

**Министерство сельского хозяйства и продовольствия
Пермского края**

**Государственное бюджетное учреждение Пермского края
«Центр компетенций в сфере сельскохозяйственной кооперации
и поддержки фермеров»**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ГРИБНОЙ ФЕРМЫ
(МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ)**

г. Пермь, 2021

Оглавление

1. Общие положения
2. Технология производства.....
3. Организация производства.....
4. Финансовый план.....

1. Общие положения

Выращивание грибов — перспективная бизнес-идея для начинающих предпринимателей. Ее реализация не требует крупного стартового капитала, закупки специального оборудования или большого помещения. Выращивание грибов на продажу — одно из самых прибыльных занятий в сельской местности. Благодаря отличному вкусу, он пользуется спросом, а высокая рыночная стоимость позволяет хорошо заработать, продавая шампиньоны. Но это непростое занятие. Грибы требовательны к условиям содержания: температуре, влажности, составу почвы. Малейшее несоблюдение технологии приводит к потере всего урожая

Перед началом организации бизнеса нужно определиться с видами грибов, которыми планируется заниматься, правильнее будет сконцентрироваться на 2–3 наименованиях, так как каждый из этих организмов предполагает свои тонкости культивирования. Со временем можно постепенно расширять ассортимент.

К наиболее востребованным вариантам относятся:

1. Белый гриб — наиболее ценный и используемый для приготовления всевозможных салатов, супов и соусов. Спрос на этот вид довольно высокий, но стоит заметить, что процесс его выращивания сопровождается некоторыми хлопотами из-за потребности гриба расти в условиях, максимально приближенных к естественным.

2. Вешенки — наименее прихотливый и не требующий особого ухода вид. Для их посадки понадобится небольшая площадь, так как с 1 кв. м собирается 13–15 кг, а первый сбор можно осуществлять уже спустя месяц. Популярность вешенок вызвана содержанием в них большого количества питательных элементов, различных витаминов и аминокислот.

3. Шампиньоны — относятся к наиболее дорогим грибам, поскольку в процессе их выращивания необходимы дополнительные затраты, связанные с закупкой компоста, приготовленного из соломы, лошадиного навоза или помета кур и гипса.

2. Технология производства

Для грибного бизнеса понадобится специально оборудованное помещение, в котором будут созданы условия для их полноценного роста. Уровень влажности, степень освещенности, показатели температуры воздуха и оснащение вентиляционной системой обязаны отвечать всем требованиям.

Шампиньоны

Производство шампиньонов нельзя назвать легким процессом, так как для него важно использовать специальный компост и строго поддерживать требуемый микроклимат.

Чтобы сократить расходы, компост изготавливается самостоятельно, для этого потребуется:

- 12 кг соломы;
- 8 кг свежего лошадиного/коровьего навоза или помета кур в таком же количестве;
- 1 кг мела или гипса;
- 300 г сульфата аммония.

Все компоненты выкладываются слоями и настаиваются 30 дней. Одновременно с этим они нуждаются в ежедневном поливе и встряхивании не реже, чем раз в 6–7 дней. На готовность смеси укажет отсутствие свойственного ей аммиачного запаха. Впоследствии в присыпанный грунтом компост высаживаются мицелий.

Температура, необходимая для роста шампиньонов, не должна быть ниже 15 °С (идеальной считается 20–25 °С) с уровнем влажности, варьирующимся от 70 до 80%. В таких условиях грибница прорастет через 10–14 дней, а спустя 2–3 месяца можно будет получить урожай.

Белые грибы

Технология производства белых грибов напрямую зависит от места, где происходит этот процесс. Для открытого участка вначале готовится специальный состав, с этой целью шляпку взрослого гриба нужно разломить на две половины и на сутки поместить в холодную воду. После этого на участке под посадку снимается верхний пласт дерна и это место поливается приготовленным составом, насыщенным грибными спорами. Важно, чтобы место под посадку располагалось рядом с деревьями.

Для того чтобы ускорить рост, посадочный материал приобретается и высаживается на глубине от 20 до 30 сантиметров, место предварительно заполняется субстратом. В качестве последнего обычно используется кора деревьев или их сухие листья, а также различные питательные составы, слой из которых должен иметь толщину от 8 до 10 см.

В теплице для посадки семян белых грибов используются ящики и компост, состоящий из мелкой соломы, лузги подсолнечника, опилок, гипса или мела. В этом случае удобрением может служить коровий или конский навоз, а также куриный помет. Смесь из компоста и удобрения заваривается горячей водой и настаивается от 14 до 20 дней, после чего в нее помещается мицелий и все это выкладывается в ящики.

