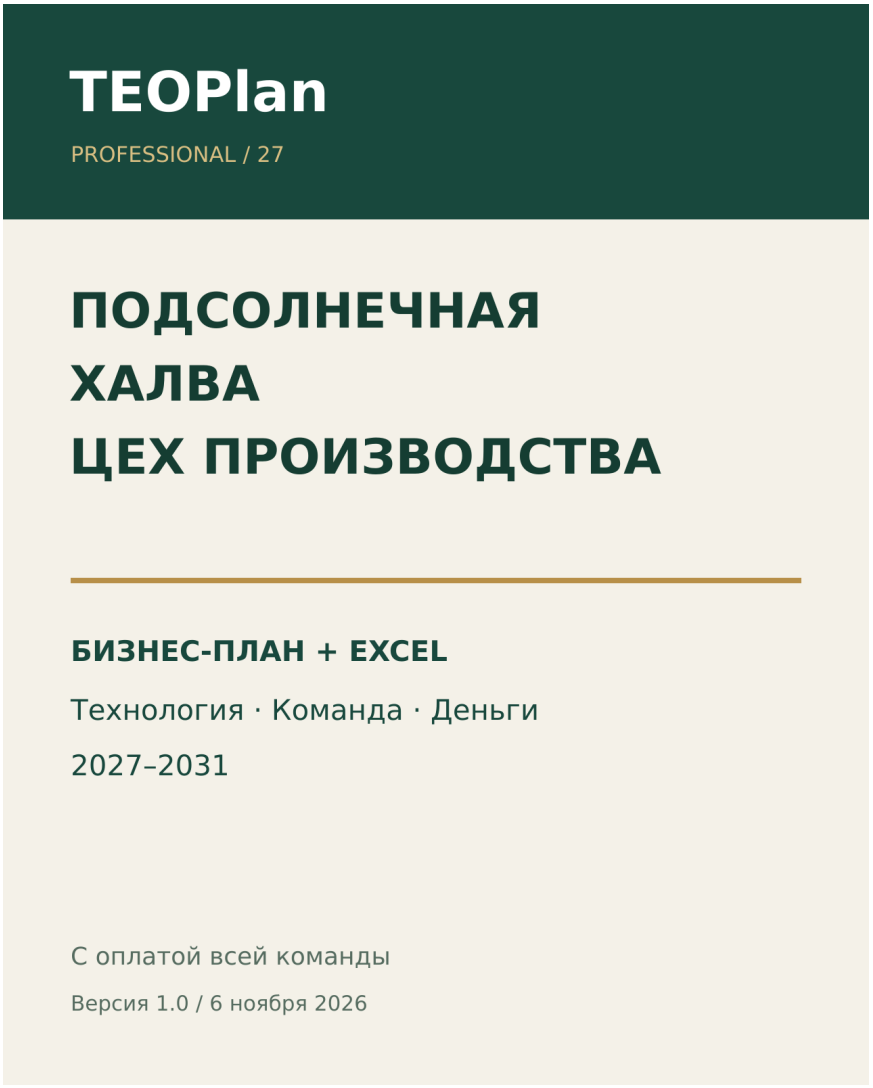
Бизнес план
Цех подсолнечной халвы

План производства и финансовый прогноз



Россия Готовый арендованный объект и оплаченная команда Прогноз 2027–2031

Бизнес план и Excel 60 месяцев, 13 листов

TEOPlan Версия 1.0 6 ноября 2026 года

спецификацией, документами и сроком оплаты. Договорённость о пробной выкладке отдельно от оплаченного заказа.

До закупки линии формируют список реальных покупателей в пределах маршрута доставки, запрашивают требования к цене, остатку срока годности, потребительской таре, коробу, минимальной партии и электронным документам. Каждое коммерческое предложение должно закончиться проверяемым решением: оплаченная проба, повторный заказ либо отказ с причиной.

В модели нет собственной розничной точки, федеральной сети с длительной отсрочкой и автоматического выхода на маркетплейсы. Эти форматы меняют комиссию, упаковку, возвраты, рекламу и потребность в деньгах. Их оценивают отдельным сценарием, сохраняя зарплаты и доступную мощность.

