Бизнес план
Обжарка зернового кофе

Зелёное зерно усушка газ 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 1 ноября 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 зелёного зерна	Открыть
7 Убыль обжарки и баланс массы	Открыть
8 Ростер охлаждение и выпуск партии	Открыть
9 Фасовка пакет и цифровой код	Открыть
10 Партии переналадки и очистка	Открыть
11 Газ энергия и безопасность	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 долевой 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 200 м² с действующим разрешённым газоснабжением и пригодным дымоудалением. Газовый ростер с загрузкой до 15 кг зелёного зерна, охлаждение, удаление камней, весовая фасовка и запайка готовых пакетов с клапаном по 250 г. Три моносорта: Бразилия арабика, Уганда арабика и Вьетнам робуста. Помол, купажи, дрипы, собственный импорт, кофейня, собственная розница и новый газопровод исключены.

Плановый капитал составляет 11 500 000 ₽. Фактический старт включает активы, подготовку, депозит и первоначальный оплаченный запас на 8 170 000 ₽. После открытия остаётся 3 330 000 ₽. Первый год даёт 7 463 360 ₽ 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 ₽	11 500 000
Старт ₽	8 170 000
Результат первого года ₽	7 463 360
NPV 20% ₽	15 952 909
Покрытие старта и капитала мес	17 / 22

2 Ассортимент и единица продажи

Продаётся упакованный зерновой кофе трёх моносортов: бразильская арабика, угандийская арабика и вьетнамская робуста. Каждый пакет содержит 250 г обжаренного зерна, транспортный короб — 20 пакетов. Покупают зелёное зерно согласованного лота и профиля. Название страны не является оценкой вкуса или качества. Степень обжарки и допустимые характеристики утверждают по пробам.

Каждая позиция имеет отдельные цену, спрос, норму расхода и готовый остаток. Остаток одного сорта не закрывает заказ другого без согласия покупателя. Масса нетто относится только к содержимому, пакет и этикетка в неё не входят. Подмена сырья дешёвым лотом при прежнем названии меняет продукт и условия договора.

Базовый канал — поставка независимым магазинам в потребительской упаковке. Собственная розница и маркетплейсы не дают дополнительной выручки в этом расчёте. Комиссии площадки, реклама на ней, возвраты и фулфилмент потребуют отдельного бюджета. В прайсе указывают единицу, возможный НДС, условия доставки и минимальный заказ.

Таблица 2 Ассортимент и единица продажи

Позиция	Нетто	Цена гипотеза ₽
Бразилия арабика пакет 250 г	0.25 кг	500
Уганда арабика пакет 250 г	0.25 кг	480
Вьетнам робуста пакет 250 г	0.25 кг	360

3 Покупатели и повторный заказ

Основной покупатель — независимый магазин, специализированная продуктовая лавка или небольшой дистрибьютор, принимающий готовую потребительскую упаковку. Для него важны скорость продаж, наценка, остаточный срок, читаемый код и стабильность партии. Наличие кофеен или чайных магазинов в городе само по себе не подтверждает спрос на новый бренд.

Запрошено 16 000 пакетов в обычном месяце до сезонности и ограничений. Это примерно 80 точек по 200 пакетов ежемесячно. Такую сеть надо сформировать и обслуживать. Это иллюстрация размера задачи, а не список уже привлечённых клиентов. Первую загрузку полки отделяют от оплаченного повторного заказа.

Пилот проводят с несколькими независимыми точками, фиксируя отгрузку, продажи конечным покупателям, остаток, возврат и дату поступления денег. До расширения проверяют, выдерживает ли покупатель плановую отпускную цену без постоянной скидки. Условие сети с ретробонусами и длинной отсрочкой нельзя переносить в базу без пересчёта.

Таблица 3 Покупатели и повторный заказ

Проверка	Что получить
Цена	Оплаченная поставка по целевому прайсу
Повтор	Заказ после продажи первой партии
Расчёт	Дата поступления и остаток долга
Полка	Фактический остаток и возвраты

4 Цены и коммерческая проверка

Отпускные 500/480/360 ₽ за 250 г включают возможный НДС и являются целевыми гипотезами небольшого бренда. Они выше видимого прайса Red Berry 401 ₽ за 250 г Brazil Santos; большие оптовые партии там дешевле. Это риск цены, а не доказанная премия. Зелёное зерно 1100/1050/750 ₽/кг с доставкой — самостоятельный рублёвый бюджет; USD цены Лен Кофе 10,30/9,60/6,10 от 600 кг не пересчитаны по вымышленному курсу. Закупки

проекта дробные через местного поставщика без применения указанного MOQ; договор и его цена требуют проверки. Ростер 4 млн ₽ и газ 0,12 м³/кг по 12 ₽ — бюджеты. Спрос, усушка 16%, цена, партия и расход подтверждаются оплаченной пробой.

