

Бизнес план колбасного цеха



Существует мнение о том, что качественные колбасы можно изготавливать только на крупных мясокомбинатах, но оно отчасти неверно. Так как для производства некоторых видов колбасных изделий достаточно открыть небольшой цех.

Такой цех по производству колбасы может составить достойную конкуренцию крупнейшим игрокам мясной промышленности. А его владелец будет получать постоянную прибыль, часть которой можно инвестировать в расширение производства или в создание небольшой фермы. Конечно, эти перспективы очень заманчивы. Поэтому в этом материале мы расскажем начинающим предпринимателям, как открыть собственный колбасный цех?

Выбираем помещение

От правильного выбора помещения зависит большая часть успеха бизнеса. Поэтому на этом этапе организации колбасного цеха нужно быть предельно внимательным и предусмотрительным. Все дело в том, что выбирать помещение для производства колбасы внутри жилого здания запрещается. Согласно санитарным правилам для мясоперерабатывающих предприятий в колбасном цехе должно быть несколько помещений:

- охлаждающие камеры для хранения сырья;
- холодильные камеры для созревания фарша и хранения готовой продукции;
- цех по обработке сырья;
- цех дефростации и последующей обработки сырья;
- производственный цех;

- отдельное помещение для хранения и подготовки специй;
- склад для сыпучих и сухих сырьевых продуктов;
- термический цех;
- подсобные помещения для хранения инструментов, материалов и дополнительного оборудования;
- посудомоечное отделение;
- бытовые помещения.

При согласовании с органами санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, некоторые виды помещений можно соединить, а отдельные вовсе не использовать. Но для этого необходимо составить техническое задание, в котором нужно указать такие особенности: привести расчеты потребляемого сырья, примерный ассортимент продукции, обозначить перечень используемого оборудования, технологию производства. Далее это техническое задание нужно согласовать с ветеринарными службами. И только после того, как санитарно-эпидемиологический надзор, ветеринарная служба и администрация утвердят проект, можно приступать к организации бизнеса.

Оформляем сертификаты

Согласно законодательству Республики Казахстан, производство любого товара должно сертифицироваться. Сегодня выделяют две формы сертификации:

система сертификации ГОСТ – подходит для крупных заводов. Так как в список требуемых документов для этой процедуры входят: протокол испытаний, ветеринарное свидетельство, сертификат системы качества и производства, сертификат гигиены; правила сертификации колбасных изделий с помощью заявления декларации. Эта форма больше подходит для мини-цехов по производству колбасы. Она осуществляется посредством подачи заявления, в котором указывается, что в цехе будет производиться высококачественная колбаса, соответствующая всем нормам.

Стандарты, регулирующие производство колбасы

Организовывая производство колбасы, необходимо в обязательном порядке ознакомиться со следующими нормами и стандартами:

ГОСТ 52196-2003 – «Изделия колбасные вареные»;

ГОСТ 9792-73 – «Колбасные изделия и продукты из говядины, свинины, баранины и мяса других животных»;

ГОСТ 779-55 – «Мясо говядина в четвертинах и полутушах»;

ГОСТ 1935-55 – «Мясо баранина и козлятина в тушах»;

ГОСТ 7699-78 – «Крахмал картофельный. ТУ»;

ГОСТ 4495-87 – «Молоко коровье цельное сухое. ТУ»;

ГОСТ 7724-77 – «Свинина в тушах и полутушах. ТУ»;

ГОСТ 9793-74 – «Продукты из мяса. Методы определения влаги».

Вышеперечисленный список стандартов можно продолжать дальше, но эти нормы являются основополагающими. Начинаящим предпринимателям, которые планируют открыть мини-цех по производству колбасы, могут пригодиться следующие коды ОКВЭД:

15.13 – Производство продуктов из мяса и мяса птицы;

15.13.1 – Производство готовых и консервированных продуктов из мяса, мясных субпродуктов и крови животных;

15.13.9 – Предоставление услуг по тепловой обработке и прочим способам переработки мясных продуктов.

