



**Бизнес план
цех по производству замороженных
полуфабрикатов**

Представление компании

Сферой деятельности предприятия является производство продуктов питания. Цель проекта – открытие цеха по производству замороженных полуфабрикатов:пельменей и вареников. Предприятие будет привносить на рынок более качественную продукцию, производимую из натуральных продуктов, без добавок.

Требуемый начальный капитал планируется взять в качестве займа на год в учреждении, занимающемся финансированием проектов и кредитованием под 12% годовых.

Цех полуфабрикатов «Ц» расположен по адресу: г. Н-ск, ул. М.

Описание продукции

Основной продукцией будут являться пельмени и вареники. Планируется производство замороженных полуфабрикатов в следующих упаковках: пельмени с говядиной и свининой – 0,5кг, 0,7кг, 1,0кг, пельмени с говядиной – 0,5кг, 0,7кг, 1,0кг; вареники с картофелем – 0,5кг, 0,7кг, вареники с капустой – 0,5кг, 0,7кг.

Данная продукция широко представлена на рынке различными производителями и торговыми марками, однако она относится к продуктам питания, т.е. является часто потребляемой. Реализовывать продукцию планируется через торговую сеть в гг.: Н-ск, М-ск и Л-ск.

Пельмени и вареники будут производиться только из натуральных продуктов, без соевых и прочих добавок. Сырье, необходимое для производства, будет приобретаться в Н-ской области. Поставщиками являются фермерское хозяйство «В» и фермерское хозяйство «С», с которыми заключен предварительный «Договор о поставке мяса». Остальные дополнительные компоненты для производства будут закупаться централизованно на оптовых рынках города и у производителей.

Расходы на сырье:

На 100 кг пельменей			
	количество, кг	цена, тенге	итого, тенге
ФАРШ			
говядина	15,9	200	3180
свинина	28,6	280	8008

лук	3,2	25	80
соль	0,8	20	16
сахар	0,1	70	7
перец	0,1	300	30
ИТОГО:			11321
ТЕСТО			
мука	31,2	30	936
яйцо	37	10	370
соль	1	20	20
ИТОГО:			1326
			ВСЕГО: 12647

На 100 кг вареников с картофелем			
	КОЛИЧЕСТВО, КГ	цена, тенге	итого, тенге
ФАРШ			
картофель	55	25	1375
лук	1,5	25	37.5
масло	0,3	150	45
МОЛОКО	1,5	20	30
соль	0,8	20	16
ИТОГО:			1503.5
ТЕСТО			
мука	31,2	30	936
яйцо	37	10	370
соль	1	20	20
ИТОГО:			1326
			ВСЕГО: 2829.5

На 100 кг вареников с капустой			
	количество, кг	цена, тенге	итого, тенге
ФАРШ			
капуста	48,3	30	1449
лук	1,8	25	45
масло	2,5	150	375
соль	0,8	20	16
перец	0,1	300	30
ИТОГО:			1915
ТЕСТО			
мука	31,2	30	936
яйцо	37	10	370
соль	1	20	20
ИТОГО:			1326
			ВСЕГО: 3241

Особенностью данного производства является то, что оно использует ручной труд, следовательно, производственная мощность зависит от нескольких факторов: от количества лепщиков, от размеров помещения и от количества полуфабрикатов, производимых одним лепщиком за рабочий день.

Планируется, что в первый год на предприятии будет занято 10 лепщиков. Производственная мощность в первый месяц работы рассчитывается как 12 кг (производимых одним лепщиком) * 25 дней * 10 лепщиков, что дает 3000 кг пельменей/вареников. Каждый следующий месяц количество полуфабрикатов, производимых одним лепщиком, будет возрастать на 2 кг, что даст производительность к пятому месяцу - 20 кг с лепщика. Итого в первый год работы будет произведено 55 000 кг полуфабрикатов. Во второй год производимое одним лепщиком количество полуфабрикатов увеличивается до 22 кг в месяц, следовательно, количество произведенной продукции составит 66 000 кг. В третий год количество лепщиков планируется увеличить до 13 человек, что даст прибавку к производственной мощности в 30% и составит 136 500 кг. В год четвертый и пятый количество лепщиков составит 15 человек, а количество полуфабрикатов в четвертый год составит 25 кг в день, в пятый год – 30 кг в день.

