

Дорогие читатели!

Вы приобрели эту книгу, а значит, вам нравится идея выращивания, создания чего-то своими руками. В этой книге я расскажу о процессе выращивания шампиньонов как в качестве хобби, так и в качестве бизнеса и опишу поэтапно, как сделать все своими руками, своими средствами и в любом помещении.

Каждый человек, даже тот, кто не дружит ни с каким родом деятельности, будь то сварка, сборка стеллажей или что-либо еще, узнает обо всем из этой книги. Вы научитесь быть и менеджером по продаже своего продукта, и технологом на своем производстве, а также наработаете различные навыки и опыт работы.

Моя история началась в гараже, который простаивал...

У меня есть супруга, Танюшка, которая со мной с самых первых дней этого бизнеса. Однажды под Новый год нам для подготовки понадобились шампиньоны, и, объездив все магазины города в поисках, мы приняли решение заехать на городской рынок и нашли их там по цене 600 рублей за килограмм. Нас это очень удивило, даже шокировало. Покупать не стали, уехали домой.

Но чуть позже Танюшка решила, что все-таки в Новый год хотелось бы удивить семью вкусностями, и отправила меня обратно за грибами. Каково было мое удивление, когда я приехал на рынок через час, а все грибы уже были распроданы...

Пришлось в обычном магазине купить баночку консервированных шампиньонов, которых оставалось на полке всего несколько штук.

Все это навело нас на мысль: откуда зимой свежие шампиньоны и почему на них такая огромная цена, которая не отпугивает людей?

Я начал искать информацию про эти грибы и узнал, что основной поток грибов выращивают в Нидерландах, вторые по производству — Польша и Китай. Также изучал сырье, которое необходимо, и экономику. На тот момент нашел информацию, что в России также существуют фермы по выращиванию шампиньонов, но они дают очень небольшой тоннаж. И в голове промелькнула мысль: «А почему бы мне не попробовать вырастить грибы самому?»

Я очень долго пытался найти всю возможную информацию о технологическом процессе выращивания шампиньонов, а также о том, как правильно создать искусственные условия для выращивания, приближенные к природным.

У меня ушло около двух лет на перестройку гаража под камеру выращивания. Я пытался подобрать климат и автоматизировать все, так как в то время работал в графике 5/2 инженером-механиком на заводе. У нас росла маленькая дочка, и очень не хватало сил и времени. После работы почти каждый день вечерами я шел в гараж без сил, но с огромной поддержкой супруги, которая говорила, что верит в меня и что у меня все получится. И только спустя два этих трудных года камера начала функционировать.

Я начал делать свой компост (о процессе компостирования я расскажу в соответствующем

разделе). Можно использовать как покупной компост, так и делать его самому. Но скажу сразу (и по своему опыту, и по опыту других грибоводов), что делать компост самостоятельно — это очень трудоемкий процесс с тысячей нюансов, и с первого раза получить правильный результат очень проблематично.

Спустя два года я получил свой первый урожай, чему был невероятно рад.

Бизнес или хобби?

Любое хобби для человека — это увлечение души. А если эта деятельность еще и перерастает в бизнес, который приносит доход, то лучше для человека не придумать.

Так произошло и у меня. Те несколько лет, которые я строил камеру и изучал технологический процесс, пробуя и ошибаясь, это и было моим хобби. Я был полностью увлечен этой работой.

Сейчас, когда человек мне пишет в личные сообщения: «Алексей, я тоже хочу построить камеру и выращивать грибы», у меня всегда возникает вопрос: «А чем вы сейчас занимаетесь и что вы больше всего любите?» Из ответа я узнаю, что основная работа есть, но человек хочет чем-то увлечься, и об этом увлечении он рассказывает гораздо интереснее, больше и информативней. Хобби — это невероятная движущая сила, которая может подталкивать человека к великим делам.

Выращивание шампиньонов как хобби

Заниматься выращиванием шампиньонов как хобби можно в любом помещении, даже в квартире. Здесь нет ничего сложного и опасного. Многие задаются вопросом: «Алексей, есть ли запах при выращивании?» Я отвечаю на этот вопрос так: «Когда у нас будет подходить сбор или даже небольшое рыхление нашего компоста в брикете, тут будет запах, но только грибной, как в лесу. Он будет минимальный и приятный, если основная часть технологического процесса была соблюдена правильно, а значит, мы на верном пути к хорошему урожаю».

