

## Содержание:

image not found or type unknown



## Введение

Складская деятельность важный элемент общественного производства, свойственна всем отраслям и имеет очень сложную структуру. Складское хозяйство - это материально-техническая база системы, которая занимается снабжением и сбытом.

Правильная организация складской деятельности позволяет обеспечивать сохранность материальных ценностей, исключать потери, недостачи и пересортицу. От работы персонала склада зависит себестоимость продукции, прибыль, рентабельность, рост производительности труда, выполнение договорных обязательств по поставкам продукции. Качество товара, сохранность и комплектность товарно-материальных ценностей зависит от того как настроена складская деятельность, как оборудован склад, как специализированы помещения склада, от устройств, предназначенных для приемки, размещения, хранения товара. Главным показателем является механизация и автоматизация технологического процесса на складе. Применение средств механизации и автоматизации при приемке, хранении и отпуске товаров повышает рост производительности труда складских работников и повышает эффективность использования площади на складе.

## Складское хозяйство и его характеристика

*Складское хозяйство* — совокупность зданий и сооружений, предназначенных для приема, размещения, хранения и отпуска продукции, предметов и средств труда; составная часть материально-технической базы, обеспечивающая сохранность продукции в процессе движения из сферы производства в сферу потребления, а также внутри сферы производства; необходимое условие нормальной циркуляции сырья, материалов, топлива, полуфабрикатов и готовых изделий.

Структура складского хозяйства определяется его принадлежностью той или иной отрасли народного хозяйства — промышленности, строительству, сельскому хозяйству, торговле, размещением по территории, местом в процессе воспроизводства (склады для хранения производственных запасов, полуфабрикатов собственного изготовления, готовой продукции, для накопления и перевалки грузов на транспорте, для товарных запасов снабженческо-сбытовых организаций, оптовых и розничных предприятий).

*Объектами складского хозяйства являются* помещения, резервуары, площадки и другие сооружения специализированного и универсального типа, оснащенные подъемно-транспортным, перекачивающим и дозирующим оборудованием, контрольно-измерительными приборами, техникой и аппаратурой для защиты хранимой продукции от климатических воздействий и пожаров, защиты окружающей среды, средствами для укладки продукции, производственным оборудованием для подготовки продукции к перемещению и потреблению. Эффективность функционирования складского хозяйства определяется его специализацией, использованием прогрессивных форм организации и технологий, средств механизации и автоматизации, рациональным использованием складских помещений и площадей. Развитие, реконструкция и техническое перевооружение складского хозяйства на основе широкого применения достижений научно-технического прогресса является резервом экономии трудовых ресурсов и обеспечения сохранности продукции.

## **Задачи и структура складского хозяйства**





Большинство материальных ценностей предприятий проходит через склады, поэтому они занимают значительную часть заводской территории. На складах выполняется большой объем погрузочно-разгрузочных работ и работ по перемещению материальных ценностей.

*К основным задачам складского хозяйства относятся:*

1. Организация постоянного и бесперебойного снабжения производства соответствующими материальными ресурсами.
2. Обеспечение их количественной и качественной сохранности.
3. Максимальное сокращение затрат, связанных с выполнением складских операций.
4. Комплектование материальных ценностей, подбор, дозировка и прочие операции подготовительного или заключительного характера.

*Основными направлениями в развитии складского хозяйства являются:*

- Комплексная механизация и автоматизация работ;
- Улучшение использования складских помещений;
- Организация материально-технического снабжения на основе оптовой торговли;
- Внедрение систем материально-технического снабжения типа «точно вовремя», которые значительно сокращают объем складских запасов.

*Классификация складского хозяйства:*

*1. По назначению и подчиненности:*

- Материальные - подчиняются отделу материально-технического снабжения; принимают и хранят используемые в производстве материалы и выдают их в производство.

- Сбытовые - подчиняются отделу сбыта; принимают, хранят и отпускают готовую продукцию завода для ее реализации.

- Производственные - подчиняются производственно-диспетчерскому отделу.