Производственная мощность	Год 1	Год 2	Год 3	Год 4	Год 5
Количество произведенной продукции (кг)	55 000	66 000	85 800	112 500	135 000

Считается, что пельменей и вареников будет произведено равное количество. Стоимость 1 кг пельменей - 252 тенге, 1 кг вареников - 121 тенге.

Продажи	Год 1	Год 2	Год 3	Год 4	Год 5
Пельмени	6 930 000	8 316 000	10 810 800	14 175 000	17 010 000
Вареники	3 327 500	3 993 000	5 190 900	6 806 250	8 167 500

Маркетинг

Потребителями пельменей и вареников являются одинокие люди, студенты, семейные пары, пенсионеры. Население г. Н-ска составляет около 200 000 человек. Целевой рынок очень велик, однако большая часть рынка уже занята. Для расширения географии продаж планируется возить продукцию в г.М-ск и г.Л-ск, так как потенциальный размер рынка в этих городах составляет около 500 000 человек. Особенно важно, в г.М-ске много приезжих людей – рабочих, строителей, студентов, т.е. те прослойки населения, которые предпочитают продукты быстрого приготовления, к которым относятся полуфабрикаты.

Продукция цеха полуфабрикатов «Ц» не является уникальной, так как на рынке представлены множество фирм и торговых марок. Незнание марки покупателем, отсутствие узнаваемости, отсутствие имиджа являются слабыми сторонами данного бизнеса. Тем не менее, в этом заключен также и потенциал – привлечение покупателей за счет массивной рекламы. Для достижения этой цели планируются следующие рекламные мероприятия:

- Производство рекламного аудиоролика для проката на радио S
- Производство рекламного видеоролика для проката на АТВ
- Прокат видеоролика на ОТВ
- Прокат видеоролика на ГТВ
- Реклама в газетах
- Прокат видеоролика на телевидении в г.М-ске
- Прокат видеоролика на телевидении в г.Л-ске

Прокат рекламных роликов планируется проводить на радиостанциях, сфера вещания которых охватывает всю Н-скую область. Из телекомпаний выбраны те, которые ориентированы на местное население. Таким образом, реклама будет охватывать весь целевой рынок г. Н-ска.

Для дополнительного привлечения покупателей планируется проведение лотереи, купоны которой будут находиться в упаковкахпельменей и вареников.

Предполагается, что в первый год будет продано 55 000 кг продукции на общую сумму 10 257 500 тенге. В последующие годы объем произведенной продукции будет увеличиваться, соответственно будут возрастать и доходы от реализованной продукции.

Продажи	Год 1	Год 2	Год 3	Год 4	Год 5
Количество	55 000	66 000	85 800	112 500	135 000
Доходы	10 257 500	12 309 000	16 001 700	20 981 250	25 177 500

Сбыт продукции планируется наладить через сеть магазинов. Доставка будет осуществляться экспедитором на личном

Анализ конкурентов

На рынке полуфабрикатов Н-ска существует множество производителей. Основными конкурентами являются торговые марки «Б», «К», «О», «С», «Н». Известно, что при производствепельменей в состав фарша иногда добавляются соевые наполнители для того, чтобы уменьшить затраты на сырье. Цех полуфабрикатов «Ц» будет производитьпельмени и вареники только самого высокого качества, из натуральных продуктов. Также много нареканий потребителей вызывает упаковка полуфабрикатов – краска пачкает руки, полиэтиленовые пакеты рвутся, упаковка невзрачная. Продукция цеха «Ц» будет упакована в специальную пищевую пленку повышенной прочности, дизайн упаковки разработан профессиональным дизайнером. Поставщиком упаковочного материала является ООО «М», г. Н-ск.

