



ENPARD: A European Union
Programme supporting
Agriculture and Rural
Development



ყველის წარმოება

სოფლის მეურნეობის
კოოპერატივების განვითარების სააგენტოს (ACDA)
შესაძლებლობების განვითარება

პროექტი დაფინანსებულია ევროკავშირის მიერ

ევროპის სამეზობლო პროგრამა

სოფლის მეურნეობისა და სოფლის განვითარებისათვის (ENPARD)

ევროპის დახმარება/136454/DH/SER/GE

<p>პროექტი განხორციელებულია:</p>   	<p>ექსპერტი</p> <p>დიკი ჰეტინგა</p>
--	-------------------------------------

მაისი 2017

წერილობითი უარი პასუხისმგებლობაზე

“წინამდებარე ანგარიში მომზადდა ევროკომისიის ფინანსური დახმარებით. ამ ანგარიშში გამოხატული შეხედულებები ეკუთვნის კონსულტანტს და შეიძლება არ ასახავდეს ევროკომისიის შეხედულებებს”

თარიღი: 2017 წლის 18 მაისი

დამკვეთის დასახელება: ACDA

დამკვეთის საკონტაქტო პირი: დავით მამუკელაშვილი

ექსპერტის სახელი და გვარი: დიკი ჰეტინგა

პროექტის თარიღები: 2017 წლის 15 მაისიდან 19 მაისამდე

1. პროექტის აღწერა

აღწერეთ ორგანიზაცია, მისი პროდუქტები ან/და სერვისები, მენეჯმენტის სტრუქტურა და შესრულება. ჩამოთვალეთ ყველაფერი, რისიც ჩამოთვლა შეგიძლიათ (პერსონალის რაოდენობა, ბრუნვა, ბალანსის უწყისის ჯამი ა.შ. (ნახევარი გვერდი)

2020 წლიდან საქართველოში აიკრძალება სახლში გაკეთებული ყველის გაყიდვა. ამიტომ არსებობს საჭიროება იმისათვის, რომ მცირე ფერმერებმა აწარმოონ ყველი კოოპერატივების მეშვეობით ან გაყიდონ რძე.

2017 წლიდან საქართველოს მთავრობა ამტკიცებს ჰარმონიზაციის კანონმდებლობას ECC(ევროპის ეკონომიკური საზოგადოება)-ს კანონმდებლობასთან.

ფერმერებმა გადაწყვიტეს ერთად მუშაობა, როგორც კოოპერაცია, იმისათვის, რომ გაეზარდათ დამატებითი ღირებულება ყველის წარმოებისა და გაყიდვის მეშვეობით ახალი სურსათის სტანდარტების მიხედვით (EEC (ევროპის ეკონომიკური საზოგადოების)-ს სტანდარტები).

ყველის წარმოება ძირითადად განხორციელდება აპრილისა და ნოემბრის თვეებში. გაყიდვა კი ძირითადად ზამთრის პერიოდში.

ACDA გახლავთ სამთავრობო ორგანიზაცია, რომელიც მიზნად ისახავს სოფლის მეურნეობის კოოპერატივების დაარსებასა და განვითარებას იმისათვის, რომ ფერმერებმა შეძლონ გაზარდონ შემოსავლიანობა.

ამ პროექტის ფარგლებში, AGDA-ს მიზანია მხარი დაუჭიროს საქართველოში არსებულ 9 რძის ნაწარმის კოოპერატივებს.

კოოპერატივმა ააშენა რძის ნაწარმის ქარხანა და მთავრობამ მოამარაგა ისინი აღჭურვილობით

ისეთი აღჭურვილობით, როგორც არის 500 ლიტრიანი მიმღები ცისტერნა და 4 შემნახველი ცისტერნა, რომელსაც შეუძლია გააციონ რძე 4 გრადუსამდე. ყველის 500 ლიტრიანი კასრი, რომელსაც შეუძლია პასტერიზაციის მეთოდით დამუშავება და აჭრილი რძის (ხაჭოს) წარმოება,

სადრენაჟო კასრი, მაგიდა დაობებული ყველისა და ლაქტოსკანის ტრანსპორტირებისთვის.