4 Цены и проверка коммерческой гипотезы

Отпускные цены 90/100/105 ₽ за 200 г, ядро 150 ₽/кг, сахар 70 ₽/кг, патока 100 ₽/кг и защитная упаковка 9 ₽ являются бюджетными гипотезами малого бренда. Публичные предложения линий подтверждают состав операций, но не цену данного оснащённого цеха, полезный выход или спрос. На обжарку и размол заложено 1,7 млн ₽, на две пары карамельного и сбивального узлов 1,55 млн ₽, на вымешивание и формование 1,1 млн ₽. Размер партии 200 попыток по 200 г, потери обжарки 6%, испарение 0,136 кг на кг массы и время циклов проверяются технологическим пилотом; это не готовая утверждённая рецептура.

В базовом прайсе возможный НДС находится внутри согласованной цены. После появления обязанности платить налог нельзя автоматически добавить его к чеку покупателя. Коммерческий пилот фиксирует именно сумму после скидок, стоимость доставки, возвраты и срок фактической оплаты.

Для сравнения берут одинаковую фасовку, состав, упаковку и канал. Цена крупного завода и цена небольшой партии собственного бренда не подтверждают друг друга. Если покупатели готовы платить меньше планового прайса, пересчитывают проект целиком до принятия инвестиционного решения.

5 Помещение и движение потоков

Готовый арендованный пищевой объект 250 м²; аренда 110,000 ₽ в месяц, возвратный депозит два месяца. Покупка здания и земли, капитальная реконструкция и внешние подключения не включены. Пригодность объекта и инженерные мощности подтверждают до договора.

Входящее сырьё, карантин, подготовка, основной процесс, чистая фасовка, готовый товар и отходы располагаются последовательно. Путь персонала и тары не должен возвращать загрязнение в зону готового продукта. Разделение подтверждают планом и фактическим осмотром.

Обжарка и размол создают пыль и тепловую нагрузку. Участок карамели требует безопасной работы с горячей массой и исправных защит. После охлаждения продукт переходит в чистую зону упаковки; влажные и пыльные операции отделяют от готовых брикетов.

9 Потребительская и транспортная упаковка

В стоимость упаковки входят защитный потребительский материал, этикетка с кодом и доля транспортного короба. Жиростойкость и барьерные свойства проверяют на реальном изделии, включая поверхность, миграцию жира и сохранение формы после перевозки.

Брак упаковки списывает продукт и тару. Повторное использование пищевой массы возможно только по утверждённой технологии и в пределах безопасности; автоматический возврат брака в выпуск не заложен.

Транспортный тест выполняют с фактическим количеством единиц в коробе, высотой штабеля и маршрутом. Стоимость дополнительного вкладыша, пломбы либо новой тары вносят в модель до утверждения прайса.

10 Партии и доступная мощность

Размер партии — 200 попыток фасовки по 200 г. Для карамельного и месильного участка выделяются целые циклы; дробный остаток времени не становится дополнительной партией. Полезный суммарный вход партии должен укладываться в лимит 50 кг.

Обжарка использует загрузку 40 кг ядра на цикл длительностью 1,2 часа. Карамельный цикл задан 1 час, вымешивание 0,65 часа. Две карамельные пары не удваивают мощность общего месильного участка.

Модель ограничивает месячный выпуск оборудованием, людьми, складом и упаковкой одновременно. Техническая доступность 85% предшествует вычету переналадок. Это бюджет мощности, а не посуточный календарь. Длинное отстаивание, охлаждение либо лабораторный карантин на границе месяца требуют отдельного расписания и учёта незавершённой партии.

11 Энергия и инженерные условия

Электроэнергия производства связана с расчётными часами участков и входящей массой. Тариф в базе 10 ₽ за кВт·ч, последующая индексация относится к бюджетным предпосылкам. Пусковые нагрузки, разрешённая мощность, вентиляция и работа защит проверяются по проекту объекта.

