Проект финансируется
Европейским Союзом

Проект исполняется
Hilfswerk Austria International

Материал разработан
в рамках проекта *"Поддержка малых и средних предприятий (МСП) по переработке плодовооовощной продукции в Таджикистане"*

Программа Европейского Союза "Центральная Азия - Инвест"

«Анализ осуществимости проекта по производству и маркетингу каперсов в Таджикистане»

Исследователь: **Бахтиёр Абдувохидов**
Руководитель - **Линардс Дейдулис**, руководитель проекта "Поддержка малых и средних предприятий переработке плодовооовощной продукции в Таджикистане"

Ассоциация Научно-Технической Интеллигенции Таджикистана, АНТИ
Республика Таджикистан, Согдийская область, г. Худжанд, ул. Ленина 85а.
тел: (992 3422) 62432. Эл. почта asti@sugdinter.com

Материал разработан и размножен при финансовой поддержке Европейской Комиссии в рамках программы «Центральная Азия - Инвест». Мнение, изложенное в данной публикации, не обязательно отображает мнение Европейской Комиссии.

Сентябрь 2009

Thank you for using PDF Suite

	Содержание	Стр.
	Введение	**3**
1	**Цель, методы и география исследования.**	**3**
2	**Описание каперсов.**	**4**
3	**Исследование по маркетингу**	**11**
4.	**Техническое обоснование**	**14**
5.	**Исследование по финансам**	**20**
6	**Операционные и законодательные риски**	**22**
	Заключение по технико-экономическому обоснованию	**23**
	Приложение 1. Адреса перерабатывающих компаний в Турции.	**24**

Сокращения
МСБ – малый средний бизнес
РФ – Российская Федерация

Thank you for trying PDF Suite

Введение

Hilfswerk Austria International совместно с Ассоциацией Научно-Технической Интеллигенции осуществляют проект «Поддержка малых и средних предприятий по переработке плодовоовощной продукции в Таджикистане», финансируемый Европейским Союзом в рамках программы “Центральная Азия - Инвест”.

Целью проекта является способствование усилению взаимодействия различных субъектов агробизнеса в Согдийской и Хатлонской областях, посредством новых бизнес идей, повышение качества услуг направленных на поддержку малых и средних предприятий и активизация сектора по переработке и упаковке пищевых продуктов.

В рамках данного проекта в июне 2009 года Ассоциация Научно-Технической Интеллигенции инициировала проведение исследования по Анализу осуществимости проекта по производству и маркетингу каперсов.

Данное исследование было проведено в Таджикистане с использованием вторичных источников, изучением информации полученной в Комитете по лесному хозяйству Таджикистана, Институт Ботаники Академии Наук РТ, а также опубликованной информации на различных веб сайтах. Объектами исследования, согласно техническому заданию, были техника и технология производства, рынки сбыта, оптовые рынки. Также необходимая информация была получена через интервью и наблюдения.

Данное исследование полезно для всех предпринимателей, представителей профессиональных ассоциаций, фермеров-предпринимателей, переработчиков и маркетинговых ассоциаций, которые изучают вопросы расширения производства и вопросы инвестирования в новые виды бизнеса, а также дает широкое понимания «каперсного» бизнеса. Данная работа облегчает вопросы бизнес планирования и поможет принять правильные бизнес решения.

Данный отчет состоит из 6 частей. В первой части отчета определены цель, методы и география исследования. Во второй части представлено детальное описание каперса, его применение и полезные качества. С третьей части начинается анализ обоснования проекта, который начинается с определения возможности маркетинга продукции, данного вида продукта, ценообразование, описание потребителя. В четвертой части подробно предлагается техническое обоснование проекта, которое показывает оборудование, расположение бизнеса, технологию. Исследование по финансам представлено в пятой части данной работы, а операционные и

Thank you for trying PDFSuite

законодательные риски – в шестой части. Данный отчет заканчивается предоставлением заключений по возможности реализации проекта по производству каперсов.

1. Цель, методы и география исследования.

Цель исследования является выявление возможности реализации проекта по производству каперсов в Таджикистане на уровне представителям МСБ через технико-экономическое обоснование проекта.

Методы исследования. Для проведения исследования использовались главным образом вторичные источники, интернет, публикации. Также в ходе исследования использовались качественные методы и инструменты в виде выездов и наблюдений, проведение интервью, изучение информации и материалов на местах.

В данной работе изложение ведется от лица некой гипотетической компании, которая может быть организована, с ограничением количества сотрудников от 10 до 50 человек, с капиталовложением до 100,000 долларов США.

География исследования. Все исследования проводились в Таджикистане.

2. Описание каперсов.

Происхождение.

Каперсы колючие — растение в виде небольшого кустарника со стелющимися длинными ветками, с шипами, отсюда название «колючий». Цветет непрерывно в течение всего лета. Бутоны этого растения и являются пряностью, которую заготовить не очень просто, так как работа выполняется вручную. После цветения на каперсах образуются продолговатые ягоды.

Название каперсов в большинстве европейских языков, восходит от греческого названия острова Кипр (Кипрос) kapparis, а оно, в свою очередь, заимствовано с Ближнего или Среднего Востока. Сравните русское каперсы, французское - capres, немецкое - Kaper, итальянское - cappero, норвежское - kapers, шведское - kapris и датское – kappertjes, Армянское название каперсника – «капар», грузинское – «капари», татарское название — ялама и «шайтан арбуз». Португальское alcaparra и испанское alcaparron с характерной арабской приставкой al - указывают на путь каперсов в эти страны. Индийцы на различных диалектах называют каперсы kobra, kabra, или kabarra. В Таджикистане каперсы колючие называются **КАВАР**.

Каперсы представляют собой цветочные бутоны растения Capparis spinosa. Видовое название растения spinosa (колючий) объясняется многочисленными прилистниками в виде колючек, хотя во многих культивируемых сортах они отсутствуют. Первое письменное упоминание о каперсах относится приблизительно к 2700 г. до н.э. Плоды каперсника были упомянуты в древнейшем памятнике литературы

Thank you for trying PDF Suite

«Эпосе о Гильгамеше». На самом деле, каперсы – это вовсе не фрукты, а нераспустившиеся бутоны колючего кустарника каперсника (Capparis spinosa).

Распространение

Общее распространение. Родина каперсов – Азия, Северная Африка и Южная Европа. Они произрастают в странах Средиземноморья, Азии и в Индии, в России и странах СНГ распространены в Крыму, на Кавказе и в Средней Азии. Культивируют растение во Франции, Испании, Италии, Северной Африке. Наиболее знаменита в этом Испания, которая культивирует более 40% от собранного урожая.

Из этих государств и областей поступают на рынок лучшие сорта. Для приготовления пищи они использовались еще в древней Греции и в античном Риме. Каперсник можно увидеть даже на знаменитой Стене Плача, где он растёт, пуская корни в расщелины каменных плит и свешивая побеги вниз на несколько метров. Жизнелюбивый и нетребовательный, каперсник цветёт всё лето, даря нектар своих красивых крупных белых цветов насекомым и пчелам, а ягоды – птицам.

Распространение в Таджикистане:

В Таджикистане растение чрезвычайно распространенное и характерное для наших предгорий, обильно произрастает это растение в дикой среде. Он растет спонтанно на холмах, на берегу арыков, на скалах, растет на щебенистых, каменистых, часто на засоленных почвах, в предгорьях, на галечниках, пустынях, на крышах и дувалах, редко как сорное растение при посевах.

