

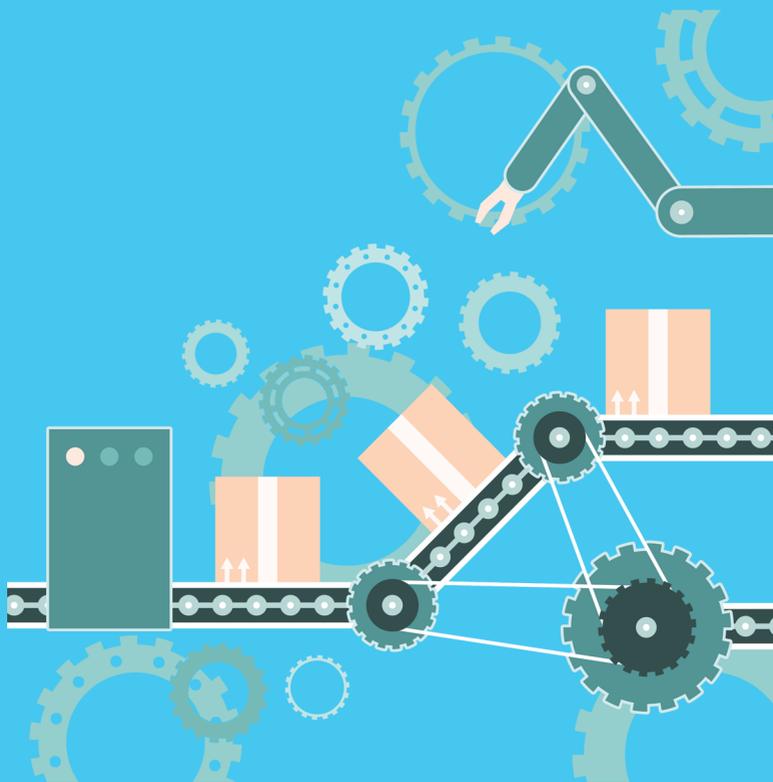
Министерство инвестиционного развития и предпринимательства РС(Я)

ГКУ РС(Я) «Центр поддержки предпринимательства РС(Я)»

С чего начинать производство? Первые шаги производственника.

(На примере цеха мясных полуфабрикатов)

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
для предпринимателей



Якутск-2018

Содержание

С чего нужно начинать	стр. 4
Организационные вопросы	стр. 5
Сертификация “Сделано в Якутии”	стр. 10
Ассортимент	стр. 12
Технологическое оборудование	стр. 14
Персонал	стр. 17
Организация сбыта	стр. 18
Советы новичкам	стр. 19



С ЧЕГО НУЖНО НАЧИНАТЬ

В России основной сегмент потребления охлажденных мясных продуктов приходится на производство полуфабрикатов разной степени готовности. Это означает, что при правильной организации деятельности цех мясных полуфабрикатов будет приносить стабильный доход, но все нюансы производства нужно продумывать наперед до мелочей.

Необходимо:

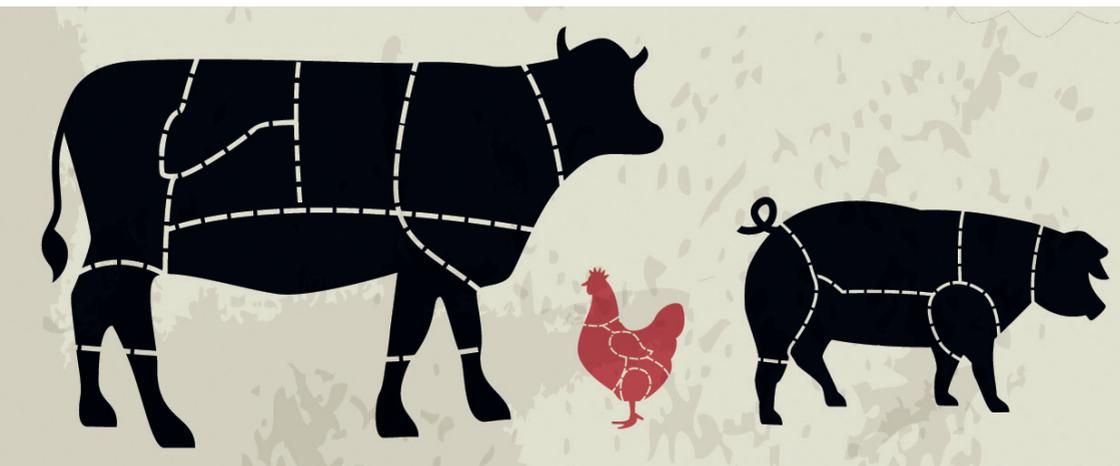
- исследовать местные рынки и определить ниши неудовлетворенного спроса;
- изучить представленный ассортимент товара, разброс цен, объемы продаж конкурентов;
- рассчитать параметры производства, среди которых: производительность, ассортиментная матрица, оборудование для производства мясных полуфабрикатов.