Конкурент	Местонахождение	Продукты	Сильные стороны	Слабые стороны
«Б»	г.Н-ск	Полуфабрикаты всех видов	Большой ассортимент продукции; наличие специализированных торговых точек; известность марки покупателю; постоянные клиенты	Упаковка плохого качества
«К»	г.Н-ск	Пельмени, вареники	Известность марки покупателю	Качество фаршапельменей

«О»	г.Н-ск	Пельмени, вареники, равиоли, хинкали	Большой ассортимент продукции	Слабая реклама; слабо развита система распространени я
-----	--------	---	-------------------------------------	--

Анализ рисков

Основными факторами производства являются: сырье и материалы (затраты в первый год составят 3 259 552 тенге), заработная плата (2 308 680 тенге), коммунальные услуги (272 000 тенге), расходы по транспортировке (192 000). Таким образом, сырье и материалы составляют 50% от себестоимости продукции.

Значительным риском для предприятия будет резкое увеличение стоимости сырья и материалов. Тем не менее, себестоимость единицы продукции (среднее число для вареников и пельменей) составят в первый год 110 тенге. 112, 107, 100 и 95 тенге в соответственно второй, третий, четвертый и пятый годы. Следовательно, разница между себестоимостью и расчетной ценой позволяет, даже при увеличении стоимости одного из факторов производства, не увеличивать расчетную цену за продукцию, что придает устойчивость бизнесу.

Большая конкуренция ведет к маркетинговым рискам – до настоящего времени известные торговые марки не реагировали на появление новых производителей. Дальнейшее усиление конкуренции может подтолкнуть ведущих производителей усилить рекламную кампанию.

Производство в значительной степени зависит от труда лепщиков. Производственным риском является увольнение даже 20% работников, так как вновь нанятые лепщики не способны выполнять дневную норму. Для снижения данного риска планируется мотивация работников премиями и более высокая заработная плата по сравнению с другими предприятиями.

Обзор организации

Цех полуфабрикатов «Ц» является вновь созданным предприятием, форма собственности – ИП. Директором и бухгалтером предприятия является его владелец, имеющий опыт работы на руководящей должности и в качестве бухгалтера.

Персонал

В административный персонал также входят технолог, заведующий производством, экспедитор и повар, который будет осуществлять приготовление пищи для персонала во время обеденного перерыва.

Для предприятия очень важно набрать людей, которые имеют соответствующий опыт работы. Часть административного персонала уже подобрана, производственный персонал будет набираться.

Для производства необходимы: обвальщик, фаршесоставитель, тестомес, лепщики (10), фасовщик, грузчик, уборщик. Заработная плата сотрудников начисляется согласно штатному расписанию.

Количество произведенной продукции полностью зависит от лепщиков, так как новый персонал, не имея опыта, производит не более 10 кг в день. Как правило, на всех предприятиях заработная плата рассчитывается на основе количества продукции, изготовленной за день (10тенге за 1 кг продукции) и максимально составляет 8 000 тенге. Для предотвращения текучести кадров планируется более высокая заработная плата (10 000), с последующим увеличением до 12 000 тенге, премиальные:

- в размере 2 000 тенге в месяц при выполнении нормы в 30 кг продукции за день
- в размере 2 500 тенге при перевыполнении нормы (более 30 кг)

а также бесплатные обеды для всех сотрудников.

Продолжительность рабочего дня составляет 8 часов, с 8⁰⁰ до 17⁰⁰ с перерывом на обед с 12⁰⁰ до 13⁰⁰.

Персонал	Год 1	Год 2	Год 3	Год 4	Год 5
Количество производственного персонала	17	17	20	22	22
Количество административного персонала	5	5	5	5	5

Производство

Цех полуфабрикатов «Ц» расположен по адресу: г. Н-ск, ул. М. На настоящий момент помещение общей площадью в 180 м² предоставлено в бессрочное арендное пользование. Данное помещение удобно для производства, так как имеет все коммуникации и удобства, а его площадь предоставляет возможность для расширения. За использование помещения платиться арендная плата в размере 50 000 тенге, электроэнергия оплачивается дополнительно (расходы на электроэнергию составляют 20 000 тенге ежемесячно). После начала производства планируется приобретение в собственность помещения общей площадью в 200 м², расположенного по улице К. Стоимость помещения составляет 1 650 000 тенге.

