

эксперты



Игорь Босов технолог, ИП Хаджибаева Э.Р.

Производство пельменей — один из самых быстро окупающихся видов бизнеса. Пельмени — традиционная русская еда, и их продажи находятся на неизменно высоком уровне в течение всего года. Так что, инвестиции в организацию изготовления пельменей вернутся к предпринимателю в рекордно короткие сроки благодаря стабильному спросу.

Цех по производству... прибыли

Небольшие пельменные цеха давно превратились в инструмент для получения прибыли для малого и среднего бизнеса региона. Они имеют массу преимуществ перед крупными производствами: требуются более скромные площади и меньшие затраты на оплату труда персонала.

Обычно новички в этой отрасли арендуют помещение под производство на предприятии общественного питания вместе с уже имеющимся холодильным оборудованием, а также оборудованием для изготовления фарша и теста. Для мини-производства площади в 100 кв. м. вполне достаточно. Аренда такого помещения обойдется экономному предпринимателю в сумму порядка 90-100 тыс. руб. в месяц (в области эта цифра может быть и ниже).

Необходимо учесть, что санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии пельменного цеха всем нормам и требованиям, предъявляемым к данному виду помещений, надо будет получать не собственнику площадей, а именно предпринимателю. Без разрешения СЭС работать нельзя.

«Начинающим предпринимателям в большинстве случаев удастся привести помещение будущего цеха в соответствие нормам для предприятий общественного питания. Единственное, чего могут не знать новички и к чему специалисты СЭС часто предъявляют претензии, — то, что производство должно располагаться в двух отдельных помещениях, одно из которых предназначено для обработки мяса, а второе — для лепки пельменей», — предупреждает технолог Игорь Босов. Заключение СЭС действительно в течение года.



Сертификат продукции не требуется. Дело в том, что сертификация сегодня носит добровольный характер. И, как бы заинтересованные органы ни пропагандировали ее необходимость (в том числе, и при производстве пельменей), выбор остается за предпринимателем. Для работы пельменного цеха достаточно санитарно-эпидемиологического заключения и ТУ (технических условий), по которым изготавливается продукция. ТУ можно приобрести в лабораториях. В среднем, подготовка всей документации вместе с регистрацией фирмы обойдется в 50 тыс. руб.

Полный комплект

После решения всех «бумажных» вопросов предпринимателю остается только приобрести оборудование. Для производства пельменей необходимы: аппарат по лепке пельменей, оборудование для приготовления теста (мукопросеиватель, тестомес, тестораскатка) и фарша (мясорубка, фаршемешалка), упаковочный станок. Низкотемпературная и среднетемпературная холодильные камеры (для замораживания и хранения сырья и готовой продукции) в арендуемом помещении предприятия общественного питания, как правило, имеются.

На рынке очень много дистрибуторов оборудования из Европы, России и стран ближнего зарубежья. У собственников небольших предприятий особенной популярностью пользуется оборудование отечественного производства. Однако, начинающие предприниматели чаще предпочитают приобретать полностью укомплектованные цеха, нежели оснащать их самостоятельно.



Мощность оборудования выбирается, исходя из потребностей бизнеса: способен ли предприниматель за короткое время продать 100% произведенной продукции. Малые производства редко обладают мощностью более 150 кг./ч. Для оснащения такого предприятия понадобится около 3 млн. руб. Половина этих средств (1,3-1,5 млн. руб.) пойдет на покупку производственного оборудования, оставшаяся часть — на приобретение сырья. «Наше производст-во в час расходует сырья на сумму порядка 8250 руб. Продолжительность рабочей смены — 8 часов. Соответственно, за месяц (23 рабочих дня) мы тратим на сырье чуть более 1,5 млн. руб.», — приводит пример Игорь Босов.

При выборе сырья решающее значение имеют нюансы: фарш должен быть однородным, не слишком сухим, но и не очень «скользким» (последнее свидетельствует об избытке жира), тесто — эластичным, нелипким. Допустимое содержание клейковины в муке — не менее 30%.

Доходы и окупаемость

Несмотря на значительные размеры стартовых инвестиций, для такого бизнеса, как производст-во пельменей характерна быстрая окупаемость. Объясняется феномен тем, что при низкой себестоимости пельменей (60-70 руб. за килограмм), отпускные цены на них достаточно высоки (130-150 руб. за килограмм). Если производительность предприятия в среднем составляет 130 кг./ч, только за одну смену пельменный цех приносит прибыль свыше 67 тыс. руб. Иными словами, ежемесячный доход такого

бизнеса находится на уровне 1,5 млн. руб.

«Конечно, мы рассматриваем вариант с уже организованными продажами. Они-то и являются основным «подводным камнем» в этом бизнесе, — предупреждает Игорь Босов. — Дело в том, что региональный рынок замороженных полуфабрикатов достаточно хорошо сформирован. Для успешного начала деятельности в этой сфере надо предложить потребителю нечто уникальное, то, чего нет у ваших конкурентов. Тогда вполне реально добиться окупаемости предприятия в течение двух-трех месяцев».