

Купи козу. Киевлянка сделала бизнес на разведении мелкого рогатого скота



Приобретя небольшую ферму в глуши для развлечения, киевский предприниматель неожиданно сделала успешный бизнес на разведении коз

21.08.2012 | 08:56

Три года назад столичная бизнес-леди Ирина Демьянюк приехала в гости к одногруппнику — чиновнику в

Таращанском районе Киевской области. Он предложил ей съездить на местную конную ферму, чтобы посмотреть на лошадок и, возможно, одну из них приобрести. Эта экскурсия и стала точкой отсчёта для нового бизнеса Демьянюк, которая до этого занималась строительством в столице.

Ферма находилась на заброшенном хуторе в 6 км от ближайшего села. «Я увидела там 39 голодных кобыломаток с торчащими рёбрами, которые выпасались на великолепной территории, расположенной в самой высокой точке Киевской области с озёрами и лесами вокруг, — вспоминает предпринимательница. — И у меня появилась идея всё это выкупить, чтобы организовать там собственное хозяйство».

Покупка обошлась Демьянюк в \$50 000. Но для серьёзного коневодства требовались во много раз большие вложения, поэтому новая владелица фермы продала всех лошадей знакомому, который собирался открывать школу ипотерапии, а вместо них заполнила ферму всевозможными домашними животными: утками, гусями, курами, свиньями, телятами и козами. Выросшая в городе Демьянюк хваталась за всё сразу, но через год поняла, что нужно сосредоточиться на чём-то одном. Из всех животных больше всего ей понравились козы: умные, говорит она. Так бывшая конная ферма превратилась в козью. А ещё через два года заброшенное хозяйство производило до 10 тонн козьего молока в месяц и поставляло свою продукцию крупным торговым сетям.



Чистая органика. В козье молоко и йогурт не добавляют никаких консервантов, ведь в основном их покупают для детей

Молочная порода

Создание серьёзного молочного бизнеса Ирина Демьянюк начала с покупки племенного поголовья коз. Породистый козлёнок стоит от \$300, а за взрослого

породистого козла придётся заплатить не менее 100 000 грн. Среди козоводов большой популярностью пользуется зааненская порода, считающаяся одной из наиболее удойных. Но непосвящённым под видом зааненских часто продают обычных белых коз. «Первых своих «зааненских» коз я купила в Одессе, но позже оказалось, что это чистокровные мальтийки. Тоже неплохая порода, думаю, что продавец сам не подозревал о подлоге», — рассказывает Демьянюк. Сейчас на её ферме живут 55 зааненских племенных коз, остальные — ламанча, альпийские и белые козы. Общая численность стада — 300 голов, из них удойных около 140–150.

Компания Демьянюк перерабатывает от 8 до 10 т молока в месяц. Но можно выйти и на более высокие результаты. В Германии или Австрии с одной козы получают до 12 литров молока в день, а в Украине в среднем выходит около 6 литров: хуже климат и качество выпасов.

В холодное время года козью ферму обслуживают шесть человек — двое дояров, двое переработчиков молока и пара разнорабочих. Летом, когда идёт заготовка кормов, уборка сена и реконструкция зданий, штат увеличивается вдвое.

Молокоперерабатывающее оборудование обошлось хозяйке как минимум вчетверо дороже самой фермы. По её словам, полноценный цех и сыроварня стоят не меньше \$200 000. В прошлом году компания Демьянюк аттестовалась как первый в Украине производитель и переработчик козьего молока.

Фермерское хозяйство «Семеро козлят» производит питьевое козье молоко, творог, брынзу, мягкий сыр и йогурт. В ближайшее время на ферме появятся ещё кефир и мацони, а также будет расширен ассортимент сыров. «В будущем мы планируем производить сыр в оливковом масле, с оливками, с изюмом, с курагой, как в Черногории. Также будем делать сыры по старинным германским рецептам, которые я купила у одной немки», — обещает предприниматель. Подыскивая новые, интересные для рынка продукты, Демьянюк не боится экспериментировать, у неё на ферме из козьего молока делают даже сливочное масло.

Впрочем, с появлением каждого нового продукта владелице фермы приходится выкладывать от \$15 000 до \$60 000 за новое оборудование. Кроме того, за оформление технических условий (ТУ) на каждый вид продукции нужно заплатить по 50 000 грн.

Пока Демьянюк не может себе это позволить: хотя ферма приносит прибыль, вернуть вложенные в неё средства ещё не удалось. Рентабельность молочного бизнеса не так высока — 15–18%, и достичь окупаемости, по расчётам бизнес-леди, удастся через год-два.

Козьими тропами

Несмотря на то, что в Украине потребление продуктов из козьего молока намного ниже, чем во Франции или Германии, круг клиентов козьих ферм с каждым годом растёт. Об этом говорит не только Ирина Демьянюк, но и её конкуренты — владельцы фермы «Золотая коза» Татьяна и Сергей Орловские. В их хозяйстве 350 коз, и за месяц



Как в лучших домах. Демьянюк собирается открыть на ферме полноценную сыроварню и готовить сыры по старинным немецким рецептам

они получают от 7,5 до 12 т молока. По словам фермеров, из-за отсутствия статистики по рынку козьего молока определить его лидера сложно. И поскольку эта ниша почти пуста, конкуренции между собой козоводы не ощущают. Самые известные компании, имеющие налаженное производство, — это, помимо «Семерых козлят» и «Золотой козы», «Бабині кози» и львовская ферма D'Elise, которой владеет француз Бернар Вилем. Остальные — мелкие крестьянские хозяйства, не имеющие собственных торговых марок.

Продукцию козоводы реализуют через собственные сайты, интернет-магазины органических товаров и торговые сети. Последние обеспечивают наибольший объём сбыта. «Золотая коза» продаётся через «Мегамаркет», «Велику кишеню», Novus. «Семеро козлят» также поставляет свою продукцию в «Мегамаркет», а ещё в «Караван», «Сильпо» и магазин деликатесов Delight.

Из-за довольно высоких цен (сыр фета стоит 80 грн. за 500 г, молоко — 30 грн. за 1 л, творог — 80 грн. за 500 г) массовым спросом продукты из козьего молока пока не пользуются. Основные потребители — женщины с маленькими детьми и состоятельные гурманы. В то же время снизить цену производители козьей «молочки» тоже не могут из-за относительно небольшого объёма производства и высокой доли ручного труда. Кроме того, в Украине отсутствуют государственные стандарты и нормы на продукцию из козьего молока, что усложняет её производство и продажу. Но Ирина Демьянюк уверена, что все эти сложности можно преодолеть, главное, что людей, заботящихся о своём здоровье, в Украине становится больше.

Дария Осик, [Фокус](#)



ФОКУС, 2008 – 2013 .

Использование материалов этого сайта разрешается при условии ссылки (для интернет-изданий — гиперссылки) на <http://focus.ua>.

Материалы, отмеченные знаком , публикуются на правах рекламы.

Перепечатка, копирование или воспроизведение информации, содержащей ссылку на агентство [ИНА "Українські Новини"](#), в каком-либо виде строго запрещены.

Все материалы, которые размещены на этом сайте со ссылкой на агентство ["Интерфакс-Украина"](#), не подлежат дальнейшему воспроизведению и/или распространению в любой форме, кроме как с письменного разрешения агентства.