

Кто из нас не сталкивался с проблемой, как выбрать хорошее мясо? На рынке покупать не хочется. В магазине тоже не всегда найдешь. Гораздо аппетитнее выглядят аккуратные кусочки розовой вырезки, с геометрической точностью нарезанный антрекот, фарш, который готовится прямо на глазах у покупателей, которые обеспечили популярность торговым прилавкам с названием "Арабское мясо".

Мясо, которое продается в этих торговых точках, не арабское, а российское. Зато торгуют мясом арабы. В чем же секрет такой популярности?

Во-первых, хороша сама идея - вся разделка мяса происходит на глазах у покупателей. За прилавком установлены два крюка, на которых висит туша, тут же стоит электромясорубка, в которой готовят фарш. Специи стоят на прилавке. При желании их можно дегустировать, а потом решить, с чем будет фарш. При таком подходе обман практически исключен. Покупатель при желании может даже выбрать, от какой части туши отрезать кусок. Поэтому идея такой торговли быстро прижилась, а покупатель оказался готов платить деньги за качество.

Второй секрет - квалификация мясников. Арабы - первоклассные торговцы. Кроме того, слаженная, ловкая и аккуратная работа привлекает покупателей. Но хорошие мясники есть везде. Так что у вас есть шанс, воспользовавшись этой идеей, открыть свое дело.

Для того, чтобы открыть подобную торговую точку, достаточно прилавка, который можно взять в аренду в продуктовом магазине. Площадь, которая Вам понадобится, займет около 6 кв.м. Существует два варианта получить место в магазине:

1. Заключение договора о совместной деятельности. В этом случае магазин сдает Вам в аренду площадь вместе с прилавком, снабжает Вас оборудованием. Вы ведете совместную финансовую отчетность. Вам не потребуется получать огромное количество разрешений на Вашу деятельность, так как магазин уже имеет все необходимые документы.
2. Аренда торговой площади. Если Вы выбрали этот вариант, то придется обойти немало инстанций для оформления необходимых бумаг, а также потратиться на оборудование.

При заключении договора с партнером будьте внимательны: лучше сразу учесть все нюансы, которые могут возникнуть в будущем. Как показывает практика, магазины сначала охотно соглашаются пустить под свою крышу начинающих предпринимателей, а когда видят, что дело у них идет на лад, начинают вставлять палки в колеса. Поэтому советуем установить штрафные санкции для нарушителей договора.

Для того, чтобы вести торговую деятельность Вам потребуются:

- * Лицензия на распространение продуктов питания
- * Разрешение на торговлю
- * Справка-разрешение от СЭС

Лицензию на распространение Вы можете получить в Лицензионной Палате Вашего города. Оформляется она в течение одного месяца на основе следующих документов:

- 1) заявление-заявка по установленной форме, согласованное с администрацией муниципального (административного) округа;

- 2) копии свидетельства о регистрации юридического лица или индивидуального предпринимателя (физического лица), подающего заявку на лицензирование;
- 3) копии учредительных документов - устава, учредительного договора. Эти документы представляются в случае необходимости подтверждения юридического адреса;
- 4) оригинал справки налогового органа о постановке на учет;
- 5) оригинал заключения органа санитарно-эпидемиологического надзора, на территории которого расположен объект лицензирования.

Разрешение на торговлю необходимо получить в случае, если магазин до Вашего появления мясом не торговал. Если же такая торговля уже велась - оформлять документ нет необходимости. Разрешение на торговлю можно получить в Управлении административного округа, на территории которого находится ваш магазин.

Справка-разрешение от СЭС оформляется в районной санэпидемстанции. Для этого придется завести медицинские книжки на всех Ваших сотрудников. Каждый работник регулярно должен проходить медосмотр, результаты которого будут заноситься в эту книжку. Санитарное состояние рабочего места будет находиться под контролем врача-куратора. Обычно частота проверок со стороны СЭС зависит от того, в каких отношениях с этой организацией находится магазин.

ОБОРУДОВАНИЕ

Оборудование для Вашей торговой точки должно выглядеть респектабельно и быть доступным по цене. Довериться иностранным производителям или отечественным - решайте сами.

