



PLAN DE AFACERI

“Ciupercăria X”

GAL Bazinul Dornelor

Creștem satul românesc.





DATE DE IDENTIFICARE

1. Numele firmei:
2. Forma juridică de constituire: Persoană fizică înființată în baza Legii 300/2004 ;
3. Activitatea principală a societății: cultivarea ciupercilor
4. Valoarea capitalului social varsat: 200 Ron
5. Adresa:
6. Persoană de contact:

Obiectivele planului de afaceri: (*pentru cine/pe pentru ce se realizeaza planul*)

Societatea va avea următoarele obiecte de activitate:

producerea și comercializarea ciupercilor de cultură Champignon ;

desfacerea de mărfuri;

schimb de marfă, cooperări economice și alte operațiuni în conformitate cu prevederile legale.

Principalul obiect de activitate va fi producerea și comercializarea ciupercilor de cultură Champignon prin îngrășarea compostului cu miceliu într-un microclimat optim.

Prezentul plan de afaceri este realizat pentru comisia de examinare a proiectului de „Competențe Antreprenoriale” și o eventuală obținerea a unei finanțări.

A. Descrierea afacerii

- **VIZIUNE:** Viziunea noastră este de a intra pe piața marilor magazine și de îmbunătățirea produselor de la an la an prin noi soiuri.
- **MISIUNE:** Noi oferim magazinelor și persoanelor interesate din zonă ciuperci albe proaspete la un preț bun.





CLIEŢII ŞI PIAŢA

Pe piața internă oferta se situează mult sub cererea reală la această categorie de produs. Acum, consumul anual pe cap de locuitor, în România, este sub 100 g de ciuperci. Consumul normal ar fi de cca 2 kg/locuitor. Acest lucru se întâmplă cu toate că tot mai multe persoane sunt vegetariene în România și produsele fără carne care să ofere un aport proteic asemănător sunt insuficiente. În plus, ciupercile intră în componenta multor preparate culinare cum ar fi: pizza, mezeluri, branzeturi, produse de patiserie.

Principalul avantaj din activitatea de cultivarea ciupercilor constă în perioadele scurte ale ciclurilor de cultură, astfel putându-se recupera rapid investițiile derulate.

B. Marketing

a. Detaliați mixul de marketing (*cei 4 P- Produs, pret, plasare, promovare*) pt proiectul dumneavoastră de afacere

- PRODUSELE/SERVICIILE

Ciuperca Champignon (*Agaricus Bisporus*) ca aliment nutritiv și factor terapeutic pentru om, este cunoscută din cele mai vechi timpuri, de circa 280 de ani.

Această ciuperca este denumită de marii specialiști și „carnea vegetală”. Ea are un procent de grăsimi foarte redus, de 0,3% și este ușor digestibilă (conține tripsina cu rol în digestie).

Ciuperca Champignon este o legumă lipsită de flori, rădăcina, frunze, iar corpul ei este vegetativ fiind reprezentată printr-o împletitură de hife miceliene. Această ciuperca își are originea din ciuperca de balegar de animale, crescută pe pasune.

Specialiștii și cercetătorii pasionați în acest domeniu au realizat o cultură de ciuperci Champignon prin selecția artificială.





Ciuperca Champignon are un gust deosebit, se gateste foarte repede într-o varietate mare de preparate dar daca are un diametru de 1,5 – 2 cm poate fi consumata cruda în diferite preparate de salate. Aceasta poate fi folosita si ca muraturi având un gust deosebit de placut.

Aceasta ciuperca are efect în regim de slabire si întareste sistemul imunitar, previne obezitatea, fapt pentru care sunt recomandate ca aliment de baza, în special pentru oameni vârstnici.

Cultura ciupercilor din specia Agaricus - Champignon, s-a axat in tara noastra, preponderent pe cultura ciupercii Agaricus Bisporus, raspandita sub denumirea de “champignon”, insa foarte profitabile s-au dovedit si Agaricus Edulis, si Agaricus Blazei.

Cresterea ciupercilor champignon este o afacere deosebit de rentabila, cu desfacere asigurata atat la restaurante si magazine de specialitate, cat si industrial.

Agaricus Bisporus este o ciuperca de cultura, alba sau crem, cu un regim termic criofil, necesitand la fructificare, temperaturi relativ scazute, in marja a 12°-18° C. Cu sprijinul mai multor producatori de miceliu, care au insitat pe aceasta specie, a reusit sa detina suprematia productiei din familia Agaricus, in ciuda costurilor relativ ridicate pentru mentinerea temperaturii scazute, fata de Agaricus Edulis si a calitatilor inferioare fata de Agaricus Blazei. Cresterea ciupercilor champignon reprezinta inceputul unor afaceri cu ciuperci de succes.

Microclimatul necesar dezvoltarii Agaricus bisporus

Ciupercile champignon necesita un substrat organic, existand riscul unor contaminari rapide cu daunatori, a caror actiune reduce semnificativ productia, diminuand profitul.

Prin asistenta oferita vom alege varianta optima de obtinere a unui compost de calitate, in functie de materiile prime utilizate.

Una din principalele probleme ale culturii ciupercilor este pregatirea substratului nutritiv, respectiv a mediului de cultura.





Ciupercile *Agaricus* sunt direct influentate de conditiile de microclimat. La temperaturi mai mari de 30°C cresterea miceliului se opreste, iar daca aceste conditii persista miceliul piere. Miceliul ramane viabil la temperatura de 0 °C si poate intra imediat in vegetatie cand este pus in conditii potrivite de mediu. Temperatura de 20 °C in spatiul de cultura favorizeaza cresterea miceliului. Daca temperatura va fi mai scazuta, miceliul va avea o crestere mai redusa, astfel la temperatura de 12 °C incubarea miceliului se desfasoara in 40-45 zile.