Это - цеховые кладовые и общезаводские склады.

- Склады запасных частей - подчиняются отделу главного механика; принимают, хранят и отпускают детали и другие материальные ценности для проведения всех видов ремонтов оборудования и других видов производственных фондов.

- Инструментальные склады - подчиняются инструментальному отделу;

принимают, хранят и отпускают по всем видам инструментов и приспособлений

Оценка эффективности работы склада

Оценку эффективности работы склада в логистическом управлении производят по следующим показателям:

- грузообороту склада;
- удельному грузообороту;
- грузообороту на одного сотрудника склада;
- коэффициенту неравномерности загрузки склада;
- коэффициенту использования объема стеллажного оборудования;
- доле рекламаций от клиентов.

## **Основные принципы складского хозяйства**

*Первый принцип* – разграниченная строгая материальная ответственность. Один человек несет полную материальную ответственность за все операции, которые происходят в помещении, излишки и недостачи товаров.

*Второй принцип* – контроль и организация. Один сотрудник контролирует все процессы и операции, которые ежедневно происходят на складе, следит за работой остальных сотрудников складского помещения.

*Третий принцип* – единовластие. Организация процессов, контроль всех выполняемых работ, а также материальная ответственность должны быть возложены на одного сотрудника (начальник склада, менеджер, логист).

*Четвертый принцип* – строгая материальная отчетность в конкретное время.

*Пятый принцип* – организация и тщательное планирование складской деятельности.

*Шестой принцип* – метод движения ценных вещей на территории склада. Наиболее распространенный – это метод FIFO. Если четко определить метод, работники склада точно будут знать, как поступать в той или иной ситуации.

*Седьмой принцип* – правильное расположение ценных вещей на складе способствует быстрому их поиску и упрощает производственные процессы.

*Восьмой принцип* – регулярное проведение инвентаризации для анализа результатов труда, оценки эффективности складских операций, выявления недостатков в работе кладовщиков, организации складских процессов.

*Девятый принцип* – график присутствия сотрудников на складе. Должна быть написана четкая инструкция о том, кто, по какому поводу и в какое время может находиться в складском помещении. Инструкцию должны выполнять все, даже начальник склада и руководство компании.

### **Складское хозяйство севастопольского рыбоконсервного комбината «Аквамарин»**



**Адрес:** г. Севастополь, Камышовое шоссе, 55; (Набережная рыбного порта)

**Телефон:** +7 (499) 500-56-91

**Сайт:** <http://akvamarin.com.ru>



ООО «РКК Аквамарин» - крупная вертикально-

интегрированная компания, основанная в 2004 году и ведущая деятельность в следующих ключевых направлениях:

- Производство и реализация рыбных консервов
- Производство и реализация продукции из криля

Рыбные консервы торговой марки «Аквамарин» производятся по высоким европейским стандартам. Замкнутый цикл производства, позволяющий обеспечить стабильное высокое качество продукции.

Для производства рыбных консервов и морепродуктов ТМ «Аквамарин» используются только лучшие ингредиенты: дикая рыба, выросшая без вмешательства человека в экологически чистых, природных условиях морей и океанов; натуральные овощи; душистые специи и ароматное масло.

Отсутствие консервантов: длительный срок хранения достигается исключительно за счёт термообработки герметичной жестяной банки при температуре свыше 110 градусов. Отсутствие в составе продукта генномодифицированных компонентов, красителей и ароматизаторов. Консервы ТМ «Аквамарин» сохраняют полезные свойства рыбы и морепродуктов, а также отличаются непревзойдённым вкусом.

В ассортимент ТМ «Аквамарин» входит более 50 наименований продукции из океанической и морской рыбы: сардина, тунец, скумбрия, сайра, горбуша, бычки, килька, шпроты, а также морские деликатесы: мидии, кальмары, печень трески, красная икра. Продукция изготовлена по классическим и оригинальным рецептурам — консервы из рыбного филе, шпроты в желе с пониженным содержанием соли.







