**Бизнес-план для копчения и вяления рыбы**

**1. Основные виды готовой продукции рыбного коптильного цеха с коэффициентами потерь.**

Обычно выбирают от 7 до 20 видов готовой продукции на один коптильный цех, что позволяет довести рецептуру и качество готового продукта до высокого уровня. Каждый вид готовой продукции можно продавать в разных фасовках. Например скубрию холодного копчения можно продавать на развес, в вакуумной упаковке по одной рыбке, в вакууме кусочки по 200 гр. и тд.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование Готовой Продукции (ГП) | Коэф. Потерь\* | Стоимость сырья\*\* | Сырьевая себестоимость 1КГ ГП\*\*\* | Отпускная цена с производства руб. | Рентабельность 1 КГ готовой продукции руб. |
| Рыба холодного копчения |
| 1 | Скумбрия холодного копчения | 1,35 | 180 | 243,0 | 328,1 | 85,1 |
| 2 | Горбуша холодного копчения | 1,15 | 185 | 212,8 | 287,2 | 74,5 |
| 3 | Мойва холодного копчения | 1,10 | 130 | 143,0 | 228,8 | 85,8 |
| 4 | Корюшка холодного копчения | 1,10 | 90 | 99,0 | 148,5 | 49,5 |
| 5 | Сиг холодного копчения | 1,07 | 105 | 112,4 | 168,5 | 56,2 |
| 6 | Сельдь холодного копчения | 1,07 | 90 | 96,3 | 134,8 | 38,5 |
| 7 | Салака холодного копчения | 1,07 | 87 | 93,1 | 130,3 | 37,2 |
| 8 | Теша форели холодного копчения | 1,08 | 260 | 280,8 | 379,1 | 98,3 |
| 9 | Палтус холодного копчения | 1,09 | 210 | 228,9 | 309,0 | 80,1 |
| 10 | Сайра холодного копчения | 1,07 | 93 | 99,5 | 134,3 | 34,8 |
| 11 | Форель холодного копчения | 1,08 | 310 | 334,8 | 452,0 | 117,2 |
| 12 | Лещ холодного копчения | 1,05 | 115 | 120,8 | 163,0 | 42,3 |
| 13 | Толстолобик холодного копчения | 1,05 | 290 | 304,5 | 411,1 | 106,6 |
| Рыба горячего копчения |
| 14 | Скумбрия горячего копчения | 1,42 | 180 255,6 | 345,1 | 89,5 |  |
| 15 | Окунь горячего копчения | 1,23 | 175 | 215,25 | 290,6 | 75,3 |
| 16 | Горбуша горячего копчения | 1,22 | 185 | 225,7 | 304,7 | 79,0 |
| 17 | Терпуг горячего копчения | 1,22 | 120 | 146,4 | 197,6 | 51,2 |
| 18 | Треска горячего копчения | 1,20 | 215 | 258 | 348,3 | 90,3 |
| 19 | Лещ горячего копчения | 1,22 | 115 | 140,3 | 189,4 | 49,1 |
| 20 | Судак горячего копчения | 1,19 | 125 | 148,75 | 200,8 | 52,1 |
| 21 | Ёрш горячего копчения | 1,22 | 80 | 97,6 | 131,8 | 34,2 |
| 22 | Ставрида горячего копчения | 1,19 | 216 | 257,04 | 347,0 | 90,0 |
| Рыба вяленая |
| 23 | Чухонь вяленая | 2,2 | 80,00 | 176 | 387,2 | 211,2 |
| 24 | Лещ вяленый | 2,2 | 115,00 | 253 | 556,6 | 303,6 |

\* Коэффициент потерь - это число, на которое нужно умножить 1 кг сырья, чтобы полуить весь сырья, из которого получается 1 кг готовой продукции (1 кг сырья \* Коэффициент потерь = Вес сырья, который необходим для получения 1 кг готовой продукции)

\*\* Стоимость сыря меняется в зависимости от регинона и времени года, его стоимость нужно уточнять

