

ПАСПОРТ ПРОЕКТА
« Выращивание МИКРОГРИНА»
(с элементами ведения бизнеса)

1. Руководители проекта : учитель финансовой грамотности- Дерябина Светлана Ивановна, учитель технологии- Шевченко Тамара Александровна.
 2. Данный проект был разработан и воплощён в жизнь на уроках по финансовой грамотности и технологии.
 3. Возраст обучающихся принимавших участие в проекте от 11 до 13 лет.
 4. Состав проектной группы:
 - Генерозов Богдан – 4 класс
 - Выдра Анна -4 класс
 - Калачикова Александра – 6 класс
 - Конева Елизавета – 5 класс
 - Найдин Дмитрий – 4 класс
 - Дель Артемий – 4 класс
 - Таран Людмила- 7 класс
 5. Тип проекта : практико-ориентированный.
 6. Цель проекта - Выращивание микрогрин для популяризации здорового питания в нашем поселке, а так же получении прибыли и расширения бизнес - деятельности в рамках работы в тепличном хозяйстве школы.
 7. Для реализации исследовательского проекта нами были поставлены следующие задачи:
 - Выяснить основные условия выращивания микрогрин, определиться с культурой выращивания.
 - Изучить спрос и предложение микрогрин в нашем селе, составить swot – анализ, изучив все стороны проекта.
 - Разработать рекламу продукции.
 - Ознакомиться с методиками, позволяющими вырастить микрогрин с наименьшими затратами.
 - Разработать бизнес – план проекта.
 - Провести практическую часть исследования в соответствии с методикой выращивания микрогрин.
 - Разработать рекомендации для использования микрогрин для здорового питания (рекламные проспекты).
- ГИПОТЕЗА: Если мы изучим спрос и предложение микрогрин для здорового питания, то мы сможем выращивать его для продаж, начнем реализацию микрогрин как популяризацию здорового питания для объектов

общественного питания, тем самым воплощая свой бизнес – проект в реальность.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ: Выращивание микрогрин.

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ:

Реализация микрогрин в рамках бизнес – плана и для популяризации здорового питания.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ: Анкетирование, математические расчеты, прогнозирование, анализ.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: Выращивание микрогрин для реализации бизнес – проекта, пропаганда здорового питания.

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТЫ: МБОУ Сорочинская ООШ Карасукского района, в будущем – тепличное хозяйство.

С чего мы начали? Со спроса и предложения на наш будущий товар. Изучив литературу по данной теме, мы принялись к реализации нашей идеи. Выращивать микрогрин можно в любой большой или маленькой тарелке, подложив на дно бумажную салфетку и смочив ее водой. Или же в специальных боксах для выращивания микрогрин. Выращивание зелени не должно превышать 14 дней, иначе полезные свойства пропадут. А значит, к этому времени мы должны найти, кому будем реализовывать свой товар. По цене – более доступный и полезный – Кресс – салат и Руккола. Хотя на интернет - сайтах - большой выбор семян для выращивания микрозелени и цены приемлемы. Но – все по порядку.

Для начала мы решили изучить спрос и предложение. Социологический опрос проводился среди учителей школы и жителей села. В опросе приняли участие учащиеся 1 – 9 классов. Среди жителей села было опрошено 120 человек. По результатам анкетирования 65% опрошенных не знают и не слышали, что такое микрогрин, но готовы включить её употребление в свой ежедневный рацион питания.

Вторым этапом мы решили сделать рекламу использования микрогрин в салатах в стенах родной школы и за ее пределами. Сделали рекламные проспекты (буклеты), распространили их среди учителей и жителей поселка. Следующим этапом мы сделали рекламу блюд с применением микрогрин, раздали буклеты. Привлекли к этому учеников 7-8 классов для того чтобы увеличить покупательскую способность нашей продукции.

Далее выбирали овощную культуру для посева! Кресс – салат и Руккола. Полезные свойства *кресс-салата* и рукколы объясняются его составом. Практически на 90% они состоят из воды, чем обуславливается низкая калорийность растения и его ценность в диетическом питании. Калорийность продукта составляет всего 32 килокалории на 100 граммов. Культуры содержат необходимые организму витамины, что делает их важным дополнением к весеннему рациону.