Компания сотрудничает с крупнейшими торговыми сетями и производит продукцию для частных торговых марок - private label.

На производстве внедрена международная система управления качеством и безопасностью продукции Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР). Рыбные консервы производятся по высоким европейским стандартам и в соответствии с международной системой контроля качества продукции НАССР (ДСТУ ISO 22000:2007).

Более 50-ти наименований рыбоконсервной продукции выпускается согласно рецептурам ГОСТ/ДСТУ/ГСТУ. Рыбноконсервная продукция корпорации успешно экспортируется в страны Азии, Африки.

РКК Аквамарин - единственная в Крыму компания, осуществляющая вылов и переработку криля (креветки антарктической) непосредственно в Антарктике. На сегодняшний день траулер компании является вторым по величине траулером, ведущим промысел криля в Антарктике. По состоянию на 2014 год, всего 6 стран в мире имеют необходимый промысловый и научный потенциал для вылова криля в суровых условиях Антарктики.



Компания является производителем уникальной продукции из криля:

- Консервы Мясо криля натуральное ТМ «Аквамарин»

- Мясо криля бланшировано-мороженое
- Мука крилевая

Компания имеет разрешение на поставки данной продукции из криля в страны Таможенного союза и Европейского союза. Наличие разрешений свидетельствует о том, что производство и продукция прошли полную сертификацию и соответствуют всем предъявляемым требованиям.

Уникальная позиция в ассортименте ТМ «Акварин» — мясо криля, известное нежным вкусом и неповторимым ароматом. Криль – антарктическая креветка, средняя длина которой составляет 40 мм. Вылов криля осуществляется в кристально чистых ледяных водах Антарктики – в экологически чистом регионе Мирового океана.

С момента вылова криль перерабатывается в рекордно короткий срок – в течение 3 часов, благодаря чему продукт сохраняет все питательные вещества и максимум полезных свойств.



Согласно данным исследования, проведенного украинским государственным центром испытаний «Укрметртестстандарт» в ноябре 2013г, консервы «Мясо криля натуральное ТМ «Акварин» содержит уникальный природный комплекс витаминов, макро-и микроэлементов и полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, Омега-6.

РКК Акварин приняла участие в международной выставке AGRO-2014/ FISHEXPO-2014, стала призером конкурса «Лучший продукт 2014» международной выставки ПРОДЭКСПО-2014.

Комбинат «Акварин» – единственный в Севастополе рыбоконсервный завод полного цикла. Рабочая смена на рыбоконсервном заводе – 8 часов. Комбинат работает в три смены. Именно это дает возможность производить до 400 банок рыбных консервов в день. Основным источником сырья – черноморская и азовская рыба: ставрида, хамса, бычок.

*«На предприятии не используются какие-либо химические реагенты для производства пищевой продукции. Мы используем только натуральные материалы – это томатная паста, соль. Естественно, в нашей продукции отсутствуют какие-либо материалы с элементами ГМО, на что мы проходим ежегодную проверку в рамках государственной программы контроля за использованием генно-модифицированных продуктов»,* – рассказал директор ООО «Рыбоконсервный комбинат «Аквамарин» Александр Бондарь.

Работники продолжают хранить опыт и традиции рыбного завода №100 «Атлантика», который действовал в Севастополе в советские годы. Но не отстают и от технологического прогресса – постепенно обновляют оборудование, следят за качеством продукции.

*«Учитывая, что в Севастополе была создана свободная экономическая зона, в которую мы вступили одними из первых, это позволило нам произвести модернизацию предприятия, увеличить количество рабочих мест и, соответственно, - увеличить выпуск продукции и ассортимент»,* – говорит Александр Бондарь.

Консервируют на рыбокомбинате и океаническую рыбу, и балтийскую кильку. В цехах ее разделывают, моют, затем механизированным способом упаковывают в консервные банки. Которые, кстати, сами и изготавливают из жести. Затем добавляют соль и масло, или томатный соус, приготовленный по собственной рецептуре. И отправляют на стерилизацию. За качеством полученных консервов следят пристально – делают необходимые анализы в лаборатории и каждое утро проводят дегустацию готовой продукции из партии, изготовленной накануне.