დათვალიერებული ქარხნების წარმოების კომპლექსები შედგება შესასვლელი კორიდორისგან, გამოსაცვლელი და ნივთების შესანახი ოთახისგან, საპირფარეშოებისგან, ხელის დასაბანი ადგილებისგან, რძის მიმღები ოთახისგან, გადამუშავების ოთახისგან, შენახვის/დაფასოების ოთახისგან, პატარა ლაბორატორიისგან, და ადმინისტრაციის ოთახისგან.

წარმოება ქარხნებში დაიწყება მომდევნო თვეებში

აღწერეთ ის საკითხი, რომლის განხილვა დაგეგალათ სააპლიკაციო ფორმაში, ცვლილებები ამ საკითხთან დაკავშირებით, რომლებიც განხორციელდა თქვენი მოსვლის შემდეგ, და თუ რაზე მუშაობდით პირადად თქვენ. (1 გვერდი)

მისიის ორი მთავარი მიზანი არის:

1. ცხრა კოოპერაციის წარმოების პროცესის გაუმჯობესების მიზნით რეკომენდაციების შემოთავაზება.
2. გუდა და იდამის (ჰოლანდიური ყველის) ყველის წარმოების ტექნოლოგიების გაზიარება

დამკვეთთან შეთანხმებული სამუშაო გეგმის (მისიის მიდგომის) წარმოდგენა იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა ვიმუშაოთ მისიის განმავლობაში. (ნახევარი გვერდი).

მისიის მიდგომა:

5 ქარხნის დათვალიერება და 9 კოოპერაციის წარმომადგენლებთან შეხვედრა.

ყოველი ვიზიტისას:

1. გაცნობა
2. რძის ნაწარმის კოოპერაციის პრობლემებისა და შესაძლებლობების განხილვა
3. ქარხნის დათვალიერება (შესაძლებელია აგრეთვე ფერმების დათვალიერება)
4. **Pauze**
5. შეხვედრები
 - რეკომენდაციების შემოთავაზება
 - დისკუსია
 - რეკომენდაციების ჩამოყალიბება

2. ანალიზი და დასკვნები

წარმოადგინეთ თქვენი წინა სექციაში აღწერილ საკითხთან დაკავშირებული შედეგები (მაქს. 2 გვერდი)

დასკვნები

- წევრების რაოდენობა მერყეობდა 11-დან 30 წევრამდე.
- უმეტეს დათვალიერებულ კოოპერაციებში პერსონალი არ იყო გაწვრთნილი რძის გადამუშავებაში და ყველის ამოყვანაში.
- კოოპერაციები გეგმავენ პირველყოვლისა ადგილობრივი ყველის დამზადებას, ამის მიუხედავად უმეტესობას ძალიან აინტერესებდა თუ როგორ მზადდებოდა გუდას ყველი.
- აღმოჩნდა, რომ ერთ-ერთ ქარხანაში მომარაგებულ წყალში იყო ქლორი და ამიტომ არ შეიძლებოდა მისი გამოყენება აჭრილი რძის(ხაჭოს) გარეცხვისთვის.
- გუდას და ედამის ყველის წარმოებისთვის საჭიროა ინვესტიციები (დაობებული ყველი, წათხის კონტეინერი, შესანახი ადგილი (მინ. 15 დღე, უკეთესია 4 კვირა).
- დათვალიერებული ქარხნებში მოსალოდნელია 200,000 კგ-დან 600,000 კგ-მდე რძის მიღება წლიურად.
- ქარხნები თითქმის მზად იყვნენ ყველის წარმოებისთვის და ერთ-ერთ ქარხანაში უკვე მზადდებოდა გუდის ყველი (და აგრეთვე იოგურტის ერთ-ერთი სახეობა).
- პირველ დათვალიერებულ ქარხანაში აღჭურვილობა იყო სუფთა და ძალიან კარგ მდგომარეობაში, მაგრამ წარმოებისთვის ჯერ არ იყო მზად, იმიტომ, რომ საჭირო მასალა არ იყო მიტანილი ადგილზე (შლანგები, ლითონის მილები).
- ერთ-ერთ ქარხანასთან მისასვლელი გზა იყო ძალიან ცუდ მდგომარეობაში.
- იმ ქარხანაში, რომელიც აწარმოებდა გუდის ყველს აღინიშნებოდა არასათანადო ჰიგიენური პირობები (ჭუჭყიანი ტანსაცმელი, უსწორმასწორო და ხორკლიანი კედლები, ხის ცოცხები, საჭმლის მომზადების მოწყობილობა წარმოების ოთახში).
- ქარხნების უმეტესობაში პერსონალს არ ჰქონდათ ყველის წარმოებისთვის საჭირო უნარ-ჩვევები.

