

Бизнес-план производства масла

Скользкий доход: открываем производство масла

Хотя мини-маслобойщиков сегодня пруд пруди, для новичков в этом бизнесе есть место под подсолнечником. Практически все производители подсолнечного масла выходят на рентабельность выше 20% и окупают свой промысел за 3-5 месяцев.

ДЕНЬГИ

Первое и главное. Из всех сил старайтесь, чтобы при регистрации вас признали сельхозтоваропроизводителем. Тогда вам светят огромные налоговые льготы.

Как видно из расчетов приведенных ниже, выгоднее перерабатывать собственные или приобретаемые семена. Но из-за постоянных возникающих проблем с наличием сырья на свободном рынке, конечно же, не стоит отказываться от оказания услуг по "давке" чужих семечек - это позволит наладить постоянные связи с поставщиками сырья и покупателями произведенной продукции. Будет стабильно и ритмично работать маслобойный участок - будут стабильными ваши доходы. Кроме того, работа по оказанию услуг населению - самая беззаботная.

Надавил - получи свою маленькую копейку и не думай о том, как продать масло, не нужно тратиться на его перевозку, хранение и прочее.

РАЗРЕШЕНИЯ

Полукустарная "давка" семечек - не какой-то супербизнес, чтобы на него требовались лицензии или другие специальные разрешения. Не обязательно "одевать" на себя юридическую "маску" - достаточно остаться физлицом и платить традиционную дань.

Главными согласователями вашего бизнеса будут санитарно-эпидемиологическая станция, пожарное управление, водоканал, электро- и газослужбы.

Санитарно-эпидемиологическая станция, выехав на место производства, стремится в первую очередь удостовериться в том, что цех не расположен рядом со свинофермой или автозаправкой, что соблюдены все ТУ и т.д. Пожарники протестируют цех на пожаро-, взрывоопасность.

СИТУАЦИЯ НА РЫНКЕ

Собственно говоря, у масложировиков не существует понятия "среднее" предприятие. Кроме больших МЭЗ и МЖК существует так называемый маслобойный промысел. В селах или в районах "при Союзе" работали маслобойни, принадлежавшие государству и находившиеся как бы в сфере бытового обслуживания.

Мощность такого маслобойного участка составляла 3-5 т семян в сутки. Основным родом ее деятельности была переработка семян, украденных или заработанных колхозниками.

В постсоветское, а точнее, еще в перестроечное время мини-масло-бизнес стал приобретать массовый характер. Были периоды, когда небольшие "давильщики" составляли огромную конкуренцию крупным предприятиям. Да и сегодня крепкие парни в

прорезиненных фартуках отбирают у крупных предприятий немалую долю региональных рынков сбыта.

Выбитое на таких давилнях масло потребляли и потребляют не только сельхоздавальцы. Хотя в каждом магазине при "совке" хватало казенного растительного жира, подсолнечное масло, продающееся на рынке, привлекало тонких ценителей своим непревзойденным ароматом.

Зарабатывать на полученном мини-способом масле могут как частные давальцы, так и владельцы маслобоен. Первым сырье очень часто совсем достается чуть ли не задаром вторые выигрывают за счет того, что реализуют масло на рынках, где торговые издержки минимальны (а если рынок недалеко от места производства, то минимальны и транспортные расходы). И хотя сегодня мини-маслобойщиков пруд пруди, для новичков в этом бизнесе есть место под подсолнечником. Тем более сейчас, когда в стране остается основная масса сырья.

По утверждению опрошенных специалистов, практически все производители подсолнечного масла выходят на рентабельность выше 20% и окупают свой промысел за 3-5 месяцев. Главное - наладить поставку сырья и сбыт готовой продукции.

ПОМЕЩЕНИЕ

К "маслобойному" цеху всяческими надзорными службами предоставляются традиционные для пищеперерабатывающего предприятия требования.

