|  |
| --- |
| Россия, республика Дагестан, г. Хасавюрт  **Крестьянское (фермерское) хозяйство**  **(Аджиев Малик Амрович)**  **«Семейное предприятие»**  **Основной вид деятельности:**  Тепличный комплекс- выращивание овощей и земляники  (ОКВЭД 01.13.1)  **Дополнительный вид деятельности:**  Производство хлеба и мучных, мясных, кондитерских и других изделий (ОКВЭД 10.71)  Производство декоративной мебели, столы, стулья, кресла и других изделий из чистого дерева (ОКВЭД 31.01)  Глава крестьянского (фермерского) хозяйства – Аджиев Малик Амирович  Контакты: телефон - 8928219 94 86  E-mail: - [visirpasha@mail.ru](https://e.mail.ru/compose?To=visirpasha@mail.ru) |

**Крестьянское (фермерское) хозяйство - «КФХ Аджиев Малик Амирович»**

1. Адрес местонахождения - Республика Дагестан, г. Хасавюрт
2. Контактные данные (телефон)- 8(928)2199486, E-mail- visirpasha@mail.ru
3. Руководитель -Аджиев Малик Амирович
4. Контактное лицо –Аджиев Мисирпаша Давудович тел.8(928)219 94 86
5. Основная номенклатура продукции и дополнительные виды деятельности –

- Выращивание овощей (земляники) (закрытый грунт)

- Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных не длительного хранения

- Производство мебели для офисов и предприятий торговли, дач, отдыха

6. Отраслевая принадлежность субъекта МСП, ОКВЭД:

- **01.13.1** - сельское хозяйство – овощеводство (земляника)

**Дополнительные виды деятельности - производство:**

- **10.71** - производство хлеба и мучных кондитерских, мясных изделий,

тортов и пирожных не длительного хранения

- **31.01**- производство мебели для офисов и предприятий торговли

7. Наличие планов развития проекта:

- Соглашение о создании КФХ, учредители- 7 человек (члены семьи):

**Общие сведения:**

Мы, семья Аджиевых, на семейном Совете, решили вложит свою лепту выхода России из кризиса, по взаимному согласию на земельных участках принадлежащих членам семьи (*имеются необходимые документы на право собственности земли и вид использования- овощеводство*) создали полное семейное предприятие – **крестьянское (фермерское) хозяйство** (**КФХ**)**,** учредители все члены семьи, **7 человек** *(отец, мать, 3 сына, дочь, внук* ***-******Глава КФХ)***, по производству импортозамещающей продукции, вся собственность принадлежит учредителям, арендованных помещений не имеется.

**Структура производства:**

Выращивание:

* Выращивание - овощи и земляничная культура – малогабаритный тепличный комплекс.

Производство:

* столярную продукцию (столы стулья, кресла и др. из чистого дерева),
* экологически чистые кавказские национальные продукты питания,

**1.** Собрав свои сбережения, а также попросив у родственников, друзей деньги, построили **малогабаритный тепличный комплекс с закрытым грунтом**, с большой надеждой получения субсидии на возмещение части затрат, на приобретение технологического оборудования, построения цехов и модернизации теплицы.

**Основное производство:**

**Основная характеристика – малогабаритного тепличного комплекса – (ОКВЭД) 01.13.1** - сельское хозяйство – овощеводство (земляника), **приложение, фото**:

* Площадь теплицы **1500 кв**. метров (длина -50 метров, ширина - 30 метров)
* Высота 4 – 5метров
* На верхней части торца 48 окон (0.4 х 200)
* По скату с обеих сторон установлены 48 форточек, открытие которых осуществляется через редукторы
* На передней части 7 окон (0.6 х 200)
* 3 двери (главная 200 х 200) и 2 (0.7х200)
* Стены с улицы 3 стороны из блоков, заштукатурены с обеих сторон и снаружи пропитаны влагонепропускающим раствором
* Крыша единая целая, покрыта поликарбонатом толщиной 10 мм.с общей 1800 кв. м.
* Участок 300 кв.м. для выращивания рассады (питомник)
* Лицевая сторона со двора сделана из поликарбоната, где установлены 7 окон
* Установлены 2 вытяжных вентилятора
* Имеется кроме теплицы примыкающая к ней подсобное помещение 115 кв.метров (с вентиляцией), которая используется для ёмкостей, питательного раствора, запасов воды, дренажа, растворного узла, насосов, автоматики и т.д., там же построены 2 колодца для воды
* Построен подвал 135 куб. м. с перспективой построения холодильного помещения для хранения рассады клубники (фриго)
* Подогрев воды и питательного раствора осуществляется через отопление в ёмкостях для воды
* Имеется проектно-сметная документация

С самого начала тепличный комплекс был запланирован нами для выращивания клубники круглый год. Для ознакомления с технологией выращивания клубники круглый год по согласованию с членами семьи (Аджиеву М.Д.) пришлось поехать в Израиль, на Международную Научно-практическую конференцию **«Овощеводство и тепличный бизнес»** (Сертификат от 21-22 октября 2013г. Израиль, Тель-Авив).

При стоимости проектно - сметных работ без оборудования **25.8 млн. рублей,** работы выполнены хозяйственным способом, на сумму **19.3 млн. рублей**  от проектной стоимости (имеются Акты о приемке выполненных работ **Формы № КС-2 и № КС-3**), работы проводились своими силами, **господдержки не получили**, не смогли приобрести технологическое оборудование, освещение для растений, сделать нормальное тепло, обновить кокосовый субстрат.

**Для полного завершения и функционирования тепличного комплекса круглый год, необходимо:**

В соответствии расчетов произведенными израильскими специалистами на потребное оборудование для выращивания клубники в защищенном грунте методом гидропоники (в теплице размерами 30 м х 50 м) общая сумма необходимых средств составляло - **45876 долларов**, в рублях (2940.0 тыс. рублей), в том числе:

1. **Затеняющая сетка Aluminet 50 - 3250 дол.**
2. **Клипсы для монтажа затеняющей сетки 830dm+890dh, комплект-**

* **240 дол.**

1. **Грунтовое покрытие - 2580 дол.**
2. **Система подвесных контейнеров, 1740 м (из расчета 60 рядов по 29 м), включая: - 12358 дол.**

- контейнеры PVC/

- дренажные желоба, 300 шт. по 5.85 м,

- окончание линии, 60 штук

- дренажные отводы, 60 штук

1. **Система капельного орошения, включая: - 1434 дол.**

- трубка капельная Fmnon PCCNL 16, 1,1 л/ч, расстояние между капельницами 20 см, толщина 20 см, толщина стенки 1.15мм - 2000м

- комплект фитингов (5зон орощения.)

1. **Система спринклерного орошения, включая: - 2460 дол.**

- фогеры TAV – 4, 16л/ч, на подвеске 30 см, (25 рядов по 15 шт), всего 375 шт

- комплект фитингов (5 зон орошения.)

1. **Блок фильтрации и фертигации, включая: - 2100 дол.**

- узел первичной фильтрации,

- узел фильтрации и фертигации для системы капельного орошения,

- узел фильтрации и фертигации для системы спринклерного орошения

1. **Система автоматики (контроллер, датчики, исполнительные механизмы) - 11000 дол.**
2. **Электрооборудование (электрощит, кабели, электропривод штор) - 980 дол.**
3. **Эвапоратор, 15 шт - 780 дол.**
4. **ПЭ плёнка желто/голубая, шир.1.5 м, длина 100 м (для борьбы с насекомыми – вредителями) +клей, 4 - 240 дол.**
5. **Субстрат: блок кокосовый 5кг, 290 шт - 449,5 дол.**
6. **Инструмент комплект - 45 дол.**
7. **Шторы с электроприводом, 2 шт. -880 дол.**
8. **Вентиляторы, 8 шт+система испарительного охлаждения -7080 дол.**
9. **Создание необходимого теплового режима**, общая сумма необходимых средств, составляет более - **500 т. рублей**,

в том числе:

- приобретение утеплителя (пенопласт) 500 кв.м.:0.72кв.м.= 694 шт. по цене 120 рублей, на общую сумму – **84 т.р.**

- работа 50% от стоимости = **42 т.р**.

- модернизация отопительной системы, проведение отопительных труб, 2400 метров, радиаторы, на общую сумму - **310 т.р.**

- приобретение и установка тепловентиляторов в количестве 4 шт. по цене 34 т.р. на общую сумму -**136 т.р.**

1. **Создание светового режима,** общая сумма необходимых средств, составляет в пределах, **не менее** – **3 млн. рублей,**

**в том числе:**

- покрытие стен фольгой 440 кв.м., для светоотражения – **80 т.р.**

- установка светодиодного освещения минимум 400 ламп (7500рублей)-

**3) Постройка холодильного помещения** (с холодильным агрегатом**),** для хранения посадочного материала рассады клубники (**фриго**)- **270 т.рублей.**

**4) Приобретение посадочного материала рассады клубники** (**фриго**), общая длина подвесных контейнеров составит 1740 м., на 1 м. контейнера будет посажено 11 рассад х 1740 = 19140 штук + резерв 860 = 20000 шт. необходимо, по цене- минимум 18 рублей - **360 т.рублей.**

С учетом выполнения всех необходимых технических условий, при имеющейся площади теплицы и с учетом посадки рассады клубники в количестве **19140 штук**, при соблюдении агротехнических мероприятий урожайность клубники с одного куста составить минимум 300 гр. х 19140 штук = 5742 кг., теплица в среднем в год может дать 4 урожая (5742х4)= 22968 кг., (а при посадке ремонтадного сорта целый год) при минимальной цене 600 рублей, доход в пределах 13 млн. рублей (количество рассады можно будет увеличить почти 2 раза, за счет установки дополнительного яруса (*данный метод практикуется в Голландии, Израиле)* подвесных контейнеров**.**

Для **выращивания томатов и огурцов** временно оборудовали лотки *(****20 рядов - закрытый грунт, вид на ФОТО приложен****)* для установки кокосового субстрата, подвели капельное орошение, количество кустов составляет **3200**, при выполнении необходимых технических условий (*тепловое и световое*) можно начиная с декабря по май собрать минимум по 7 кг. томатов с куста, а при агрономической поддержке и соблюдения агротехнологических норм урожайность можно удвоить, за период с декабря по июнь можно будет получить урожая минимум 21 тонн (7кг.х3200 кустов), по минимальной цене 150 руб. за 1 кг., выручка должна быть **3150 т.р**.

**Дополнительное производство:**

(ОКВЭД - 31.01)- производство декоративной мебели для офисов и предприятий торговли, кафе, баров, дач и отдыха**:**

1. **В данное время производим** вручную в неприспособленном помещении т. к. нету станков и мастерской, экологически чистые из натурального дерева, декоративные **столы, стулья, кресла, торговые полки для овощей и фруктов, а также в перспективе можно производить экологически чистое из натурального дерева детское оборудование для садиков**, постройка мастерской с сушилкой (15х5.5м), а также станков, необходимо в пределах - **1.5 млн.рублей, приложение –фото.**

**(ОКВЭД - 10.71) - производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных не длительного хранения**:

1. Производство из натурального и экологически чистых и полезных для здоровья продуктов т.е. из качественной кукурузной и пшеничной муки, топлённого масла и местных молочных продуктов, кавказских национальных блюд *(****слоённый хлеб*** *из пшеничной муки, на топлённом масле,* ***сискал- мичари*** *кукурузный чурек),* ***чъепалгаш, далданаш, хингалаш*** *(чуду - лепёшки) - из творога, требухи, мяса, тыквы, картошки, лука, крапивы и др…),* а также тортов «**клубника в шоколаде»** постройка цеха с оборудованием, необходимо в пределах –  **1.5 млн. рублей**, приложение.

В результате решения проблемных вопросов по нормальному функционированию тепличного комплекса по выращиванию овощей круглый год, постройки цеха по выпуску экологически чистой мебели из натурального дерева и цеха по производству деликатесной национальной продукции питания, это минимальные рабочие места:

* по теплице - 3 единицы
* по выпуску мебели -3 единицы
* по продуктам – 3 единицы

Малогабаритный тепличный комплекс (на выставке получил диплом участника 12 Межрегионального агропромышленного специализированного агропромышленного форума – выставки «Дагпродэконом – 2014г.» за подписью Зам.пред ПРД – Председателя оргкомитета – Ш. Шарипова).

**На приобретение технологического оборудования, модернизацию «Тепличного комплекса», необходимо – 7030 т.р.,** в том числе:

-технологическое оборудование-2900 т.р.

-модернизация теплового режима -500 т.р.

-установление спецосвешения-3000 т.р.

-холодильное помещение для хранения рассады клубники «фриго»-270т.р.

-посадочный материал рассады «фриго» - 360т.р

**Приложения:**

**Для нормального функционирования деятельности семейного предприятия (КФХ) Аджиев Малик Амирович, необходимо, создание,** цехов по производству продуктов питания и по производству столов стульев и др. из чистого дерева, **а именно:**

**1.Цех по производству продуктов питания** - **необходимо оборудование:**

- национальная печь для печки хлеба, кукурузного чурека (на отходах древесины от производства продукции) – 50000 рублей

- разделочные столы из пищевой нержавеющей стали – 4 единицы по 8300 руб. = 33200 руб.

- машина тестомеситель 25 л.- по 45000 рублей

-машина тестомеситель 35 л. - по 50000 рублей

-печь для пиццы Италия – 8 пицц - по 109000 рублей

-печь для пиццы Россия- 8 пицц - по 50000 рублей

-машина тестораскаточная – по 67500 рублей

-расстоеный шкаф (чтобы тесто быстро поднялось)- по 23000 рублей

-мука просеявотель - по 30000 рублей

- шкаф-печь электропекарьское (3х фазный)- по 94000 рублей

-печь хлебопечения (220+380) - по 27000 рублей

- печи - по 42000 рублей, по 40000 рублей, по 70000 рублей

-блинница по 22600 рублей

-мясорубка по 47200 рублей

- тележка шпилька для печки- 17000 рублей

**Всего на оборудование - 740500 рублей**

**2. Цех по производству декоративных столов и стульев из чистого дерева -необходимо оборудование:**

-лобзиковый станок - по 11227рублей

-сверильные тиски - по 1264 рублей

-ленточная пила - по 13380 рублей

-торцовочная комбинированная пила Зубр- по 12890 рублей

-шлифовальный станок -5490 рублей

-рейсмусный станок «Макита» - по 41209рублей

-верстак - по 2559 рублей

-распиловочный станок со станиной - по 17715 рублей

-комбинированный многофункциональный станок- по 420000 рублей

**Всего на станки и оборудование - 525734 рублей**

**3.Необходимо для строительства цехов:**

- блоки – 2900 штук (25р)= 72500 рублей

- кирпич красный 8000 штук (5р) = 40000 рублей

- балки деревянные – (0.20х0.5х6) =5 куб.м=80 штук, на сумму 45000 руб.

-стропила деревянные –(0.15х0.5х6)= 4.5 куб.м=100 штук, на сумму 41000 руб.

-обрешетка доски (0.15х0.3х6)= 5 куб.м=187 штук, на сумму 45000 руб.

- шифер металлический 64 м. по 6.5 м. в длину, 65 листов, на сумму 80000 рублей

-арматура – 40000 рублей

- бетон – 60000 рублей

- цемент – 30000 рублей

- и другие материалы – 65000 рублей

**Всего на сумму – 518500 рублей**

Работа 80% = 415000 рублей

Предполагаемая сумма расходов (518500+415000)= **933500** рублей

Кроме того окна, двери и другие работы - 150000 рублей

Всего (933500+150000) =**1083500** рублей

**На строительство и оборудование цехов необходимо - 2349734 рублей**

**Производство и реализация экологически чистой продукции, на основе традиционных национальных блюд (**возрождение ныне забываемых народных рецептов, пользующиеся большим спросом)

* **Мучные, мясные, молочные продукты –** Производство из натурального и экологически чистых и полезных для здоровья продуктов т.е. из качественной кукурузной и пшеничной муки, топлённого масла и местных молочных продуктов, кавказских национальных блюд *(****слоённый хлеб*** *из пшеничной муки, сыворотки и на топлённом масле - пользуется большим спросом, в количестве не менее 300 штук и поставка в розничную сеть, есть перспектива увеличения 2-3 раза, так как пользуется большим спросом и можно хранить до 6 дней,* ***сискал- мичари*** *кукурузный чурек в комплексе «Берам-Соус» Кефир + сметана + творог» и пучок зелённого лука, в народе* ***«Еда горца» -***массовое производство, остальные ***чъепалгаш, далданаш, хингалаш*** *(чуду - лепёшки) - из творога, требухи, мяса, тыквы, картошки, лука, крапивы и др…) -* по заказу, все они особо почитаемые в народе продукты, а также деликатесные продукты **«клубника и бананы в шоколаде», а именно:**

**1**.Хлеб слоенный из пшеничной муки, на натуральном топленном масле.

Хлеб из кукурузной муки (чурек), разных сортов, в том числе:

**2**.Сискал (мичари, кукурузный чурек)

- сискал чисто из кукурузной муки

- сискал чисто из кукурузной муки, на жиру (бараньем, говяжьем)

- сискал чисто из кукурузной муки, на жиру (бараньем, говяжьем, с добавлением крапивы)

- сискал чисто из кукурузной муки, на жиру (бараньем, говяжьем, с добавлением крапивы и творога)

- сискал чисто из кукурузной муки, на жиру (бараньем, говяжьем, с добавлением лука, творога)

-халтамаш кукурузные (кукурузные лепешки с начинкой, творог, черемша, крапива, варённые)

-берам (творог, сметана, кефир) к кукурузному чуреку (сискал, мичари)

**3**. Чуду разных видов:

- чъепалгаш (чуду) из творога.

- хингалаш (чуду) из тыквы

- далданаш заливные

- далданаш (чуду) из мяса, требухи

**4.** Блинчики разных видов:

- блинчики простые

- блинчики с начинкой:

- с творогом

- с мясом

- с картошкой

**5**. Курзе, с начинкой:

- с творогом и черемшой

- с творогом

- с мясом

- с картошкой

**6**. Мясные продукции

- котлеты

- долма, разных видов

- рулеты (куриные)

- багъарш (из говяжьей, бараньей требухи с начинкой)

**7**. десертная продукция:

- торты

- пироги

- разные сладости

- клубника в шоколаде

На нормальное функционирование семейного предприятия Крестьянское (Фермерское) Хозяйство (КФХ) **«Аджиев Малик Амирович»** с учетом выполнения работ, на модернизацию, пристройку 2-х цехов, приобретение оборудования в целом необходимо -  **15000000 рублей**, в том числе:

* **На приобретение технологического оборудования, модернизацию малогабаритного тепличного комплекса необходимо – 7030 т.р.,** в том числе:

-технологическое оборудование-2900 т.р

-модернизация теплового режима -500 т.р.

-установление спецосвешения-3000 т.р.

-холодильное помещение для хранения рассады клубники «фриго»-270т.р.

-посадочный материал рассады «фриго» - 360т.р.

* На строительство цехов №2 и 3 – **1083500 рублей**
* На приобретение оборудования для цеха №2 производство мебели - **525734 рублей**
* На приобретение оборудования для цеха №3 производство продуктов питания - **740500 рублей**

**- приобретение земли для расширения производства** (находится рядом), транспорта для производственных целей и технических средств, расходных материалов на начальный этап работы (лесоматериал, лаки, мука, молочные и мясные продукты) – **3620266 рублей**

**- Резерв, непредвиденные расходы – 2000000 рублей** (рост цен, документирование, оборудование, на зарплату на начальный период и др**.)**

**Ожидаемая структура фермерского хозяйства (КФХ):**

**1.Глава КВХ** (Аджиев Малик Амирович)(Общее руководство, учет, отчетность, регулирование и учет выручки, уплата налогов, коммунальные услуги, санитарное состояние, техника безопасности, дисциплина)

**2.** **Управляющий производством** (организация работы в тепличном комплексе цех 1 и в цехах 2 и 3

**3.** **Служба по реализации и изучения спроса продукции** (заключение долгосрочных договоров, на поставку, изучение спроса, регулирование цен, организация проверки, экспертизы продукции), штат 2 единицы: Менеджер, Экспедитор…

**4**. **Цех -1** малогабаритный тепличный комплекс (ОКВЭД- 01.13.1) – ***сельское хозяйство – овощеводство (земляника)*** (Штат 2 постоянных работника, кроме того агроном по договору, не на постоянной основе и лаборант по анализу)…

**5. Цех – 2** (ОКВЭД - 31.01)- ***производство мебели для офисов и предприятий торговли*** (Штат 2-3 единицы, в том числе дизайнер)

**6. Цех 3** (ОКВЭД - 10.71) - ***производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных не длительного хранения*** (Штат 3 единицы, Шеф повар, кондитер, подсобный)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Глава КВХ** (Аджиев Малик Амирович)  (Общее руководство, учет, отчетность, регулирование и учет выручки, уплата налогов, коммунальные услуги, санитарное состояние, техника безопасности, дисциплина) | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | |  | | |  | |
| Управляющий производством  (организация работы в тепличном комплексе цех 1 и в  цехах 2 и 3 | | | | |  |  | Служба по реализации и изучения спроса продукции (заключение долгосрочных договоров, на поставку, изучение спроса, регулирование цен, организация проверки, экспертизы продукции)  Штат 2 единицы:  Менеджер  Экспедитор | | | | |
|  |
| **Цех -1** малогабаритный тепличный комплекс  (ОКВЭД- 01.13.1) - ***сельское хозяйство – овощеводство (земляника)***  (Штат 2 постоянных работника, кроме того агроном по договору, не на постоянной основе и лаборант по анализу) | | |  | **Цех – 2**  (ОКВЭД - 31.01)- ***производство мебели для офисов и предприятий торговли***  (Штат 2-3 единицы, в том числе дизайнер) | | | |  | | **Цех 3**  (ОКВЭД - 10.71) - ***производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных не длительного хранения***  (Штат 3 единицы,  Шеф повар, кондитер, подсобный) |
|  |  | |

**Фермерское хозяйств "Аджиев Малик Амирович", семейное предприятие, учредители 7 человек:**

**1).** Отец Аджиев Мисирпаша Давудович,  1950 года рождения, образование высшее - финансист-экономист, стаж 42.5 года в финансовой системе муниципалитета, тел.8(928)2199486, эл.почта- [visirpasha@mail.ru](https://e.mail.rumailto:visirpasha@mail.ru/), общее руководство.

**2).** Сын  Аджиев Камал Мисирпашаевич, 1977 года рождения, образование высшее экономист, работает по производству мебели,

**3)**. Сын Аджиев Магомед Мисирпашаевич, 1973 года рождения, образование средне - техническое, 4  года работы в теплице, ответственный по теплице.

**4).** Сын Аджиев Джамал Мисирпшаевич, 1984 года рождения, образование высшее, опыт в изучении рынка, сбыта продукции, ответственный за реализацию продукции.

**5).** Дочь Аджиева Яхмат Мисирпашаевна, 1980 года рождения, образование высшее, ответственная  по приготовлению продуктов питания и подготовке национальных рецептов.

**6).** Внук, Аджиев Малик Амирович - Глава фермерского хозяйства, 2002 года рождения, студент Агроколледжа, специалист по тонировке автомобилей.

**7).** Мать Аджиева Г.Х.- семейный повар.

Для реализации проекта необходимо **15000000 рублей,** сумма средств будет направлена на приобретение оборудования, модернизацию тепличного комплекса (тепловое и световое) строительство цехов по выпуску столярных изделий и цеха по производству продуктов питания. При получении необходимой финансовой поддержки планируем работу тепличного комплекса начать (выращивание и посадка рассады) и первого урожая через 3-4 месяца, а строительство цехов завершить и начать работу по выпуску продукции к 1июня 2022г.

Глава КФХ Аджиев Малик Амирович

Исполнитель:

учредитель (КФХ) М. Д. Аджиев

(тел. 8(928)219 94 86) г. Хасавюрт, ул. Султанова, № 127)

**Приложения:**

Малогабаритный тепличный комплекс фермерского хозяйства (КФХ)

«Аджиев Малик Амирович»









**Часть образцов**:

Производимые декоративные столы, стулья, кресла и другие изделия:

****

****

****

****

****

****

****

****

Часть продуктов питания, которые планируем производить:

**Кукурузный чурек (хлеб)**

****

****

**Слоенный хлеб из пшеничной муки на топлённом масле:**

****

****

**Деликатесные продукты - «клубника и бананы в шоколаде»**





****

****