Выращивание вешенки в Боханском районе Иркутской области.

Бизнес проект: выращивание вешенки в домашних условиях

Никифоров Константин
Наймонов Сергей Евгеньевич

Вешенка

- Вёшенка — гриб, который становится все популярнее среди потребителей. Его достоинства оценили и покупатели, и те, кто превращает выращивание вешенки в бизнес.

Чем хороши вешенки? Прежде всего, они очень вкусные. Ценители утверждают, что по вкусу эти грибы напоминают лесные с нотками миндаля и аниса. Причем, хороши они при любом виде кулинарной обработки, от жареных до соленых. И все это при низкой калорийности — около 40 килокалорий на 100 граммов.

- При таких замечательных свойствах вешенка идеально подходит для малого предпринимательства.
- Выращивать вешенку гораздо легче тех же шампиньонов. При высокой урожайности и неприхотливости она требует меньше трудозатрат, минимум свободной площади и финансовых вложений.

Как выглядит процесс выращивания вешенки в теплице на продажу

Для выращивания вешенки нужно отапливаемое помещение с минимальной площадью 36 квадратных метров.

Для выращивания грибов у специализированной фирмы необходимо купить посевной материал (мицелий), стоимость которого составляет 7500 руб. на 200 блоков(150 руб.-1уп. 15 семян). В первый раз мицелий, рекомендуют закупить у нескольких производителей с целью сравнения его качества на всхожесть.

Подготовка грибного блока

Мицелий должен храниться в холодильнике, но перед посадкой его выдерживают при комнатной температуре от нескольких часов до суток.
Если мицелия мало, то субстрат может заплесневеть, а если слишком много — перегреться и погубить урожай. Ориентироваться нужно на 3–5 % мицелия от массы субстрата.
Засевают вешенку послойно. На дне мешка рассыпают немного мицелия, затем пару горстей субстрата и снова мицелий. Слои разравнивают и немного уплотняют. Заполненный мешок завязывают — грибной блок готов. Его оставляют примерно на сутки, а потом на боковых поверхностях делают 2–3 надреза по 5–7 см в шахматном порядке

Готовые блоки можно расставить на стеллажах, в несколько ярусов, на расстоянии до 10 см друг от друга. В помещении должно быть от +16 до +22 °С и вентиляция. Полив и свет не нужен.

Температура внутри блока не должна подниматься выше 29 °С (в этом случае помещение нужно срочно охладить).

Через день-два в грибном блоке должны появиться белые пятна, которые примерно через неделю станут светло-коричневыми. На 10-й — 12-й день субстрат должен превратиться в плотный белый блок.

Появление и развитие плодовых тел начинается недели через две после посева, а еще через 8–10 дней грибы можно будет срывать.

На этом этапе необходимо хорошее освещение, вентиляция и определенная влажность (можно поливать стены, использовать

Маркетинг

Нужно организовать рекламу продукции в торговых организациях, прессе, мессенджерах. Также можно напечатать листки с рекламой. На них несложно поместить и рецепты приготовления блюд из грибов и раздавать листки вместе с грибами.

Удобнее найти постоянных покупателей и осуществлять прямые продажи безучастия посредников. При этом информировать о достоинствах выращиваемых вами грибов, их полезных свойствах и экологической безопасности.

Чтобы реализовать грибы, лучше найти оптовых покупателей, которые бы забирали всю вашу продукцию сразу. Это могут быть магазины, кафе, рестораны, столовые, кухни, выпекающие пирожки и пиццу.

Реализация урожая

Урожай можно продавать самостоятельно на местных продовольственных рынках. Для этого необязательно регистрироваться как индивидуальный предприниматель. Достаточно справки от органов местного самоуправления, что физическое лицо, реализующее излишки выращенной сельхозпродукции, имеет право получать от этого доход. Кроме того, в санэпидемстанции нужно будет сделать анализ (на пестициды, радионуклиды и соли тяжелых металлов) и получить соответствующую справку чтобы можно сдавать и продовать на ярморках, рынках в кафе, рестораны и магазины, маркеты в Боханском, Осинском, Баяндаевском и Усть-Ордынском районе.

Из вешенки можно приготовить много вкусных блюд

Постоянные затраты в 3 месяца

№	Наименование	цена
1	Мицелий вёшенки	7500
2	Электричество	3000
3	ГСМ	5000
4	Солома	1600
Итого		17100

Показатели эффективности проекта за 5 месяцев

Месяц	1	2	3	4	5
Инвестиции	54050				
Выручка, руб.	60000	60000	60000	60000	60000
Постоянные затраты, руб.			17100		
Налог УСН 6%	3830	3830	3830	3830	3830
Прибыль	2120	56170	39070	56170	56170

Затраты на оборудование

№	Наименование	Кол-во	цена
1	Курсы Грибоводства		2850
2	Датчик влажности	1	2300
3	Дробилка молотковая	1	5000
4	Вентилятор вытяжной	1	1000
5	Пленка полиэтиленовая, 10х3 м, 150 мкм	2	1800
6	Ящик: 475х350х135 мм	10	3500
7	Солома 600 кг	2	1600
8	Мицелий Вёшенки		7500
9	Прочие расходы 10%		5500
10	Морозильная камера	1	20000
11	Электричество		3000
Итого			54050

Риски

Не весь товар был продан	Средняя	**Чтобы свести к минимуму риск, работайте над расширением базы клиентов. Если такая ситуация уже случилась, товар можно засушить.**
Плохой урожай	Средняя	**Найдите другого поставщика мицелия, тщательнее контролируйте процесс выращивания грибов.**
Поломка оборудования	Низкая	**Следите за правильным использованием техники сами, и научите этому работников. Желательно иметь договор на гарантийное обслуживание с производителем.**
Рост конкуренции	Низкая	**Используйте рекламные методы, ищите новых клиентов, контролируйте уровень цен в соответствии с рыночными**

ВЕШЕНКА

Экологически чистый продукт №1 в России

Домашняя грибная ферма

Быстро, просто и очень вкусно!

Низкая калорийность
Полный комплект витаминов

Благодарим
за
внимание