

Сергій Завгороднюк, президент компанії «Green guild group» «Ми навчилися планувати урожаї на наших полях й не залежимо від погодних умов»



Розпочинаємо вас знайомити з підприємствами Гостомеля, в якого потужний виробничий потенціал і можливості. Наразі пропонуємо матеріал про «Green guild group». Це аграрне підприємство постало на місці покинутого консервного заводу СТОВ «Бучанське», сьогодні воно обробляє до 1000 га землі в Дніпропетровській, Черкаській областях, Гостомелі. Зважаючи на досвід, потужну технічну базу, а також на прохання селищного голови Юрія Прилипка «Green guild group» взявся обробляти проблемні торфові ґрунти в заплаві річки Ірпінь, які були засаджені картоплею і морквою, котрі постійно зрошувалися поливальними установками, через що ми цього року не дихали

чадними димами від займання торфу. Про лідера овочівництва, котре постачає продукцію городництва в 2500 супермаркетів України, пропонуємо бесіду з президентом «Green guild group» Сергієм Завгороднюком.

—Сергію Борисовичу, читачам буде цікаво познайомитися з вашими біографічними даними.

- Добре, якщо можна, я коротко — тривалий час працював шахтобудівником рудних копалень у Кривому Розі, потім мене зацікавило вирощування овочів, почав з насіння, від першопочатків, це був правильний вибір, адже колос росте із зерна. У 1998 році придбав компанію з продажу насіння, оскільки звик досконало все опрацьовувати, про насіння вивчив майже все, тож коли в 2000 році придбав занедбані корпуси консервного заводу в Гостомелі й вирішив займатися вирощуванням чотирьох базових овочів: картоплі, моркви, цибулі, буряка, то не було страху, що можу погоріти на цьому бізнесі. Сьогодні в рік ми заготовляємо до 14 тисяч тон овочів, маємо найкращу європейську, німецьку, американську, австралійську техніку для рільництва, зрошування земель та лінії для переробки і пакування овочів, у нас овочі ніколи не хворіють на складах, бо ми створили своєрідну культуру, як їх збирання, так і зберігання.
- Я так зрозумів, що всі землі, які Ви обробляєте, постійно зрошуєте, де берете воду?
- Так, ми самі керуємо дощами на полях, вони постійно перебувають під зрошуванням поливальних установок на колесах, ширина «крил» поливу однієї установки 360 метрів, а висота 4. Поля обладнані комп'ютерними датчиками, воду беремо з річок або ставків.
- Що можете сказати про цьогорічний урожай.
- Наші поля завжди врожайні - до 98 відсотків від запланованого, 2 відсотки може пошкодити град, перед ним ми безсилі. Ми використовуємо високотехнологічний підхід, тобто плануємо урожай, так би мовити, з пелюшок, після того, як засіємо поля, робимо зйомки грядок з безпілотників, потім місця, де малі сходи рослин, «підгодовуємо». Справа в тому, що в Гостомелі дуже бідні ґрунти на гумус, всього 0,6 відсотка, а цей показник повинен бути в десять разів більше, але ми використовуємо новітні технології обробки земель, і шестипільну систему посадки, якщо ми цьому році на певному полі садили моркву, то вона до нього повернеться тільки через шість років.
- Пригадується, що наші предки використовували трипільну систему.
- Бачите, ми пішли далі. Взагалі, Україна має величезний аграрний потенціал, який треба розвивати, тільки картоплі ми збираємо 21 млн. тон на рік, в Європі ми займаємо 5 інколи 6 місце найбільших виробників цього продукту. Що стосується наших аграрних технологій, то в ньому поєднано передовий досвід і сумління, в нас багато особливостей, починаючи від збору урожаю, зберігання і фасування. Усі овочі збираються тільки машинами, зберігаються в контейнерах, їх у нас 10 тисяч штук, кожен може вмістити до 1 тони 200 кілограм картоплі, моркви, буряка, цибулі. Наші лінії фасування продукції, яка миється перед пакуванням, за комп'ютерною програмою вибирають моркву певного «калібру», тобто того діаметру котрий нам потрібен.
- Що можете сказати за якісні показники продукції, і де її можна знайти?
- Ми маємо сертифікати ISO 22000, ISO 9001, а сертифікат екологічної безпеки GLOBAL G.A.P. серед підприємств України отримали тільки ми, наша продукція, як це довела багаторічна практика, а починали ми з 2004 року, екологічна й корисна для здоров'я. Її можна знайти в супермаркетах, особливо тісно з нами співпрацює торгівельна система АТБ, "Фуршет" та інші, немає в нас поставок тільки в торгівельну мережу Fozzy Group. Продукти «Green guild group» запаковані в поліетиленові пакети та мають власні бренди, а саме такі: «Вовка-морковка», «Пані цибулька», «Матуся-патуся», «Буряк Бурякович», як бачите, такі собі домашні бренди, назви яких викликають посмішку й піднімають настрій, адже смак також залежить від настрою .
- Що ж, будемо купувати наші, гостомельські овочі.
 - На здоров'я...
 - Валентин СОБЧУК



