

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Агротехнологический колледж»

Региональная студенческая научно-практическая конференция
«Современные аспекты производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Бизнес план мини сыроварни
«Прыжок молока в бесконечность»

Направление: «Развитие агробизнеса»

Выполнила:
студентка 2 курса
ГАПОУ ТО
«Агротехнологический колледж»
Биктимирова Диана Олеговна
Руководитель:
Преподаватель ГАПОУ ТО
«Агротехнологический
колледж»
Науменко Елена Викторовна

Оглавление

	Стр.
1. Введение.....	3
2. Цели и задачи бизнес плана.....	3
3. Описание продукта.....	3
4. Производство сыров в Российской Федерации.....	4
5. Маркетинг	5
6. План производства.....	6
7. Подбор оборудования.....	6
8. Организационная структура.....	7
9. Таблица №1	7
10. Таблица №2	7
11. Таблица №3.....	8
12. План выпуска продукции.....	8
13. Расчёт срока окупаемости.....	9
14. Заключение.....	9

Введение

На сегодняшний день в торговой сети представлен большой ассортимент сыров, к сожалению действительно натуральных и качественных сыров, на рынке представлено небольшое количество. Очень большой процент товаров содержит добавки, которые не являются функционально необходимыми при производстве сыра это - красители, усилители вкуса, ароматизаторы и консерванты. Последнее время потребители стали чаще отдавать предпочтение натуральным продуктам, наблюдается тенденция здорового питания, отдаётся предпочтение не цене, а качеству именно поэтому целесообразно при выборе бизнес идеи отдавать своё предпочтение бизнес проектам по переработке сельскохозяйственной продукции в частности молока. Одним из таких проектов может быть проект мини – сыроварни.

Благоприятным фактором для производства сыров в России стало наложение санкций на большую часть зарубежных сыров. Российские сыры до введения санкции занимали лишь 45% от общего количества сыров представленных на прилавках магазинов, сейчас доля сыра Российских производителей составляет 80%.

Следует понимать, что на спрос помимо перечисленного влияют вкусовые характеристики сыра. Для начала производства сыров необходимо изучить не только рецептуры сыра, но и выявить предпочтения потребителей сыра. В наше время насчитывается более 500 видов и 2000 сортов сыра, каждый из которых одновременно похож и не похож на другой. Поэтому методом проб и ошибок, сочетанием различных рецептов, добавлением различных добавок, можно вывести сыр определенной группы. Желательно перед началом деятельности провести дегустацию среди своих знакомых и близких, для того, чтобы понять, нравятся ли вкусовые качества сыра и будут ли его покупать.

Цель бизнес плана: Планирование хозяйственной деятельности на ближайший и отдаленные периоды. Самозанятость после окончания учебного заведения, реализация программы импортозамещения, стимулирование развития личного подсобного хозяйства на селе.

Задачи:

1. Сбор исходной информации о реализуемом проекте;
2. Техничко-экономические расчёты;
3. Анализ положения дел в отрасли по рассматриваемому направлению;
4. Маркетинговые исследования;
5. Оценка финансовых перспектив проекта.

Описание продукта

Сыр — пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путём плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.

У сыра множество почитателей. Этот продукт способен придать вкус многим блюдам, а также употребляется в качестве отдельного блюда или закуски. Сыр имеет уникальные вкусовые качества — которые так любят и ценят потребители. Сыр — это высокобелковый продукт, в котором содержится ряд микроэлементов и витаминов, включая кальций и фосфор.

В торговой сети можно встретить большой выбор сыров разнообразных видов и сортов, но продукты, приготовленные в собственной сыроварне только из натуральных продуктов и изготовленные по оригинальным рецептам, пользуются популярностью у тех, кто предпочитает качественный вкус и элитные продукты. Уникальная рецептура производства сыров в частной сыроварне является основным преимуществом такого продукта.

Изготовление сыра требует отличного знания технологии производства, так как создание действительно качественного и вкусного сыра — процесс сложный.

Для начала производства сыров необходимо определиться с видом сыра, которое будет выпускать предприятие.

Мягкие сыры — сыры с мягкой сливочной (творожной) консистенцией, которые не обрабатываются дополнительно. (Адыгейский, Сливочный, Домашний)

Полутвердые сыры — с плотной сливочной консистенцией. Отличаются от мягких сыров способом прессовки и сроком созревания. (Латвийский, Пикантный, Пятигорский)

Среди мягких и полутвердых сыров можно встретить сыры с плесенью.

Твердые сыры — сыры с плотной консистенцией. (Швейцарский, Пармезан)

Копченые сыры — относятся к типу твердых сыров, однако отличаются от них способом приготовления и вкусом.