\*\*\* Сырьевая себестоимость - стоимость сырья в 1 кг готовой продукции

**2. Пример ассортимента рыбного коптильного цеха.**

Объем выпуска и валовая прибыль в день (прибыль без учета накладных расходов на аренду, заработную плату, электричество и расходные материалы). Для примера мы взяли производство рыбы холодного и горячего копчения, а также вяленой рыбы. Если Вы ориентируетесь на минимальные инвестиции на первом этапе, то можно взять комплект для холодного копчения и вяления рыбы - Ижица-1200 + Ижица-СВ. В случае если у Вас есть возможность создать коптильню с широким ассортиментом, то этот комплект можно дополнить Ижицей-ГК.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование Готовой Продукции (ГП) | Объем продаж кг/день | Сырьевая себестоимость 1КГ ГП | Рентабельность % | Отпускная цена р/кг | Валовая прибыль р/день |
| 1 | Скумбрия холодного копчения | 50 | 243,0 | 30% | 315,9 | 3 645,0 |
| 2 | Лещ холодного копчения | 20 | 120,8 | 30% | 157,0 | 724,5 |
| 3 | Горбуша холодного копчения | 20 | 212,8 | 35% | 287,2 | 1 489,3 |
| 4 | Мойва холодного копчения | 20 | 143,0 | 45% | 207,4 | 1 287,0 |
| 5 | Сельдь холодного копчения | 20 | 96,3 | 30% | 125,2 | 577,8 |
| 6 | Салака холодного копчения | 20 | 93,1 | 30% | 121,0 | 558,5 |
| 7 | Теша форели холодного копчения | 15 | 280,8 | 30% | 365,0 | 1 263,6 |
| 8 | Форель холодного копчения | 10 | 334,8 | 32% | 441,9 | 1 071,4 |
| 9 | Скумбрия горячего копчения | 15 | 255,6 | 30% | 332,3 | 1 150,2 |
| 10 | Лещ горячего копчения | 15 | 140,3 | 30% | 182,4 | 631,4 |
| 11 | Горбуша горячего копчения | 15 | 225,7 | 30% | 293,4 | 1 015,7 |
| 12 | Лещ вяленый | 20 | 253 | 100% | 506,0 | 5 060,0 |
|   | Итого: | 240 |   | 18 474 ₽ |

Комментарии:

1. Рассчитываем на работу в одну смену, соответственно производительность коптильного цеха за 8 часов составит 240 кг. При организации работы в две смены производительность цеха можно увеличить до 500 кг в сутки.
2. В среднем с одного киллограма готовой продукции цех зарабатывает 77 ₽
3. Необходима холодильная камера для хранения готовой продукции размером 3х3 метра, высотой 2,2 метра (9 квадратный метров, 19,8 метров кубических) с температурным режимом 0 - -4 град С.

**3. План закупок. Исходим из периодичности поставки сырья один раз в три дня**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование Готовой Продукции (ГП) | Объем продаж кг/день | Объем необходимого сырья в день, кг | Объем необходимого сырья на 3 дня, кг | Затраты на закупку сырья на 3 дня, руб. |
| 1 | Скумбрия холодного копчения | 50 | 67,5 | 203 | 36 450 ₽ |
| 2 | Лещ холодного копчения | 20 | 21,0 | 63 | 7 245 ₽ |
| 3 | Горбуша холодного копчения | 20 | 23,0 | 69 | 12 765 ₽ |
| 4 | Мойва холодного копчения | 20 | 22,0 | 66 | 8 580 ₽ |
| 5 | Сельдь холодного копчения | 20 | 21,4 | 64 | 5 778 ₽ |
| 6 | Салака холодного копчения | 20 | 21,4 | 64 | 5 585 ₽ |
| 7 | Теша форели холодного копчения | 15 | 16,2 | 49 | 12 636 ₽ |
| 8 | Форель холодного копчения | 10 | 10,8 | 32 | 10 044 ₽ |
| 9 | Скумбрия горячего копчения | 15 | 21,3 | 64 | 11 502 ₽ |
| 10 | Лещ горячего копчения | 15 | 18,3 | 55 | 6 314 ₽ |
| 11 | Горбуша горячего копчения | 15 | 18,3 | 55 | 10 157 ₽ |
| 12 | Лещ вяленый | 20 | 44,0 | 132 | 15 180 ₽ |
|   | Итого: | 240 | 305 | 916 | 142 235 ₽ |

Комментарии:

1. Необходимый объем оборотных средств на закупку сырья 142 235 ₽
2. Необходима холодильная камера для хранения 916 кг
3. Размер холодильной камеры для хранения сырья 12 м2, температурный режим -18 град С.