Уставной капитал - минимальный начальный капитал, необходимый для обеспечения нормального функционирования предприятия. Уставной капитал имеет постоянную величину, зафиксированную в учредительных документах, а его увеличение или уменьшение может быть произведено лишь путем внесения изменений в устав. Таким образом, уставной капитал – это сумма затрат, которые необходимы для того, чтобы предприятие начало работать. *Источники финансирования:* Собственные средства вырученные с реализации продукции. Начального капитала у нас не было. Спонсорами частично выступали учителя .

На первом этапе, в весеннее и летнее время посев и проращивание семян можно использовать хорошо освещенные окна. В зимний период микрогрин можно выращивать тоже и на подоконниках, и в теплице. Теплица открывает большие возможности для выращивания не только микрозелени. Но здесь должен быть большой спрос на продукцию! А этого пока у нас нет. Наша школа состоит из двух этажей, второй этаж не используется для учебных занятий, было принято решение оборудовать одну из комнат 25 кв.м под выращивание микрозелени. Для того чтобы всходы микрозелени могли получать достаточное количество света для хорошего роста и цветения, мы предлагаем установить люминесцентные лампы 10, которые есть в школе. Наша организация планирует реализовать следующие методы стимулирования сбыта: Оптовые скидки 5 % при покупке от 5 единиц наименования товара. Скидки постоянным покупателям (до 10 %). Для всех покупателей (по желанию) будут проводиться бесплатные консультации использования микрозелени и ее полезные свойства. (Учащиеся, желающие учиться по данной профессии) по уходу за растениями и их выращиванию. Для завоевания нового рынка необходимо проведение рекламной кампании. Реклама товара будет представлена в газете «Наша жизнь», на сайте школы, будет проводиться также рассылка рекламных листовок. *Описание товара:* Все товары (зелень в лотке) обладают высоким качеством. Цены на товар могут варьировать в зависимости от сорта, размера и сезона. Спрос на часть нашего ассортимента не носит сезонный характер, потому что если заказы будут поступать от местных кафе, то выращивать микрогрин нужно будет круглый год.

Реализуя проект, мы:

- 1.Выяснили основные условия выращивания микрогрин.***
- 2.Изучили спрос и предложение микрогрин в нашем поселке, составить swot – анализ, изучив все стороны проекта.***
- 3.Разработать концепцию рекламу продукции.***

4. Ознакомились с методиками, позволяющими вырастить микрогрин с наименьшими затратами.

5. Разработали бизнес – план проекта.

6. Провели практическую часть исследования в соответствии с методикой выращивания микрогрин .

7. Разработали рекомендации для использования микрогрин для здорового питания в виде буклета, которые помогли нам и в рекламе нашей продукции.

8. Разработанный нами бизнес-план включает в себя характеристику используемых материалов, оценку прибыльности и рентабельности предприятия, оценку возможностей сбыта, конкурентно способности продукции, описание факторов макро среды.

Часть данного проекта была реализована на ежегодной техно-предпринимательской ярмарке в г. Карасук, чистая прибыль о реализации составила 2000 рублей, что является запланированным показателем на 2023г. Мы думаем, что наш бизнес-план имеет право на существование, т.к. является прибыльным. Данный проект включает реальные расчеты затрат и цен, описывает имеющиеся в наличии на территории школы площади и поэтому может быть реализован.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .

***Исследовательский проект
«Выращивание микрогрин»
(с элементами ведения бизнеса)***

Исполнитель: Генерозов Богдан – 4 класс
Выдра Анна -4 класс
Калачикова Александра – 6 класс
Конева Елизавета – 5 класс
Найдин Дмитрий – 4 класс
Дель Артемий – 4 класс
Таран Людмила- 7 класс

Руководитель:
Учитель финансовой грамотности -
Дерябина Светлана Ивановна
Учитель технологии-
Шевченко Тамара Александровна

