



Бізнес-ідея «Вирощування шафрану – самої дорогої спеції в світі»

Основні характеристики, суть бізнес-ідеї. Шафран – це по істині, королівська спеція, яка в стародавні століття цінувалася дорожче золота і в наш час не втратила свою популярність і вишуканість. Кілограм шафрану виходить з 200 тис квіток. Не дивно, що в рік в усьому світі збирають всього близько 300 тонн шафрану. Друга назва спеції – «червоне золото». Оптова вартість її коливається від 450 до 700 дол. за 1 кілограм.

Ми прорахували витрати виробництва спеції на 1 га.

1. Оптова вартість цибулини – 0,03 \$
2. 1 м² – 100 цибулин
3. 10 тис. м² (1га) – 1 млн. цибулин – 30 тис. \$
4. Купівля добрив – 650 \$
5. Сільськогосподарські роботи (оранка+ внесення добрив) - 300 \$
6. Фонд заробітної плати (8 робітників, 5 місяців) – 1000 \$
7. Сушильне устаткування – 1200 \$

Всього: 33150 \$

Середня урожайність – 8 кг готової спеції

Середня ціна на світовому ринку 1 кг – 10 тис. \$

Окупність – 2 роки

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги бізнес-ідеї. Звичайно ж, до дня, коли південноукраїнський шафран почне складати конкуренцію іранському, ще дуже далеко. Ринок елітних продуктів в Україні поки що низькоконкурентний і не в стані задовольнити існуючий попит. І хоч створення бізнесу по вирощуванню делікатесних продуктів в більшості випадків потребує значних матеріальних та інтелектуальних затрат, його окупність є досить швидкою, а прибуток - стабільним.

Затребуваність ринку. Для успішного виробництва нішевих культур, агровиробникам варто сконцентруватися передусім саме на якості, а не на кількості. Кількість і великі партії для продажу на експорт вони повинні забезпечити шляхом об'єднання у кооперативи та асоціації.

Для держави нішеві сільськогосподарські культури є одним із стратегічних напрямів диверсифікації аграрного експорту та підвищення дохідності усієї галузі сільського господарства.



Координати для зв'язку: 73006, м. Херсон, ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет», (0552) 41-75-92, e-mail: simonova_ok@ukr.net



Business idea "The cost of saffron - the most expensive spice in the world"

The main characteristics, the essence of business idea. Saffron is a real royal spice, which in ancient times was valued more than gold and in our times it has not lost its fame and refinement. It is need 200 thousand flowers to obtain 1 kilo of saffron. So, it is not surprisingly that around the word it is harvested about 300 tons of saffron per year. The other name of spice is "red gold". Its wholesale cost ranges from 450 to 700 dollars per 1 kg.

We have evaluated the cost of spices production per 1 hectare.

1. Wholesale cost of bulb – \$ 0.03
2. 1 m² – 100 bulbs
3. 10 thousand m² (1ha) – 1 million bulbs – 30 thousand dollars
4. Fertilizers purchase – \$ 650
5. Farm operations (plowing + fertilizing) – \$ 300
6. Salary fund (8 workers, 5 months) – \$ 1000
7. Drying equipment – \$ 1200

Total: \$ 33150

Average yield – 8 kg of finished spice

Average price of 1 kg at the world market– \$ 10 thousand

Payback – 2 years

Comparison with world analogues, the main advantages of business idea. Of course, the day, when Southern Ukrainian saffron begins to compete with Iran, is still very far away. The market for elite products in Ukraine is still low-compete and unable to meet the existing demand. And although the creation of a business of the cultivation of delicious products in most cases requires significant material and intellectual costs, it's payback is fast enough, and profit is stable.

Market demand. For successful production of niche crops, agricultural producers should concentrate primarily on quality, and not on quantity. The quantity and large shipments for export must be secured through coalition in cooperatives and associations.

For the state, niche crops are one of the strategic directions of diversification of agrarian exports and increasing of the profitability of the entire agricultural sector.



Contact information: 73006, Kherson, Ukraine, State higher educational institution "Kherson State Agrarian University ", (0552) 41-75-92, e-mail: simonova_ok@ukr.net