



Бизнес-план по производству сыра Сыр по итальянским традициям сыроварения

Выполнили: Долгих Максим, Дудко Кирилл,
учащиеся 9 класса
МБОУ «Белоречеснкой СОШ»

Руководитель: Игнатенко Зоя Ивановна,
учитель биологии
МБОУ «Белореченской СОШ»

Рынок сыра





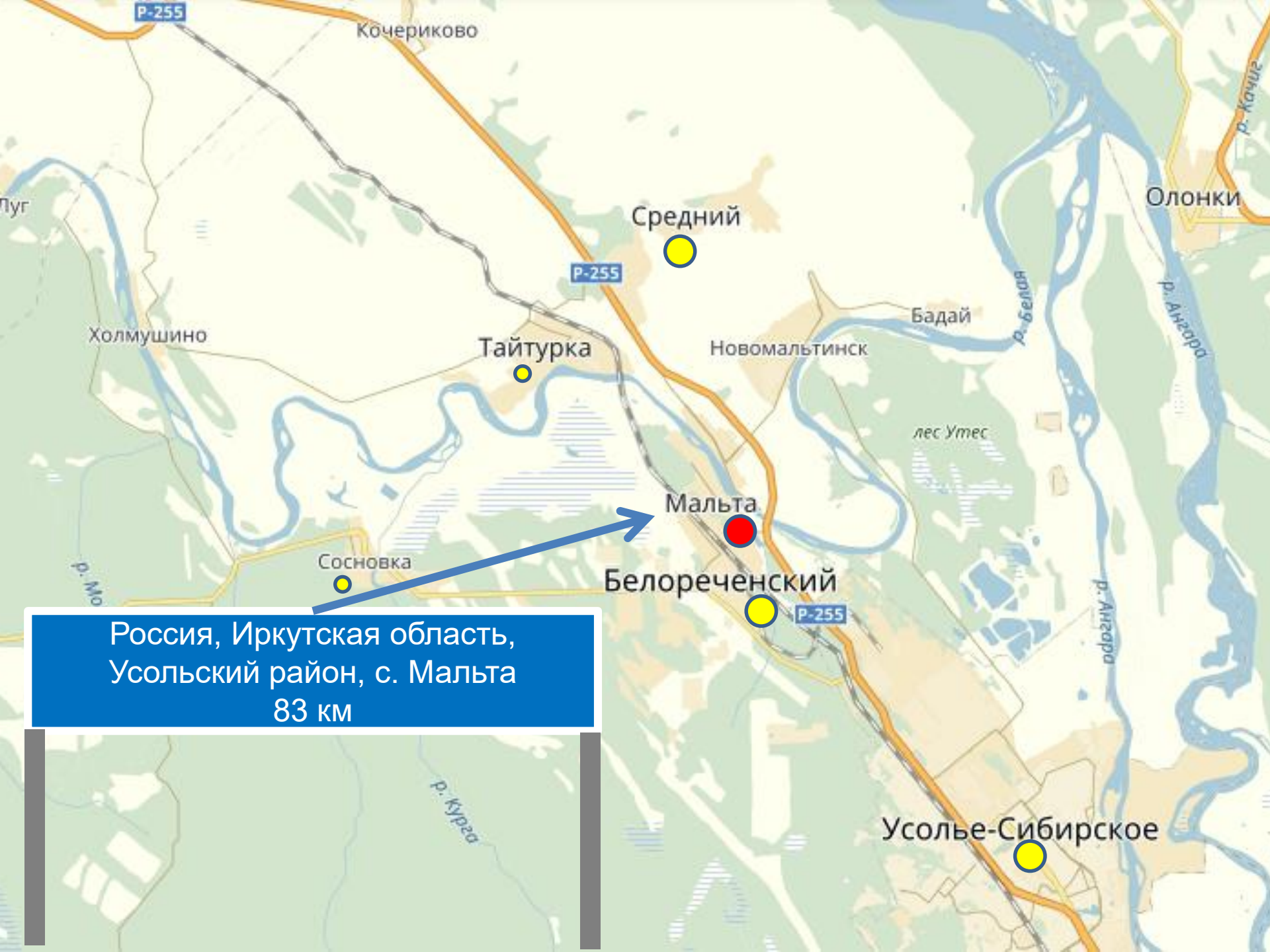
ПРОДУКТЫ

Сыр по
итальянским
традициям
сыроварения

ПРИАНГАРЬЯ

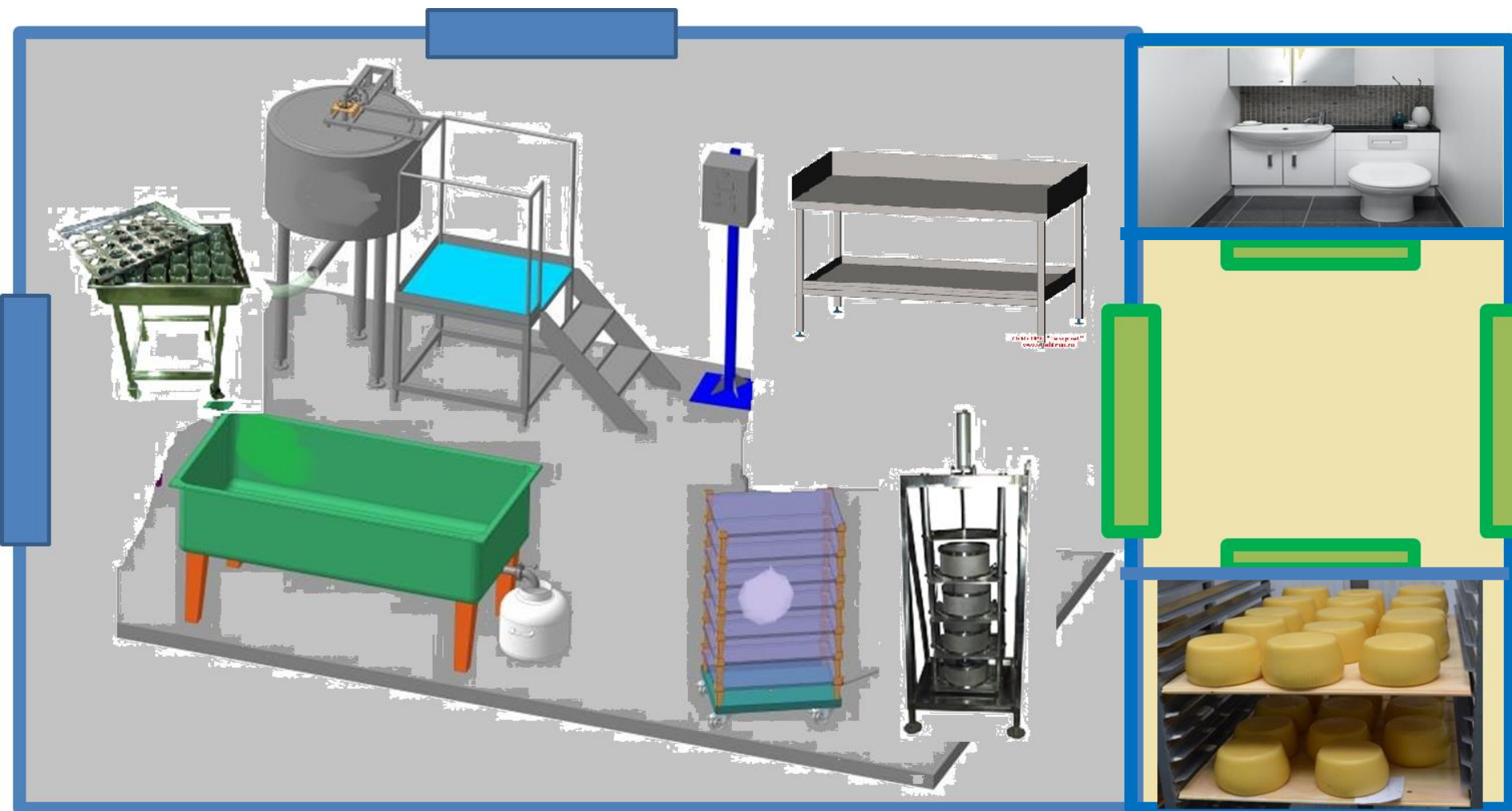
Россия, Иркутская область,
Усольский район, с. Мальта
83 км

Итальянский сыр сибирской выдержки



Россия, Иркутская область,
Усольский район, с. Мальта
83 км

Примерное описание помещения



Основное и дополнительное оборудование



Сайт поставщика сыроварного оборудования: <http://www.milk-prom.ru/>

Стоимость сыроварного оборудования: **830.300 рублей**

Стоимость дополнительного оборудования и ремонта: **218.286 рублей**

Общая стоимость: **1.048.586 рублей**



Качотта выдержанная (Caciotta stagionata) 712,96 рублей

Нежный десертный,
бутербродный сыр со
сливочным вкусом
Срок созревания: от 20
дней

Закваска: CACIOTTA
(Качотта) Streptococcus
Thermophilus, PRODOR

Состав: молоко, соль,
молокозвертывающий
ферментный препарат
животного происхождения,
закваска термофильных
молочнокислых бактерий.
Массовая доля жира в сухом
веществе 39 %.