с. Сорочиха , 2023

I. Введение.....	3
II. Обзор источников информации	5
1.Выбор бизнес направления.....	5
2. Полезные свойства микрозелени.....	5
3. Выращивание микрогрин	5
III. Основная часть.....	6
1. Изучение спроса и предложения.....	6
2. Рекламная компания для увеличения покупательского спроса.....	7
3. Выбираем овощную культуру для посева! Кресс – салат и Рукола.....	8
4.Химический состав культур.....	9
5.Финансовый план.....	10
6.Характеристика посевных площадей и расчет прибыльности предприятия.....	11
7.Реализация продукции.....	12
8.Методы стимулирования сбыта.....	13
9.Перечень рисков.....	13
10.Мероприятия противодействия рискам.....	13
11.Ценовая политика.....	14
IV. Выводы, рекомендации.....	15

Введение

В последнее время количество направлений использования «зеленых» технологий во всем мире неуклонно растет. Это можно считать одним из способов решения важных экологических проблем. Здоровье человечества напрямую связано как с экологией, так и с экологически здоровым питанием. Здоровое питание – одна из составляющих здоровья, как бы банально это не звучало. И это не есть что – то недостижимое, недоступное.

Гидропоника — простой метод выращивания культур без субстрата. Неплохо. Что – то новенькое. Еще одно новое веяние нашей жизни — микрозелень (микрогрин). Это чудесный продукт, заряжающий организм полезными веществами, особенно дефицитными в период зимних коротких пасмурных дней и мартовского авитаминоза. А если соединить эти два новомодных слова в пусть небольшой, школьный бизнес? И можно ли школьникам заниматься бизнесом? А что это дает? Вопросов много... А где ответы? Будем искать.

Молодым людям, вступающим в самостоятельную жизнь в условиях современного рынка труда и быстро изменяющегося информационного пространства, необходимо быть конкурентоспособным работником, обладающим багажом знаний и умений. Постараемся создать этот «багаж» сами.

Как мы рассуждали. Считается, что для начала своего дела нужно придумать что-то новое. Рынок перегружен предложениями в области компьютеров, продуктов питания, медикаментов, одежды, транспортных услуг и многого другого. Следовательно, там нужно будет бороться с конкуренцией. Поэтому, чтобы создать успешный бизнес, нужно искать так называемую «незанятую нишу». Но даже новаторская идея не гарантирует полного успеха. На первых этапах своей работы мы не ставили себе задачу найти такую идею, которая согласно законам бизнеса, нас бы достаточно хорошо обогатила. Сама тема - выращивание микрогрин на гидропонике была нам интересной. На первых порах мы не искали то, что даст быстрый оборот средств, но микрозелень растет всего две недели – а значит – быстрый оборот средств можно обеспечить, если найти точки сбыта. Пришли к выводу, что выращивание микрозелени – самое подходящее занятие. Прибыль пока считать не думали, все это выяснится по мере погружения в тему. Каков спрос на эту продукцию? Этот вопрос тоже пока открытый... Но ведь решаемый!

Итак, проект «Выращивание микрогрин » получил право быть! Будет ли он успешным? Пока не знаем. По крайней мере, конкурентов на горизонте у нас нет, но и мало кто знает о пользе микрогрин при употреблении ее в пищу.

Цель нашего проекта - Выращивание микрогрин для популяризации здорового питания в нашем поселке, а так же получения прибыли и расширения бизнес - деятельности в рамках работы в тепличном хозяйстве школы.

Для реализации исследовательского проекта нами были поставлены следующие задачи:

1. Выяснить основные условия выращивания микрогрин, определиться с культурой выращивания.
2. Изучить спрос и предложение микрогрин в нашем селе, составить swot – анализ, изучив все стороны проекта.
3. Разработать рекламу продукции.
4. Ознакомиться с методиками, позволяющими вырастить микрогрин с наименьшими затратами.
5. Разработать бизнес – план проекта.
6. Провести практическую часть исследования в соответствии с методикой выращивания микрогрин.
8. Разработать рекомендации для использования микрогрин для здорового питания (рекламные проспекты).

ГИПОТЕЗА Если мы изучим спрос и предложение микрогрин для здорового питания, то мы сможем выращивать его для продаж, начнем реализацию микрогрин как популяризацию здорового питания для объектов общественного питания, тем самым воплощая свой бизнес – проект в реальность.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ Выращивание микрогрин.

