

15-7793

С.С. Литвинов

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Бизнес «Дикоросы»

15-07793



С.С. Литвинов

БИЗНЕС «ДИКОРОСЫ»

Методическое пособие
для субъектов предпринимательской деятельности



Томск – 2014

УДК 630.16
ББК 41/8
Л641

Рецензенты:

А.М. Адам, зав. кафедрой экологического менеджмента НИ ТГУ,
д-р техн. наук, профессор;
С.Н. Воробьев, директор НИИ биологии и биофизики НИ ТГУ;
А.Ю. Ларионов, директор ООО «ТПК»

Литвинов, С.С.

Л641 **Бизнес «Дикоросы»: методическое пособие для субъектов предпринимательской деятельности / С.С. Литвинов. – Томск: Изд-во «Печатная мануфактура», 2014. – 102 с.**

ISBN 978-5-94476-311-2

Эта книга – итог 15-летнего опыта работы автора в рамках данной тематики в ходе практической деятельности по консультированию участников этого бизнеса из самых разных регионов РФ.

Настоящие рекомендации предназначены для тех, кто хотел бы самостоятельно начать свой бизнес или размышляет над такой возможностью.

Приведенная здесь информация актуальна на дату написания материалов. Рекомендуем вносить собственные поправки при необходимости.

УДК 630.16
ББК 41/8

Научно-популярное издание

Литвинов Сергей Степанович
БИЗНЕС «ДИКОРОСЫ»

Методическое пособие для субъектов предпринимательской деятельности

Ответственный за выпуск **Е.Е. Степанова**; корректор **Н.С. Заварзина**;
технический редактор **О.А. Турчинович**; компьютерная верстка **О.А. Турчинович**;
дизайн обложки **Л.Д. Кривоной**

Оригинал-макет издательства «Печатная мануфактура»

Лицензия ИД № 03931 от 07.02.2001. Подписано в печать 12.12.2014.
Формат 60×84^{1/16}. Печать офсетная. Бумага ВХИ. Гарнитура «Newton».
Печ. л. 6,375. Усл. печ. л. 5,93. Уч.-изд. л. 8,16. Тираж 200 экз. Заказ № 424.

ООО «Печатная мануфактура». 634055, г. Томск, а/я 3967.
Тел./факс: (3822) 49-31-19, тел. 8 (382-2) 49-00-74. E-mail: pechat@tomsk.ru

ISBN 978-5-94476-311-2

© С.С. Литвинов, 2014
© ООО «Печатная мануфактура», макет, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание	3
Список сокращений	5
Введение	6
1. Определение стратегии бизнеса по заготовке дикоросов	7
1.1. Стратегия бизнеса – основные решения	7
1.2. Определение масштаба бизнеса	8
2. Организация заготовки дикоросов	12
2.1. Формирование стратегии закупа сырья по видам, количеству, срокам и территориальному распределению	12
2.2. Формирование подхода к финансовому обеспечению	13
2.3. Определение состава рабочей силы для сбора, переработки и других видов деятельности	14
2.4. Оценка транспортной ситуации	14
2.5. Оценка реализации вспомогательных видов деятельности за счет сторонних организаций	14
2.6. Формирование стратегии взаимодействия с покупателями и сбыта готовой продукции	15
2.7. Определение подхода к качеству переработки	15
2.8. Формирование стратегии взаимоотношений с конкурентами	15
2.9. Оценка ценовой конъюнктуры при закупе грибов, ягод, орехов	16
3. Оборудование для первичной переработки дикоросов	17
3.1. Оборудование для переработки грибов	17
3.2. Оборудование для переработки ягод	20
3.3. Оборудование для переработки орехов	23
4. Технология переработки дикоросов	27
4.1. Переработка грибов	27
4.1.1. Приемка и сортировка грибов	27
4.1.2. Организация варки грибов	28
4.1.3. Организация хранения отваренных грибов	30
4.1.4. Организация сушки грибов	31
4.1.5. Организация хранения сушеных грибов	31
4.1.6. Организация заморозки грибов	32
4.1.7. Организация хранения замороженных грибов	34
4.2. Переработка ягод	34
4.2.1. Приемка и сортировка ягоды	34
4.2.2. Организация очистки ягоды	35
4.2.3. Организация заморозки и хранения ягоды	35
4.2.4. Организация фасовки ягоды	36
4.2.5. Отгрузка ягоды	36
4.3. Переработка орехов	37
4.3.1. Организация приемки и хранения кедрового ореха	37

4.3.2. Шишкодробление.....	38
4.3.3. Сушка ореха	39
4.4. Организация учета и контроля.....	40
4.5. Декларирование и сертификация пищевой продукции	40
5. Оснащение заготовительного пункта	44
5.1. Принцип расчета необходимого оборудования по переработке дикоросов.....	44
5.2. Оснащение заготовительного пункта тарой.....	47
5.3. Оснащение ингредиентами и инвентарем.....	50
6. Проектирование заготовительного пункта	51
6.1. Зонирование пространства под виды переработки.....	52
6.2. Размещение оборудования.....	53
6.3. Численность и квалификация персонала для заготовки и переработки дикоросов.....	56
6.4. Оценка затрат на инженерное оснащение.....	56
6.5. Выводы по оснащению заготовительного пункта.....	57
7. Технико-экономическое обоснование организации комплексной заготовки дикоросов	58
7.1. Оценка приоритетов бизнеса и финансовые источники.....	58
7.2. Структура себестоимости по грибному направлению	61
7.2.1. Расчет себестоимости солено-отварных белых грибов.....	62
7.2.2. Расчет себестоимости замороженных белых грибов.....	65
7.2.3. Расчет себестоимости сушеных белых грибов.....	67
7.3. Структура себестоимости для ягодного направления.....	70
7.4. Структура себестоимости для орехового направления	74
7.5. Анализ доходности бизнеса по направлениям	77
7.6. Оценка экономической эффективности бизнеса	78
7.7. Риски бизнеса и их минимизация	80
8. Законодательное обеспечение бизнеса по заготовке дикорастущего сырья	82
8.1. Федеральное законодательство.....	82
8.2. Регулирование бизнеса на территории Томской области.....	84
Заключение	91
<i>Приложение 1. Порядок заготовки гражданами пищевых лесных ресурсов и сбора ими лекарственных растений для собственных нужд на территории Томской области.....</i>	<i>92</i>
<i>Приложение 2. Порядок оформления лицензии на экспорт кедрового ореха ..</i>	<i>95</i>
<i>Приложение 3. Ценовой обзор 2009–2014 гг.....</i>	<i>97</i>
<i>Приложение 4. Затраты на оснащение типового ЗПП</i>	<i>99</i>
<i>Приложение 5. Органы сертификации и контроля в Томской области.....</i>	<i>101</i>
Литература	102