрения биотехнологий дает целенаправленное осуществление научно-изыскательской деятельности, отвечающее потребностям производственных реалий. Соответствие данному утверждению и повышение уровня практических знаний в процессе проведения экспериментов позволяет из года в год увеличиваться числу сельскохозяйственных производителей в Кабардино-Балкарской Республике, поэтапно внедряющих приемы биотехнологии в агропроизводство.

Со временем наличие понятной системы просчета степени экологичности продукта, крупных и мелких хозяйств, пользующихся данной системой, а также качественного контроля за производством, обеспечит закономерный рост рынка действительной биопродукции с высоким уровнем доверия со стороны потребителя.

Источники:

Алина Евстигнеева, Агроинвестор, август 2016

<http://www.ioa.institute/single-post/2016/08/24/%D0%A1%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BD%D1%8F%D1%8F-%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B0%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C-%D0%BA%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D1%8B->

[%D0%BF%D0%BE-%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B5-%D0%B2%D1%8B%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B0-%D0%B2-4-%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%B0-%D0%BD%D0%B0-%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D1%83%D1%8E-%D0%BA%D1%83%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%83%D0%B7%D1%83-%D1%82%D0%B0%D0%BA-%D0%B8-%D0%BD%D0%B5-%D0%B4%D0%BE%D0%B3%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B0](#)

10 поводов перейти на органическую пищу (13.09.2016 г., Newsme.com.ua)

Вот уже 10-15 лет как на Западе стали очень популярными органические продукты, специальные супермаркеты, их продающие, заведения общепита, готовящие здоровую молекулярную еду, и даже кондитерские, предлагающие выпечку без сахара, глютена и клейковины. Organic стал своеобразным стилем жизни для многих людей. Для нас же все это еще достаточно ново и неизучено. Но разобраться в вопросе стоит. Так чем же так полезна эта самая органическая еда?

1. Продукция с маркировкой «био», «эко» и «органическая» выращена или произведена без использования генно-модифицированных организмов, антибиотиков, гормонов, синтезированных красителей, химических консервантов, ароматизаторов, токсичных химикатов, пестицидов, гербицидов, фунгицидов и химических удобрений. Звучит привлекательно, но это еще далеко не все преимущества органических продуктов. Итак, оценим все «ЗА», как передает Интернет-издание для девушек и женщин от 14 до 35 лет Pannochka.net.

2. Органический продукт не покрыт коктейлем ядохимикатов. В среднем на кожуре даже хорошо вымытого неорганического яблока остается 20-30 химических ядовитых веществ. С яблоком они попадают в наш организм, и, что самое неприятное, в организмы наших детей.

3. В свежем органическом продукте содержится на 50 процентов больше витаминов, полезных веществ, ферментов и питательных микроэлементов, чем в аналогичном, но выращенном при помощи интенсивной химической обработки. Разница очевидна.

4. Переход на органическую пищу на сегодняшний день - это единственный способ избежать генно-модифицированных продуктов. Отдавая предпочтение органике, мы выражаем протест против ГМО и свое недоверие к подобным продуктам.

5. Для тех, кто не соблюдает вегетарианскую диету и употребляет в пищу мясо и молочные продукты, переход на органическую пищу очень важен. Ведь все животные, выращенные на неорганических фермах, напичканы опасным коктейлем из антибиотиков, гормонов роста и анипаразитарных препаратов. Причем независимо от того, есть паразиты у животного, или нет. Вместе с мясными и молочными продуктами питания все эти вещества попадают на наши столы. И именно с этими веществами, которые мы невольно тоже употребляем в пищу, можно связать тот факт, что мясные продукты якобы вызывают коронарные заболевания и повышенное кровяное давление. Не сам продукты, а то, что нам, невольно, приходится употреблять вместе с ними. Более того, на неорганических фермах животных кормят преимущественно генно-модифицированной соей, и еще неизвестно, как это отразится на нашем потомстве. Кстати, на органических фермах не было зарегистрировано ни одного случая коровьего бешенства. Все это говорит в пользу органических продуктов и натурального хозяйства.

6. Сравните вкус органического и неорганического яблока, и вы отметите, что органическое яблоко более сочное, ароматное, вкусное. А теперь припомните, сколько различных сортов яблок выращивается на Украине.

