

Мікрогріновий бізнес: горох, соняшник і редис дають найсмачнішу зелень



Вертикальна ферма мікрозелені, яку в Києві утримують партнери Олександр Біляк та Роман Михалевич, запрацювала з початком повномасштабного виторгнення. Орендували приміщення 1 листопада 2022 року і свій перший стелаж збирали переважно при світлі ліхтарів. За три роки її потужності виросли до понад 50 000 лотків, або 2 500 кг зелені щомісяця. Партнери й надалі активно працюють над нарощуванням виробничих потужностей. Свій бізнес вони також змогли підсилити і завдяки перемозі в конкурсі бізнес-ідей «Роби своє» від Благодійного фонду «МХП-Громаді». 100 тис. грн грантових коштів витратили на обладнання, яке полегшує роботу на фермі.

Ефективно вести бізнес допомагає відповідна освіта та досвід роботи з насінням. Олександр Біляк за освітою агроном, також закінчив факультет електроніки. Роман працював у сфері бізнес-девелопменту різноманітних проектів та кредитування. Тому в бізнесі партнери застосовують отримані знання під час навчання й досвіду з попередніх робіт. Сьогодні ферма

мікрозелені Олександра та Романа має власну торгову марку «Green Vitamin CityFarm» і, на їхню думку, є однією з найбільших в Україні.



- *Оскільки популярність здорового і правильного харчування постійно зростає, то попит на мікрозелін також збільшується, - переконаний Олександр Біляк. – Бо ця зелень має не лише корисні властивості, а й вирощена вона без використання пестицидів, тільки із необробленого хімією насіння, світла та води та невеликої кількості органічних добрив.*

Серед асортименту, який пропонує ферма - мікрозелень горошку, соняшника і редису. Ці три основні культури найбільш популярні серед споживачів. Найароматніший - горошок, мікрозелень з нього смачна і солодка. Хоча Олександр та Роман свого часу пробували працювати з близько 15 видами культур, але обрали найпопулярніші серед споживачів. Продукція «Green Vitamin CityFarm», як вказують її власники, довго зберігає товарний вигляд і не псується, а також не цвіте, що може погіршити її якість.

Оскільки ферма розташована у підвальному приміщенні заввишки 4,5 метра це допомагає уникнути багатьох хвороб рослин та шкідників, які на такій глибині просто не виживають.



Мікрогрін у світі ще називають суперїжа, адже він містить до 100 разів більше ферментів, ніж той плід, який виростає з насінини, бо вона перебуває в активній стадії росту, - пояснює Олександр Біляк. – У моєму раціоні мікрогрін щодня, так само цей продукт любляють і мої діти та дружина.

Щоб отримати мікрозелень, насіння треба замочити, висіяти, прогріти, дати світло, зрізати, спакувати та доставити в супермаркет чи ресторан. Це все доволі складна та така, що потребує відповідних знань та значних інвестицій технологія.

- Відповідно до звіту ПРООН, у світі не існує сталої технології вирощування мікрозелені на міських фермах, її не можна просто так купити. Нам вдалось створити та відпрацювати економічно ефективну та екологічну технологію вирощування мікрозелені, - додає Роман Михалевич. - І наступними кроками плануємо розвивати цю технологію в напрямку її максимальної автоматизації, але не тільки щодо вирощування, а саме щодо повного циклу – від закупівлі витратних матеріалів до отримання замовлень та постачання на кінцевих споживачів.

Нині партнери розмірковують щодо подальшого розвитку технології та хочуть досягти такого рівня, щоб більшістю процесів на вертикальній фермі

управляв саме штучний інтелект, а людина могла тільки б контролювати та вносити певні правки у його роботу.



Для тих, хто теж планує масштабувати бізнес або має ідею розпочати власну справу і для цього бракує стартового капіталу, триває конкурс бізнес-ідей "Роби своє" від Благодійного фонду "МХП-Громаді". У межах конкурсу можна виграти до 100 тис. грантових коштів. Дедлайн подачі заявок - 7 квітня. Для потенційних учасників передбачено безкоштовний освітній курс "Шлях підприємця", створений експертами "МХП-Громаді", стратегічного партнеру Фонду МХП та Державної служби зайнятості. 80 переможців оголосять 27 травня. Всі деталі - на сайті <https://doyourbusiness.com.ua/>