

Ze względu na swój smak, aromat i właściwości lecznicze polski czosnek cieszy się ogromnym powodzeniem na świecie. Plantacji z roku na rok przybywa, ale popyt na to warzywo jest wciąż niezaspokojony.

ZAKŁADAMY BIZNES: PLANTACJA

**POLSKI CZOSNEK**

**MA WZIĘCIE**

ARCH. ADAM KACZMAREK

Deficytowy towar

**20 tys. ton**

tyle czosnku produkuje się średnio w Polsce.



Dobre zbiory

**3-7 ton**

tyle czosnku można zebrać z 1 ha plantacji.



ADAM KACZMAREK  
właściciel  
plantacji czosnku

## BEATA RAYZACHER

Klienci w Polsce mają do wyboru dwa rodzaje czosnku: ten sprowadzany przez importerów z zagranicy oraz krajowy, uprawiany przez polskich plantatorów. Ten z polskich upraw jest bardzo pożądanym, on w pierwszej kolejności zniknie ze sklepowych półek.

Czosnek w Polsce uprawia się obecnie przede wszystkim w okolicach Poznania, Zielonej Góry, Warszawy i Zamościa. Eksperti rynku rolnego nie mają wątpliwości, nasz krajowy czosnek wypracował sobie silną markę, ponieważ jest dobrej jakości, a do jego produkcji nie wykorzystuje się zakazanych pestycydów. I choć importowany czosnek (z powodu przechowywania częściowo zabezpieczany chemicznie) jest zdecydowanie tańszy – polski czosnek jest chętniej kupowany. – Popyt na niego jest z roku na rok coraz większy. Zauważyłem to już kilka lat temu. I to nie tylko jeśli chodzi o polskiego odbiorcę. Dzwonią do mnie klienci z całego świata, ostatnio nawet z Japonii – mówi Adam Kaczmarek, producent czosnku z miejscowości Czajków w woj. wielkopolskim. Jego rodzina uprawia czosnek ponad 25 lat, on sam przejął plantację osiem lat temu. Liczy ona obecnie 3 ha, ale gospodarz wkrótce planuje powiększyć plantację.

## WIEDZA JEST NA WAGĘ JAKOŚCI PŁONU

Czosnek wymaga odpowiednich warunków do uprawy, przede wszystkim żyznej, próchniczej gleby. Ważne, aby nie uprawiać na niej przede wszystkim warzyw cebulowych do mniej więcej 5 lat wstecz. Nie stosowanie odpowiedniego płodozmianu może narazić plantację na rozwój niebezpiecznych patogenów glebowych. Jest bardzo wrażliwy na zachwaszczenie i deszcze, ale jednocześnie źle znosi niedobór wody (suche lato nie sprzyja uprawie czosnku, dlatego zawczasu warto wziąć pod uwagę system nawadniania pola). Czosnek dobrze sobie radzi przy niskich temperaturach.

– Częstym błędem początkujących plantatorów jest dopuszczenie do zachwaszczenia plantacji. Skutkuje to znacznym obniżeniem ilości plonu oraz jego jakości – mówi Adam Kaczmarek.

Plantacja czosnku to szansa nie tylko dla dużych, lecz także dla mniejszych gospodarstw, ponieważ nie wymaga już na wstępie działalności zakupu drogiego sprzętu rolniczego. Jednak coś za coś – brak zmechanizowania

wielu czynności oznacza duże nakłady pracy ręcznej. A to oznacza, przy np. planowanej plantacji na kilku hektarach konieczność zatrudnienia pracowników, a tych na rynku, szczególnie jeśli chodzi o zainteresowanie ofertami pracy w polu, jest jak na lekarstwo. Jeśli chodzi o maszyny, można użyć sadzarki do czosnku oraz kombajnu do zbioru (np. zbierająco-wiążący lub wiązarkę do wykopywania czosnki z ziemi i wiązania w pęczki), ale użycie maszyn znacznie podwyższa koszty produkcji i jest opłacalne powyżej 1-2 ha. Najtańsze sadzarki można kupić już od ok. 10 tys. zł. Te najdroższe, pneumatyczne to wydatek około 100 tys. zł. Aby nie odchwaszczać ręcznie, w sprzedaży jest dostępny tzw. pielnik – jego cena to średnio ok. 5 tys. zł.

Cena polskiego czosnku w sklepach jest bardzo zróżnicowana, ponieważ jest sprzedawany przede wszystkim na sztuki, w pęczkach oraz w tzw. warkoczach. Szacuje się, że średnio jest to 15-30 zł za kilogram (w zależności od regionu Polski). W hurcie za główkę oczyszczonego czosnku płacą ok. 40 groszy do 1 zł i 20 gr w zależności od wielkości i jakości czosnku.

