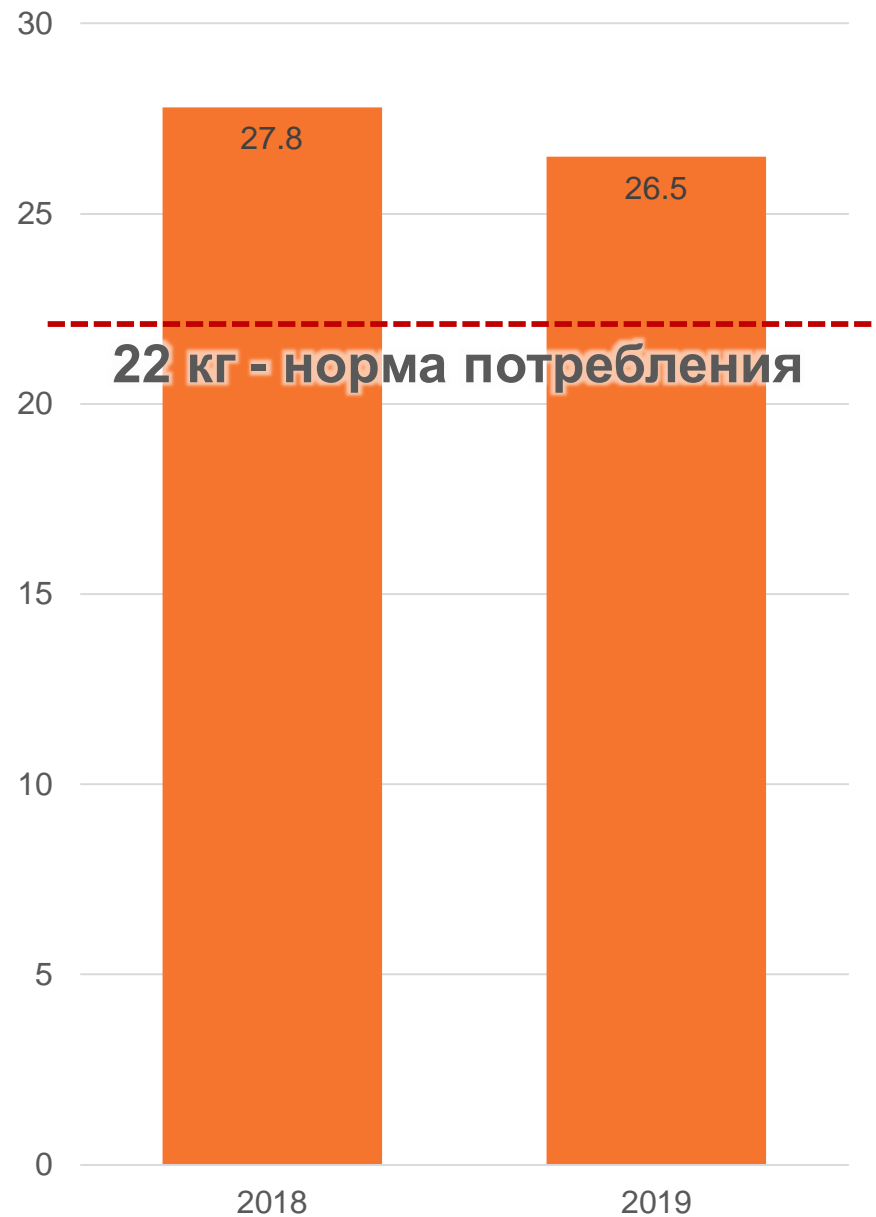


ВЫРАЩИВАНИЕ РЫБЫ В ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

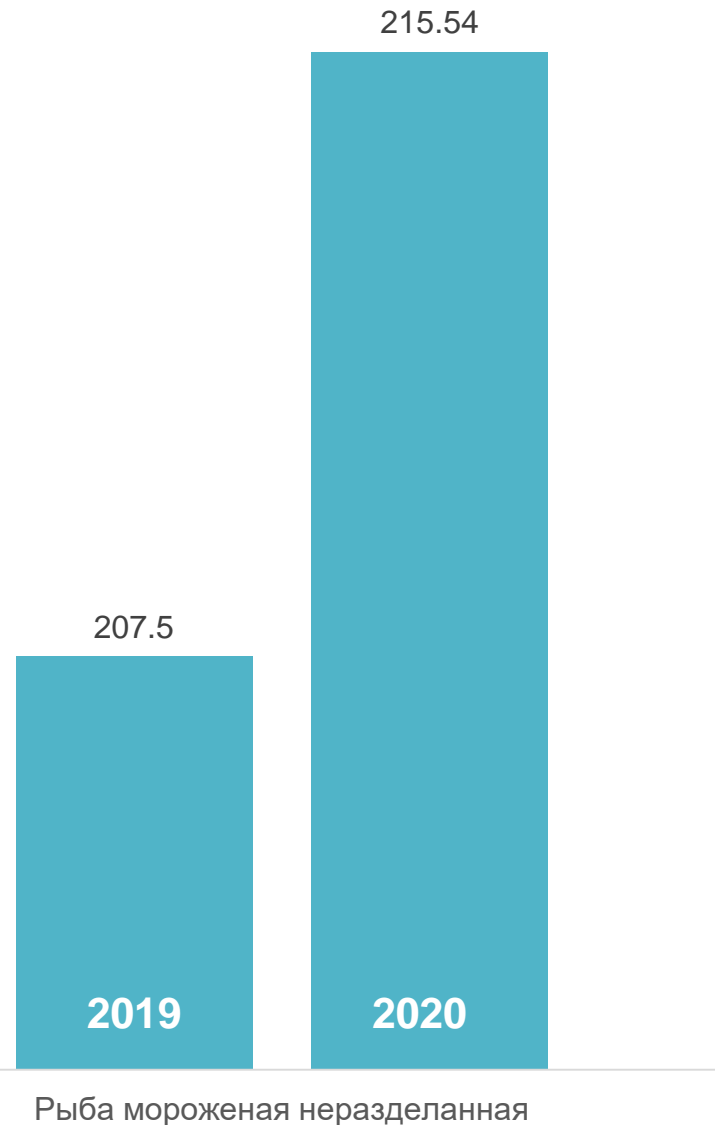
Потребление рыбы в Тюменской области

Рыба является любимым блюдом Тюменских жителей. Жители Тюменской области потребляют рыбу выше норм по России, но при этом, большая часть рыбы - импортируемая

