



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «МИСиС»**

**Кафедра экономики и менеджмента малого
предпринимательства
Кафедра промышленного менеджмента**

**ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «МОЙ БИЗНЕС-
МОЯ РОССИЯ»**

**Бизнес-план выращивания грибов (вешенка)
Фазульянова Алсу Раисовна**

ИДЕЯ

Рынок культивируемых грибов легко поддается исчислению. До 2014 года на отечественном рынке большую долю (80-90%) занимала импортная продукция. Оборот собственного товара составлял не более 8,02 тонн. Уже в августе 2014 года грибы перестали ввозиться из-за границы, что привело к резкому сокращению импортных поставщиков. Таким образом, в результате сложившейся ситуации на рынке и слабый уровень конкуренции, натолкнули меня на мысль об открытии собственной грибной фермы.

АКТУАЛЬНОСТЬ

Почему это актуально? Во-первых, с каждым годом почвы истощаются в геометрической прогрессии. Таким образом, объём выращиваемых культур постепенно уменьшается, что приводит к нестабильной ситуации на внутреннем рынке. Это так же приводит к дефициту товаров, в месте с которым следует повышение цен. Во-вторых, уровень безработицы в последние годы резко возрос, что способствует неблагоприятной ситуации и на рынке труда.

Таким образом, решение этих двух основных проблем мы нашли в развитии грибного бизнеса.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Вешенка - деликатесный гриб с ценными питательными свойствами, обладая высокими адсорбционными качествами, способствует выведению из организма радионуклидов и солей тяжелых металлов. В нем содержится антибиотик plurotin с сильными противоопухолевыми и антибактериальными свойствами. Так же он способствует понижению уровня холестерина в крови, развитию кишечной палочки. Вешенка обладает низкой калорийностью (около 38 ккал), поэтому он широко применяется в диетическом питании. Вешенки содержат большое количество углеводов, содержат витамины D2, E, C, B, PP, кальций, йод, калий, железо, биотин и тиамин. Грибы способствуют понижению сахара в крови. Употребление вешенки помогает предотвращать развитие таких болезней, как атеросклероз, гепатит, язва желудка и холестицит. Также врачи рекомендуют употреблять вешенки в пищу людям, болеющим бронхитом или прошедшим химиотерапию. Вешенка очень вкусный гриб и хорош в любом виде приготовления.