Закупаем сырье для производства колбасы

Для исключения трудностей и проблем, в качестве сырья нужно выбирать только сертифицированные материалы и продукты. Так как от свойств сырья зависит качество готовой продукции. Основным сырьем для производства колбасы является свинина и говядина. Но некоторые производители, в зависимости от особенностей готовой продукции, могут использовать баранину, мясо курицы и других животных.

По упитанности может использоваться мясо любой категории. Однако говядину обычно выбирают с минимальным количеством жира. По термическому состоянию для изготовления колбас можно использовать охлажденное, парное и размороженное мясо.

Парная говядина используется только для производства вареных колбас, сарделек, сосисок. Из такого сырья получают качественные продукты. А все потому, что парное мясо хорошо поглощает влагу, по сравнению с размороженным или охлажденным сырьем, что очень важно при изготовлении колбасы. Повышенная влагоемкость парного мяса позволяет получить готовую продукцию установленной влажности, что улучшает ее вкусовые качества.

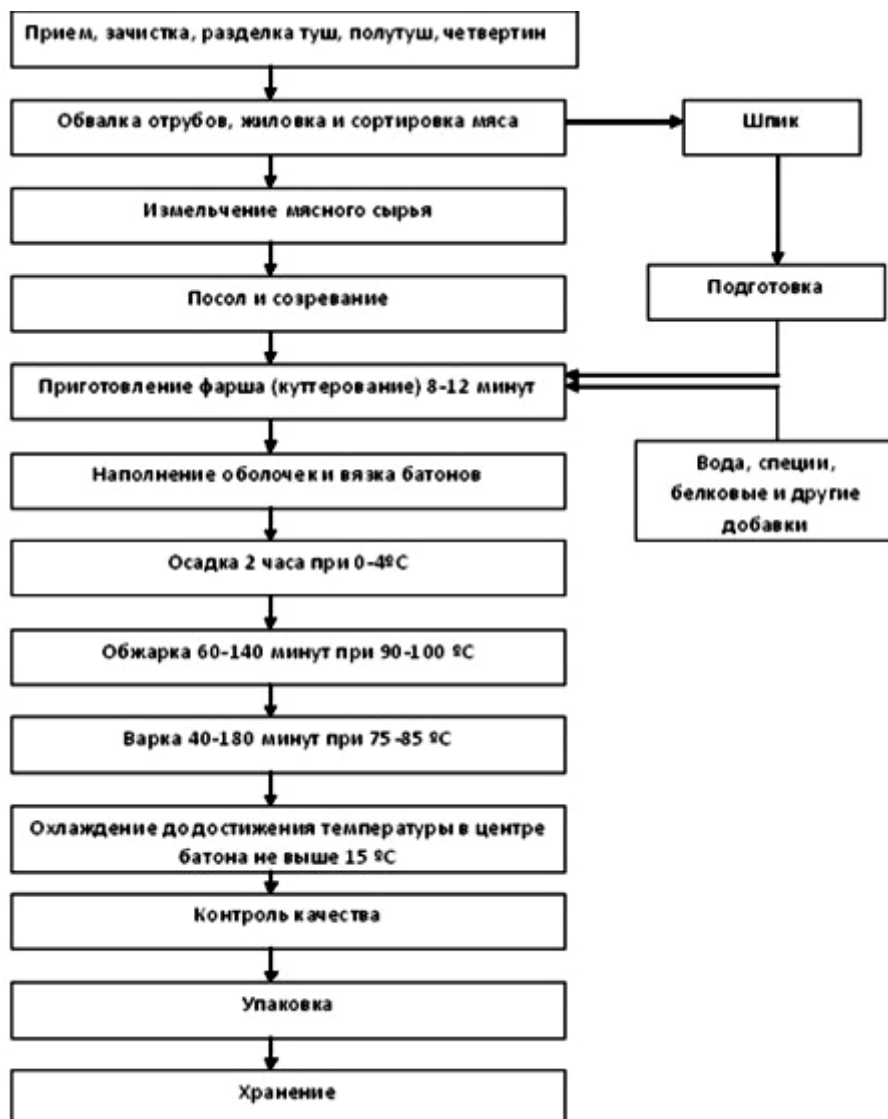
Также это позволяет удешевить производственный процесс, так как в этом случае отсутствует естественная потеря при охлаждении.

