Бизнес план
Цех арахисовой пасты

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 7 ноября 2026 года

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 180/185/200 ₽ за 300 г, арахис 250 ₽/кг, новая банка с крышкой 24 ₽ и вся смета являются бюджетными гипотезами. FoodTechProcess указывает для коллоидной мельницы 132 варианты мощности и производительность, зависящую от продукта; публичная цена начинается от 3 490 евро. Это цена отдельного аппарата без пересчёта валюты и доставки. Бюджет 1,15 млн ₽ относится к установленному узлу с подачей и охлаждением, не к оферте изготовителя. Для многопроходного помола в расчёте принят консервативный цикл 60 кг за час, который подтверждают на конкретной пасте.

Прайс содержит возможный НДС внутри согласованной суммы. Скидки, возвраты, доставка и сроки оплаты фиксируются по оплаченному пилоту. Публичная цена магазина не становится отпускной ценой изготовителя, а паспортная мощность машины не подтверждает месячный объём продаж.

До заказа оборудования получают сопоставимые предложения, проверяют материалы контакта с пищей, комплектность, доставку, сервис и ввод. До серии нужны повторные покупки продукта по целевому прайсу. Если цена либо объём не подтверждаются, пересчитывают проект с сохранением полного труда и остальных расходов.

5 Помещение и движение потоков

Готовый арендованный пищевой объект 180 м². Аренда 85 000 ₽ в месяц, возвратный депозит 170 000 ₽. Покупка земли и здания, капитальная реконструкция и новые внешние сети не включены. До аренды подтверждают пищевое назначение, инженерную мощность и санитарное разделение потоков.

Сырьё на карантине, допущенные ингредиенты, незавершённая партия, чистая тара, готовая продукция и брак имеют отдельные места. Движение людей, тары и продукта проверяют планировкой и наблюдением полной смены. Площадь в бизнес-плане служит заданием для обследования, а не утверждённым санитарным проектом.

Пыль сырья и какао отделяют от чистой фасовки. Участки помола и смешивания требуют контролируемого отвода тепла; зона крышек и банок защищается от загрязнения. Приёмку обжаренного сырья не совмещают с хранением заблокированных партий.

Передача, очистка, контроль и ожидание являются частью полного цикла. Месячная модель ограничивает выпуск машинами, людьми и складами, но не строит посуточный график каждой ёмкости. При сложной очередности нужен отдельный сменный план.

9 Потребительская и транспортная упаковка

Первичная упаковка бюджетируется по 24 ₽, этикетка, нанесение и проверка кода по 3 ₽ на попытку. Короб стоит 45 ₽ на 12 единиц. Это бюджет закупки и обслуживания, а не официальный тариф кода.

Используют новые пищевые банки с совместимой крышкой. Проверяют пригодность к контакту с жирной пастой, отсутствие повреждений, герметичность, пломбу и читаемость информации. Вид тары выбирают до подтверждения срока хранения; стекло и полимер не взаимозаменяемы без проверки.

Брак расходует продукт и использованную тару. Недовес и нарушение герметичности не принимают как допустимую безопасность из-за заложенного процента потерь. Дефектную партию изолируют и оформляют решение.

10 Партии и доступная мощность

Расчётная партия содержит 200 попыток по 0.3 кг. Максимальный общий вход партии 65 кг. Базовый фонд одного участка при 20 рабочих днях, смене 8 часов и доступности 85% равен 136 часам до дополнительной переналадки.

Основной цикл 1 ч на партию, параллельных основных узлов 1. Следующий цикл 0.7 ч, участков 1. Дополнительная пауза оборудования 0.1 ч на партию; последняя неполная партия занимает полный цикл. На двух средних участках распределяются только целые доступные циклы.

Темп упаковки 4 единиц в минуту является гипотезой полной смены. Подготовка ядра учитывает все жиросодержащие компоненты, а не только первый ингредиент. Контактные часы каждой роли считаются отдельно. Ограничение любого участка уменьшает программу, не оплаченный штат.

11 Энергия и инженерные условия

Подготовка сырья расходует 0.02 кВт·ч на килограмм совокупного входа. На основную партию добавляется 1 × 5.5 × 0.85 кВт·ч; на следующий цикл 0.7 × 2.2 кВт·ч. Тариф базы 10 ₽/кВт·ч. Неполная партия оплачивает целый цикл.