7. Многие страны исследуют свои почвы и приходят к неутешительным выводам. Почвы, которые используются в неорганическом сельском хозяйстве, бедны минералами и крайне загрязнены. Каждый урожайный год истощает их все больше и больше за счет обработки синтетическими удобрениями, заставляя почву производить больше продуктов, чем она может. Почва не содержит полезных минералов, так откуда же им взяться в продуктах? Более того, использование синтетических обогатительных веществ и химической защиты урожая приводит к тому, что многие виды птиц, насекомых, диких млекопитающих и пресмыкающихся находятся на грани исчезновения. Органические же фермы поддерживают и берегут природу и почву, поскольку не используют химические удобрения.

8. Более того, использование химии в неорганическом сельском хозяйстве пагубно сказывается на здоровье аграриев. Учащаются случаи заболеваний раком и проблемы с органами дыхания. Особенно заметно это прослеживается у сельхозработников развивающихся стран. Так что, переходя на органические продукты, мы также заботимся о здоровье и благополучии ближних.

9. Утверждение, что органические продукты намного дороже неорганических, не более чем миф. Если посчитать, сколько денег ежегодно тратится на очищение питьевой воды от ядохимикатов, которые содержатся в почве, во сколько обошелся мировой экономике всплеск коровьего бешенства, птичьего гриппа и прочего, то станет очевидно, что органическая еда гораздо более рентабельна.

10. Органические продукты развивают наш творческий потенциал. Да-да, именно так, тут нет никакой ошибки. Мы не только открываем для себя растительные продукты, богатые белком, такие как чечевица и нут, которые частично могут заменить нам животную белковую пищу. Мы становимся более изобретательными в кухне. Вспоминаем о том, что можем готовить сами, а не покупать вредные концентраты и полуфабрикаты. Попробуйте хотя бы раз испечь домашний хлеб, и вам больше не захочется возвращаться к промышленному. Испеченное вашими руками печенье не только имеет особый аромат, оно еще и гораздо дешевле на выходе.

<http://newsme.com.ua/tech/health/3532458/>

Что такое локаворство? (15.09.2016 г., rodovid)

Это непривычное нам слово означает «есть местные продукты, потому что это полезно и естественно». Впервые локаворство появилось на слуху после выхода книги Гари Пола Набхама «Возвращайтесь домой, чтобы поесть» в 2001 г. Книга подтолкнула американцев к сначала временным членджам – например, они устраивали месяц питания продуктами, купленными только на локальных фермах. Затем эти акции переросли в марафоны локальной еды. И уже к 2007 году локаворство стало масштабным, потому что к нему подключились рестораны, открывающие новые заведения с концептом local food only.

Питание локальными продуктами строится на трех принципах:

Использовать в пищу еду, произведенную только местными фермерами

Питаться сезонными продуктами

Приобретать продукцию у тех, кому доверяешь и знаешь лично



И если сначала кажется, что рацион резко уменьшается и привычные вкусные блюда и напитки становятся недоступными, то это самоограничение легко снимается, если познакомиться с теми рецептами, которым следовали наши бабушки. Вместо кофе и

индийского чая – чай из мяты, ромашки и душицы, Вместо газировки – компот, узвар, квас.



Наши пра, возможно, не были сверхсознанными в вопросах питания, но их пища была здоровой, вкусной и не ограничивалась в ассортименте.

Локаворство – возвращение к сути питания. Ты обязан понимать, что ты ешь, осознавать, как и где выращены продукты. Как результат – естественная коррекция веса, улучшенное самочувствие и даже оздоровление местной экономики. Больше интереса к фермерским продуктам – больше возможностей у аграриев для развития, большее поддержка небольшим семейным хозяйствам. К тому же, помним, насколько уменьшается вредное влияние на окружающую среду при логистике.

http://rodoovid.me/organic_eat/cto-takoe-lokavorstvo.html

Новая точка "33 пингвина" открылась на горнолыжном курорте "Роза Хутор" в Сочи (15.09.2016 г., advis.ru)

Поклонникам «33 пингвинов» все проще найти любимое мороженое не только рядом с домом, но и на отдыхе. Новая точка открылась на одном из самых известных горнолыжных курортов России – Роза Хутор.

Знаменитое место проведения олимпиады, расположенное в живописном районе Красной поляны, ежегодно привлекает сотни тысяч туристов, которым после долгой прогулки наверняка захочется освежиться. Кроме того, с экологической концепцией курорта прекрасно сочетается новая линейка Organic Bar, так что приобщаться к природе туристы теперь смогут вместе со стаканчиком полезного и вкусного десерта.

