

Бизнес план Фасовка специй и приправ

Рецептура переналадки маркировка и оборотный капитал



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
1 Резюме проекта	Открыть
2 Ассортимент и единица продажи	Открыть
3 Покупатели и повторный заказ	Открыть
4 Цены и коммерческая проверка	Открыть
5 Готовый пищевой объект	Открыть
6 Приёмка молотых специй	Открыть
7 Рецепттура и баланс массы	Открыть
8 Просеивание и подготовка смеси	Открыть
9 Фасовочный автомат и дозировка	Открыть
10 Переналадки и очистка	Открыть
11 Пыль и безопасность операций	Открыть
12 Оплаченная команда	Открыть
13 Оборудование и стартовые вложения	Открыть
14 Сырьевой склад и закупки	Открыть
15 Готовый товар и стоимость запаса	Открыть
16 Качество и срок годности	Открыть
17 Пищевая документация и допуск	Открыть
18 Цифровая маркировка и ЭДО	Открыть
19 Продажи и получение денег	Открыть
20 Продвижение и план заказов	Открыть
21 Налоговый бюджет	Открыть
22 Месячный результат первого года	Открыть
23 Пять лет деятельности	Открыть
24 Денежный поток и достаточность капитала	Открыть
25 Заём и долевого инвестор	Открыть
26 Стресс и ограниченный рост	Открыть
27 Риски и решения до закупки	Открыть
28 Порядок запуска	Открыть
29 Проверка и обновление расчёта	Открыть
30 Источники и границы подтверждения	Открыть
Помесячные приложения 2027	Открыть
Помесячные приложения 2028	Открыть
Помесячные приложения 2029	Открыть
Помесячные приложения 2030	Открыть
Помесячные приложения 2031	Открыть
Рабочая форма 1 Приёмка сырья	Открыть
Рабочая форма 2 Хронометраж полной смены	Открыть
Рабочая форма 3 Баланс пробной партии	Открыть
Рабочая форма 4 Выпуск и качество партии	Открыть
Рабочая форма 5 Коды и отгрузочные документы	Открыть
Рабочая форма 6 Готовность пищевого предприятия	Открыть
Рабочая форма 7 Дебиторка и платёжный календарь	Открыть
Рабочая форма 8 План и факт месяца	Открыть

1 Резюме проекта

Готовый арендованный пищевой объект 150 м². Покупные молотые паприка, куркума и кориандр. Паприка и куркума фасуются по 50 г; собственная смесь без соли состоит из 50% паприки, 30% куркумы и 20% кориандра. Один смеситель и одна автоматическая шнековая упаковочная линия. Помол, сушка, обеззараживание сырья, импорт, экстракты, БАД, солевые смеси, аллергены по рецептуре и своя розница не включены.

Плановый капитал составляет 6 500 000 ₽. Фактический старт включает активы, подготовку, депозит и первоначальный оплаченный запас на 4 260 000 ₽. После открытия остаётся 2 240 000 ₽. Первый год даёт 3 712 047 ₽ после оплаты всех сотрудников, руководителя, начислений, амортизации и налогов. Пять положительных годовых итогов отражают заданную коммерческую гипотезу. Подписанные договоры аренды и поставки, испытания товара и оплаченные заказы этого проекта отсутствуют.

Инвестиционное решение принимают после пилота. Сначала подтверждают сырьё и технологический маршрут, затем выход и время полной смены, отпускную цену, повторный заказ и срок получения денег. Дорогую линию не покупают только потому, что результат в таблице положителен. Если фактическая спецификация сырья или условия договора отличаются, меняют вводные и снова проверяют минимальный остаток денег. Этот формат предполагает самостоятельное пищевое предприятие с работниками, а не работу одного самозанятого.

Таблица 1 Резюме проекта

Показатель	База
Капитал ₽	6 500 000
Старт ₽	4 260 000
Результат первого года ₽	3 712 047
NPV 20% ₽	7 054 062
Покрытие старта и капитала мес	16 / 22

2 Ассортимент и единица продажи

Ассортимент ограничен тремя позициями в потребительском пакете 50 г: молотая паприка, молотая куркума и собственная смесь без соли. Смесь содержит 50% паприки, 30% куркумы и 20% кориандра. Это учебная коммерческая рецептура. Вкус, состав и назначение проверяют на образцах, а название не должно обещать свойства, которые не подтверждены. В транспортный короб закладывается 100 пакетов.