Качество продукции во многом определяется технологией и оригинальной рецептурой. Необходимо разработать и утвердить в Роспотребнадзоре технические условия (ТУ) на каждый вид продукции или принять решение работать по ГОСТу. Добиться соответствия конечного продукта ГОСТу обычно сложнее, но это способствует продвижению на рынке: потребитель склонен доверять продукции с пометкой «ГОСТ».

Ключевым фактором успешности производственного бизнеса является доступ к качественному и дешевому сырью. Если налажено сотрудничество с надежными поставщиками, себестоимость конечной продукции будет стабильно низкой. Один из самых выигрышных вариантов – открыть цех по производству мясных полуфабрикатов в тандеме с цехом по забою скота. Это позволит получать свежее мясо в

нужном количестве.

Важно достигнуть минимального уровня отходов. Забойные цехи, как правило, поставляют сырье полутушами. Для приготовления полуфабрикатов используется мышечная и соединительная ткань. Кости, хрящи, копыта и обрезки останутся не востребованными. Все это нужно по возможности перерабатывать (например, изготавливать корм для животных) и утилизировать.



ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

До того, как открыть цех по производству мясных полуфабрикатов, необходимо зарегистрировать бизнес-деятельность. Лучше открывать ООО, а не ИП. Во-первых, владелец ООО не отвечает по предпринимательским долгам личным имуществом. Во-вторых, юридические лица предпочитают сотрудничать с ООО. ИП будет достаточно, если бизнесмен планирует организовывать сбыт самосто-

ятельно и реализовывать продукцию непосредственно населению.

Ключевой ОКВЭД – 10.13.4 «Производство мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов». При регистрации достаточно указывать группировку в 4 цифры 10.13. Она, среди прочего, подразумевает производство колбасных изделий, консервов, копченого мяса.

Также при регистрации нужно позаботиться о включении в ЕГРИП/ЕГРЮЛ сведений и о потенциальных видах деятельности: торговля, изготовление корма для животных и т. п. Иначе впоследствии в регистрационную документацию придется вносить изменения.

При выборе помещения следует ориентироваться на СанПиН 2.3.2.1078-01. Получить заключение СЭС и пожарных будет проще, если в помещении уже было такое производство. Самый лучший вариант – это помещение, в котором была оборудована кулинария, столовая или кондитерский цех. Такие площади намного легче привести в порядок. Для мини производства полуфабрикатов достаточно площади 50–70 кв. метров. Если планируете в будущем расширить свой бизнес, следует предусмотреть это заранее и арендовать большое помещение с хорошим освещением, вентиляцией и притоком свежего воздуха. В него должна быть подведена горячая и холодная вода, а также канализация и электричество. Производственный цех может быть расположен непосредственно в населенном пункте или на его окраине. Обратите внимание на подъездные пути для отгрузки готовой продукции и приема сырья для производства полуфабрикатов. Кроме того, рядом с цехом должен быть оборудован склад с холодильным оборудованием для хранения мяса и готовых полуфабрикатов.