Потребление рыбы в год на человека в Тюменской области, кг



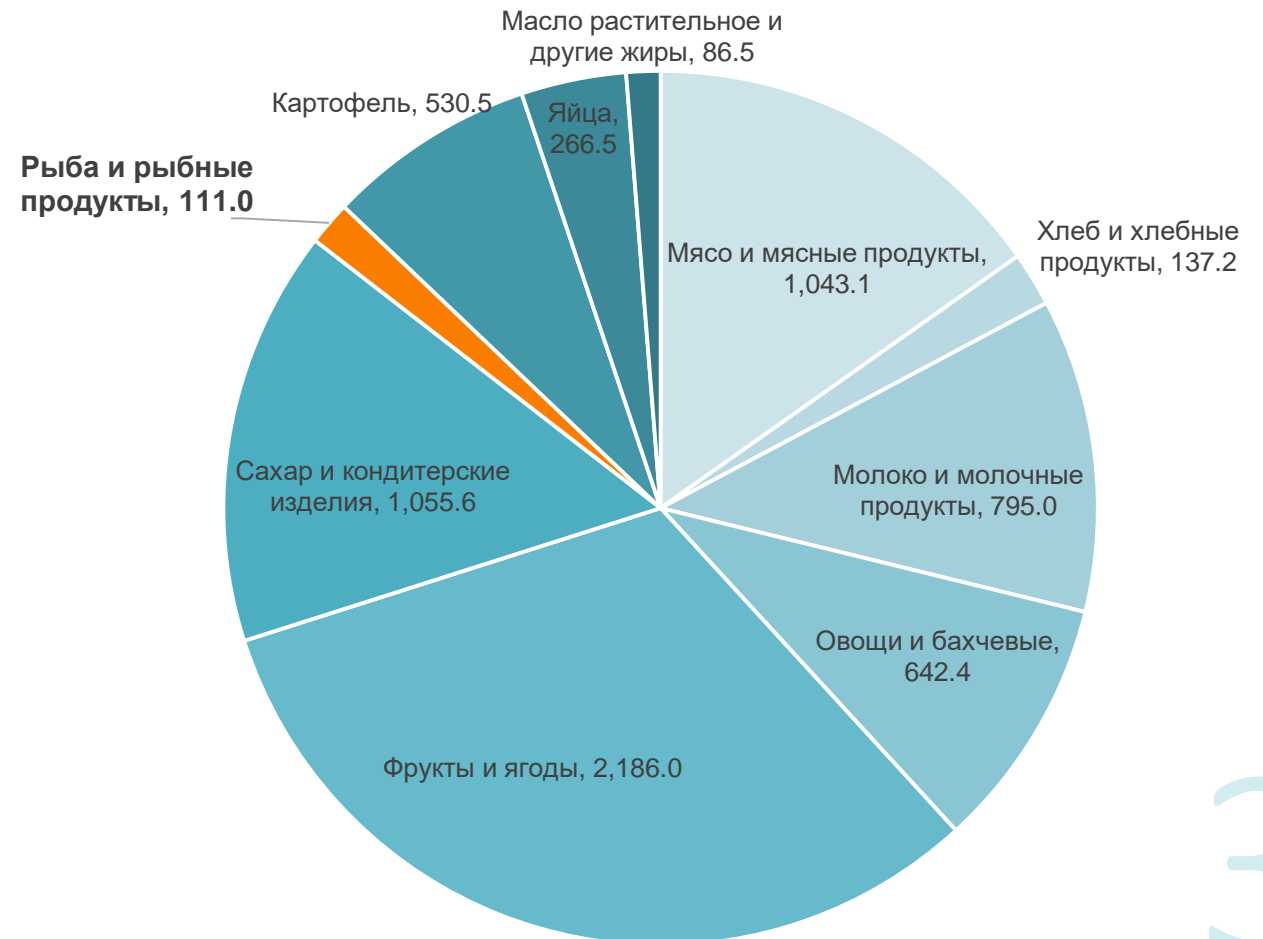
Рост цен на 1 кг рыбы в
Тюменской области, руб.



Исходя из спроса и цен на рынке, в год в Тюменской
области реализуется рыбы на сумму порядка

21,58 млрд. руб.

Расходы на покупку продуктов питания в среднем на одного
человека в месяц, рублей



РАСПОЛОЖЕНИЕ

Единственный выход на нефтегазовые районы
(сбыт в ХМАО и ЯНАО, включая «вахтовиков»)

В пределах 700 км от Тюмени расположены **4 ГОРОДА-МИЛЛИОННИКА**
Количество населения в непосредственной близости (соседние регионы) **10,8 МЛН. ЧЕЛОВЕК**
Развитые автомобильные и железные дороги

Город	Численность, тыс. чел.
Тюмень	816,8
Екатеринбург	1 495,1
Омск	1 154,5
Пермь	1 049,2
Курган	309,3
Ханты-Мансийск	103,1
Тобольск	102,3



ИНЫЕ ФАКТОРЫ ВЫРАЩИВАНИЯ РЫБЫ В ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Поставщики рыбопосадочных материалов:

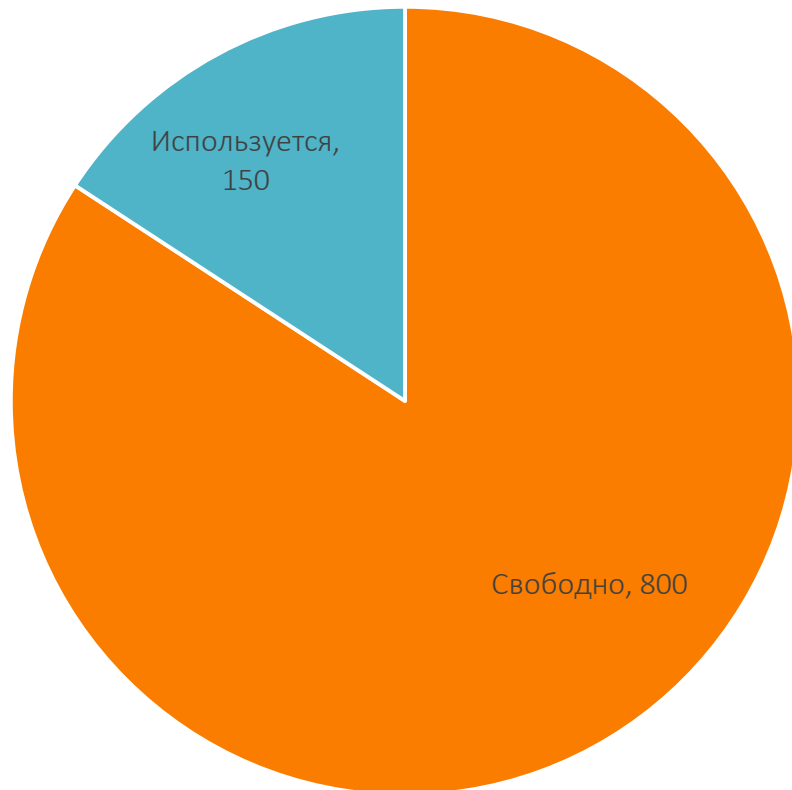
- «Пышма-96»
- «Тюменский рыбопитомник»
- Сузгунский инкубационный цех (предприятие «Госрыбцентра»)

Квалифицированные кадры

Специализированный вуз Тюменской области - Аграрный университет Тюменской области, в котором готовят выпускников по водным биоресурсам и аквакультуре с 1995 года. Высших учебных заведений, готовящих таких специалистов, всего 6 в России

ИСТОЧНИКИ ВЫРАЩИВАНИЯ РЫБЫ

ПРУДЫ, га



ДОБЫЧА ВОДЫ

Химический состав вод минеральных источников Тюменской области (не содержит урана и других радиоактивных, либо опасных веществ)

ХЛОРИДО-НАТРИЕВАЯ
(Натрий, хлорид-ион, калий, кальций, гидрокарбонат, магний, аммоний)

ЙОДО-БРОМНАЯ
(Йод, бромид-ион, бор, хлорид-ион, натрий, железо, кобальт, магний)

Температура от 20°C

До 75 грамм солей на литр воды

Глубина залегания термальных подземных вод 1500–2000 м

ВОЗМОЖНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РЫБНОМ ХОЗЯЙСТВЕ

- разведение, выращивание рыбы;
- перерабатывающий комбинат (соление, копчение) консервирование рыбной продукции,
- производство рыбных полуфабрикатов;
- переработка отходов от рыбного производства, производство корма для животных.

ЭРА-98 – ТЮМЕНСКОЕ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Местоположение: п. Молодежный
д. Ушаково

От центра г. Тюмени до Эра-98 34 мин.
(30,8 км)

Характеристики производства:

2 940 ТОНН рыбной продукции выпускается ежегодно

3 ОЗЕРА для выращивания рыбы

СОБСТВЕННАЯ лицензированная лаборатория по контролю качества





СХЕМА ЭРА-98



ФОРМА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Аренда (примерная стоимость **1,8 млн. руб./мес.**)

Покупка (примерная стоимость **239,8 млн. руб.**)

По согласованию сторон возможны и другие варианты взаимодействия, включая куплю-продажу

НАЛИЧИЕ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ



«ПОКУПАЙ ТЮМЕНСКОЕ»

- единый бренд для продуктов питания, произведенных в Тюменской области.



ЦЕЛЬ:

- повышение качества производимой продукции Тюменского региона
- повышение объемов сбыта Тюменской продукции
- продвижения Тюменских товаров и увеличения рынков сбыта как на внутреннем так и на внешнем рынках

КОНТАКТЫ



«Инвестиционное агентство
Тюменской области»

г.Тюмень, ул.Хохрякова, 53

Смолягин Игорь Владимирович
Заместитель генерального директора -начальник отдела привлечения
инвестиционных проектов
Тел: [+7 \(3452\) 50-76-33](tel:+7(3452)50-76-33)
Эл. почта: smolyagin@iato.ru



Смирнов Алексей
Коммерческий директор ООО "Эра-98"
Тел: +7(495)748-84-72
Эл. почта: a.smirnov@era98.ru