В цехах комбината производят больше двух десятков наименований продукции разных торговых марок, однако на достигнутом не останавливаются. Новинка прошлого года, поставленная на поток уже в этом – это шпроты из черноморской хамсы. В планах – увеличить объемы продукции, выпустить новую линейку рыбных консервов премиум-класса.



В сентябре 2017 года севастопольский рыбоконсервный завод «Акварин» закупил новое оборудование в Испании и постепенно наращивает производство. По словам руководства рыбоконсервного комбината «Акварин» - это первое обновление производства за последние два года. Всего из Испании на завод прибыло два новых четырех корзинных горизонтальных автоклава для стерилизации продукции, две моечные машины для банок и шесть новых транспортеров. По словам главного инженера ООО «РКК Акварин» Виктора Маклакова, новые линии позволят значительно улучшить качество продукции и ускорят её выпуск.

Сегодня завод выпускает 3,77 миллиона рыбных консервов в месяц. По словам главного инженера, когда-то эта цифра варьировалась в районе 9 миллионов, но руководство предприятия уверено, что рано или поздно достигнет былых показателей.

Как рассказал Виктор Маклаков, модернизация проходит в рамках капитальных вложений предприятия в собственное производство как участника свободной экономической зоны (СЭЗ) Севастополя. РКК «Акварин» является полноценным участником СЭЗ Севастополя и платит налоги в городской бюджет.

Складское хозяйство РКК Акварин является важнейшей частью предприятия, так как оно оказывает непосредственное влияние на ход производственных процессов. Подавляющее большинство материальных ценностей предприятий проходит через склады, поэтому последние занимают значительную часть заводской территории.

К задачам складского хозяйства относятся: прием, хранение, учет материалов и регулирование уровня их запасов, подготовка готовой продукции к отправке потребителю; обеспечение их количественной и качественной сохранности; организация постоянного и бесперебойного снабжения производства материальными ресурсами; максимальное сокращение затрат, связанных с осуществлением складских операций.

На комбинате существует технологическая связь между отдельными цехами и складами. Поэтому склады на территории предприятия размещаются с учетом следующих факторов: прямолинейность грузопотоков; удобство транспортирования и хранения, связи с подъездными путями; приближение хранимых материальных ценностей к главным цехам потребителям этих ценностей; пожарная безопасность.

Складское хозяйство РКК Аквамарин состоит из различных складов. Открытый склад предназначается для размещения и хранения в таре или без нее изделий, не подверженных влиянию внешней среды (площадки для хранения угля, крупной соли).

Полузакрытый склад с навесами предназначен для хранения продукции производственно-технического назначения, которая не подвержена влиянию температурных изменений, но испытывает влияние атмосферных осадков (пиломатериалы, дрова, трубы).

Материальный склад предприятия предназначен для приемки и хранения используемых в производстве материалов, выдачи материалов в производство. Он размещается в специализированном здании, расположенном в глубине заводской территории вдоль транспортной магистрали.

Производственный склад предназначен для отдельных видов сырья, полуфабрикатов, находящихся внутри предприятия и обеспечивают производственный процесс предметами и средствами труда.

Сбытовой склад принимает, хранит и отпускает готовую продукцию предприятия для ее реализации. Он находится в ведении отдела сбыта.

Общезаводской склад служит для хранения большого количества материалов, обслуживает все предприятие и занимает отдельную площадь на территории завода (непроизводственную).

Цеховой склад организуется для хранения небольшого количества материалов и является цеховым подразделением. Он обслуживает определенный цех и занимает его производственную площадь.

Универсальный склад предназначен для накопления и хранения различных видов материалов, не требующих создания специальных условий и режима хранения.