Для открытия цеха требуется Заключение при планировке и строительстве животноводческих комплексов, птицефабрик, мясокомбинатов, других предприятий по производству и хранению продуктов животноводства, крестьянских (фермерских) хозяйств и личных подсобных хозяйств граждан. За его получением можно обратиться в:

- Департамент Ветеринарии РС(Я) по адресу: г. Якутск, ул. Ку-

рашова, 30/1;

- в центр “Мои документы”;
- подать заявление электронно через портал gosuslugi.ru

О начале деятельности необходимо уведомить Роспотребнадзор. Первая партия товара используется для получения сертификата на продукцию. Если мясо будет поставляться в виде необработанных туш, необходимо привлечь ветеринара или договориться с ветслужбой. Также придется заключить договоры на дезинфекцию и вывоз отходов.

Производство мяса, других пищевых продуктов с ним (полуфабрикатов, консервов, колбас); правила хранения, перевозки, упаковки, маркировки — регулируются Техническим Регламентом Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013 от 9 октября 2013 года). Этот документ содержит все требования, условия изготовления и классификацию продуктов с разным содержанием мяса, например:

- мясные — (>60%) с добавлением других ингредиентов;
- мясосодержащие — (5-60%), с включением муки, яиц, круп, воды;
- мясорастительные — (30-60%) с использованием растительных компонентов.

В Общероссийском Классификаторе Продукции мясо и мясные продукты находятся в группе 92 1000 5 — Продукция мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Перед выпуском в обращение на территории Таможенного союза, мясная продукция в обязательном порядке должна быть подвергнута процедуре подтверждения безопасности, согласно разделу XIII ТР ТС 034/2013. Форма оценки соответствия задается с учетом вида и назначения мясных продуктов:

- **ветеринарный сертификат и ветеринарно-санитарная экспертиза** — продукты убоя, включая для детского питания, предназначенные для выпуска в обращение (кровь, кость, жиры и прочие субпродукты) (Департамент Ветеринарии РС(Я) по адресу: г. Якутск, ул. Курашова, 30/1)



ФГИС «МЕРКУРИЙ»

автоматизированная система
электронной ветеринарной
сертификации

Основная функция системы «Меркурий» – это поддержание внутренней электронной сертификации подконтрольной госветнадзору грузов, отслеживание пути их перемещения по территории Российской Федерации, повышение биологической и пищевой безопасности, также определение происхождения, местоположения, маршрута движения продукта или партии продуктов. Эффективная система прослеживания должна позволять отследить продукты «от поля до стола». Для этого в системе «Меркурий» фиксируется информация обо всех этапах производства: выращивание животных, их убой, места хранения и переработки полученной продукции и так вплоть до розничной реализации. На каждом этапе оформляется отдельный сертификат – таким образом, выстраивается цепочка электронных документов, по которым можно получить полную информацию о продукции.

До 1 июля 2018 года Приказом Минсельхоза № 589 от 27.12.2016 г. установлен переходный период, на протяжении которого сертификация может осуществляться как в бумажном, так и в электронном виде. Обратите внимание, что перечень продукции подлежащей ветеринарной сертификации с 2018 года расширен. ЭВСД надлежит оформлять при обороте (производстве, перемещении, переходе прав собственности) живых животных и продукции животного происхождения, включая: готовую молочную продукцию, готовые или консервированные мясные продукты, ракообразные, моллюски и прочие водные беспозвоночные, жиры, масла растительные и их фракции, готовые корма для животных и другие продукты переработки.

Полный перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержден Приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 года № 648.

Доступ к системе Меркурий надо получить заблаговременно. При этом, с 1 июля 2018 года, у всех участников производства и оборота подконтрольной госветнадзору грузов, наступает еще и административная ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

По всем вопросам можете обращаться: в подразделение государственной ветеринарной службы, на подконтрольной территории которой расположена Ваша организация;

- в Управление Россельхознадзора по Республике Саха (Якутия), по адресу г. Якутск, пр. Ленина 3/1, тел. 42-04-15;

- в Департамент ветеринарии Республики Саха (Якутия), по адресу г. Якутск, ул. Курашова 30/1, тел. 42-01-74.