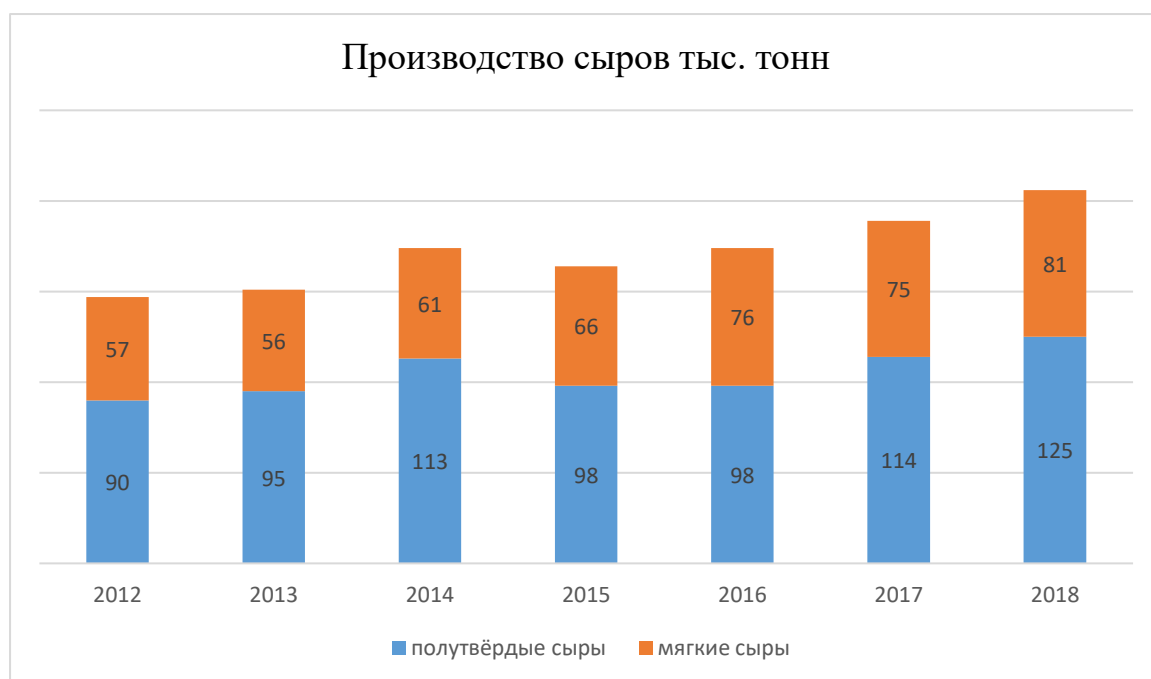
Плавленные сыры — содержат в составе дополнительные жиры растительного происхождения, а также подвергаются дополнительной обработке, что увеличивает срок хранения и снижает чувствительность к перепадам температуры. Такие сыры готовы к длительной транспортировке.

Рассольные сыры - их основное отличие состоит в том, что они созревают и хранятся в рассоле, не имеют корки, глазки мелкие разной формы. (Осетинский, Сулугуни, брынза, Моцарелла.)

Сывороточные сыры - сыворотка, остающаяся после коагуляции казеина при приготовлении твёрдых или мягких сыров, содержит так называемый сывороточный белок, альбумин, который коагулирует при более высокой температуре. Это позволяет изготавливать ещё несколько видов сыров. (Рикотта, Вурда)

Производство сыров в Российской Федерации

Производство сыров рекомендуется начать с мягких и сычужных рассольных сыров из коровьего молока. Производство этих сыров требует меньших затрат времени и финансовых вложений, наряду с производством мягкого сыра следует начинать вырабатывать полутвёрдые и твёрдые сорта сыров наиболее популярных в России (Российский, Костромской, Голландский, Швейцарский)



Наиболее перспективными, являются полутвёрдые и мягкие сыры. На сегодняшний день положение на российском рынке сыра характеризуется насыщением рынка традиционными сортами и развитием производства новых авторских сортов сыра. Сыр входит в число продуктов, наиболее часто употребляемых россиянами в пищу. Исследования показали что, количество людей, потребляющих сыры мягких и полутвёрдых сортов один раз за три месяца, составляет около 75% всего населения России, при этом 65% ест его не реже одного раза в неделю. Сыр можно отнести к разряду продуктов повседневного спроса.

Сложность реализации данного продукта заключается в том, что он является скоропортящимся, поэтому до его изготовления необходимо заключить договора на поставку продукции в торговую сеть.