В качестве сырья используют и животные жиры. Их добавляют для увеличения калорийности готовых изделий. При изготовлении диетических колбас дополнительно используют меланж и молоко, а для мясо-растительных изделий – крахмал, пшеничную муку, различные крупы и соевый концентрат.

В соответствии с технологией, кроме сырья для производства колбасных изделий нужны компоненты, которые придают ей специфический аромат и вкус. К таким составляющим относятся специи, пряности, поваренная соль, нитрит и сахар. Добавляют их в пропорциях, указанных в рецептах. Для специй и пряностей действуют требования по химическим, физическим свойствам и степени бактериальной загрязненности. Чтобы улучшить качество готовой продукции некоторые производители используют такие компоненты как глютаминат, аскорбинат натрия и фосфаты.

Технология производства вареных колбас

Вареными изделиями называют продукты, приготовленные из мяса и подвергнутые обжарке и варке. Технологическая схема производства вареных колбас отображена ниже.



Итак, технологический процесс приготовления вареной колбасы включает такие этапы:

1. Разделка мяса

Разделка мяса – операция по расчленению туши на несколько частей с учетом анатомических границ, которые указаны в технологической инструкции. Полутуши свинины разделяют на 5 частей, а говядины – на 8 частей.



2. Обвалка мяса

Обвалка мяса – отделение мякоти от костей. Эта операция осуществляется вручную специалистами-обвальщиками с применением острых ножей или на специальном оборудовании.



3. Жилровка мяса

Жилровка мяса – удаление из мякоти сухожилий, фасций, мелких костей, хрящей. На этом этапе производства мясо фасуют в зависимости от количества в нем жира и соединительной ткани.



4. Измельчение на специальных машинах.

В зависимости от термического состояния и вида, мясо измельчают на волчках с разным диаметром отверстий или на специальной мясорубке.

5. Посол и созревание мяса.

После измельчения все сырье раскладывают в специальные ёмкости и подвергают посолу. Мясо заправляют специями и пряностями и ставят в специальные камеры, в которых поддерживается температура 2-4 °С. В процессе созревания фарш приобретает специфический аромат, клейкость и повышается его влагоемкость.



6. Вторичное измельчение

Процесс вторичного измельчения.



По завершению созревания, фарш повторно измельчают на куттерах и волчках. Куттер – оборудование, которое напоминает чашу с вмонтированными внутри широкими и тонкими лезвиями.

7. Фарш

Этап приготовления фарша.



В течение этой операции в фарш добавляют пищевые добавки: специи, пряности, шпик. Затем все тщательно перемешивают и добавляют в смесь в нужном количестве воду и лед. Цель этого технологического этапа:

- получение однородной по составу смеси;

- перемешивание частиц мяса с водой;
- равномерное распределение в фарше кусочков шпика.

8. Шприцевание

Шприцевание – это наполнение искусственных и натуральных оболочек фаршем. По окончании этой операции колбасные изделия приобретают присущую им форму. Диаметр оболочек зависит от вида изготавливаемой колбасы. Наполнение фаршем оболочки осуществляется на специальном оборудовании с помощью шприца.