Кроме того, ответы на вопросы, связанные с обязательностью внедрения ЭВСД, вы найдете на сайте Россельхознадзора www.vetrif.ru, на сайте Управления Россельхознадзора по Республике Саха (Якутия) www.rsn.ykt.ru

- **свидетельство о госрегистрации** — мясные продукты для детского питания (Роспотребнадзор);

- **декларация о соответствии (ДоС)** — переработанное мясо, в том числе полуфабрикаты (ФБУ “Якутский ЦСМ”: 677027, г. Якутск, ул.Кирова, 26, тел: 8(4112)42-80-44, E-mail: mail@yakcsm.ru).

Декларирование проводится по трем схемам: на период срока хранения, 3 и 5 лет (рис.5). Право проводить испытания, оформлять и регистрировать ДоС имеет аккредитованная лаборатория Таможенного союза. Каждый производитель должен иметь пакет документов, включающий техническую документацию, протоколы лабораторных испытаний и ДоС.



СЕРТИФИКАЦИЯ “СДЕЛАНО В ЯКУТИИ”

Система добровольной сертификации «Сделано в Якутии» прошла регистрацию в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) в Едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации – регистрационный номер РОСС RU.И1866.04ЯКУО от 03.04.2018г.).

Система направлена на повышение качества и конкурентоспособности продукции и услуг, производимой в Республики Саха (Якутия).

Знаком (Брендом) «Сделано в Якутии» будет отмечаться продукция республиканских производителей, которые докажут строгое соблюдение национальных, российских и международных стандартов качества.

В Системе устанавливается три вида сертификатов при сертификации товаров, в соответствии с уровнем требований Системы: сертификат третьего уровня (В); сертификат второго уровня (Б); сертификат первого уровня (А).

УРОВЕНЬ В: При сертификации продукции Заявителя на получение Сертификата Системы третьего уровня (В) проверяется её соответствие требованиям к качеству не ниже норм, установленных ГОСТ и отражающим специфику нормативной базы.

УРОВЕНЬ Б: При сертификации продукции Заявителя на получение Сертификата Системы второго уровня (Б), помимо обязательного и стабильного выполнения третьего уровня, при производстве и переработке пищевой продукции должно использоваться сырье, произведенное и /или выращенное в пределах Республики Саха (Якутия).

УРОВЕНЬ А: При сертификации продукции Заявителя на получение Сертификата Системы первого уровня (А), помимо обязательно-

го и стабильного выполнения третьего и второго уровня, заявитель должен иметь сертифицированную внутреннюю систему контроля качества (систему менеджмента качества (ИСО 9000) и (или) систему менеджмента безопасности (ИСО 22000).



За подробной информацией о Сертификате Соответствия Системы добровольной сертификации «Сделано в Якутии» Вы можете обращаться в АНО «Союзэкспертиза» Торгово-промышленной палаты Республики Саха (Якутия). Юридический адрес: 677027, Россия, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ул. Кирова, д. 18 блок В, офис 202. Тел./факс. +7 (4112) 39-14-14, E-mail: certiftpp14@mail.ru.

Претендовать на получение сертификата «Сделано в Якутии» и право маркировать продукцию Брендом «Сделано в Якутии» могут предприятия, чья продукция, процесс производства, производимые услуги, система менеджмента и маркетинга прошли сертификацию и соответствуют требованиям системы добровольной сертификации.

Руководитель предприятия, чья продукция успешно пройдет сертификацию, получит право маркировать ее знаком качества «Сделано в Якутии», подписывает декларацию на применение знака и гарантирует поддержание заявленного уровня качества и безопасности продукции.



