БИЗНЕС-ПЛАН ПО ВЫРАЩИВАНИЮ ГРИБОВ (ВЕШЕНКА)

1.Резюме проекта

Цель данного проекта – выращивание грибов (вешенка) с целью их реализации в свежем виде в г. Ростов-на-Дону с последующим увеличением производственных мощностей и расширением ассортиментного ряда другими видами грибов. Гриб вешенка пользуется постоянным спросом у населения, отличается неприхотливостью к колебаниям температуры, к уровню влажности и освещенности, прост в уходе, имеет быструю всхожесть. Издержки на выращивание вешенки не велики, благодаря чему бизнес отличается хорошими показателями рентабельности.

Производство имеет неограниченные ресурсы в сырье (солома, опилки, кукурузные кочерыжки, семечек, шелуха семечек и проч.) и находится в экологически чистом районе, в 15 км от города, благодаря чему затраты на транспортировку продукции без потери ее качества для конечного потребителя минимальны.

Процесс включает 4 основных этапа:

1. Закупка посевного материала (мицелия);
2. Подготовка субстрата (мешком с питательной средой и грибницей);
3. Выращивание грибов;
4. Реализация.

Стоимость проекта составит 202 500 руб., которые будут взяты из личных сбережений. Главным образом средства пойдут на создание и оборудование теплицы на территории дачного участка, находящегося в собственности, а также закупку мицелия, удобрений и прочих расходных материалов. Срок окупаемости проекта с момента начала производства составит 9 месяцев.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ключевые финансовые показатели проекта** | |
| Чистая прибыль проекта\*, руб. | 54 919 |
| Рентабельность продаж, % | 27,26 |
| Индекс прибыльности, PI | 11,74 |
| Срок окупаемости, мес. | 9 |
| Дисконтированный срок окупаемости, мес. | 9 |

\*данные на 12 месяц с момента старта продаж работы

Срок подготовительной части проекта составит 2 месяца. Первый урожай планируется получить через 40-50 дней после посадки.

2.Описание отрасли и компании

Вешенка относится к культивированным грибам. Рынок культивированных грибов, в отличие от рынка дикорастущих грибов, легко поддается исчислению. До 2014 года наибольшую долю отечественного рынка (около 85-90%) занимала импортная продукция. Объем российского производства в 2014 году ограничивался 8,02 тыс. тонн грибов. Однако уже в августе 2014 года грибы попали под эмбарго. Импорт начал сокращаться по всем позициям. Зарубежные производители стали уходить с рынка, освобождая места российским предпринимателям. По данным журнала «Школа грибоводства», за 9 месяцев 2015 года российские грибоводы на 17% увеличили производства вешенки по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Аналогичные тенденции фиксируются и в производстве других грибов, в частности, шампиньонов. В результате девальвации рубля выросли отпускные цены на культивированные грибы. На сегодня для покрытие дефицита на рынке и перехода на полное импортозамещение, потребуется не менее 158 тыс. тонн грибов. Сложившаяся конъюнктура рынка, а также слабый уровень конкуренции способствуют открытию собственного производства.

Само производство располагается на территории дачного участка, в 15 км от г. Ростов-на-Дону. Площадь теплицы и помещений, в которых происходит процесс выращивания грибов составляет 60 кв. метров. Для выращивания грибов у специализированной фирмы закупается посевной материал (мицелий), стоимость которого составляет 50-55 руб. за килограмм. Далее на месте происходит подготовка субстрата и процесс выращивания вешенки с обеспечением необходимого уровня влажности. Сырье для подготовки субстрата подготавливается самостоятельно либо частично закупается (стоимость 1 тонны соломы – 2 тыс. руб.). Срок одного производственного цикла – составляет около 40-50 дней. Товар реализуется на нестационарной торговой точке на продуктовом рынке г. Ростова-на-Дону.

Поскольку на начальном этапе предприятие ориентировано на небольшой объем производства (порядка 1 т. грибов в месяц), для обслуживания не понадобится штатного и наемного персонала. основными обязанностями, включая закупку мицелия, высадку, удобрение и сбор грибов ведут члены семьи собственника. Владелец бизнеса принимает непосредственное участие в основных процессах производства, а также осуществляет розничную торговлю на овощном рынке. В качестве форма собственности выбрано ИП с упрощенной системой налогообложения – 6% от полученного дохода.

3.Описание товара

Вешенка представляет собой экологически чистый продукт, для выращивания которого не используется химическая обработка. В отличие от других популярных культивируемых грибов – шампиньонов, которые растут на перепревшем навозе, вешенки предпочитают деревья. Популярность этого гриба объясняется различными способами его приготовления. Вешенку можно жарить, варить, солить, мариновать. Также вешенку активно используют как ингредиент различных блюд, добавляют в салаты. Особенно пользуется спросом вешенка в холодное время года, когда собственные грибные запасы населения исчерпываются.