3. რეკომენდაციები მომავლისთვის

თქვენი აღმოჩენების საფუძველზე რა რეკომენდაციებს შემოთავაზებდით დამკვეთს (განასხვავეთ ის მოქმედებები, რომლებიც უკავშირდებიან მთავარ საკითხს და ის აქტივობები, რომლებსაც თქვენ თვლით საჭიროდ ორგანიზაციის საერთო ეფექტურობისთვის; ჩამოაყალიბეთ თქვენი მოსაზრება მოკლედ და კონკრეტულად, ორგანიზაციამ უნდა დაიბრუნოს თქვენ ვიზიტზე დახარჯული ფული):

- დაუყოვნებლივი მოქმედებები დაუყოვნებლივი შედეგებით
- შუალედური მოქმედებები
- განვითარების გეგმა მომდევნო თვეებისა და წლებისთვის
- რას მოიმოქმედებთ (სახლიდან)

რეკომენდაციები

ზოგადი რეკომენდაციები

- რომ დაიწყეთ ისეთი, ადგილობრივი ყველის, დამზადება, რაც თქვენ უკვე იცით, იქნება დასაწყისისთვის უკეთესი
- აიყვანეთ გამოცდილი ყველის დამზადების სპეციალისტი იმისათვის, რომ მან მოამზადოს

თქვენი ქარხნის პერსონალი.

- გამოიყენეთ ხარისხის კონტროლის (HACCP) სტანდარტები ყველის ქარხანაში მომუშავე პერსონალისთვის და კონკრეტული HACCP სტანდარტები (რძის ხარისხი) იმ ფერმერებისთვის, რომლებიც ამარაგებენ თქვენ ქარხანას რძით იმისათვის, რომ გააუმჯობესოთ თქვენი ყველის ხარისხი და გაზარდოთ მისგან მიღებული შემოსავალი.
- ჩაატარეთ ტრენინგი წარმოების კონტროლისა და მართვის საკითხებზე იმისათვის, რომ გაზარდოთ თქვენი ფინანსური შემოსავალი
- მოძებნეთ ისეთი ქარხანა, რომელიც არის განლაგებული ცენტრალურ და ადვილად მისასვლელ ადგილას, რომელთანაც მიდის ასფალტის გზა.
- გამოცვალეთ შედუღების სამუშაოები მჭრელ მოწყობილობაში, აგრეთვე სადრენაჟო თევშები და ტემპერატურის გაზომვის ნახვრეტი ყველის კასრში იმისათვის, რომ თავიდან ავირიდოთ ბაქტერიის გამრავლება.
- გააკონტროლეთ რძის ქარხნამდე მიტანის პროცესი: რძის ტემპერატურა, ტრანსპორტირების კანისტრებისა და ცისტერნების გაწმენდა.
- გამოიკვლიეთ საუკეთესო მოქმედება: ყველის გადამუშავება (დაჭრა და დაფასოება) თქვენ ქარხანაში ან ყველის მიყიდვა მესამე პირისთვის, რომელიც თვითონ მოაგვარებს საჭირო საკითხებს (დაჭრისა და დაფასოების ჩათვლით).
- როდესაც აშენებთ შენობას დარწმუნდით იმაში, რომ კედლები იქნება გლუვი და ადვილად გასაწმენდი, აგრეთვე ადვილად გასაწმენდი უნდა იყოს იატაკი მაგრამ დასველების დროს ის არ უნდა ხელს უწყობდეს მოცურებას.
- ქარხანაში არ გამოიყენოთ ხის ინსტრუმენტები (ხის პატარა ნაწილები ყველში, და ბაქტერიის გამრავლება, ობი სველ ხეზე).
- გამოიკვლიეთ რა შესაძლებლობები გააჩნია AGDA ორგანიზაციებს იმისათვის, რომ შეამციროთ ხარჯები...
- ორ ქარხანაში ხელების დასაბან ადგილას არ იყო საპონი და ხელების გასაშრობი მოწყობილობა. სურსათის უსაფრთხოები მიზნით რეკომენდირებულია ზემოხსენებულის დამონტაჟება.