Я неоднократно видел, как ребята выращивают дома, покупая брикет с компостом, кладут покровку. И на кухне, и на балконе, и в каких только местах ни придумывают — и у них отлично получается выращивать свои свежие шампиньоны. Это очень интересно, очень здорово и увлекательно.

Получив какие-то начальные знания, можно смело пойти в большое помещение уже подготовленным и перевести хобби в бизнес — и тогда любимое дело начнет приносить доход.

В домашних условиях можно начать с самого простого — с микологии, работы с мицелием. Но это уже совсем другой процесс.

Я советую всем пройти технологический процесс от начальных этапов до появления собственного первого гриба. После этого уже появляется понимание, стоит ли развивать это хобби или начинать строить бизнес.

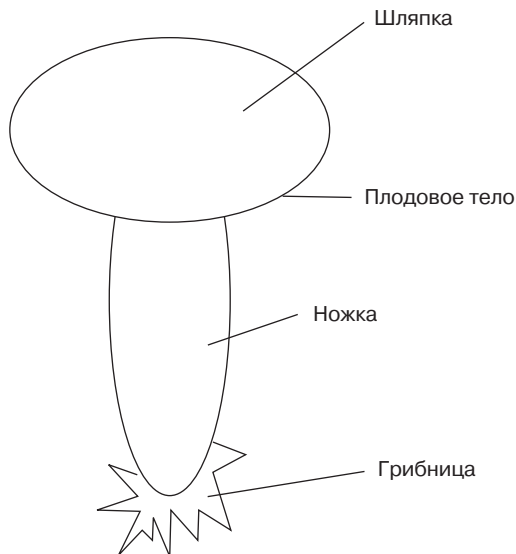
Выращивание шампиньонов как бизнес

Для выращивания шампиньонов в качестве бизнеса не обязательно иметь аграрное или сельскохозяйственное образование. К тому же в России ни в одном учебном заведении нет такой специализации, как «выращивание грибов».

Для начала давайте разберемся, что такое грибы.

Грибы — это хлорофильные низшие организмы, объединяющие в себе признаки как растений, так и животных. В цепи питания они являются редуцентами — организмами, питающимися мертвыми органическими остатками, подвергающими эти остатки минерализации до простых органических соединений.

Что мы знаем о шампиньоне?



Шампиньон относится к роду пластинчатых грибов семейства шампиньоновые, или агариковые. Шампиньон — один из самых продаваемых на нашем рынке продуктов питания, а значит, один из наиболее потребляемых населением.

На сегодняшний день культивируют два самых популярных вида шампиньонов: белый двуспоровый шампиньон, который наиболее часто встречается на рынках и на полках в магазине, и коричневый шампиньон, который можно встретить под названием «королевский».

Между собой они отличаются не только по внешнему виду, окрасу, но и по вкусовым качествам. Королевский шампиньон имеет более выраженный грибной вкус и запах, а некоторые люди утверждают даже, что его вкус очень напоминает белый гриб.

По цене у них тоже имеются отличия: белый шампиньон, так как он более распространен в продуктовой сфере и чаще выращивается производителями, стоит дешевле, чем коричневый. Но при реализации коричневого шампиньона может возникнуть другая проблема: так как он нечасто встречается, потребитель может быть в нем не заинтересован, и осуществить продажу такого гриба будет немного сложнее.

Почему в данный момент мы говорим именно про шампиньоны? Во-первых, это самые продаваемые грибы на рынке и с ними нет проблем в реализации. Конечно же, есть и сезонность продаж, как у овощей и фруктов. Летом идет небольшой спад, потому что в этот период появляются лесные грибы. Но обычно грибоводы, которые занимаются выращиванием беспрерывно в течение года, этот спад не ощущают.

Конечно же, самый пик этого бизнеса — зимний период, особенно канун Нового года. В центральной части России цена доходит до

600 рублей за килограмм, а на Дальнем Востоке — до 1500 рублей за килограмм.

Во-вторых, это экологически чистый продукт. Шампиньоны — это капризный гриб, и любое воздействие химии и каких-либо других вредных веществ для них губительно.

