

Упрощённый бизнес план на переработку 1 000л молока в месяц.

При начале работ по строительству сыроваренного завода необходимо произвести расчёты всех затрат, что бы инвестор понимал все свои риски.

Исходя из того, что строительство предусматривается во Владимирской области, произведём такие расчёты;

- Аренда земли в объёме 0,5га под завод. Стоимость аренды будет составлять 1 124р в месяц.

Стоимость аренды земли в год $1\ 124р \times 12 = 13\ 488р$

- Если использовать для строительства цеха по производству сыра из ЛСТК (лёгкие стальные тонкостенные конструкции), то стоимость 1м² здания будет составлять 9 000р\м².

Для работы мини сыроваренного завода производства Россия необходимо помещение для производства -250м²

складское -100м²

Итого необходимо построить помещение площадью 350м².

Стоимость помещения составит $350м^2 \times 9\ 000р = 3\ 150\ 000р$ под ключ.

Плюс в том, что это будет собственное здание, и не надо будет платить ежемесячную аренду!

- Необходимо построить канализационную систему, под утилизацию отходов производства в объёме 1 000л в день.

Расчёты по строительству такой системы предусматривают;

монтаж системы в производственном помещении -100м.

монтаж канализационной сети вне помещений -250м.

монтаж приёмного колодца в объёме 2 500 – 3 000м³.

Стоимость монтажа канализации в сумму- 112 238р.

- Необходимо подвести электроэнергию 380Вт.

Для проведения данных работ необходимо установить 2 опоры под монтаж кабельной линии.

Смонтировать кабель 4х жильный сечением не менее 25мм², что позволит получать полезную нагрузку в объёме 59,4 кВт. Кабель ВВГнг 4х25 стоимость 592р/м. смонтировать необходимо 112м

112м x 592р = 66 304р.

Монтаж опор со стоимостью и монтаж кабеля 41 000р

Так же необходимо смонтировать узел ввода на заводе 50 000р

Итого подключение электроэнергии составит 157 304р

- Для начала производства сыра необходимо закупать молоко у фермера в размере 1 000л ежедневно.

Стоимость молока во Владимирской области в оптовых ценах 30р\л

Рассчитываемая затрата на молоко составит 1 000л x 30р\л x 30дн. = 900 000р в месяц.

- Для начала производства сыра необходимо закупить ингредиенты для сбраживания молока.
-

Закваски для сыра представляют из себя смесь бактериальных культур. Они влияют на вкус, аромат, текстуру, срок созревания сыров. Поэтому, для каждого [вида сыра](#) используется своя закваска. Различают термофильные и мезофильные закваски для сыра:

Мезофильные закваски для сыра, используются при производстве сыров с низкой температурой, типа Чеддера (бактерии *Leuconostoc lactis*). Если закваска содержит бактерии *Lactococcus cremoris*, её можно использовать для производства Голландского сыра и мягких сыров с плесенью.

Температура при сыроварении не превышает 40 °С.

Термофильные закваски, используются при более высоких температурах (42 °С). Их добавляют при производстве итальянских, швейцарских сыров, в состав входят бактерии *Streptococcus thermophilus* и лактобациллы, такие как *Lactobacillus helveticus*. Для достижения вкусовых особенностей используют молочнокислые бактерии.

В состав различных заквасок могут входить смеси разных штаммов бактерий. Закваски бывают в сухом и замороженном виде, сроки хранения различны, также как и условия.

Стоимость заквасок не столь велика в составе сыра на 1л молока не более 50р

Итого суточный расход средств 1 000л x 50р = 5 000р.

- Последний в списке расходов транспортный вопрос.

Для доставки молока на завод и вывоз готовой продукции необходимо приобрести автомобиль Газель - 250 000р б\у.

Бензин в количестве 1 000л X 40р = 4 000р на месяц.

Термобочка на 900л производства ООО «Технотерра» г. Шатура – 210 000р

Итого на транспортные расходы необходимо = 464 000р

Складывая все расходы, от строительства до начала работ, мы получаем необходимую сумму инвестиций в данный проект.

Стоимость аренды земли в год $1\ 124р \times 12 = 13\ 488р$

Стоимость помещения составит $350м^2 \times 9\ 000р = 3\ 150\ 000р$ под ключ.

Стоимость монтажа канализации в сумму- $112\ 238р$.

Итого подключение электроэнергии составит $157\ 304р$

Рассчитываемая затрата на молоко составит $1\ 000л \times 30р/л \times 30дн. = 900\ 000р$ в месяц

Итого суточный расход средств $1\ 000л \times 50р = 5\ 000р$.

Итого на транспортные расходы необходимо = 464 000р

Стоимость оборудования завода = 150 000р.

Непредвиденные расходы = 100 000р.

Итого всех расходов = 5 052 030р

При переработке 1 000л молока в сутки получаем 110кг сыра (на производство 5 кг сыра необходимо 45л молока) общепринятая формула.

Ежемесячный объём производства 3 300кг

Стоимость сыра оптовая в среднем = 370р\кг. (брал по минимуму, а вообще сыр фермерский доходит до 1 500р на рынке).

Себестоимость = 320р\кг.

Итого 3 300кг x 370р = 1 221 000р выручка.

Итого 3 300кг x 320р = 1 056 000р себестоимость

Прибыль составит 1 221 000р – 1 056 000р = 165 000р. в месяц.

Итого: конечная прибыль = 165 000р в месяц.

Итого: прибыль годовая = 165 000р x 12 = 1 980 000р при условии полной реализации сыра под заказ!

Итого, окупаемость производства составит 3 года!!