Бизнес план
Фасовка листового чая

Лист весовое дозирование упаковка 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 готового чайного листа	Открыть
7 Подготовительные потери и баланс массы	Открыть
8 Подготовка листа и весовое дозирование	Открыть
9 Фасовка пакет и цифровой код	Открыть
10 Партии переналадки и очистка	Открыть
11 Сухой лист 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 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 150 м². Закупка готовых листовых ассама, китайской сенчи и тегуаньиня у российских поставщиков, входной контроль, просеивание по согласованной карте, весовая фасовка и запайка пакетов 100 г. Чай закупается готовым к фасовке. Выращивание, ферментация и сушка чайного листа, самостоятельная ароматизация, смешивание, травяные сборы, чайные пакетики и собственная розница исключены.

Плановый капитал составляет 7 500 000 ₽. Фактический старт включает активы, подготовку, депозит и первоначальный оплаченный запас на 4 160 000 ₽. После открытия остаётся 3 340 000 ₽. Первый год даёт 7 733 158 ₽ 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 ₽	7 500 000
Старт ₽	4 160 000
Результат первого года ₽	7 733 158
NPV 20% ₽	18 726 056
Покрытие старта и капитала мес	11 / 16

2 Ассортимент и единица продажи

Продаются три готовых листовых чая: индийский чёрный ассам, китайская зелёная сенча и китайский улун тегуаньинь. Каждый пакет содержит 100 г, короб — 50 пакетов. Сырьё закупают обработанным и пригодным к фасовке. Собственная ферментация, сушка, ароматизация и смешивание в проект не входят. Смена сорта или ароматизированное сырьё требуют отдельной спецификации.

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 ₽
Ассам листовой пакет 100 г	0.1 кг	140
Сенча листовая пакет 100 г	0.1 кг	125
Тегуаньинь пакет 100 г	0.1 кг	115

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 40 000 пакетов в обычном месяце до сезонности и ограничений. Это примерно 100 точек по 400 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 140/125/115 ₽ за пакет 100 г с возможным НДС — гипотеза поставки магазинам. Сырьё 900/650/500 ₽/кг доставленное — бюджет ассама/сенчи/тегуаньиня. Открытый каталог Альянс Грин показывает сенчу PREMIUM 540 и тегуаньинь стд 8664 365 ₽/кг с НДС, квант 20/25 кг. Ассам ОРА Росшоколада 806 ₽/кг указан в прайсе 14.09.2026 для мешка 20 кг. Это ориентиры другого заказа, не предложения этому цеху. Линия 1,8 млн ₽, пакет 5 ₽, потери 1%

и темп 12 пакетов/мин — бюджеты. Нужны пробы листа, письменные предложения и оплаченные повторные заказы.

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 Альянс Грин — Сенча PREMIUM 540 тегуаньинь стд8664 365 ₽/кг с НДС условные цены каталога

M2 Росшоколад — Ассам ОРА 806 ₽/кг прайс от 14 сентября 2026 мешки 20 кг

M3 ТЕКО — Листовой чай весовой линейный дозатор не шнековый

5 Готовый пищевой объект

Аренда 150 м² за 80 000 ₽/месяц, депозит 160 000 ₽. Приёмка 20 м², раздельный сухой склад листа 30, подготовка и фасовка 40, упаковка 20, готовый товар 20, санитарные и бытовые зоны 20. Защита от влажности и посторонних запахов, вентиляция, моющиеся поверхности и допустимость пищевого производства проверяются до аренды. Покупка здания и внешние сети не включены.

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 чая особенно важны сухость и отсутствие посторонних запахов. Склад не соседствует с пахучими химическими материалами. Условия температуры и влажности задаются для конкретного листа и пакета. Намокшее или загрязнённое сырьё не исправляют просеиванием. Пригодность вентиляции и электропитания подтверждают до подписания договора.

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 готового чайного листа

Для каждого листа фиксируют ботаническое наименование, страну, степень обработки, фракцию, наличие добавок, дату, срок, влажность и документы безопасности. Ассам, сенча и тегуаньинь не взаимозаменяемы. Предполагается сырьё без самостоятельно добавляемых ароматизаторов. Название коммерческого сорта не заменяет спецификацию.

