

Производство замороженных полуфабрикатов в условиях мини-завода



Замороженные полуфабрикаты являются неотъемлемой частью в рационе наших соотечественников. Эксперты связывают такую тенденцию с ростом доходов граждан и повышением уровня жизни.

К основным преимуществам бизнеса можно причислить возможность быстрого реагирования на потребности рынка, что позволяет за одну смену изготавливать различные виды котлет. При этом в перенастройке оборудования нет необходимости, равно как и в осуществлении прочих глобальных изменений в работе мини-цеха.

Организационные моменты по созданию мини-завода

Регистрационные действия

При выборе организационной формы бизнеса рекомендуется сделать выбор в пользу индивидуального предпринимательства или Товарищества с ограниченной ответственностью.

Зарегистрировать ИП обойдется намного дешевле, однако подавляющее большинство крупных поставщиков и розничных сетей предпочитают сотрудничать исключительно с юридическими лицами. Кроме того, величина рисков ТОО на порядок ниже, нежели у физического лица.

При оформлении организационно-правовой документации следует указать следующие классификации кода ОКВЭД:

1511400 - Полуфабрикаты мясные замороженные.

1511410 - Продукты готовые быстрозамороженные.

1511420 - Полуфабрикаты порционные натуральные.

Перед началом производства первой партии готовой продукции, необходимо изучить нормативную документацию:

ГОСТ Р 52674-2006: Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие.

ГОСТ Р 51187-98: Маркировка потребительской тары мясных, рубленых полуфабрикатов,пельменей, фаршей.

2. Сертификация готовой продукции

Замороженные полуфабрикаты подлежат обязательной сертификации.

Также необходимо получить декларацию соответствия, а также санитарно-эпидемиологическое заключение на производственный цех.

Технологии производства полуфабрикатов

Технология производства котлет

Для того чтобы котлеты были вкусными, мясо должно быть не только качественным, но и свежим. Поэтому многоэтапный контроль является обязательным ежедневным мероприятием. На каждую партию мяса поставщик должен предъявить ветеринарные документы.



Технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов состоит из следующих этапов:

1. подготовка сырья;
2. составление фарша (рис. 4);
3. формирование полуфабрикатов (рис. 5);
4. хранение и реализация.



Рис. 4



Рис. 5

Первым этапом производственного процесса является обвалка, когда мясо нарезают по кусочкам, т.е. приводят в товарный вид.

Специалист отделяет жилы и кости от мяса. Обвалка является ручным трудом, поэтому с выполняемыми функциями справится мужчина.

Также необходимо внимательно следить за тем, чтобы в мясо не попадали мелкие кости и хрящи. Это в свою очередь осложнит последующую жиловку.



Далее приступают к созданию свино-говяжьего фарша, оптимальное соотношение составляющих в котором составляет 50/50. Приготовление производится в фаршемешалках периодического действия, куда добавляют все компоненты, согласно рецептуре полуфабриката.



Зачастую принято использовать измельченное мясное сырье, пшеничный хлеб, вода, лук, специи и поваренную соль. При перемешивании все компоненты начинают равномерно распределяться по всему объему массы.



Примечательно, что температура готового фарша не должна превышать 14°C. В противном случае происходит нарушение его бактериальных характеристик и вкусовых качеств. Категорически не рекомендуется использовать дважды замороженное мясо либо потемневший шпик. Некоторые производители активно применяют белковые препараты растительного, а также животного происхождения (соя, молочные белки и т. д.), яичный порошок и прочие ингредиенты.

Приготовленный фарш сразу направляется для изготовления полуфабриката. Получившаяся масса подлежит дозировке, формованию и панировке в сухарях в автоматическом режиме или ручным способом.



Большинство специализированного оборудования отличается универсальностью и позволяет производить большое количество разнообразных форм готовой продукции посредством простой смены насадок. Примечательно, что изготавливать подобным способом можно рыбные и довольно экзотические котлеты из конины.

