Овощи являются важной составляющей рациона человека. Поэтому такая продукция всегда востребована на рынке. В зимнее время, когда постоянного поступления овощей с полей и огородов нет, актуальным становится вопрос их длительного хранения. И именно этим пользуются многие начинающие предприниматели, организовывая собственное хранилище. Чтобы такая деятельность была прибыльной, необходимо детально проработать бизнес-план овощехранилища, в котором расписаны основные вложения, прибыли, риски и ряд других важных моментов.

## Овощехранилище как бизнес: описание деятельности



Указанный вид предпринимательской деятельности предполагает организацию специально оборудованного хранилища, куда реализаторы сдают закупленные или выращенные овощи на хранение. Именно с этого бизнесмен получает основной доход.

Реализовать такой проект можно в двух основных вариантах:

1. Исключительно хранение. Подходит для начинающих предпринимателей с ограниченным бюджетом. По истечении оговоренного срока хранимая продукция по частям или в полном объеме возвращается назад заказчику.
2. Хранение с дальнейшей реализацией. В этом случае после закупки овощей у производителя владелец хранилища сам продает их потребителям. Такой вариант предполагает более быструю окупаемость, но требует значительно больших вложений.

Справка. Как вариант дальнейшего развития бизнеса по хранению овощей в хранилище можно закупить оборудование для резки, фасовки, переработки и заморозки овощей. Это позволит значительно увеличить доходы.

## Технология хранения овощей

При открытии собственного хранилища картофеля, лука или других овощных культур, следует помнить, что каждая из них предполагает свои условия хранения. Соответственно, для каждого вида овощей помещение оборудуют с учетом индивидуальных требований. При этом между собой значительно разнятся технологии хранения:

* картофеля;
* свеклы и моркови;
* лука и чеснока.

### Картофель

Картофель довольно требователен к условиям хранения. Поэтому для максимальной сохранности культуры при содержании в картофелехранилище их меняют в зависимости от периода хранения:

1. Подготовка. Такой этап длится 8–10 суток. В помещении поддерживают температуру в диапазоне 14–18 градусов. Влажность должна быть не ниже 90%.
2. Охлаждение. Длительность 2–3 недели. На этом этапе следует постепенное снижение температуры в помещении на 0,5 градуса в день. Резкие снижения могут полностью уничтожить продукцию.
3. Хранение. Занимает почти всю зиму. Влажность остается неизменной, а температуру понижают до 2–4 градусов.
4. Прогревание. Длится в течение 2–3 недель весной.

Последний этап касается посевного картофеля.

### Столовые корнеплоды



Для свеклы и моркови технология хранения мало чем отличается от той, что применяется для картофеля. Процесс включает те же периоды, только основной этап может быть увеличен до 6–7 месяцев, а температуру воздуха в хранилище в это время снижают до 0–1 градуса.

Морковь хранят плотными рядами в неглубоких траншеях или специальной таре. Свеклу складывают высокими (до 3 м) штабелями. Для лучшей сохранности весь подготовительный этап такие корнеплоды хранят с ботвой, а уже потом ее срезают.

### Лук и чеснок

Для лука также предусмотрены три периода с разными условиями хранения:

1. Подготовительный. В первые дни проводится просушка продукции при 25 градусах.
2. Основной. На сутки температуру в помещении поднимают до 42 градусов, после чего снижают до 1–3 градусов или 18–20 градусов (в зависимости от технологии). Влажность воздуха поддерживают на уровне 70–80%.
3. Весенний. Весной температуру в хранилище поднимают на 1–2 градуса.

Чеснок перед помещением в хранилище тщательно обрабатывают парафином. Дальше головки хранят при температуре 1–3 градуса. Влажность в помещении должна составлять не менее 80%.

## Организационный план овощехранилища

Детальный бизнес-план по открытию овощехранилища должен учитывать и ряд организационных вопросов. К их числу относятся – правильная регистрация предприятия, оборудование помещения, наем персонала. Каждый из них также следует детально продумать заранее.

### Регистрация бизнеса, налогообложение, документы

Одним из основных этапов открытия собственного бизнеса является официальная регистрация. Предпринимателям, пробующим себя в этом направлении, рекомендуется зарегистрироваться в виде ООО. Это позволит сотрудничать не только с частными, но и с государственными предприятиями.

Для регистрации необходимо подготовить следующий пакет документов:

* паспорт и идентификационный код;
* заявление на регистрацию ООО;
* справка из банка об открытии счета на ООО;
* квитанция на оплату государственной пошлины.

Внимание! Если помещение и участок земли под хранилище были взяты в аренду, договор аренды также необходимо предъявить при оформлении.

### Поиск помещения



Еще одним важным моментом выступает поиск подходящего под хранилище помещения. Для начинающего предпринимателя оптимальным вариантом будет аренда существующей постройки. При этом к ней предъявляются следующие требования:

* площадь не менее 100 кв. м;
* качественная вентиляция;
* отсутствие плесени на стенах и в их толще;
* достаточно толстые стены и отсутствие дыр в крыше;
* наличие на территории вокруг помещения удобных и широких подъездов для грузовых автомобилей.

Стоит отметить, что, если в наличии уже есть достаточно большой участок земли и необходимый капитал, можно возвести на нем ангарную конструкцию под хранилище. Ангары нужного размера возводятся и оборудуются в кратчайшие сроки, но такой проект предполагает высокую стоимость.

