

به نام خدا

## راهنمای تهیه طرح کسب و کار

(Business Plan)

### عنوان کسب و کار

#### کارگاه پرورش قارچ دکمه ای

۱- خلاصه مدیریتی

کارخانه قارچ یکی از مهمترین تولید کنندگان خوراکی است که ارزش غذایی آن بسیار زیاد است. محصول اصلی این کارخانه قارچ دکمه ای است.

زیر بنای کارخانه ۵۰۰۰ متر مربع می باشد که به صورت ویلایی در زمینی به مساحت ۲ هکتار است. ماشین آلات و تجهیزات این کارخانه عبارتند از: تراکتور، ژنراتور، دیگ بخار و شوفاژ • مواد اولیه در ساخت محصول: مواد اولیه سفال گندم، کود مرغی، کود شیمیایی، ملاس چغندر، گچ، خاک پیت و بذر قارچ است.

تعداد افراد ماهر در این کارخانه ۱۳ نفر و تعداد کارگران ۱۷ نفر است و کارگران به صورت شبانه روزی در ۳ شیفت کار می کنند. حدود ۱۰۰ میلیون ریال صرف خرید زمین و آماده سازی آن شده است. هزینه تامین مواد بسته بندی حدود ۱۲۰ میلیون ریال در سال است. هزینه و دستمزد کارگران

1

کلینیک کسب و کار

تلفن: ۳۶-۰۳۱۱۶۶۲۰۰۳۵

دفتر مرکزی: اصفهان - میدان فیض - ابتدای خیابان میر

برای هر نفر ماهیانه ۴ میلیون ریال است. سوخت کارخانه از گازوئیل می باشد که مقدار مصرفی ماهیانه آن حدود ۲۰ هزار لیتر می باشد که صرف دیگ بخار و شوفاژ می شود. آب مورد نیاز کارخانه از طریق چاه عمیق برطرف می شود. برق مورد نیاز از شبکه سراسری توسط ترانزی که خریداری کرده ایم تامین می گردد. هدف از این شغل رفع نیاز مردم، به دست آوردن درآمد، کار آفرینی برای تعدادی کارگر.

## ۲- نوع صنعت ، سازمان ، محصولات و خدمات

بالا بودن هزینه ها که نیاز به داشتن سرمایه گذاری زیادی می باشد.

قارچ مصرفی خوراکی است به صورت بسته بندی در اختیار مصرف کنندگان قرار داده می شود.

کلاهک قارچ های تولیدی نسبت به سایر قارچ هایی که به بازار عرضه می شوند ۱ یا ۲ سانتی متر بزرگ تر است.

به علت گران بودن جعبه های چوبی از روش پرورش قارچ در کیسه استفاده می شود و ظرفیت این کیسه ها بسته به کمپوست متفاوت متوسط ۲۵ کیلو گرم است. از کل فضای اتاق استفاده می شود. در این روش رطوبت مورد نیاز بین ۶۵ تا ۷۰ درصد می باشد. چون در روش کیسه غالباً توده کمپوست با قطر زیاد استفاده می شود.

## نقاط قوت اساسی

۱- استفاده از نیروهای با تجربه و فنی و تحصیل کرده.

۲- موفقیت در امر تبلیغات، بازاریابی، فروش .

۳- کسب گواهی استاندارد ایزو از اداره استاندارد.

۴- بالا بودن کیفیت غذایی قارچ تولیدی شرکت در مقایسه با کارگاه های تولیدی قارچ منطقه.

### نقاط ضعف اساسی

۱- سیستم مکانیزه بسته بندی شرکت قدیمی و سرعت عمل لازم را ندارد.

۲- فاصله کارگاه از شهر زیاد است که باعث اهمال هزینه های حمل و نقل اضافه به شرکت می شود.

۳- بیش از ۳۵ درصد از زمین های زیر کشت از نوع شنی می باشد.

۴- ۵۰ درصد سرمایه شرکت از طریق اخذ وام از بانکها می باشد که عدم فروش به موقع محصول باعث تاخیر در پرداخت اقساط وام به بانکها می شود.

