Бизнес план
Цех котлет и фрикаделек

Модель 60 месяцев с полным оплачиваемым трудом и ограничением мощности

Россия Готовый арендованный объект и оплаченная команда Прогноз 2027–2031

Бизнес план и Excel 60 месяцев, 13 листов

TEOPlan Версия 1.0 31 октября 2026 года

Содержание

Разделы открываются по ссылкам. Финансовые показатели относятся к сохранённой базовой модели и условиям готового объекта.

Раздел	Переход
01 Резюме проекта	Открыть
02 Продукция и расчётная единица	Открыть
03 Покупатели и объём пилота	Открыть
04 Три рецептуры и ассортимент	Открыть
05 Калькуляция ингредиентов	Открыть
06 Выход и нормальные потери	Открыть
07 Приёмка сырья	Открыть
08 Подготовка и формование	Открыть
09 Оплаченные работники	Открыть
10 Мощность заморозки	Открыть
11 Морозильное хранение	Открыть
12 Оценка готового запаса	Открыть
13 Сроки хранения и списания	Открыть
14 План выпуска и сезонность	Открыть
15 Готовое пищевое помещение	Открыть
16 Оборудование и комплектность	Открыть
17 ХАССП и производственный контроль	Открыть
18 Документы на продукцию	Открыть
19 Ветеринарная прослеживаемость	Открыть
20 Маркировка и этикетка	Открыть
21 Партии и отзыв продукции	Открыть
22 Фасовка и масса	Открыть
23 Холодильная доставка	Открыть
24 Корпоративные продажи	Открыть
25 Учёт затрат и отклонений	Открыть
26 Условия открытия и роста	Открыть
27 Стартовые затраты и источники денег	Открыть
28 Полная стоимость труда и постоянные расходы	Открыть
29 Помесячный план первого года	Открыть
30 Пятилетний результат	Открыть
31 Денежный поток и возврат вложений	Открыть
32 Оборотные средства и денежный минимум	Открыть
33 Налоговый бюджет	Открыть
34 НДС и цена договора	Открыть
35 Заём и погашение	Открыть
36 Долевой вклад и распределения	Открыть
37 Стресс и проверка причин	Открыть
38 Источники и обновление	Открыть

01 Резюме проекта

Малый односменный цех в готовом пищевом помещении 190 м² выпускает три вида рубленых замороженных полуфабрикатов из говядины и свинины: котлеты, тефтели с рисом и фрикадельки. Расчётная товарная единица — пакет 1 кг. Продукция требует тепловой обработки до готовности. Продаётся B2B местным магазинам и предприятиям питания. Пельмени, тестовая линия, блины, молочная продукция, мясо птицы, убой, собственный магазин, доставка населению и СТМ крупных сетей не включены. Это узкий односменный формат; опубликованный общий цех полуфабрикатов 9915 с двумя сменами и широким ассортиментом сохраняется отдельно.

План предназначен для предварительного решения о запуске и инвестиционной оценке. В сохранённой базе все пять годовых результатов положительны после полного труда и налогов. Это свойство сценария на заданных вводных, а не подтверждённая доходность действующего предприятия. Стресс и отрицательные месяцы сохранены.

Целевые B2B цены 720 / 690 / 760 ₽ за пакет 1 кг — гипотеза премиальной рецептуры. Открытые производители предлагают широкий ассортимент и часто выдают цену по запросу; спрос и наш прайс ими не подтверждены. Калькуляция использует бюджетные цены говядины 500 ₽/кг, свинины 320 ₽/кг и других ингредиентов, указанные на Параметрах. Письменные предложения поставщиков отсутствуют. Перед инвестициями нужны три сопоставимых предложения по сырью и оборудованию, пробные партии, испытания и оплаченные поставки по целевой цене. Массовая доля мяса и категория определяются реальной рецептурой и документами, а не названием модели.

Таблица 1 Резюме проекта

Показатель	Сохранённая база
Капитал	8 000 000 ₽
Фактический старт	5 710 000 ₽
Минимум свободных денег	801 137 ₽
NPV20%	7 451 910 ₽
Покрытие старта и капитала	18 / 23 месяцев

02 Продукция и расчётная единица

Цех выпускает три вида рубленых полуфабрикатов из говядины и свинины. Единица продажи — пакет 1 кг годной замороженной продукции. Потребителю требуется тепловая обработка до готовности. Модель не распространяется на готовые блюда, колбасные изделия, мясо птицы или детское питание.

