

Бизнес план пельменного цеха

Итак, сегодня производство пельменей – это высокорентабельный бизнес. Спрос на пельмени стабилен и не подвержен сезонным рискам и спадам, пельмени, как традиционно русская еда, пользуются примерно одинаковым спросом и зимой и летом. А это означает, что вам не придется перепрофилировать, останавливать ваше **пельменное производство** или снижать его объемы в зависимости от сезона, в отличии, скажем, от производства овощной консервации.

Еще из позитива. Согласно статистики, объемы продаж замороженных пельменей в последние пять лет стабильно увеличивались. В условиях экономического кризиса покупатели вынуждены переходить с дорогих мясных изделий на более экономичные и недорогие продукты –

пельмени из их числа. Можно сказать, кризис только стимулирует данный бизнес и не только не снижая его прибыльность, но и увеличивая доход от **производства пельменей**.

Многие мелкие индивидуальные предприниматели лепят пельмени сами, вручную, работая у себя дома. Если пельменный бизнес, что называется «пошел», - нанимаются наемные работники для лепки пельменей. В любом случае, рано или поздно возникает потребность расширить и автоматизировать производство.

1. Помещение

Если речь идет об организации пельменного производства как отдельного бизнеса, то, разумеется, потребуется помещение, где и будет осуществляться сам процесс лепки пельменей. Неважно, будет ли это ручная лепка или производство пельменей будет автоматизировано. Для организации производства пельменей (пельменного цеха) подойдет практически любое помещение где есть вода, тепло и свет. Главное, чтобы помещение соответствовало всем санитарным нормам. Игнорировать санитарные требования при производстве продуктов питания (в данном случае, пельменей) не стоит. Первая же проверка со стороны СЭС вашего пельменного цеха может не только выписать вам солидный штраф, но и совсем закрыть ваше производство. Так что если вы действительно планируете долгосрочный бизнес - делайте все правильно сразу.

На первых порах для организации небольшого пельменного цеха достаточно помещения в 50 кв. м. Некоторые специалисты уверяют, что и помещения площадью 30 кв.м. вполне хватит для размещения там оборудования и персонала, но мне это представляется весьма сомнительным. Ориентируйтесь лучше именно на пятьдесят метров.

2. Ручная или машинная лепка пельменей? Оборудование.

Есть два принципиально разных варианта того, как будет выглядеть **цех по производству пельменей**. Зависит это от используемого способа лепки пельменей - ручной или машинной. В первом случае лепить пельмени будут вручную специально нанятая бригада лепильщиц, для машинной же лепки пельменей потребуется автоматизировать производство и закупить специальное оборудование. Думаю, не стоит говорить, что производительность механизированной линии значительно выше, а себестоимость готовой продукции ниже, чем при ручной лепке. С другой стороны, стоимость оборудования относительно высока, а пельменям ручной лепки отдают предпочтение многие покупатели и готовы платить за них больше.

На рынке сейчас представлено много предложений по оборудованию для производства пельменей и дефицита в нем нет. Давайте посмотрим, что действительно необходимо, а без чего на первых порах вполне можно обойтись.

Для автоматизированного производства пельменей машинной лепки понадобится специальный аппарат для формования пельменей, оборудования для приготовления теста (мукопросеиватель и тестомес), промышленная мясорубка, фасовочно-упаковочный автомат и холодильные установки, где будет храниться сырье и готовые пельмени. Вот, пожалуй, и все.

Несколько слов о производителях оборудования для формирования пельменей. Очень неплохо зарекомендовали себя китайские производители. В качестве страны – производителя оборудования для формования пельменей посоветую зарекомендовавшие себя китайские пельменные аппараты. Во всяком случае, работают они лучше отечественных аналогов, а цена у них намного более привлекательна. Европейские автоматы для производства пельменей (Италия, Германия, Голландия и т.д.) значительно дороже как китайских, так и российских собратьев, европейский аппарат будет надежнее, но из-за высокой цены окупаться будет дольше.

3. Персонал

Даже если Вы планируете полностью автоматизировать производство персонал пельменного цеха будет составлять не менее пяти человек. Работники должны уметь обращаться с имеющейся техникой и иметь санитарные книжки. На персонале не советую экономить. Дешевая рабочая сила может сказаться на качестве Вашей продукции, даже не смотря на то, что большая часть процесса производства будет автоматизирована.