АССОРТИМЕНТ

Мясные полуфабрикаты производят из всех сортов мяса: говядины, свинины, оленины, жеребятины, птицы, включая субпродукты. В настоящее время их ассортимент насчитывает порядка 40 единиц. Изделия принято делить на две большие категории: охлажденные и замороженные. По технологии изготовления они бывают:

- **Натуральные.** Крупные, мелкокусковые изделия, преимущественно из охлажденного мяса: духовая говядина и свинина, бифштексы, натуральные котлеты, шашлык, рагу, суповые наборы.
- **Панированные.** Готовые к кулинарной обработке блюда из свежего и размороженного мяса в жидкой (с яйцом) сухарной крошке: субпродукты, отбивные котлеты, ромштексы.
- **Рубленные.** Продукция из низкосортного сырья, часто с добавлением хлеба, пряностей: котлеты, бифштексы, тефтели. К этой группе относится также фасованный и развесной фарш.

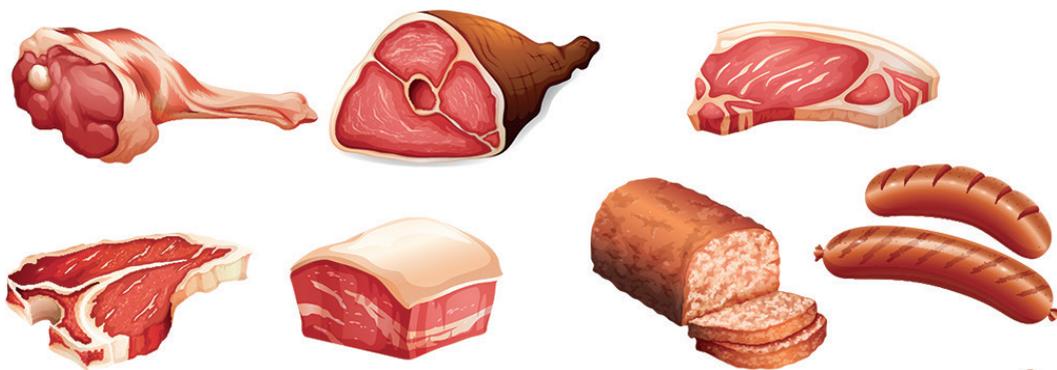
Рассмотрим более подробно технологию производства мясных полуфабрикатов. Если мясное сырье поступает в цех в замороженном виде, его измельчают с помощью специальной дробилки. После этого в фарш следует добавить шпик, воду, специи, соль и прочее. Затем его вымешивают на фаршемешателе, пока масса не станет однородной. Для формирования готовых изделий используют шнековую или роторную машину для формирования полуфабрикатов. На этом этапе продукт взвешивают и придают ему определенную форму. Готовые изделия по транспортерной ленте поступают в машину для лезонирования, а потом в панировочное оборудование. Еще один важный этап – это шоковая заморозка продукта. После этого его можно упаковывать в полиэтилен или картонные коробки. До реализации готовую продукцию хранят в морозильных камерах. Чтобы производство

замороженных мясных полуфабрикатов приносило хорошую прибыль, нужно строго придерживаться технологии их изготовления. Иначе ваш товар будет невостребованным, в результате чего предприятие обанкротится.

Что касается рецептуры, то покупатели предпочитают мясные полуфабрикаты с минимальной степенью обработки. Например, если это куры, то они просто разделяются на полутушки, грудки, крылышки и т.д. Однако растет спрос на «удобные» продукты, сбалансированные по составу, с разными ингредиентами, позволяющие приготовить блюдо быстрыми кулинарными способами. Для этого применяют современные упаковки типа «защитной атмосферы», «газовой среды». Эксперты считают, что владение ими скоро станет пропуском в сегмент натуральных охлажденных продуктов.

На начальном этапе стоит сделать акцент на традиционных для своей местности блюдах, будь то котлеты и тефтели или шашлык. Эксперименты уместны. К примеру, хорошим спросом пользуется «детский» ассортимент – полуфабрикаты интересных форм (мишки, звездочки). Чтобы иметь возможность производить нечто подобное, необходимо качественное оборудование.