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ

Реализация микрогрин в рамках бизнес – плана и для популяризации здорового питания.

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ Анкетирование, математические расчеты, прогнозирование, анализ.

ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ Выращивание микрогрин для реализации бизнес – проекта, пропаганда здорового питания.

Место проведения работы – МБОУ Сорочинская ООШ Карасукского района, в будущем – тепличное хозяйство.

Обзор источников информации

1. Выбор бизнес - направления

Микрозелень — это съедобные маленькие растения, которым дают дорасти до пары настоящих листьев. Почва и свет отличает выращивание микрозелени от проростков, которые прорастают в воде и темноте (чтобы стебли вытягивались, например соевые проростки) и съедаются до того, как появятся настоящие листочки. Выращивать можно практически все. Главное, это понимать процесс выращивания, и на какой стадии сбывать продукцию. Из-за высокого разнообразия выращивать можно и 20, и 100

видов микрозелени, сбывая небольшими партиями.[1] Цель выращивания микрогрин – нежная зеленая часть растения, а не только набухшие семена с проросшим белым корешком. А от обычной зелени в пучках микрогрин отличается тем, что в еду идут не взрослые листья, а только семядольные и очень молодые, нежные листочки. [7]

2. Полезные свойства микрозелени

1. В микрозелени содержится до 40 раз больше питательных веществ, чем во взрослых растениях и плодах с грядки, а количество витамина С просто зашкаливает.
2. Микро- и макроэлементы в ней усваиваются организмом гораздо лучше, чем семена и крупы, а калорийность минимальная.
3. Микрозелень – отличная еда для приверженцев здорового питания и вегетарианцев.
4. Будучи в большой степени насыщенной витаминами, хлорофиллом, ферментами, биологически активными веществами и антиоксидантами, зеленые росточки являются естественной, легкоусвояемой пищей, улучшающей процессы пищеварения, повышающей работоспособность и выносливость организма.

В меню можно вводить микрозелень в разных видах:

- специи,
- ингредиенты салатов,
- приправы к бутербродам, мясу, сырам, супам, суши и даже десертов и свежих коктейлей. [6]

Какую микрозелень можно выращивать:

1. Злаковые культуры: гречиха, овес, подсолнечник, просо, пшеница, рис, ячмень.
2. Бобовые культуры: кукуруза, маш, нут, горох, соя, чечевица.
3. Овощные культуры: брокколи, кабачок, красная капуста, кейл, мизуна, огурец, редис, сакура, свекла, чеснок.
4. Травы и салаты: базилик, горчица, кинза, кресс-салат, рукола, сельдерей, шнитт-лук, шпинат, щавель, укроп.
5. Дикие травы: амарант, кислица, клевер, крапива, кориандр, лебеда, лен, люцерна, настурция.[5]

3. Выращивание микрозелени.

Для выращивания микрозелени гидропонным методом не потребуются какие-то специальные емкости. Это могут быть и проращиватели, купленные в магазине, и обычные емкости в виде больших тарелок. Они удобны для получения ростков на гидропонике. Это могут быть и обычные пластиковые невысокие контейнеры со съемной сеткой внутри.

1. На сетку равномерно насыпаются семена, а в поддон – вода до уровня сетки.
2. Сверху все закрывается прозрачной крышкой и убирается в теплое темное место.
3. После прорастания емкости следует выставить на свет, а воду нужно регулярно менять и приоткрывать крышку для обогащения проростков кислородом. В магазинных проращивателях для этих целей служит специальный маленький насос.
4. Зелень растет при комнатной температуре.

Зелень, полученная таким способом, получается чистой, быстро трогается в рост.

- Как только пробилось два настоящих листочка, их можно употреблять в пищу. Ботва аккуратно срезается острыми ножницами.
- После полного использования первой партии ростков, корешки следует вынуть и выбросить, контейнер промыть и можно приступать к новому посеву. [2]

Вместо проращивателя можно воспользоваться любой посудой, вложив в нее сетку – влажными салфетками или туалетной бумагой, сложенной вчетверо. [6]

Действительная ценность микрогринов состоит в том, что они содержат большие количества биологически-активных веществ. Достаточная для получения максимального эффекта доза составляет 50-100 г микрогринов в день.