Растение распространено в поясе низкотравных и опустненных полусаванн, разреженного шибляка; по лёссовым каменисто-щебнистым склонам и осыпям, реже мелкоземистым склонам и равнинам; обычно в предгорьях на выс. 400— 1000 м, на Западном Памире поднимается по руслам рек до 2400 м.

Ниже мы представляем ареал распространения растения согласно данным Института Ботаники Академии Наук Таджикистана:

Кураминский хребет:

- горы Кара-Чеку; Кон-Сай, Могол-Тау: склоны гор. Могол-Тау, на Рухаке, Акчопе, окрестности Консая, а также в оазисах.

Присырдарья:

- Худжанд; в 12 км к северу от ст. Мельниково; окр. Худжанда.

Туркестанский горы:

- Истаравшан; между Истаравшан и Спитаменом
- окружности Исфары; Шураб.

Зеравшанские горы:

- к северу от. кишл. Гарибак, ущелье Путхин, кишл. Рарз; Сангистан и Рарз; окружности Рошна-поен.

Гиссаро – Дарвазские горы:

- окружности кишлака Ходжа-Оби Гарм, верховья реки Таги-Камар,
- кишлак Кеврон; между кишлаками Кеврон и Джарф, окружности кишлака Джида-Булак;
- северу от кишлака Бог; к северо-западу от кишлака Йол; развалины кишлака Вори;

Южный-Таджикистан:

Thank you for trying PDFSuite

- окружности Душанбе; между Регаром и Каратагом; урочище Тургак; урочище Гурчак; окружение кишлака Ак-Су; окружности Исаибак; хребет Ренген-Тау; западный склон Карши-Тау; Ходжа-Буль-Булак
- Бальджуан—Кангурт; Бальджуан; Сары-Чашма; кишлак Талкаш; к западу от поселка Дангара; горы Ходжа-Мастон; верховья реки Таги-Камар
- Кабадианский район; подъем к роднику Ухлоу; на Фахрабадском перевале (трасса до Курган-тюбе), под Курган-Тюбе; уровень Караланг; Байряга Тау; Ходжа-Казьян; Ганджино; между пос. Пяндж и Нижн. Пяндж; к востоку кишлака Ляйляк-Уя; между горами Ходжа-Казьян и Кызимчек; у юго западной оконечности хребта Койки-Тау; хребет Бабатаг; кишлак Бог-Джида; гора Таги-Камар; Тигровая балка.
- Кара-Тау; Пархар—кишлак Сает; родник Таллы; горы Табакчи

Восточный Таджикистан.

- бассейн реки Одуди

Западный Памир

- долина реки Кудары; кишлак Басит—кишлак Тот-Кургал.
- к северу от Хорога; окружности Хорогского ботанического сада
- устье реки Бог

Биология

Ботаническая характеристика. Каперсы колючие (Capparis spinosa L.) - многолетний полукустарник со стелющимися длинными ветками семейства Каперсовые (Cappariadaceae), иногда род относят к семейству Капустные (Brassicaceae).

Растение 1—2 м высотой. Корень прямой, 10—12 м дл. Стебли много численные, стелющиеся, внизу древеснеющие, голые или рассеянно опушенные белыми волосками, молодые более густо. Листья 3.5—6 см длины, яйцевидно-округлые, эллиптические, наверху с небольшим острием, зеленые, голые или рассеянно опушенные, короткочерешковые. Прилистники 4—7 мм дл., в виде желтых, слегка изогнутых колючек. Цветки 5—8 см в диаметре, белые, иногда с кремовым или розоватым оттенком, по одному в пазухах листьев на цветоножках 4—7 см длине, превышающих длину листа. Чашелистики до 25 мм длине, ладьевидные, снаружи слабо опушенные. Лепестки до 4 см длины, клиновидные, снаружи опушенные. Коробочка 3—4 см длины, обратнояйцевидная, голая, гладкая. Гинофор 5—7 см дл., голый. Семена 2.5—2.8 мм ширина, округло-эллиптические, буроватые, под тонкой приросшей, ослизняющейся от влаги оболочкой более темные, мелко-точечные ячейки.

Цветет с мая по июль; плодоносит со второй половины июня и июля. Осенью в сентябре и октябре нередко цветет во второй раз. С середины цветка выступает множество длинных пурпуровых тычинок и завязь на длинной ножке, обращающаяся в плод - 8-гнездую ягоду. Плоды - одногнездная мясистая ягода, овальные, зеленые, с большим количеством семян.

Thai Printing PDF Suite

Рис 2. Растение каперса в природе

Каперсы для конечных целей нашего исследования - это бутоны травянистого или кустарникового растения вида Capparis spinosa Это растение относят к так называемым ландшафтным, поскольку оно, особенно в пору пышного бело-розового цветения, определяет облик обширных территорий.

Не случайно с каперсами связано имя величайшей иранской пустыни Деште-Кевир (на языке фарси каперсы - "кевир").
Растение не требует богатой почвы. Зрелое растение развивает мощную корневую систему, которая проходит глубоко в землю. Каперсы устойчивы к засоленным почвам. Растение расцветает с первого года роста. Растение светолюбивое, засухоустойчивое. На одном месте произрастает более 15 лет. Эти колючие растения чрезвычайно выносливы: они легко выдерживают жару и солёные морские брызги и способны расти на голых камнях.

Рис 3. Фотографии каперса в природе

Capparis spinosa. Caper

... Câpres - **Capparis spinosa**

Capparis spinosa.

Photo of **Capparis spinosa**

Capparis spinosa

Capparis spinosa var. nummularia.

Kapers - **Capparis Spinosa**

Capparis spinosa L.

Thank you for trying PDF Suite

Capparis spinosa: Caper flower

CAPPARIS spinosa "Capers"

Capparis spinosa:

Capparis spinosa var. inermis at the **...**]

Spineless Caper (**Capparis spinosa**)

... plant called "**Capparis Spinosa**".

Capparis spinosa

Каперсы в цвету

... alcaparra, la(**Capparis spinosa**).

Capparis spinosa rupestris

Capparis spinosa

Caper - **Capparis spinos**

Размножение и агротехника. Размножаются семенами, которые сеют непосредственно в грунт или рассадой, предварительно выращенной в парниках. На постоянное место высевают или высаживают в запольном клину. Растет на сухих песчаных и супесчаных почвах, не пригодных для возделывания других сельскохозяйственных культур. Перед закладкой плантации необходимо очистить почву от сорняков и внести под основную вспашку полную дозу минеральных удобрений. Сеют широкорядным способом (70 см), расстояние между растениями в ряду 40-50 см. Уход заключается в своевременной прополке сорняков.

Сухая жара и интенсивное солнечное излучение являются предпочтительными для роста каперсов. Растения продуктивны в зонах имеющих 350 мм годовых осадков (осадки в основном в зимние и весенние месяцы) и легко переносят летную жару более 40°C. Тем не менее, каперсы выносят и холод до температуры -8°C.

За границей, помимо сбора дикорастущих каперсов, была введена также и их культура. В Австрии, во Франции между Тулоном и Марселем в трех небольших деревушках занимались культурой настолько, что даже вывели особую разновидность этого кустарника, без колючек-прилистников, но эта новинка не оправдала ожиданий и оказалась менее выносливой и менее плодоносящей.

Thank you for buying PDF Suite

Виды использования каперсов

Хозяйственное значение каперсов колючих: В природе поедается только овцами и верблюдами. Молодые побеги, бутоны, и плоды используются в пищу в свежем и маринованном виде. Бутоны содержат (в % от веса абсолютно сухого вещества): воды 86—88, азотсодержащих веществ 22—32, жира 3.3—4.2, ВЗВ 37.5—54.5; кроме того, в них содержится 0.32% глюкозида рутина. В плодах содержится 18% белка и до 36% полувысыхающего масла; в цветочных почках 400—150 мг %, в незрелых плодах 56.5, а в зрелых 23 мг % витамина С. Кора корней содержит 1.2 % алкалоидов. Используется в народной медицине и как краситель. Медоносное растение.

