



ДЕНЬ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ

ДОБРО ОТ ВОДЫ

КАК ОДНОВРЕМЕННО
РАЗВИВАТЬ
РЫБОВОДСТВО
И ТУРИЗМ

Клявлинское форелевое хозяйство претендует на статус заметной локации на туристической карте Самарской области. Отдыхать туда приезжают из разных регионов страны. Летом - посидеть у пруда с удочкой и отведать свежей ухи, зимой - покататься на снегоходе или отправиться на лыжную прогулку. Бизнес, сочетающий сельскохозяйственное и туристическое направления, растет: строят экоотель и конференц-зал, совершенствуют оборудование для аквакультуры. А начиналось все с маленького домика на берегу реки.
Сергей АЛЕШИН

В Клявлинском районе трудно найти человека, который не знал бы семью Алекиан, много лет назад пустившую корни на этой земле. Армянская община района включает 48 семей. Трудятся и дружат с соседями, давно стали здесь своими. У **Рутика Алекиана** два брата, три сына и шесть внуков.

- Мы живем в Клявлино на протяжении десятилетий. Для меня это родной дом, здесь похоронены мои родители, здесь родились мои дети и внуки. Поэтому не жалея сил мы вкладываемся в эту землю и развиваемся вместе с районом, - говорит бизнесмен.

Обязательной частью своей работы он считает помощь односельчанам: ежедневно в офис приходят люди с просьбами о поддержке. Предприниматель убежден, что, если можешь посоветовать, обязательно надо это сделать. Например, сейчас совместно с районными властями он готовит груз гуманитарной помощи для Донбасса.

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ БИЗНЕС

Бизнес начинался со строительства. За годы работы было построено много зданий по всему району. У семьи Алекиана в собственности три торговых центра и три гостиницы, предприятия по производству пластиковых окон, мини-завод по выпуску брусчатки и бордюров. Общее количество созданных им рабочих мест перевалило за 350. Один лишь гостиничный комплекс «Новый замок», расположенный на трассе М5 у деревни Старое Ермаково, обеспечивает работой более 80 жителей окрестных сел. Открытый пять лет назад, он включает в себя все, что необходимо туристу, остановившемуся на отдых в дальней дороге: комфортабельный ночлег, ресторан, магазин, автосервис, мойка, даже сауна. Здесь можно заправиться соляркой или газом, а в магазине - купить необходимые продукты и запчасти.

Также занимаются животноводством и растениеводством. Полсотни коров молочной по-



ВИКТОРИЯ ШИЛЬНИКОВА



ЕКАТЕРИНА КОЛИБИНА

роды и три сотни барашков. На полях площадью в 300 гектаров сеют подсолнечник, многолетние травы, выращивают картофель и овощи. Планируют заняться ягодами.

Более 10 лет назад Руттик Алекиан увлекся аквакультурой и решил, что в Клявлинском районе во что бы то ни стало должно появиться форелевое хозяйство. Он много ездил по разным городам, перенимал опыт, учился создавать условия для разведения ценных пород рыб.

- Первую партию из 500 мальков я купил в 2010 году в хозяйстве, расположенном на берегу Камы, - рассказывает предприниматель. - Вез их в салоне легковушки - в целлофановых пакетах с водой. Мальков нужно было выпустить в резервуар в течение четырех часов, а расстояние составляло 440 километров. Гнал машину с включенным на полную мощность кондиционером. Когда приехал, рыбки были словно в шоке, думал не выживут. Но выжили все!

УСЛОВИЯ ДЛЯ РОСТА

Было зарегистрировано Клявлинское форелевое хозяйство. Региональные власти поддержали инициативу, выделив субсидии на развитие фермы.

- Со временем мы раскрутились и пригласили на работу

специалистов по аквакультуре. Ежегодно выращиваем в бассейнах и реализуем 100-120 тонн рыбы, - говорит бизнесмен. - Построили установку замкнутого водоснабжения. В теплом климате рыба растет круглый год, а у нас нужная температура воды - 10-12 градусов - держится всего четыре месяца, остальное время мы кормим рыбу «вхолостую». Система УЗВ позволяет поддерживать комфортные условия для роста рыбы постоянно.

Водоёмы питаются из мощного родника, который бьет из-под земли. Именно этот природный источник вдохновил предпринимателя к занятию рыбоводством.

