



БОНШЕ

Доверие и Качество!



МИР ГРИБОВ



БОНШЕ

www.bonshe.by

Совместное общество с ограниченной ответственностью «БОНШЕ» было основано 08 сентября 2004 года.

В марте 2009 года была введена в эксплуатацию I очередь «Производственного комплекса по выращиванию шампиньонов в Брестском районе, СЭЗ «Брест», район «Аэропорт», а уже в июле 2009 года начато собственное производство шампиньонов.

В 2010 году построена и сдана в эксплуатацию II очередь указанного комплекса.

В июне 2016 года запущена 3-я очередь производства шампиньонов с увеличением производства в 750 тонн в месяц.

В данный момент завершено строительство 4-ой очереди производства с увеличением объема до 950-1000 тонн в месяц.

В 2016 году запущен экспериментальный цех по производству шиитаке.

В цехах выращивания грибов, для точного регулирования и контроля параметров микроклимата и обеспечения качественного протекания технологического процесса – полностью автоматизирована работа обогревателей, холодильного оборудования и кондиционеров голландского производства.

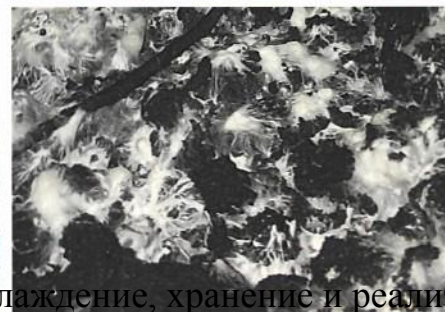


СООО «БОНШЕ» является первым в Республике Беларусь подобным предприятием по производству шампиньонов – свежих, культивируемых, охлажденных. Подобных аналогов производства в Республике Беларусь не существует.

В основе производства по выращиванию шампиньонов лежит голландская технология при использовании европейской сырь.

СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА (ВЫРАЩИВАНИЯ) ШАМПИНЬОНОВ

- ✓ Приобретение (закупка), транспортировка и хранение пастеризованных субстрата (компоста) с мицелием грибов и покровной смеси импортного производства.
- ✓ Наполнение субстратом стеллажей в культивационных помещениях с использованием специальной техники.
- ✓ Насыпка покровного материала.
- ✓ Рост мицелия в субстрате и покровном материале.
- ✓ Плодообразование и рост плодовых тел.
- ✓ Плодоношение и сбор урожая. Сертировка и упаковка. Охлаждение, хранение и реализация.
- ✓ Пропаривание и выгрузка из культивационного помещения отплодоносившего субстрата.
- ✓ Подготовка культивационного помещения к закладке нового оборота культуры шампиньона и вешенки: уборка, дезинфекция.





ВЫРАЩИВАНИЕ ВЕШЕНКИ



ВЫРАЩИВАНИЕ ШИИТАКЕ





БОНШЕ www.bonshe.by

ШАМПИНЬОН «КОРОЛЕВСКИЙ»



Фасовка в пластиковый ящик 3кг.
Класс «А»
Калибр 30-55 мм.



ШАМПИНЬОН



Фасовка в пластиковый ящик 3кг.
Класс «А»
Калибр 30-55 мм.





БОНШЕ www.bonshe.by

ШАМПИНЬОНЫ

«МИНИ»



Фасовка в пластиковый ящик 3кг.

Класс «А»

Калибр 10-25 мм.





БОНШЕ www.bonshe.by

«ПОРТОБЕЛЛО»



Фасовка в лоток из шпона, 280 гр.





БОНШЕ www.bonshe.by

ВЕШЕНКИ обыкновенные



Фасовка в лоток, 300 гр.





БОНШЕ www.bonshe.by

КОНСЕРВАЦИЯ



ШАМПИНЬОНЫ
маринованные
стерилизованные
в стеклянной банке
314 мл. / 300 г.
150 г. осн. продукта



ШАМПИНЬОНЫ
маринованные
стерилизованные
в стеклянной банке
314 мл. / 300 г.
150 г. осн. продукта, с
укропом и петрушкой



ШАМПИНЬОНЫ
маринованные
стерилизованные
в стеклянной банке
580 мл. / 560 г.
280 г. осн. продукта





БОНШЕ www.bonshe.by

КОНСЕРВАЦИЯ



ШАМПИՆЬОНЫ
целые натуральные
стерилизованные
в жестяной банке
425 мл. / 400 г.
200 г. осн. продукта



ШАМПИՆЬОНЫ
резаные натуральные
стерилизованные
в жестяной банке
425 мл. / 400 г.
200 г. осн. продукта





ВНЕШНИЕ ФАКТОРЫ





PEST-АНАЛИЗ

Факторы политико-правового окружения

Возможное изменение законодательной базы РБ (ужесточение требований по сертификации)

Изменение торговых отношений РФ и РБ, нестабильность данных отношений (торговые войны)

Факторы экономического состояния рынка

Прогноз на 2020 - 5,3% инфляция при отсутствии значимых внешних шоков (прогноз ЕАБР)

Нестабильность курса валют (!российский рубль!)

Сложность в выходе на новые рынки (наличие барьеров, сложность в получении лицензий, сертификатов качества)

Факторы социального и культурного состояния рынка

Предпочтение населения натуральным, свежим продуктам

Приток рабочих из соседних стран (Украина)

Высококвалифицированные управленцы могут свободно перемещаться и демонстрировать потенциал предприятия с целью привлечения внимания (в том числе и инвестиций) к производству

Факторы, характеризующие технологический процесс в отрасли

Повышается интерес к инновациям и разработкам и к использованию инновационной продукции в производстве

Ведутся дополнительные исследования в направлении разработок в данной отрасли





SWOT-АНАЛИЗ

Преимущества (S)	Возможности (O)
<ul style="list-style-type: none">- высокая лояльность клиентов- большой ассортимент в данном сегменте- хорошие знания рынка- высококвалифицированные сотрудники- эффективная система контроля качества- гибкость в предоставлении товаров/услуг- выстроенные бизнес-процессы- платежеспособные клиенты	<ul style="list-style-type: none">- мало конкурентов- высокий спрос- повышение лояльности клиентов с помощью положительных отзывов- потенциальный рынок Узбекистана- оптимизация затрат
Недостатки (W)	Риски / Угрозы (T)
<ul style="list-style-type: none">- короткий и средний срок реализации товара- отсутствие инвестиционных возможностей- слабая узнаваемость бренда в регионах РФ- зависимость от производства в РФ	<ul style="list-style-type: none">- зависимость от сторонних организаций (СТО)- рост цен на сырье и материалы- снижение собственного финансирования- зависимость цены от рынка частных продаж- снижение лояльности клиентов- экономический кризис, колебание курса рос. рубля





SWOT-АНАЛИЗ

Мероприятия (S – O)

- разработка и выпуск новых продуктов
- PR и реклама (наружная, в печати, в Интернете и др.)
- обратная связь с потребителями
- продажи через Интернет
- разработка специальных программ для лояльных клиентов

Мероприятия (S – T)

- выход на новые рынки
- изучение опыта конкурентов на не освоенных рынках

Мероприятия (W – O)

- строительство нового технологического цеха в РБ – V.
- проведение маркетинговых исследований
- проведение корпоративного обучения, привлечение рабочих на производство в РБ

Мероприятия (W – T)

- мониторинг законодательной базы
- мониторинг цен на сырье и материалы
- обратная связь с потребителями
- привлечение инвесторов

