

Распиловка мяса



СТАРТОВЫЕ ВЛОЖЕНИЯ: от 500 тыс. руб.

Распиловка мяса



ШАГ 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИДЕИ АССОРТИМЕНТ УСЛУГ

ШАГ 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИДЕИ, АССОРТИМЕНТ УСЛУГ

Открытие бизнеса по распиловке мяса требует нескольких шагов. Вот основные из них:

1. Исследуйте рынок: Проведите исследование, чтобы определить спрос на услуги по распиловке мяса в вашем районе. Изучите конкуренцию и понимайте, как вы можете выделиться.

2. Бизнес-план: Создайте подробный бизнес-план, включающий описание вашей концепции, целевую аудиторию, стратегии маркетинга, финансовые прогнозы и операционную структуру.

3. Поиск помещения: Найдите подходящее помещение для своего предприятия. Обратите внимание на требования безопасности, соответствие нормам здоровья и доступ к поставщикам мяса.

4. Закупка оборудования: Приобретите необходимое оборудование для распиловки и обработки мяса, такое как режущие инструменты и т.д.

5. Найм персонала: Наймите опытных работников, которые обладают навыками распиловки мяса и соблюдают правила безопасности.

6. Маркетинг и продвижение: Разработайте стратегию маркетинга для привлечения клиентов. Используйте онлайн-рекламу, социальные медиа и другие каналы для привлечения внимания к вашему бизнесу.

7. Управление операциями: Установите системы учета, контроля запасов и управления процессами, чтобы обеспечить эффективность и качество вашей работы.

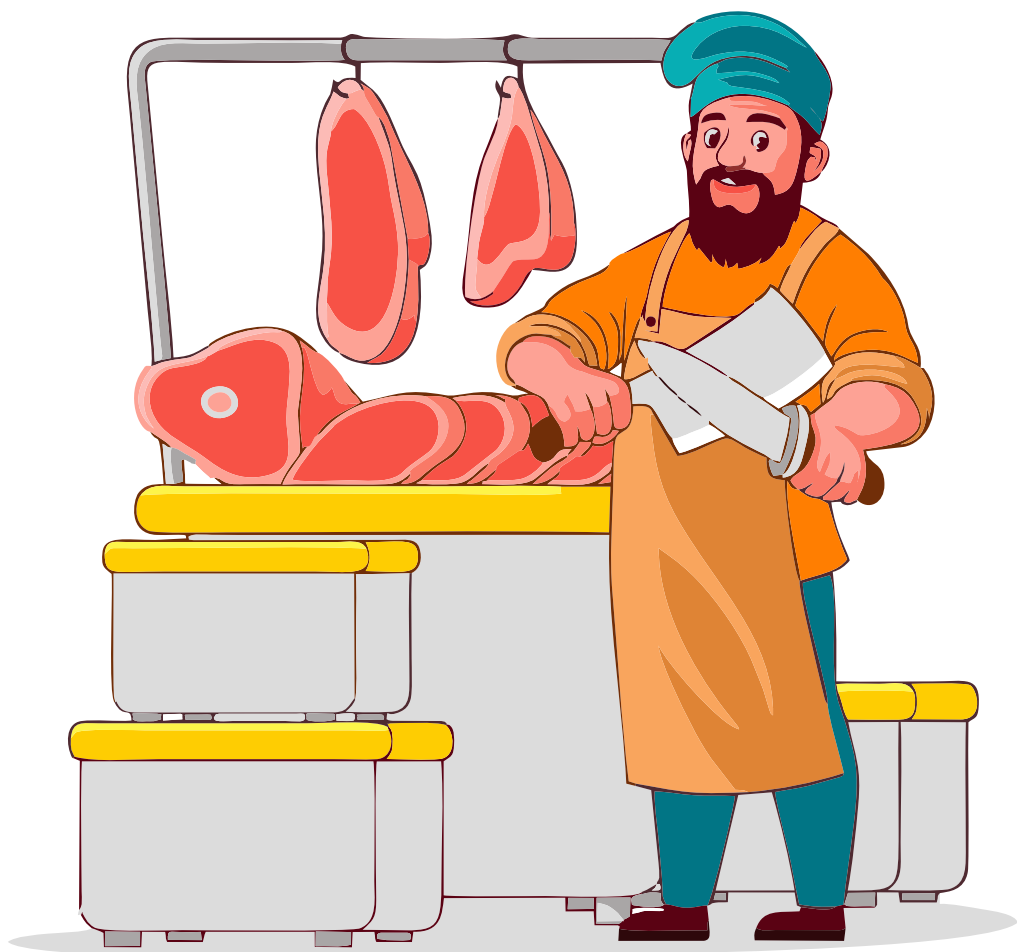
Это основные шаги, но обратитесь к местным органам власти, чтобы узнать о дополнительных требованиях и законодательстве, специфичных для вашего региона.