Особое внимание стоит обратить на магазины фермерских продуктов. Покупатели таких магазинов уже готовы заплатить за продукт более высокую цену, если гарантируется его натуральность. Покупателями таких магазинов являются молодые женщины с доходом выше среднего, которые являются также молодыми мамами, старающиеся покупать для своих детей высококачественные продукты.

Можно организовывать продажу в торговых точках и на ярмарках. В дальнейшем следует рассмотреть вариант открытия собственной точки или небольшого магазина.

Альтернативой может служить открытие Интернет — магазина. Однако стоит определить, какой минимальный заказ должен сделать покупатель, чтобы покрылись транспортные расходы.

Рестораны и кафе предлагают различные сырные тарелки, используют сыр в качестве ингредиента в блюдах, поэтому они также являются покупателями.

Преимущества мини сыроварни:

- Небольшие инвестиции
- Натуральная продукция
- Высокое качество продукции.
- Расширение ассортимента продукции
- Небольшой штат рабочих задействованных на производстве
- Возможность организации продаж через интернет-магазин.

Недостатки сыроварни:

- Высокая цена
- Нет собственного молока для производства сыра
- Недостаточная квалификация персонала
- Недоступность качественного сырья.

Маркетинг

Для того, чтобы потенциальные покупатели узнали о новом производителе необходимо провести маркетинговую кампанию, направленную на узнаваемость логотипа компании.

Во-первых, необходимо заявить о себе на страницах Интернета. Это могут быть как объявления на различных сайтах, так и свой сайт или страничка в социальной сети. Популярностью будет пользоваться блог, где рассказывается «внутренняя жизнь» сыроварни.

Можно публиковать рецепты с использованием сыра и показывать ингредиенты, которые используются в производстве.

Во-вторых, необходимо будет обзвонить потенциальных покупателей — юридических лиц, организовать дегустацию сыра.

В-третьих, в начале продаж можно сделать скидку на всю продукцию, а также предложить дополнительный подарок к покупке.

В-четвертых, требуется запустить рекламу в СМИ (газета и Интернет). Для этого нужно продумать концепцию, логотип и снять рекламный ролик (с помощью приглашенных специалистов).

План производства

Для открытия сыроварни необходимо зарегистрироваться в качестве Индивидуального предпринимателя, подать заявление на применение УСН, а также выбрать ОКВЭД-«Производство сыра и сырных продуктов».

Так как сыр является пищевым продуктом, на него обязательно нужно оформить декларацию. Помимо этого, необходимо получить разрешения от СЭС и Росприроднадзора на размещение производства в конкретном помещении. Также при покупке сырья необходимо получить от поставщика ветеринарные документы на сырьё, зарегистрироваться в системе «Меркурий».

Таким образом, план производства имеет следующие этапы:

1. Регистрация и выбор системы налогообложения;
2. Заключение договора аренды;
3. Получение деклараций, лицензий и разрешений на деятельность;
4. Ремонт помещения;
5. Закупка оборудования;
6. Поиск поставщиков сырья и проверка документов по ним;
7. Подбор персонала и обучение;
8. Составление технологических инструкций;
9. Закуп первой партии сырья и вспомогательных материалов;
10. Открытие сыроварни и поиск покупателей.

Подбор оборудования

Для своего производства сыра требуется приобрести следующее оборудование:

Оборудование для приемки, очистки, учета и резервирования молока:

1. комплект оборудования для очистки молока – 85000 рублей;
2. насос центробежный для перекачки молока ОНЦ-1,5/15К5-0,55/2 – 2х18000 рублей = 36000;
3. пускатель для насоса – 4600 рублей;
4. весы – 50000 рублей;
5. танк для хранения молока ТМВ-0,6 – 200000 рублей;
6. пульт управления к ТМВ-0,6 – 35000 рублей.

Оборудование для производства сыра:

1. насос роторный – 60000 рублей;
2. мини-сыроварня – 370000 рублей;
3. пульт управления для мини-сыроварни – 35000 рублей;
4. стол под формы для сыра – 85540 рублей;

формы для самопрессующихся сыров (50 штук) – 38860 рублей.

Организационная структура

Для организации сыроварни необходимо иметь следующий персонал:

- технолог
- сыровар (рабочий)
- водитель
- бухгалтер.

Организовывать работу сыроварни будет сам ИП, который отвечает за качество сырья, поиск поставщиков и покупателей и за все организационные моменты. В дальнейшем можно нанять заместителя или помощника для передачи части дел.

Отвечать за качество приготовленной продукции будет технолог производства он же ИП, который контролирует процесс производства сыра. В его обязанности входит составление технологических блок схем, регламентов, разработка и утверждение нормативно-технической документации.

