

СВОЙ БИЗНЕС В КРИЗИС



Как начать производство в
России?

Выбор Подмоскovie:

1. Нет проблем со сбытом
2. Обширные программы поддержки.
3. Фокус внимания власти.



Власти выделили в аренду 46 Га земли
Ежегодный платеж около 8 т.р.



Изучение зарубежного опыта
У нас не могут научить

Закупка оборудования



Российское оборудование дешевле в 5-7 раз
(производители Москва, Подмосковье Златоуст, Орел)

Минусы иностранного кроме цены - сроки

Сумма вложенных средств 21.5 млн рублей

3.5 млн здание

4.5 млн оборудование

2 млн - электричество и внутренние дороги

1 млн - расходы на з/п до выхода на окупаемость

1 млн - проектирование зданий, межевание, кадастровые планы и т.д.

2.5 млн - внутренние коммуникации, вода и водоподготовка

1.5 - трудно поддающиеся к подсчету расходы

1 млн - текущие расходы

1 млн - выброшенный сыр

1 млн - дополнительная закупка оборудования в январе
(дозатор и несколько швейцарских форм на пробу)

0.55 млн - автомобиль для развоза продукции

2 млн - оборотные на молоко, варенье, банки, моющие средства

Откуда деньги:

5.5 - занятые у друзей и партнеров по
прошломu бизнесу, у всех кого только мог.

2 млн. сестра, накопления на квартиру

0.5 млн. - занял у брата

3.5 - квартира

1 млн рублей - накопления

2 млн - продажа машин Тойоты и Мерседеса

2 млн. рублей IT распродажа

5 млн. рублей - заказ сыра через интернет/
краудфандинг

Импортозамещенные

ПОЗИЦИИ:

- оборудование для производства
- бочки для перевозки молока
- климатические установки
- автотранспорт
- строительные материалы в т.ч. специальные, например, стены из пищевой нержавеющей стали и очень крутой утеплитель
- строительный инструмент (почти все российского производства)
- проектные работы
- моющие средства (это была очень приятная неожиданность, оказалось, что можно покупать отечественные не уступающие по качеству, а по цене в 4-5 (!!!) раз дешевле импортных.
- холодильники (лабораторный и магазинный)
- электрические котлы в системе отопления и нагрева воды
- ящики для одежды и мебель
- обычные насосы для молока и соляных бассейнов

Незамещенные позиции:

- насосы (дозатор и насос для сырного зерна)
- закваски
- различная мелочевка для работы в цеху (сырная щетка и арфа)
- системы фильтрации воды
- молочные шланги в цеху
- швабра-сгон

Объем выпуска в месяц:

Сейчас

- 1200 кг сыра в месяц
- 4000 банок йогурта

План Апрель-май 2016

- 2500 кг сыра
- 15 000 банок йогурта

Лето 2016

- 5000 кг сыра
- 25 000 банок йогурта

Осень-Зима 2016

- 9000 кг сыра
(если будет свое молоко)
- 50 000 банок йогурта

Проверки и налоги:

2015 год - 250 т.р. налоговых
отчислений

План на 2016 год - 4-5 млн. налогов

Количество проверок за год - 0

Себестоимость:

Стоимость самого дешевого сыра по предзаказу составляет 800 рублей за кг.

800 рублей стоимость:

Молоко - 10 литров - 350 рублей

Транспорт - 50 рублей

Налоги - 6% по упрощенке. 46,5 рублей.

Комиссия Яндекс Кассы - 3.5% - 28 рублей

Электричество - 20 рублей

Дрова - 13 рублей

Моющие - 5 рублей

Осталось:

287.5 рублей на з/п, уход за сыром, возврат инвестиций и прибыль

Однако сейчас средняя стоимость продажи 1 кг твердого сыра - 1000 рублей, в этом случае остается где-то 450 рублей

Йогурт

Йогурт с вареньем:

10 р. - варенье
8.75 р. - молоко
9 р. - рулей банка с
крышкой
0.25 р. - закваска
3.75 р. - наклейка

Итого: 31.75 р. + 4.8 р.

налог

Затраты: 36.55 р.

Оптовая цена: 80 рублей

Йогурт без варенья:

9 р. - молоко
9 р. - банка с крышкой
0.25 р. закваска
3.75 рубля наклейка

Итого: 22 р. + 3.6 =
25.6 р.

Оптовая цена: 60
рублей

Строительство



Срок постройки 1 месяц под ключ
Стоимость 16 тыс./кв.метр

Продажи:



- Магазин при сыроварне
 - Сельские магазины
- Фермерские рынки Подмосковья (Петровские базары)
 - Маленькие магазины в Москве



Запуск магазина при сыроварне.

Модульное здание - 180 т.р.

Прилавок холодильник - 20 т.р.

Прилавок - 20 т.р.

Электричество и обогреватель - 10 т.р

Мама за прилавком - бесценно

Проблема:

Отсутствие качественного сыропригодного молока европейского качества:

- Плохая гигиена. Даже роботы не спасают. Плохие показатели. Шланги валяются в грязи.
- Низкая культура производства.
- Отсутствие на хозяйствах зоотехников.
- Рационы (силос и сенаж), анаэробы

Основные требования к молоку:

- Белок минимум 3.2 (лучше 3.4)
 - Жир, минимум 3.5-3.7
 - Соматика до 300-350 тыс.
- Бак. осемененность до 100 тыс
 - отсутствие силоса в рационе
 - стабильность показателей
- хорошая гигиена доения и содержания
- 35 р/кг без доставки (схема оплаты 15 сразу, а 20 через месяц)

Решение - кооперация:

Молоко в обмен на готовую продукцию после вызревания.



До 40-50% молока возвращается на хозяйство в виде сыра

Перспективы и планы:

- Окупаемость сыроварни за 1 года после выхода на полную мощность
- Строительство своего коровника
- Начало практической подготовки иностранными мастерами отечественных специалистов на теоретической базе существующего профильного учебного заведения ???