Съедобная часть каперсов:

- **Плоды**. Они употребляется в пищу сырыми. Они представляют собой стручковидные ягоды с красноватой мякотью. В них содержится около 18 процентов белковых веществ, в семенах — масла до 30 процентов, в бутонах - рутина около 0,32 процента. Из плодов также готовят варенье, цукаты.
- **Бутоны**, употребляется в пищу сырыми
- **Цветочные бутоны и молодые побеги, сорванные до полного распускания,** замаринованные или консервированными в уксусе с солью, и являются теми каперцами, ради которых это растение заслуживает серьёзного внимания.

Каперсы успешно используют как медицинских целях, так и в кулинарии. Ниже мы остановимся на этом подробнее.

Использование каперсов в медицинских целях.

Народная медицина с древних пор использовала каперсы для лечения различных заболеваний. Каперсы уменьшают метеоризм (скопление газов в желудке или кишечнике) и имеют противоревматический эффект. Также из них изготавливают микстуры как печеночные стимуляторы и протекторы, улучшая функцию печени. Каперсы полезны для артериосклероза, как мочегонное средство, дезинфектанты почки. Вливания и декокты из препаратов из корня каперсов традиционно были использованы для водянки, малокровия, артрита и подагры. Каперсы содержат значительное количество антиоксиданта рутина Биафлвионоид.

Настой из высушенных корней имеет огромное значение при лечении туберкулеза, а также полезен при лечении желтухи, болезней селезенки и печени. Водный настой из молодых побегов каперсов очень эффективен при лечении лишая на теле. Водным настоем из плодов лечат геморрой, а также его применяют при зубной боли.

С давних времён все части каперсника использовали как пряную приправу и лекарство. Отвар цветов каперсника использовался для заживления ран, укрепления сердца; отвар корней употребляли как обезболивающее; плоды (ягоды) каперсов помогали при зубной боли и заболеваниях щитовидной железы; отвар коры применяли при неврозах; масло семян каперсов использовали для массажа. Отварами из листьев и свежих веточек снимают боли, их используют как желчегонные и мочегонные средства. Современная медицина признаёт, что свежие части кустарника имеют вяжущие, антисептические и обезболивающие свойства. Горсть каперсов перед едой пробуждает аппетит. Как и все растения, каперсы богаты витаминами, клетчаткой, органическими кислотами. Бутоны содержат около 25% белков и 3% жиров; плоды богаты витамином С и йодом; в семенах содержится до 36% масла. Отсутствие тепловой обработки сохраняет все полезные вещества каперсов в первозданном виде. Отвары корней

Thank you for trying PDFSuite

каперсов применяют при ревматизме, различного рода аллергических состояниях. Их используют для лечения десен.

Каперсы не только вкусны, но и весьма полезны. В каждых 100 граммах почек содержится 150 мг витамина С и достаточно большое количество рутина (витамина Р) - 5 %, вследствие чего при их употреблении возбуждается аппетит. Плоды содержат более 12% сахара, до 36% жирного масла. В семенах каперсов содержится до 50% жирного масла.

Неспроста еще с библейских времен их употребляли как укрепляющие средства, а само название "каперс" в "Библейской энциклопедии", изданной в Москве в 1891 году, переводится с греческого как "пожелание, страсть". В лечебных целях используют и побеги этого растения - растертые с чесноком, они помогают при грибковых заболеваниях кожи. Сок из цветков обладает заживляющими свойствами, а отвар корней успокаивает нервы.

Химический состав еще полностью не изучен. Действующим веществом является гликозид рутин, содержание которого достигает 5 %. Каперсы используют с давних времен в качестве средства, снижающего давление. Однако их нельзя употреблять в большом количестве, так как каперсы пучат живот и могут вызвать чувство тошноты.

Роль каперсов в изысканной кухне многих народов.

Каперсы — важная часть пантеона классических средиземноморских ароматов, который включает оливки, салат рокет, анчоусы и артишоки. Их используют как приправу к мясным и рыбным блюдам, супам, сокам, которая придает пище приятный изысканный кисловатый привкус. Вот за это и ценятся каперсы. Каперсы используются для приготовления маринадов и майонезов, в качестве приправы к холодным закускам, мясу, холодным соусам, к различным рыбным и мясным салатами из сельди, к холодным ломтикам говядины, к рыбе и птице. Они считаются неотъемлемой составной частью горячих белых соусов к рыбе и мясу, к блюдам из томатов или сельди. Некоторые гурманы употребляют каперсы, растертые с солью и с черным перцем к сыру. И знаменитые анчоусы нельзя представить себе без каперсов.

Каперсы используют для приготовления многих блюд, иногда предварительно вымочив их в миске с водой или ошпарив, чтобы удалить избыток соли. Вкус их можно сравнить с горчицей или чёрным перцем.

Многие гурманы считают каперсы (иногда их называют каперцами) самыми изысканными приправами из маринованных бутонов, плодов и молодых побегов каперсовых растений. Лучшими сортами считаются каперсы французского Прованса: самые дорогие маринованные мелкие (около 1-3 мм) - nonpareille (нонпарель), или surfines, - их обязательно добавляют в знаменитый ниццкий салат (salade Nicoise) из картофеля, маслин, стручковой фасоли, маленьких артишоков и крутых яиц с заправкой из уксуса и оливкового масла, иногда и анчоусов. Каперсы (каперцы) – важный ингредиент оригинального салата «Оливье». В салате советской эпохи этот загадочный продукт заменялся солёными огурцами, так же как раковые шейки – варёной морковкой, а рябчики и языки – курицей или докторской колбасой. Сейчас каперсы потеряли свой ореол загадочности, ведь их легко можно купить в магазинах. Однако до сих пор в России к засоленным зелёным шарикам в баночках относятся настороженно – непонятно, что это за фрукт, и с чем его едят.

Иногда в качестве острой пряной приправы используют и засоленные или маринованные молодые побеги каперса и листья каперсника, и его незрелые плоды - правда, они довольно редко поступают в продажу. Кроме того, из семян получают пищевое растительное масло. В местах произрастания каперсника можно попробовать даже каперсовый мёд.

Thank you for using PDF Suite

Лучше всего каперсы сохраняются в маринаде, хотя в странах Средиземноморья их часто солят и продают вразвес. Маринованые каперсы непременно включают в такие классические французские соусы, как тартар (tartare), ремуляд (remoulade), равигот (ravigote) и каперсный соус (sauce cdpres), его готовят на базе соуса велуте (sauce veloute), добавляя каперсы, сливки и сливочное масло. Каперсы замечательно гармонируют со всеми пряными травами Средиземноморья (базиликом, душицей и чесноком) и часто сочетаются с солеными и маринованными оливками.

Солёные и маринованные каперсы имеют острый, терпкий, кисловатый, немного горчичный вкус и придают приятный пряный привкус пище. Кухни разных народов включают солёные и маринованные каперсы в рыбные и мясные блюда для придания им пикантности. В каком-то смысле каперсы усиливают вкус блюда, подобно глютамату натрия.

Ягоды каперсов сладкие и сочные, напоминающие арбуз. Их обычно едят свежими или варят из них сладкое варенье. Древние греки сушили плоды каперсов, чтобы использовать их для подслащения блюд. В солёном маринаде вкус и аромат ягод каперсов слишком резок.

