

# Мини цех по производству пельменей

# Цель проекта:

- \* 1. Получение прибыли, поступление дополнительных доходов в муниципальный бюджет;
- \* 2. Создание дополнительных рабочих мест на территории Каа-Хемского района;
- \* 3. Приносить на рынок более качественную продукцию, производимую из натуральных продуктов, поскольку привозные замороженные полуфабрикаты характеризуются высокой стоимостью и не всегда высоким качеством.

- \* Небольшой пельменный цех имеет массу преимуществ: не требуется огромных площадей и затрат, весь персонал будет составлять около 5-6 человек. Меняя рецептуру, есть возможность расширить свой ассортимент, самое главное - цех по производству пельменей окупается в течение 4-6 месяцев.

# Описание услуг:

- \* Основной продукцией будут являться пельмени.
- \* Пельмени будут производиться только из натуральных продуктов, без соевых и прочих добавок.
- \* Сырье, необходимое для производства, будет приобретаться в Каа-Хемском районе. Поставщиками будут фермерские хозяйства, с которыми будет заключен "Договор о поставке мяса".
- \* Остальные дополнительные компоненты для производства будут закупаться на оптовых рынках.

# План маркетинга:

Потребителями пельменей являются одинокие люди, студенты, семейные пары, пенсионеры. Население Каа-Хемского района - 12 тыс. человек, район включает 11 поселений.

Для расширения географии продаж планируется возить продукцию в г. Кызыл, особенно важно то обстоятельство что в поселках нет такого рода товаров, а есть только пельмени, производимые заводами и привозимые с оптовых рынков.

- \* Предполагается, что в первый год будет продано 10920 кг продукции на общую сумму 3057600 руб. (из расчета в среднем по 280 за килограмм готовой продукции).
- \* В последующие годы объем произведенной продукции планируется значительно увеличить, следовательно, будут возрастать и доходы от реализованной продукции.

\*

# Производственный план

	Наименование	Кол-во	Цена	Сумма, руб.
1	Аппарат (автомат) для формованияпельменей	1	115000	115000
2	Морозильная камера	1	35000	35000
3	Холодильник	1	30000	30000
4	Мукопросеиватель	1	10000	10000
5	Тестомес, тестораскатка	1	10000	10000
6	Мясорубка	1	9000	9000
7	Столы	2	12000	24000
8	Прочие (ножи, мойки и др.)	-	15000	15000
			Итого:	248 000



profimarket24.ru







# Организационный план

- \* В качестве организационно-правовой формы выбрано ИП (самозанятый), как наиболее простая форма при ведении хозяйственной деятельности подобного масштаба.
- \* 1 этап - регистрация в качестве ИП;
- \* 2 этап - закупка оборудования и сырья;
- \* 3 этап - подготовка документов для СЭС;
- \* 4 этап - реклама
- \* 5 этап - производство продукции
- \* 6 этап - сбыт.

Все руководящие и административные функции выполняются инициатором проекта, для чего он обладает всеми необходимыми знаниями и навыками.

\* Таблица 2 – Штатное расписание

Должность	Кол-во	ФЗП в мес. (тыс. руб.)	Итого ФЗП в мес. (тыс.руб.)	Итого ФЗП в год (тыс. руб.)
<b>Административно-управленческий персонал</b>				
Директор	1	30000	30 000	360 000
Главный бухгалтер	1	25000	25 000	300 000
<b>Производственный персонал</b>				
Оператор производственной линии (лепщики)	2	25000	50 000	600 000
<b>Вспомогательный персонал</b>				
Кладовщик	1	18000	18 000	216 000
<b>Всего:</b>	<b>4</b>		<b>123 000</b>	<b>1 476 000</b>

# Финансовый план

Таблица 3 - Расчет денежных поступлений (Источники

№ п\п	Наименование источника	Сумма руб.
1	Субсидия на организацию предпринимательской деятельности (самозанятости)	250 000
ИТОГО:		250 000

## Таблица 4 - Расчет дохода от реализации услуг в течение 1 квартала от предоставляемых услуг согласно производственного плана

№ п\п	Наименование	Ед. изм.	Кол-во в месяц (кг.)	Кол-во в квартал	Цена за ед. (кг.)	Итого в месяц, руб.	Итого в квартал, руб.
1	Пельмени с говядиной	кг.	450	1350	280	126 000	378 000
2	Манты	кг.	450	1350	280	126 000	378 000
ИТОГО:			900	2700		252 000	756 000

\* 252 000- валовой доход в месяц

\* 756 000 - валовой доход в квартал

## Таблица 5 - Расходы на сырье

На 100 кг. Пельменей			
	Кол-во, кг.	Цена, в рублях	Итого
<b>ФАРШ</b>			
Говядина	15,9	210	$180 * 15,9 = 3339$
Лук	3,2	30	96
Соль	0,8	15	15
Сахар	0,1	5	5
Перец	0,1	7	7
<b>ИТОГО</b>			3462
<b>ТЕСТО</b>			
Мука	31,2	40	$40 * 31,2 = 1248$
Яйцо	37	75 (за 1 дес.)	$75 (за 1 дес.) / 10 * 37 = 278$
Соль	1	15	15
<b>ИТОГО</b>			1541
<b>ВСЕГО</b>			5003

# Анализ рисков