Производственное помещение, где происходит переработка 100-125 кг семечек в час, может занимать площадь 35-40 кв. м. В помещении цеха должен быть твердый бетонный пол. От пола вверх на высоту двух метров - покрашенные панели. Выше - оштукатуренная и побеленная поверхность.

Можно одно такое помещение цеха использовать для "давки" и для фильтрации масла одновременно, либо разъединить эти два участка на комнаты по 20 кв.м. Второе - самое большое - помещение для хранения сырья займет 50-80 кв.м площади. Если семечку утрамбовать в меньшем помещении на высоту 1,5 м, а не засыпать в просторный "домик", где продукт сможет свободно "дышать", она испортится. То есть чем тоньше слой семечек на полу, тем лучше. Желательно, чтобы на этом складе могло одновременно храниться 30-45 т семян подсолнечника.

Еще одно немаленькое помещение - 30-40 кв.м - понадобится для хранения жмыха. Жмых может самовозгораться, это важно учитывать. Маслобойщики старыми дедовскими методами меряют температуру у этого жаркого продукта, засовывая деревянную палочку в кучу жмыха. Если палочка стала горячей - готовь огнетушители или срочно вывози корм скотине.

На складе готовой продукции (20-30 кв. м) может быть установлено 5-7 емкостей для подсолнечного масла общей вместимостью 10-15 кубов. В принципе, допускается хранение масла в таре из низкоуглеродистой стали. Потому что при хранении масла на поверхности емкости образуется воскоподобный слой, который предохраняет продукт от вредного влияния металла. Но когда санэпидемстанция дает сертификат качества на продукт, санитары выясняют, какой будет срок хранения. Если тара ржавеющая, то больше чем на месяц сертификат не дадут, потому что при таком хранении меняются качественные показатели продукта. Для начинающего предприятия сразу приобрести баки

из нержавеющей стали будет, безусловно, накладно. Но со временем, "раскрутившись", можно обставиться блестящими бочонками. Очень часто в качестве тары используются традиционные молочные бидоны из пищевого алюминия.

НУЖНО БЫТЬ НЕМНОГО ПОЛИТИКОМ

Открывая маслобойный цех, необходимо решить для себя два самых важных вопроса: где брать сырье и куда сбывать готовую продукцию. Важно найти стабильного покупателя растительного масла, чтобы можно было планировать прибыль.

Изначально проще будет тем, кто, начиная этот бизнес, уже занимается торговлей - реализация масла просто вольется в готовую схему. Что касается жмыха - это высоколиквидная продукция и потребителя на нее найти нетрудно.

Хорошо бы с осени найти географически близкого поставщика семечек, который согласится на регулярные поставки небольших партий, а, в идеальном случае, еще и с отсрочкой оплаты. Это даст возможность свести к минимуму затраты на сырье, а значит - повысить прибыльность. Но такие совпадения - скорее, поэтические исключения, чем правило в суровой прозе жизни.

Часто сами сельхозпроизводители закупают пресс и перерабатывают собственные семена, оперативно реагируя при этом на покупательский спрос, используя жмых в собственном хозяйстве и хотя бы частично удовлетворяя собственную неиссякаемую потребность в дензнаках за счет реализации масла.

Кстати, нужно быть немного политиком и учитывать существующий менталитет. Если в каком-нибудь селе открывается маслобойный участок, это часто воспринимается не лучшим образом: хозяин-де "жирует". Так что владельцу маслобойни нужно поддержать и садик, и школу, уделив немного масла, чтобы создать положительный имидж.

ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ

В стандартный комплект оборудования для маслобойни входят: оборудование для приема, транспортировки, хранения семян; оборудование предварительной подготовки семян к отжиму; оборудование для прессования; оборудование для фильтрации и очистки растительных масел; оборудование для фасовки масел.

Обычная маслянистость подсолнечника колеблется от 33% до 57%. И задача производителя - вытянуть из семечки как можно больше масла. Для этого разрабатываются различные технологии и совершенствуется оборудование, призванное выдавить из семени последние соки.