Расходы на содержание здания составляют:

- Отопление (газовое) – 7 месяцев в год по 20 000 тенге;
- Электроэнергия – 20 000 тенге в месяц;
- Вода и канализация – 2 000 тенге.

Электроэнергия является самым значительным расходом, так как большая часть оборудования работает от электроэнергии. Собственное помещение позволит не зависеть от арендодателей.

Технологический процесс состоит из следующих этапов:

1. Приготовление теста – 80 мин
2. Приготовление фарша/начинки – 2 часа
3. Раскатка теста – в течение дня
4. Выбивание лепешек – в течение дня
5. Лепка (ручная) – в течение дня
6. Замораживание – 2-3 часа
7. Фасовка готовых изделий – 100 кг – 1,5 часа

Так как сферой деятельности данного цеха является производство продуктов питания, особую роль играет соблюдение санитарно-гигиенических требований к производству и хранению продукции.

Требуемое оборудование:

1. Холодильная камера-ларец, поддоны, стеллажи с полками (для заморозки и хранения продукции)
2. Тестомес
3. Тестораскаточная машина
4. Мясорубка
5. Фаршемешалка
6. Электрическая сковорода (обжаривание компонентов начинки для вареников)
7. Распайщик (фасовочная машина)
8. Газовая плита

Приготовление теста – один из самых длительных этапов в производственном процессе, так как тесту необходимо время, чтобы выстояться. Ручной замес не позволяет постоянно соблюдать необходимую консистенцию, отчего пострадает качество продукции: она будет слипаться или развариваться при варке. Для того чтобы избежать этого, необходимо приобретение тестомеса емкостью в 200 л. На второй год планируется приобретение дополнительного тестомеса емкостью в 400 л, что позволит увеличить производительность.

Для получения ровных лепешек одинаковой толщины приобретается тестораскаточная машина. Это позволит производить пельмени и вареники стандартного размера и одинаковой формы.

Для приготовления фарша необходима промышленная электрическая мясорубка, производительность которой составляет около 60 кг фарша в час, и фаршемешалка, необходимая для однородного перемешивания всех компонентов фарша.

Для приготовления начинки для вареников необходимы газовая плита (для варки картофеля) и электрическая сковорода. Использование электрической сковороды позволит обжаривать необходимые компоненты равномерно.

Для глубокой заморозки продукции необходимо использовать качественное холодильное оборудование. Приобретаемые холодильники (6 шт.) позволяют соблюдать необходимые условия заморозки и хранения продукции, при температуре -18°C.

Все оборудование приобретается в г.Н-ске в фирме «З», что позволяет избежать расходов по доставке.

Использование кредитных средств

Необходимы кредитные средства в размере 3 000 000 тенге, которые планируется получить под 12% годовых сроком на пять лет с отсрочкой выплаты основной суммы долга в первый год.

Использование кредитных средств:

№	Наименование статей	Сумма, тенге
Оборудование		
1	Тестомес	200 000
2	Тестораскаточная машина	80 000
3	Фасовочная машина	80 000
4	Фаршемешалка	200 000
5	Холодильники (6шт)	420 000
6	Газовая плита, электросковорода	75 000
7	Инвентарь	200 000
8	Прочие капиталовложения	25 000
Помещение		1 650 000
ИТОГО КРЕДИТНЫХ СРЕДСТВ НА СУММУ		2 930 000

Собственные вложения владельца составляют 700 000 тенге, из них расходы на рекламу составляют 400 000 тенге, предварительная оплата 60 000 упаковок составляет 300 000 тенге.

Бизнес план взят с: <http://www.plans-b.ru>