

Американска дестилерия за етерични масла отвори врати в Добрич

Автор(и): Растителна защита
Дата: 27.06.2016 Брой: 6/2016



В новата дестилерия са инвестирани приблизително 5 милиона лева и е единствената за сега в България, която притежава и лабораторно-изследователски център. В нея ще се преработва както лавандула, така и маточина, лайка, бял равнец и други етерично маслени растения. Дестилерията ще открие 60-80 нови работни места, 30 от тях ще бъдат на целогодишен договор, а по време на летните кампании ще бъдат ангажирани допълнително още 50 души. Планът за тази година е производството на 20 т. лавандулово масло и 300-400 кг. масло от маточина.

Най-голямата дестилерия за лавандула и други етерични масла у нас отвори официално врати на 15 юни в индустриалната зона на Добрич и е собственост на "Есетере България", дъщерна фирма на базираната в САЩ компания за козметични продукти doTerra. Изборът на американската компания не е

случаен, защото България е световен лидер в производството и износа на масло от лавандула, след като през 2014 г. изпревари дори Франция, където лавандулата е традиционен поминък.

България води челните позиции в износа на етерични масла от лавандула в световен мащаб. За 2015 година износът достига рекордни нива - над 20 млн. лв. Това е увеличение с близо 100% за последните две години, като за 2013 година експортът е бил малко под 11 млн. лв. Засетите площи с етеричномаслената култура също се увеличават от 3500 хектара за 2010 г. до 6892 хектара през миналата година според данни Министерството на земеделието и храните и Националния статистически институт. Най-големите пазари, на които страната ни изнася масла, са Франция и САЩ, съответно с 4.1 и 3.7 млн. лв. изнесена продукция. Едина от причините, която въздейства пряко за успеха на България в този бизнес е фактът, че други големи производители като Молдова, Украйна, Унгария, бившите югорепублики и Китай силно намалиха или преустановиха производството си.

Дестилерията в Добрич

В новата дестилерия са инвестирани приблизително 5 милиона лева и е единствената за сега в България, която притежава и лабораторно-изследователски център. В нея ще се преработва както лавандула, така и маточина, лайка, бял равнец и други етерично маслени растения. Инсталацията се състои от 12 дестилационни апарати по 5.5 кубични метра. Пълният капацитет предполага произвеждането на между два и три тона лавандулово масло и преработка на около 200 тона лавандулов цвят за 24 часа. Освен работата с етерични масла от „Есетере България” имат и амбиция за изваряване на тамян, който да бъде внасян от Сомалия и Етиопия.

„Есетере България” Дестилерията ще работи 200-250 дни годишно, като пауза ще има през месеците декември-януари. „Планът за тази година е производството на 20 т. лавандулово масло и 300-400 кг. масло от маточина”, обявиха от българските партньори на компанията майка DoTerra.

Социален ангажимент

Дестилерията ще открие 60-80 нови работни места, 30 от тях ще бъдат на целогодишен договор, а по време на летните кампании ще бъдат ангажирани допълнително още 50 души.

В този проект „Есетере България” си партнира със Социалната чайна - предприемачески проект на организация базирана във Варна, която предлага работни места и менторски програми на младежи от държавни институции, от проблемна социална и/или семейна среда.

dōTERRA

dōTERRAе базирана в Юта, Америка и е създадена през 2008 година. Същата година фирмата навлиза в потребителската мрежа с първата си палитра от етерични масла, която включва 25 единични масла и 10 смеси. Компанията е един от лидерите в сектора с козметични продукти от етерични масла, развива се с бързи темпове и към 2012 година прави оборот от повече от 1 млн. долара на ден. Годишният им оборот за 2015 г. възлиза на над 1.2 млрд. долара.

Още по темата:

Българската лавандула - с висока оценка на международния парфюмериен пазар

Лавандулата и шафранът изместват традиционните култури - картофи и шафран