<http://www.dairynews.ru/news/novaya-tochka-33-pingvina-otkrylas-na-gornolyzhnom.html>

Новости партнёров

В Беларуси пройдёт IV Международная конференция по развитию органического хозяйства: регистрация открыта! (16.09.2016 г., учреждение «Центр экологических решений»)



Министерство
сельского хозяйства
и продовольствия
Республики Беларусь



Міністэрства
природы



ЦЕНТР
ЭКОЛОГИЧЕСКИХ
РЕШЕНИЙ



АГРАКУЛЬТУРА

Аграрная сельская гостеприимство

В четвёртый раз в Беларуси пройдёт международная конференция, посвящённая развитию органического сельского хозяйства. В этом году специалисты планируют детально обсудить Национальный План действий по развитию органического сектора в Республике Беларусь. Международные и национальные эксперты традиционно представлят на конференции результаты последних исследований в области технологий органического производства, а представители разных секторов – государственных и общественных организаций, научной среды – обсудят различные аспекты функционирования системы органического производства в Республике Беларусь.

Организаторами конференции выступают Министерство сельского хозяйства и продовольствия, Министерство природных ресурсов и охраны окружающей среды,

учреждение «Центр экологических решений», Белорусская государственная сельскохозяйственная академия (БГСХА), учреждение «АгроЭкоКультура».

Дата проведения: 24 ноября, с 10.00 до 18.00.

Место проведения: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, г. Горки, Могилевская область.

К участию в конференции приглашаются представители аграрного сектора Беларуси и других стран, государственных органов власти, научно-исследовательских институтов, колледжей и университетов сельскохозяйственного профиля, практикующие фермеры, представители общественных организаций и другие заинтересованные лица. Для участия необходимо зарегистрироваться [по ссылке](#) до 1 ноября 2016 года.

Программа конференции формируется на основе предложений членов рабочей группы и заявленных докладов участников. В рамках конференции будут организованы и проведены пленарное заседание и три рабочие тематические секции. Работа секций пройдёт в форме выступлений и свободного обмена мнениями участников. Регламенты выступлений пленарного заседаний – до 20 минут, секционных сессий – до пяти минут.

Участие в конференции – бесплатное, расходы за проживание и транспорт покрываются за счет командирующей стороны. Расписание поездов до г. Горки можно найти [по ссылке](#).

Более подробная информация и предварительная программа размещена на странице конференции: <http://ecoidea.by/4th-organic-conference>

По вопросам участия и программы:

Поречина Наталья Ивановна, +375 29 643 46 10, vinograd@tut.by

Любомир Васильевич Клепач, +375 44 555 76 87, Iklepach@ecoidea.by

По вопросам бронирования проживания на время конференции:

Чечеткин Александр Сергеевич, +375 29 3319811, fpk1@tut.by

Полевой День Фермера (10.09.2016 г., Bio KG)

Вы хотите узнать, как выращиваются органические культуры?

Тогда приглашаем всех на Полевой День Фермера, в котором органические фермеры будут делиться своим опытом.

Место проведения: Иссык-Кульская область, село Теплоключенка, здание КСК.
Начало мероприятия: 9:30

Приглашаются все заинтересованные стороны. Для участников мероприятия подготовлен бусик на 15-18 человек. Также расходы на проживание (1 ночь) и питание берет на себя организаторы.

Все желающие принять участие, оставьте свои данные на alymkulov.asan@gmail.com или позвоните по номеру 0555 301331

ДЕН СООЛУК, ТАЗА ТАБИГАТ, ЧЫНЧЫЛДЫК, КАМНОРДУК

BIO-KG
ЗДОРОВЬЕ, ЭКОЛОГИЯ, ЧЕСТЬНОСТЬ, ЗАБОТА

Программа Полевого Дня
Село Теплоключенка, Аксайский район, Иссык-Кульская область
Место проведения: Здание КСК
Дата проведения: 15 сентября 2016