Каперсы редко используются в кулинарии целиком, обычно их растирают с солью или травами или мелко нарезают, чтобы их сильный солёный вкус равномерно распределился по всему блюду. Перед употреблением каперсы рекомендуется промыть или вымочить в воде, чтобы убрать лишнюю соль. Маринованные каперсы следует хранить в маринаде, вынимая их непосредственно перед использованием. В этом случае они могут храниться в холодильнике до 9 месяцев. Засоленные сухие каперсы можно хранить при комнатной температуре в течение полугода.

Сильный аромат каперсы имеют благодаря горчичному маслу, которое появляется при растирании стебля растения. Вместо каперсов используются иногда недозрелые зелёные завязи плодов настурции также в маринованном виде.

3. Исследование по маркетингу

В современных гипермаркетах и супермаркетах больших городов в продаже имеются консервированные каперсы. Однако в основном их используют как главный компонент разнообразных соусов, в том числе майонезов. Свежесобранные бутоны характеризуются неприятной горечью, которая после сушки исчезает. Каперсы консервируют в соли, уксусном рассоле или в соли, растворенной в растительном масле. Приготовленные таким образом каперсы обладают кисло-соленым, немного острым вкусом.

Каперсы в промышленной переработке используются в качестве маринадов в уксусном растворе с использованием гранулированной соли. Также для маринадов используются полузрелые фрукты и молодые побеги с маленькими листьями.

В Таджикистане каперсы на момент проведения исследования не производятся. Данный продукт в Таджикистане конкурентов не имеет, при этом не имеется культуры потребления данного продукта на внутреннем рынке. Их также называют "ослиными арбузиками", как их называет местное население, не представляя никакого экономического интереса. Иногда дети поедают плоды данного растения.

Это растение рассматривается как дикая колючка. Он продается в супермаркетах г. Душанбе, однако интервью с продавцами показало, что их покупают только иностранцы в небольших объемах.

Thank you for trying PDFsuite

В центрально-азиатском регионе в настоящее время каперс как пищевой продукт уже присутствует в меню не только изысканных ресторанов Бишкека и Алматы, рассчитанных в основном на иностранцев, но и начинает входить в питание многих продвинутых местных жителей. С 2006 года плоды каперса стали закупаться для продажи за границу из соседнего Киргизстана. Пионером в Центральной Азии стала Джалалабадское ОсОО "Мунар" (директор Кенеш Турганбаев) совместно с турецкой компанией Susitas (директор Абдулла Шахин).

Рис 4. Каперсы засоленные. Производитель MELIS- EURO GIDA, Турция

Это предприятие три последних года занято заготовкой и первичной переработкой ягод дикорастущего каперса. Пока все это делается для отправки его в виде сырья все в ту же Западную Европу, где он перерабатывается и после соответствующей сертификации и расфасовки в аккуратные баночки попадает на стол гурманам. В настоящее время Кыргызстан поставляет этот ценный пищевой и лекарственный продукт в Европу через перерабатывающие предприятия в Турции, которые и получают львиную долю прибыли. В 2007 году компания заготовила и отправила в Турцию около 300 тонн каперсов, в 2008 году заготовлено более 300 тонн. При этом во время летнего сезона на данном предприятии работают около 100 человек, часть которых занята сбором каперса, другая - первичной обработкой и сортировкой плодов.

Также при помощи проекта финансируемого Andre Group, Всемирным Банком, и Lincy Foundation, а также проектом USDA Marketing Assistance в Армении также было налажено производство компанией ОАО «Artashat Cannery», находящееся по адресу ул. 23 августа, г. Арташат, Арарат Марз, Армения. тел: 374.35.26.275, факс: 374.35.21.308, Email: Artcan@arminco.com. Руководителем данной компании является Mr. Sergo Karapetyan.

По нашему мнению, организация бизнеса по сбору и переработке каперсов в Таджикистане должно быть ориентировано только на экспорт, в основном на рынок Европы. При этом на первом этапе необходимо наладить сотрудничество с компаниями переработчиками каперсов, для которых мы будем поставлять каперсы как полуфабрикат, а уже предприятие партнер будет ответственно за конечный продукт и выход на европейский рынок.

В Европе конкурентами будут являться продукция из Ближнего Востока, Турции, и самих стран Европы. Продукция востребована на рынке и имеет своего покупателя. Ниже представим SWOT – анализ, условной патетической фирмы, производителя каперсов в Таджикистане.

SWOT – анализ фирмы.

Сильные стороны	Слабые стороны
• Данный проект – первый • Каперсы имеются в большом количестве • Доступ к дешевому сырью • Дешевая рабочая сила	• Начальный бизнес (никто данным бизнесом в Таджикистане не занят) • МСБ не может позволить приобретение современное оборудования для переработки и упаковки в конечный

Thank you for trying PDF-Xchange

• Легкая осуществимость проекта	продукт, поэтому будет делать полуфабрикаты. • Каперсы не знакомы внутреннему потребителю
Возможности	Опасения
• Организация культивации и выращивания каперсов • Поддержка Государства как инновационного продукта.	

В Таджикистане никто не потребляет и не перерабатывает каперсы. Кроме того, один из важных моментов является то, что предлагаемая технология предусматривает низкий уровень автоматизации. В основном предполагается использование ручного труда, что обеспечит занятость населения. В связи с тем, что данный продукт имеет потребителей в Европе, а Европа имеет очень высокие требования к качеству пищевой продукции. Поэтому при реализации данного проекта во главу угла необходимо ставить производство качественной продукции. Этот же фактор необходимо учесть при приобретении необходимого оборудования для производства и упаковки.

В связи с тем, что каперсы малого размеры стоят дороже, чем крупные, то очевидно, что максимально будут заготавливаться наиболее востребованные на рынке по объемам и ценам каперсы.

Лучшими сортами считаются каперсы французского Прованса. По размеру самые дорогие маринованные мелкие (около 1-3 мм) - nonpareille (нонпарель), или surfines. Более крупные каперсы capote (капот), или communes, достаточно вкусны и дешевы, хотя не идут ни в какое сравнение с мелкой нонпарелью.

Ожидаемые объемы рынка.

По предварительным данным объем рынка каперсов огромен. Киргизстан экспортирует в Турцию более 300 тон каперсов в год. А по данным исследования университета Алеппо, сельское население Сирии собирает в год более 4000 тон и все продается в продавцам в Турцию. Киргызстанские и сирийские заготовители продают каперсы в Турцию, где каперсы перерабатываются и переправляются в Европу, где они чрезвычайно популярны. По нашему мнению, при наличии рынка таджикские заготовители могут выйти на объемы 100 тонн в год в период около 2 лет.

Конкретные объемы рынка и налаживания конкретных контактов является темой дополнительной исследования с выездом на места.

Основные потребители.

Заготовленная продукция будет продаваться консервным предприятиям, производящим каперсы для Европейского рынка. Данными предприятиями могут быть как турецкие производители, так и производители из Европы. Конечная продукция будет продаваться на рынках Европы.

Испания производит более 150 культивированных и диких сортов каперсов, и является лидерующим мировым производителем со средне=им уровнем проивзодства более 3500 метрических тон. Согласно данным U.S. International Trade Administration Испания владеет 82% рынка для контейнеров до 3,4 кг. Однако для контейнеров более 3,4 кг Турции принадлежит 41% , а Марокко 35,9%. Также статистика показывает, что в настоящее время увеличиваются экспорт засоленных каперсов из Турции в страны Европейского Союза. Адреса некоторых переработчиков и производителей каперсов как конечного продукта из Турции представлены в приложении 1.

