

ГБПОУ РТ ТАПТ с.Балгазын



# Бизнес-План

## мини-цеха по производству мясных полуфабрикатов

**Разработчик:** Кунга Руслана Александровна  
обучающаяся в группе №Тех-3

**Руководитель:** Чамзырн Белекмаа Викторовна  
преподаватель спец.дисциплин.

Балгазын 2015



## **Актуальность проекта**

Мясоперерабатывающее производство, в частности производство быстрозамороженной продукции (пельменей) – выгодный бизнес с достаточно быстрой окупаемостью вложений.

Это недорогое производство, которое позволит предложить потребителям готовые изделия. Благодаря разнообразию начинок пельмени можно производить в течение всего года, что обеспечивает широкий ассортимент и относительно стабильный спрос на продукцию.



**Цель проекта:** открытие мини-цеха по производству замороженных полуфабрикатов: пельменей и вареников.

**Задачи:**

- Приобретение оборудования по производству мясных полуфабрикатов;
- Обучение персонала перед запуском производства;
- Финансирование расходов на лицензирование и т. д.
- Организация рекламной кампании и продвижение продукта;
- Запуск собственного производства пельменей;



Форма собственности: частная

**Порядок формирования уставного фонда:** собственные средства и заем в банке.

Адрес: Тандинский район с.Балгазын

Сферой деятельности предприятия является производство продуктов питания.

# Описание продукции

Основными продуктами будут являться:



пельмени



вареники.



Планируется производство замороженных полуфабрикатов в следующих упаковках в массе:

пельмени с говядиной и свининой – 0,5 кг и 1,0 кг;

пельмени с говядиной-0,5 кг и 1,0 кг;

вареники с картофелем - 0,5 кг,

вареники с капустой - 0,5 кг.



Реализовать продукцию планируется через торговую сеть в  
поселках:

**Владимировка**

**Кызыл-Арыг**

**Сосновка  
Дурген**

**Сой**

**Балгазын**

**Бай-Хаак**

**Кызыл**

# ТАБЛИЦА 1. РАСХОДЫ НА СЫРЬЕ:



## На 100 кг пельменей

Фарш	количество, кг	цена, руб.	итого, руб.
говядина	15,9	200	3180
свинина	28,6	280	8008
лук	3,2	25	80
соль	0,8	15	12
сахар	0,1	40	4
перец	0,1	15	1,5
		<b>Итого:</b>	<b>11285.50</b>
<b>Тесто</b>			
мука	31	30	930
яйцо	10	38	380
соль	1	15	15
		<b>Итого:</b>	<b>1325</b>
		<b>Всего:</b>	<b>12610.50</b>





## На 100 кг вареников с картофелем

	количество, кг	цена, руб.	итого, руб.
<b>Фарш</b>			
картофель	55	30	1650
лук	1,5	25	37,5
масло	0,3	150	45
МОЛОКО	1,5	40	60
СОЛЬ	0,8	15	12
<b>Итого:</b>			<b>1804,50</b>
<b>Тесто</b>			
мука	31	30	930
яйцо	10	38	380
СОЛЬ	1	15	15
<b>Итого:</b>			<b>1325</b>
<b>Всего:</b>			<b>3129,50</b>





## На 100 кг вареников с капустой

	количество, кг	цена, руб.	итого, руб.
<b>Фарш</b>			
капуста	48,3	25	1200
лук	2	25	50
масло	1,5	150	225
соль	0,8	15	12
перец	0,1	15	1,50
<b>Итого:</b>			<b>1488,50</b>
<b>Тесто:</b>			
мука	31,2	30	930
яйцо	37	10	380
соль	1	20	15
<b>Итого:</b>			<b>1325</b>
<b>Всего:</b>			<b>2813,50</b>



## ОСОБЕННОСТЬЮ ДАННОГО ПРОИЗВОДСТВА ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО В НЕМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ РУЧНОЙ ТРУД.



- производственная мощность зависит от нескольких факторов: от количества лепщиков, от размеров помещения и от количества полуфабрикатов, производимых одним лепщиком за рабочий день.





<b>Производительная мощность</b>	<b>Год 1</b>	<b>Год 2</b>	<b>Год 3</b>	<b>Год 4</b>	<b>Год 5</b>
<b>Количество произведенной продукции (кг)</b>	5500	6600	8580	11250	13650

<b>Продажи</b>	<b>Год 1</b>	<b>Год 2</b>	<b>Год 3</b>	<b>Год 4</b>	<b>Год 5</b>
<b>Пельмени</b>	69300	83160	108100	141750	170100
<b>Вареники</b>	33270	39930	51900	68060	81670



## Маркетинг

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 СВЕЖЕСТИ И

<b>Продажи</b>	<b>Год 1</b>	<b>Год 2</b>	<b>Год 3</b>	<b>Год 4</b>	<b>Год 5</b>
<b>Количество</b>	5500	6600	8580	11250	13500
<b>Доходы</b>	102570	123090	1600170	20981	2517750



## Основными факторами производства являются:

- сырье и материалы (затраты в первый год составят 325950 рублей);
- заработная плата (230860 рублей);
- коммунальные услуги (272000 рублей);
- расходы по транспортировке (192000).



## Технологический процесс состоит из следующих этапов:

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



## Тестомес PIZZA GROUP IF200



необходимо приобретение  
тестомеса емкостью в 200 л.

## Тестораскаточная машина Fimar SE/220



Это машина позволит производить  
пельмени и вареники стандартного  
размера и одинаковой формы.





## Мясорубка



Производительность составляет около 60 кг фарша в час, необходимая для однородного перемешивания всех компонентов фарша.

## Электроплита Kaiser HE 5211 W



Для приготовления начинки для вареников необходимы плита (для варки картофеля) и электрическая сковорода.

## Холодильник LG GA-B409 SMQA,



1 прайс лист фирмы ООО  
СоюзХолод. камеры шоквой  
заморозки



Для глубокой заморозки продукции  
необходимо использовать качественное  
холодильное оборудование.





№	Наименование	Сумма, рублей
1	Тестомес	33000
2	Тестораскаточная машина	25 000
3	Фаршемешалка	60 000
4	Холодильники (3 шт)	54 000
5	Электрическая плита	18 000
6	Инвентарь	50 000
7	Прочие капиталовложение	60 000
<b>Итого кредитных средств на сумму</b>		<b>300.000</b>



Наш мини-цех полуфабрикатов будет производить пельмени и вареники только самого высокого качества, из натуральных продуктов.





**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ**