Энергия обжарки и подготовки задана на кг входа; карамельные циклы используют 18 кВт с коэффициентом 65%, месильный узел — 3 кВт. Для брака готовой массы предусмотрено обращение с отходами. Потеря массы при обжарке и испарение не считаются дополнительными проданными продуктами.

12 Оплаченная команда

В операционной команде 6 работников и отдельно оплачиваемый руководитель. Все ставки оплачиваются с первого месяца независимо от загрузки. Бюджет начислений составляет 31%; автоматическая льгота МСП не применяется. При выборе ИП труд собственника сохраняется как экономическая нагрузка и денежное изъятие, а не исчезает из результата.

Доступные часы роли меньше оплаченных: учитываются коэффициент присутствия, постоянные обязанности и подготовка. Нормативный труд конкретного выпуска включён в стоимость готового товара; незанятые оплаченные часы относятся к расходам месяца.

Один сотрудник работает на подготовке ядра, два — на карамели и вымешивании, два — на упаковке, один — на технологии, складе и продажах. Директор получает 90 000 ₽ до НДФЛ. Контактная норма подготовки 0,0025 часа на упаковку предполагает частично автоматический цикл обжарки и требует хронометража; постоянное ручное присутствие при жарке изменит штат.

Таблица 2 Оплаченная команда

Роль	Ставок	Оплата до НДФЛ ₽
Обжарка размол и подготовка ядра	1	65000
Карамель сбивание и вымешивание	2	70000
Формование и упаковка	2	60000
Технолог склад и продажи	1	90000
Руководитель	1	90000

13 Оборудование и стартовые вложения

Смета содержит установленные комплекты с оснащением, доставкой и вводом как бюджетную оценку, а не цену отдельного аппарата из каталога. Предложения сравнивают по комплектации, полезной загрузке, материалам контакта с продуктом, электропитанию, сервису и доступности расходных деталей.

Первоначальные активы, подготовка запуска, возвратный арендный депозит и оплаченный запас выделены отдельно. Деньги после старта являются частью капитала, необходимой для закупок и полного труда в период разгона. Минимум свободных денег базы составляет 894 463 ₽.

В прогнозе есть амортизация и замены активов по их срокам. После изменения цены или срока службы проверяют год замены и минимум ликвидности, а не только прибыль первых месяцев. Изъятый денежный резерв нельзя одновременно считать доступным для эксплуатации и возвращённым инвестору.

Таблица 3 Оборудование и стартовые вложения

Статья	Сумма ₽
Обжарка охлаждение и размол пищевого ядра	1 700 000
Два карамельных и сбивальных узла с контролем	1 550 000
Вымешивание формование и резка	1 100 000
Охлаждение упаковка и весовой контроль	1 250 000
Пищевые склады аспирация и санитарное оснащение	1 100 000
Маркировка учёт и лабораторное оснащение	500 000

безопасный срок для реального предприятия. Решение о выпуске принимает ответственный специалист по утверждённым критериям, с сохранением протоколов и контрольных образцов.

Плановое списание запаса является бюджетом ожидаемых потерь. Оно не разрешает отгружать просроченную или заблокированную партию.

17 Документы пищевого предприятия

До запуска определяют применимые требования к самому продукту, упаковке и процессу. Проверяют пищевые технические регламенты, процедуры на принципах ХАССП, производственный контроль, испытания, подтверждение соответствия, этикетку, санитарные и уведомительные обязанности, персонал, трудовые и пожарные условия.

Для халвы идентифицируют точное наименование, состав и область применения готового пенообразователя. Заявления о диетическом, детском либо лечебном назначении не включены в формат и требуют отдельной оценки.

Официальные реестры и первичные документы проверяют перед фактическим выпуском. Для требований 2027 года учитывают даты вступления изменений, включая изменения перечней стандартов. Бизнес-план описывает действия и бюджет, но не удостоверяет юридическую готовность.