**4. Спецификация на оборудования для рыбного коптильного цеха**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Кол-во | Цена | Стоимость |
| Оборудование для копчения |
| 1 | Установка для холодного копчения Ижица-1200М3 | 1 | 169 000 ₽ | 169 000 ₽ |
| 2 | Сушильно-вялочная камера Ижица-СВ | 1 | 56 000 ₽ | 56 000 ₽ |
| 3 | Установка для горячего копчения Ижица-ГК (380В) | 1 | 196 000 ₽ | 196 000 ₽ |
| 4 | Сенсорная панель для управления работой Ижица-ГК | 1 | 15 000 ₽ | 15 000 ₽ |
| 5 | Клеть для крупной продукции (4 ряда) | 2 | 4 900 ₽ | 9 800 ₽ |
| 6 | Клеть универсальная (7 рядов) | 1 | 5 600 ₽ | 5 600 ₽ |
| 7 | Комплект шампуров для крупной продукции (8 мм, 24 шт.) | 1 | 9 280 ₽ | 9 280 ₽ |
| 8 | Комплект решеток для копчения (6 шт., нерж. сталь) | 1 | 29 800 ₽ | 29 800 ₽ |
| 9 | Тележка для перемещения Ижица-1200М3 и Ижица-СВ | 1 | 5 800 ₽ | 5 800 ₽ |
| 10 | Тележка для перемещения клетей (Ижица-ГК) | 1 | 5 800 ₽ | 5 800 ₽ |
| Дополнительное оборудование |
| 1 | Весы напольные ТВ-M-60.2-T3 | 1 | 20 800 ₽ | 20 800 ₽ |
| 2 | Весы фасовочные ВПМ-15.2-Ф1 | 1 | 23 400 ₽ | 23 400 ₽ |
| 3 | Мухоловка электрическая | 2 | 3 850 ₽ | 7 700 ₽ |
| 4 | Нож для разделки мяса Giesser, 21 см, 4005 | 4 | 1 200 ₽ | 4 800 ₽ |
| 5 | Доска разделочная профессиональная 500х400х30 | 2 | 1 700 ₽ | 3 400 ₽ |
| 6 | Мусат стандартный для заточки ножей Giesser, 31 см, 9924 | 1 | 1 623 ₽ | 1 623 ₽ |
| Стеллажи и бочки |
| 1 | Стеллаж для дефростации 1700 х 850 х 1700 (с ящиками) | 1 | 39 200 ₽ | 39 200 ₽ |
| 2 | Стол фасовочный | 2 | 8 200 ₽ | 16 400 ₽ |
| 3 | Стол разделочный - 1600 мм. | 1 | 19 200 ₽ | 19 200 ₽ |
| 4 | Мойка - 800 мм. | 1 | 14 200 ₽ | 14 200 ₽ |
| 5 | Стеллаж для хранения тары | 1 | 12 000 ₽ | 12 000 ₽ |
| 6 | Бочка для посола пищевой пластик 220 литров | 4 | 2 800 ₽ | 11 200 ₽ |
| 7 | Пластиковый ящик для посола 780х550х420 с крышкой | 6 | 3 200 ₽ | 19 200 ₽ |
| 8 | Бочка для отходов 48 литров | 8 | 700 ₽ | 5 600 ₽ |
| Холодильные камеры |
| 1 | Холодильная камера для хранения готовой продукции размером 3х3 м2 стемпературным режимом 0 - -4 град С. (камера, монтаж, холодильный агрегат) | 1 | 120 000 ₽ | 120 000 ₽ |
| 2 | Холодильная камера для хранения сырья 12 м2, температурныйрежим -18 град С. (камера, монтаж, холодильный агрегат) | 1 | 160 000 ₽ | 160 000 ₽ |
|   | Итого: |   | 992 003 ₽ |

**5. Расходные материалы (производственная себестоимость)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Кол-во | Цена | Стоимость | Расход на 100 кг ГП | Расход на 100 кг. в руб. | Расход на 1 кг. ГП в руб. |
| 1 | Щепа ольховая, мешок 12 кг. | 30 | 340 ₽ | 10 200 ₽ | 2 | 680 ₽ | 6,80 ₽ |
| 2 | Рейки для холодного копчения | 200 | 24 ₽ | 4 800 ₽ | 2 | 48 ₽ | 0,48 ₽ |
| 3 | Соль крупного помола (не йодированая), кг. | 5 000 | 8 ₽ | 40 000 ₽ | 2 | 16 ₽ | 0,16 ₽ |
| 4 | Специи для посола, кг. | 50 | 230 ₽ | 11 500 ₽ | 0,15 | 35 ₽ | 0,35 ₽ |
| 5 | Гофротара, коробка | 1000 | 12 ₽ | 12 000 ₽ | 0,2 | 2 ₽ | 0,02 ₽ |
| 6 | Вода, м3 | 1 | 250 ₽ | -- | 0,2 | 50 ₽ | 0,50 ₽ |
| 7 | Электричество | 1 | 5 ₽ | -- | 50 | 250 ₽ | 2,50 ₽ |
|   | Итого: |   | 78 500 ₽ |   |   | 10,81 ₽ |

Производственные расходы на 1 КГ готовой продукции 10,81 ₽

Стоимость расходных материалов на первом этапе 78 500,00 ₽

**6. Накладные расходы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | ЗП | Кол-во сотрудников | Итого |
| 1 | Бухгалтер (половина ставки) | 15 000 ₽ | 1 | 15 000 ₽ |
| 2 | Коптильщик | 40 000 ₽ | 1 | 40 000 ₽ |
| 3 | Технолог | 50 000 ₽ | 1 | 50 000 ₽ |
| 4 | Разнорабочий | 30 000 ₽ | 1 | 30 000 ₽ |
|   | Итого: |   | 135 000 ₽ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | Ставка за м2 | Итого |
| Арендная плата | 72 | 500 | 36 000 ₽ |