8. Вязка

Вязка колбас: если колбаса большого диаметра, то ее привязывают поперечно через каждые 4 см. Эта перевязка улучшает прочность оболочки. На этом производственном этапе рабочие осуществляют и шприковку, прокалывая оболочку батона там, где скопился воздух. Колбасы, помещенные в искусственную оболочку, вязке не подвергаются.



9. Осадка

На этом этапе колбасные батоны навешиваются на рейки рам по 5-12 штук так, чтобы они не соприкасались. Затем рамы помещают в специальное отделение для осадки, где при температуре 5-7 °С колбасы выдерживают в течение 2-4 часов.

10. Обжарка

После осадки колбасные изделия направляются в обжарочные камеры, где они обрабатываются дымом из опилок определенной породы древесины. (эта операции длится около 4-6 часов при температуре 75-80°С.



11. Варка

Варка – заключительная операция термической обработки, которая осуществляется в паровых камерах, при температуре около 80 °С. Колбасные батоны с большим диаметром варятся около 2 часов, а сосиски – 10 минут. Готовность колбасного изделия определяется измерением температуры в толще батона, которая должна быть около 70 °С.



12. Охлаждение и хранение

Охлаждение. На этом этапе колбасные батоны охлаждают под душем либо в специальных помещениях. После охлаждения колбасные изделия обсыхают в специальном отделении и направляются в холодильные камеры для хранения.

13. Хранение.

Большинство вареных колбас не хранятся длительное время. Продолжительность реализации и хранения колбас зависит от особенностей применяемой оболочки.

Составляем бизнес-план открытия цеха по производству вареной колбасы «Молочной»



1. Закупаем оборудование для производства вареной колбасы:

Дефростер ДРх14 – оборудование, предназначенное для размораживания сырья. Средняя цена дефростера составляет 50 000 000 тенге;



Волчок – мясорубка больших размеров, которая используется для перемалывания мяса в больших количествах. Цена – 2 730 000 тенге;



Перекрутчик - оборудование, которое позволяет дозировать и перекручивать колбасные изделия. Цена – 1 000 000 тенге.



Конвейер для жиловки и обвалки мяса. Конструкция такого оборудования предусматривает создание нескольких конвейеров с разной производительностью путем сортировки секций. Средняя стоимость – 4 000 000 тенге;



Тележка – 12 000 тенге;

Ледогенератор производительностью 100-6000 кг. в сутки стоит 600 000 тенге;



Куттер используется для повторного измельчения фарша. Емкость чаши этого оборудования может составлять 80-420 литров. Цена – 4 800 000 тенге;



Блокерезка – измельчители замороженного мяса. Применяются для измельчения замороженных блоков мяса для их последующей переработки в мясорубках и куттерах. Стоимость - 720 000 тенге;



Шприц вакуумный роторного типа. Используется для набивки различных видов паштетов и колбас. Цена – 2 000 000 тенге;



Шпигорезка – для измельчения различных продуктов питания и их нарезки по заданным параметрам размера и формы. Стоимость – 540 000 тенге;

Клипсатор предназначен для упаковки пищевой продукции в пакеты. Цена – 4 000 000 тенге;

Термокамера – оборудование, использующееся для термической обработки колбасных изделий. Основные процессы: обжарка, сушка, варка, охлаждение, копчение. Стоимость - 15 000 000 тенге;



Итого: 85 402 000 тенге.

Затраты на доставку и монтаж оборудования – 5 000 000 тенге

Итого капитальные затраты: 90 400 000 тенге.

2. Нанимаем рабочих

Для производства и реализации продукции необходимо 18 рабочих, в число которых входят:

директор с месячным окладом – 250 000 тенге;

бухгалтер – 100 000 тенге;

2 мастера – 120 000 тенге;

водитель – 60 000 тенге;

технолог – 90 000 тенге;

10 рабочих – 500 000 тенге;

грузчик – 50 000 тенге;

продавец – 50 000 тенге;

Итого месячный фонд заработной платы для проектируемого цеха составит: 1 220 000 тенге.