L1 ФНС Пороги освобождения от НДС на УСН в 2027–2031 годах

L2 ФНС Взносы ИП 2027 года 61 154 ₽ и предельный дополнительный взнос

L3 Росстандарт Действующий ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции

L4 ЕЭК Изменение перечня стандартов к ТР ТС 021/2011 с 9 марта 2027 года

L5 Роспотребнадзор Халва входит в первый этап маркировки кондитерских изделий

18 Маркировка и отгрузочные документы

Халва входит в первый этап обязательной маркировки с 1 марта 2026 года. По опубликованному календарю кондитерской группы с 1 июля 2027 года предусмотрены агрегация, партионный ЭДО и розничный вывод, а с 1 декабря 2028 года — поэкземплярный оборот. Перед серией проверяют точные коды товара, упаковку и действующие исключения.

Стоимость этикетки, кода и проверки заложена с первого месяца. Цена нанесения включает больше, чем сам код: расходный материал, печать, сканирование, брак и обработка сообщений. Напечатанный символ и принятое системой сообщение подтверждаются отдельно.

УПД, отгруженное количество и оплата сверяются по договору. Отказ покупателя принять электронный документ может увеличить дебиторку и связанный запас. Решение об отгрузке принимают после проверки документооборота с каждым покупателем.

19 Договор и получение денег

В базе 70% согласованной стоимости отгрузки поступает в текущем месяце, 30% — в следующем. Это бюджетная средняя задержка, а не гарантия оплаты по договору. Авансов

Таблица 6 Денежный поток и оборотный капитал

Год	Свободные ₽	CF со стартом ₽	Накопленный CF ₽
2027	5 234 631	-5 565 369	-5 565 369
2028	9 525 193	4 290 562	-1 274 807
2029	13 958 755	4 433 563	3 158 755
2030	18 046 187	4 087 432	7 246 187
2031	15 041 361	-3 004 826	4 241 361

25 Заём и долевой инвестор

В базовом варианте весь плановый капитал собственный. Модель позволяет заменить часть вклада собственника займом и долевым вкладом, сохранив общую сумму финансирования. При займе задаются ставка 18%, срок 36 месяцев и отсрочка тела 3 месяца как изменяемые условия.

Проценты рассчитываются от остатка долга, погашение тела уменьшает задолженность и деньги. Вклад инвестора не добавляется к операционным доходам. Распределение результата ООО задаётся долей и ограничивается свободными деньгами сверх минимального остатка; в базе распределений нет.

Окупаемость проекта до финансирования и выплаты конкретному инвестору различаются. Вводить долевой вклад без согласованного договора, механизма распределений и порядка выхода недостаточно. Кредитное решение, льготная ставка и одобрение инвестора не подразумеваются наличием этого расчёта.

26 База стресс и рост

Стресс одновременно уменьшает спрос до 50% базы, снижает цену на 15% и повышает затраты на 18%. Он сохраняет оплаченный штат и аренду. Поэтому стресс может давать убыток и отрицательные деньги; потребность в дополнительном капитале остаётся видимой.

Сценарий роста повышает спрос на 25%, цену на 3% относительно базового прайса и затраты на 4%. Дополнительный спрос не создаёт мощности: сверх доступных людей, оборудования и складов он не превращается в отгрузку.

Сравнивать сценарии следует по минимуму денег, результату, объёму годного выпуска и конкретному ограничивающему ресурсу. Неудачный стресс является основанием изменить формат либо отказаться от вложений. Нельзя объявлять рассчитанный базовый срок окупаемости обещанием для всех вариантов.

Таблица 7 База стресс и рост

Сценарий	Выручка 1 год ₽	NPV ₽	Минимум денег ₽
База	32 941 705	1 160 289	894 463
Стресс	15 472 070	-47 903 311	-63 057 448
Рост	34 338 180	-104 196	1 037 815

L1 ФНС Пороги освобождения от НДС на УСН в 2027–2031 годах

L2 ФНС Взносы ИП 2027 года 61 154 ₽ и предельный дополнительный взнос

L3 Росстандарт Действующий ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции

L4 ЕЭК Изменение перечня стандартов к ТР ТС 021/2011 с 9 марта 2027 года

T1 VESTER Комплекс операций производства халвы и отдельная комплектация

L5 Роспотребнадзор Халва входит в первый этап маркировки кондитерских изделий

30 Условия решения о запуске

Решение о серии принимают после подтверждения пригодного объекта, полного технологического цикла, документов на продукт и упаковку, контроля качества, работающего учёта маркировки, повторных оплат и достаточного капитала. Ответственные сохраняют доказательства каждого условия.