Время	Мероприятие	Выступающие
09:30	Ознакомление с выставкой органической продукции аймака	
	Презентации проектных предложений фермеров на мини-гранты	
10:00	Торжественное Открытие Полевого Дня фермеров	Рысмендеева А. мобилизатор
10:10	Торжественное выступление, Вручение благодарственных писем органическим фермерам	Искендербек Айдаралиев, директор ФОД BIO-KG
10:30	Торжественные речи	Ж. Байсейитов, Глава государственной администрации Аксайского района
10:40		Э.Каларов, Глава Теплоключенского айыл окумоту
10:50		К. Жаныбеков, Председатель Теплоключенского айылного кенеша
11:00	Фермеры об органическом сельском хозяйстве (овощеводство, садоводство, молочное дело, зерновые культуры, мясное направление)	Кумар Досалиев, фермер Бакыт Мамбетов, фермер Бакыт ыбыкеев, глава Аксайского лесничества Черныш И.В. Глава кооператива «Заря» Сагын Сооронбаев, фермер
11:40	Вопросы-ответы, обсуждение	
12:00	Вручение сертификатов грантополучателям	Искендербек Айдаралиев директор ФОД BIO-KG
12:10	Закрытие мероприятия	Рысмендеева А. мобилизатор
12:20	Концертная программа	
13:00	Обед	Кафе «Эдельвейс»
14:30	Выезд в город Бишкек	

*Приглашаются все заинтересованные стороны
**Расходы участников включая транспорт, проживание 1 ночь, питание берет на себя организаторы



<https://www.facebook.com/FODBIOKG/>

Выставка ярмарка органической и экологически чистой продукции



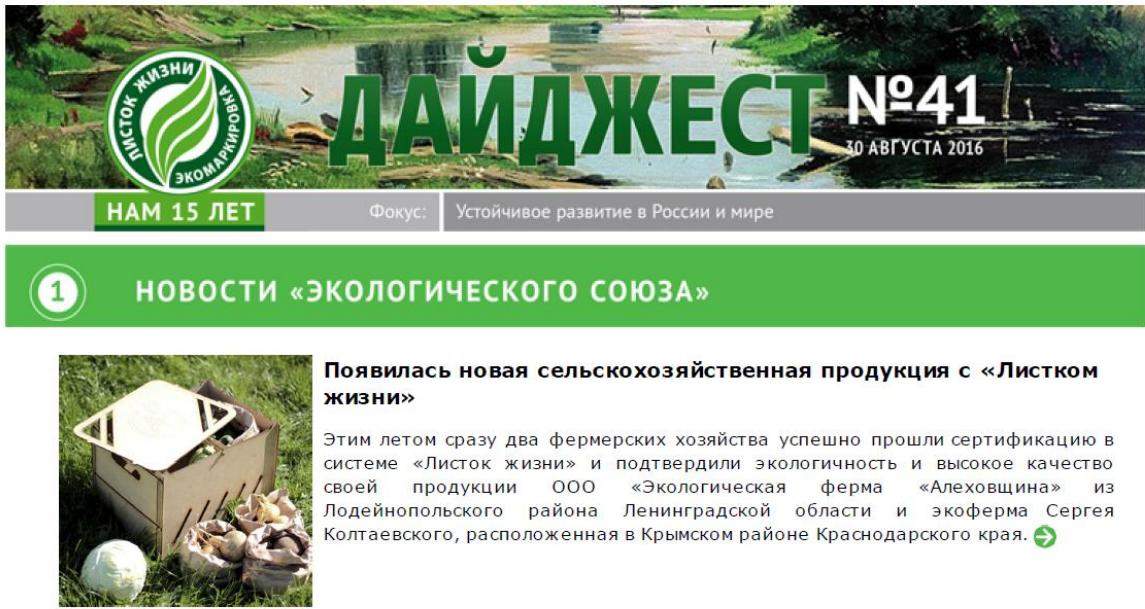
ДЕН СООЛУК, ТАЗА ТАБИГАТ, ЧЫНЧЫЛДЫК, КАМНОРДУК

BIO-KG
ЗДОРОВЬЕ, ЭКОЛОГИЯ, ЧЕСТЬНОСТЬ, ЗАБОТА

14 октября 2016 г. Приглашаем горожан и гостей столицы на Ежегодную Выставку-ярмарку органической и экологически чистой продукции! Основная часть продукции выращена и привезена из органических "аймаков" Кыргызстана.
<https://www.facebook.com/FODBIOKG/>

Информационный дайджест «Листок Жизни» (09.2016 г., Экологический союз)

30.08.2016 г. вышел очередной 41 номер Информационного дайджеста «Листок Жизни»



Появилась новая сельскохозяйственная продукция с «Листком жизни»

Этим летом сразу два фермерских хозяйства успешно прошли сертификацию в системе «Листок жизни» и подтвердили экологичность и высокое качество своей продукции ООО «Экологическая ферма «Алеховщина» из Лодейнопольского района Ленинградской области и экоферма Сергея Колтаевского, расположенная в Крымском районе Краснодарского края.