4. Технологии и ингредиенты

Пельмени – это небольшой кусочек фарша, обернутый в тесто. С тестом сложностей возникнуть не должно, главное чтобы оно было эластичным и не липким (специальное пельменное тесто), а вот с фаршем возможно множество вариантов. Какие специи добавлять в мясной фарш, какие приправы – это Ваш выбор. Главное, чтобы фарш был однородным, не слишком сухим, но и не слишком вязким. Вполне возможно, что Вы придумаете что-нибудь от себя, и это будет Вашей отличительной «фишкой». Возможность легко менять рецептуру пельменей позволит разнообразить ваше производство различным ассортиментом. Это также позволит вам регулировать себестоимость производства – производить и продавать дешевые пельмени или же наоборот дорогие. Вопрос использования растительных и иных добавок (сои и коргинана-удерживателя влаги) остается на совести производителя.

Основное требование к исходным продуктам - мясной фарш и мука должны соответствовать всем санитарным требованиям и иметь соответствующие сертификаты. Не стоит лишний раз давать повод санэпидемстанции Вас замучить проверками и штрафами!

Советую не останавливаться на производстве только одних мясных пельменей. На тех же линиях, по тем же технологиям можно вареники, ravioli, хинкали... Суть такая же – фарш завернут в тесто, но в качестве фарша может быть и капуста, и картошка, и творог. Попробуйте поэкспериментировать в поисках нового сегмента рынка. Имея большой ассортимент значительно проще привлечь внимание покупателя к своей продукции и завоевать рынок. Кстати, несмотря на

имеющиеся ГОСТы, большинство производителей лепят пельмени по разработанным ими самими ТУ.

5. Рентабельность производства пельменей

Приблизительная себестоимость одного килограмма пельменей – семнадцать рублей.

Приблизительная потому что Вы можете очень сильно варьировать эту цену в зависимости от состава и качества фарша. Поэтому стоит хорошо подумать, на какие слои населения Вы рассчитываете свой бизнес – на средний класс или совсем бедных людей. Исходя из этого, и разрабатывайте состав пельменей и их цену. Но одно условие должно соблюдаться всегда – качество Ваших пельменей должно быть всегда на высоте.

6. Маркетинг и реклама

Придумайте своим пельменям хорошее, запоминающееся название. Можно использовать технику «мозгового штурма» – соберите четыре-семь человек и записывайте все, даже самые бредовые идеи всех собравшихся, а потом выберете самую лучшую.

Обзвоните все возможные супермаркеты и продуктовые магазины в вашем городе (или области) и попробуйте заключить с ними договора на реализацию продукции. Попробуйте договориться с оптовыми фирмами занимающимися поставками продуктов. На крайний случай можно поставить на нескольких рынках своих продавцов и реализовывать ваши пельмени. Кстати, последний вариант очень хорош для привлечения покупателей к продукции нового производителя.

Продавцы на рынке, как правило, более разговорчивы, чем продавцы крупных магазинов и общение с покупателям ведется более непринужденно.

От качества ваших пельменей будет зависеть и спрос на вашу продукцию, ведь лучшей рекламой является ваши довольные покупатели, которые обязательно расскажут о ваших пельменях друзьям и знакомым. Таким образом, не тратя ни копейки на рекламу, Вы обеспечите эффективное продвижение своей продукции.

7. Приблизительная смета пельменного цеха

Первоначальные расходы:

- Закупка оборудования – 300 000 (цена очень сильно варьируется в зависимости от страны – производителя оборудования, европейское может стоить и 2 млн рублей).
- Реклама – 30 000 рублей.

Ежемесячные расходы:

- Аренда помещения – 35 000 рублей
 - Расходные материалы – 357 тысяч рублей (тесто и фарш)
 - Заработная плата (из расчета 5 человек) – 80 000 рублей
- Предполагаемый ежемесячный доход – 210 тысяч рублей

Предполагаемая ежемесячная прибыль – 95 тысяч рублей

Срок окупаемости приблизительно три с половиной месяца.

Вычисления сделаны из расчета производства 700 кг пельменей в день.

Впрочем, на какой бы срок окупаемости вы не рассчитывали изначально, смело прибавляйте к нему еще два-три месяца – это время необходимо для отладки работы цеха, достижения максимальной производительности и налаживания каналов сбыта продукции.