### Техническое оснащение ангара

Набор оборудования, которое используется в овощехранилище, достаточно широк. Но на начальном этапе в помещении достаточно установить:

* хорошую вентиляционную систему;
* систему охлаждения воздуха;
* оборудование для регулировки влажности;
* систему освещения (если она не предусмотрена в помещении);
* отопление.

Также понадобятся стеллажи, специальные ящики или другие приспособления (в зависимости от того, овощи какого вида будут приниматься на хранение). Нелишним будет в дальнейшем обзавестись и погрузчиком для упрощения работы по транспортировке овоще.

Важно! Если помещение и земля были взяты в аренду, то не следует сразу же приобретать дорогое оборудование. В этом случае бизнес окупится нескоро. При этом многие бюджетные варианты указанных систем по качеству ничем не отличаются от дорогих аналогов.

### Персонал



Это направление бизнеса предполагает непрекращающийся оборот продукции. Параллельно этому необходимы также постоянная уборка и охрана территории, работа с закупленным оборудованием, подсчет прибыли и работа с клиентом. Одному со всеми этими процессами справится невозможно. Поэтому дополнительно следует предусмотреть расходы на такой персонал:

* менеджер, работающий с поставщиками и клиентами;
* охранник;
* бухгалтер;
* уборщики и грузчики;
* технолог, отвечающий за правильное функционирование оборудования.

На первое время часть персонала для предприятия можно заменить сотрудниками специальных аутсорсинговых компаний.

### Поставщики и покупатели

Невозможно наладить прибыльный бизнес без надежных поставщиков овощной продукции. Искать их необходимо еще до наступления сезона овощей. Лучше всего обратить внимание на небольшие фермерские хозяйства. У них, как правило, нет постоянных крупных покупателей. Поэтому можно закупать продукцию по выгодной цене.

Также хорошими поставщиками будут фирмы, которые только планируют выходить на рынок. В этом случае можно наладить выгодное долгосрочное сотрудничество.

В поиске покупателей следует обратить внимание на розничные магазины, супермаркеты, предприятия общественного питания. В этом плане также важно уже на этапе планирования овощехранилища позаботиться о поиске нескольких постоянных покупателей.

## Финансовая часть бизнес-плана

Финансовая часть прорабатывается особенно детально. Расчет затрат и прибылей позволяет судить о выгодности планируемой деятельности и о сроках окупаемости предприятия. Финансовый план предусматривает начальные инвестиции, ежемесячные расходы и анализ прибыли.

### Инвестиции в проект

### Рентабельность проекта

Для открытия такого предприятия понадобится довольно крупный стартовый капитал. Все ресурсы распределяются на такие статьи:

* регистрация ООО;
* аренда помещения минимум на 2 месяца и его ремонт;
* закупка оборудования и тары для хранения овощных культур;
* определенная сумма для зарплат персоналу минимум на 2 месяца;
* реклама и поиск поставщиков.

В среднем на покрытие всех указанных выплат необходимо около 4,5–5 млн рублей. Снизить сумму начальных затрат можно, приобретая подержанное оборудование.

### Текущие расходы

Помимо основных затрат на открытие овощехранилища, также следует брать в расчет и регулярные траты на его содержание. Ежемесячные расходы, если овощи берутся только на хранение без дальнейшей продажи, включают следующие пункты:

* заработная плата сотрудников;
* оплата аренды;
* оплата счетов за электроэнергию;
* выплата налогов в соответствии с выбранной системой налогообложения;
* траты на рекламу и поиск поставщиков;
* запас на случай поломки оборудования и других непредвиденных расходов.

В среднем с учетом актуальных расценок сумма ежемесячных расходов будет составлять от 750 до 900 тысяч рублей.

### Доходы

Обеспечить высокие доходы с первых месяцев возможно только при наличии нескольких крупных и надежных поставщиков. Также хранилище рекомендуется оборудовать под хранение сразу нескольких видов овощей. В этом случае при максимальном заполнении помещения овощами, а также при правильной организации условий их хранения вполне реально уже в первые месяцы выйти на доход в 1,2–1,4 млн рублей.

### Подсчёт прибыли

Если из указанной суммы ежемесячного дохода вычесть среднее значение текущих расходов (800 тыс. рублей) получим сумму чистой прибыли предприятия. Она составит 400–600 тыс. рублей в месяц. Из указанной суммы также часть выделяется на непредвиденные нужды и риски, погашение кредита (в случае его наличия).

## Рентабельность овощехранилища

Учитывая, что чистая прибыль в месяц составляет 400–600 тыс. рублей, высчитывается рентабельность такого бизнеса. В среднем она составит 42%. Проект окупит себя примерно за 1 год и 4 месяца. Если часть прибыли идет на погашение кредита, то этот период увеличивается. А поскольку в летнее время доход будет ниже среднего, на полную окупаемость проекта следует рассчитывать не ранее, чем через 2,5 года.

Бизнес по организации собственного овощехранилища предполагает довольно высокую рентабельность и окупает себя за 2,5 года. Кроме того, в дальнейшем такое предприятие может принести еще больше прибыли, если его оборудовать техникой для резки, упаковки и переработки овощной продукции. Но такой бизнес имеет смысл открывать только в пределах крупных городов, так как поставщикам будет невыгодно возить овощи на большие расстояния. Удаленное размещение негативно скажется на общем числе клиентов.