Что касается дополнительных ингредиентов (шпик, лук и т.д.), то все зависит от рецептуры.



После придания формы готовому продукту, котлеты подвергаются шоковой заморозке. Далее их фасуют и отправляют в камеру для хранения.



Технология производства блинов

В промышленных масштабах применяется традиционная схема производства блинов, которая само собой автоматизируется. Приобретение специализированного оборудования позволит выполнять замес теста, выпекать заготовки, добавлять разнообразные начинки, фасовать, замораживать и хранить готовую продукцию.



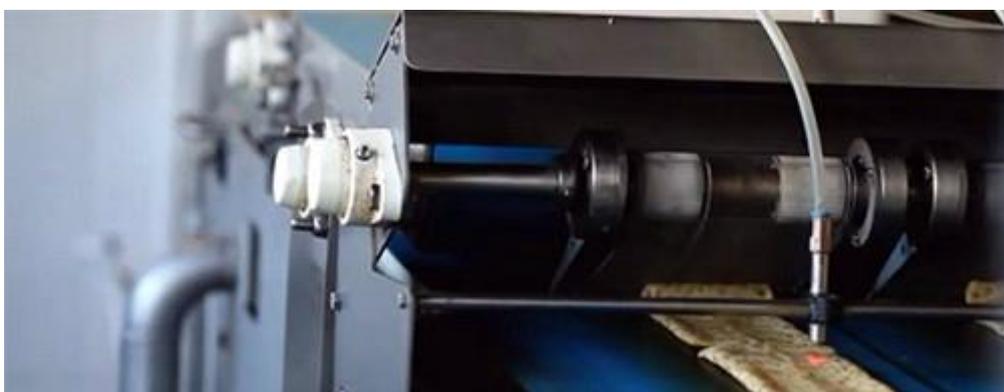
Согласно рецептуре, для производства блинов используют жидкое тесто, которое получается путем последовательного добавления муки, молока, сахара и яиц.

Производственный процесс состоит из следующих этапов:

1. Исходные ингредиенты помещают в мешалку (миксер).
2. Далее масса поступает на блинный аппарат, где начинается выпечка заготовок.



3. Заготовки подаются на рабочий стол, где они наполняются начинкой, а также фасуются в упаковку из полиэтилена.



4. Затем сформированные блинчики помещают в холодильную камеру для «шоковой» заморозки. Подобное мероприятие позволит сохранить питательные и органолептические характеристики продукции.



5. Продукт упаковывают, а с целью длительного хранения блинчики перемещают в холодильную установку.



Бизнес план производства замороженных полуфабрикатов

Приобретаем оборудование для производства полуфабрикатов.

Для организации производственного процесса необходимо следующее оборудование:

мукопросеиватель – 270 000 тенге

фаршемешалка 400 000 тенге

промышленная мясорубка – 300 000 тенге

линия для производства котлет – 3 400 000 тенге

линия по изготовлению блинчиков, например, (взбивальная машина, блинный аппарат, шкаф шоковой заморозки, горячий и рабочий столы) – 3 500 000 тенге

холодильная камера (для хранения сырья и готовой продукции) – 1 000 000 тенге



Рис. 22



Рис. 23



Рис. 24



Рис. 25



Рис. 26

Итого величина капитальных затрат составляет 8 748 000 тенге

Благодаря просеиванию, мука насыщается кислородом, а также из нее удаляются мусор и всякого рода примеси. В конечном итоге это приведет к улучшению свойств получившегося теста.

Именно шоковая заморозка придает товарный вид блинчикам. В противном случае тесто пропитается соком начинки и начнет темнеть.

Примечательно, что используемое оборудование характеризуется простотой эксплуатации, равно как и сама технология производства продукта.

Поэтому производственный процесс можно наладить за достаточно небольшой срок, который составляет около 2 месяцев. Примечательно, что в случае приобретения нового оборудования, чаще всего поставщик или производитель обязуется выполнить услуги по его монтажу и отладке. Грамотная регулировка позволит уменьшить расход электроэнергии в дальнейшем.