Оборудование Оборудование мясного цеха подбирается с учетом тех процедур, которые будут выполняться на участке. Для распиловки мяса используют разделочную дисковую пилу, например SK 30-18 от EFA. Для распиловки полутуш используются ленточные пилы, с помощью которой можно легко резать туши вместе с костями. Такая система легко режет мясо, гарантируя предприятию высокую производительность. Вся система целиком выполнена из нержавеющей стали, за исключением колес. Распиловка туш с помощью таких пил значительно облегчает работу сотрудников и повышает производительность. Производительность - важнейшая характеристики мясного цеха.

ШАГ 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИДЕИ, АССОРТИМЕНТ УСЛУГ

Также можно использовать шкуросъемную машину EFA 900, которая может применяться на разных этапах удаления кожи, электропилы для распиловки грудной кости.

Продвижение бизнеса (реклама) Для продвижения бизнеса без рекламных объявлений обойтись невозможно. Нужна любая реклама (через социальные сети, 2ГИС, СМИ и т.д.). Со временем можно запустить платную рекламу в интернете - таргетированную или контекстную. Но самой лучшей рекламой такого бизнеса являются сами клиенты, которые посоветуют своим знакомым воспользоваться вашими услугами.



Распиловка мяса



ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ВЫБОР ОРГАНИЗАЦИОННО -ПРАВОВОЙ ФОРМЫ.

Выбор организационно-правовой формы зависит от наличия работников и формата:

- Если для реализации проекта требуется работники, то необходимо открыть **ИП или ООО**.
- Если вы не планируете нанимать работников, а полностью заниматься своими силами рекомендуется зарегистрироваться в качестве **самозанятого**.

ВЫБОР КОДА ОКВЭД.

Код показывает ведомствам, чем занимается компания или предприниматель. При открытии бизнеса нужно указать основной код – той деятельности, которая будет приносить большую часть дохода, и выбрать несколько дополнительных.

Как основной код ОКВЭД подойдут следующие:

Код ОКВЭД

10.11 - Переработка и консервирование мяса

ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ПОРЯДОК РЕГИСТРАЦИИ ИП/ООО

- 01** Сформировать необходимый **пакет документов** (подробнее по ссылке);
- 02** **Выбрать способ предоставления** документов:
 - С помощью сервиса при наличии у заявителя ЭЦП.
 - В электронном виде без электронной подписи заявителя.
 - Через нотариуса, МФЦ или Центр “Мой бизнес”.
- 03** **Предоставить документы** в регистрирующий орган;
- 04** **Получение документов** о государственной регистрации.



Как зарег-ть
ИП



Как зарег-ть
ООО

Важно! Для быстрой и удобной регистрации бизнеса Вы можете воспользоваться услугами Центра «Мой бизнес». Сотрудники Центра проконсультируют вас по всем вопросам регистрации бизнеса, подготовят для вас все необходимые документы и направят в регистрирующий орган. Еще одним плюсом является то, что при регистрации не нужно будет оплачивать госпошину в размере 800 рублей. Помимо этого, сразу при регистрации вы сможете открыть расчетный счет в банке. Это существенно сэкономит время.



ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ПОРЯДОК РЕГИСТРАЦИИ В КАЧЕСТВЕ САМОЗАНЯТОГО

01 Скачать приложение «**Мой налог**» по следующим ссылкам:



Для Apple



Для Android

02 Необходимо **согласиться на обработку данных** и с правилами приложения

03 Нужно **выбрать способ регистрации:**

- Через личный кабинет - нужно ввести ИНН и пароль от личного кабинета, на сайте налоговой заполнить информацию (потребуется ИНН). Сайт налоговой дает инструкции по действиям для выполнения процедуры;
- Через Госуслуги (потребуется мобильный телефон, почта, СНИЛС);
- По паспорту - нужно подтвердить номер телефона, выбрать регион, сфотографировать паспорт и себя.

04 **Выберите регион.** Учитывается не место жительства, а место ведения деятельности.

05 **Отсканируйте паспорт** при помощи приложения и сделайте селфи для подтверждения личности (или выберите фото из галереи).

06 **Подтвердите регистрацию и дождитесь оповещения** через сообщение.



