

Бизнес-план колбасного производства

Как открыть маленький колбасный заводик

По мнению специалистов, мясоперерабатывающий цех по выпуску вареных и варено-копченых колбас, сосисок и сарделек, мясных деликатесов и дополнительной мясной продукции может стать рентабельным предприятием и приносить прибыль, если его производительность составляет от 1 тысячи тонн продукции в смену.

"Несмотря изобилие в торговой сети колбасных изделий и деликатесов от крупных производителей, таких как "Парнас", "Кронштадский мясоперерабатывающий завод", "Стрелец" и многие другие, начинающие мясопереработчики имеют все шансы преуспеть на рынке», — считает Илья Неводник, коммерческий директор компании "Торговый Мир", занимающейся поставками оборудования для пищевых производств и предприятий торговли и сферы услуг.

По его мнению, потребитель ценит оригинальные рецепты и «домашний» вкус колбас, которым отличается продукция небольших производств. «Кроме того, покупатели устают от однообразия торговых марок в магазинах, а продукция малых производств встречается не в каждой точке. Торговые предприятия, которые ее продают, оказываются в выигрышном положении, потому что предлагают покупателю «эксклюзив». При условии правильной организации дела, мясоперерабатывающий цех, выпускающий 1 тонну продукции в смену, окупается за 4–6 месяцев, а рентабельность такого производства составляет до 30%.

Шаг 1. Помещение

Мясоперерабатывающий цех производительностью 1 тонна продукции в смену требует помещения площадью порядка 300 м².

Подыскивая варианты, нужно учесть, что заниматься производством колбасы можно не везде. Например, не разрешается вести «колбасную» деятельность в жилых домах. "Хороший вариант — помещения, в которых когда-либо находилось пищевые производства, — считает инженер-технолог компании "Торговый Мир" Татьяна Лобанова, — в них предусмотрены необходимые коммуникации и другие немаловажные детали, поэтому цех не придется проектировать "с нуля". Такие площади, в частности, могут найтись на территории одной из 50 городских промзон.

"Не лишне еще на этапе поиска помещения задуматься о стратегии сбыта будущей колбасы. Например, цех может быть открыт при гостинице, у которой есть заинтересованность в сотрудничестве, а также могут найтись свободные площади. Затем часть продукции можно поставлять в рестораны этого отеля», — подсказывает Татьяна Лобанова. В частности, мясоперерабатывающее мини-производство есть при отеле "Пулковская". Еще один удачный вариант — цех при сети магазинов. Так, собственным мясоперерабатывающим производством владеет сеть магазинов «Диета — 18». Строит сеть магазинов под свои нужды и мясоперерабатывающее предприятие «Петербургенка». Малые производства быстрее крупных осваивают выпуск новой продукции, и цех сможет изготавливать те или иные колбасы и деликатесы по специальному заказу сети.

Шаг 2. Составление технического задания

Определившись с помещением, приступают к составлению технического задания на проектирование цеха. Эту задачу помогут выполнить специалисты проектных фирм.

Необходимо оборудовать помещение водопроводными и канализационными сетями и электросетями, системами освещения, вентиляции и кондиционирования, охранной и пожарной безопасности.

Характеристики мясоперерабатывающего цеха производительностью 1 тонна продукции в смену

Расход горячей воды, куб. м./ смена 4,2

Расход холодной воды, куб. м / смена 3,5

Установленная мощность, КВт 116,6

Согласно действующим нормам, в цехе потребуется выделить ряд функциональных зон, каждая из которых предназначена для выполнения той или иной технологической операции. При условии согласования с СЭС, структура цеха может иметь индивидуальные черты, например, иногда 2 разные технологические зоны объединяют в одну. "Так, небольшой цех может закупать мясо в кусках, а не в тушах, — отмечает инженер-технолог компании "Торговый мир" Татьяна Лобанова. — В этом случае можно обойтись без обвалочной зоны». Все зоны должны сообщаться между собой проходами, достаточно просторными для провоза специальных тележек, которые называются «рамы» и служат для перемещения по цеху сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и для ряда технологических операций в ходе производственного цикла. В техническом задании на проектирование цеха должны содержаться следующие данные: описание технологических решений, включая коммуникации; перечень оборудования и характеристика сырья, которые планируется использовать в цехе; данные о продукции, которую предполагается производить.

Основные технологические зоны в составе цеха и их назначение

Технологическая зона Назначение

Низкотемпературная камера 1 Хранение замороженного сырья

Разделочная зона Дефростация, обвалка, жиловка, приготовление фарша

Зона наполнения Наполнение фаршем колбасных оболочек

Низкотемпературная камера 2 «Созревание» продукции

Зона термической обработки Варка или копчение колбас, сосисок, сарделек

Низкотемпературная камера 3 Охлаждение и хранения готовой продукции

Потребуется также душевые комнаты, раздевалки и комнаты отдыха для персонала; помещения кладовых, инвентарный склад и экспедиционная.

Шаг 3. Сертификация

На проектирование цеха разрабатывают проект производства на основании технического задания.