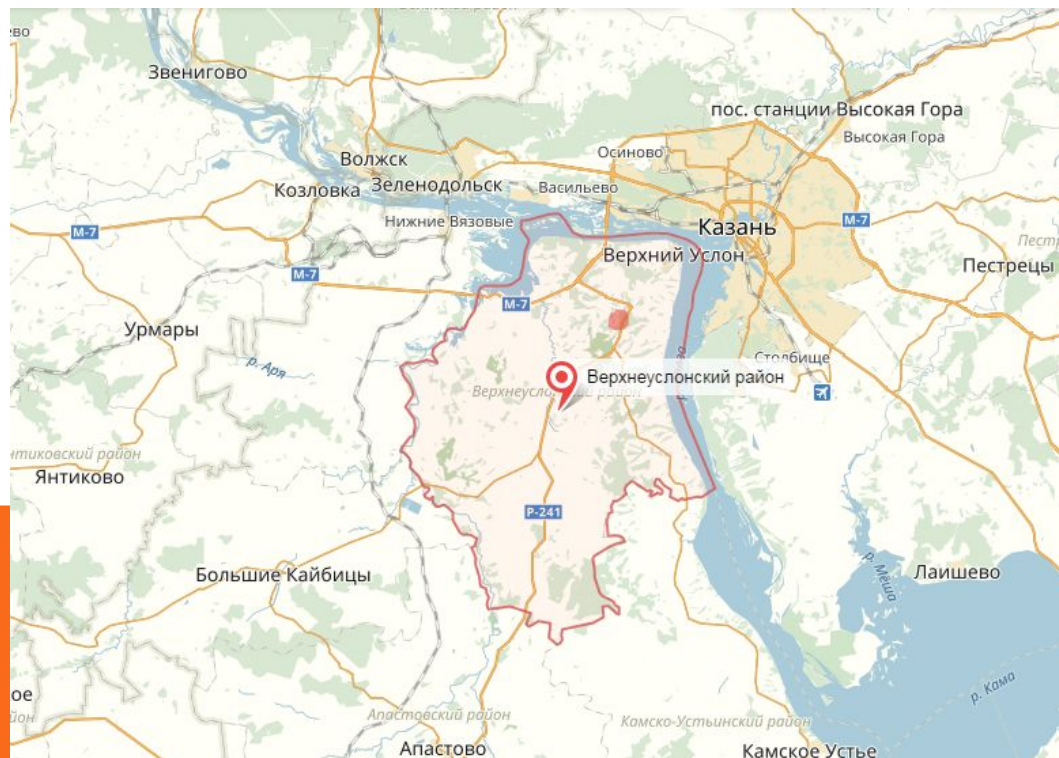


ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Быстрый рост грибов, что позволяет многократно собирать урожай;
- Отсутствие зависимости от сезона, так как грибы можно выращивать в любое время года;
- Высокая рентабельность;
- Низкий уровень конкуренции;
- Высокая стоимость готовой продукции;
- Производство грибов почти безотходное.

ЦЕЛЬ

Выращивание грибов (вешенка) для их реализации в свежем виде в п. Никольский Верхнеуслонского района Республики Татарстан с дальнейшим возрастанием мощности выпуска продукции и расширением видового ассортимента грибов.



ЗАДАЧИ

- ознакомиться с опытом предпринимателей в данной области;
- изучить потребности рынка в данном виде продукции;
- дать оценку уровня конкуренции;
- изучить литературу в данной области;
- изучить проблему ресурсов;
- разработать проект грибной фермы;
- оценить финансовые затраты;
- рассчитать ожидаемую прибыль;
- дать оценку возможного риска неуспеха бизнеса.

ПОТРЕБИТЕЛЬ

В России грибы имеют большую популярность и даже считаются традиционным русским продуктом. Этому способствует активная пропаганда ЗОЖ, поэтому потребность в данном виде продукта возрастает. Ведь культивируемые грибы являются экологически чистым продуктом. Они не содержат красителей и консервантов. Поэтому рынок культивируемых грибов является самым потенциальным для развития.

КАЧЕСТВО ТОВАРА

Гарантированность качества и безопасности производимой продукции будет обеспечиваться закупкой сертифицированного мицелия, дезинфекцией помещения и оборудования, а так же за счет использования современных технологий.

КОНКУРЕНЦИЯ

Так как в последнее время складывается неблагоприятная обстановка, вызванная санкциями по отношению к России, то поставка грибов резко сократилась, а импорт культивируемых грибов составлял 80%. Таким образом выходит, что в России данная отрасль малоразвита, что говорит о низком уровне конкуренции.

ПРАВОВЫЕ ВОПРОСЫ

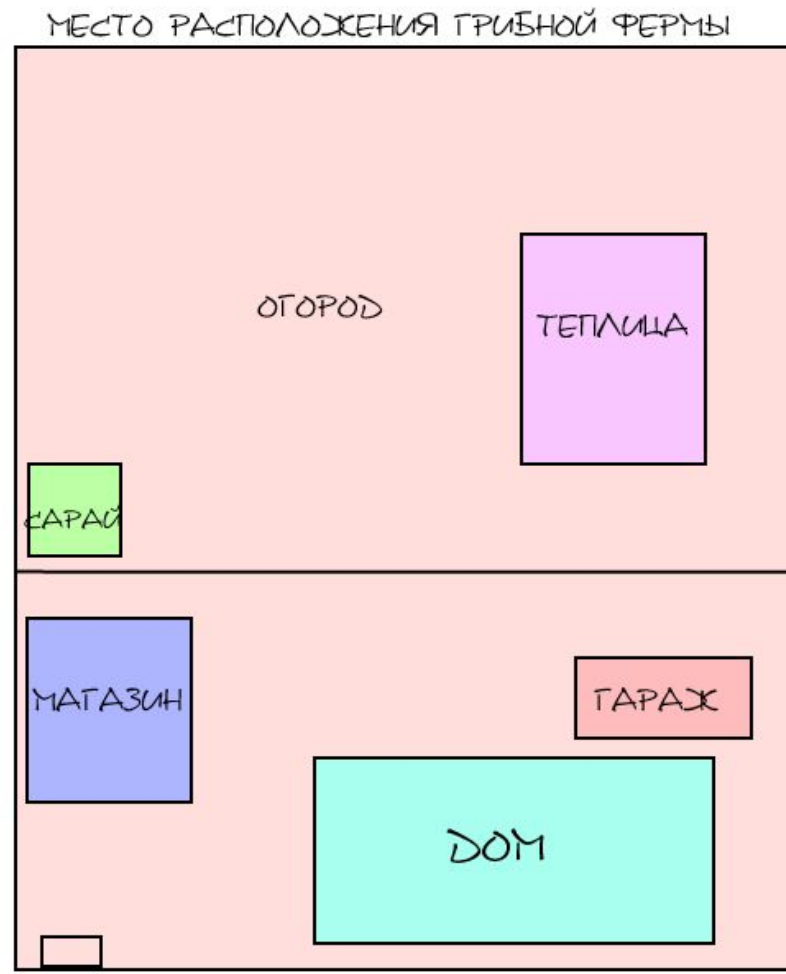
Грибы относятся к продуктам питания, поэтому необходимо согласовать правовые вопросы с государственными органами и подтвердить качество своей продукции. Затем оформить лицензию на реализацию продуктов питания и санитарную лицензию.