Название рецептуры не назначает автоматически категорию продукта и обязательные свойства. Состав, массовые доли, пищевая ценность и условия применения определяются реальными технологическими документами и результатами проверки. Расчётная смесь нужна для предварительной экономики и должна быть утверждена технологом до производства.

Упаковка и этикетка входят в стоимость единицы, но не в массу продукта. Перенос из килограмма смеси в килограмм годной продукции проходит через выход. Благодаря этому нормальные потери не исчезают из себестоимости. Изменение рецептуры обновляет калькуляцию и последующие месяцы.

03 Покупатели и объём пилота

Основные покупатели — местные магазины и предприятия питания с подходящими условиями хранения. Для каждой группы уточняют фасовку, минимальную поставку, график, документы, условия возврата и оплаты. Заинтересованность в образце не считается регулярным месячным заказом.

Пилот проводится на законно подготовленной площадке после необходимых процедур. Покупатель подтверждает продукт, цену и повторяемый объём. Фиксируют фактический выход, расход упаковки, время формования и потери при транспортировании. Эти данные заменяют бюджетные нормы, а не просто прикладываются к презентации.

Базовые цены относятся к целевой премиальной рецептуре и требуют отдельного подтверждения. Оптовая цена другого производителя без сопоставления состава и условий не доказывает наш прайс. Если покупатель согласен только на цену, не покрывающую полный труд и холодовую цепь, меняют формат или отказываются от запуска.

04 Три рецептуры и ассортимент

Котлеты, тефтели и фрикадельки используют общую мясную подготовку, но разные доли ингредиентов и нормы формования. Это позволяет работать на одной небольшой площадке и одновременно требует раздельного учёта рецептур и партий. Смешение остатков разных составов без технологического решения не допускается.

В тефтелях учитывается подготовленный рис в принятом расчётном эквиваленте. Его стоимость и влажность должны соответствовать фактической технологии. Для котлет учтены сухари, для фрикаделек они в текущей версии не включены. Аллергены и сведения о составе определяются по реальным ингредиентам и документации поставщиков.

Перед расширением ассортимент оценивают по продажам, марже, переналадке и месту хранения. Новая позиция с малым объёмом может увеличивать санитарные остановки и остатки сильнее, чем выручку. Её не добавляют только ради ширины каталога.

05 Калькуляция ингредиентов

На Параметрах отдельно задаются бюджетные цены мяса, лука, сухарей, риса, воды, специй, пакета и этикетки. Массовые доли смеси по каждому виду суммируются до одного килограмма. Упаковка считается одной штукой и не включается в массу смеси.

Стоимость смеси и упаковки вычисляется через произведение каждой нормы на её цену. Это позволяет увидеть причину изменения себестоимости. Повышение цены говядины влияет на все рецептуры согласно её доле, а не через одинаковый произвольный процент для каждого продукта.

Бюджетные цены не являются полученными офертами. До закупки проверяют качество, разделку, фактический выход, минимальную партию, доставку и налоговый состав цены. Более дешёвое сырьё с иным выходом или повышенной долей несъедобных частей не является прямой заменой. Изменять только цену без соответствующей нормы было бы неверно.

06 Выход и нормальные потери

Из килограмма расчётной смеси до потерь получается меньше килограмма годной продукции. В базе нормальные производственные потери составляют 3%. Чтобы обеспечить заданное количество пакетов и целевой запас, модель сначала рассчитывает необходимый запуск смеси, затем ограничивает его ресурсами и определяет годный выпуск.

Стоимость израсходованной смеси и прямого труда распределяется на фактически годный выпуск. Потери не создают продажи. Отдельно списывается доля начального готового запаса; это иное событие, которое не должно уменьшать выход новой партии второй раз.

Три процента являются гипотезой. На пилоте измеряют массу до и после обработки, потери при переналадке, упаковке и замораживании. Если причина относится к браку безопасности, продукция изолируется и не возвращается в реализацию ради выполнения финансового плана. Решение об утилизации и учёт оформляются отдельно.

07 Приёмка сырья

Закупка начинается с согласованной номенклатуры, условий качества и документального сопровождения. При приёмке сопоставляют партию, массу, температуру, целостность упаковки и сроки с заказом. Несоответствие должно быть выявлено до смешения сырья с другими партиями.