Итак, вам необходимо приобрести:

1. Морозильный прилавок (средняя стоимость 2 000 USD)
2. Кассовый аппарат (90 USD)
3. Электромясорубка (460 USD)
4. Набор ножей
5. Топор

Также потребуется спецодежда для мясников. Для удобства рядом с прилавком можно оборудовать раковину. Красивая вывеска над прилавком послужит одновременно и рекламным, и эстетическим целям. В сумме все Ваши затраты не превысят 3 000 USD.

Ваша главная цель - обеспечить своей фирме торговую марку. Сделать это можно только торгуя качественным и свежим мясом. Конечно, удобнее работать с постоянными поставщиками. Но даже им не стоит доверять на 100%. Помните, что за торговлю некачественным сырьем следует уголовная ответственность. Поэтому всегда сохраняйте накладные-сертификаты, которые получаете от поставщиков, проверяйте клейма.

Обычно в день продается около 250 кг говядины (одна туша) и 150 кг баранины (одна туша). Таким образом, на закупку сырья ЕЖЕДНЕВНО Вам будут необходимы около 850 USD. Со временем Вы разберетесь, в какие дни продукции уходит больше, а в какие торговля не идет, и сможете корректировать закупки мяса.

Доход напрямую будет зависеть от уровня квалификации рабочих: даже очень качественный товар нужно суметь подать лицом. В среднем ежедневный доход составляет 400 USD с продукции на сумму 850 USD. Расходы же предстоят следующие:

1. транспорт - 300 USD (мясо надо доставлять в магазин, впрочем, это вполне можете делать и лично Вы);
2. аренда плюс коммунальные услуги 300 - 1500 USD (зависит от того, ГДЕ Вы арендуете и КАК договоритесь. Сюда же входит плата за пользование холодильником);
3. зарплата двум мясникам и продавцу 800 USD;
4. дополнительные расходы (на случай порчи мяса, штрафов и т.д.).

После вычета всех затрат Ваша прибыль до налогообложения составит 5 000-6 000 USD. Впрочем, это напрямую зависит от товарного вида продукции и количества покупателей.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Многие считают, что производить качественные колбасные изделия можно только на мясокомбинате. А как же домашняя колбаса? Малый колбасный цех вполне может вступить в конкуренцию с "гигантами", сделав ставку на качество продукции.

ВЕТЕРИНАРНОЕ УДОСТОВЕРЕНИЕ

Правильно выбрать помещение для цеха - значит на 50% обеспечить успех. В жилых помещениях размещать колбасное производство запрещается. Рано или поздно сотрудники ветеринарной инспекции все равно закроют производство. Не торопитесь. Пригласите специалиста мясной отрасли, посоветуйтесь с ним и поручите ему подготовить предложения в виде пояснительной записки к техническому проекту цеха. Пусть он как профессионал всесторонне проанализирует возможности использования арендуемого Вами помещения, то есть укажет где будет происходить обвалка мяса, где будет процесс производства, в каких помещениях будут установлены холодильные камеры. Очень важно, чтобы потоки готовой продукции и переработанного сырья не пересекались. Это - одно из главных требований ветеринарной инспекции. Кроме того, согласно "Временным санитарным правилам для мясоперерабатывающих предприятий" от 30 сентября 1996 г., в вашем цехе обязательно должны существовать:

- * Низкотемпературная камера для хранения сырья
- * Холодильные камеры: одна для созревания фарша, другая - для хранения готовой продукции
- * Отделение дефростации сырья и подготовки его к переработке/туалет, зачистка/
- * Сырьевой цех /обвалка, жиловка туш/

- * Производительный цех : измельчение и посол сырья, составление фарша, осадка батонов
- * Термическое отделение, охлаждение колбас /душирование/
- * Склад для хранения сухих сыпучих продуктов
- * Помещение для хранения и подготовки специй
- * Кладовая для хранения инвентаря и вспомогательных материалов
- * Моечная оборотной тары
- * Помещение для хранения и приготовления раствора нитрита натрия
- * Бытовые помещения : раздевалка, санузлы, душевые, комната приема пищи персонала, хранение санитарной одежды
- * Экспедиция

Сокращение этого перечня допустимо, но только при согласовании с органами госсанэпиднадзора. В техническом задании на проектирование цеха должен быть проведен анализ имеющихся сырьевых ресурсов, сделан сырьевой расчет, составлен ассортимент вырабатываемой продукции. Также необходимо дать краткое описание технологических решений и указать состав используемого оборудования. Когда проект готов, его надо согласовать с ветеринарной инспекцией. Ассортимент продукции должен быть утвержден администрацией и согласован с органами санэпиднадзора. И только после этого, с учетом всех замечаний, можно приступать к созданию цеха. Согласитесь, что вносить коррективы на бумаге гораздо легче и дешевле, чем перестраивать здание и менять оборудование.