Гриб вешенка не только обладает отличными вкусовыми свойствами, но и полезен для здоровья.  Вешенка снижает уровень холестирина в крови. Сок вешенки препятствует развитию кишечной палочки. Данные грибы обладают низкой калорийностью (около 38 ккал в свежем виде). Вешенки содержат большое количество углеводов, содержат витамины D2, E, С, В, РР. В этих грибах также присутствуют ферменты, которые сжигают жиры и гликогены. В мякоти гриба содержится кальций, йод, калий, железо, биотин и тиамин. Другим полезным свойством вешенки считается понижение уровня 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.

Основным недостатком вешенки считается ее хрупкость, в связи с чем данный гриб тяжело перевозить на большие расстояния. Свежие неохлажденные грибы считаются очень деликатным грузом, который требует особого температурного режима и максимально быстрой доставки. Также вешенка имеет довольно слабый грибной аромат. При попадании спор вешенки в легкие могут вызвать аллергию.

Качество товара и безопасность для конечных потребителей планируется обеспечивать с помощью закупки сертифицированного мицелия, дезинфекцией производственных помещений и оборудования, а также благодаря использованию современных технологий производства.

Выращивание вешенки относится к практически безотходному производству, поскольку использованный субстрат применяется в качестве биологически активной добавки, которая используется для кормления свиней, а также в качестве удобрений для садоводов и огородников. Отработанный субстрат планируется реализовывать в качестве дополнительного источника доходов.

4.Продажи и маркетинг

Основное требование потребителей к продукции данного вида – свежесть, которая определяет качество. Расположение грибной фермы в 15 км. от места реализации позволяет организовывать транспортировку на собственном транспорте (фургон «Лада Ларгус») без потерь для качества. Сбыт продукции происходит на продуктовых и овощных рынках г. Ростова-на-Дону. Какой-либо специальной упаковки для грибов не потребуется. Для транспортировки используются пластмассовые ящики.

В основе цены на продукцию лежат материальные издержки на производство и ГСМ, а также цена конкурентов, которая в среднем по городу составляет 150 руб. за кг. В качестве конкурентного преимущества в первое время предполагается установить розничную цену в 140 руб. за кг. В зависимости от уровня спроса и прочих факторов (например, девальвация рубля) возможно повышение либо снижение отпускных цен.

В качестве метода увеличения продаж планируется использование рекламы в интернете для привлечения оптовых компаний.

5.План производства

Географически грибная ферма находится в 15 км от города Ростов-на-Дону, благодаря чему время доставки грибов до места реализации составляет не более получаса. Процесс выращивания грибов происходит в экологически чистом сельском районе, на территории дачного участка. Технологию бизнеса можно разделить на несколько основных этапов:

На первом этапе происходит закупка мицелий у специализированных фирм-лабораторий. Критерий выбора поставщика – наличие соответствующих документов, отзывы покупателей, качество и доступная стоимость продукции (50-55 руб. за кг.). Закупка мицелия производится не разово, а несколько раз в году, так как срок хранения не превышает 3-4 месяцев. На начальном этапе планируется закупить мицелий у разных поставщиков для наглядного сравнения результатов и принятия дальнейшего решения.

Второй этап подразумевает самостоятельную подготовку субстрата, то есть питательной среды для грибов. В связи с отсутствием опыта коммерческого грибоводства в начале деятельности предполагается приготовление субстрата из различных компонентов для определения наилучшей урожайности. Среди них: пшеничная, ржаная, ячменная солома, овес, костры льна, кочерыжки и стебли кукурузы. Субстрат должен обладать аэробностью, наличием воздушных промежутков между частицами, возможностью быстрого освоения его мицелием. Также предполагается использование добавок для повышения урожайности: опилки, стружки, кора деревьев, полова и прочие растительные отходы. Для очистки соломы от микроорганизмов применяется процедура пастеризации. Сырье выдерживается в специальной камере, в которую нагнетается водяной пар порядка 6-8 часов при температуре 60°С. Температура пастеризации должна быть выдержана в пределах 55-60°С: более низкая температура не убивает болезни и микроорганизмы, а более высокая способствует развитию Триходермы, которая погубит посев.  После этого температура снижается, а сырье остается в камере еще на двое суток. Далее субстрат охлаждается и укладывается в полиэтиленовые мешки по 10-12 кг и засевается мицелием вешенки из расчета 150-200 грамм на 1 мешок. Для удаления избытка влаги в нижней части мешка проделываются отверстия, после чего мешки помещаются в камеру для проращивания.