РЕСУРСЫ

Планируемое место строительства грибной фермы – загородный участок , площадью 18 соток. На данном участке уже имеется теплица размером 4*5 м. Таким образом, не нужно арендовать землю и нет необходимости покупать помещение.



*МОДЕЛЬ ТЕПЛИЦЫ



ПОМЕЩЕНИЕ

Выбор помещения играет одну из основных ролей в благоприятном развитии бизнеса, так как именно от этого зависит успешное произрастание грибов. Опытные предприниматели используют специализированные камеры, я же, как новичок в данной области. Планирую использовать уже имеющуюся теплицу, в которую будет проведены системы вентиляции и отопления.

ОБОРУДОВАНИЕ

Для поддержания необходимых условий произрастания нужно:

- холодильная камера;
- обогреватели;
- увлажнители;
- непосредственно теплица.
- парогенераторы (камеры пастеризации);
- приборы люминесцентного освещения.

СЫРЬЁ

Сырье, используемое для произрастания, - это субстрат (то, на чем растут грибы) и мицелий (то, из чего они вырастают). Субстрат может быть закуплен у других производителей или же может быть заготовлен самостоятельно из пшеничной, ржаной и ячменной соломы, льна, стеблей кукурузы. Однако при закупке у сторонних производителей можно получить гарантию на успешное произрастание, стоимость 10 кг такого субстрата равняется не менее 1 кг грибов по оптовым ценам. Если изготавливать субстрат самостоятельно, то необходимо использовать экологически чистые составляющие, а для повышения урожайности в небольших количествах могут использоваться опилки, стружка, кора деревьев, полова и другие отходы.

Так как опыт в данной области отсутствует, то планируется первоначально закупать субстрат, однако затем освоить технологию его производства и перейти на собственное сырье, которое затем так же можно будет реализовывать.



*субстрат

ПЕРСОНАЛ

К сотрудникам в данной области нет определенных требований, однако необходимо, чтобы у них была медицинская книжка, отсутствовали вредные привычки и добросовестно относились к работе. Квалификации рабочих не предусматриваются, так как не существует специализации по грибоведению. Поэтому, необходимо, чтобы работник имел основные знания по биологии школьного курса. Заработная плата будет устанавливаться в зависимости от выработки, поэтому у персонала имеется хорошая мотивация для повышения уровня урожайности и активной его реализации. Так как первоначально планируется выращивать ежедневно 40-50 кг грибов, то участие одного человека вполне достаточно, причем данный сотрудник будет заниматься исключительно выращиванием грибов. Для заготовки субстрата и реализации готового товара будет нанято еще два человека. Кроме того, необходимо нанять и опытного бухгалтера. Однако первоначально планируется привлечь членов семьи.

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Для подготовительного периода потребуется 80075 . В эту сумму входит закупка оборудования (80075тыс. руб.). К затратам основного периода относятся закупка мицелия, субстрата, оплата электроэнергии и воды, топлива для транспортировки. При средней производительности 50-60 кг в месяц и цене 135р за кг срок полной окупаемости составит 10,8 месяца.

Закупка необходимого оборудования			
Наименование	Цена	Количество	Стоимость
Увлажнитель воздуха	6500	1	6500
Обогреватель	3500	1	3500
Парогенератор	45000	1	35000
Дробилка молотковая	27800	1	23800
Вентилятор вытяжной	4600	1	3600
Контейнер для пастеризации	5000	1	5000
Раствор формалина	75	1	75
Ящик	120	5	600
Прочее			2000
			Итого: 80075

ТЕХНОЛОГИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ

Первый этап. Производится закупка мицелия у специализированных фирм. Основными критериями выбора поставщика – наличие необходимых документов, отзывы, качество и доступная цена (50-55р за кг). Закупка происходит несколько раз в году, так как срок годности составляет 3-4 месяца. Для сравнения качества мицелия и выявления лучшего планируется закупка у различных поставщиков.