Специальный склад используется для хранения продукции, требующей специальных условий и режима хранения, а также специальных устройств (холодильники, склады для хранения различных химикатов, горючего).

Склады оснащены различными стеллажами и унифицированной тарой, мостовыми кранами, монорельсами и тельферами, конвейерами, штабелерами, авто- и электрокарами, измерительным оборудованием: весами, счетчиками, метрами, рулетками и т. п.

Организация складских операций включает следующие основные элементы: приемка, хранение, учет и контроль за отпуском материальных ценностей. Материалы принимаются на склад строго по весу или по счету (количество мест или штук).

Поступающие на склады материальные ценности сопровождаются соответствующими документами (накладными, счетфактурами, спецификациями). При этом приемка бывает количественная и качественная.

В приемке участвуют работники складов и специалисты, имеющие дело с принимаемыми ценностями. Количество фактически принятого материала должно соответствовать показанному в документах. Качество материалов должно соответствовать договорным условиям и стандартам. Поступающие материалы требуют различного хранения. Поэтому за каждой группой товарно-материальных ценностей на складах закрепляется определенное место. При этом обеспечивается удобство выполнения приемных и отпускных операций, механизации и автоматизации загрузки-погрузки, сохранность количества и качества, противопожарная безопасность, наиболее полное использование площади складских помещений.

Учет товарно-материальных ценностей является одним из условий работы складского хозяйства. Он отражает их движение и наличие на складах. Учет материалов ведется на карточках, которые открывают для материала каждого вида. В карточках отражаются величина минимального, максимального и

страхового запасов; наличие, поступление и расход. Об уровне запаса сообщается соответственно отделу МТС, инструментальному отделу или подразделению завода.

Контроль работы складов проводится бухгалтерией по приходно-расходным карточкам. При этом учитываются установленные нормы потерь, осуществляется систематическая инвентаризация складов и сопоставляются фактические и документальные остатки товарно-материальных ценностей.

Задачи анализа складских операций сводятся к:

- а) выявлению и пресечению всех случаев сверхлимитной выдачи материальных ценностей цехам;
- б) обеспечению правильного учета движения материальных ценностей по складам;
- в) обеспечению своевременной выдачи материалов из заводских складов в цеховые, а далее на производственные участки;
- г) проверке правильности установленных размеров страховых запасов, точек заказа и максимальных запасов;
- д) определению размеров и причин потерь материальных ценностей на складах.

Склад оборудован подъездными путями, учтены погрузочно-разгрузочные фронты, обеспечена пожарная безопасность, определена масса различных материалов и места их хранения внутри склада, число стеллажей, исходя из допустимой нормы нагрузки на 1 м<sup>2</sup> площади пола. Вся площадь склада делится на: грузовую, непосредственно занимаемую материальными ценностями; оперативную, которая предназначена для приемно-отпускных операций, сортировки, комплектования материальных ценностей, а также проходов, проездов между штабелями и стеллажами; для размещения весовой и измерительной техники, служебных помещений; конструктивную (занимаемую под перегородки, колонны, лестницы, подъемники, тамбуры).

## **Заключение**

Хозяйственная деятельность невозможна без функции хранения. Развитие транспорта сделало возможной экономическую специализацию и товарооборот

между предприятиями растет ежегодно. Функцию хранения принимают на себя производители продукции, предприятия оптовой и розничной торговли. В цепи движения сырья и готовой продукции склад служит стационарным пунктом, где товар дожидался своевременной «встречи» с потребителем.

Долгое время недооцененной оставалась существенная функция складов по накоплению и формированию нужного потребителям ассортимента продуктов. Предприятия часто видят свою главную цель в налаживании эффективных и экономичных процессов снабжения, производства и потребления, не придавая должного значения внутренним складским операциям. Склады признаются необходимым средством выживания, но при этом мало внимания уделяется совершенствованию процессов хранения и обработки запасов. Недостаточное внимание уделяется эффективности использования складских площадей, технике и приемам грузопереработки.