Ежедневное употребление микрогринов оказывает благотворное влияние на баланс «плохого-хорошего» холестерина, снижает риск раковых заболеваний, помогает при повышенном давлении, благотворно влияет на баланс женских половых гормонов (эстрогенов). По изложенным выше причинам микрогрин полезно есть круглый год. Однако, при финансовой невозможности это делать, они могут быть ценной добавкой для поддержания нужного количества витаминов С, Е и К, антиоксидантов, лютеина и зеаксантина в пище в холодное (для всех) и голодное (для вегетарианцев) время года.

Содержание биологически активных компонентов в микрогрингах очень сильно отличается друг от друга. Как и у взрослых растений. Поэтому, чем разнообразнее ваша растительная диета в целом и микрогриновая – в частности, тем вам здоровее и полезнее.

Микрогрины несут гораздо меньший риск заражения сальмонеллезом и кишечной палочкой, чем проростки. Для уменьшения возможной (хоть и очень редкой) загрязненности бактериями их следует тщательно промывать проточной водой, а не жадно есть прямо из купленной коробочки. [8]

II. Основная часть

1. Изучение спроса и предложения

С чего мы начали? Со спроса и предложения на наш будущий товар. Изучив литературу по данной теме, мы принялись к реализации нашей идеи.

Выращивать микрогрин можно в любой большой или маленькой тарелке, подложив на дно бумажную салфетку и смочив ее водой. Или же в специальных боксах для выращивания микрогринга. Выращивание зелени не должно превышать 14 дней, иначе полезные свойства пропадут. А значит, к этому времени мы должны найти, кому будем реализовывать свой товар. По цене – более доступный и полезный – Кресс – салат и Руккола. Хотя на интернет - сайтах - большой выбор семян для выращивания микрозелени и цены приемлемы. Но – все по порядку.

Для начала мы решили изучить спрос и предложение. Социологический опрос проводился среди учителей школы и жителей села. В опросе приняли участие учащиеся 1 – 9 классов. Среди жителей села было опрошено 120 человек.

АНКЕТА для учителей и жителей села Сорочиха

1. Слышали ли вы что такое микрозелень и что к ней относится?

Да Нет

2. Выращивали ли вы микрозелень дома?

Да Нет

3. Знаете ли вы какую пользу для здоровья несет включение микрозелени в рацион питания?

Да Нет

4. Готовы ли вы включить микрозелень в свой рацион питания после того, как узнаете о ее бесценной пользе?

Да Нет

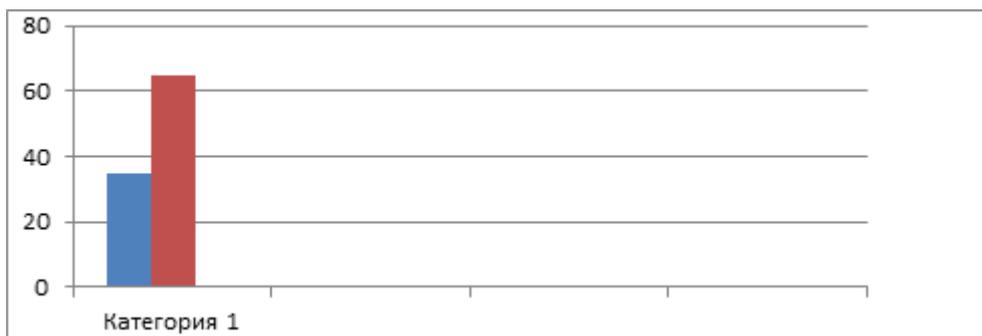


Рисунок 1 Слышали ли вы что такое микрозелень и что к ней относится?