Скоро установят специальную станцию, чтобы насыщать воду кислородом. Сейчас пользуются методом аэрации - это создает шум и баламутит воду.

За год форель вырастает до килограмма - это и есть товарная кондиция. Рыбу продают только в живом виде, никакой заморозки. Клиенты - торговые центры, кафе и рестораны. На территории хозяйства есть собственный пункт продаж, в котором гости могут купить форель и здесь же ее приготовить.

Вскоре совместно с партнерской сетью магазинов наладят продажи ухи в консервах, копче-

**РУТИК АЛЕКИАН,**
бизнесмен:

- Рецепт правильной жизни предельно прост: нужно относиться с уважением к людям, тогда и тебя будут уважать. Если человек осуществляет свои мечты и помогает ближнему, значит он не зря родился, значит пригодился в жизни. Главное богатство мужчины - это его семья. Работа очень важна, но не только как средство зарабатывания денег, но и как труд на благо окружающих. В этом, на мой взгляд, заключается смысл жизни. Поэтому я постоянно занят работой - зимой и летом, в будни и выходные.

ной и соленой форели, а также других блюд, приготовленных в цехах хозяйства.

По словам управляющего форелевым хозяйством **Евгения Володина**, для сохранения породы ежегодно приобретают икру на 100-150 тыс. элитных мальков в племенном питомнике в Адлере. Областной Минсельхоз субсидирует эти закупки. Собственное воспроизводство в хозяйстве составляет 300-350 тыс. мальков в год. Для этого в отдельных бассейнах содержат маточное поголовье рыб, каждая «мама» весит по 8-10 килограммов.

Экспериментальное направление - разведение осетров, которых нужно растить шесть-семь лет для получения икры. Для осетров в хозяйстве созданы все необходимые условия. В этом году рыбам делали УЗИ, которое показало, что к «доению» можно будет приступить уже предстоящей осенью.

- Раньше мы закупали корма за границей, сейчас переориентировались на отечественного производителя, но таких предприятий в стране катастрофически мало, - сетует управляющий. - Вдобавок корма для ценных пород серьезно подорожали, поэтому нам жизненно необходима господдержка. Иначе дальнейшее развитие рыбоводства в регионе будет под большим вопросом. Государство активно поддерживает развитие сельхозпредприятий, но наша отрасль пока вне фокуса внимания.

РАЙ ДЛЯ ТУРИСТОВ

Форелевое хозяйство расположено в живописном месте близ села Новые Сосны. Глядя на масштаб, трудно поверить, что десяток лет назад здесь стоял лишь один домик на берегу. Туристический комплекс, по словам Алекиана, пользуется большой популярностью у жителей нашей области и соседних регионов. Летом площадка собирает более 300 человек, многие приезжают с палатками, а в домиках могут разместиться 70 гостей. Можно арендовать беседку и порыбачить в пруду, можно просто покормить радужных и золотистых форелей в бассейнах.

С каждым сезоном поток туристов увеличивается, а комплекс растет. По решению региональных властей Клявлинское форелевое хозяйство вошло в перечень стратегических проектов развития Самарской области. На первом этапе в него будет инвестировано 170 млн рублей и созданы десятки новых рабочих мест. Сейчас на площадке идет большое строительство. Вскоре появится экоотель и конференц-зал на 500 мест, дополнительные новые гостевые домики, фишкой которых станет возможность ловить рыбу прямо с балкона.

Площадь комплекса - 8 гектаров. Здесь часто отмечают дни рождения и справляют свадьбы. Приезжают, как правило, на выходные, но нередко задерживаются подольше. Летом у пруда полно рыбаков - удят форель и карпа. Есть уличный бассейн, в котором купаются гости. Люди катаются по окрестностям на квадроциклах, а зимой - на снегоходах. Здесь же отсыпана приличных размеров гора с подъемником для катаний на лыжах и тюбингах. Рядом со сновым бор с грибами-ягодами и свежим воздухом.

- Скажу без ложной скромности, мы научились выращивать самую вкусную форель в России и создали место для отдыха, которое притягивает людей из разных уголков страны. Побывав у нас однажды, люди стремятся вернуться снова, - говорит Алекиан.

Словно подтверждение его слов - россыпи блестящих монеток на дне бассейнов, в которых резвится золотистая и радужная форель.