სანამ ქარხნები შეძლებენ გუდას ყველის წარმოებას:

- PUM-ის ექსპერტმა უნდა გადმოგცეთ გუდის ყველის რეცეპტი (რეცეპტი არის მხოლოდ სახელმძღვანელო და არა აბსოლუტური წინაპირობა).
- გუდას ყველის ბაქტერიული კულტურა მომმარაგებლების სია:
 1. CSK Food enrichment Pallasweg 1, 8938 AS Leeuwarden Netherlands
info@cskfood.com
 2. Chr. Hansen A/S Denmark, Web: chr-hansen.com
- გააკონტროლოთ ანტიბიოტიკების შემადგენლობა მიღებულ რძეში. რძეში არ უნდა იყოს ანტიბიოტიკები (კლავენ ბაქტერიას).
- გამოიკვლიეთ სტანდარტიზებული რძის გამოყენების შესაძლებლობა ისე, რომ მიღწეულ იქნას ყველში ცხიმინობის 48% მშრალი მყარი სხეულის სახით.
- გამოიყენეთ პასტერიზების თევშები ან სინჯარები იმისათვის, რომ პასტერიზება გაუკეთოთ რძეს 72 გრადუსზე 15 წუთის განმავლობაში ან 65 გრადუსზე 30 წუთის განმავლობაში.
- დაუმატეთ სადრენაჟო მოწყობილობა ყველის კასრს იმისათვის, რომ გამოადინოთ პირველადი ყველის შრატო.

- დაამატეთ წყლის დამაკავშირებელი იმისათვის, რომ დაამატოთ გარკვეული ტემპერატურის წყალი ნელი და კონტროლირებადი მეთოდით.
- დარწმუნდით, რომ წყალი არის სუფთა და არ შეიცავს ქლორს (Cl) (ანადგურებს ბაქტერიის კულტურებს).
- შეანაცვლეთ მჭრელი მოწყობილობა ყველის შერევისა და დაჭრის მოწყობილობით.
- მხოლოდ სათანადო გამოკვლევის შემდეგ შეიძინეთ შესაბამისი დაობებული ყველი, გუდის ყველისთვის ბადეების და სახურავების ჩათვლით. (სწორი წონა i.e. ოთხკუთხედი ან მგვალი ყველი 5-დან 10 კგ-მდე). ნიდერლანდებში ორი ყველაზე ცნობილი ბრენდები გახლავთ:
 - Kadova, ტელეფონის ნომერი (+31) 599 584280
ელ-ფოსტა:
 - Laude-ის დაობებული ყველი. Laude@tetrapak.com E-mail: laude@tetrapak.com
- იყიდეთ პრესირების მოწყობილობები. ჰოლანდიელი მიმწოდებლები:
 - [C van t Riet Energieweg 20, 2421 LM NIEUWKOOP, info@rietdairy.nl](mailto:info@rietdairy.nl) +31172-571304
 - Van den Heuvel Dairy and Food equipment Phone: +31 184-641266 or +31 184-642208
ფაქსი: 0184-642707
ელ-ფოსტა: nico@heuvelzuivelmachines.nl or wim@heuvelzuivelmachines.nl
- დაამონტაჟეთ წათხის (მარილიანი წყლის) კონტეინერი იმისათვის, რომ დაამარილოთ თქვენი გუდის ყველი (დაახლოებით 4 დღე).
- გამოიკვლიეთ დამატებითი შენახვის ადგილების საჭიროება (12-14 გრადუსი, 80% ტენიანობა) იმისათვის, რომ შეინახოთ თქვენი ყველი 15 დღის განმავლობაში წათხში ამოვლების შემდეგ (შესაძლებელია იყო უფრო დიდი ხანი თუ მწარმოებელს არ გაგაჩნია ყველის შემნახველი ადგილები. ახალგაზრდა ყველის მირთმევამდე ის უნდა იყოს როგორც მინიმუმ 4 კვირის).