Каждая позиция имеет свой спрос, цену и готовый остаток. Продажу паприки нельзя закрыть коробом смеси без согласия покупателя. Для одиночных специй покупают готовое молотое сырьё; собственный помол и обеззараживание не предусмотрены. Закупка дешёвого порошка неизвестного состава меняет безопасность, цвет, вкус и коммерческое позиционирование. В спецификации фиксируют ботаническое наименование, помол, показатели качества и документы партии.

Добавление соли или другого ингредиента требует новой рецептуры и проверки информации на упаковке. Массу 50 г считают без пакета и этикетки. Количество пригодных упаковок уменьшается на брак дозирования, шва и кода. Нереализованные пакеты остаются запасом; выставление их в прайсе не означает отгрузку и получение денег.

Таблица 2 Ассортимент и единица продажи

Позиция	Нетто	План цены с возможным НДС Р
Паприка молотая пакет 50 г	0.05 кг	48
Куркума молотая пакет 50 г	0.05 кг	44
Смесь без соли пакет 50 г	0.05 кг	46

3 Покупатели и повторный заказ

План предусматривает продажу независимым магазинам и небольшим региональным оптовикам. Потребительская упаковка 50 г рассчитана на розничную полку. HoReCa обычно требует другую фасовку и цену за килограмм; переносить туда плановую цену маленького пакета нельзя. Федеральные сети, маркетплейсы, бонусы дистрибьютора и возврат всего непроданного товара в базу не включены.

План 52 000 пакетов в обычном месяце соответствует 2,6 т содержимого до сезонности и ограничения. Это, например, 104 магазина по 500 пакетов в месяц. Пример показывает необходимую плотность сети продаж и не является исследованием рынка. Для небольшого цеха обслуживание сотни точек требует оплаченных людей и маршрута доставки. Доставка подрядчиком включена в постоянный бюджет, но фактическую стоимость каждой схемы согласуют отдельно.

Сначала получают оплаченные пробные заказы с конкретным ассортиментом. Затем считают продажи из точки, время повторного заказа, фактическую цену после скидок и день оплаты. Если покупатель берёт только паприку, спрос на смесь не приписывают той же точке автоматически. Крупная первая отгрузка при длинном сроке оплаты может ухудшить ликвидность быстрее, чем расширение покупательской базы улучшит прибыль.

Таблица 3 Покупатели и повторный заказ

Проверка спроса	Что получить
Позиции и объём	Согласованный заказ по SKU
Цена после скидок	Оплаченный счёт
Повторяемость	Повторный заказ и оплата
Приёмка	Документ без неурегулированных расхождений
Возврат и срок оплаты	Письменные условия договора

4 Цены и коммерческая проверка

Отпускные цены 48/44/46 ₽ за 50 г с возможным НДС — коммерческая гипотеза. Прайс Свежее поле на 14 октября 2026: паприка ASTA120245 ₽/кг, куркума 218, кориандр 98; бюджет доставленных партий с контролем качества 300/270/150 ₽/кг. Разница не является гарантированной стоимостью доставки или испытаний. Пакет 2,5 ₽ и код с печатью 1,2 ₽ являются бюджетами. Письменных предложений под эту площадку и оплаченных заказов нет.

Сравнение цен делают по одинаковой базе: масса нетто, состав, качество сырья, упаковка, партия, налог, доставка и условия оплаты. Цена потребительского пакета на полке содержит доходы и расходы розничного канала. Она не равна отпускной цене цеха. Прайс поставщика сырья не подтверждает наличие свободного объёма требуемого качества в месяце закупки.

До вложений запрашивают минимум несколько предложений с одной спецификацией и отдельной стоимостью доставки. Для оборудования сравнивают установленный комплект, включая ввод, аспирацию, маркировку, контроль и обучение. Отдельная цена пресса или дозатора не покрывает производственную линию. В журнале гипотез сохраняют дату, срок действия цены, единицу, налоговый режим продавца и то, что осталось неподтверждённым.