Thank you for trying PDFSuite

Ценообразование.

Анализ рынков каперсов в Душанбе и Алматы показал, что цена на каперсы определяются в основном производителем, упаковкой. Существующие каперсы предложенные супермаркетами произведены в Германии. Средняя цена на 100 грамм составляет около 3 долларов. При этом доля стоимости полуфабрикатов в цене конечного продукта не определены. Цена на конечную продукцию будут определяться переговорами, а также исходя из себестоимости заготовки каперсов.

Упаковка каперсов.

Традиционно каперсы для розничной торговли консервируются в стеклянную посуду с узким горлышком с крышкой твист-офф. Вес продукта различен. Минимальный вес 50 грамм. В Европе продаются банки по 900 грамм. Наиболее популярный вес 100 и 200 грамм.

Для производства полуфабрикатов – упаковка каперсов может быть 2 литровые банки, также используются пластиковые пищевые контейнеры различной емкости до 50 литров. В конечном счете, конкретный вид упаковки будет продиктован предприятием, которое будет закупать каперсы для дальнейшей переработки.

4. Техническое обоснование

Местонахождение бизнеса.

Выбор местонахождение бизнеса должен учитывать близость к сырью, и которого будет производиться продукция. В географическом расположении данное производство может быть одинаково эффективно функционировать как на севере, так и на юге Таджикистана. (Более детально смотрите ареал распространения растения в главе). Но определенно, что необходимо организовать производство в зоне произрастания, причем в селеньях необходимо организовать сеть заготовительных пунктов. Создание технологических линий малой мощности вблизи зон произрастания сырья позволяет значительно сократить потери сырья при его транспортировке. Немаловажным является постоянный доступ к электричеству, учитывая ситуацию с энергоснабжением в Таджикистане. Также необходимо учесть близость проживания рабочих. На существующем предприятии требуется наладить доступ к воде, канализации.

Для производства можно использовать как собственное, так арендованное помещение. Строительство цехов на основе линий малой мощности непродолжительно по времени и обеспечивают быстрый срок окупаемости вложенных средств.

Требуется оборудовать следующие помещения:

1. склад для прихода сырья (отдельно для каперсов, и отдельно для соли, уксуса, и другие товаро-материальные ценности),
2. склада готовой продукции,
3. производственного помещения для осуществления производства,
4. офисное помещение,
5. бытовые помещения (раздевалки, туалеты, душевая, комната гигиены),
6. сторожка.

Все эти вопросы также будут учтены при ремонте здания.

Для производства необходимо здание соответствующее санитарно-гигиеническом требованиям, обеспеченное питьевым водопроводом, канализацией. В здании

Thank you for trying PDF Suite

необходимо иметь достаточно места для линии переработки, а также достаточно место для сортировщиков.

Санитарно-гигиенические условия производства и хранения.
Санитарно гигиенические условия **должно** соответствовать требованиям норм пищевой промышленности. Чистота здания, производственная линия. Обработка линии еженедельно, прохождение рабочие медосмотр каждые 6 месяцев. Туалеты расположены вне производственного помещения и требуют капитального ремонта. Душевые комнаты производством не предусмотрены.

Сырье, упаковочные материалы, коробки.

Сырьё для сбора имеется в период с июня по сентябрь. Однако, для второго уровня – уровня мини-цеха, закупка заготовленные каперсов от населения может продолжаться круглый год. То, есть при правильной организации бизнеса и его заготовки на местах, предприятие может работать круглогодично, так как приход сырья может заранее планироваться. Сырьем является соль и уксус, который также имеется в наличие круглый год.

Предприятием также должна быть приобретена оборотная тара, в том числе мешки и фартуки для сборщиков. Также необходимо приобрести контейнеры для заготовки и дальнейшего хранения готовой продукции. Упаковочные материалы имеются в наличии круглый год.

Сотрудники.

Для налаживания производства требуется наем сотрудников в количестве 12 человек, в том числе производственных рабочих 6 человек. Штатное расписание приведено ниже. В расходы на содержание рабочей силы будут включена заработная плата и начисления на нее, а также обеспечение рабочая форма – халаты и платки для женщин (по 10 долларов), спец.одежда (по 20 долларов) – только для производственных сотрудников 2 раза в год.

Рабочая сила имеется круглогодично. В накладные фабричные расходы будут входить расходы по складированию продукции, охрана.

Наименование должности	Кол-во при полном введении мощностей	Оклад, в сомони	ФОТ в мес (сомони)
Директор	1	1000	1000
Снабжение и маркетинг	1	875	875
Главный бухгалтер	1	500	500
Инженер/технолог/механик	1	500	280
Техничка	1	120	120
Охрана	1	300	300
Итого постоянные работники	***6***		***3495***
Рабочие цеха	6	300	***1800***
Всего	**12**		**5295**
Начисления ФСЗН -25%			1323,75
Итого расходы на заработную плату			6618,75

Для организации сбора каперсов необходимо создавать заготовительные пункты, на домах у населения. В каждом кишлаке необходимо выбрать заготовщика, кому будут приносить население собранные каперсы. Стоимость работы заготовщика будет

Thank you for trying PDF Suite

входить в цену заготовки каперсов. Так как сбор каперсов осуществляется летом в период летних каникул, для сбора каперсов можно привлекать учащихся и студентов.

Также предполагается обучение население и заготовительные пункты методам консервирования для того, чтобы можно было закупать каперсы в поздние периоды.

Транспортировка.

Сырья: Для целей транспортировки сырья рекомендуем использовать наемный транспорт. Как только заготовитель набрал определенный объем каперсов, он будет отправлять этот объем на перерабатывающее предприятие

Готовой продукции: зависимости от покупателя продукция будет транспортироваться ж/д вагонами или ж/д контейнерами, или грузовых автотранспортом.

Сбор сырья.

Сбор каперсов производится весной преимущественно летом, при этом сборщиками могут быть безработные, в основном женщины. Самые ценные бутоны - маленькие, круглые и твердые. Уборку начинают в июне, когда бутоны еще не раскрылись и их длина не превышает 10 мм, и проводят через каждые восемь - десять дней до сентября, в течении до 12 раз в течении сезона. Сбор урожая ведется регулярно в течении сезона сбор урожая. Налаживание сбора и продажи каперсов может привести к появлению дополнительного дохода среди бедного сельского населения.

Опыт сборщиков каперсов в Австралии показывает, что сборщик может собрать килограмм каперсов в течении одного часа, при этом он должен пройти дистанцию не более 50 метров.

Сбор каперсов начинается рано утром. Этому способствуют две причины:

1. поднявшаяся жара делают работу тяжелой
2. факт, что цветы каперсов открываются очень быстро под солнцем и стоят половина дня.

Нераскрывшиеся цветочные бутоны должны собираться в течение сухих дней.

Урожай каперсов снимают несколько раз в сезон, при этом бутоны обязательно собирают рано утром вручную - чем они меньше, тем лучше их вкус. Собранные бутоны никогда не сушат - их провяливают, а затем засаливают с растительным (обычно оливковым) маслом или маринуют в винном уксусе (кстати, соленые каперсы сохраняются лучше, чем маринованные).

Лучшие сорта каперсов по доходности соперничают с виноградом, тем более, что затраты на выращивание каперсов минимальны, а с одного растения за сезон собирают около 3 кг бутонов.