Хозяйственные вода и вентиляция находятся среди постоянных расходов. При сверке со счётом устраняют двойной учёт. Установленная мощность не равна среднему потреблению: инженер проверяет пуск, одновременную нагрузку, защиту, отвод тепла и доступную мощность объекта.

Энергия модели не подтверждает безопасный тепловой режим. Его устанавливают для сырья и оснащения с измерениями. При необходимости внешних подключений, капитальной вентиляции или дополнительных холодильных машин меняют смету и сроки запуска.

12 Оплаченная команда

В команде 4 операционных работников и оплачиваемый руководитель. Все ставки оплачиваются с первого месяца, включая разгон. Зарплата руководителя 85 000 ₽ до НДФЛ, бюджет начислений 31%; льготный тариф автоматически не применяется.

Из оплаченных часов вычитаются резерв присутствия и постоянные обязанности. Нормированный труд выпуска входит в готовый запас, а незанятые оплаченные часы расходуются в текущем месяце. При выборе ИП труд собственника сохраняется в экономике и деньгах; это не зарплата самому себе для налогового вычета.

Роли и контактные нормы проверяют хронометражем полной смены. Производительность частично автоматического оборудования не означает бесплатного совмещения всех операций. Если занятость требует дополнительной ставки, её добавляют до утверждения цены и графика.

Таблица 2 Оплаченная команда

Роль	Ставок	Оплата до НДФЛ ₽
Приёмка подготовка и дозирование	1	60000
Помол смешивание и охлаждение	1	70000
Фасовка укупорка и упаковка	1	60000
Технолог склад и продажи	1	85000
Руководитель	1	85000

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 634 297 ₽.

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 ₽
Входной контроль и подготовка пищевого арахиса	450 000

оценка запаса не заменяет прослеживаемость по партиям, FEFO и учёт сроков. Неликвид не считается продаваемым по плановой цене в конце прогноза.

16 Качество и срок годности

Риски: афлатоксины и микробиологическое загрязнение арахиса, аллергены, прогоркание, перегрев мельницы, отделение масла, загрязнение после помола и негерметичная крышка. Покупка обжаренного готового сырья не снимает ответственности изготовителя за приёмку и безопасность. Допустимые заявления «100% арахис» относятся только к двум соответствующим составам; для какао-пасты это заявление не используется.

Контроль охватывает приёмку, соответствие состава, режим, массу нетто, укупорку или шов, этикетку и разрешение выпуска. Прогоркание, отделение масла, лом либо изменение текстуры требуют выяснения причин, а не только корректировки процента брака.

Срок годности обосновывают для своей рецептуры, тары и условий перевозки. Он не переносится с чужого продукта. Сохраняют протоколы, контрольные образцы и идентификатор лота. Плановое списание начального запаса 0,3% в месяц является финансовым бюджетом, а не разрешением продавать просроченный товар.

17 Документы пищевого предприятия

До серии определяют применимые требования к продукту, процессу и упаковке: пищевые технические регламенты, процедуры на принципах ХАССП, производственный контроль, испытания, подтверждение соответствия, информацию на этикетке, прослеживаемость и обязанности предприятия. Персонал, санитарные, уведомительные, трудовые и пожарные условия проверяют для фактической площадки.

Для сырья нужны точное пищевое назначение, спецификация и подтверждение значимых этапов поставщика. Аллергены и возможное перекрёстное загрязнение оценивают по каждой позиции. Заявления о детском, спортивном, диетическом либо лечебном назначении не входят в формат.

Ввод допуска в Excel разрешает расчёт, но не удостоверяет готовность объекта. Документы проверяют перед выпуском по действующим редакциям с учётом дат вступления изменений. Бизнес-план описывает последовательность действий и бюджет.

L1 ФНС Налоговые изменения и пороги НДС

L2 ФНС Переход на НДС со следующего месяца после превышения

L3 Росстандарт ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевой продукции

L4 Роспотребнадзор Маркировка восточных сладостей и ореховых паст

L5 Честный ЗНАК Перечень сладостей и кодовая классификация

L6 ФНС Взносы ИП на 2027 год

Денежный поток учитывает оплату поставщикам сразу, долю полученной оплаты покупателей, резервирование налогов, проценты, тело займа и замены оборудования. Остатки денег в годовой таблице не суммируются. Часть денег связана резервом претензий и не считается свободной для распределений.