Дайджест можно прочитать и скачать по ссылке:

http://ecounion.ru/wp-content/uploads/2016/08/digest_41.pdf

6-я международная выставка ЭкоГородЭкспо (16.09.2016 г., club.cnews.ru) 9-11 декабря 2016 | Москва | ВЦ Т-Модуль

Цель выставки: Развитие отрасли экопродукции в России, популяризация идей экопотребления, продвижение экологичных товаров на российском рынке, способствование расширению ассортимента эко, био, органик продукции на полках магазинов.



Официальная поддержка:

- Департамент природопользования и охраны окружающей среды города Москвы

- Ассоциация компаний розничной торговли (АКОРТ)

- Союз Независимых сетей России (Союз НСР)

Основные разделы экспозиции:

- ЭкоFood | Эко, Био, Органик продукты и напитки, здоровое питание
- ЭкоBeauty | Натуральная продукция в индустрии красоты, косметики и моды
- ЭкоHouse | Продукция для содержания, обустройства и строительства экологичного жилья
- ЭкоChildren | Экопродукция для детей

Участники:

Производители и дистрибуторы российской и зарубежной экологичной, натуральной и органической продукции различных направлений, экофермеры, компании, предлагающие решения для экологизации жизни.

Посетители:

Специалисты экоотрасли, дистрибуторы, ритейлеры, экомагазины, оптовики, предприятия общественного питания, экоэксперты, конечные потребители.

Программа:

- Для специалистов – большая бизнес-программа, посвященная развитию экоотрасли в России. В ходе программы будут затрагиваться вопросы маркетинга, сертификации, продажи экопродукции, проблемы законодательства, разрабатывающиеся работающие инструменты, помогающие каждому отдельно взятому предприятию грамотно построить экобизнес.

- Для потребительской аудитории – множество полезных мастер-классов и познавательных лекций об экопродукции и здоровом образе жизни.

ЭкоГородЭкспо предоставляет возможность:

- производителям и поставщикам - наладить контакты с федеральными и региональными торговыми сетями, online и offline экомагазинами, заключить контракты на поставки, продемонстрировать свои продукты конечным потребителям

- представителям ритейла и дистрибуторам - изучить ассортимент экологичной, натуральной и органической продукции, представленной на российском рынке, отобрать лучшую для поставок в магазины

- конечным потребителям - ознакомиться с широким спектром экопродукции, приобрести по оптимальным ценам, узнать, где можно ее покупать в дальнейшем, расширить свои знания в области здорового образа жизни.

http://club.cnews.ru/blogs/entry/vystavka_ekoproduktsii_ekogorodekspo_2016

Давайте познакомимся

Как магазин «Кудесник» эксплуатирует моду на экологичность (09.09.2016 г., kontur.ru)

Кристина Шперлик 9 сентября

Четыре года назад Денис Солдатов «унаследовал» в Екатеринбурге вегетарианский магазин от владельцев, которые решили переехать в Европу, и превратил его в лавку экологичных продуктов и косметики. Сейчас он планирует увеличить площадь торговой точки, запустить франшизу и выйти на рынки Юго-Восточной Азии.



Денис Солдатов, основатель магазина здорового питания «Кудесник», рассказал Контур.Журналу о том, как он прививает покупателям любовь к варенью из сосновых шишек и хлебцам из полбы, откуда в Китае взялась мода на русские продукты и почему законодательство идет на пользу экобизнесу.

Мода на здоровое питание помогает привлечь клиентов

Уже давно я начал интересоваться духовным развитием, посещал различные тренинги. Тогда же познакомился с ребятами, у которых был свой магазин по продаже мебели и сувениров из ивой лозы. Я устроился к ним на работу, стал интересоваться ремеслами, организовывал ярмарки народных промыслов в Екатеринбурге. После этого

работал в местной компании «Водояр», которая специализируется на изделиях из кедра — масле и живице. Мы распространяли продукты по всей России, ездили на фестивали.

