



*Мое  
хозяйство*



**Скоблицов А. Ю.**

# **ВЫРАЩИВАНИЕ ГРИБОВ**



*Мини-бизнес с нуля.  
Сможет каждый!*

**Алексей Юрьевич Скоблицов**  
**Выращивание грибов.**  
**Мини-бизнес с нуля**  
**Серия «Мое хозяйство»**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69165277](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69165277)*

*Выращивание грибов. Мини-бизнес с нуля: Издательство АСТ; Москва;  
2023*

*ISBN 978-5-17-154192-7, 978-5-17-154193-4*

### **Аннотация**

Шампиньоны – самые популярные съедобные грибы и их можно легко вырастить самостоятельно! С этой книгой вы сможете начать выращивать грибы в качестве хобби или превратить это в бизнес. Автор поделится собственным опытом и расскажет о всех тонкостях технологического процесса выращивания. Следуя этому ясному руководству, вы пройдете весь путь от подготовки помещения к появлению первых грибочков и до реализации урожая шампиньонов. Вы будете приятно удивлены, узнав, насколько это простое, увлекательное и прибыльное занятие.

В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

# Содержание

Дорогие читатели!	5
Моя история началась в гараже, который простаивал...	6
Бизнес или хобби?	8
Выращивание шампиньонов как хобби	9
Выращивание шампиньонов как бизнес	11
Анализ рынка	16
Конец ознакомительного фрагмента.	18

**Алексей Юрьевич  
Скоблицов  
Выращивание грибов.  
Мини-бизнес с нуля**

© Скоблицов А. Ю., текст, 2023

© ООО «Издательство АСТ», 2023

\* \* \*

# 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 ин-

формацию, 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 увлекаться, 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.

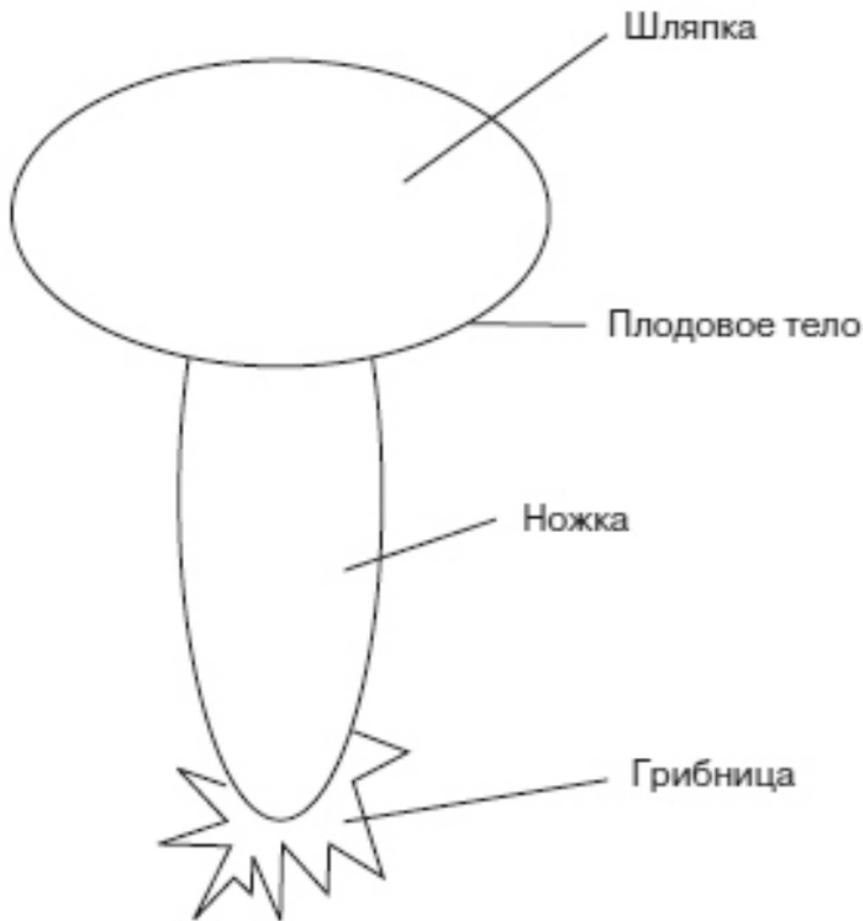
# **Выращивание шампиньонов как бизнес**

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, подвергаящими 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 непрерывно 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, выполненном 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 лю-

дей, которые следят за правильным питанием.

Я советую начинать данный вид бизнеса с маленькой камеры – 14 м<sup>2</sup> 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.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.