Сборщики в Средиземноморье проводят подрезку кустов января по март месяц. Это улучшает урожайность и очень важна. Наибольший урожай дается на 3-4 годы роста. Обрезке подлежат старые, тяжелые и сухие ветки. Цветочные бутоны образуются на побегах возрастом один год. Трехлетнее растение дает от 1 до 3-х килограмм бутонов цветков с растения. Растение может жить до 20 лет.

Переработка. Сущность технологического процесса.

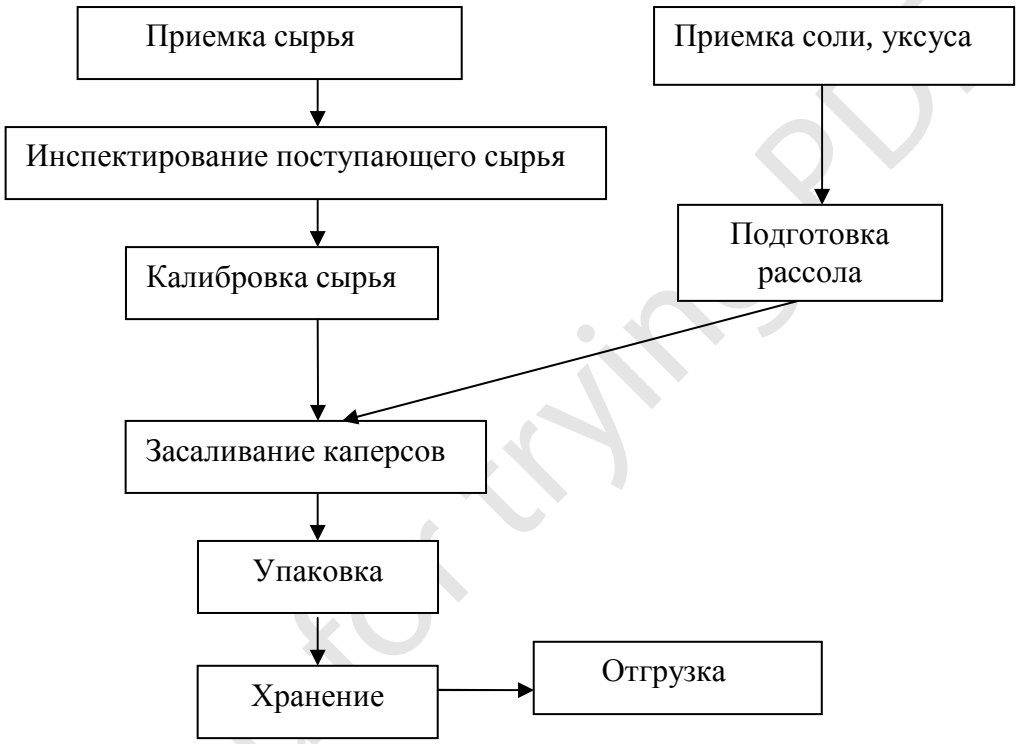
Переработка каперсов может производиться на трех уровнях

Thank you for trying PDF Suite

1. на уровне домохозяйства и заготовительных пунктов, которое собирает каперсы
2. на уровне мини цехов
3. на уровне консервных предприятий, которые закупают каперсы в полуфабрикатах от мини-цехов.

При этом на всех уровнях переработка происходит по вышеуказанной блок схеме с некоторой модернизацией процессов.
Во всех уровнях переработки первый вид переработки – это калибровка. Начиная с первого уровня – уровня сборщиков и домохозяйств: каперсы сортируют при помощи решета, и выделяя самые мелкие в высший сорт.

Блок схема 1. Переработки каперсов



На всех уровня заготовки переработки каперсы делят на размеры, по следующему формату:

- Nonpareilles 0-7mm
- Surfines 7-8mm
- Capucines 8-9mm
- Capotes 9-11mm
- Fines 11-13mm
- Gruesas >13mm

Самыми пикантными и самыми дорогими считаются маленькие, круглые и твердые каперсы «nonpareilles» — в переводе «бесподобные»; самые дешевые — «capucines» (капуцины), а также «capottes» (капюшоны), которые в несколько раз крупнее бесподобных.
Опыт многих стран показал, что всвязи с тем, что каперсы растут бустрее чем их собирают, только 15% от общего объема находятся на уровне 5-8 мм, только 3% на уровне 5-6mm, и 5% на уровне 7mm.

Thank you for trying PDF Suite

В Италии каперсы подразделяют по номерам от 7 до 16, что соответствует размеру в миллиметрах. Для сортировки используются механические экраны, после того как они собираются. При этом наиболее ценные сорта это размеры до 1 сантиметра.

Рис 5. Большой мешок высыпается на конвейерную ленту для калибровки. Марокко. Каперсный цех.

Процесс превращения бутонов дикорастущего каперса в деликатес довольно долгий и трудоёмкий: маленькие нераспустившиеся бутоны собирают вручную ранним утром, сортируют с помощью сита, вялят на солнце и солят или маринуют, следуя древним рецептам. Например, обдают бутоны солёным кипятком и выдерживают в растворе соли и уксуса, несколько раз меняя маринад, или укладывают в смесь оливкового масла и соли. Требуется не меньше 3 месяцев, чтобы каперсы созрели в солёной среде и приобрели тёмно-зелёный цвет и плотную консистенцию. Чтобы засолить каперсы без маринада, их укладывают в стеклянные банки, пересыпая солью, после чего они дают сок, высыхают и хранятся годами.

Имеется еще другие способы: Собранные почки два раза обдаются кипятком соленой воды и складываются в стеклянную посуду, куда вливается раствор соли в уксусе; через месяц уксус переменяется - вливается новый, с небольшой примесью уксусной эссенции.

Другой метод обработки: сборщики после калибровки – это когда бутоны после сбора вялят в тени и укладывают на 3 месяца в соль или в соль и растительное масло. Приготовленные таким образом, каперсы обладают кисло-соленым немного острым и в зависимости от подготовки терпким вкусом. После обработки они приобретают темно-зеленый цвет и размеры горошины.

Таким образом, семьи, которые собрали каперсы, смешивают их с солью, заливают водой в пластиковые контейнеры. Таким же образом они могут быть консервированы на 1 год. Как только каперсы прошли первый уровень переработки, они готовы для транспортировки для последующей переработки.

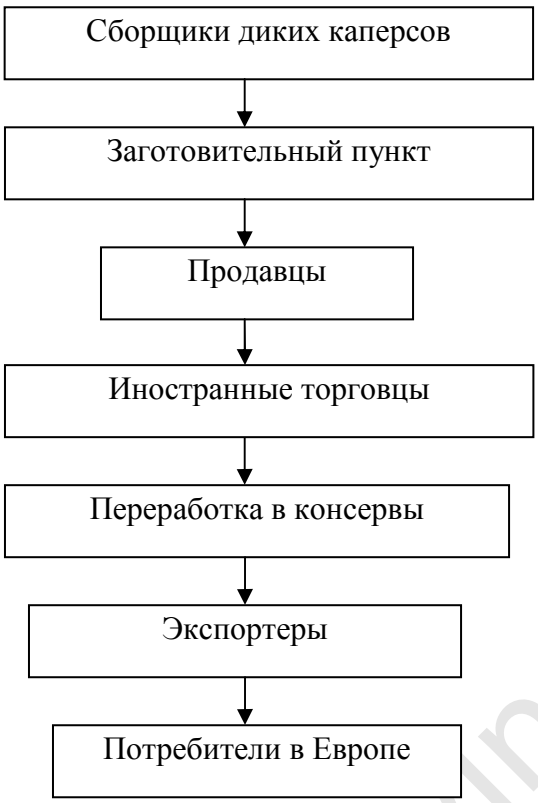
Торговцы, которые покупают предварительно обработанный товар переупаковывают их, пересортируют и продают дилерам из консервных предприятий. Консервные предприятия переупаковывают, добавляют уксус, предохранители и упаковывают в стеклянную посуду. Далее этот продукт продается на рынки Европы, в основном Германии.