Когда все готово к производству, приглашайте ветеринарного инспектора и сотрудников СЭС. Если Вы выполнили все необходимые требования и санитарное состояние цеха удовлетворительное, то Вам выдается ветеринарное удостоверение сроком на один год, а Госсанэпиднадзор составляет акт, подтверждающий санитарную пригодность Вашего цеха. Без этих документов Вы не сможете получить сертификат соответствия на будущую продукцию. Кроме того, согласно Ветеринарному законодательству РФ, предприятие по переработке животноводческого сырья, не имеющее ветеринарного удостоверения, подлежит закрытию.

СЕРТИФИКАТ

Согласно "Закону о защите прав потребителя", продукция, поступающая в торговлю, должна сопровождаться сертификатом соответствия и иметь потребительскую маркировку, по которой можно определить производителя. Обязательная сертификация пищевой продукции может производиться в двух формах:

1. По документам Системы сертификации ГОСТ Р
2. По правилам сертификации продукции с использованием заявления-декларации.

В настоящее время по первой схеме сертификацию проходят в основном большие цеха, с отлаженной системой производства. Дело в том, что ГОСТ Р предусматривает наличие у

предприятия выданных тем же РОСТЕСТом сертификата производства (Ваше производство должно быть безукоризненно налажено и находиться под жестким контролем), или сертификата качества (предполагается поэтапный контроль всего процесса производства и наличие у работающих определенной квалификации). Получить эти сертификаты начинающему малому предприятию сложно.

Перечень документов, предоставляемых предприятием, для Системы сертификации ГОСТ Р:

- Сертификат производства или системы качества.
- Протокол испытаний продукции в аккредитованной лаборатории
- Гигиенический сертификат
- Ветеринарное свидетельство

Большинство малых цехов проходят сертификацию с использованием ЗАЯВЛЕНИЯ-ДЕКЛАРАЦИИ. То есть предприятие обращается в РОСТЕСТ и дает гарантию, что будет выпускать безопасную продукцию, соответствующую нормативно-технической документации. К заявлению прилагается следующий перечень документов:

1. Копии учредительных документов, аренды п/площадей.
2. Копию справки из СЭС о разрешении производства.
3. Перечень вырабатываемой пищевой продукции с указанием нормативно-технических документов
4. Копии нормативно-технической документии (НТД) на новые виды продукции согласованные с Торговлей, СЭС и зарегистрированные во ВНИИ Стандарт. Гигиенический сертификат - как форма согласования НТД с СЭС.
5. Документ о возможности предприятием контроля физико-химических показателей качества или договор с действующей лабораторией.
6. Документы-сертификаты подтверждающие безопасность сырья и упаковочных материалов.
7. Образцы продукции испытаний.
8. Договор по сертификации продукции.
9. Ветеринарное удостоверение.

После экспертизы этих документов Госнадзор производит обследование производства с оформлением акта. И, если к Вам нет претензий, выдается сертификат соответствия. По закону сертификат должен выдаваться сроком на три года. Но для малого цеха, у которого постоянный ассортимент еще не сложился, дешевле и целесообразнее получить сертификат на один год. За это время Вы окончательно решите, какую продукцию будете производить, и полностью наладите процесс производства. Главное - не получить сертификат, а СОХРАНИТЬ его. Поэтому будьте готовы к ежеквартальному

инспекционному контролю со стороны РОСТЕСТа, СЭС и Ветеринарной инспекции. Этот контроль включает в себя осмотр помещения и анализ проб производимой продукции. Причем при отборе проб проверяют состояние упаковки и маркировки. Если их состояние не соответствует установленным нормативным документам, продукция подлежит конфискации.

СЫРЬЕ

Возьмите себе за правило собирать ВСЕ документы у поставщиков. Все, что Вы покупаете для производства продукции (мясо, оболочки, нитки для перевязки колбасных батонов) должно быть СЕРТИФИЦИРОВАНО. Лучше всего заключить договор с санитарным врачом или врачом-товароведом. Во-первых, только специалист сможет прочитать сопроводительно-ветеринарную документацию и оценить ее подлинность. Сейчас можно купить любой документ, и только врач по внешнему виду туши может определить, проводили мед.экспертизу или нет. Во-вторых, от специалиста Вы узнаете, откуда продукция и кто ее клеймил. В-третьих, имея при своем цехе врача-товароведа, Вы можете быть абсолютно уверены в качестве сырья, и отношение со стороны СЭС и Ветнадзора к Вам будет совсем иное.

