

پرورش قارچ

پرورش قارچ به دو شیوه سنتی و صنعتی انجام می‌شود. در شیوه سنتی که معمولاً کسب‌و کار دائمی هم محسوب نمی‌شود تا ۱۰ میلیون تومان سرمایه اولیه نیاز است. اما در شیوه صنعتی که می‌تواند به محلی دائمی برای کسب درآمد تبدیل شود، بین ۱۰۰ تا ۲۰۰ میلیون تومان سرمایه اولیه نیاز است. راه‌اندازی واحد پرورش قارچ با گذراندن دوره‌های آموزشی یک تا یک‌و‌نیم ماهه میسر است که بین ۱۵۰ تا ۳۰۰ هزار تومان هزینه دربردارد. سود سالانه واحدهای صنعتی تا ۴۰ درصد است و در این میان اشتغال زیادی هم ایجاد می‌شود و هر واحد ۱۰۰ تنی برای ۱۰ نفر اشتغال‌زایی می‌کند.

یکشنبه ● ۴ مهر ۱۳۹۵ ● شماره هفتاد و دو

۰ ۱ ۲ ۳ ۴ ۵ ۶ ۷ ۸ ۹ ۱۰ ۱۱ ۱۲ ۱۳ ۱۴ ۱۵ ۱۶ ۱۷ ۱۸ ۱۹ ۲۰ ۲۱ ۲۲ ۲۳ ۲۴ ۲۵ ۲۶ ۲۷ ۲۸ ۲۹ ۳۰ ۳۱ ۳۲ ۳۳ ۳۴ ۳۵ ۳۶ ۳۷ ۳۸ ۳۹ ۴۰ ۴۱ ۴۲ ۴۳ ۴۴ ۴۵ ۴۶ ۴۷ ۴۸ ۴۹ ۵۰

مهارت‌آموزی، زیربنای تولید اصولی

فرید مقامی که خود تولیدکننده قارچ است تولید این محصول را به دو شیوه اصولی و غیراصولی تقسیم می‌کند. غیراصولی‌ها را افرادی می‌دانند که بدون هیچ‌گونه آموزشی در زیرزمین‌ها و مکان‌های غیراستاندارد قارچ تولید می‌کنند و آن را با نصف قیمت به بازار عرضه می‌کنند. وی این کسب‌و کار را محدود و غیردائمی می‌داند و می‌گوید: «چنین کسب‌و کاری پایدار نیست و نمی‌توان به‌عنوان منبع درآمد دائمی روی آن حساب باز کرد. اما روش‌های اصولی می‌تلبد که افراد آموزش‌های

لازم را ببینند و مهارت لازم را کسب کنند.» مقامی مراکز ی چون جهاد دانشگاهی، جهاد کشاورزی و مراکز فنی و حرفه‌ای را مهم‌ترین مراکز فراگیری مهارت‌های لازم برای پرورش قارچ معرفی می‌کند و می‌افزاید: «در این سازمان‌ها و نهاده‌ا دوره‌های آموزشی یک‌ماهه و یک‌و‌نیم ماهه بر گزار می‌شود. در این دوره‌ها شگردهای اولیه پرورش قارچ و شیوه‌های تولید به افراد آموزش داده می‌شود. اما مهم‌ترین آموزش‌ها زمانی صورت می‌گیرد که افراد بعد از گذراندن دوره‌های یادشده در

محیط‌های صنعتی و در محل پرورش قارچ بین چهار تا شش ماه مهارت پرورش قارچ را به صورت عملی یاد می‌گیرند. چون در این مرحله استت که به‌اصطلاح ریزه‌کاری‌های این تولید را آموزش می‌بینند. در این ششش ماه بخش کمپوست‌سازی، آزمایشگاه و... را فرا می‌گیرند. افراد بعد از گذراندن این دوره‌ها می‌توانند به صورت مستقل واحد پرورش قارچ راه‌اندازی کنند. دوره‌های آموزشی پرورش قارچ در آموزشگاه‌های خصوصی هزینه‌ای بین ۱۵۰ تا ۳۰۰ هزار تومان دارد.»



۶۹۰ واحد ثبت‌شده و صنعتی تولیدکننده قارچ در سراسر ایران فعالیت می‌کنندو در کنار آن‌ها نزدیک به ۵ هزار واحد صنفی سنتی و غیرمجاز نیز قارچ خوراکی تولید می‌کنند.