На третьем уровне в консервных производствах, или цехах из каперсов производят маринад. Процесс производства маринада такой же, как мы маринуем огурцы.

На каждом уровне от сбора до финального продукта увеличивается цена, которая в конце концов оплачивается покупателем.

Thank you for trying PDFSuite

Блок схема 2. Этапы Рыночной Цепочки Каперсов



Контроль качества.

На всех уровнях переработки каперсов необходимо осуществлять контроль качества. Особое внимание необходимо уделить контролю качества при сортировке, чтобы отсортировать продукцию не только по размеру, так и от наличия веточек, листьев и других несвойственные примесей. Контроль качества должен соответствовать требованиям экспортных рынков.

На начальном этапе контролер следит, чтобы в переработку не попали инородные средства и предметы, в том числе фрукты, листья, ветки.

Рис 6. Сортировка и контроль на втором уровне. Марокко.

Thank you for trying PDF Suite

Оборудование для производства каперсов

Согласно вышеописанного в блок схеме 1 технологического процесса переработке каперсов для организации работ необходимо приобрести специальное оборудование. Настоящим документом мы предлагаем приобретение и установку минимального набора оборудования и инвентаря для организации данного производства:

Основные технологические операции:	**Наименование основного оборудования**	**количество**	**Сумма инвестиций**
Сортировка	стол сортировочно-калибровочный, пристенный.	2	1200
	Транспортерная лента	1	1500
Инспекция	Транспортерная лента	1	1500
	стол инспекционный, пристенный	2	1200
Калибровка	Калибратор	1	8000
	Транспортерная лента	1	1500
Приготовление соли и рассола	Котел варочный, 150 л,	1	2000
Общецеховое оборудование и инвентарь	Вентиляционное оборудование	1	300
	Эмалированные тазы и посуда	30	300
	Стеллажи	10	5000
	Весы, 1 тонные	1	300
	Мебель, стулья, шкаф, стол, комплект	1	2000
Всего стоимость оборудования и инвентаря			24800

В случаи необходимости и затруднений при поиске, доставке, проектировке и монтаже оборудования, поиске и выборе и дизайне упаковочных материалов, разработки всякого рода технических условий, и других действия можно обращаться в ООО «Маркет плюс», расположенного по адресу г. Худжанд, ул Ленина 85а, телефон 992 92 7704522 (www.marketplus.org).

Кроме вышеуказанного оборудования для облегчения процесса и также исходя их требований покупателя может быть использовано следующее дополнительное оборудование, включая фасовочно-упаковочное и этикеровочное оборудование.

Хранение каперсов в концентрированном соляном растворе или в маринаде может осуществляться 24 месяца.

5. Исследование по финансам

Предоперационная деятельность до начала производства требуют следующих затрат:

№	Наименование расходов	Стоимость, в долл.	Примечание
1	Аренда помещения во время установки и ремонта (2 месяца)	1,000	Примечание 1 ниже
2	Приобретение оборудования (минимальные расходы)	24,800	Примечание 2 ниже
	Приобретение контейнера в качестве склада	1,000	
	Заработная плана персонала (период наема,	1,500	

Thank you for trying PDF cute

	обучения, выхода на мощность) – 1 месяц		
	Оснащение офиса и бытовых помещений	1,700	
	Всего предоперационные расходы	**30,000**	
	Создание запасов каперсов и других материалов	30,000	Примерно для 30 тонн сырья
	Контейнеры 50 кг*$10	6000	Тара на 30 т продукции
	Всего запасы	**36,000**	
	Всего капитал	**65,300**	

- Примечание 1: Помещение может быть в собственности, на приобретение и подготовку которого необходимо более 50,000 долларов.
- Примечание 2: Возможно цена может быть увеличена за счет приобретения более эффективного оборудования.

Производство и переработка каперсов является очень специфичным бизнесом, и информация о нем не публикуется в журналах, или нет котировок на биржах. При этом на фоне отсутствие закупочных цен на каперсы нельзя определить прибыль от данной деятельности. Можно делать только предположения исходя из сходных отраслей, а также из дополнительных исследований и поиска покупателей среди консервных предприятий Европы.

Для облегчения задачи мы рассчитаем себестоимость каперсов с учётом максимальной пропускная способность предложенного оборудования 1,6 тонн в день, предприятие может выработать 30 тонн каперсов в месяц. При расчете по 50% загруженности предприятия, средняя выработка будет составлять 15 тонн в месяц.

Предположим, что цикл производства каперсов, его отгрузки и доставки до покупателя составляет 2 месяца. То есть сумма средств необходимых для оборотного капитала составляет 36000 долларов. Общая минимальная сумма необходимая для начала бизнеса составляет 65300 долларов США.

Переменными расходами будут являться расходы по заготовке сырья и упаковочным материалам, расходы по электроэнергии, воде, запасные части и ремонт оборудования, расходы по заработной плате рабочим и начисленные налоги на данную сумму, а также реклама и налоги.

Постоянными расходами являются расходы на содержание администрации, охраны, амортизация оборудования и здания, расходы на связь, офисные расходы, непредвиденные расходы.

Таблица. Наименование расходов

Наименование статьи	Цена, доллар	Кол-во	Всего	примечание
Сырье	1	15,000	15,000	Цена с учетом заготовки, транспортировки и отходов
Упаковочный материал	10	300	3000	
Зар. Плата персонала			1,500	
Аренда	500		500	
Амортизация			300	Норма 15%
Транспортные расходы			500	
Другие расходы			500	
Всего себестоимость	1,42	15000	21,300	

Thankyou for using PDF Suite

производства				

Таким образом, себестоимость составляет 1,42 долларов в расчете на 1 кг. Для сравнения конечная продукция в супермаркете из расчета на 1 кг составляет 23 долларов.

Считаем, что данный бизнес выгоден, однако для расчетов окупаемости вложенного капитала необходимы дополнительные данные.

6. Операционные и Законодательные риски

Производство как любая другая предпринимательская деятельность сопряжена с рисками, которыми необходимо управлять. Ниже приведены операционные и законодательные риски и пути снижения данных рисков.

Наименование рисков	**Пути их снижения**
Потеря груза (не возможность найти виновных) в связи с пересечением многих границ	Страхование грузов, работа с проверенной логистической фирмой, передача ответственности за груз покупателю
Некачественное сырье	Обучение заготовителей правильный сбору каперсов Контроль качества на входе в заготовку и от заготовителей
Некачественная продукция	Оснащение лаборатория Соблюдение технологии Наем технолога Качественное сырье Соблюдение стандартов производства Внедрение системы ХАССП
Отсутствие покупателей	Маркетинговое исследование Заключение договоров на поставку Маркетинговая стратегия
Отключение эл. энергии	Необходимо выбрать помещение цеха с учетом доступа к эл. энергии. Также необходимо приобрести Эл генератор для завершения произв. Цикла в случае отключения эл. энергии во процессе работ.
Не допуск к продажам, конфискация груза гос. органами	Соблюдение норм санитарного контроля Внедрение ISO 22000

Регистрация в Государственном стандарте. В связи с тем, что покупатель находиться вне страны мы столкнемся с экспортными процедурами. Обязательным требованием при оформлении экспорта продукции из Таджикистана – предоставление справки от Государственного Стандарта о соответствии данной продукции стандартам. Однако, на рынке Таджикистана не имеется аналогов каперсов, поэтому нет стандартов. Для того чтобы решить данную проблему, необходимо разработать и утвердить в Гостстандарте Техническое Условие на выпуск данной продукции.