Всю непосредственную работу по производству сыра будут выполнять рабочие. Важно, чтобы они мели медицинские книжки, были опрятны и аккуратны. Также в сыроварню потребуется водитель, который будет заниматься доставкой готовой продукции и бухгалтер, отвечающий за сдачу отчетности и отражение всех хозяйственных операций в бухгалтерском учете предприятия.

Режим работы сыроварни: с 8.00 до 18.00

Таблица №1.

Фонд оплаты труда

Ежемесячные расходы	Заработная плата	Количество сотрудников	Сумма
Технолог	35000,00	1	35000,00
Сыровар	25000,00	3	75000,00
Бухгалтер	20000,00	1	20000,00
Водитель	15000,00	1	15000,00
Страховые отчисления			18160,00
Итого за месяц			163160,00
Итого за год			1957920,00

Таблица №2

Инвестиционные вложения на открытие бизнеса

Статьи расхода	
Аренда помещения	60000,00
Закупка оборудования	1000000,00
Реклама	10000,00
Регистрация бизнеса	30000,00
Покупка автомобиля	600000,00
Прочие расходы	15000,00

Итого месяц:	1715000,00
---------------------	-------------------

Наибольшие затраты связаны с покупкой оборудования и автомобиля. Основным капитальным вложением будет линия по производству сыра, стоимость которой зависит от производителя, страны производства, количества выполняемых функций и видов сыров, а также автомобиль для доставки сыров покупателям.

Таблица №3

Ежемесячные затраты

Заработная плата	95000,00
Страховые отчисления	18160,00
Аренда помещения	60000,00
Реклама	10000,00
ГСМ	30000,00
Энергоносители	20000,00
Закупка сырья (300кг по 25,00)	225000,00
Закупка ингредиентов	5000,00
Коммунальные услуги	30000,00
Непредвиденные расходы	10000,00
Погашение займа	70000,00
Итого:	583160,00

К основным ежемесячным затратам можно отнести фонд оплаты труда, закупку сырья и аренду. Остальные ежемесячные затраты составляют менее 105000,00 рублей в месяц, при увеличении производительности возможен рост расходов на коммунальные услуги и ГСМ. Размер вложений на рекламу будет также зависеть от выбранной маркетинговой кампании.

План выпуска продукции

Вид сыра	Количество кг, месяц	Цена за 1кг (себестоимость)	Продажная цена	Итого за месяц по виду сыра
Адыгейский	500,00	160,00	490,00	245000,00
Сулугуни	300,00	200,00	600,00	180000,00
Моцарелла	200,00	200,00	600,00	120000,00
Российский	150,00	300,00	650,00	97500,00
Брынза	350,00	180,00	500,00	175000,00
Итого				817500,00

Для реализации данного проекта потребуется 2000000руб (два миллиона) рублей, которые можно взять в Инвестиционном агентстве Тюменской области под ключевую ставку Банка России, установленную на дату заключения договора микрозайма. Программа «Микрофинансирование и развитие» («МиР») срок выдачи до 36 мес.

Категории получателей

Субъекты малого и среднего предпринимательства, имеющие государственную регистрацию в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя и осуществляющие свою деятельность на территории Тюменской области.

Дополнительное условие

Отсутствие непогашенного микрозайма в Микрокредитной компании «Фонд микрофинансирования Тюменской области», целевое назначение которого совпадает

Ежемесячный платёж будет составлять 70000,00руб

Расчёт срока окупаемости проекта

Для расчёта срока окупаемости проекта применим формулу:

$$P_{co} = KO/ПЧсг$$

Где P_{co} – расчёт срока окупаемости проекта

КО – сумма вложенных средств

ПЧсг – чистая годовая прибыль

$$P_{co} = 1715000/234340 = 7\text{мес}$$

Заключение

Как показывают предварительные расчеты, частная сыроварня является довольно прибыльным видом бизнеса. Даже в маленьком российском селе ее потенциальная чистая прибыль за один год работы может составить порядка 2,812 миллиона рублей. Соответственно, ежемесячный чистый доход от работы сыроварни составит примерно 234240,00 рублей. Изначальные вложения в открытие сыроваренного производства окупятся менее чем за год при условии быстрого налаживания контактов с оптовыми покупателями и розничными сетями.

Подводя черту под вышесказанным, стоит отметить, что для успеха сыроварни крайне важна полная самоотдача предпринимателя. Сыр, который будет там производиться, предпринимателю должно быть не стыдно поставить на собственный стол. Только в этом случае бизнес имеет высокий шанс на процветание и хорошую прибыль.