In perioada de recoltare, daca temperatura va fi mai scazuta succesiunea recoltarilor va fi mult mai lenta (la 11-12 °C recoltarea se face la 2-3 zile, iar la 14-16 °C recoltarea se face zilnic), iar daca va fi mai ridicata (17-18 °C) exista riscul uscarii. In acest din urma caz, stropirile se vor efectua cat mai des.

Umiditatea relativa din spatiul de cultura va putea fi mentinuta prin stropirile repetate ale spatiilor de circulatie si chiar ale peretilor si plafonului incintei. Pentru indicarea umiditatii relative din spatiul de cultura se foloseste higrometrul vertical cu fir de par.

Aerisirea trebuie sa fie lenta si continua, de la inceputul culturii si pana la sfarsit, in special in perioada de recoltare, cand ciupercile vor consuma oxigenul si vor elibera dioxid de carbon. In exces de dioxid de carbon, ciupercile vor forma picior alungit si palarie redusa.

Cu ajutorul ventilatiei va trebui sa se asigure o posibilitate de circulatie a aerului, inasa fara curenti de aer la nivelul straturilor de cultura. Umiditatea relativa a aerului trebuie sa se incadreze intre 62-65%. Este mai daunator un substrat cu umiditate ridicata, decat un substrat uscat.

Pentru cultura ciupercilor sunt folosite diferite tipuri de spatii inchise. Astfel, pentru sistemul clasic gospodaresc sunt folosite pivnitele, grajdurile, puiernitele, rasadnitele semiingropate care pot oferi conditii pentru realizarea a 1-2 cicluri de cultura pe an.

Spatiul de cultura trebuie sa corespunda la urmatoarele conditii:

- izolare termica ridicata, fara variatii mai mari de 2-3 °C de la zi la noapte
- posibilitatea de aerisire prin ventilatie libera sau dirijata





- posibilitatea dezinfectarii suprafetelor interioare, termic sau chimic
- sa prezinte drumuri de acces, sa fie ferite de inundatii
- sa fie asigurata sursa de apa in interior sau in apropiere

Tehnologia minima de asigurare a unei bune izolari termice consta in:

- asigurarea unei perne de aer intre plafon si acoperis
- tapetarea la exterior cu strat izolator de polistiren, vata minerala, sau natural prin trestie, coceni, paie.

Asigurarea unei bune umiditati consta in stropirea regulata a incintei.

PRET

Ciupercile romanesti vor fi superioare calitativ celor din import care necesita citeva zile de la recoltare pina sa ajunga pe piata la consumator.

Un alt atu pentru investitia in acest domeniu este faptul ca in viitorul apropiat se vor construi in Romania o fabrica de compost agaricus si 2 fabrici substrat pleurotus ceea ce va reduce substantial costul transportului. Acum , principalul furnizor de compost pentru producatorii din Romania este Ungaria. O fabrica de compost in Romania va face ca producatorii romani sa obtina un cost de productie mai mic decit al celor din import crescind profitul/kg.

- PLASARE

Obiectivele proiectului sunt amenajarea a unei suprafete de 48 de metri patrați aflatii la subsol; suprafata din proprietate dorește a fi prevazută cu 3 randuri de rafturi de dimensiuni a 1,50 m lațime cu o adancime de 30 cm si o lungime de 5 m. Fiecare rand este prevazut cu o etajare a rafturilor pe 3 randuri, accesul la rafturi facându-se pe fiecare capat al rîndului unde este prevazut 1.5m distanță de manevră.

- PROMOVARE

Continuitatea si calitatea productiei este foarte importanta in negocierea cu un viitor client. Lanturile de magazine (supermarket, hipermarket) care sunt cea mai sigura piata de desfacere cer continuitate. Aceasta mai poate fi asigurata si prin gruparea cu un alt producator in cooperative, cu logistica necesara care permite livrari continue. Acest





lucru (gruparea in cooperative de producatori) este necesar si recomandat deoarece costurile

pentru logistica, promovare se reduc simtitor – se impart pe membrii cooperativei – si ofera mai multe avantaje in negocierile cu clientii.

Din sondajul pieței rezultă că cererea pentru acest produs este relativ ridicată atât pe plan intern, cât și pe plan extern. Există, de asemenea, o cerere de o mărime considerabilă din partea fabricilor de conserve, ofertele de contracte primindu-se însă doar cu 2 luni înaintea finalizării investiției.

Plata de către client se va face la livrare, livrare care va avea caracter permanent, nu sezonier.

ANALIZA SWOT

Din analiza activității firmei se observă o preocupare deosebită in ceea ce priveste calitatea produselor.

Punctele tari :

1. un nou producator de Ciuperci Agaricus - Champignon;
2. o gamă foarte variată a produselor, din punct de vedere dimensional;
3. calitate ridicată a produselor sale;
4. firma are o imagine clară si bine definită ;
5. produsele sale sunt căutate peste tot, avand o largă piață de aplicatii.

Punctele slabe :

1. firma este la inceput;
2. acoperirea insuficientă a cererii ;
3. costuri de non-calitate a produselor, ridicate;
4. preturi mai ridicate;
5. neritmicitate in livrări;





Oportunități :

1. realizarea unor investitii in cateva compartimente de productie care ii vor permite să ajungă la cele mai ridicate standarde internationale;
2. se prevede introducerea in fabricatie de produse noi, de o calitate ridicată;
3. subvenții din partea statului

Amenințări :

1. blocajul financiar din economie;
2. lipsa capitalului de lucru;
3. influenta defavorabilă a sistemului fiscal actual;
4. starea falimentară a unor firme care poate conduce la neincasarea creantelor.
5. aplicarea de noi standarde care majoreaza costurile de producție.