### تهدیدات قابل ملاحظه

۱- ممکن است آفت ها و حشره ها به قارچ ها صدمه بزنند.

۲- سرد شدن و یا گرم شدن هوا به قارچها آسیب می رساند.

۳- سیستم مکانیزه بسته بندی شرکت های رقیب از کیفیت و کارایی بهتری برخوردار است.

## فرصت های قابل ملاحظه

- ۱- چون قارچ ماده خوراکی است انسانها همواره به آن نیاز دارند و مختص به دوره خاصی نیست.
- ۲- قارچ غذای بسیار مقوی دارای پروتئین و ویتامین های K,E,B,A است.
- ۳- قیمت آن نسبتا ارزان است و مردم می توانند آن را به جای گوشت خریداری کنند.

### ۳- برنامه بازاریابی

مشتریان:

امروزه پرورش انواع قارچ های خوراکی اهمیت بسزایی در دنیا کسب کرده و از پیشرفت های قابل توجه و چشمگیری برخوردار شده است. با اینکه قارچ از بقایای مواد زائد گیاهی و صنعتی (کمپوست) تغذیه می کند اما سرشار از پروتئین، کلسیم، فسفر، ویتامین، انواع اسیدهای آمینه ضروری است. با پرورش قارچ می توان ضمن تولید غذاهای لذیذ، مقوی، ارزان کمبود پروتئین و ویتامین های K,E,B,A و املاح مدنی از قبیل کلسیم، آهن، فسفر مورد نیاز بدن به ویژه در کودکان، خانم های باردار را با تغذیه قارچ تازه تامین نمود. پروتئین قارچ خوراکی از لحاظ ارزش غذایی در حد فاصل بین پروتئین گوشت و سبزیجات است. قابلیت هضم پروتئین خوراکی یک عامل بسیار مهم در تعیین ارزش غذایی آن است. حدود ۷۱ تا ۹۰ درصد از پروتئین قارچ قابل هضم است. یکی از نیاز های انسان گرسنگی است و باید این نیاز را مواد غذایی برطرف کند. خوراک قارچ که قدمت آن

بسیار زیاد است ماندگاری زیادی در زندگی انسانها خواهد داشت و در همه دوران ها به این نوع ماده خوراکی نیازمندند.

رقابت، حساسیت ها و خطر ها

قارچ قطب صنعتی گیلان، قارچ کنسرو شده تهران، قارچ منجمد شده اصفهان، قارچ صنعتی کارون خوزستان و شرکت های تولید قارچ صنعتی که نقطه قوت آنها استفاده از دستگاه های مکانیزه پیشرفته، استفاده از وسایل بسته بندی مدرن و صنعتی، قدرت بالای مالی آنها، استفاده از تبلیغات، هزینه کردن مبلغ بالایی بابت تبلیغات و... نقطه ضعف و عدم کیفیت قارچ های تولیدی آنها از نظر رنگ و مزه، بالا بودن قیمت آنها و...

از نظر مالی و تبلیغاتی بالاتر از شرکت ما هستند. برای تصاحب بازار و رقابت با رقبا بالا بردن کیفیت قارچ های تولیدی و بسته بندی های مناسب و ارزان قیمت و با تبلیغات و به کار گیری ویزیتور های فعال در منطقه می توان بخشی از بازار و فروش قارچ در منطقه را به دست بگیریم.

قیمت گذاری:

با جمع بندی کلیه هزینه های انجام شده اعم از پرسنلی، خرید مواد اولیه، کود، بذر بسته بندی و .. و جمع بندی میزان محصول تولید شده در یک دوره مشخص و با در نظر گرفتن میزان سرمایه گذاری انجام شده، قیمت های متداول موجود در بازار قیمت هر کیلو قارچ تولیدی محاسبه و بر اساس آن قیمت فروش جزئی و عمده فروشی تعیین خواهد شد. قیمت گذاری به نرخ متداول مناسب تر است.