В 1990-х годах главным направлением развития складского хозяйства стало повышение гибкости и эффективности использования информационных технологий. Гибкость необходима для удовлетворения растущих требований потребителей к ассортименту и условиям поставок. Совершенствование информационных технологий дает возможность складским операторам быстрее реагировать на изменения и оценивать результаты деятельности.

На оптовом уровне канала распределения склад стал опорным пунктом розничной торговли. Прогрессивные оптовики и вертикально интегрированные предприятия розничной торговли создали совершенные системы складского хозяйства, способные обеспечивать потребности розничной сети. В настоящее время в РКК Аквамарин также оказывается большое внимание вопросам складского хозяйства и ведутся интенсивные работы в этом направлении.

## **Список используемых источников**

1. <http://akvamarin.com.ua/>
2. <http://crimea.mk.ru/articles/2016/12/23/za-god-sevastopolcy-realizovali-25-tonn-midiy.html>
3. [http://docplayer.ru/52080390-Organizaciya-proizvodstva-na-predpriyatiyah-rybnoy-otrasli.html#show\\_full\\_text](http://docplayer.ru/52080390-Organizaciya-proizvodstva-na-predpriyatiyah-rybnoy-otrasli.html#show_full_text)
4. <http://nts-tv.com/rubriki/promyshlennost/65482/65483/>



5. <http://sevastopol.krimchel.ru/biznes-sevastopolya/predpriyatiya-organizatsii/pererabatyvayushchie/245-akvamarin-rybokonservnyj-kombinat>
6. <http://sevastopol.su/news/sevastopolskiy-rybokonservnyy-zavod-akvamarin-zakupil-novoe-oborudovanie-v-ispanii-i-postepenno>
7. [http://www.aup.ru/books/m47/9\\_5.htm](http://www.aup.ru/books/m47/9_5.htm)
8. <http://www.ekoslovar.ru/376.html>
9. <http://www.irf.com.ua/>
10. <https://www.mybntu.com/techno/production/zadachi-i-struktura-skladskogo-xozyajstva.html>
11. [http://www.skladex.ru/\\_oid-principy-skladskogo-hozaistva.html](http://www.skladex.ru/_oid-principy-skladskogo-hozaistva.html)

## Приложение 1

Осмотр нового оборудования из Испании. Сентябрь 2017 года.





## Приложение 2

Рыбоконсервный комбинат из Севастополя получит 700 млн рублей на модернизацию



**В ноябре 2017 года Инвестпроект ООО «Рыбоконсервный комбинат «Акварин» (г. Севастополь) одержал победу в федеральном конкурсе «Регионы - устойчивое развитие», информирует пресс-служба правительства города.**

Проект заключается в модернизации, реконструкции и расширении действующего рыбо-перерабатывающего комплекса. Необходимо свыше 700 млн руб.

Заседание попечительского совета конкурса на соискание премии прошло в Совете Федерации в Москве. Всего было подано 398 заявок из 68 регионов.

Приложение 3

Правительство Севастополя реализует госпрограмму поддержки рыбохозяйственного комплекса



Рыбоперерабатывающий комплекс города Севастополя представлен рядом крупных предприятий, таких как ООО «Рыбоконсервный комбинат «Акварин», а также более мелких производителей, перерабатывающих добытую ими же рыбу и размещающихся на арендованных площадях. Кроме того, рыбопереработкой – производством мороженой, охлажденной рыбы, рыбного филе и морепродуктов – занимаются крупные предприятия-судовладельцы.

Универсальные производственные линии береговых рыбоперерабатывающих предприятий и цехов ориентированы на сезонное сырье и полуфабрикаты,

поступающие с рыбопромысловых судов. Среди их продукции – соленая и вяленая рыба, рыбные пресервы и кулинария, а также консервы.