Следует учесть, что в мясоперерабатывающем цехе стены должны быть на 2 метра в высоту выложены белым кафелем, пол тоже нужно выстлать плиткой или зацементировать. Проект производства необходимо согласовать в ветеринарной инспекции. Затем можно приступать к строительству цеха.

«Но прежде, чем предприятие начнет работать, нужно пройти еще ряд процедур, — предупреждает инженер-технолог компании «Торговый мир» Татьяна Лобанова.- Производство должны осмотреть инспекторы Ветеринарной службы, Госэпиднадзора и Госпожнадзора. Эти инстанции, соответственно, выдадут ветеринарное удостоверение, которое будет действовать в течение 1 года, акт об удовлетворительном санитарном состоянии цеха и акт противопожарной безопасности. «Затем необходимо выпустить пробную партию продукции и получить сертификат соответствия на каждый вид изделий, который планируется изготавливать, — продолжает Татьяна Лобанова. — Также

сертификаты должны иметься на все сырье и материалы для производства, включая нитки, служащие для перевязки батонов колбасы. Эти документы выдают органы, занимающиеся сертификацией пищевых производств».

Чтобы облегчить задачу сертификации сырья и материалов, многие предприятия имеют врача-ветеринара в штате. Согласно закону «О защите прав потребителей», продукция должна иметь потребительскую маркировку, где содержатся сведения о товаре и его производителе.

Шаг 4. Оборудование и сырье

В Петербурге представлено оборудование для мясоперерабатывающих цехов отечественного и импортного производства. В России оборудование выпускают АО Усть-Катавский вагоностроительный завод имени С. М. Кирова, «Унитарное предприятие Красноярский машзавод», ЗАО «Востокптицемаш», и др. Имеется на рынке также импортное, производства Германии, Испании, Словении, Польши, и пр. Торговлей оборудованием отечественного и зарубежного производства для мясоперерабатывающих цехов в Петербурге занимаются компании «Торговый Мир», ООО «Карат», ООО «Компания БИО», и т. д. «Комплектация цеха напрямую зависит от его производительности, — отмечает инженер-технолог компании «Торговый Мир» Татьяна Лобанова.

Комплект оборудования для мясоперерабатывающего цеха производительностью 1 тонна продукции в смену

Оборудование Цена

Низкотемпературная камера, 3 шт \$ 3–5 тыс

Волчок, 1000 кг/ час \$ 2–3 тыс. и выше

Куттер, 1000 кг/ час \$ 3 тыс. и выше

Фаршемешалка, V дежи 150 л \$2 и выше

Шприц вакуумный, 1700 кг/ час \$ 1–2 тыс. и выше

Шпигорезка, 250 кг/ час \$ 2 тыс и выше

Клипсатор пневматический \$ 800– 3 тыс.и выше

Пила ленточная \$ 700 -2 тыс. и выше

Термокамера, V кам. 300 кг \$ 2,5 — 4 тыс. и выше

Измельчитель замороженных мясных блоков, 2500 кг/ час \$ 2,5 — 3 тыс .и выше

Льдогенератор, 140 кг/ сутки \$ 3 тыс. и выше

Вакуум-упаковочная машина \$ \$ 2 тыс. и выше

Слайсер \$ 350 и выше

Массажер вакуумный \$ 1800 и выше

Вспомогательное оборудование и материалы

Столы технологические

\$ 800 — 1000 тыс

Емкости технологические \$ 1 тыс

Рамы \$ 1 — 2 тыс

Измерительные приборы \$ 500 — 1000

Режущий инструмент и принадлежности \$ 1, 5 тыс и выше

Итого \$ 34 тысячи и выше, в зависимости от производителя и поставщика оборудования

Потребность сырья для цеха составит около 1520 кг мяса на кости в смену. Затраты на открытие цеха окупаются в течение 6 месяцев. В среднем успешно развивающийся мясоперерабатывающий цех приносит до \$ 8 тысяч прибыли в месяц, и выше.

Шаг 5. Персонал

Для обеспечения работы мясоперерабатывающего цеха производительностью 1 тонна продукции в смену основной штат персонала составляет 7 человек, это технолог и операторы оборудования.

Кроме того, нужны

уборщица,

рабочий,

менеджеры по закупкам и реализации товара.

По словам инженера — технолога компании «Торговый Мир» Татьяны Лобановой, работник небольшого производства, как правило, совмещает 2–3 должности.

«Главный человек на мясоперерабатывающем производстве — технолог, — отмечает Татьяна Лобанова. — В его задачи входит разработка рецептов, калькуляция продукции, контроль качества сырья и готовых изделий, за ходом производственного процесса, температурными режимами, и т. д.» Зарботная плата технолога малого мясоперерабатывающего цеха в среднем по городу составляет 18–60 тыс. рублей в месяц. Оборудование цеха потребует 4 операторов в смену. Этим специалистам платят 9–12 тыс. рублей. Механик получает порядка 9 тыс. рублей, уборщицы — около 4 тыс. рублей.

Предприятию также потребуются водители, зарплата которых на производственных фирмах составляет порядка 12 - 15 тыс. рублей в месяц.

Источник: <http://bossbusiness.ru>