گزارش «آتیه‌نو» از چگونگی راه‌اندازی واحد پرورش قارچ چم‌وخم راه‌اندازی یک حرفه

دوره‌های آموزشی می‌توان به آن‌ها پرداخت و با راه‌اندازی

کسب‌و کار در این زمینه درآمدزایی شخصی کرد. یکی از این بخش‌ها پرورش قارچ است. این ماده خوراکی محبوب که در انواع غذاهای سنتی و مدرن جایگاه ویژه‌ای دارد، از بازار خوبی برخوردار است و ایران نیز از جمله تولیدکنندگان مهم این ماده خوراکی به‌شمار می‌رود. با توجه به ارزش غذایی بسیار بالای این محصول کشاورزی در بسیاری از کشورها شاهد افزایش روزافزون مصرف آن به صورت تازه یا به صورت تبدیل شده هستیم و همین امر

ظرفیت ۵ تن کمپوست حدود ۴ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان، رطوبت‌ساز پروانه‌ای حدود ۷۵۰ هزار تومان، کولر آبی حدود ۵۰۰ هزار تومان، سم‌پاش و پله و رطوبت‌سنج ۵۰۰ هزار تومان، فن و کانال ۲۵۰ هزار تومان و هزینه‌های متفرقه دیگر نیز تا ۵۰۰ هزار تومان هزینه دربردارد. بنابراین جمع سرمایه ثابت اولیه مورد نیاز حدود ۷ میلیون تومان است. اما در هر کسب‌و کاری سرمایه در گردش هم وجود دارد که در مورد پرورش قارچ شامل مواردی می‌شود چون کمپوست

مجهز تولید قارچ که دارای خنک‌کننده‌های مناسب هستند، بسیار مساعدتر است. معمولاً در زمستان به جای استفاده از رطوبت‌ساز از دیگ بخار استفاده می‌شود که هم گرمای سالن را تامین می‌کند و هم موجب ایجاد رطوبت بیشتر می‌شود. با بسته‌بندی قارچ می‌توان به درآمد بیشتر دست یافت. البته قارچ با بسته‌بندی نیاز به مجوزهای لازم دارد ولی در مواردی دیده شده که شرکت‌های بزرگ اقدام به فروش امتیاز لیل خود به پرورش‌دهندگان می‌کنند که می‌توان با خرید لیل

برای بسته‌بندی قارچ در محل تولید اقدام کرد. در صورتی که بتوان در کنار پرورش قارچ، پخش و فروش آن را هم انجام داد، از سود بسیار بیشتری برخوردار می‌شوید که در شروع کار تولید از گرینه‌های مهم در پرورش قارچ و رمز موفقیت آن به شمار می‌رود. میزان استاندارد برداشت قارچ در ایران از هر تن کمپوست ۲۰ درصد است، یعنی ۲۰۰ کیلو قارچ از هزار کیلو کمپوست. با بالاتر رفتن تجربه فرد تولیدکننده، میزان محصول تولیدی نیز تا حدود ۲۸ درصد افزایش می‌یابد.



کتی‌نو | ۱۵

سرمایه مورد نیاز و اشتغال‌زایی

مدیرعامل یک شرکت تولید قارچ در مورد میزان سرمایه اولیه برای راه‌اندازی چنین کسب‌و کاری می‌گوید: «اینکه افراد برای تولید چند تن قارچ وارد این بازار می‌شوند به‌خودی‌خود دارای اهمیت نیست بلکه مهم ورود به این صنعت با راهکارهای اصولی است. در این صورت چنین واحدی می‌تواند عضو انجمن پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی باشد. کسی که کارش را اصولی آغاز می‌کند با سختی‌های کار هم آشنا می‌شود. چون این صنعت نیاز دارد که افراد شیفت شب هم بالای سر کار باشند یا ممکن است برق قطع شود و سالن دمای مناسب را از دست بدهد و... درواقع این کار سختی‌های زیادی دارد. قارچ موجودی زنده است و هر اتفاقی آن را تحت تاثیر قرار می‌دهد. چون کافی است افراد تنها ۲۴ ساعت بالای سر کار نباشند. در این صورت کل زحمت‌های قبلی از دست می‌رود. برای یک واحد کوچک ۱۰۰ تا ۱۵۰ تنی که زمین و سوله و... را در اختیار داشته باشد، بین ۱۵۰ تا ۲۰۰ میلیون تومان سرمایه اولیه نیاز است. این هزینه برای راه‌اندازی یک واحد صنعتی و تولید اصولی و دائمی است.» وی در ادامه در مورد سود سالانه چنین سرمایه‌گذاری می‌گوید: «اگر واقعا کاری حرفه‌ای را آغاز کنند و همه جوانب را رعایت کنند و بعد از کسر همه هزینه‌های تولید و نیروی انسانی و... می‌توانند روی سود سالانه ۴۰ درصد حساب کنند. البته هستند واحدهایی که ممکن است با همین شرایط سودشان بین ۲۵ تا ۳۰ درصد باشد اما به‌طور کلی سودی تا همین حدود نصیب سرمایه‌گذاران می‌شود. چنین واحدی برای بیش از ۱۰ نفر اشتغال‌زایی می‌کند. البته ناگفته نماند که میزان سرمایه مورد نیاز تولید قارچ به وسعت کار و میزان کار بستگی دارد. به‌طور کلی اگر فردی تصمیم به سرمایه‌گذاری در زمینه تولید صنعتی قارچ گرفته و می‌خواهد تولیدی اقتصادی را روانه بازار کند لازم است برای آن هزینه بالایی در نظر بگیرد. به‌طور مثال یک مزرعه ۴۰۰ تنی صرفاً در بخش تجهیزات و گلخانه‌های مورد نیاز باید ۵ میلیارد تومان سرمایه‌گذاری کند و متناسب با منطقه به قیمت زمین هم افزوده می‌شود.»