Законодательных рисков нет.

Thank you for using PDF Suite

Заключение по технико-экономическому обоснованию

Настоящим проведен анализ возможности реализации проекта по производству каперсов в Таджикистане на уровне представителям МСБ через технико-экономическое обоснование проекта.

Каперсы колючие — растение в виде небольшого кустарника со стелющимися длинными ветками, с шипами, отсюда название «колючий». Цветет непрерывно в течение всего лета. Бутоны этого растения и являются пряностью, которую заготовить не очень просто, так как работа выполняется вручную. В Таджикистане растение чрезвычайно распространенное и характерное для наших предгорий, обильно произрастает это растение в дикой среде. Он растет спонтанно на холмах, на берегу арыков, на скалах, растет на щебенистых, каменистых, часто на засоленных почвах, в предгорьях, на галечниках, пустынях, на крышах и дувалах, редко как сорное растение при посевах. Молодые побеги, бутоны, и плоды используются в пищу в свежем и маринованном виде.

Народная медицина с древних пор использовала каперсы для лечения различных заболеваний. Также каперсы - важная часть пантеона классических средиземноморских ароматов, который включает оливки, салат рокет, анчоусы и артишоки.

В современных гипермаркетах и супермаркетах больших городов в продаже имеются консервированные каперсы. В Таджикистане каперсы на момент проведения исследования не производятся. Данный продукт в Таджикистане конкурентов не имеет, при этом не имеется культуры потребления данного продукта на внутреннем рынке.

По нашему мнению, организация бизнеса по сбору и переработке каперсов в Таджикистане должно быть ориентировано только на экспорт, в основном на рынок Европы. При этом на первом этапе необходимо наладить сотрудничество с компаниями переработчиками каперсов, для которых мы будем поставлять каперсы как полуфабрикат, а уже предприятие партнер будет ответственно за конечный продукт и выход на европейский рынок.

В Таджикистане никто не потребляет и не перерабатывает каперсы. Кроме того, одним из важных моментов является то, что предлагаемая технология предусматривает низкий уровень автоматизации. В основном предполагается использование ручного труда, что обеспечит занятость населения.

По предварительным данным объем рынка каперсов огромен. Киргизстан экспортирует в Турцию более 300 тон каперсов в год. А по данным исследования университета Алеппо, сельское население Сирии собирает в год более 4000 тон и все продается в продавцам в Турцию.

Заготовленная продукция будет продаваться консервным предприятиям, производящим каперсы для Европейского рынка. Данными предприятиями могут быть как турецкие производители, так и производители из Европы. Конечная продукция будет продаваться на рынках Европы.

Традиционно каперсы для розничной торговли консервируются в стеклянную посуду с узким горлышком с крышкой твист-офф. Для производства полуфабрикатов – упаковка каперсов может быть различной емкости до 50 литров. Исследование и обзор законодательства показал, что наиболее оптимальным образованием для организации переработки является Общество с ограниченной ответственностью, или производственный кооператив.

Выбор местонахождение бизнеса должен учитывать близость к сырью, и которого будет производиться продукция. В географическом расположении данное производство может быть одинаково эффективно функционировать как на севере, так и на юге Таджикистана. Для производства можно использовать как собственное, так арендованное помещение.

Thank you for trying PDFSuite

Сырьё для сбора имеется в период с июня по сентябрь. Однако, для уровня мини-цеха, закупка заготовленных каперсов от населения может продолжаться круглый год. То, есть при правильной организации бизнеса и его заготовки на местах, предприятие может работать круглогодично, так как приход сырья может заранее планироваться.

Для налаживания производства требуется наем сотрудников в количестве 12 человек, в том числе производственных рабочих 6 человек. Рабочая сила имеется круглогодично. Для организации сбора каперсов необходимо создавать заготовительные пункты, на домах у населения. В каждом кишлаке необходимо выбрать заготовщика, кому будут приносить население собранные каперсы. Стоимость работы заготовщика будет входить в цену заготовки каперсов.

Самыми пикантными и самыми дорогими считаются маленькие, круглые и твердые каперсы «nonpareilles» - в переводе «бесподобные»; самые дешевые - «capucines» (капуцины), а также «capottes» (капюшоны), которые в несколько раз крупнее бесподобных.

Анализ технической осуществимости проекта показал, что процесс не сложный и имеются возможности приобретения необходимого оборудования. Критическим моментом в производстве каперсов является качество сырья. В том числе необходимо обучать сборщиков и заготовщиков правильному сбору и инспектированию.

Производство и переработка каперсов является очень специфичным бизнесом, и информация о нем не публикуется в доступной литературе. При этом на фоне отсутствие закупочных цен на каперсы нельзя определить прибыль от данной деятельности. Можно делать только предположения исходя из сходных отраслей, а также из дополнительных исследований и поиска покупателей среди консервных предприятий Европы.

Согласно нашим расчетам себестоимость переработки каперсов составляет 1,42 долларов в расчете на 1 кг. Для сравнения конечная продукция в супермаркете из расчета на 1 кг может составлять 23-30 долларов.

Анализ показал операционные расходы средние, и бизнес нельзя начинать без существования покупателей и подписания контрактов, а законодательные риски минимальны. Также до начала производства необходимо разработать и утвердить в Гостстандарте Техническое Условие на выпуск данной продукции.

Таким образом, анализ показал, что проект по переработке каперсов технически осуществимо, данный бизнес выгоден, однако для расчетов окупаемости вложенного капитала необходимы дополнительные данные и конкретные рынки.

Thank you for using PDFSuite

Приложение 1.

Контактные данные некоторых переработчиков и производителей каперсов как конечного продукта из Турции.

1. **Производитель MELIS- EURO GIDA**

Адрес: Anadoluhisarı Hisar Caddesi Setüstü Sokak No: 2 Beykoz 34810 İstanbul / Türkiye
Телефон: 90 216 462 15 01 , Факс: +90 216 462 20 61
Наименование продукта: Capers in brine

2. **Производитель Burcu konservecilik dis Tic.ltd.sti. canned foods**

Контактное лицо: İlkay Bayram
Адрес: Kazim dirik mah. Piramit iş merkezi no:18 kat:2 Bornova Izmir / Turkey
Телефон: +90 232 486 21 20, Факс: +90 232 486 08 96
Наименование продукта: Capers in brine

3. **Производитель DENIZ TARIM URUNLERI TIC. VE SAN. A.S.**

Адрес: Sanayi Cad. No:8 TR-2770 Nizip / Gaziantep / Turkey
Телефон: +90.342.513 03 50 Pbx, Факс: +90.342.513 03 53
Компания специализируется только на каперсах и оливках.
Наименование продукта: Capers

4. **Производитель EGE GIDA OFISI TARIM URUNLERI LIMITED SIRKETI**

Адрес: Kasabasi Akhisar Cumhuriyet Mah., No. 99 Ballica, Manisa/ Turkey
Телефон: +90 232 4336813, Факс: +90 232 4331127
Компания специализируется только на каперсах и оливках.
Наименование продукта: Capers

5. **Торговая компания: Emirgan Foreign Trading CO LTD.**

Контактное лицо: Serkan Yaray
Адрес: 1472 Sok. No:44/7 Alsancak-İzmir/Turkiye
Телефон: 0090 232 4220018, Факс: 0090 232 4220081
Наименование продукта: Capers

Thank you for trying PDF Suite