Пилот проверяет цену после фактических скидок и затрат на доведение заказа. Если клиент требует скидку за отсрочку, её одновременно отражают в цене и в поступлениях. Нельзя уменьшить цену только в текстовом описании, оставив исходный прогноз доходов.

S6 Свежее поле Оптовый прайс 14 октября 2026; паприка ASTA120245 куркума218 кориандр98 ₽/кг без подтверждённой доставки проекта; проверено31.10.2026

S7 ТЕКО Шнековая фасовка молотых специй; выбор по фактическому сырью; проверено31.10.2026

S8 Роспотребнадзор Маркировка первой волны специй и приправ; проверено31.10.2026

5 Готовый пищевой объект

Аренда готового пищевого объекта 150 м² — 80 000 ₽/месяц, возвратный депозит 160 000 ₽. Приёмка и карантин 20 м², сырьё 25, смешивание и фасовка 45, упаковка 15, готовая продукция 25, санитарные и бытовые зоны 20. Аспирация, раздельное хранение, моющиеся поверхности, электричество, вода и вентиляция проверяются до договора. Покупка здания и внешние сети исключены.

Планировку проверяют до подписания аренды. Потоки поступающего сырья, упаковки, готовой продукции, персонала и отходов должны соответствовать фактическим операциям. Площадь в смете не является разрешением на размещение цеха. Нужны доступ к разгрузке, защищённое хранение, санитарные условия, уборка, борьба с вредителями, бытовые помещения и контроль доступа.

В договоре определяют ответственность за вентиляцию, инженерное обслуживание, аварии и ремонт. Оплаченный депозит остаётся связанным активом и не признаётся текущим расходом. Возврат депозита в конце пятилетнего прогноза не заложен. Затраты на запуск покрывают локальную подготовку и ввод оснащения, а не строительство здания. При недостатке мощности или необходимости капитальной реконструкции исходный бюджет теряет применимость.

Сухой продукт чувствителен к влажности хранения. Паллеты и стеллажи размещают так, чтобы проверять упаковки и выполнять уборку. Карантинные партии и заблокированный товар имеют физически определённое место. Лабораторный отказ нельзя решить перемещением такого сырья в обычный складской остаток.

Таблица 4 Готовый пищевой объект

Условие объекта	Подтверждение
Назначение и договор	Документы права пользования
Мощность и инженерия	Условия подключения и обследование
Пищевые потоки	План размещения оборудования
Хранение и санитария	Процедуры и журнал контроля
Дополнительные работы	Отдельная смета до аренды

6 Приёмка молотых специй

Паприка, куркума и кориандр поступают в готовом молотом виде с документами партии. Цех не обеззараживает сырьё и не исправляет загрязнение последующим смешиванием. Поэтому поставщик, спецификация и подтверждение безопасности определяют возможность выпуска. В договоре фиксируют наименование, происхождение, показатели качества, помол, влажность, упаковку, дату, срок и правила рассмотрения расхождений.

Цвет паприки и цена за килограмм недостаточны для сравнения. Для паприки согласуют характеристику цветности и подтверждение состава, для куркумы и кориандра — собственные показатели спецификации. Острые примеси, посторонние вещества, пестициды, микробиологические показатели и другие риски оцениваются по применимым требованиям и программе контроля. Объём испытаний согласуют до формирования окончательного бюджета.

На входе сверяют мешки и массу, номер партии, документы и результаты предусмотренного контроля. Непринятая партия находится в карантине и не используется для выполнения срочного заказа. В модели все купленные материалы считаются принятыми к использованию в этом месяце. Если реальная процедура требует длительного карантина и аванса, нужно добавить задержку прихода и запас денег. Положительная финансовая модель не даёт основания сократить обязательный контроль.

Таблица 5 Приёмка молотых специй

Сырьё	Бюджет доставленного кг Р	Что фиксируют
Паприка ASTA120	300	Спецификация цветность состав
Куркума	270	Помол и показатели партии
Кориандр	150	Помол и показатели партии
Заблокированная партия	Не используется	Решение по карантину

7 Рецепттура и баланс массы

Для смеси без соли доли трёх ингредиентов суммируются в 100%:50% паприки,30% куркумы и 20% кориандра. Рецепттура задаёт состав годного содержимого. Подготовительные потери 1% увеличивают вход каждой составляющей пропорционально. Для одной попытки 50 г нужно $50 / 0,99 = 50,505$ г исходных молотых компонентов. Потери подготовки составляют около 0,505 г.