Недорогое оборудование для всех видов обработки производят российские заводы: ленточные пилы, разделочные прессы, мясорубки разной мощности.





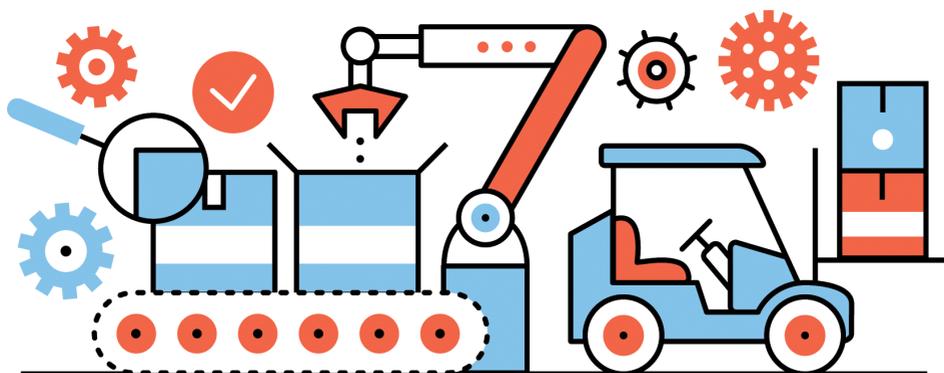
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для человека, который пришел в бизнес мясных полуфабрикатов извне, очень трудно грамотно распланировать производственные мощности. Построение технологической цепочки и подбор комплектации цеха лучше доверить профессионалу. Существенно сэкономить на оборудовании можно за счет подбора б/у или отечественного оборудования. Покупка новой российской техники имеет и ряд организационных преимуществ:

- гарантия;
- действенная помощь в подборе;
- часто бесплатная доставка и пуско-наладка;
- отсутствие претензий к технике со стороны СЭС, пожарной инспекции и Роспотребнадзора на этапе запуска производства.

Оборудование можно подобрать по отдельности, или приобрести готовый модульный цех по производству полуфабрикатов. Набор зависит от будущего ассортимента. Как правило, оснащение цеха формируют:

- моечная ванна;
- пресс разделочный;
- весы;
- комплекты ножей и разделочные доски;
- промышленная мясорубка;
- фаршемес;
- мясорубка-волчок;
- ленточная пила;
- слайсер для резки;
- формовочный аппарат;
- машина для лезонирования;
- морозильные камеры;



- упаковочные машины;
- камеры для хранения (по требованиям СЭС, готовую продукцию и сырье нужно держать в разных камерах);
- бактерицидные лампы
- машины для нанесения панировочной смеси;
- котлетные или пельменные аппараты.

Если опыта работы нет, целесообразно найти поставщика, оказывающего комплексные услуги, включая обучение, информационную поддержку. Нередко такое оборудование приобретается в лизинг. Главные критерии выбора: комплексный подход (многофункциональные линии) и рациональность — возможность обеспечить сбыт всего объема производимой продукции.

Крупнейшие производители оборудования Таможенного союза:

№	Наименование	Контактные данные
1	ООО “Завод Торг-маш”	http://www.torgmash.perm.ru E-mail: sb.torgmash@mail.ru Россия, 614990, ГСП, г. Пермь, ул. Сергея Данщина, 7 Отдел продаж и маркетинга: (342) 237-17-33, 237-17-05, 237-16-76, 237-64-32 ПН-ПТ 08:00-17:00