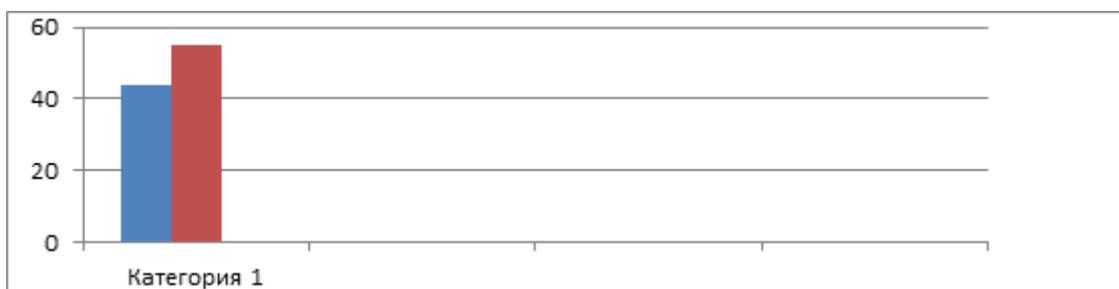


Рисунок 2 Знаете ли вы какую пользу для здоровья несет включение микрозелени в рацион питания?

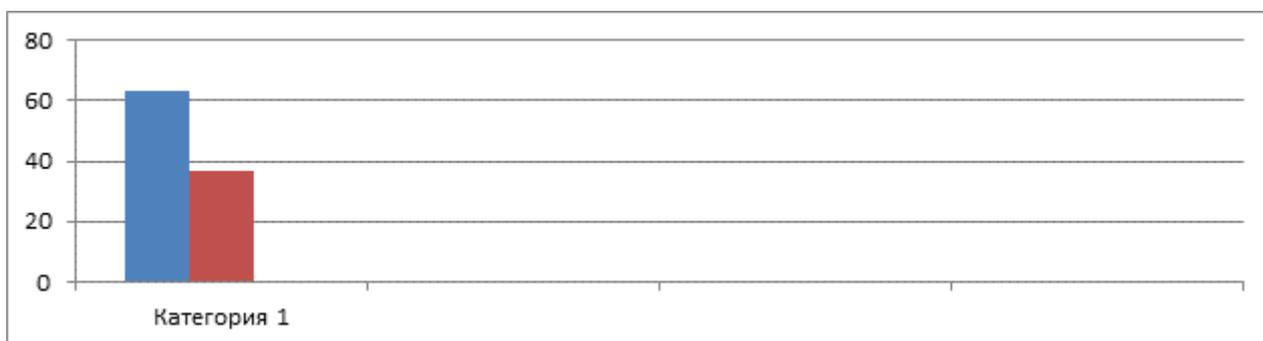


Рисунок 3 Готовы ли вы включить микрозелень в свой рацион питания после того, как узнаете о ее бесценной пользе?

2. Рекламная кампания для увеличения покупательского спроса

Вторым этапом мы решили сделать рекламу использования микрогрин в салатах в стенах родной школы и за ее пределами. Сделали рекламные проспекты (буклеты), распространили их среди учителей и жителей поселка.



Рисунок 1-2. Скиншоты рекламных буклетов о пользе микрогрин.

Следующим этапом мы сделали рекламу блюд с применением микрогрин, раздали буклеты. (фото – ниже). Привлекли к этому учеников 8 класса для того чтобы увеличить покупательскую способность нашей продукции.



3. Выбираем овощную культуру для посева! Кресс – салат и Руккола.

Полезные свойства *кресс-салата* объясняются его составом. Практически на 90% он состоит из воды, чем обуславливается низкая калорийность растения и его ценность в диетическом питании. Калорийность продукта составляет всего 32 килокалории на 100 граммов. Кресс-салат содержит необходимые организму витамины, что делает его важным дополнением к весеннему рациону.

Витаминный состав кресс-салата представлен витаминами А, В, С, Д, К, РР. Растение содержит многие необходимые минералы, среди них фосфор, магний, железо, кальций. Употребление зеленого овоща возбуждает аппетит, выводит шлаки из организма, приводит в норму давление.

Народная медицина рекомендует использовать сок из растения с целью профилактики анемии. Сок кресс-салата считается эффективным протигипотным, общеукрепляющим средством. Применяют этот овощ и при заболеваниях сердца. Сок растения хорошо помогает при простудах, в некоторых рецептах рекомендуется полоскать им больное горло. Салат выводит токсины и очищает организм.

Подтверждено благотворное влияние кресс-салата на работу сердечно-сосудистой системы. Растение нормализует артериальное давление. Особенно рекомендуют его людям с пониженным давлением.