4. პროექტის გეგმა/ PUM-ის შემდგომი კითხვები

აღწერეთ დაგეგმარების პროცესი (პროექტის გეგმა) შემდგომი PUM-ის სერვისებისთვის (i.e. რჩევები, სემინარები, საქმიანობა, დისტანციური სწავლება, და გრანტები) და საჭირო ექსპერტიზის დონე. აგრეთვე ჩამოთვალეთ შემდგომი დათვალიერების პირობები დამკვეთის კონტრიბუციის ჩათვლით.

- მორიგი მისია (შემდგომი მისია) (შეეცადეთ შეთანხმდეთ თარიღებზე)
- ბიზნეს ბმული/კავშირი (საწვრთნელი ასპექტებით)
- გრანტი მაგალითად Hans Blankert-ის ფონდიდან
- სემინარი
- დისტანციური სწავლება
- საინვესტიციო გეგმების დაფინანსება (ჩართეთ PUM-ის კრედიტების კოორდინაციის ჯგუფი)
- სხვა ჰოლანდიურ მხარდამჭერ ორგანიზაციებთან თანამშრომლობა (CBI, DECP, RVO a.o.)
- პროექტის გეგმა ACDA-თვის

მირითადი განსახორციელებელი მოქმედებები	მიზნები	პასუხისმგებელი პირები	დაწყების თარიღი	დასრულების თარიღი	შენიშვნები პროგრესის/მიმდინარე შესახებ
--	---------	-----------------------	-----------------	-------------------	--

გუდის ყველის რეცეპტის გაგზავნა ACDA-ში	გუდის ყველის წარმოება	დიკი ჰეტინგა	22 -05-17	08-05-17	
წათხის ინფორმაციის გაგზავნა ACDA-ში	გუდის ყველის წარმოება	დიკი ჰეტინგა	22 -05-17	08-05-17	
ყველის შრატის ტრანსპორტირების შესაძლებლობების გამოკვლევა	ყველის შრატის გამოყენება შრატის ხაჭოს დამზადებისთვის	დიკი ჰეტინგა	22 -05-17	01-08-17	
წარმოების ინფორმაციის ანკეტების გადათარგმნა ინგლისურ ენაზე	ყველის წარმოების რეგისტრაცია და კონტროლი	დიკი ჰეტინგა	22 -05-17	01-08-17	

•
თუ თქვენი პროექტი მოიცავს სემინარს, გთხოვთ მოგვაწოდოთ შემდეგი ინფორმაცია:

- 1) მონაწილე კოოპერაციების დასახელებები;
 - სენაკი
 - მარტვილი
 - ახალქალაქი
 - ასპინძა
 - ორი ადიგენის კოოპერაცია
 - გარდაბანი
 - მარნეული
 - ახმეტა
- 2) ორგანიზების კომპანიის ან ასოციაციის დასახელება; ACDA.
- 3) დაგეგმილი იყო 5 ვიზიტი 5 დღის განმავლობაში (5 სემინარი) და მოწვეული იყო ყველა კოოპერაცია.