В условиях функционирования мини-завода будет нецелесообразно создавать цех по убою крупного рогатого скота. Поэтому нужно организовать поставку сырья, причем особое внимание следует уделить его качеству, ведь именно от него будут зависеть вкусовые свойства готового продукта и репутация новоиспеченного предприятия.

Продукция мини-завода будет находиться в среднем ценовом сегменте. Ее ассортимент будет представлен в виде:

- блинчиков с разнообразными начинками (мясной, творожной и рыбной);
- рублеными мясными полуфабрикатами (котлетами).

Выбор производственных площадей

Арендовать, приобрести или приступить к строительству производственного здания рекомендуется поблизости к фермерским хозяйствам – основным поставщикам сырья. Именно так можно сэкономить средства на доставку исходных компонентов.

Площадь помещения, в которых будут размещены производственные мощности, не должны быть меньше 200 квадратных метров. Также необходимо позаботиться относительно обустройства складов для хранения сырья и готовой продукции, бытовых комнат для сотрудников.

После выбора помещения необходимо произвести его перепланировку для того, чтобы оно соответствовало требованиям пожарного надзора и СЭС (установка раковин для мытья рук, определенная высота потолков и т.д.).

Производственный цех должен находиться на расстоянии не менее 50 метров от жилых сооружений. Подключение инженерно-технических коммуникаций (свет, вода, газ, канализация) является обязательным условием.

Перед началом производственной деятельности необходимо поставить об этом в известность территориальное отделение СЭС.

Формируем штат работников

Для работы небольшого мини-завода будет достаточно 10 человек, которые будут заниматься обслуживанием производственного процесса: 2 работника следят за технологической блинной линией, 2 – за котлетной, 1 – занимаются подготовкой сырья, 1 – изготавливают начинку.

Для загрузки-выгрузки готовых полуфабрикатов в морозильные камеры и их фасовки можно привлечь 1 специалиста.

Технолог будет следить за соблюдением рецептуры, а лаборант – за качеством и соответствием установленному на предприятии регламенту и ГОСТам.

Месячный ФОТ труда будет состоять из следующих затрат:

Директор – 120 000 тенге

Технолог – 80 000 тенге

Лаборант – 60 000 тенге

7 работников – по 50 000 тенге

Итого ФОТ – 610 000 тенге.

Затраты и другие финансовые показатели

Затраты на сырье:

свинина в полутушах – 1080 тенге/кг.

говядина в полутушах – 1050 тенге/кг.

добавки (хлеб, лук, специи, панировочные сухари) – 250 тенге/кг.

Определим затраты изготовления первой партии (из расчета на 100 кг. готового продукта).

Также рассчитаем себестоимость производства 1 кг. котлет:

Мясо котлетное свино-говяжье - 54% от общей доли (1068 тенге/кг.) – 57 672 тенге;

Жир-сырец – 5% (120 тенге/кг) – 600 тенге;

Хлеб пшеничный - 13% (120/кг) – 1560 тенге;

Панировочные сухари - 2% (180м тенге/кг) – 360 тенге;

Лук - 3% (80 тенге/кг) – 260 тенге;

Перец – 0,1% (5400 тенге /кг) – 360 тенге;

Соль – 1% (60 тенге/кг) – 10 тенге

Вода – 22% - 0 тенге.

Итого: 60 840 тенге

Себестоимость 1 килограмма котлет будет равняться 606 тенге. В случае использования другого рецепта, себестоимость готовой продукции может отличаться приблизительно на 10 %. Примечательно, что представленный рецепт прописан в ГОСТе.

Таким образом, даже на законодательном уровне установлена доля мясной части в 55% и содержание достаточно большого количества воды (22%).

Предполагаемый объем выпуска готовых котлет составляет 50 кг. в одну рабочую смену, соответственно месячная выработка (22 рабочих дня) будет равняться 1 100 000 кг.