Годовой фонд заработной платы: 14 640 000 тенге.

3. Планируем объем продаж

Проектируемый цех сможет производить 70 тонн готовой колбасной продукции в месяц. Средняя стоимость 1 кг молочной колбасы составляет 1600 тенге за 1 кг.

Ежемесячная выручка за месяц составит: $1600 * 70\ 000 = 112\ 000\ 000$ тенге

Годовая выручка от реализации колбасной продукции: 1 344 000 000 тенге.

4. Рассчитываем себестоимость продукции

Рассчитываем материальные затраты на 1 тонну готовой продукции.

Затраты на покупку основного сырья и материалов:

говядина жилованная – 247 500 тенге;

свинина жилованная – 439 200 тенге;

меланж или яйца куриные – 25 000 тенге;

молоко коровье сухое (цельное) – 18 000 тенге;

соль поваренная пищевая – 1800 тенге;
натрия нитрит – 60 тенге;
сахар-песок – 150 тенге;
перец белый или черный молотый – 2400 тенге;
перец душистый молотый – 1800 тенге;
орех мускатный – 2400 тенге;
Итого затраты на сырье: 738 310 тенге.

Вспомогательные материалы:

оболочка – 18 тенге;
шпагат – 12 тенге.

Итого затраты на вспомогательные материалы: 30 тенге

.

Затраты на энергию всех видов и воду:

вода – 1500 тенге;
пар – 18 тенге;
холод – 960 тенге;
сжатый воздух – 2700 тенге;
газ – 1900 тенге;
электроэнергия – 1200 тенге.

Итого затраты на энергию и воду: 8278 тенге

.

Итого затраты на производство 1 тонны продукции: 746 618 тенге.

Калькуляция себестоимости 1 кг колбасы вареной «Молочная»:

Затраты на материалы, с учетом возвратных отходов – 1 321 тенге

Общехозяйственные расходы – 20 тенге

Коммерческие расходы – 8 тенге

Полная себестоимость 1 кг. готовой продукции – 1300 тенге.

Рассчитываем постоянные годовые затраты:

Амортизация оборудования – $7\,545\,000 * 0,12 = 905\,400$ тенге;

Аренда и ремонт помещения – 450 000 тенге;

Зарплата – 14 640 000 тенге;

Административные расходы – 350 000 тенге;

Коммунальные услуги – 400 000 тенге;

Реклама – 2 700 000 тенге.

Итого постоянные издержки: 214 254 000 тенге

Переменные затраты (в год): $224,5 * 70000 * 12 = 1\,131\,480\,000$ тенге

Валовые издержки: $214\,254\,000 + 1\,131\,480\,000 = 1\,345\,734\,000$ тенге.

Сумма покрытия: $1\,411\,200\,000 - 1\,131\,480\,000 = 279\,720\,000$ тенге. Коэффициент покрытия: $279\,720\,000 / 1\,411\,200\,000 = 0,19$

Пороговая выручка: $214\,254\,000 / 0,19 = 1\,127\,652\,630$ тенге

Выручка от реализации выше пороговой.

Расчет прибыли и рентабельности:

Прибыль рассчитывается как разница между выручкой от реализации и полной себестоимости продукции. $1\,411\,200\,000 - 1\,131\,480\,000 = 279\,720\,000$ тенге. **Рентабельность продукции (прибыль от реализации колбасной продукции/ Себестоимость): $2\,797\,200\,000 / 1\,131\,480\,000 = 24,7\%$.**

Срок окупаемости составит 1 год и 6 месяцев. На основании вышеперечисленных расчетов можно сделать вывод, что производство вареной колбасы «Молочная» - дело выгодное и прибыльное. Получение прибыли позволит мини-заводу со временем расширить ассортимент продукции и увеличить объемы производства.

Заказать оборудование для мясного цеха или «Завод под ключ» Вы можете в компании ТОО «NEKAR» 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!