Третий этап заключается в обеспечении условий для выращивания грибов. В помещении не допускается прямой солнечный свет. Для проращивания грибные блоки устанавливаются вертикально, а расстояние между ними составляет 10 см. Температура составляет около 24°С, относительная влажность – порядка 60-65%. Грибница проращивается в течение 10-17 дней, после чего мешки требуется перенести в камеру для плодоношения. Грибные блоки устанавливаются в один ряд в несколько ярусов, расстояние между рядами по осям составляет 1 м. В камере плодоношения поддерживается более низкий уровень температуры – порядка 12-18°С, а влажность на уровне 80-85%. Для поддержания высокой влажности используются специальная система полива. При соблюдении условий зародыши плодовых тел появляются на 2 неделю. Урожай с каждого мешка собирается в 3 волны, после чего мицелий заменяется на новый. Грибы собираются друзами (сростками), в молодом возрасте. Оптимальный размер шляпки – до 40 мм. Минимальная урожайность с 1 волны подношения составляет 150-200 кг с 1 тонны субстрата, 350-400 кг – со 2 тонны. Общая продолжительность производственного цикла составляет около 2 месяцев.

Заключительный этап подразумевает реализацию полученного урожая. Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, которые можно хранить в холодильнике не более 5 суток. Основными каналами реализации грибов считаются рынки, продуктовые магазины, рестораны и пункты общепита, предприятия подкормки сельскохозяйственных животных. В связи с относительно небольшими стартовыми объемами производства в качестве первоначального варианта сбыта планируется реализация на нестационарной торговой точке одного из овощных рынков г. Ростова-на-Дону. Цена аренды в день с НДС составляет 250 рублей.

Для реализации проекта потребуется площадь в размере 60 кв. метров. Для исключения издержек за арендную плату выращивание вешенки планируется организовать на территории собственного дачного участка. Планируется обустроить 2 отдельных помещения – инкубатор, где будут зарастать мицелии, а также камеру проращивания с вытяжкой. Планируемый объем производства за производственный цикл – 2000 кг, за год (6 производственных циклов) – порядка 12000 кг.

Затраты на строительство теплицы составят 100 тыс. руб. Еще 114 500 руб. потребуется на оснащение. Затраты на оборудование приведены в Табл. 1. Строительные работы планируется завершить в течение 2 месяцев.

Таблица 1. Затраты на оборудование



Для работы предприятия привлечены члены семьи собственника, которые наряду с собственником осуществляют основные функции, включая высадку, удобрение и сбор грибов. Формат семейного бизнеса призван сократить расходы на выплату заработной платы персоналу. Необходимый опыт предполагается приобрести по ходу деятельности, а также с помощью прочтения специальной литературы.

Текущие затраты составляет оплата электроэнергии, закупка мицелия (50-55 руб. за кг.), затраты на ГСМ. Траты на закупку мицелия могут увеличиваться либо уменьшаться в связи с сезонными колебаниями спроса. Также к расходам основного периода относится арендная плата за торговое место на рынке - 250 руб. в день (в среднем 7600 руб. в месяц).

6.Организационный план

Основные обязанности по руководству возложены на собственника проекта, который осуществляет планирование бизнеса, а также функции по обеспечению условий для проращивания грибов, их доставки до места реализации, а также непосредственно руководит продажами на торговой точке. Обязанности по выращиванию, уходу, сбору грибов также возложены на членов семьи собственника.

7.Финансовый план

Для подготовительного периода потребуется 202 500 руб. В эту сумму входит строительство и обустройство теплицы (100 тыс. руб.), закупка оборудования (92,5 тыс. руб.). К затратам основного периода относятся закупка мицелия, оплата ЖКУ, аренда торговой точки, ГСМ. Финансовые показатели проекта представлены в Приложении 1.

8.Оценка эффективности проекта

Проект по выращиванию грибов вешенка отличает низкий уровень риска в связи с простотой его организации, небольшими стартовыми вложениями и низкими текущими затратами. Срок окупаемости проекта с момента начала производства составит 9 месяцев. Дисконтированный срок окупаемости - 9 месяцев. Показатели эффективности проекта, рассчитанные на пятилетний период, приведены в Табл. 2

В качестве основных перспектив можно выделить: увеличение отпускной цены по выходу проекта на окупаемость на 10% (до 150 руб. за кг.), увеличение объемов производства, расширение предлагаемого ассортимента, поиск новых рынков сбыта и выход на оптовых покупателей.

Таблица 2. Показатели эффективности проекта



 9.Риски и гарантии

Выращивание вешенок является хорошо освоенной отраслью бизнеса. Технология выращивания вешенок довольно проста, более того существует множество способов по увеличению урожайности без вреда для конечного потребителя. Снижению рисков несколько способствует сложившаяся конъюнктура рынка. На сегодня в России ощущается дефицит грибов из-за введения эмбарго. Импортная продукция ушла с рынка, в результате стоимость отечественных грибов повысилась без каких-либо негативных последствий для спроса. Следовательно, при снижении цены спрос приобретает существенный уровень эластичности.

Основные риски обозначены в Табл. 3.

Таблица 3. Оценка рисков проекта и мероприятия по предотвращению их наступления или их последствий