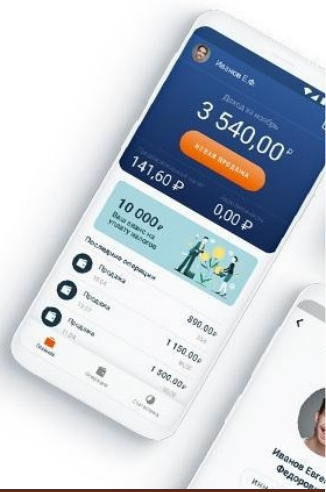
МОЙ НАЛОГ
МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
ДЛЯ САМОЗАНЯТЫХ



Инструкция по работе
с приложением «Мой налог»

8 (800) 222-22-22

Контакт-центр ФНС России



Распиловка мяса



ШАГ 3. РАССЧИТАТЬ ВЛОЖЕНИЯ И ВЫРУЧКУ

ШАГ 3. РАССЧИТАТЬ ВЛОЖЕНИЯ И ВЫРУЧКУ

СТАРТОВЫЕ ВЛОЖЕНИЯ НА ОТКРЫТИЕ БИЗНЕСА

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Разделочная дисковая пила EFA SK 30/18	130 000
2	Пила ленточная Rosso J-310	120 933
3	Электропила для распиловки грудной кости ПРТ-3	85 600
4	Расходные материалы для пил	20 000
5	Стол для разделки мяса кауман сп-655/1208-а	19 004
6	Стол для обработки мяса разборный Финист	16 987
7	Ножи	12 000
8	Пилы для мяса/костей ручные с длиной лезвия 48 см	11 000
	ИТОГО:	403 524

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ВЫРУЧКА В МЕСЯЦ

№	Наименование услуг	Цена	Кол-во, посетителей	Выручка
1	Распиловка жеребятина	1200	30	36 000
2	Распиловка говядина	1400	20	28 000
3	Распиловка конина	1400	20	28 000
4	Распиловка лось	1400	15	21 000
5	Распиловка баран	800	10	8 000
6	Распиловка рыба	200	60	12 000
7	Распиловка оленина	800	15	12 000
			ИТОГО:	145 000

Распиловка мяса



ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ВЫРУЧКИ

Первоначально необходимо определить структуру доходов и их источники, то есть спрогнозировать выручку.

Для получения расчета выручки необходимо посчитать планируемое количество каждого товара/услуги в месяц, и умножить на цену товара.

ВЫРУЧКА = КОЛИЧЕСТВО ТОВАРОВ * ЦЕНУ ТОВАРА

Размер выручки сам по себе ничего не говорит об эффективности бизнеса. Чтобы понять, прибыльна или убыточна компания, необходимо рассчитать чистую прибыль.

Чистая прибыль (или убыток) — это итоговый финансовый результат по итогам деятельности, за вычетом всех расходов.

ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Операционные расходы — все расходы, которые она несет в процессе своей работы (т.е. связанные с основным видом деятельности). Например, закупка товара, зарплаты, аренда, налоги, оплата подрядчиков.

Разобьем для удобства операционные расходы на инвестиционные, постоянные и переменные.

Инвестиционные расходы — это расходы, необходимые на создание бизнеса. Например, на покупку оборудования, аренду помещения и обеспечительные платежи по ней, ремонт. Данный вид расходов учитывается при расчете чистой прибыли (убытков) нарастающим итогом и помогает понять, насколько быстро окупится открываемый бизнес.

Постоянные расходы — это то, что оплачивается ежемесячно примерно в одинаковом объеме: аренда офиса, интернет, канцтовары, фиксированная зарплата бухгалтера.

Переменные расходы — это расходы, которые меняются вместе с выручкой. Например, это могут быть премии или бонусы для сотрудников, зависящие от количества и стоимости оказанных услуг. Также, к переменным расходам можно отнести стоимость расходных материалов. Продал — сделал выручку, не продал — не сделал. Выручка растет — и переменные расходы растут, падает — и они падают. Вообще не будет выручки — и этих расходов не будет.

ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Постоянные и переменные расходы в месяц

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Арендная цеха	30 000
2	Расходы на материалы	20 000
3	Расходы на рекламу	5 000
4	Коммунальные услуги	5 000
5	Электроэнергия	1 000
	ИТОГО	61 000

Налоговые платежи в бюджет в год

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Фиксированные взносы ИП	49 500 руб. + 1% с дохода свыше 300 тыс. руб.
2	УСН (Доходы)	Доходы * 6%
3	УСН (Доходы - Расходы)	(Доходы - Расходы) * 15%
4	ПСН для ИП (при наличии такого вида деятельности)	Потенциально возможный к получению доход в год / Кол-во дней * 6% Используйте калькулятор на сайте ФНС
5	НПД (самозанятый)	Доходы * 4% - при работе с ФЛ Доходы * 6% при работе с ЮЛ

Суммы налоговых отчислений указаны при условии отсутствия наемных работников



Калькулятор ПСН

Распиловка мяса



ШАГ 5. ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

ШАГ 5. ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

Существует ряд правил и общих требований, которых придерживаются все организации, которые работают с мясной продукцией:

1. Соблюдение норм технического регламента ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции". Успешное соответствие таким нормам может повлиять на продолжительность и успешность вашего бизнеса.;

2. Соблюдение норм безопасности и гигиены: Для защиты здоровья и безопасности потребителей существуют строгие нормы, которые необходимо соблюдать при распиловке мяса. Это включает в себя установку правильного оборудования, соблюдение процедур гигиены и санитарных стандартов.

3. Качество и маркировка: Во многих странах существуют правила относительно качества и маркировки мясных продуктов. Например, могут быть определенные требования к содержанию жира, маркировке происхождения и упаковке.

4. Требования к персоналу: Сотрудники, занимающиеся распиловкой мяса, должны быть обучены соответствующим навыкам и знать правила безопасности. Возможно, потребуется сертификация или обучение персонала, чтобы оперировать специализированным оборудованием. Помните, что эти требования могут варьироваться в зависимости от местных законодательных норм и органов регулирования.

5. Требования к цеху.

Цеха для обработки мяса могут быть разными в зависимости от мощности, выполняемых операций, видов мяса, с которыми работает конкретное предприятие.

ШАГ 5. ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

На предприятии должны работать различные термометры и датчики. Особого внимания заслуживает температура в мясном цехе. Считается, что оптимальные условия для обработки мяса - это:

- температура около 17 градусов;
- влажность воздуха 60-70%;
- достаточная освещенность.

На отдельных участках цехов температура еще ниже. Если мясо находится в ожидании обработки, то оно может находиться в камере, где поддерживается температура около 5 градусов. Относительно низкая температура в цехе поддерживает мясо в оптимальном состоянии, замедляет процессы размножения бактерий. Специалисты успевают обработать оборудование и привести его в стерильное состояние перед новой сменой. Для обработки цехов используются только экологически безопасные составы, в которых не содержится опасная химия. Только такие средства разрешены в пищевой промышленности.

Распиловка мяса



ШАГ 6. МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ БИЗНЕСА

ШАГ 6. МЕРЫ ПОДДЕРЖКИ БИЗНЕСА

Для успешной реализации социального контракта, для дальнейшего развития и перспективы финансовой стабильности вы можете воспользоваться следующими мерами поддержки:

01 Учебная программа «Азбука предпринимателя»

Программа предназначена для потенциальных и начинающих предпринимателей по обучению навыкам создания бизнеса с нуля.



Азбука
предпринимателя

02 Учебная программа «Основы предпринимательской деятельности»

Программа предназначена для начинающих и потенциальных предпринимателей и людей, которые хотят начать свой бизнес и реализовать его.



опд

03 Комплексная услуга для получателей соцконтракта, которые зарегистрировались в качестве ИП более 1 года.

Услуга предоставляется на продвижение и популяризацию деятельности предпринимателя на сумму 60 тыс. руб.



Комплексная
услуга

04 Займ «Социальный контракт»

Сумма займа до 200 тыс. рублей. Процентная ставка до 7%. Срок действия договора займа до 36 месяцев. Займ предоставляется МКК Фондом развития предпринимательства РС(Я).



Займ
«Соц. контракт»

05 Займ для самозанятых

Сумма займа до 1 млн. рублей. Процентная ставка от 4% до 8%. Срок действия договора займа до 36 месяцев. Займ предоставляется МКК Фондом развития предпринимательства РС(Я).



Займ
для самозанятых

06 Грант в форме субсидий для молодых предпринимателей

Категории получателей субъект предпринимательства в возрасте до 25 лет. Сумма до 500 тыс. рублей (для Арктических районов до 1 млн. рублей) при условии софинансирования расходов, связанных с реализацией проекта в размере не менее 25 процентов.



Грант
для молодых

Распиловка мяса



МОЙБИЗНЕС14.РФ

Консультации специалистов
Центра «Мой бизнес»
по бесплатной горячей линии:

 **8-800-100-58-80**

 **8-924-873-00-97**