حرارت قارچ‌ها

از آنجا که محیط کشت قارچ نیازمند درجه حرارت مشخص و کنترل شده ۱۷ تا ۲۵ درجه سانتی‌گراد است و باید میزان گاز CO2 و اکسیژن موجود هوا نیز دائم شرایط خاصی داشته باشد، تولیدکنندگان صنعتی به‌ناچار باید از تجهیزاتی خاص استفاده کنند که سرمایه مورد نیاز این تجهیزات از عهده برخی سرمایه‌گذاران خارج است و نمی‌توانند برای تولید از آن‌ها استفاده کنند. به همین دلیل میزان بهره‌وری و بعضاً ارزش افزوده تولیدات یادشده در این واحدها کم و در پاره‌ای موارد غیراصولی است. استفاده از فناوری و تجهیزات نوین تولید صنعتی قارچ می‌تواند عاملی در افزایش بهره‌وری و حجم تولید باشد. استفاده از این فناوری‌ها و تجهیزات برای همه مراحل از دانه تا برداشت لازم است. هرچند نیروی انسانی در تولید ایران بخش قابل توجهی از پروسه تولید را برعهده دارد ولی ورود تجهیزات می‌تواند ارتقای سطح کیفی محصولات را برای سرمایه‌گذاران دربرداشته باشد، چون در این نوع تولید خطاهای انسانی به حداقل می‌رسد و شرایط در هر زمان و مکانی قابل کنترل و اصلاح است.

● آچار فرانسه ●

● محمد حسن افشار ●

۴۵۰ هزار نفر؛

اشتغال‌زایی تولید قارچ

تولید و پرورش قـارچ صنعتی از ظرفیت‌های گسترده‌ای برای ایجاداشتغال و درآمدزایی برخوردار است. براساس آخرین آمار رسمی ارائه‌شده از سوی وزارت جهاد کشاورزی در سال ۱۳۹۴، حجم تولید قارچ در ایران رقمی معادل ۱۱۸ هزار تن قارچ خوراکی بوده که محاسبات نشان می‌دهد در سال جاری این میزان تولید به رقم ۱۴۰ هزار تن برسد؛ بنابراین مازاد تولید کاملاً مشهود است و باید برای فروش آن برنامه‌ریزی دقیقی داشته باشیم تا علاوه بر جلوگیری از اتسلاف و هدررفت محصولات از ضایعات محصولات نیز جلوگیری کنیم. سرانه مصرف قارچ کشورمان که اکنون نزدیک به ۱/۲ کیلوگرم است باید به استانداردهای بین‌المللی نزدیک شود. به‌طور کلی سرانه مصرف قارچ در ایران ۹۰ هزار تن در سال است و طبق بررسی‌های انجام‌شده میزان مصرف روزانه قارچ در تهران ۱۰۰ تن و در شهرستان‌ها ۲۰۰ تن است. آمارهای بین‌المللی نشان می‌دهد که میانگین سرانه مصرف سالانه ۲/۵ تا ۳ کیلوگرم قارچ در کشورهای مختلف است اما در کشورهایی مانند چین ۷ کیلوگرم، آمریکا ۵ کیلوگرم و اتحادیه اروپا ۴/۵ کیلوگرم سرانه مصرف به ثبت رسیده است. درواقع این سرانه مصرف در سایر کشورها حاصل اطلاع‌رسانی در مورد خواص قارچ و اهمیتش در برنامه غذایی خانوارهاست. ترویج مصرف این ماده خوراکی به رشد کسب‌و کارهای این حوزه منجر می‌شود که هم اشتغال‌زایی بیشتری را نصیب کشورمان می‌کند و هم افراد با سرمایه‌های متنوع می‌توانند صاحب کار شخصی و خصوصی شوند.