تبلیغات:

برای تبلیغات از رسانه هایی چون تلویزیون، رادیو، روزنامه، پوستر های تبلیغاتی و بروشورها استفاده می کنیم. برای تبلیغات در مرحله اول در شبکه تلویزیونی استان و بعد در شبکه های ۱ و ۲ و ۳ استفاده می کنیم. محصولات ما را فروشگاه های سطح استان، شرکتها، خریداران و بازرگانان که در امر صادرات و واردات فعالیت می کنند به فروش می رسانند. فروش و ارائه مستقیم به خریدارانی که جهت خرید عمده به کارگاه مراجعه می کنند ارسال محصولات به نمایندگی ها و مراکز فروش در سطح استان، شرکت در نمایشگاه ها به درخواست و خرید های تلفنی نیز پاسخ داده خواهد شد. با تهیه و ارسال CD، بروشور، پوستر و گفتگوی رودرر و و چهره به چهره و یا با مراجعه مستقیم به آنها آموزش های لازم را به فروشندگان می دهیم. به صورت تلفنی و یا از طریق دفتر رسیدگی به شکایات، به شکایات مشتریان رسیدگی می کنیم.

توزیع:

کانال های اولیه توزیع فروشگاه های خرده فروشی سطح شهرها، بنگاه های بزرگ توزیع کننده مواد غذایی در سطح استان و کشور.

زنجیره کامل توزیع متعلق به ما نیست و به سایر اوامر دیگر مثل شرکت های غذایی و بهداشتی و حمل و نقل هم بستگی دارد. کانالهای توزیع متناسب با محصولات تولیدی این کارگاه است. بسته بندی محصولات ما برای کانال های توزیعی مناسبند چون بسته بندی محصولات کارگاه در ظروف یکبار مصرف با وزن ۲۵۰ و ۵۰۰ گرمی تهیه می شود. توزیع و حمل و نقل آنها بسیار راحت و مقرون به صرفه است.

۵- برنامه های طرح و توسعه :

با بررسی و بازدید از کارگاه ها و صنایع غذایی و نیازسنجی منطقه و تخمین هزینه ها، درآمدها اقدام به کسب مجوز و تاسیس کارگاه کرده ایم. تجهیز کارگاه به دستگاه ها وسایل تاسیساتی بزرگتر، آموزش کارگران و نیروها با خریداری یا کرایه زمین های بیشتر سطح زیر گشت را بالا برده و کارگاه های بیشتری احداث می کنیم.

زمانی که امکان تولید و پرورش قارچ وجود نداشته باشد برای استفاده بهینه از زمین های کشاورزی کشت سیب زمینی و چغندر قند، گندم، جو و به عنوان مکمل و جایگزین های محصول قارچ در نظر گرفته می شود.

#### ۶- چارچوب قانونی و عوامل اجتماعی و محیطی

جواز تاسیس از وزارت کشاورزی، مجوز از وزارت کار و امور اجتماعی، اداره بیمه و تامین اجتماعی، مجوز زمین از سازمان منابع طبیعی.

با تهیه وسایل رفاهی مثل سرویس های ایاب و ذهاب، بیمه خدمات درمانی، پرداخت وام و مساعده، کمک هزینه در ازدواج و تهیه یک وعده غذای گرم به کارگران امنیت و آسایش آنها احترام می گذاریم.

با جذب و کار آفرینی برای بیش از ۳۰ نفر از مردم در جهت رفع بیکاری اقدام می شود.

با دفع بهداشتی ضایعات و زباله های تولیدی مقررات زیست محیطی رعایت می شود.

بر آورد نیروی انسانی مورد نیاز:

تعداد افراد ماهر ۱۳ و تعداد کارگران ۱۷ نفر است. سطح سواد کارگران ساده در حد سیکل و دیپلم که در قسمت های کاشت و برداشت و سایر امور مربوط به باغبانی و سایر قسمت های خدماتی استفاده می شود و تحصیلات کارکنان ماهر و نیمه ماهر دارای تحصیلات دانشگاهی در رشته های کشاورزی، برق و مکانیک است. در هر کارگاه زیر نظر و نظارت مسئول و سرپرست کارگاه شرح وظایف خود را انجام می دهند. سرپرستان کارگاه نیز وظایف خود را براساس دستور کاری که مدیر کارگاه تعیین کرده انجام می دهند.

حقوق و مزایای کارگران ساده: ۶۸ میلیون ریال = ۴ میلیون ریال × ۱۷

حقوق و مزایای افراد ماهر: ۶۷ میلیون و ۶۰۰ هزار ریال = ۵ میلیون و ۲۰۰ هزار ریال × ۱۳

- بر آورد فضای مورد نیاز طرح :

زیر بنی کارخانه ۵۰۰۰ متر مربع در زمینی به مساحت ۲ هکتار است. فضای اداری ۱۵۰ متر مربع، فضاهای رفاهی ۲۰۰ متر مربع، فضاهای کارگری ۶۰۰ متر مربع، فضای کارگری و کشت و صنعت ۴۰۰۰ متر مربع.

### منابع تامین سرمایه

شرح	مبلغ	درصد
۱- سرمایه اولیه سهامداران	۱۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال	۲۰٪
۲- تسهیلات بانکی کوتاه مدت	۱۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال	۲۰٪
۳- تسهیلات بانکی بلند مدت	۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال	۱۰٪



## ۸- ساختار سازمانی

مالکیت کارگاه به صورت مشارکتی می باشد که با توجه به توافقات اولیه شرکا، مدیر عامل که دارای مدرک تحصیل لیسانس کشاورزی می باشد بیشترین سهم ( ۵۰ درصد) سهام به او تعلق دارد. مدیر مالی کارگاه دارای مدرک تحصیلی لیسانس حسابداری و ۲۰ درصد سهام را داراست. مدیر بازاریابی لیسانس کشاورزی که ۲۰ درصد سهام را دارد. مدیر تولید دارای مدرک فوق دیپلم مکانیک می باشد و ۵ درصد سهام را دارد. ۵ درصد سهام باقیمانده نیز متعلق به دو نفر از فروشندگان قارچ می باشد.

مشکلات موجود در این زمینه گاهی اوقات اختلاف نظر بین افراد شرکت برای تعیین قیمت فروش و تعیین انواع جنس وسایل مورد نیاز بسته بندی می باشد.

## ۹- برنامه زمان بندی

خرید زمین نیمه اول فروردین تا پایان فروردین ۱۳۸۲- ارسال درخواست تسهیلات بانکی و افتتاح حساب اوایل اردیبهشت ۸۲- تهیه مصالح و شروع عملیات ساختمانی سالن ها و کارگاه ها نیمه اول اردیبهشت ۸۲ و اتمام عملیات ساخت و ساز پایان مهر ماه ۸۲- دریافت قسمتی از تسهیلات بانکی اوایل آبان ماه ۸۲- خرید دستگاه ها و تجهیزات، منبع گازوئیل و دیگ های بخار و لوله کشی و نصب آنها آذر ماه ۸۲ لغایت دی ماه ۸۲- کابل کشی جهت تعیین برق و روشنایی کارگاه در نیمه اول بهمن ۸۲- آماده سازی زمین و تهیه مواد اولیه بذر اوایل اسفند ماه تا پایان فروردین ۸۳

## ۱۰- ریسک ها ، مشکلات و مفروضات اساسی

با توجه به حساسیت و فساد پذیری بالای قارچ به هیچ وجه نباید برای نگهداری و انبار داری محصولات تولیدی قارچ ریسک کرد که برای جلوگیری از خسارت مالی و پایین آمدن کیفیت قارچ در مورد تهیه تجهیزات و وسایل مورد نیاز برای منجمد کردن یا خشک کردن قارچ و ارائه مناسب به صورت بسته بندی برنامه ریزی و سرمایه گذاری نمود.

با انجام نظر خواهی از مشتریان میزان سلیقه آنها را شناسایی و براساس نظرات مشتریان تغییرات مورد نیاز در تولید به عمل می آوریم و در زمانی که به هر دلیل بازار فروش و یا روند تولید با مشکلات رو به رو شود در خصوص تغییر محصول از قارچ به تولید و کشت سایر محصولات کشاورزی با استفاده از زمین و امکانات موجود خواهد شد.

## ۱۱- برنامه مالی

پس از مشخص نمودن میزان سرمایه اولیه شرکت هزینه های مصرفی برای تولید به صورت جداگانه و با ذکر عنوان به طور دقیق در دفاتر مربوطه ثبت می شود. همچنین میزان فروش و درآمدهای حاصله نیز در دفاتر حسابداری شرکت به تفکیک ثبت و در پایان هر ماه بررسی و جمع بندی می شود. میزان سود و زیان و حساب در گردش، وجوه نقدی و سایر عناوین مالی مشخص می شود.

## صورت حساب سود و زیان سال اول

شرح	توضیحات	مقدار
فروش	از جدول درآمد فروش	۱۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال
هزینه تمام شده کالای فروش	از جدول محاسبه بهای تمام شده	۶۰۰۰۰۰۰۰ ریال

ریال ۹۰۰۰۰۰۰۰	«فروش - بهای تمام شده»	رفته
ریال ۱۰۰۰۰۰۰۰	از جدول هزینه های فروش	<b>سود (زیان) ناخالص</b>
ریال ۸۰۰۰۰۰۰۰	«سود(زیان) ناخالص - هزینه های فروش»	هزینه های فروش
ریال ۵۰۰۰۰۰۰۰	با کمک جدول تامین منابع سرمایه	<b>سود (زیان) عملیاتی</b>
ریال ۷۵۰۰۰۰۰۰	«سود(زیان) عملیاتی - هزینه بهره»	هزینه بهره
ریال ۷۵۰۰۰۰۰۰	«سود(زیان) قبل از مالیات × نرخ مالیات»	<b>سود (زیان) قبل از مالیات</b>
ریال ۶۷۵۰۰۰۰۰۰	«سود(زیان) قبل از مالیات - مالیات»	<b>مالیات</b>
		<b>سود (زیان) خالص</b>

### پیش بینی ترازنامه در پایان سال اول

<p><b>الف: دارایی ها:</b></p> <p>دارایی جاری (از صورت جریان نقدی):</p> <p>نقد: ۱۰۰۰۰۰۰۰۰ ریال</p> <p>دارایی ثابت (کل - استهلاک سال اول):</p> <p>ساختمان استیجاری (بهای اجاره):</p>	<p><b>ب: بدهی ها:</b></p> <p>بدهی ها (بدهی بانکی + هزینه بهره - اقساط وام)</p> <p>ریال ۱۵۰۰۰۰۰۰۰</p>
--	--

	ریال ۳۰۰۰۰۰۰۰
	تسطیح و محوطه سازی نیاز: ۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال
	تاسیسات نیاز: ۱۰۰۰۰۰۰۰ ریال
<b>ج: سرمایه و حقوق صاحبان سهام</b>	ابزار آلات فنی و آزمایشگاهی: ۲۰۰۰۰۰۰۰
آورده شرکا (جدول تامین سرمایه)	ریال
ریال ۴۰۰۰۰۰۰۰	ماشین آلات و تجهیزات نیاز: ۸۰۰۰۰۰۰۰ ریال
	وسائط نقلیه: ۷۰۰۰۰۰۰۰ ریال
<b>سود (صورت حساب سود و زیان)</b>	وسایل کارگاهی و اداری نیاز: ۵۰۰۰۰۰۰۰ ریال
با توجه به اینکه در سال اول بیشتر هزینه می شود	هزینه های پیش بینی نشده بخش « ۱ »
سود پیش بینی نمی گردد.	: ۲۰۰۰۰۰۰۰ ریال
	هزینه های قبل از بهره برداری: ۴۰۰۰۰۰۰۰
	ریال

## ۱۲- پیشنهادها

با توجه به اینکه راه اندازی و فعالیت کارگاه تولید قارچ نیاز به تجهیزات و ماشین آلات جانبی وابسته دارد و برای تهیه آنها که قیمت قابل توجهی دارن نیاز به سرمایه بالایی می باشد. لذا پیشنهاد می شود

از افرادی که دارای اعتبار مالی خوبی برخوردار هستند به عنوان شریک استفاده نمود و برای استفاده بهینه از سرمایه ها پس از اولویت بندی خرید وسایل و تجهیزات و هزینه های مربوطه نسبت به استفاده از سرمایه ها اقدام نمود.

۱۳- ضمائم