

Oferta biznesowa

1. Uprawa i przetwórstwo grzybów

Przedsiębiorstwo funkcjonujące w zakresie produkcji grzybów (pieczarek) mieści się we wsi Gruszycia w Rejonie Rówieńskim. Znajduje się ono w odległości 14 km od centrum obwodu (m. Równe) oraz 0,5 km od międzynarodowej trasy samochodowej Kijów-Czop (kierunek: Lwów).

Jest ono zaopatrzone w prąd (220, 380 V), wodę (studnia artezyjska), gaz – w promieniu 100 m.

Przedsiębiorstwo osiąga wydajność 50 % swojej mocy i jego miesięczna produkcja wynosi 10-15 ton pieczarek.

Przy zastosowaniu pełnej mocy produkcyjnej, dobudowaniu trzech pomieszczeń do produkcji grzybów (o pojemności 25 ton kompostu każde) oraz odpowiedniej nowoczesnej przebudowie istniejących pomieszczeń, produkcja grzybów osiągnie wielkość 20-25 ton miesięcznie.

Obok przedsiębiorstwa (w promieniu 100 m) znajduje się dzierżawiona działka o powierzchni 0,4 ha, zaopatrzona w media (gaz, prąd). Działka ta ma być wykorzystana do budowy osiem pomieszczeń (z paneli „sandwicz”- typu „Modul”) o pojemności 18 ton kompostu każde.

W tych pomieszczeniach zaplanowana jest produkcja pieczarek różnych rodzajów i rozmiarów oraz, w pierwszej kolejności, drobnych pieczarek do produkcji konserw, przetwórstwa i suszenia.

Po zbudowaniu pomieszczeń typu „Modul” i pełnym ich wykorzystaniu – możliwa będzie dodatkowa produkcja 15 ton pieczarek miesięcznie. Ogólna wydajność przedsiębiorstwa wyniesie w przybliżeniu 30-35 ton miesięcznie.

W celu produkcji konserw i przetwórstwa grzybów niezbędne jest stworzenie odpowiedniej linii produkcyjnej (istnieje możliwość wykorzystania również istniejącej).

Dla ustanowienia linii produkcyjnej konserw i przetwórstwa grzybów istnieje możliwość wykorzystania pomieszczeń z cegły oraz 0,12 ha centralnego pomieszczenia (węzła) dla przygotowania podłoża do uprawy pieczarek, w m. Równe (własność prywatna), z odpowiednim przeprowadzeniem przebudowy.

Pomieszczenie to wyposażone jest w niezbędne media: gaz, prąd (220, 380 V), centralnie dostarczaną wodę oraz kanalizację.

Dystrybucja produktów przetwórstwa i konserw planowana jest z wykorzystaniem sieci supermarketów Ukrainy i Rosji. Wstępne porozumienie odnośnie wielkości, jakości oraz warunków dostaw grzybów jest w trakcie opracowywania.

W okresie letnio-jesiennym do produkcji konserw można wykorzystać ekologicznie czyste i naturalne produkty miejscowe: grzyby leśne, jagody, sok z brzozy itd.

W ramach dodatkowej działalności (budowa zamrażalni) – przedsiębiorstwo może przygotowywać mrożonki grzybów i jagód leśnych.

Propozycja: potrzebny jest inwestor, współwłaściciel (osoba fizyczna lub prawna), we współpracy z którym można będzie wybudować oraz wykorzystać w 100% pomieszczenia typu „Modul” dla produkcji grzybów różnych rodzajów, jak również przebudować pomieszczenia, w celu wyodrębnienia pomieszczenia centralnego dla zapewnienia podłoża do uprawy pieczarek, zorganizowania produkcji konserw, przetwórstwa, suszenia grzybów oraz wykorzystania miejscowych darów przyrody.

Jedną z form współpracy może być stworzenie wspólnego ukraińsko-polskiego przedsiębiorstwa. Możliwe są również inne formy współpracy, zgodnie z życzeniem inwestora.

Przykład pozytywnego, perspektywicznego doświadczenia biznesowego może stanowić funkcjonowanie Sp. z o. o. „Miogen-Ukraina” (w. Wilia, Rejon Szumski, Obwód Tarnopolski), z którą współpracuje nasze przedsiębiorstwo w realizacji zakupu kompostu do produkcji pieczarek.

2. Przygotowanie mieszanki torfowej do uprawy pieczarek

Jednym z ważnych elementów procesu uprawy grzybów (pieczarek) jest zastosowanie jakościowej mieszanki torfowej.

Do przygotowania wyżej wspomnianej mieszanki można wykorzystać zasoby torfowisk „Riwnetorf”, o powierzchni ogólnej 1710 ha (obszar na licencji), a także pozyskać ten surowiec od podmiotów wydobywających torf.

Na polach torfowych obwodu mieszczą się zapasy torfu różnych rodzajów: górny, dolny, średni, głębinowy o różnych chemicznych wskaźnikach.

Zapotrzebowanie producentów grzybów na mieszankę torfowo-okrywającą tylko w obwodzie rówieńskim wynosi ponad 100 ton miesięcznie.

Zaopatrzenie w jakościową okrywającą mieszankę jest problemem producentów grzybów w całej Ukrainie.

W celu utworzenia przedsiębiorstwa specjalizującego się w przygotowywaniu mieszanki okrywającej można wykorzystać pomieszczenia i teren, położony w odległości 55 km od miasta Równie, w promieniu 3 km od najbliższego pola torfowego „Riwnetorf” o powierzchni całkowitej 107,5 ha.

Media (woda, prąd, gaz) przebiegają wzdłuż terenu, ale są technologicznie przestarzałe i wymagają odnowienia.

Zasięg pozyskiwania torfu różnych rodzajów, pochodzącego z torfowisk obwodu i innych substratów (kreda) na terytorium przedsiębiorstwa może maksymalnie wynosić 150 km.

Dla dostarczenia torfu, do dyspozycji są dwa małogabarytowe samochody-wywrotki. Możliwa jest także dzierżawa koparki dla wydobycia torfu. Brak jest mechanizmów i sprzętu dla przetwórstwa, mieszania, przygotowania oraz opakowania mieszanki okrywowej.

Propozycja: potrzebny jest inwestor, współwłaściciel, w celu utworzenia przedsiębiorstwa, zajmującego się produkcją mieszanki torfowo-okrywającej dla producentów grzybów na terenie obwodu rówieńskiego, z perspektywą zwiększenia wydajności oraz jej realizacji na terytorium Ukrainy.

Współpraca z producentami grzybów w obwodzie oraz na całej Ukrainie została nawiązana dzięki „Stowarzyszeniu Producentów Grzybów Ukrainy”.

Analizując problem zaopatrzenia producentów grzybów w obwodzie i w państwie w jakościową mieszankę okrywową, biorąc pod uwagę koszty nośników energii oraz koszty dzierżawy, usług transportowych i wydatki związane z zatrudnieniem, można uznać, że utworzenie przedsiębiorstwa może być przedsięwzięciem perspektywicznym i zyskownym.

W przypadku zainteresowania inwestora, współwłaściciela współpracą, w zakresie dwóch przedstawionych propozycji, bardziej szczegółowo zostaną opracowane kwestie niezbędnych inwestycji, warunków współpracy oraz przygotowane odpowiednie biznes-plany.

Telefony kontaktowe: +38067 363 0956 (Sergij Mychajłowicz), +38067 363 0966 (Anatolij Josypowicz), e-mail: markov777@ukr.net