В модели свежая смесь и упаковка оплачиваются текущими партиями в месяце производства. Бесплатной отсрочки поставщика нет. Это месячное агрегирование не означает хранение свежего мяса весь месяц. Фактические частота поставок, условия охлаждения и сроки определяются технологией и договорами.

Партийный учёт связывает принятое сырьё с произведённым товаром. Если документ или температурный режим не подтверждён, партия не считается автоматически пригодной. Цена закупки и экономический интерес не отменяют требования безопасности. Замену поставщика отражают одновременно в цене, выходе, логистике и документах.

08 Подготовка и формование

Работа разделена на подготовку сырья, формование, упаковку и технологический контроль. По каждой роли задана собственная норма времени на килограмм запуска. Нормы не переносятся автоматически между разными изделиями и размерами партии.

Подготовка включает реальные операции выбранной технологии. Если предприятие покупает иной вид сырья, может измениться и цена, и время. Формование оценивается с учётом переналадки, проверки массы и санитарных операций. Производительность из рекламного каталога не является скоростью всей линии.

Для пилота технолог задаёт последовательность партии, точки контроля и допустимые отклонения. Хронометраж проводится на повторяемом режиме с работающей командой. Разовый результат лучшего работника не переносится как постоянная месячная норма. Затраты при простое остаются в полной оплате штата.

09 Оплаченные работники

План содержит двух работников подготовки сырья, двух работников формования, одного упаковщика, одного технолога и руководителя. Весь труд оплачен с первого месяца, включая разгон. Начисления работодателя рассчитаны бюджетно по ставке 31%, без автоматического применения льгот.

Время роли уменьшается на коэффициент доступности. У технолога дополнительно выделено двадцать часов на периодические задачи, которые не создают выпуск. Доступность не уменьшает месячный оклад и не означает допустимость произвольного рабочего графика.

В реальном расписании учитывают обучение, санитарные процедуры, перерывы, отпуска, отсутствие и допустимость совмещения. Руководитель не добавляется к рабочей мощности бесплатно. Если собственник берёт производственную роль, для неё выделяют время и оплату, а его управленческие задачи распределяют отдельно.

10 Мощность заморозки

Финансовый лимит составляет 300 кг годного выпуска за рабочий день до технического резерва. При доступности 85% и двадцати днях расчётный предел составляет 5 100 кг в месяц. Это условие, которое нужно подтвердить на конкретной камере, изделии и температуре сырья.

Паспортная загрузка тележек не равна фактическому годному выпуску за смену. Важны толщина продукта, размещение, начальная температура, длительность цикла, разгрузка, оттайка и санитарная обработка. Подрядчик должен подтвердить режим под выбранные изделия, а не только объём камеры.

Модель ограничивает годный выпуск общим ресурсом заморозки и каждой трудовой ролью. Увеличение формования без достаточного холода не создаёт дополнительную продажу. Если подтверждённая производительность меньше бюджета, уменьшают этот параметр и повторно оценивают денежную достаточность всего проекта.

11 Морозильное хранение

В базе предусмотрено хранение 1 200 кг готовой продукции. Целевой остаток равен 0,15 месячного спроса, но ограничивается общей вместимостью. Производство учитывает место после ожидаемой продажи, чтобы не заполнять склад бесконечным выпуском.

Конечный остаток месяца не показывает пиковую загрузку внутри дня. Для фактического цеха нужен календарь выпуска, заморозки, хранения и отгрузки по партиям. Нельзя считать, что вся сегодняшняя продажа уже освободила камеру в момент приёмки новой партии.

Размещение должно сохранять требуемые режимы и возможность идентифицировать товар. Рекламная вместимость оборудования не подтверждает полезную вместимость с учётом

проходов, тары и режима циркуляции воздуха. При изменении ассортимента проверяют как финансовый предел, так и реальную схему хранения.

12 Оценка готового запаса

Готовый выпуск оценивается по израсходованной смеси, упаковке и прямому оплаченному труду, относящемуся к запуску. Нормальные потери входят в стоимость годных единиц. Начальный пригодный остаток и новый выпуск формируют общую среднюю производственную стоимость.

Продажи уменьшают количество готовых пакетов. Оставшиеся пакеты сохраняются по этой стоимости, поэтому весь выпуск не списывается в результат как будто он уже продан. Нераспределённая часть полного труда и прочие постоянные расходы остаются расходом периода.