Второй этап. Затем происходит закупка субстрата или же самостоятельная его заготовка. Субстрат будет производиться из различных компонентов для выявления более качественного, а так же будут применяться удобрения для повышения урожайности. В первую очередь необходимо провести пастеризацию соломы в специализированной камере. Сначала производится ее выдержка при температуре 60°C, а затем оставляется в камере еще на два дня. Далее субстрат охлаждается и засыпается в полиэтиленовые мешки по 10-12кг вместе с мицелием 150-200г на мешок. После чего мешки помещаются в теплицу.

Третий этап. Теперь необходимо обеспечить условия выращивания. В помещение не допускается солнечный свет посредством покрытия стен теплицы изолирующими предметами. Грибные мешки устанавливаются вертикально, расстояние между ними 10 см, температура 24°C, а влажность 60-65%. Прорастание грибницы происходит через 10-17 дней, затем мешки переносятся в другую камеру, где поддерживается температура 12-18°C и влажность 80-85%, которая поддерживается системой полива. Для поддержания высокой влажности используются специальная система полива. Зародыши появляются на 2-ю неделю. Урожай собирают три раза, затем заменяют мицелий на новый. Общая продолжительность производственного цикла составляет около 2 месяцев.

Четвертый этап. Происходит реализация продукции. Основные места сбыта – рынки и собственный магазин.

МАРКЕТИНГ И РЫНОК СБЫТА

Основное требование к данной продукции – это свежесть и качество. Так как грибная ферма расположена в 115 км от районного центра и в 40 км от столицы Республики Татарстан, то транспортировка будет осуществляться на собственном автомобиле «Газель». Сбыт продукции будет происходить на рынках райцентра и города Казани, а так же в магазинах. Транспортировка грибов будет осуществляться в ящиках. Цена за кг вешенки будет ниже средней (150р.) – 135р, что будет способствовать привлечению клиентов. Цена, возможно, будет меняться по причине увеличения/уменьшения спроса и девальвации рубля. Для увеличения продаж планируется размещать рекламы в интернете и баннеры.

Предполагаемыми рынками сбыта будут рынки, магазины, рестораны, столовые и т.п. ориентир будет поставлен на крупных скупщиков, так как продажа крупными партиями более выгодна. Так как у моей семьи уже есть бизнес в области торговли, то планируется поставлять грибы и в уже открывшиеся точки. Таким образом, один рынок сбыта уже гарантирован.

РИСКИ И ГАРАНТИИ

Выращивание вешенок – хорошо освоенная отрасль. Технология проста, тем более есть очень много способов увеличения урожая, при этом сохраняя полезные свойства гриба. Риск невелик, так как ощущается дефицит грибов на рынке России, в то время как спрос растет.

№	Риск	Вероятность наступления	Степень тяжести последствий	Меры по предотвращению
1	Нереализованный товар, как следствие потеря продукцией товарного вида, порча	средняя	средняя	Расширение клиентской базы, использование специальных морозильников
2	Слабая урожайность	средняя	средняя	Закупка мицелия у другого производителя, налаживание технологии производства, использование биодобавок
3	Временные и финансовые издержки вследствие отсутствия опыта грибоводства	средняя	средняя	Самостоятельное обучение, изучение специализированной литературы собственником проекта, получения опыта по домашнему грибоводству до начала проекта, посещение грибных ферм для заимствования опыта
4	Непредвиденный выход из строя оборудования	низкая	средняя	Покупка оборудование с гарантией, соблюдение правил по эксплуатации
5	Рост конкуренции в регионе	низкая	низкая	Сохранение уровня цен ниже среднего, расширение ассортимента

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПЛАНА

Главное преимущество этого бизнеса – низкий уровень риска, так как простота организации, небольшие стартовые вложения и довольно низкими регулярными затратами. При средней производительности 50-60 кг в месяц и цене 135р за кг срок полной окупаемости составит 10,8 месяца. Ожидаемая прибыль – 81 000 в год. Основные перспективы – это увеличение отпускной цены (до 145р), увеличение объемов производства, расширение ассортиментной базы, поиск новых покупателей.

Спасибо за внимание!