Если пролить гриб чем-то для ускорения его роста, то он погибнет. Это не раз доказано на международном опыте, выработанном с помощью экспериментов по уменьшению цикла роста шампиньона. Все они приводили только к отрицательным эффектам.

Поэтому грибы растут только на экологически чистом сырье и в экологически чистых условиях. Без проблем шампиньоны проходят все лабораторные исследования на физико-химические анализы и микробиологию.

В-третьих, шампиньоны — это один из самых питательных продуктов как для вегетарианцев, спортсменов, так и для обычных людей. В 100 г шампиньонов содержится 4% суточной нормы белка, жиров — 0%, углеводов — 1%.

В-четвертых, многие люди даже не знают, что шампиньоны можно употреблять в пищу в сыром виде. Как экологически чистый продукт, выращенный в искусственных условиях под строгим контролем человека, они совершенно безопасны, в отличие от лесных грибов. При этом в сыром виде не теряются их вкусовые и органические

свойства, как при долгих термических обработках. Особенно это важно для людей, которые следят за правильным питанием.

Я советую начинать данный вид бизнеса с маленькой камеры — 14 м² полезной площади. На эту площадь мы сможем уложить тонну компоста. С тонны компоста в среднем можно выращивать 300 кг свежего шампиньона с трех волн.

Ну а теперь, когда у вас есть некое понимание данного вида деятельности как бизнеса, мы можем перейти к следующему разделу.

Анализ рынка

Для того чтобы начать бизнес в любой сфере, обязательно нужно проанализировать рынок и изучить ценообразование на этот товар. Я советую каждому грибоводу начать анализ с того, какая цена на шампиньоны в его регионе, городе или области. Как я уже говорил, цена на гриб очень сильно разнится в зависимости от региона.

Необходимо первым делом обезопасить себя и посчитать свою прибыль с самой минимальной ценой на гриб (в основном это оптовые базы), чтобы потом не было неприятных сюрпризов.

Мой первый опыт как раз на этом и сложился. Когда у меня все-таки получилось вырастить хорошую первую волну, произошло это очень

резко, вышло приблизительно 100 кг гриба, и я совершенно не был к этому готов. На местном рынке я договорился с оптовиком и предложил ему грибы. Посмотрев на них, он с охотой забрал весь товар по 100 рублей за килограмм.

Я был очень доволен, что получилось продать сразу большое количество гриба и на руки мне дали 10 000 рублей. Ведь я не знал, как быть в этой ситуации: гриба очень много, куда его девать? А тут мне готовы сразу платить деньги за гриб, который я так долго и упорно старался вырастить, да еще и сразу забирают весь тоннаж.

Для себя я выбрал данный способ реализации и был очень рад, что все сложилось удачно. Но на следующий день, когда я решил посмотреть, как продаются мои шампиньоны на рынке, в его палатках я увидел цену на свой гриб в 350 рублей за килограмм. И для меня это был большой шок. На моей наивности люди заработали в три раза больше! И я уже начал понимать, что в данный момент оптовая продажа для меня, как для мелкого производителя, была не выгодна.

Я решил попробовать предложить свою продукцию в местные кафе и рестораны с той позицией, что это свежий продукт, который с грядки попадает сразу на стол. И это правда. Наш гриб, который выращен своими руками, имеет характерный лесной запах и более выраженные вкусовые качества. Поэтому в ресторанах и кафе шеф-повара отдают предпочтение этому продукту, они заинтересованы в сотрудничестве. Это дает

нам стимул к развитию и ценообразование на наши шампиньоны.

Далее мы можем рассмотреть цены в гипермаркетах. В них самая высокая цена, так как там продается фасовочный гриб и, соответственно, цена на него выше.

Но я бы не советовал начинать реализацию гриба с фасовки, так как на материалы для этого тоже будет уходить определенная сумма денег. Ведь мы начинаем данный бизнес с нуля и без опыта в выращивании, а это все-таки будет дополнительным расходом на данном этапе. В дальнейшем, конечно же, можно рассматривать реализацию гриба в фасовочном виде, когда вы уже будете твердо стоять на ногах и у вас будут большие объемы продукции.