■ اشتغال‌زایی قارچ گونه

به لحاظ میزان اشتغال‌زایی نیز صنعت پرورش قارچ آمار قابل توجهی دارد. به صورتی که اکنون ۶۹۰ واحد ثبت‌شده و صنعتی تولیدکننده قارچ در سراسر ایران فعالیت می‌کنند و در کنار آن‌ها نزدیک به ۵ هزار واحد صنفی سنتی و غیرمجاز نیز قارچ خوراکی تولید می‌کنند که حجم اشتغال‌زایی کلی در این دو بخش را به بیش از ۴۵۰ هزار نفر رسانده است. از این میزان اشتغال‌زایی براساس آماری که در اختیار داریم ۱۳۰ هزار نفر به صورت مستقیم درگیر صنعت تولید قارچ خوراکی هستند و سایر افراد در دیگر بخش‌های فرآوری و بسته‌بندی، حمل‌ونقل و... مشغول هستند. به‌طور مثال بیش از ۱۰۰ هزار نفر درگیر جمع‌آوری کلش گندم از مزارع مختلف شده‌اند تا این ماده را برای بستر تولید قارچ به دست پرورش‌دهندگان قارچ برسانند و در کنارشان ۵۰ هزار نفر هم درگیر تهیه و جمع‌آوری سایر مواد اولیه مورد نیاز برای تولید این ماده غذایی هستند مثل کود مرغی. بنابراین میزان قابل توجهی اشتغال غیرمستقیم نیز در این حوزه ایجاد شده است. به‌طور کلی یک هکتار بستر تولید قارچ می‌تواند ۲۲۰ فرصت شغلی ایجاد کند. بنابراین سرمایه‌گذاری هوشمندانه در زمینه تولید قارچ بسترهای اشتغال بی‌شماری را فراهم می‌کند.

■ سبک و سیاق صنعتی تولید قارچ

تولید قارچ هم جنبه صنعتی دارد و هم جنبه سنتی و در حجم کوچک، اگر بخواهیم روی صادرات و افزایش حجم اشتغال‌زایی این حوزه حساب باز کنیم باید در کنار واحدهای کوچک شخصی و سنتی، تولید مدرن و صنعتی را داشته باشیم تا تولید از چند صد کیلو برای هر واحد به بیش از یک تن برسد. مثلاً واحدهای با ظرفیت بیش از ۲۰۰ تن ایجاد شود که در این صورت حجم سرمایه‌گذاری‌ها هم به بیش از یک میلیارد تومان می‌رسد. برای رسیدن به این هدف باید سالن‌های استاندارد ایجاد شود که روزی بیش از ۹۰۰ کیلوگرم قارچ تولید کنند. تنها در این صورت است که می‌توان گفت به تولید صنعتی رسیده‌ایم. تولیدی که می‌تواند ارزش‌آوری بالایی را هم نصیب کشورمان کند. داشتن ارزش‌آوری یعنی رشد صادرات و به این منظور باید برای رونق صادرات برنامه‌ریزی کرد و در این زمینه باید بتوان روی کمک‌های دولتی حساب کرد. دولت باید به‌نوعی جاده‌صاف‌کن مسیر صادرات باشد چون رقابتی نفس گیر در بازارهای بین‌المللی خریدوفروش قارچ در جریان است و تولیدکنندگان بدون پشت‌گرمی حمایت‌های دولتی نمی‌توانند کاری از پیش ببرند. کشوری مانند چین سالانه تا ۷۰۰ هزار تن قارچ صادر می‌کند. صنعت قارچ این کشور هم صنعتی خصوصی است و تنها با حمایت‌های دولتی و تسهیلات صادراتی است که فعالان این حوزه توانسته‌اند بازارهای جهانی را در اختیار خود بگیرند. نبود سیاست‌های حمایتی اصولی دولت باعث شده بازارهای صادراتی اروپا از محصولات باکیفیت ایرانی خالی شود. حجم صادرات قارچ ایران در سال گذشته حدود ۹ هزار تن بوده در حالی که می‌توانیم با شرایط فعلی تولید علاوه بر پوشش بازار داخلی و تامین مایحتاج فروشگاه‌های سراسر کشور، بیش از ۷۰ هزار تن قارچ صادرات کنیم. هرچند در مواقعی صادرات ۳۴ هزار تنی هم به کشورهایی چون عراق داشته‌ایم اما این آمار دائمی نیست.

رئیس هیئت‌مدیره انجمن صنفی پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی