

Швейцарский предприниматель накормит грибами россиян | L'entrepreneur suisse fera manger les champignons aux Russes

Auteur: Татьяна Гирко, [Женева](#) , 07.07.2016.



Владимир Епифанов (© NashaGazeta.ch)

Владимир Епифанов, один из основателей компании Bio-Ur, разработавшей уникальную технологию экологически чистого выращивания грибов, поделился с Нашей Газетой.ch своими будущими проектами.

| Vladimir Epiphanov, l'un des fondateurs de la compagnie Bio-Ur qui a développé le savoir-

faire de la cultivation écologique de champignons, nous a fait part de ses projets futurs.
L'entrepreneur suisse fera manger les champignons aux Russes

Сразу уточним: намек на то, чтобы «грибочков поесть», здесь совершенно неуместен. Намерения предпринимателя с большим стажем работы в этой сфере в Швейцарии самые благородные, хотя в городке Сент-Обан специалисты Bio-Ur выращивали, скорее, экзотику, а не те грибы, к которым привыкли российские поклонники «тихой охоты». В ассортимент компании входят шиитаке, майтаки, рейши и другие эукариотические организмы, о питательных и лечебных свойствах которых ходят легенды. «Эти грибы были известны на протяжении тысяч лет. Японцы придавали им большое значение: в 1967 году они обнаружили в шиитаке вещество лентинан, способствующее предотвращению раковых опухолей», – рассказывает Владимир.

В 2008 году его компания первой в России зарегистрировала вытяжку из экстрактов этих грибов, а затем производство было решено перенести в Швейцарию – страну, хорошо известную во всем мире качеством продукции и передовыми технологиями, в частности, в сфере фармацевтики. Кстати, Bio-Ur получила право на использование марок [Swiss made](#) и [Bio](#) – высших знаков отличия, о которых мы неоднократно рассказывали. Это означает, что, помимо соответствия строгим требованиям «швейцарскости», производитель не использует химикаты и другие добавки, позволяющие избежать бактериоза, который способен уничтожить целый урожай. «Когда мы получали сертификат Bio, единственный комментарий специальной комиссии заключался в рекомендации заменить хлор, использующийся при дезинфекции помещений, менее агрессивным препаратом», – вспоминает Владимир.

Так в Делемоне (кантон Юра) появилась фармацевтическая фабрика, а в Сент-Обане (кантон Фрибург) было налажено производство грибов: их выращивали в теплицах и даже в гротах, где создан определенный микроклимат. Поначалу дела шли успешно – на долю компании приходилось 25% швейцарского рынка. Но... «К сожалению, мы не смогли выдержать конкуренцию с китайцами и корейцами. Увы, как правило, люди не обращают внимание на качество грибов, соблазняясь более низкими ценами. А у нас была очень высокая себестоимость, поскольку мы выращивали продукцию по специальной технологии, без посторонних примесей, которые могут присутствовать в грибах, выращенных в открытом грунте», – говорит предприниматель.



"Плантация" экзотических грибов © Bio-Ur

Специальная технология, коммерческую тайну которой он пока не стал выдавать, позволила компании зарегистрировать в ЕС экстракт Lenedex – натуральный комплекс лечебных веществ, полученных из редких лекарственных растений, водорослей, морских моллюсков, икры редких рыб и морских ежей, редких целебных грибов. Эта продукция также прошла клинические испытания в России, причем, по словам Владимира, весьма успешно: «Положительный эффект от применения Lenedex наблюдался в 98% случаев. Это очень высокий результат!»

Однако грандиозные планы по развитию бизнеса в Делемоне реализовать не удалось. «Нам обещали поддержку местные власти, но дальше слов дело не пошло», – говорит предприниматель, отмечая, впрочем, что налоговые каникулы им, как и всякой начинающей компании, были предоставлены. Но этого оказалось недостаточно – проект строительства гостиницы, предлагающей курс лечения и очищения организма, на базе фабрики в Делемоне требовал дополнительных инвестиций.



Омолаживающий комплекс Lenedex © Bio-Ur

Реконструкцию заброшенного здания бывшего арсенала, построенного в 1899 году, компания провела своими силами, установила там современное оборудование, требующееся для работы фабрики, но до создания гостиницы дело не дошло. «Я дважды встречался по этому вопросу с министром экономики кантона, но никакого содействия в получении банковского кредита не последовало. Когда мы заходили в этот бизнес, многие швейцарские банки, в том числе Credit Suisse, проявили интерес, однако кредит в размере 5 млн франков на завершение проекта, несмотря на представленные бизнес-планы, нам так и не удалось получить», – с сожалением говорит предприниматель.

В итоге было решено перенести производство в Россию. Первый этап – упаковка, разлив экстракта – уже налажен, создана также производственная база в Ярославской области, где производится сырье. Компания намерена развивать производство на базе сертификатов, полученных в ЕС и Швейцарии, и выходить на российский рынок – не только с экстрактом, но и с грибами. «Сейчас для этого сложилось благоприятные условия – практически все, что производится в России, можно продать на внутреннем рынке в связи с курсом на импортозамещение», – считает предприниматель, отмечая, что аналогичная голландская и польская продукция сегодня стала слишком дорогой для российского рынка.

«В России сегодня выращиваются только традиционные шампиньоны и вешенки, но медицинскими грибами никто не занимается. Хотя для нас это будет побочное производство, а основное все-таки – это экстракт. Мы принимали участие в

нескольких выставках в Швейцарии и в России и можем констатировать, что интерес есть», – говорит Владимир, добавляя, что к мысли о завоевании российского рынка его с партнерами подтолкнуло и осознание того факта, что Россия – грибная страна. В будущем, возможно, компания будет производить не только свежие грибы, но и консервировать их по специальным технологиям, позволяющим отказаться от использования консервантов и сохранить все полезные свойства.



Шиитаке © Bio-Ur

Основным фактором, который побудил компанию задуматься о переносе производства в Россию, стала возможность снижения себестоимости – расходов на оплату труда, аренду помещений и других затрат. Резюмируя свой опыт в Швейцарии, предприниматель отмечает, что в этой стране очень дорогая рабочая сила, причем квалифицированных специалистов, желающих работать в небольшом городке кантона Юра, найти не так просто! Заметим, что швейцарская «дыра» находится в 40 километрах от довольно крупного города – Базеля, который расположен на границе с Францией и Германией.

В России с поиском профессионалов проблем нет – компании уже удалось найти высококлассных специалистов, выпускников Менделеевского института и других престижных вузов. А в подмосковный Королев, где открыта первая очередь производства, можно легко привлечь сотрудников из столицы и близлежащих регионов. К тому же сам процесс выращивания грибов не требует присутствия многочисленного персонала, и на начальной стадии потребности компании составляют около 10-20 человек. Учитывая логистику и другие факторы, конечная цена грибов для потребителей будет приемлемой, обещает Владимир. Что касается

экстракта Lenedex – эта продукция предназначена для узкой категории покупателей, заботящихся о своем здоровье, и для ее продвижения еще потребуется приложить определенные усилия в маркетинговой сфере.

[бизнес в Швейцарии](#)

[Россия](#)

[российско-швейцарские отношения](#)

Статьи по теме

[Швейцарцы выбирают биопродукты](#)

[Требования к «Сделано в Швейцарии» ужесточаются с 2019 года](#)

[Трюфели из центральной Европы больше не радиоактивны](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/economie/shveycarskiy-predprinimatel-nakormit-gribami-rossiyan>