Оказывает положительный эффект на пищеварительную систему, улучшает обмен веществ, выводит из организма шлаки и токсины. Прекрасное средство для избавления от кишечных паразитов. В составе диетпитания дает хорошие результаты при борьбе с лишним весом из-за своей низкокалорийности.

Кресс-салат применяется при лечении и профилактике онкологии. Растение оказывает лечебный эффект на щитовидную железу и эндокринную систему в целом.

Укрепляет иммунитет. Рекомендуется людям, страдающим астмой, частыми бронхитами, болезнями легких. Полоскание соком этого салата избавляет от болей в горле и от кашля. Порошок из семян салата можно использовать вместо горчицы при изготовлении горчичников при простуде

Известный с древних времен кресс-салат изучили современные ученые. В ходе регулярных исследований зеленый овощ признали способным уменьшать повреждения ДНК клеток крови, также он является хорошей профилактикой онкологических заболеваний. Современная медицина рекомендует употреблять кресс-салат с целью профилактики катаракты.

4.Химический состав культур

Руккола - культура богата алкалоидами и флавоноидами, антиоксидантами, витаминами, минералами. Благодаря этому проявляются лечебные свойства рукколы: за счет содержания антиоксидантов помогает организму в борьбе с мутировавшими клетками, что предотвращает онкологию; улучшает состояние кожи и волос; обладает противовоспалительным и антибактериальным эффектами; повышает тонус сосудов; улучшает потенцию; увеличивает гемоглобин; имеет мочегонное и отхаркивающее действие; приводит в норму сахар в крови; способствует лактации; улучшает настроение. [9]

Горчичное масло — содержит до 96% ненасыщенных жирных кислот, до 46% полиненасыщенных жирных кислот (из которых омега-3 составляет 14%, омега-6 составляет 32%). Горчичное масло является доступным источником незаменимых аминокислот для вегетарианцев. Индивидуальность запаху обеспечивает гликозид пропослин, который входит в состав горчичного эфирного масла. Калорийность растения составляет около 30 Ккал на 100 г продукта. Но !!!! Кресс-салат имеет ряд противопоказаний:

гастрит;
колит;
язва желудка или двенадцатиперстной кишки;
гипотония;
почечные заболевания;
частое мочеиспускание;
дети до 7-9 лет.

Если вы употребляете кресс-салат впервые, не стоит “налегать” на него. Любой продукт для начала следует попробовать в небольшой дозе, чтобы определиться, нет ли индивидуальной непереносимости.

Возможный вред наблюдают только при чрезмерном употреблении во внутрь. При наружном применении вредных воздействий не обнаружено.

5.Финансовый план

Уставной капитал - минимальный начальный капитал, необходимый для обеспечения нормального функционирования предприятия. Уставной капитал имеет постоянную величину, зафиксированную в учредительных документах, а его увеличение или уменьшение может быть произведено лишь путем внесения изменений в устав. Таким образом, уставной капитал – это сумма затрат, которые необходимы для того, чтобы предприятие начало работать.[3]

Источники финансирования: Собственные средства вырученные с реализации продукции. Начального капитала у нас не было. Спонсором частично выступал учителя .

6.Характеристика посевных площадей и расчет прибыльности предприятия

Кресс - салат	5р.	10 шт – 10 пачек по 5 семян в пачке	50	1%	Всхожесть 99%	100	50	500	465
Салат «Рукола Гурман»	10 р	10 пачек, 10 семян в пачке	100	1%	Всхожесть 99%	250	100	1000	916

7.Реализация продукции

Каналы сбыта продукции	Реализованы ли на фирме (Да / Нет)	Преимущества / Недостатки
1 В розницу	Да	Необходим продавец
2 Через магазины других фирм	Нет	
3 Оптом (от 10 шт)	Да (скидки 5 %)	-
4 Заказы по интернету	Да	-
5 Продажа фирмам и организациям	Да	-
6. Заказы по телефонам	Да	Необходимо наличие телефонной службы
7. Сезонная торговля в весенне-летний период	Да	Сезонный характер торговли
8. Индивидуальные заказы	Да	Небольшая доля объёма продаж

8. Методы стимулирования сбыта.