Если Вы покупаете небольшие партии сырья у фермерских хозяйств, медэкспертизу можно проводить непосредственно при производстве. Например, заключив договор с ветеринарно-санитарной лабораторией ближайшего рынка. Работают в таких лабораториях, как правило, опытные специалисты. Они проведут все обязательные анализы (осмотр туши, голов, внутренних органов, бактериоскопия, дозиметрия) и поставят клейма. Стоит это всего 13 рублей за тушу.

Если Вы покупаете сырье за рубежом, то Вам необходимо получить разрешение на ввоз. Ввоз на территорию РФ подконтрольных Госветнадзору грузов осуществляется на основании письменных разрешений главного государственного ветеринарного инспектора и его заместителей. Для этого не меньше чем за 30 дней до ввоза подконтрольного груза его владелец обязан письменно обратиться в ветеринарную службу области (края, республики) с указанием характеристики груза, цели импорта, страны СНГ, места хранения, карантинирования, переработки.

Подконтрольный груз должен соответствовать ветеринарным требованиям при импорте, а именно:

* Иметь сертификат общей формы или сертификат, согласованный с ветеринарной службой страны-экспортера

* Снабжаться соглашениями (конвенциями, договорами, протоколами), заключенными между ветеринарными службами РФ и иностранными государствами.

Выполняя все требования РОСТЕСТа, СЭС и Ветнадзора, сотрудничая, а не ведя войну с этими инстанциями, Вы очень быстро заметите, как меняется отношение к Вашей фирме. Вам всегда пойдет навстречу, помогут и подскажут, как решить возникшие проблемы.

ПОМЕЩЕНИЕ

Наладить производство совсем не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Правильно выбрать помещение - значит на 50% обеспечить ваш успех. Пригласите специалиста мясной отрасли, посоветуйтесь и поручите ему подготовить предложения в

виде пояснительной записки к техническому проекту цеха. Пусть он как профессионал проанализирует возможности использования данного помещения, укажет, где будет происходить обвалка мяса, где будет происходить процесс производства, где будут установлены холодильные камеры. Очень важно, чтобы потоки готовой продукции и переработанного сырья не пересекались. Это - одно из главных требований ветеринарной инспекции. Кроме того, согласно "Временным санитарным правилам для мясоперерабатывающих предприятий" от 30 сентября 1996 года, в Вашем цехе должны существовать:

- * низкотемпературная камера для хранения сырья;
- * холодильные камеры: одна для созревания фарша, другая - для хранения готовой продукции;
- * отделение дефростации сырья и подготовки его к переработке;
- * сырьевой цех;
- * производственный цех: измельчение и посол сырья, составление фарша, осадка батонов;
- * термическое отделение;
- * склад для хранения сухих сыпучих продуктов;
- * помещение для хранения и подготовки специй;
- * кладовая для хранения инвентаря и вспомогательных материалов;
- * моечная оборотной тары;
- * помещение для хранения и приготовления раствора нитрита натрия;
- * бытовые помещения: раздевалка, санузел, душевые, кухня, хранение санитарной одежды;
- * экспедиция.

Разумеется, при согласовании с СЭС некоторые из этих помещений можно совместить, а от некоторых просто отказаться. К примеру, если Вы купили моноблок: мини-цех в контейнере. Такой цех смонтирован с учетом всех требований СЭС. Тогда Вам нужно просто арендовать участок земли и подвести коммуникации. Моноблоки очень удобны для сельской местности, ведь найти там подходящее помещение трудно.

Площадь Вашего помещения напрямую будет зависеть от мощности оборудования. Чтобы производство было рентабельным, производительность цеха должна быть не менее 200 кг в смену. Такой цех можно разместить на площади 45 - 50 кв/м:

- * холодильная камера объемом 6 кубов (рассчитана на недельный запас сырья) займет 4 кв/м;
- * холодильная камера (для готовой продукции), объем 400 литров займет площадь 2 кв/м;

* само оборудование поместится на 15 кв/м;

* остальную площадь займут проезды и другие подсобные помещения.

