

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Верхнеуральский
агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус,
Уйский филиал

Бизнес-план производства
грибов (вешенки) с использованием
подвальных помещений

Автор : Ярославцева Настя, 1 курс профессия «Управляющий
сельской усадьбой»

Руководитель: Лунёва Г.П. , мастер производственного обучения





Приготовление блюда из вешенки



Вешенки тушеные

- Свежие грибы тщательно очищают, моют, обдают кипятком, мелко нарезают и кладут в кастрюлю. Туда же добавляют поджаренные на сливочном масле кольца лука, моркови, несколько столовых ложек воды, перец и тушат 30-35 минут. В сметану добавляют сыр, яичный желток, измельченную зелень укропа. Полученной заправкой заливают грибы.



A close-up photograph of a white plate filled with a sautéed dish. The dish consists of sliced mushrooms, likely cremini or similar, which are light brown and glistening with oil. Interspersed among the mushrooms are small, bright orange pieces of shredded carrots and translucent, slightly browned pieces of onion. The overall appearance is moist and appetizing. Centered over the dish is the Russian text "Приятного аппетита!" in a bold, red, 3D-style font.

Приятного
аппетита!

ЦЕЛЬЮ ПРОЕКТА ЯВЛЯЕТСЯ

- создание комплекса по выращиванию грибов вешенки для получения коммерческого дохода от организуемой деятельности.

Задачи:

- изучить литературу по производству и выращиванию культивируемых грибов;
- изучить рынок на который предполагаем выходить со своей продукцией;
- -подготовить помещения для выращивания грибов;
- найти рынок сбыта готовой продукции;
- -вести учет производственной деятельности.

Концепция проекта

- **Мощность предприятия:**
- 1 год – 1,080 т. вешенок;
- 2 год – 1,260т. вешенок;
- 3 год – 1,620 т. вешенок.
- **Цена реализации:** свежие вешенки предполагается реализовывать среди местного населения – 100 руб. за кг.
- **Площадь комплекса** составляет: 40 кв.м., в т.ч. 20 кв. м. полезной площади для размещения 120 грибных блоков (6 блоков на 1 кв. м)
- За один год проходит три цикла производства грибов по 2,5-3 месяца:
- 1 цикл: октябрь – декабрь;
- 2 цикл: январь – март;
- 3 цикл: апрель – июнь.

I этап

Подготовка субстрата



Подготовка субстрата



Засев мицелия



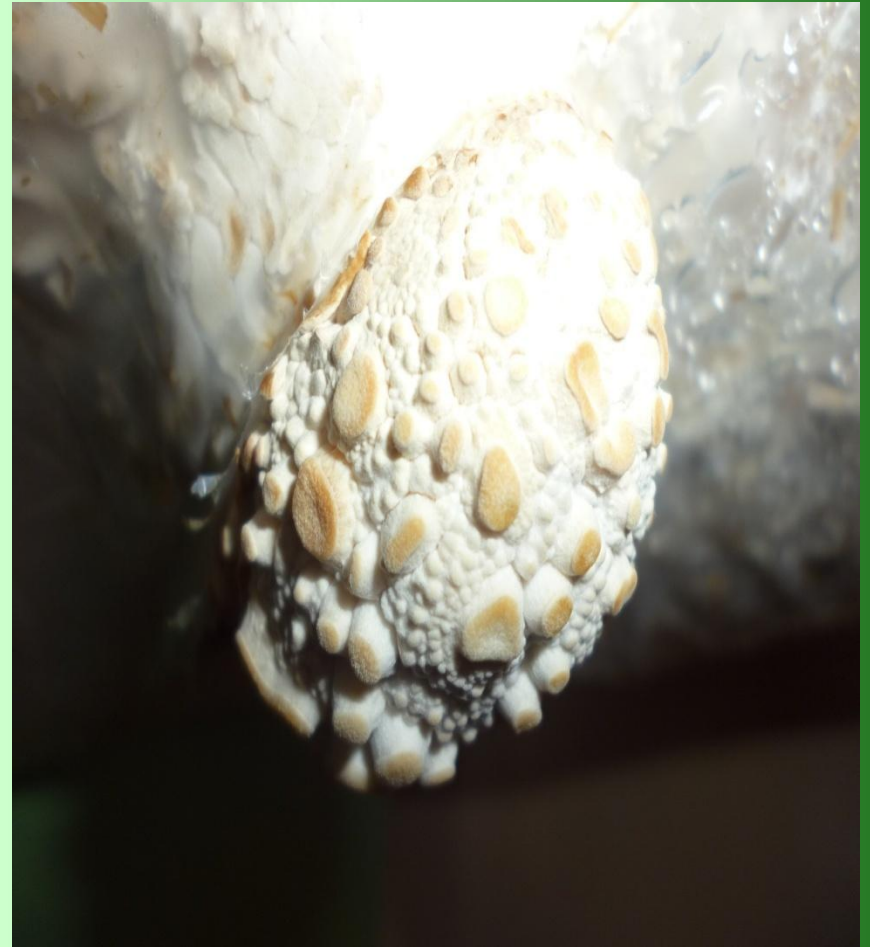
Подготовка грибного блока



II этап Инкубация. Появление примордий



Появление примордий



III этап Рост грибов



Грибы вешенки



Комплекс по производству грибов



Сбор грибов



Друзы – сrostки грибов



Финансовые затраты на реализацию проекта

№ п/ п	Показатели	Расчет	1 год	2 год	3 год
1.	Выручка от реализации продукции	Стоимость 1 кг грибов 100 руб	108000	126000	162000
2.	Затраты на производство и сбыт		68582	72520	76200
3.	Прибыль от продаж		39418	53480	85800
4.	Налог на прибыль	20% от прибыли	7883	10696	17160
5.	Чистая прибыль		31535	42784	68640

Комплекс по производству грибов позволил:

- -получить коммерческий доход;
- - получить знания, профессиональные навыки и практический опыт по выращиванию грибов;
- -получить материальное вознаграждение за выполненный труд.

Спасибо за внимание!