Публичный прайс относится к конкретной дате, объёму, лоту и условиям поставки. Он не подтверждает рублёвую стоимость сырья на выбранном объекте и не обеспечивает собственную отпускную цену. В бюджете нет оплаченных заказов, письменной аренды и установленных предложений оборудования. Разницу между сметой и чужой ценой нельзя называть гарантированной скидкой или доставкой.

Перед инвестициями получают спецификации трёх материалов, цены с налогами и доставкой, условия оплаты и замену партии при несоответствии. Затем проверяют собственную цену на оплаченной поставке. Если рынок принимает только меньшую цену, изменяют вводную и повторно оценивают все месяцы, а не сохраняют положительную прибыль за счёт бесплатного труда.

M1 Silver Cat — Ростер SC15 до 15 кг 2,7 кВт электричества плюс газовая горелка

M2 ЛенКофе — Условные USD цены зелёного зерна от 600 кг не являются рублёвой сметой

M3 Red Berry — Сопоставление прайса обжарщика с другой шкалой опта и фасовки

M4 TEKO — Весовой дозатор для кофе в готовый пакет

5 Готовый пищевой объект

Аренда 200 м² за 110 000 ₽/месяц, депозит 220 000 ₽. Приёмка и зелёное зерно 45 м², обжарка и охлаждение 55, фасовка 35, упаковка 15, готовый товар 25, санитарные и бытовые зоны 25. Применимость газа, дымохода, выбросов, противопожарных решений и мощности подтверждается до аренды; смета локального оснащения не оплачивает внешние сети или капитальный дожигатель.

Пригодность помещения определяют для фактической технологии. Договор должен разрешать заявленные операции; схема движения сырья, людей, отходов и готового товара исключает непредусмотренное пересечение. План площади — исходное задание для проверки, а не проект санитарного или инженерного решения. Расходы на доработку уточняют после обследования.

Для обжарки отдельно оценивают газ, дымоудаление, запах, сбор шелухи и необходимые решения по выбросам. Если нужен новый газопровод, капитальный дымоход или дорогостоящий дожигатель, эта площадка выходит за бюджет базы. Нельзя подписывать аренду, полагаясь только на наличие трубы рядом.

Таблица 4 Готовый пищевой объект

Условие	Подтверждение
Назначение объекта	Договор и разрешённые операции
Инженерия	Фактические мощности и расчёт специалиста
Потоки	Схема приёмки выпуска и отходов
Смета	Установленный комплект с вводом

6 Приёмка зелёного зерна

У поставщика запрашивают происхождение, лот, год урожая, обработку, дефекты, влажность, документы безопасности и условия хранения. Пробная обжарка и дегустация проверяют пригодность конкретного зерна для выбранного продукта. Новый лот не обязан вести себя как предыдущий. Смена плотности и влажности влияет на профиль и убыль массы.

Полученную партию сверяют с заказом по массе, целостности, маркировке и документам. Несоответствие направляют в отдельный карантин с ответственным решением. Цена в Excel не означает, что поставщик одобрен. Нельзя включать в доступный производственный остаток материал, который ещё не допущен к использованию.

В модели материал приходит и оплачивается в том же месяце до переработки. Нет отдельного срока поставки, валютной оплаты, импортной логистики и обязательного размера мешка. Дробная местная поставка является условием проекта. Если фактический поставщик требует аванс или крупную партию, график закупок и стартовый запас расширяют до решения о запуске.

Таблица 5 Приёмка зелёного зерна

Материал	Доставленный кг бюджет ₽
Зелёная Бразилия арабика доставленная кг	1100
Зелёная Уганда арабика доставленная кг	1050
Зелёная Вьетнам робуста доставленная кг	750

7 Убыль обжарки и баланс массы

На одну попытку пакета 250 г при убыли 16% требуется 0,297619 кг зелёного зерна. Разница 0,047619 кг относится к убыли обжарки и подготовке. Это бюджетная норма, а не паспортная характеристика ростера. Её измеряют на собственном лоте и режиме. В модели не разложены отдельно влага, шелуха и иные составляющие потери.

Брак фасовки 1% применяется после подготовительной потери и округляется в целые пакеты. Каждый негодный пакет уже потребил сырьё, первичную упаковку, печать, энергию и труд. Сумма входной массы равна подготовительной убыли, содержимому годных пакетов и браку. Продажа отходов и восстановление брака не включены.

Расходная матрица пересчитывается по массе нетто, потерям и долям состава. Каждая строка состава должна давать 100%; удалённая доля не считается нулём без проверки. Модель допускает пересчёт гипотезы состава, но внедрение купажа выходит за описанный процесс и требует новой технологической карты. Нельзя считать пакетную массу одновременно сырьём и готовым выходом.

