

Сейчас множество людей начинают включать в свой рацион полезные и питательные перепелиные яйца, которые содержат большое количество витаминов и микроэлементов. Но, несмотря на высокую востребованность этого продукта, развивается эта отрасль очень медленно: спрос на сегодняшний день значительно превышает предложение.

В тоже время при разумном подходе организованная вами перепелиная ферма станет снабжать вас действительно «золотыми» яйцами. Ведь при хорошей организации сбыта вы получите рентабельность производства более 50%.

Единственное, что стоит учитывать при организации собственной перепелиной фермы – это то, что перепеловодство — это стопроцентно ручной труд. Приготовьтесь к тому, что пока вы не наберетесь должного опыта и знаний, у вас будет возникать масса проблем.

Помимо того, что перепела несут полезные безхолестериновые яйца, они еще являются источником вкуснейшего мяса. Существуют даже специальные мясные породы, к ним относятся перепела фараоны и американские бройлерные.

Перед тем, как начать свой бизнес, необходимо собрать информацию о тех проблемах, которые возникают при выращивание перепелок, и узнать какая техника нужна (инкубатора, выводной камеры и т.п.), клеток, поилок и кормушек. Затем нужно будет определить масштаб: рекомендуют начинать с 500-700 перепелов. Закупить яйца или цыплят можно будет в любом уже действующем перепелином хозяйстве. Для высиживания яиц используйте специализированное оборудование и аналогичные аппараты, рассчитанные на высиживание куриных яиц.

Что касается помещения для вашей перепелиной фермы, то каким оно будет, зависит исключительно от ваших предпочтений. Основными критериями является то, чтобы оборудование, которое в нем установлено, соответствовало всем требованиям по содержанию перепелов: обеспечение заданного температурного режима в течение

всего года и существование нормального воздухообмена. Для 700 перепелов нужна будет площадь в 15-20 кв.м, для выведения молодняка – еще около 5 кв.м, для кормов и инструментов – еще около 10 кв.м.

Что касается сбыта, то охотнее всего перепелиные яйца берут для перепродажи на рынках и в супермаркетах, тушки - рестораторы. Хотя, если брать в расчет диетические свойства перепелиных яиц, можно попробовать поставлять их в дома отдыха, а так же детские сады, санатории и турбазы. Срок хранения перепелиных яиц немаленький – 30 дней при комнатной температуре, 60 дней в холодильнике