Наша организация планирует реализовать следующие методы стимулирования сбыта: Оптовые скидки 5 % при покупке от 5 единиц наименования товара. Скидки постоянным покупателям (до 10 %). Для всех покупателей (по желанию) будут проводиться бесплатные консультации использования микрорезлени и ее полезные свойства. (Учащиеся, желающие учиться по данной профессии) по уходу за растениями и их выращиванию. Для завоевания нового рынка необходимо проведение рекламной кампании. Реклама товара будет представлена в газете «Наша жизнь», на сайте школы, будет проводиться также рассылка рекламных листовок. *Описание товара:* Все товары (зелень в лотке) обладают высоким качеством. Цены на товар могут варьировать в зависимости от сорта, размера и сезона. Спрос на часть нашего ассортимента не носит сезонный

характер, потому что если заказы будут поступать от местных кафе, то выращивать микрогрин нужно будет круглый год.

Проведение дней дегустации:



9. Перечень рисков

Финансово - экономические риски

Простые риски
Неустойчивость спроса
Появление альтернативного продукта
Снижение цен конкурентами
Увеличение объёма продаж у конкурентов
Рост налогов
Неплатежеспособность потребителей
Рост цен на материалы и перевозки

Социальные риски

Простые риски
Квалификация кадров
Угроза забастовки
Недостаточный уровень поощрений учащихся

10. Мероприятия
 я
 противодействи
 я рискам
 Уменьшить
 отрицательное

влияние вышеперечисленных факторов можно следующим образом:

1. Создать запасы, наладить контакты с новыми поставщиками;
2. Постоянный поиск нового рынка сбыта, но нужно учитывать, что всё - таки более надёжные это старые, проверенные связи;
3. Постоянный контроль за качеством;

Кресс салат	35	10	350	Всхожесть 99%	1000	500	5000	4650
Салат «Рукола Гурман»	94	5	470	Всхожесть 99%	2500	1000	5000	4530
Розмарин	135	5	675	Всхожесть 99%	1000	500	2500	1825
Тимьян Медовый	85	5	425	Всхожесть 99%	1000	500	2500	2075
Лен	224	5	1120	Всхожесть 99%	1500	500	2500	1380
Итого			2990			3000	17500	14460

Таблица 5 Затраты и прибыль за 10 дней

Сумма прибыли в летний период (в месяцы) – $14460 * 3 = 43380$ р

Пачки семян в зависимости от вида высевания приблизительно достаточно на 2 порции салата.

Затраты	В месяц/р.
Освещение	2730
Забор воды	1000
Покупка семян	8970
Всего общие затраты	12700
Прибыль в месяц в зимний период	30680

Таблица 6: Затраты на выращивание в зимний период

Нами не рассчитаны затраты на заработную плату работников. В первый год эта работа может выполняться учащимися в счет летней отработки. В последующие годы затраты на приобретение сократятся за счет наличия посадочного материала.

III. Выводы, рекомендации

Реализуя проект, мы:

1. Выяснили основные условия выращивания микрогрин.
2. Изучили спрос и предложение микрогрин в нашем поселке, составили swot – анализ, изучив все стороны проекта.
3. Разработать концепцию рекламу продукции.
4. Ознакомились с методиками, позволяющими вырастить микрогрин с наименьшими затратами.
5. Разработали бизнес – план проекта.
6. Провели практическую часть исследования в соответствии с методикой выращивания микрогрин.
7. Разработали рекомендации для использования микрогрин для здорового питания в виде буклета, которые помогли нам и в рекламе нашей продукции.

8.Разработанный нами бизнес-план включает в себя характеристику используемых материалов, оценку прибыльности и рентабельности предприятия, оценку возможностей сбыта, конкурентно способности продукции, описание факторов макро среды.

Часть данного проекта была реализована на ежегодной техно-предпринимательской ярмарке в г. Карасук, чистая прибыль о реализации составила 2000 рублей, что является запланированным показателем на 2023г. Мы думаем, что наш бизнес-план имеет право на существование, т.к. является прибыльным. Данный проект включает реальные расчеты затрат и цен, описывает имеющиеся в наличии на территории школы площади и поэтому может быть реализован.