Накладные расходы в мес. 171 000 ₽

**7. Объем инвестиций в коптильный цех**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Статья инвестиционных затрат | Сумма |
| 1 | Разовые инвестиции в закупку оборудования | 992 003 ₽ |
| 2 | Первоначальные инвестиции в оборотные стредства (на закупку сырья на 2 недели, а также на расходные материалы) | 220 735 ₽ |
| 3 | Накладные расходы на первый месяц | 171 000 ₽ |
| 4 | Компенсация производственных затрат на 2 недели | 25 942 ₽ |
| 5 | Ремонт помещения\* | 100 000 ₽ |
| Итого | 1 509 680 ₽ |

\*Ремонт помещения - Стоимость ремонта может отличаться в большую и меньшую сторону. Она зависит от степени готовности арендуемого помещения. Для начала достаточно выложить стены белой белорусской плиткой (150 руб/м2) на полтора метра, сделать слив в полу в посольном помещении, провести электричество до электроустановок, сделать вентиляционные зонты над коптильнями.

**8. Обеспечение проектного объема продаж**

Продукция частного коптильного цеха позиционируется как продукт более высокого качества, по сравнению с заводской. Поэтому стоит расчитывать на продажи в фермерские и частные магазины, напрямую из цеха, на местных рынках, ярмарках. В сети имеет смысл продавать только в случае отсутствия входного бонуса и отсрочке платежа не более 2х недель.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование Готовой Продукции (ГП) | Объем продаж кг/день одной торговой точки | Объем выпуска производства кг/день | Необходимо торговых точек для сбыта готовой продукции |
| 1 | Скумбрия холодного копчения | 3,0 | 50 | 16,7 |
| 2 | Лещ холодного копчения | 2,0 | 20 | 10,0 |
| 3 | Горбуша холодного копчения | 1,0 | 20 | 20,0 |
| 4 | Мойва холодного копчения | 1,5 | 20 | 13,3 |
| 5 | Сельдь холодного копчения | 2,0 | 20 | 10,0 |
| 6 | Салака холодного копчения | 1,3 | 20 | 15,0 |
| 7 | Теша форели холодного копчения | 1,0 | 15 | 15,0 |
| 8 | Форель холодного копчения | 1,0 | 10 | 10,0 |
| 9 | Скумбрия горячего копчения | 2,0 | 15 | 7,5 |
| 10 | Лещ горячего копчения | 1,0 | 15 | 15,0 |
| 11 | Горбуша горячего копчения | 2,0 | 15 | 7,5 |
| 12 | Лещ вяленый | 1,3 | 20 | 15,0 |

Комментарии:

1. Необходимо 15-20 торговых точек для обеспечения сбыта готовой продукции мясного коптильного цеха. Можно объезжать по 3-4 магазина в день, в радиусе до 20 км от производства. Так за месяц можно наработать предварительные контакты с магазинами для реализации продукции коптильного цеха.
2. На ярмарках и базарах наценка выше, таким образом возможно получить большую прибыль, чем заложена в бизнес-плане.
3. В каждом регионе спрос на копченую рыбную продукцию может отличаться, в зависимости от предпочтений местного населения и доступности сырья. Например в Краснодарском крае очень популярен толстолобик холодного копчения, рыбец вяленый и копченый, в Красноярске польхуется большим спросом Енисейский сиг, муксун, дикий осетр. В центральной части России болшьшой популярностью пользуется копченая рыба океанического промысла, это скумбрия холодного копчения, горбуша, форель, семга, мойва и тд.
4. Норма потребления копченой рыбы в в России - 4 кг на человека в год. Исходя из населенности Вашего города, Вы можете рассчитать максимально возможный объем сбыта в Вашем регионе. Но, возможно, благодаря высокому качеству Вашей продукции, норма поребления рыбы в Вашем регионе заметно вырастет :)

**9. Прибыль и срок окупаемости**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Количество рабочих дней | 25 |
| 2 | Объем выпуска в месяц, кг | 6 000 |
| 3 | Производственные расходы в месяц, руб. | 64 854,00 ₽ |
| 4 | Прибыль без учета накладных расходов в мес. | 397 002 ₽ |
| 5 | Прибыль руб./мес с учетом накладных расходов | 226 002 ₽ |
| 6 | Разовые затраты на первом этапе | 1 509 680 ₽ |
| 7 | Срок окупаемости с учетом выхода на проектные продажи в первый мес. | 6,7 |