Таблица 6 Убыль обжарки и баланс массы

Показатель	База
Нетто кг	0.25

Показатель	База
Потери подготовки	16%
Сырьё на попытку кг	0.297619
Брак упаковки	1% с округлением

8 Ростер охлаждение и выпуск партии

Газовый ростер класса 15 кг выполняет обжарку, затем зерно охлаждают, очищают от посторонних включений и передают на фасовку по утверждённому режиму. Изготовитель SC15 указывает загрузку до 15 кг, приводную мощность 2,7 к Вт и отдельную газовую горелку. Электрическая мощность не является суммой всех энергозатрат процесса.

Рабочая норма 45 кг зелёного зерна в час ниже рекламного максимума и дополнительно ограничивается доступностью 85% и переналадкой. Партия 50 попыток 250 г требует 14,88 кг сырья при убыли 16%. Проверка предела 15 кг блокирует новый выпуск при несовместимой массе, убыли или партии. Норма относится к входному зерну.

В базовом месяце обжарке отводят 18 производственных дней из условного окна 20 дней: два дня оставляют для завершения партий, контроля и передачи. Все операции заканчиваются до закрытия месяца; длительная выдержка с переходом требует отдельного НЗП. Зарплату за весь месяц это не уменьшает.

Таблица 7 Ростер охлаждение и выпуск партии

Участок	Плановая норма
Обработка входа	45 кг/ч
Фасовка	8 попыток/мин
Производственные дни	18
Доступность	85% до переналадок

9 Фасовка пакет и цифровой код

Кофе дозируют по массе в готовый барьерный пакет с дегазационным клапаном, затем запаивают. Клапан и материал пакета подбирают по процессу и сроку хранения; сам факт наличия клапана не подтверждает сохранность продукта. В базе нет помола и защитной газовой среды. Их добавление меняет оборудование, срок, труд и затраты.

Плановый первичный пакет стоит 12 ₽, бюджет кода с этикеткой и печатью 1,2 ₽. Один транспортный короб стоит 35 ₽ и рассчитан на 20 пакетов. В расходной норме короб учитывается долей; отдельная логистика неполных коробов и склад упаковки уточняются при реальной комплектации.

Нетто, шов, внешний вид, идентификатор и сообщение о вводе проверяют до выпуска. Количество годных пакетов не может превышать пригодные упаковки и нанесённые коды. У

модели брак отражён общей долей; на производстве причины брака фиксируют раздельно, чтобы не покупать новую линию из за дефекта пакета или неверной настройки принтера.

Таблица 8 Фасовка пакет и цифровой код

Элемент	Норма на попытку
Первичный пакет	1 шт
Код и печать	1 условный комплект
Транспортный короб	1/20
Годный выпуск	После брака и контроля

10 Партии переналадки и очистка

Размер технологической партии задаётся 50 попытками пакетов. Запрошенные партии округляются вверх отдельно по каждому продукту. Резерв оборудования 0.015 часа на партию и человекочасы переналадки задаются отдельно. Плановый резерв считается до ограничения выпуска, поэтому уменьшенная программа может быть консервативной.

Для кофе фиксируют лот, загрузку, прогрев, профиль, выход, охлаждение и очистку. Переналадка 0,015 часа в модели — дополнительная пауза сверх нормы 45 кг/ч, а не вся продолжительность обжарки. Плановый темп уже должен включать основной цикл. Газ измеряют по полному маршруту с прогревом, не выводят из одной электрической мощности.

После пилота сверяют каждый участок и роль, включая подготовку, контроль, маркировку, уборку и передачу на склад. Часы нескольких параллельных работников отличаются от календарной длительности. Если переналадка занимает больше времени, изменяют её норму и смотрят потерянный выпуск, себестоимость и денежный остаток по всем месяцам.

Таблица 9 Партии переналадки и очистка

Запись партии	Для чего нужна
Лот и материал	Прослеживаемость входа
Профиль или подготовка	Повторяемость результата
Попытки годное брак	Проверка выхода
Время по ролям	Проверка мощности

11 Газ энергия и безопасность

Газовый нагрев и электрические приводы учитываются отдельно. Вводные газа: 0,12 м³ на кг входного зелёного зерна по 12 ₽/м³. Электричество: 0,025 к Вт·ч на попытку по 10 ₽/к Вт·ч. Это бюджеты, включающие плановый прогрев в удельной норме. Они не являются тарифом поставщика газа или гарантией расхода производителя.

Ростер требует пригодного газоснабжения, дымоудаления, очистки шелухи, безопасной эксплуатации горелки и обслуживания. Возможность размещения и меры по выбросам