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 готового чайного листа

Материал	Доставленный кг бюджет ₽
Чай ассам доставленный кг	900
Чай сенча доставленный кг	650
Чай тегуаньинь доставленный кг	500

7 Подготовительные потери и баланс массы

На одну попытку пакета 100 г при подготовительных потерях 1% требуется 0,101010 кг листа. Разница 0,001010 кг — бюджет потерь подготовки. Это не требование выбрасывать годный чай. Измеряют фактическое просеивание, остаток в оборудовании и просыпь, затем корректируют норму. Три позиции в базе используют по одному виду сырья.

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 Подготовительные потери и баланс массы

Показатель	База
Нетто кг	0.1
Потери подготовки	1%

Показатель	База
Сырьё на попытку кг	0.101010
Брак упаковки	1% с округлением

8 Подготовка листа и весовое дозирование

Лист осторожно подают и подготавливают по карте конкретного продукта. Просеивание не заменяет обеззараживание и не делает опасный материал безопасным. Сохранение фракции и отсутствие посторонних включений проверяют на пробе. Вибрация и мешалки должны предотвращать зависание без неприемлемого разрушения листа.

Изготовитель ТЕКО рекомендует весовой линейный дозатор для чая; для крупного листа рассматривают мешалки и двухкаскадное дозирование. Шнековую норму для молотых специй нельзя автоматически переносить на чай. Рабочие 12 попыток пакетов в минуту и подготовка 100 кг/ч являются гипотезами полной линии, требующими испытания на трёх видах листа.

Ограничения подготовки, фасовки, каждого работника и складов применяются одновременно. Продажу рассчитывают после получения годных пакетов. Увеличение скорости дозатора само по себе не увеличивает число пригодных кодов и не ускоряет ручной контроль. Производственную норму снимают по полной смене с остановками и уборкой.

Таблица 7 Подготовка листа и весовое дозирование

Участок	Плановая норма
Обработка входа	100 кг/ч
Фасовка	12 попыток/мин
Производственные дни	20
Доступность	85% до переналадок

9 Фасовка пакет и цифровой код

Чай фасуют весовым дозатором в барьерный пищевой пакет. Геометрию и объём выбирают по насыпной плотности самого объёмного листа, а не только по массе 100 г. Сминание, зависание и остаток в бункере проверяют отдельно. Упаковка для другого продукта может не обеспечивать нужную защиту от влаги и запаха.

Плановый первичный пакет стоит 5 ₽, бюджет кода с этикеткой и печатью 1,2 ₽. Один транспортный короб стоит 30 ₽ и рассчитан на 50 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	1/50
Годный выпуск	После брака и контроля

10 Партии переналадки и очистка

Размер технологической партии задаётся 4000 попытками пакетов. Запрошенные партии округляются вверх отдельно по каждому продукту. Резерв оборудования 0.5 часа на партию и человекочасы переналадки задаются отдельно. Плановый резерв считается до ограничения выпуска, поэтому уменьшенная программа может быть консервативной.

Для чая перед сменой сорта освобождают тракт, очищают его согласованным способом, проверяют отсутствие переноса листа и меняют сведения на упаковке. Очистка не должна увлажнять материал или оставлять запах. График выпуска сокращает число переключений, но не позволяет объединить партии без прослеживаемости.

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 Сухой лист и безопасность операций

Листовой чай защищают от влаги, запахов, вредителей и посторонних включений. Пыль при подаче и просеивании оценивают для реального сырья, оборудования и помещения. Вентиляцию и очистку организуют по проектному решению. Самостоятельное химическое обеззараживание и обработка листа не входят в базовый процесс.

Энергия производства рассчитана как 0,015 к Вт·ч на попытку пакета по 10 ₽/к Вт·ч с индексацией. Это рабочий бюджет линии, не мощность из паспорта. Бытовые и прочие коммунальные расходы находятся в постоянном бюджете отдельно. На пилоте снимают потребление полной смены и проверяют, нет ли двойного учёта.