В смесь на одну попытку поступают примерно 25,253 г паприки,15,152 г куркумы и 10,101 г кориандра. Для одиночной паприки или куркумы весь этот вход относится к одному ингредиенту. После подготовки имеется 50 г на попытку, а брак фасовки 1% отдельно уменьшает число годных пакетов. Он расходует сырьё, пакет и код, даже если товар не отгружен.

В Excel рецепттура доступна для изменения, но сумма долей должна оставаться равной единице. Подмена недостающей части воздухом или нулевой стоимостью завышает прибыль и нарушает массовый баланс. Смешанные ингредиенты имеют разные цены и складские ограничения. Увеличение доли более дорогого компонента одновременно меняет себестоимость, закупку и потребность в оборотных деньгах. Бюджет не включает возврат просыпи в пищевой продукт. Решение о переработке требует собственной подтверждённой процедуры.

Таблица 6 Рецепттура и баланс массы

Смесь на одну попытку 50 г	База г
Паприка	25,253
Куркума	15,152
Кориандр	10,101
Всего исходного сырья	50,505
Содержимое перед браком	50,000
Потери подготовки	0,505

8 Просеивание и подготовка смеси

Технологический маршрут начинается с идентификации принятой партии и выдачи сырья по заданию. Просеивание и предусмотренные средства обнаружения примесей подбирают под сырьё и риски процесса. Эти операции не заменяют обеззараживание. Оборудование, контактирующее с пищей, должно соответствовать назначению, а порядок чистки подтверждается производственной документацией.

Одна позиция может фасоваться без смешивания, но всё равно проходит подготовку и контроль. Для собственной смеси компоненты взвешивают по рецептуре, загружают по принятой последовательности, смешивают и проверяют однородность. Продолжительность и критерий однородности в этом бизнес-плане не объявляются утверждённым режимом. Их определяет технолог на фактическом смесителе и партии.

В финансовой модели участок подготовки ограничен 120 кг входного сырья в час, а время роли оператора отдельно нормируется на попытку пакета и переналадку партии. Нельзя использовать паспортный объём барабана как часовую производительность. Молотые компоненты имеют разную насыпную плотность и склонность к пылению. Подачу, аспирацию, очистку и переносы измеряют на пилоте. Если фактический полный цикл медленнее, уменьшают параметр мощности и занятость проверяют заново.

Таблица 7 Просеивание и подготовка смеси

Шаг	Запись партии
Выдача сырья	Материал партия масса
Просеивание	Результат контроля и решение
Взвешивание	Рецептурное и фактическое количество
Смешивание	Задание режим и однородность
Передача на фасовку	Количество и идентификация

9 Фасовочный автомат и дозировка

Для молотых пылящих продуктов выбирают подходящую систему дозирования, обычно с шнековой подачей. ТЕКО отдельно описывает шнековую фасовку специй. Это подтверждает существование класса оборудования, но не гарантирует точность или скорость выбранной партии сырья. Образцы паприки, куркумы и смеси проверяют до покупки комплекта.

Плановая скорость составляет 10 попыток пакетов в минуту. Из 160 часов условной сменной программы сначала применяют техническую доступность 85%, затем вычитают резерв переналадок. Пакет 50 г и пакет другого размера имеют разные требования к дозатору и сварке. Пересчёт только массы без изменения времени может дать ложный запас мощности. В модели скорость относится к полному автоматическому участку, а труд двух операторов проверяется отдельно.

Проверяют массу нетто, допустимые отклонения, пыление, отсутствие загрязнения шва, прочность упаковки и читаемость информации. Брак 1% является бюджетом, а не допустимым нормативом безопасности. Непригодные пакеты блокируют и учитывают. Серийный выпуск разрешают после документированного решения технолога и выполнения требований к продукции. При изменении упаковочного материала повторяют испытание совместимости дозирования, шва и печати.

Таблица 8 Фасовочный автомат и дозировка

Участок	База
Автоматическая фасовка	10 попыток/мин
Нетто	50 г
Техническая доступность	85% до переналадок
Первичный пакет	2,5 ₽ на попытку
Код печать этикетка	1,2 ₽ на попытку