В помещении потребуется сделать умеренное освещение, организовать вентиляционную систему и поддерживать высокий уровень влажности.

3. Организация производства

Что нужно для открытия фермы по выращиванию шампиньонов?

Начиная свое дело с нуля, действуйте по такой схеме:

1. Проанализируйте местный рынок, выявите соотношение спроса и предложения.
2. Изучите конкурентов и риски бизнеса.
3. Выясните технологию выращивания.
4. Подготовьте бизнес план по выращиванию шампиньонов.
5. Найдите помещение и материалы.
6. Зарегистрируйте бизнес, найдите персонал.
7. Найдите покупателей продукции.

Разрешение

Прежде всего нужно оформить предпринимательскую деятельность. Подайте заявление об открытии производства, подготовьте документ, подтверждающий оплату госпошлины. В качестве кода ОКВЭД укажите 0 1.13.6 "Выращивание трюфелей и грибов". Вы получите разрешение на открытие бизнеса по выращиванию и продаже грибов при наличии:

- документов о выполнении радиологического контроля;
- фитосанитарного сертификата;
- справки о соответствии ГОСТу;
- инструкции по размещению и перевозке грибной продукции.

Помещение

Урожай массой 2 – 4 т. собирают с участка площадью 100 кв. м. Можно вести бизнес на приусадебном участке при наличии подходящего помещения, но создать крупную ферму дома не получится, поскольку необходимы большие площади. Если бизнес пойдет в гору, ферму нужно расширить со 100 до 300 кв. м, поэтому найдите отдельное помещение.

На старте лучше арендовать помещение, поскольку покупка может оказаться нецелесообразной. Разделите помещение на 4 зоны и используйте для:

- изготовления массы для выращивания;
- пастеризации компоста;
- посева грибницы;
- выращивания грибов.

Уделите внимание вентиляции и увлажнению воздуха - установите систему климат контроля. Подходящее помещение на первом этапе - теплица. Используйте её с сентября по февраль. Спрос на грибы возрастает зимой - повысьте объем производства в этот период. Используйте пленочные и стеклянные теплицы - они обеспечивают необходимые температуру и влажность. Можно использовать поликарбонат. Организуйте также системы:

- обогрева;
- вентиляции;
- полива.

Полив можно производить вручную. Разрешено выращивание грибов в подвале, сарае, гараже или на чердаке. Пол должен быть цементным, чтобы не появилось плесени.

Оборудование

- кондиционер и термогидрометр;
- осветительные приборы и весы;
- парогенератор и водонагревательный котел;
- холодильник.

Нагреватели используют для обеспечения необходимой температуры. В холодильниках хранится продукция. Выращивать шампиньоны можно в ящиках, на полках, в поддонах, мешках. Приобретите эти ёмкости и заполните их подготовленным субстратом.

Оптимальный способ выращивания шампиньонов - на стеллажах. Исходя из высоты потолка определяют количество ярусов. Благодаря стеллажам можно увеличить полезную площадь до 200 кв. м.

Организуем систему полива. Она может быть автоматической и ручной. Запасите емкости для хранения воды и пульверизаторы - последние будут обеспечивать влажность. Позаботьтесь о том, чтобы в помещении было тепло. Трубы нужно прокладывать вдоль стен. Для освещения площади 100 кв. м потребуются около 10 осветительных приборов. Закупите холодильники в количестве, достаточном для хранения всей продукции. Максимальный срок хранения - 3 дня. Если фасовка не производится, используется камера хранения. В ней должен быть установлен кондиционер.

4. Финансовый план

Факторы риска

- Технологический риск. В условиях российского климата это требует определенных капитальных затрат и квалификации персонала.
- Конкуренция со стороны крупных агрокомплексов. От хозяйства требуется использование широкой диверсификации каналов сбыта, применение новых технологий по продвижению товара, в том числе и использование техники интернет-продаж;
 - Риски, связанные с финансированием операционных затрат, особенно если используются банковские кредитные ресурсы. Выращивание грибов и их продажа в России, поставка на экспорт, несмотря на то, что характеризуется высокой маржинальностью (соотношение прибыль затраты), все же в периоды сезонного спада продаж, или в период выхода проекта на окупаемость, потребуются определенные заемные средства. Поэтому при реализации сбыта компании следует внимательно отслеживать платежеспособность бизнеса по краткосрочным обязательствам.
- Повышение цен на электроэнергию, моторное топливо, что может повлиять на издержки на весь процесс выращивания грибов, включая логистику.