Такой управленческий расчёт позволяет связать прибыль и деньги, но не заменяет учётную политику бухгалтерии. Для фактического предприятия подтверждают состав прямых затрат и правила оценки. Изменение оценки запаса без изменения физического наличия не создаёт деньги и не должно использоваться для маскировки убытка.

13 Сроки хранения и списания

Ежемесячное списание 1% начального готового запаса является финансовой гипотезой потерь. Оно не задаёт срок годности и не заменяет учёт по датам. Даже положительный общий запас может содержать партии, которые нельзя продавать.

Для каждого SKU подтверждают условия и срок хранения на основе применимой документации и проверки. В операционном учёте используют последовательность FEFO: сначала отгружается пригодная партия с ближайшим окончанием срока. Изоляция, решение по качеству и списание имеют ответственного и документ.

Причины потерь разделяют: истечение срока, нарушение режима, повреждение упаковки, отклонение массы и возврат по качеству. По ним меняют частоту выпуска и размер партии. Увеличивать объём ради снижения расчётной себестоимости опасно, если товар не успевает пройти цикл продажи в допустимый срок.

14 План выпуска и сезонность

Месячный спрос задаётся по каждому продукту. В первом квартале действует разгон, затем сохраняется базовый физический объём; автоматического роста количества покупателей нет. Цена индексируется отдельно, а мощность может ограничить запрос роста.

План запуска учитывает пригодный начальный запас и целевой конец. Предприятие производит не только сегодняшнюю продажу, но и необходимое пополнение, при этом не повторно оплачивает уже имеющийся товар. При падении спроса выпуск сокращается, а полный труд и аренда продолжают оплачиваться.

Для адаптации месячный план раскладывают на партии. Проверяют минимальную экономичную загрузку, сроки получения сырья, санитарные остановки и отгрузки. Число

условных рабочих дней не заменяет фактический календарь. Излишний запас нельзя обосновывать только общим положительным результатом года.

15 Готовое пищевое помещение

Бюджет относится к готовому пищевому помещению 190 м². До аренды проверяют назначение, технологическую поточность, водоснабжение, канализацию, вентиляцию, электрическую мощность, санитарные зоны и возможность обслуживания оборудования. Внешние сети и капитальная реконструкция исключены из капитала.

Схема должна разделять сырьё, готовую продукцию, персонал, тару и отходы в соответствии с фактическим процессом. Финансовая площадь не является согласованной технологической планировкой. Если объект не позволяет организовать безопасный процесс, низкая аренда не делает его подходящим.

В договоре распределяют ремонт и обслуживание, доступ к коммуникациям, условия монтажа и возвратный депозит. Необратимое оборудование оплачивают после подтверждения пригодности. Стоимость устранения выявленных недостатков добавляют в проект отдельно, а не прячут в строке непредвиденных расходов.

16 Оборудование и комплектность

Смета разделяет камеру шоковой заморозки, хранение, мясную подготовку и формование, упаковку, санитарное оснащение и учёт. Сумма по камере ориентируется на открытое предложение установки на две тележки, но не является полученным коммерческим предложением под этот объект.

В запросе поставщику указывают продукт, массу партии, начальную и требуемую конечную температуру, толщину изделия и длительность смены. Подтверждают мощность, монтаж, вентиляцию, пусконаладку, гарантию и проверку режима на продукте. Похожая камера для кондитерских изделий не гарантирует тот же результат на мясном полуфабрикате.

Закупка сравнивается по полной стоимости готового решения и сроку ввода. Недорогая отдельная машина без подходящих коммуникаций может увеличить общий капитал. График замены активов находится в модели; амортизация не считается вторым денежным платежом за ту же первоначальную покупку.

17 ХАССП и производственный контроль

Для производства пищевой продукции нужны разработанные, внедрённые и поддерживаемые процедуры на принципах ХАССП. Покупка папки документов сама по себе не подтверждает работающую систему. План должен соответствовать фактическим процессам, оборудованию, персоналу и продукции.

Ответственные определяют опасности, необходимые контрольные действия, записи и порядок реакции на отклонение. Для выбранного цеха существенны сырьё, температура, санитарная обработка, упаковка и прослеживаемость. Конкретные критические точки и пределы устанавливаются профессионально, а не назначаются финансовой моделью.