Чтобы сделать из семечки масло, необходимо:

1. Очистить семена от сорных примесей.
2. Обрушить семена, т.е. удалить лузгу (плодовую оболочку).
3. Отвеять полученное на сепараторах или на сеевейках. При помощи воздушных потоков или калиброванных сит лузга отделится от зерна.

4. Провальцевать - разрушить само зерно. В результате получается измельченная масса - мятка.

5. Обдать теплом и влагой мятку. Выйдет мезга.

6. Отжать масло из мезги. Получается жмых (или мисцелла) и растительное масло. На крупных маслозаводах жмых, в котором содержится 11-14% масла, еще обрабатывают растворителем - забирают остатки растительного масла - и получают шрот, в котором остается только 2% масла.

Мини-маслобойный промысел часто называют "предварительным съемом" масла. Это не значит, что кто-то будет масло доснимать. Просто речь идет об упрощенной схеме, "походном" производстве, заводящемся с мешка семечек. Особенно влияет на качество конечного продукта тепловая обработка мятки на жаровне (грубо говоря, на большой сковородке). Народ нынче все больше образовывается насчет того, как не только вкусно, но и правильно поесть. Не только почитатели всяких диетологических систем понимают - чем темнее масло, тем оно "мертвее", вреднее, канцерогеннее. Если температура "сковороды" больше 120о С, то масса полезных веществ (в том числе витаминная группа Е) просто уничтожается. Посему в данном обзоре мы решили сосредоточиться на шнековом оборудовании. В нем "горячо" от трения, но температура семечек больше 1200 С не должна подниматься. Жаровня не нужна совсем. Мало того. Шнековые прессы могут давить масло из семечек в шелухе, поэтому исходное сырье для обработки такими прессами только провеивается и пропускается через калибратор (чтобы убрать крупный мусор). Шнековые прессы (они же прессы-экструдеры) действуют по принципу мясорубки и конструктивно состоят из нескольких частей: подающая часть, измельчающая и окончательный выжим.

Масло, которое только что вышло из-под пресса, специалисты рекомендуют сразу охладить до 60 градусов. Иначе оно тут же, поглощая кислород и влагу, начнет терять в качестве.

После пресса масло требует доработки. Первые две ступени рафинации (очистки) - это очистка от механических примесей и от воска. Существуют два метода очистки - отстаивание и фильтрация. Причем отстаивание немногим хуже фильтрации, иногда даже говорят, что лучший фильтр - это время. При температуре окружающей среды 15-200 С, масло нужно отстаивать приблизительно неделю.

Для ускорения этого процесса, да и чтобы не загромождать площади накопительными емкостями, масло фильтруют. К слову, предварительную, "грубую" фильтрацию лучше проводить после охлаждения масла до 60 С. Когда масло остыло до 20 С, можно ее подвергнуть "тонкой", более тщательной фильтрации.

Фильтры, применяемые в пищевой промышленности вообще, пригодны и для отцеживания масла. Особенно распространены рамочные фильтры, состоящие из слоев фильтровальной ткани (хлопчатобумажной или лавсановой), через которые продавливается масло. Фильтровальный материал, понятное дело, в процессе производства расходуется. Его можно покупать у поставщиков оборудования либо в других местах - это не дефицит.

Фильтрация с вакуумированием - это когда масло "силой вакуума" протягивается через слой перлита (фильтровальный материал), оставляя на нем всяческие излишки. После такой обработки масло осветляется и достаточно долго хранится.

ПЕРСОНАЛ

Трудиться в маслобойном цехе может один человек. Более того, один человек может обслуживать два агрегата. Так как оборудование не сложное, специального образования не требуется, разве только с точки зрения электробезопасности (это так называемая третья группа допуска). Чаще всего продавцы оборудования сами делают пробную партию масла, чтобы проверить, показать и презентовать товар. За это время, собственно и можно научиться, что нажимать и за что дергать.

Директор, а чаще всего он же и владелец, несет на себе административную и сбытовую нагрузку, ведет переговоры с клиентами, закупает сырье и т.д.

<http://bossbusiness.ru>