Четыре года назад владельцы первого вегетарианского магазина в Екатеринбурге уехали в Европу и предложили мне взять в аренду освободившееся помещение. Сначала это был небольшой магазинчик площадью 10 кв.м, сейчас у нас уже 40 кв.м торговой площади, а также склад и производство.

Первое время мы рассчитывали на постоянных клиентов, которых «унаследовали» у бывших владельцев. Хотя мы сменили название, продукция была та же самая. Постепенно клиентов стало больше, мы стали активнее заниматься рекламой, к тому же как раз появилась мода на здоровое питание. Мы стараемся делать красивую упаковку, потому что многие берут товары в подарок. Депутаты и чиновники любят дарить их делегациям.

Этот тренд мы активно эксплуатируем во всех социальных сетях, на ярмарках и фестивалях. Сейчас у нас гастроном экопродуктов, поэтому целевая аудитория расширилась. Почти половина нашей аудитории — молодые девушки и мамы, которые следят за питанием и здоровьем семьи, занимаются домашним хозяйством. Недавно появилась новая категория клиентов — подростки, которые зацепились за тренд в соцсетях. Многие родители приходят и говорят: «Наш ребенок перестал есть мясо, он ест только странные продукты, помогите. Мы не знаем, чем его кормить». Люди, которые занимаются спортом и духовными практиками, также следят за питанием и приходят в наш магазин.

Мамы с детьми активно интересуются натуральной косметикой — у нас она составляет примерно 30% от продаж. Мы работаем с уральскими производителями «Макош» и «Леля», также сотрудничаем с производителями из Крыма. На косметике в Екатеринбурге специализируются другие магазины — «Береза» и «Котенок», поэтому мы ограничиваем ассортимент. Мы сами пытались производить экокосметику, но поняли, что нужно вкладывать много средств в продвижение, к тому же нужен сильный инвестор.

Мы хотим «звучать из каждого утюга», но маркетинговый бюджет ограничен парой сотен тысяч рублей в год. Мы знаем своего потребителя и стараемся целенаправленно на него воздействовать. Радуют соцсети — бюджет нужен меньший, а эффект быстрее и лучше. Также используем Яндекс.Директ и некоторые печатные издания, но это больше пиар. Насколько он даст нам потребителя, это большой вопрос. Пока мы делаем ставку на интернет-продвижение и очень хотим обновить сайт.

Также много денег вкладываем в печатную рекламу, которую раздаем потребителям. Здесь бюджет сопоставим с интернет-продвижением: нужно печатать листовки, буклеты, газеты. Много денег мы тратим и на участие в выставках — аренду и печатные материалы.

Экопроизводителей пока слишком мало

Мы не ограничиваемся Свердловской областью и продаем продукцию, которая производится по всей России. С Алтая везем отличную муку, зерно для которой выращивается там же.

С мукой в стране большие проблемы, потому что лучшее зерно везут на экспорт.

В магазине мы видим муку, отбеленную разными химическими средствами, запрещенными в Европе. Как правило, она произведена из фуражного зерна, которое в СССР использовалось на корм животным.

Производителей, которые заботятся о стране, не так много. Мы очень довольны своими партнерами, но хотелось бы, чтобы появлялись и другие фермы, которые будут выращивать зерно и молоть его. Возможно, мы откроем свою мельницу. В своем магазине мы уже продаем много муки для домашнего хлебопечения, проводим семинары по бездрожжевому хлебу, сами его выпекаем и продаем.

Многие наши продукты невозможно найти в обычном магазине, поэтому цены сравнить сложно. Мука стоит дороже где-то на 30-50%, а цены на ту продукцию, которую

мы поставляем в сети, стараемся держать на общем уровне, хотя она и продается на специальных полках с диетическим питанием.

Мы уделяем большое внимание тому, что закупаем и продаем, ведем строгий отбор и контроль производителей. Стараемся побывать на всех производствах, хотя на удаленных, например, в Дагестане, не удается. С уральскими производителями мы давно дружим. Где-то они нам помогают, где-то мы им.

Сегодняшнее строгое законодательство не позволяет производителям что-то скрывать, поэтому мы изучаем состав и многое видим.

После этого мы общаемся с производителями, которые, как правило, охотно рассказывают, как и что они делают, из каких семян и каким способом произведено масло, откуда поставляются продукты — либо выращены самостоятельно, либо привезены из других стран — например, тмин или кунжут. Если в составе есть искусственные ароматические и вкусовые добавки, мы сразу отказываем производителю. Тех производителей, кто обманывает, мы практически не встречали, хотя о них знаем.