Sukcesu plantacji czosnku w dużej mierze zależy też od dostawcy wysokiej jakości materiału sadzeniowego, czyli tzw. rozmnożeniowego (w kolejnych latach plantacja jest już samowystarczalna). Ważne jest, aby główki pochodziły ze sprawdzonego źródła, nie warto na nich oszczędzać. Prowadząc plantację już z własnego czosnku, można zaopatrzyć się tzw. łuszczarkę, dzięki której nie będzie potrzeby ręcznego dzielenia główek na ząbki. Jest to pracochłonne. Szacuje się jedna osoba przez cały dzień pozyskuje ok. 50 kg ząbków. W przeliczeniu na osobę łuszczarka zapewniłaby blisko 200 kg. Na obsadzenie 1 ha ziemi potrzeba aż ponad... 15 tysięcy główek!

– Jakość czosnku na plantacji zależy po pierwsze od jakości materiału siewnego i właściwego dbania o uprawę, przy zastosowaniu jak najlepszych technik rolniczych. A do tego potrzebna jest wiedza. Jeśli nowym plantatorem kieruje jedynie chęć szybkiego zysku, takie nastawienie, bez odpowiedniej bazy w postaci wiedzy, szybko się zemści. Bo pułapek jest wiele. Jeśli np. wsadzimy czosnek ozimy zbyt wcześniej, może on za szybko wykiełkować i podczas zimy przemarznąć. Każda czynność ma znaczenie. Odległość rzędów podczas sadzenia, głębokość i gęstość sadzenia – tłumaczy Adam Kaczmarek. Zagrożeniem dla plantacji czosnku są też choroby. Najczęściej ▶

ARCH. ADAM KACZMAREK



## Zaniedbanie nie poptaca

## Adam Kaczmarek, właściciel plantacji czosnku

Częstym błędem początkujących plantatorów jest dopuszczenie do zachwaszczenia plantacji. Skutkuje to znacznym obniżeniem ilości plonu oraz jego jakością.



## Otwórz z nami swój biznes w branży zoologicznej!

- Od 10 lat w Polsce
- 50 Francyzobiorców i ponad 150 Dystrybutorów w Polsce
- 400 000 Klientów na świecie

Husse to szwedzki producent najwyższej jakości produktów dla psów i kotów. Naszych produktów nie znajdziesz w sklepach. Dostarczamy je bezpośrednio do domów naszych Klientów.

Poszukujemy Francyzobiorców i Dystrybutorów na terenie całej Polski.

Zapraszamy do kontaktu:

Piotr Cieślak, tel. 507 119 811, francyza@husse.pl

husse.pl | /HussePolska

*W domu jestem nierolnikiem i pracuję dla siebie.*

**Łukasz Gierdalski**  
Francyzobiorca z Warszawy  
w Husse od 4 lat

## ZAKŁADAMY PLANTACJĘ CZOSNKU

**KOSZTY INWESTYCJI** (przy założeniu, że posiadamy 1 ha ziemi i bez zakupu maszyn):

- strona internetowa: 5 tys. zł
- zakup czosnku do sadzenia (na 1 ha potrzebujemy minimum 600-1 tys. kg materiału sadzeniowego, w zależności od wielkości główek w cenie 15 zł za 1 kg): 50 tys. zł
- niezbędne akcesoria w postaci m.in. środków ochrony roślin, agrowłókniny oraz materiałów organicznych do zabezpieczenia przed przymrozkami: 1,5 tys. zł
- niewielki budynek przystosowany do przechowywania czosnku po zbiorze: 30 tys. zł (remont, dostosowanie)

**RAZEM: 86,5 tys. zł**

**KOSZTY MIESIĘCZNE:**

- pensja dla pracownika: 4 tys. zł
- rachunki za prąd, np. w chłodni do przechowywania czosnku, jeśli go w całości nie sprzedamy: 300 zł
- obecność na targach, ogłoszenia w internecie, dojazdy i opłaty na giełdach rolniczych (opcjonalnie, nie każdego miesiąca): 2 tys. zł

**RAZEM: 6,3 tys. zł**

**SPODZIEWANE PRZYCHODY**

**MIESIĘCZNE** (sprzedaż w czasie zbiorów podzielona na miesiące):

- sprzedaż czosnku spożywczego (hurt i detal) w Polsce: 4 tys. zł
- sprzedaż czosnku przemysłowego w Polsce: 3 tys. zł
- sprzedaż za granicę: 5 tys. zł
- sprzedaż czosnku do sadzenia: 1 tys. zł

**Razem: 13 tys. zł**

**SPODZIEWANE DOCHODY:**

- 13 tys. zł minus 6,3 tys. zł

**DOCHÓD PRZED OPODATKOWANIEM:**

**6,7 TYS. ZŁ** ★★☆☆

Przedstawione zestawienie jest jedynie przykładowe – sugerujemy wykonanie własnego biznesplanu do konkretnych warunków biznesowych.

padła ofiarą m.in. białej zgnilizny, szarej pleśni, mączniaka rzekomego oraz takich szkodników, jak np. mszyce, wciornastki oraz szereg szkodników glebowych, m.in.: niszczyk zjadliwy czy śmietka cebulanka. Plantator na nich też powinien się znać.