2	ОАО “Торгмаш”	Республика Беларусь, г. Барановичи, Брестская обл., 225409, ул. Чернышевского, 61. Тел/факс: +375 163 42-19-22, 42-19-66 Телефон: +375 163 42-26-96, 42-25-75 www.beltorgmash.com marketing@beltorgmash.com
3	АО “Чувашторгтехника”	Базовый проезд, 28 428020, Чебоксары, Россия Отдел маркетинга Abat: +7 (8352) 56-06-85 (доб. 183), 24-03-20, 24-03-21 - поставки по РФ +7 (8352) 56-06-85 (доб. 185, доб. 285) - поставки в страны СНГ и Балтии www.abat.ru e-mail: market@abat.ru
4	ООО «Торгтехмаш»	225413, Республика Беларусь, Брестская область, г.Барановичи, ул.Бадака, 78в www.ttm-by.com Электронная почта: info@ttm-by.com Наши телефоны +375 (163) 41-90-54 +375 (163) 41-92-24 +375 (163) 41-90-55



ПЕРСОНАЛ

Для того чтобы наладить производство полуфабрикатов как бизнес, необходимо нанять в штат квалифицированных работников.

На таком предприятии невозможно обойтись без опытного технолога, поскольку от этого напрямую зависит качество выпускаемой продукции. В первое время можно нанять для работы в цеху 5–7 рабочих. Кроме того, не стоит забывать и про административный персонал – директора и бухгалтера. В первое время эти обязанности может взять на себя владелец предприятия.

Для крупного производства понадобятся:

- Резчики;
- Формовщики;
- Тестомесы;
- Контроллеры;
- Упаковщики.

Несмотря на то, что практически все оборудование для производства полуфабрикатов из мяса автоматизировано, каждый агрегат должен обслуживать работник. Чтобы наладить круглосуточное производство, нужно установить на предприятии 3 смены по 8 часов. Для сбыта готовой продукции нужно нанять торгового представителя, водителя и экспедитора.





ОРГАНИЗАЦИЯ СБЫТА

Разрабатывая бизнес-план производства полуфабрикатов, необходимо уделить особое внимание сбыту готовой продукции. Несмотря на то, что такой товар пользуется большим спросом в фирменных мясных магазинах и в обычных продуктовых ларьках, не думайте, что у вас не возникнет никаких проблем с его реализацией.

Конечно, открытие собственных торговых точек выгодно, поскольку дает возможность реализовывать конечную продукцию по высокой цене. Но для начинающего предпринимателя одновременно организовывать производство мясных полуфабрикатов и их и торговлю сложно и накладно. Необходимо искать партнеров. Исходя из того, что это достаточно специфическая продукция, требующая особых условий хранения и транспортировки, то лучше сотрудничать с дистрибьюторскими компаниями, которые занимаются поставками товара в крупные магазины и супермаркеты, а также с оптовыми базами, торгующими полуфабрикатами. В таком случае придется давать товар на реализацию или делать скидку в 10–15%. Если вы хотите наладить домашнее производство полуфабрикатов, можно сбывать готовую продукцию в небольшие магазинчики в сельской местности. Их владельцы ездят на закупку самостоятельно, поэтому будут рады получить качественный недорогой товар с доставкой. Занимаясь поиском клиентов, берите с собой готовую продукцию, чтобы потенциальные покупатели могли ее увидеть и попробовать на вкус.



СОВЕТЫ НОВИЧКАМ

Итак, вы решили открыть производство полуфабрикатов как бизнес, что нужно для того, чтобы оно было успешным и приносило хороший доход?

- Помните, в этой сфере наблюдается большая конкуренция, поэтому, чтобы удержаться на плаву, нужно выпускать только качественную продукцию и реализовать ее по разумной цене;

- Поскольку бизнес-идея производство полуфабрикатов считается приоритетным направлением в госпрограмме по поддержке предпринимателей, вы можете получить от государства деньги на финансирование своего проекта;

- Производство лучше открыть в небольшом городе, где нет филиалов крупных сетевых компаний;

- Постоянно расширяйте ассортимент. Это позволит вам привлечь новых покупателей;

- Периодически проводите обучения персонала, поскольку от добросовестных работников во многом зависит репутация компании.

Источники:

<http://moneymakerfactory.ru>

<http://vseproip.com>

<http://biznesprost.com>

<http://sakha.tpprf.ru>

<http://rsn.ykt.ru/>