В Екатеринбурге, как и по всей России, активно появляются частные магазины и целые сети, например, «Рада», «Медведь», «Ягодка». Мы где-то конкурируем по ассортименту, ведь экопроизводителей не так много, но стараемся поддерживать друг друга — обмениваемся товарами, что-то совместно закупаем.

Каждый старается найти свою нишу: «Медведь» ориентирован на целебные продукты, например, алтайские травы; «Ягодка» делает упор на весовые орехи и сухофрукты; «Рада» — это еще и кафе. Мы, в свою очередь, специализируемся на бездрожжевой выпечке, хорошей муке, собственном производстве.

В ближайшем будущем в город начнут заходить федеральные сети, с ними будет намного сложнее конкурировать.

Мы планируем развивать свои пекарни и в ближайшие полгода выходить с предложением по франшизе.

У меня также осталось много контактов людей, которые делают сувениры из дерева, бижутерии, ткани. Хотелось бы запустить такой проект с партнером, пока одному мне сложно его потянуть. Я уже знаю, как все организовать. В магазине и сейчас много сувениров, но из-за ограниченной площади в основном это небольшие изделия — посуда и предметы быта.

Привлечь покупателей и оптовиков можно на выставках

Мы проводим дегустации, рассказываем людям про экопродукты, их состав, как мы их отбираем. Постоянным покупателям нужно рассказывать про новинки. В нашем магазине очень важна роль консультанта, ведь каждому покупателю необходимо уделять много времени, поэтому в сезон в магазине работают по два-три продавца.

На период с сентября по апрель приходятся основные продажи, пик наступает под Новый год. Летом, когда покупателей меньше, мы участвуем в фестивалях. Недавно были на фестивале «Небо и земля» под Тюменью. Мне понравилось разнообразие продуктов, музыкальные группы, занятия по йоге — все в одном месте и очень интересно. Есть фестивали фермерских продуктов «Иван-да-Марья» и «Ковчег», на последнем наша торговая марка заняла первое место.

На своем стенде мы раскладываем самый ходовой ассортимент, о котором можно рассказать что-то необычное, — полбу и хлебцы из нее, свою муку, варенье из шишек, масла и обязательно то, что можно сразу попробовать, — батончики и снеки. Покупатель может убедиться, что они вкусные, и приобрести что-то еще или хотя бы взять рекламу, чтобы потом прийти к нам и осмотреться или сделать заказ в интернет-магазине. В Тюмени, Перми, Челябинске и других соседних городах мы ищем оптовиков, предлагаем там свою продукцию, узнаем, что интересного можно купить.

Часть наших покупателей потом становится продавцами. Все сотрудники — приверженцы здорового образа жизни. С некоторыми дружим давно, кто-то внезапно натолкнулся на эту волну и остался с нами.

Один из моих партнеров раньше занимался традиционным ритейлом и руководил продажами в разных оптовых компаниях. Сейчас мы с ним работаем, потому что он в восторге от экопродуктов.

Мы хотим открыть пекарню при магазине. Возможно, немного изменится ассортимент и удастся договориться с кем-то из местных магазинов и федеральных сетей. Чтобы увеличивать ассортимент, надо увеличивать площадь. Сейчас я чувствую, что 40 кв.м — это мало, мне будет достаточно 60-100 кв.м. Но для этого нужны инвестиции.

Четыре года назад для магазина площадью 10 кв.м было достаточно 500 000 руб., чтобы закупить все, включая мебель. Первые полочки для магазина я делал своими руками, вырезал из мебельных щитов, покрывал лаком, крепил. Сейчас мы заказываем стеллажи плотникам индивидуально, стараемся выбирать необычные дизайны.

Сегодня на те же 500 000 руб. можно закупить партию только одного производителя. Все деньги мы вкладываем в дальнейший рост, особенно на случай, если будем выходить на федеральный уровень, тем более нам нужны вложения в производство и франшизу.

Сезонность равномерно распределена между производством и продажами

Мы вложили в производство, дистрибуцию по России и розничные продажи уже несколько десятков миллионов рублей. Большая часть денег идет в производство, так как нужно закупать сырье и платить заготовителям. Например, сезонность иван-чая очень короткая — две недели в году, а заготовить нужно несколько тонн. Приходится сразу всем платить и за перевозку, и за логистику, и за переработку. Осенью поспевают овощи, например, томаты и перцы, которые в этом году мы будем завяливать.