Минимальный коммерческий этап — небольшая оплаченная партия с повторным заказом по целевой цене. Минимальный технологический этап — полный измеренный цикл с фактическим сырьём, отходами, упаковкой, уборкой и персоналом. Отдельная демонстрация одного аппарата не закрывает эти условия.

Если цена не подтверждается либо требуется больше труда и денег, изменяют проект до заключения необратимых договоров. Таблицы пяти лет и положительный результат служат проверке выбранных предпосылок. Они не заменяют решение предпринимателя по реальным предложениям и наблюдениям.

31 Покупное ядро и режим обжарки

Проект начинается с очищенного пищевого ядра. Рушильное и веечное оборудование в смете отсутствует, поэтому цена цельной семечки не может использоваться вместо цены ядра. Поставщик подтверждает пищевое назначение, сортировку, состояние партии и предусмотренные показатели безопасности.

В базовом расходе обжарка уменьшает массу ядра на 6%. На пробной серии взвешивают вход и выход, учитывают охлаждение и остатки в аппаратах. Менять эту долю по вкусовой оценке без взвешивания недостаточно. Более сухое ядро может менять размол и выход жира, а недосушенное — свойства тёртой массы.

Один оператор подготовки работает при частично автоматическом цикле. Его фактическое контактное время, обслуживание мельницы, загрузка и выгрузка, уборка и контроль входят в хронометраж. Если аппарат требует постоянного присутствия, норму труда и состав команды пересчитывают.

32 Карамельная масса и пенообразователь

Карамельный участок использует сахар, патоку, воду и готовый пищевой пенообразователь по спецификации. Закупка готового компонента исключает приготовление отвара из корня в пределах выбранного проекта. Состав и разрешённая область применения подтверждаются документами поставщика.

Приложение 4 Баланс массы 2027

Все показатели этой таблицы измеряются в килограммах содержимого. Упаковка в массу пищевого баланса не входит. Подготовительные потери и брак фасовки различаются. Округление печатных значений до сотых может дать небольшую разницу при ручном сложении; Excel использует полную точность.

Таблица 11 Вход и выход пищевой массы 2027

Месяц	Сырьё кг	Вода кг	Обжарка кг	Испар. кг	Годное кг	Брак кг	Сверка кг
Янв	2 528,14	236,26	80,49	321,31	2 315,20	47,40	0,00
Фев	4 835,63	451,90	153,95	614,58	4 428,20	90,80	0,00
Мар	6 586,26	615,50	209,68	837,08	6 031,60	123,40	0,00
Апр	7 028,41	656,82	223,76	893,28	6 436,60	131,60	0,00
Май	7 001,02	654,26	222,89	889,79	6 411,40	131,20	0,00
Июн	7 034,62	657,40	223,96	894,06	6 442,20	131,80	0,00
Июл	7 062,01	659,96	224,83	897,55	6 467,20	132,40	0,00
Авг	7 046,82	658,54	224,34	895,61	6 453,40	132,00	0,00
Сен	6 976,41	651,96	222,10	886,67	6 389,00	130,60	0,00
Окт	6 976,41	651,96	222,10	886,67	6 389,00	130,60	0,00
Ноя	6 946,02	649,12	221,13	882,80	6 361,20	130,00	0,00
Дек	6 918,62	646,56	220,26	879,32	6 336,00	129,60	0,00
Итого	76 940,38	7 190,24	2 449,49	9 778,73	70 461,00	1 441,40	0,00

Сырьё без добавленной воды плюс вода равны сумме потери обжарки, испарения, годной халвы и брака. Вода выделена отдельно; испарение включает влагу сырья и добавленную воду. Это баланс общей массы. Закупка, расход и конец каждого материала по количеству и стоимости показаны отдельно на листе Операции. После изменения вводных статическое приложение обновляют.