

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

НИ ХВОСТА, НИ ЧЕШУИ!

10 июля свой профессиональный праздник будут отмечать рыбаки. День рыбака в России официально отмечается с 1980 года, будучи одним из любимых летних праздников как самих рыбаков — особого братства, которое объединяет людей разных возрастов и занятий, — так и людей, никогда не державших удочку. Этот день станет особым праздником для сотрудников Бисеровского рыбокомбината, который в этом году отмечает свой полувековой юбилей.



Директор ОАО «Бисеровский рыбокомбинат» А. К. Семёнов

Бисеровский рыбокомбинат — одно из уникальных рыбодовческих хозяйств, расположенных неподалёку от реликтового Бисеровского озера. Пруды рыбокомбината образованы на месте бывших торфоразработок. Торфяной карьер, который назывался «Участок торфоразработок имени Максима Горького» просуществовал до начала пятидесятых годов, когда основная масса торфа была выработана, и, на его месте был организован рыбхоз «Бисерово». Водоемы представляют собой нагульные пруды для выращивания товарной рыбы, выростные пруды для посадочного материала и водоем с глубиной до 15 метров, где размещена садковая линия.

Сегодня здесь, в особых экологических чистых условиях на природных подводных лугах, богатых естественными кормами, разводят и выращивают карпа, форель. Производят подращивание толстолобика, белого амура, осетровых рыб.

Выращивание рыбы — дело непростое и хлопотное. Сначала нужно создать все условия, чтобы из икринки вылупилась личинка, которая станет красавцем карпом только через 2, 5 года, форели для

этого понадобится около 3 лет (сравните, курица достигает товарного вида уже через полгода!). За это время он должен «нагулять» до 1, 5 кг живого веса. При этом специалисты тщательно следят за качеством воды и здоровьем подрастающей рыбы: обследуют плавники, поверхность тела, нет ли каких заболеваний. И, конечно, особое внимание к кормам, которыми кормят рыбу: это специализированные корма, сбалансированные по содержанию белков, жиров и углеводов. От этого, как известно, напрямую зависят вкусовые качества продукта, который в результате попадает на наш стол. А именно за качество своей продукции Бисеровский комбинат не раз награждался золотыми медалями и грамотами различных российских и международных выставок.

Всего Бисеровский рыбокомбинат выращивает в год свыше 500 тонн карпа весом более 1-го килограмма, около 100 тонн радужной форели, по производству которой занимает первое место в московском регионе, и около 4-х тонн ленского осетра. Кроме того, около 350 тонн отборного карпа заводится предприятием из прудов, арен-

дованных на юге России, что обеспечивает бесперебойное снабжение торговой сети, с которой работает рыбокомбинат.

С 1988 года предприятие возглавляет А.К. Семёнов. Под руководством Андрея Константиновича на предприятии за последние годы построены и введены в эксплуатацию многие производственные объекты: цех рыбопереработки, холодильник на 300 тонн, производственно-административное здание, включающее в себя склад готовой продукции, складские и офисные помещения. Построены три понтонные линии с садками для выращивания форели и передержки карпа.

В апреле 2010 года введен в эксплуатацию цех по круглогодичному выращиванию молоди радужной форели с проектной мощностью до 50 тонн в год и одновременно идёт реконструкция одного из прудов, для размещения новых понтонных линий с садками для выращивания форели. Построен производственный модуль, где происходит изготовление понтонных линий.

Создана собственная торговая сеть, состоящая из трёх фирменных магазинов, успешно работает кафе «Семь прудов» и мотель в посёлке «Рыбхоз».

На предприятии постоянно создаются новые рабочие места, решаются социальные вопросы, регулярно повышается заработная плата, увеличивается производительность труда. Комбинат гордится своими передовиками производства: рыбододами цеха выращивания рыбы Алексеем Сергеевичем Пучковым и Людмилой Олеговной Строгоновой, ихтиопатологом Еленой Рафаиловной Барабановой, начальником садковой линии Иваном Александровичем Тюркиным.

Практически полвека работает на предприятии К. А. Коптев. Начиная с

рабочего-рыбовода. Сегодня Константин Алексеевич возглавляет бригаду пруда №2. Среди старейших сотрудников Бисеровского комбината рыбодоы Нагульного пруда В.В. Павловский и С.В. Горячев.

Бурные девяностые и последующие экономические потрясения привели к тому, что из 13 рыбодовческих хозяйств в Подмосковье остались на плаву только три. Среди них и Бисеровский рыбокомбинат, на сегодня самый крупный оператор в области подмосковного рыбодовства.

Предприятие развивается комплексно. Кроме собственной рыбодовческой базы, расположившейся в окрестностях Купавны, Щёлковском районе, под Ногинском и у города Железнодорожного, имеется собственная торговая сеть для реализации продукции, а также специализированный транспорт для доставки живой рыбы в крупнейшие торговые центры столицы и свои же фирменные магазины. Ежедневно из ворот комбината выходит до двадцати пяти специализированных машин, оборудованных термочанами, в которых для рыбы поддерживается оптимальный режим насыщения воды кислородом.

Комбинат оказывает услуги населению не только реализуя рыбную продукцию. Для тех, кто предпочитает готовить ушницу из рыбы, пойманной собственноручно, имеется возможность порыбачить на прудах хозяйства. Настоящие рыбаки убеждены — эта рыба намного вкуснее!

Мы от всей души поздравляем всех, кто соединил свою жизнь с этой романтической и сложной профессией, а также всех, для кого рыбалка — спорт, хобби, особенное состояние души, способ слияния с природой. Тем более, что время, проведённое на рыбалке, не засчитывается в срок жизни!