**ODBIORCO, GDZIE JESTEŚ?**

Praca na plantacji przy czosnku trwa cały rok. Rozróżniamy tzw. dwa terminy sadzenia czosnku: wiosną (tzw. jary, sadzony w marcu i kwietniu) i jesienią (tzw. ozimy, zimą się ukorzenia, najodpowiedniejszą porą jego zbioru jest lipiec, cechują go większe główki).

– Uprawy czosnku trzeba się nauczyć. A i tak zwykle najważniejsze wnioski wysnuwa się z własnego doświadczenia – podkreśla Adam Kaczmarek. Radzi, aby początkujące osoby w tym biznesie zaczęły od małego arealu i przechodziły przez wszystkie etapy związane z uprawą warzywa samodzielnie: sadzenie, wegetacja, zbiór. – Przechowywanie czosnku zależy od jego odmiany. Idealne warunki to te chłodnicze, z odpowiednią

wilgot-



nością powietrza na poziomie 70 proc. i temperaturze 1 stopnia Celsjusza – mówi Adam Kaczmarek.

W ciągu 8 lat samodzielnej uprawy plantator zauważył błędy, które popełnił, a których dziś by uniknął.

– Były to terminy związane z sadzeniem i pilnowaniem uprawy danej odmiany, choćby usuwanie pędów kwiatowych. Przy czosnku terminy zabiegów agrotechnicznych to podstawa, odkładanie czegoś na później może spowodować kłopoty na całą plantację. To samo dotyczy nieprzewidzianych anomalii pogodowych. Kłopotem są zarówno ulewne deszcze, jak i susza – mówi właściciel plantacji czosnku. Zgromadzona wiedza pozwoliła mu na stworzenie oferty czosnku o bogatej ilości olejków eterycznych, a tym samym aromacie oraz wyjątkowym smaku. To doceniają odbiorcy, których ma wielu stałych.

– Przywiązuję ogromną wagę do jakości, ponieważ konkurencji przybywa. Nasze gospodarstwo jednak cieszy się renomą, stale zaopatrują się u nas w czosnek np. firmy gastronomiczne czy klienci poszukujący materiału sadzeniowego – podkreśla Adam Kaczmarek.

Warto na własną rękę szukać zbytu czosnku, nie licząc jedynie na hurtową sprzedaż przez pośredników. Ta opcja oznacza bowiem zdecydowanie niższą cenę dla plantatora. Korzystniej sprzedawać czosnek bezpośrednio, dlatego warto zadbać o marketing i np. atrakcyjną stronę internetową czy regularnie jeździć na targi jako wystawca. Renomowane plantacje zarabiają nie tylko na sprzedaży czosnku już do jedzenia, ale także tego do sadzenia. Zdarza się, że jest rezerwowany nawet sezon wcześniej!

Sprzedawca czosnek można też na eksport, ale najbardziej korzystają na tej formie sprzedaży przede wszystkim ci plantatorzy, którzy uprawiają czosnek na minimum 10 i więcej hektarów. Mogą bowiem sobie wówczas pozwolić na eksport towaru całymi kontenerami. –Chciałbym, aby polski czosnek królował na polskich stołach. Nie boję się konkurencji. Im więcej będzie polskich plantatorów, tym mniej będzie zalewać nas czosnek z Chin czy innych krajów. Mam tylko nadzieję, że nowi plantatorzy do upraw podejną z sercem i wiedzą. Gdy dodadzą do tego ciężką, systematyczną pracę, ich plantacje będą na wysokim poziomie – twierdzi Adam Kaczmarek.

Beata Rayzacher ■

ARCH. ADAM KACZMAREK



## Szukasz pomysłu na biznes? Znajdź go z Nest Bankiem

Serdecznie zapraszamy na **Targi Franczyza 2018**, które odbędą się w dniach **18 – 20 października w Pałacu Kultury i Nauki w Warszawie**. Odwiedź nasze stoisko, by dowiedzieć się jak zostać **Partnerem najszybciej rozwijającej się i stabilnej franczyzy bankowej w Polsce!** Otworzyliśmy już ponad 200 placówek franczyzowych i ciągle się rozwijamy! **Może kolejna będzie właśnie Twoja?**

**Targi Franczyza 2018**

Pałac Kultury i Nauki, Plac Defilad 1, 00-901 Warszawa

Godziny otwarcia

Czwartek, piątek, 18-19 października 2018, od 10:00 do 17:00

Sobota, 20 października 2018, od 10:00 do 15:00

[www.nestbank.pl](http://www.nestbank.pl)



Rozwiń skrzydła



Odowiedz nas z tym kuponem i odbierz prezent\*

Targi Franczyza  
18-20 października, Pałac Kultury i Nauki.

Nest Bank SA z siedzibą w Warszawie, ul. Wołoska 24, 02-675 Warszawa, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000030330, REGON 010928125, NIP 525-10-21-021, z pokrytym w całości kapitałem zakładowym wynoszącym 316.887.000 zł.

\*Ilość prezentów ograniczona