Таким образом, аренда помещения площадью 50 кв/м будет обходиться в 3 500 USD в год. Если Вы решили открыть более мощный цех (800 кг в смену), то площадь помещения увеличится до 100 кв/м, а плата за аренду до 7 000 USD в год.

Сколько потребуется людей? Небольшую колбасную линию вполне могут обслуживать два человека. Кроме них, Вам понадобится технолог (для контроля за качеством продукции и составления технических условий, т.е. рецептов колбас), два мясника (для разделки туш и обвалки мяса), экспедитор, бухгалтер и механик. Многие процессы автоматизированы, поэтому один человек вполне может совмещать две должности.

ОБОРУДОВАНИЕ

Для изготовления колбас и мясных деликатесов потребуется приобрести следующий комплект:

- Обвалочный стол и ножи. Для разделки туш, отделения мяса от костей, жиловки и измельчения шпика необходимо иметь специальный комплект ножей.
- Холодильные камеры. Их придется покупать как минимум две: одну для сырья, другую - для готовой продукции.
- Фаршемешалка. Это приспособление мешает фарш со специями и разбивает его на более мелкую фракцию. Здесь же производят посол мяса.
- Волчок (электрическая мясорубка). Основной инструмент для изготовления колбас.
- Куттер. Необходим для приготовления фарша вареных колбас и паштетов. Без этой установки можно обойтись, если вы не будете выпускать колбасы высшего сорта ("докторская", "любительская"). Для изготовления колбас 1-2 сорта и сарделек будет достаточно фаршемешалки.
- Шприц. Предназначен для набивки фарша в колбасную оболочку. Если Вы производите небольшие объемы продукции, для этих целей можно использовать мясорубку со специальными насадками.
- Печь с дымогенератором. На печи лучше не экономить, так как от ее качества во многом будет зависеть производительность цеха. Универсальная печь должна выполнять следующие операции: обсушка, обжарка, варка и копчение.

ОБОРУДОВАНИЕ

На современном рынке технологий представлено много фирм, торгующих как отечественным так и зарубежным оборудованием. Разброс цен велик. Если отечественная линия для производства вареных колбас (200-250 кг в смену) обойдется, в зависимости от комплектации, может стоить от 8 000 USD, то импортные аналоги стоят в 2 а то и в 5 раз дороже - до 80 000 USD. Основные отличия - в автоматизации, дизайне, сервисных возможностях, материалах. Впрочем, конверсионное российское оборудование несколько не хуже. К тому же, согласно новым "Санитарным правилам", производители должны

выпускать оборудование либо из нержавеющей стали, либо из пищевого алюминия. Это несколько отразилось на стоимости, но увеличило долговечность, улучшило качество и дизайн.

ЦЕНА

При открытии цеха может понадобиться ремонт или перестройка помещения, а это - дополнительные расходы. Возможно, Вы найдете что-нибудь подходящее и обойдетесь без этого. Поэтому средства на ремонт не будем вносить в стартовый капитал.

Обязательные же расходы выглядят так:

- * регистрация - 700 USD
- * оборудование - 8 000 USD
- * холодильная камера - 4 000 USD
- * первичная закупка сырья - 1 500 USD
- * аренда за 2 месяца - 600 USD

Итого, для открытия собственного цеха вам понадобится около 15 000 USD

Теперь о том, что принесет Вам такая линия. К примеру, вы производите сардельки. Для этого в смену вам потребуется 160 кг говядины (1,5 USD за кг) и 68 кг свинины (1,8 USD за кг). Итого, на сырье уйдет 360 USD. Из этих компонентов у Вас получится 250 кг готовой продукции на сумму 680 USD. Валовый доход в месяц - 17 000

Расходная часть:

- 1) закупка сырья - 9 000 USD
- 2) фонд зарплаты - 2 200 USD
- 3) коммунальные платежи - 700 USD
- 4) аренда - 300 USD

Учитывая дополнительные расходы, получаем прибыль - около 5 000 USD в месяц. Впрочем, такие цеха, как правило, работают в две смены и оборот соответственно увеличивается. Рентабельность составляет 25-30 %. Иногда больше. Окупается оборудование примерно за 2-3 месяца. И еще один плюс - на Вашем столе всегда будут самое свежее мясо и колбаса, в качестве которых Вы будете совершенно уверены.