Ежемесячные постоянные затраты будут состоять из следующих разделов:

ФОТ – 610 000 тенге

коммунальные услуги – 90 000 тенге

аренда – 200 000 тенге

транспортные расходы – 60 000 тенге

упаковка и фасовочные пакеты – 50 000 тенге

другие расходы (реклама и т.д.) – 60 000 тенге

Всего: 1 070 000 тенге

Полная себестоимость = Выработка за смену x Себестоимость 1 кг. продукции x Кол-во рабочих дней = 300 тенге x 606 тенге x 22 дня = 667 000 тенге.

Валовая выручка = Выработка за смену x Розничная стоимость 1 кг. x Кол-во рабочих дней = 300 тенге x 2400 тенге x 22 дня = 2 640 000 тенге.

Бизнес план производства мясных полуфабрикатов (на примере котлет) будет выглядеть следующим образом:

выручка – 2 640 000 тенге;

себестоимость – 667 000 тенге;

валовая прибыль (выручка-себестоимость) – 1 973 400 тенге;

ежемесячные постоянные затраты – 700 000 тенге;

прибыль до налогообложения – 1 371 600 тенге;

налоги – 205 740 тенге;

чистая прибыль – 1 165 860 тенге;

рентабельность продаж (чистая прибыль/выручка) - 44, 16%.

Показатель рентабельности в 44% является достаточно перспективным для данного производственного направления. Важно заметить, что нами было рассмотрена только она разновидность производства полуфабрикатов. Если предприятие еще будет заниматься изготовлением замороженных блинчиков, то в связи с ростом объема реализации, возрастанию будет подлежать и уровень рентабельности.

Такими темпами окупить вложенные капитальные затраты можно за 1,5-2 года.

Сбыт готовой продукции

Одним из наиболее важных направлений в деятельности предприятия является организация сбыта продукции. В случае наличия широкого ассортиментного ряда (разновидности котлет и блинчиков с начинками), достаточно целесообразным будет открытие фирменных точек либо павильонов на рынке. В продуктовые магазины также можно наладить поставки холодильного оборудования с фирменным логотипом.

При небольшом ассортименте выпускаемой продукции предпочтительнее будет работать непосредственно через посредников-оптовиков.

Наиболее перспективным направлением деятельности мини-завода является долгосрочное сотрудничество с предприятиями общественного питания. В этом случае стратегическому партнеру нужно будет предоставить наиболее оптимальное соотношение цены/качества поставляемой продукции, а также гарантировать регулярные поставки.

Что касается кафе и ресторанов, то они больше отдают предпочтение мясным полуфабрикатам, нежели блинчикам. Подобную тенденцию необходимо взять на заметку и продолжить работу в данном направлении, постепенно расширяя свой ассортимент.

Это могут быть кусочки из филе цыпленка с различными наполнителями (кетчуп, сыр, ветчина, зелень и т.д.)

Выгодным будет и производство односоставных и однородных продуктов, которые не требуют практически никаких капиталовложений (тефтели, биточки, зразы, чебуреки, шницели и т.д).

Примечательно, что расширять ассортимент будет экономически целесообразней в случае выхода мини-завода на уровень самоокупаемости, когда он начнет стабильно приносить прибыль.

При необходимости, можно приступить к реализации замороженного фарша. Однако следует понимать, что конкуренция в лице мясных комбинатов будет жесткой. Также можно наладить сотрудничество с дистрибьюторскими компаниями, которые специализируются на самостоятельной доставке продукции.

Рекомендуется начать переговоры с оптовыми базами. Недостатком такого способа является предоставление скидок оптовикам и возможности отсрочки платежей.

Регулярное осуществление рекламных кампаний будет способствовать узнаванию продукции и изучению ее основных преимуществ.

Заказать оборудование для мясного цеха или «Завод под ключ» Вы можете в компании ТОО «НЕКАР» по телефону 8 (727) 266 51 94; 8 777 440 00 40, или отправить заявку на почту zakaz@nekar.kz

Надеемся на выгодное и плодотворное сотрудничество!