Перед запуском строят календарь по дням: средняя месячная положительная ликвидность может скрывать недостаток денег в день зарплаты, поставки либо налогового платежа. Потребность проверяют при переносе оплаты, остановке участка и дополнительной закупке тары.

Таблица 6 Денежный поток и оборотный капитал

Год	Свободные ₽	CF со стартом ₽	Накопленный CF ₽
2027	6 779 655	-1 020 345	-1 020 345
2028	13 405 584	6 625 929	5 605 584
2029	20 311 820	6 906 236	12 511 820
2030	27 066 528	6 754 707	19 266 528
2031	29 905 035	2 838 508	22 105 035

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

сырья и комплектации; к цене отдельного аппарата добавляются необходимые узлы, доставка, ввод и инженерия.

Плановый прайс, спрос, рецептурные выходы, трудовые нормы, аренда и стоимость сырья остаются вводными конкретного расчёта. Для инвестиционного решения их заменяют предложениями на сопоставимых условиях и результатами пилота. В этой версии нет утверждения о проведённом опросе местных покупателей или оплаченной продаже реальной продукции.

Источники просмотрены при подготовке 7 ноября 2026 года. Перед запуском в 2027 году заново проверяют нормы и даты вступления изменений.

L1 ФНС Налоговые изменения и пороги НДС

L2 ФНС Переход на НДС со следующего месяца после превышения

L3 Росстандарт ТР ТС 021/2011 Безопасность пищевой продукции

L4 Роспотребнадзор Маркировка восточных сладостей и ореховых паст

L5 Честный ЗНАК Перечень сладостей и кодовая классификация

L6 ФНС Взносы ИП на 2027 год

T1 FoodTechProcess Коллоидная мельница 132 для арахисовой пасты

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 Обжаренный арахис и безопасность

В проект поступает готовый к пищевому использованию обжаренный бланшированный арахис. Самостоятельная обжарка не заложена. Приёмка должна подтвердить нужную спецификацию и значимые показатели партии, включая предусмотренные проверки афлатоксинов и микробиологии.

Сухой продукт не становится автоматически безопасным: загрязнение может сохраняться, а повторный контакт после обработки требует контроля. Ответственность за продукт не переносится целиком на поставщика. Помол и нагрев от трения не считаются валидированным обеззараживанием.

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	Подгот. кг	Испар. кг	Годное кг	Брак кг	Сверка кг
Янв	2 266,80	0,00	0,00	0,00	2 232,30	34,50	0,00
Фев	4 335,30	0,00	0,00	0,00	4 269,90	65,40	0,00
Мар	5 905,20	0,00	0,00	0,00	5 816,10	89,10	0,00
Апр	6 904,80	0,00	0,00	0,00	6 801,00	103,80	0,00
Май	6 853,50	0,00	0,00	0,00	6 750,30	103,20	0,00
Июн	6 493,80	0,00	0,00	0,00	6 396,00	97,80	0,00
Июл	6 151,20	0,00	0,00	0,00	6 058,50	92,70	0,00
Авг	6 528,30	0,00	0,00	0,00	6 429,90	98,40	0,00
Сен	7 230,00	0,00	0,00	0,00	7 121,10	108,90	0,00
Окт	7 196,70	0,00	0,00	0,00	7 088,70	108,00	0,00
Ноя	7 268,40	0,00	0,00	0,00	7 159,20	109,20	0,00
Дек	7 240,50	0,00	0,00	0,00	7 131,60	108,90	0,00
Итого	74 374,50	0,00	0,00	0,00	73 254,60	1 119,90	0,00

Сырьё без добавленной воды плюс вода равны сумме потерь подготовки, испарения, годного продукта и брака. В выбранной базе куплено обжаренное сырьё, отдельные потери подготовки равны нулю. Вода не добавляется, испарение равно нулю. Это баланс общей массы; закупка, расход и конец каждого материала по количеству и стоимости показаны на листе Операции. После изменения вводных статическое приложение обновляют.