Сезонность равномерно распределяется между продажами и производством.

Начиная с одуванчиков в мае и заканчивая клюквой в сентябре, мы заняты последним. Собирается все в разных регионах. Например, иван-чай и варенье из одуванчиков местные. Также уральские фермеры выращивают некоторые овощи и ягоды, которые нам нужны для цукатов. Тыква у нас не вызревает, так как в начале августа уже заморозки, поэтому мы везем ее с Кубани. Садовую клюкву, которая нам нужна, выращивают два-три производителя во всем Таможенном союзе. Томаты и перцы мы предпочитаем кубанские, там есть интересные сорта. Ягоды привозим из Сибири, Карелии, Архангельской области.

Выгоднее всего продвигаться на азиатские рынки

Сертифицировать обычные продукты не так сложно. Есть прозрачные регламенты, о которых знают и проверяющие органы, и производители, и консультанты. Это в 90-е годы без взятки ничего нельзя было открыть. Первые три года контролирующие органы не имеют права приходить на производство без жалоб. Все ограничивается только бюджетами на продвижение, пиар и рекламу.

Органические продукты для европейских рынков сертифицировать сложнее. Я знаю, что у крымских производителей косметики есть органический сертификат. Может быть, им это как-то помогает.

Рынки Китая и Юго-Восточной Азии, на мой взгляд, более перспективные, и органические сертификаты для них не нужны, потому что они делают свой тщательный анализ. Только если мы хотим, чтобы продукт прошел туда быстрее, нужно сделать его за свой счет. Расходы нужны только на анализ, они сами знают, как его делать, у них есть все материалы.

Для этого нужны большие вложения, зато есть шанс получить солидный объем сбыта. Одни партии поставок могут исчисляться десятками миллионов рублей. Пока наши производства не готовы к этому, сбыт идет на внутренний рынок, в небольшие сети. Конечно, мы поставляем продукцию и в другие страны, но пока пробными партиями.

В Китае очень популярна тема русских экопродуктов, в некоторых крупных городах наблюдается бум.

В Китае живет стереотип, что китайские продукты резиновые и ненастоящие, к тому же сейчас уровень жизни населения возрос, поэтому они могут позволить себе покупать российские продукты.

Про Россию они хорошо знают из-за политики. К тому же мы соседи — им видно, что здесь экология намного лучше, природа интереснее, много дикоросов. Некоторые китайские компании переупаковывают российские продукты и поставляют их в Европу. Европейские потребители побаиваются закупать у нас напрямую из-за политической обстановки, поэтому через Китай много чего едет в Европу.

<https://kontur.ru/articles/4485>

Это интересно

Еще в 1999 году в центре Екатеринбурга (где находится магазин «Кудесник»), у библиотеки имени В.Г. Белинского, появился первый в городе памятник литературному герою. Монумент представляет собой плиту размерами метр на метр, на которой выгравирована надпись: “Первый в мире памятник Человеку-невидимке, герою новеллы Герберта Уэллса”.

Кроме того на бронзовой плите отпечатки двух ступней: левой - 43-го, правой - 41-го размера. “Герой героем, но и себя тоже хотелось увековечить”, - говорят авторы проекта, литератор Евгений Касимов и художник Александр Шабуров. Первый - автор идеи и отпечатка левой ноги, второй выполнил эскиз, добыл средства и увековечил свою правую ступню.

“На самом деле, этот памятник - не столько литературному герою, - отметил Касимов, - сколько трагедии одиночества и непонятости, памятник миру, где люди общаются по телефону и через Интернет, а на улице проходят мимо друг друга”. По словам авторов, монумент был придуман и выполнен всего за неделю.

Монумент открыли почти 10 лет назад, но екатеринбуржцы очень удивляются, узнав, что в городе существует такой необычный монумент. Летом в траве, зимой под снегом он не очень-то и заметен, притаившись в газоне. Можно сказать, что памятник повторил судьбу героя.



ВЕЛИКИЕ О ПИТАНИИ

«Глупцы обжираются удовольствиями, а после жалуются на нравственную отрыжку».

Минна Анттим

«Только живая свежая пища может сделать человека способным воспринимать и понимать истину».

Пифагор