Число таких предприятий неуклонно растет. Такому росту способствует, прежде всего, реализация в регионе государственной программы «Развитие сельскохозяйственного, рыбохозяйственного и агропромышленного комплексов города Севастополя» на 2017–2020 годы, в рамках которой, в том числе предпринимателям, ведущим деятельность в рыбохозяйственной сфере, предоставляются субсидии на возмещение части понесенных затрат. Согласно госпрограмме, в частности, за счет бюджетных средств предприятиям возмещается часть затрат на модернизацию производства, ремонт рыбодобывающих судов, расходы, связанные с добычей рыбы, приобретением кормов и посадочного материала для выращивания объектов аквакультуры и другие расходы.

В августе месяце текущего года Правительство города Севастополя распределило между 7 предприятиями города 20 млн. рублей, выделенных из местного бюджета для поддержки рыбной отрасли.

Развитие рыбной отрасли Севастополя является приоритетным направлением для региона. В частности, планируется, что к 2024 году в полтора раза увеличится вылов рыбы - с 40 тыс. тонн в 2016 году до 60 тыс. тонн, а объемы производства консервов - с 44,6 тыс. до 60 тыс. банок в год, также будет обновлен рыболовный флот, который получит 20 рыбопромысловых судов.

Приложение 4

### **За год севастопольцы реализовали 25 тонн мидий**

**2016 год для рыбодобывающих предприятий Севастополя стал еще более успешным, чем 2015-й. На 1 декабря 2016 года улов составил 34 000,64 тысяч тонн, что на более, чем 8% превысило соответствующие показатели прошлого года. Севастопольские рыбаки лидируют по вылову водно-биологических ресурсов в Азово-Черноморском бассейне. В промысле задействованы 29 рыболовецких предприятий из Севастополя.**



Рыбная продукция перерабатывается на двух заводах рыбоконсервного комбината «Акварин» в Камышовой бухте. На 16 декабря 2016 г. количество произведенных консервов составило порядка 41 млн. условных банок.



На территории города развивается еще одно направление аквакультуры - марикультура. За двенадцать месяцев работы было реализовано 25 тонн мидии живой, а в стадии выращивания находится еще порядка 40 тонн мидии и 3 тонн устриц.



Для поддержки бизнеса в данной сфере, Правительством Севастополя в ноябре 2014 года была утверждена Государственная программа «Развитие рыбохозяйственного комплекса Севастополя на 2015-2020 годы». В рамках данной программы предпринимателям возмещается часть процентов по кредитам, взятым на развитие аквакультуры (рыбоводства), на приобретение кормов, использованных для выращивания осетровых, лососевых видов и пород рыб, а также на приобретение посадочного материала, используемого в целях аквакультуры.



В целях осуществления аквакультуры в регионе, в результате проведенных заседаний комиссии по определению границ рыбоводных участков во внутренних морских водах Российской Федерации, и в территориальном море Российской Федерации, не прилегающих к территориям муниципальных образований города федерального значения Севастополь, определены границы трех рыбоводных участков.



Принятой Правительством Севастополя в ноябре текущего года Государственной программой «Развитие сельскохозяйственного, рыбохозяйственного и агропромышленного комплексов города Севастополя» на 2017 – 2020 годы, в наступающем году финансирование намечается увеличить до 30 млн. рублей. В целом, до 2020 года, запланирована господдержка в объеме более 160 млн. рублей, с учетом расширения мер поддержки, которые включают в себя возмещение части затрат за вылов 1 кг водно-биологических ресурсов, а также предоставление субсидий юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям в целях возмещения части затрат на выпуск одной фактической банки из рыбосырья, добываемого в Черном море.

Кроме того, в перечне мероприятий, направленных на развитие рыболовства и рыбопереработки, на будущий год, предусмотрено предоставление субсидий юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям в целях возмещения части затрат на приобретение и установку холодильного, рыбоперерабатывающего оборудования, оборудования для упаковки, на приобретение спецавтотранспорта, а также предоставление субсидий в целях возмещения части затрат на приобретение запасных частей, текущий ремонт и (или) модернизацию судов, используемых в целях добычи (вылова) водных биологических ресурсов.

По данным Департамента сельского хозяйства Севастополя