Азола (Asolo)

774,96 рублей

Светло-желтый, с
крупными дырочками,
нежный вкус и необычный
сырный ароматом, мягкий
Срок созревания: от 30
дней

Закваска: ASIAGO (Азиаго,
Asiago Presato, Asiago
d'Alleva)

Состав: молоко, соль,
молокозвертывающий
ферментный препарат
животного происхождения,
закваска термофильных
молочнокислых бактерий.
Массовая доля жира в сухом
веществе 40 %.



Рикотта (Ricotta) 423,46 рублей

Нежнейший творожный
сыр, который получается
из молочной сыворотки
Без созревания

Состав: молочная сыворотка,
соль, хлористый кальций.
Массовая доля жира в сухом
веществе 46 %.

Расчет годовой производственной мощности полутвердые сыры Качотта и Азоло)

Показатель	Ед. изм.	Значение
Объем перерабатываемого молока	л/сутки	200
Длительность рабочей смены	час/смена	3
Количество смен	смена/сутки	2
Выход готовой продукции	%	20
Объем готовой продукции	кг/сутки	20
Количество рабочих дней	дни/месяц	30
Объем готовой продукции	кг/месяц	600
Количество рабочих месяцев	мес/год	12
Объем готовой продукции	кг /год	7200

Расчет годовой производственной мощности (диетический творог Рикотта)

Показатель	Ед. изм.	Значение
Объем перерабатываемой сыворотки	л/сутки	180
Длительность рабочей смены	час/смена	3
Количество смен	смена/сутки	2
Выход готовой продукции	%	5
Объем готовой продукции	кг/сутки	9
Количество рабочих дней	дни/месяц	30
Объем готовой продукции	кг/месяц	270
Количество рабочих месяцев	мес/год	12
Объем готовой продукции	кг /год	3240

Закваски



Москва: +7 (495) 668-63-01
СПб: +7 (812) 241-19-81
Россия: +7 (499) 346-21-40
8-800-775-25-64 (бесплатный)
Ежедневно с 8 до 21 мск.

[Главная](#)[Корзина](#)[Оформить](#)[Вход](#)

Текущий раздел

Каталог » Товары для сыроделия » Закваски бактериальные для сыроделия

Разделы

— Товары для сыроделия

+ Формы для сыра

Молокосвёртывающие ферменты

Молокосвёртывающие ферменты для козьего и овечьего молока

Закваски бактериальные для сыроделия

Кальций, липаза, воск, латексное покрытие, жидкий дым

Оборудование, инструменты, прессы

Мешки и технические



Помощь онлайн

188

Закваски бактериальные для сыроделия

По производителям: Danisco (Франция) ФГУП «Экспериментальная биофабрика» г.Углич Все производители
имя (по возрастанию) | имя (по убыванию) | цена (по возрастанию) | цена (по убыванию)

Товаров на странице: 10 20 50



CHOOZIT™ TA 40, 45 на 500
литров - термофильная закваска
Артикул: 936



CHOOZIT™ MM 100, 101 на 500
литров - мезофильные культуры
Артикул: 815



CHOOZIT™ MA 11, 14, 16, 19 на 500
литров - мезофильные культуры
Артикул: 814

» Корзина

Корзина пуста.

Информация

Оплата
Доставка
Пункт выдачи в Москве -
Новослободская
Пункт выдачи в СПб
Пункт выдачи в Нижнем
Новгороде
Пункт выдачи в
Новосибирске
Пункт выдачи в
Екатеринбурге

Поиск



Сайт поставщика заквасок и сычужного фермента: <https://www.zdoroveevo.ru/>
Стоимость закваски Азиаго: **400 рублей**
Стоимость закваски Качотта: **350 рублей**

Сыр по итальянским традициям сыроварения

[Главная](#)[О нас](#)[Меню](#)[Онлайн-заказ](#)[Контакты](#)

**Итальянский
сыр сибирской
выдержки**



От всего сердца

Откройте для себя маленькую Италию, попробовав итальянские сорта сыра - Качотта, Азоло и Рикотта - приготовленные опытными мастерами на высококачественном оборудовании, с использованием цельного пастеризованного молока и натуральных заквасок!

Andrey Borisov



Каналы реализации продукции

- прямые поставки потребителям – использование системы гос. закупок (<http://zakupki.gov.ru>): например, ОГКУСО "ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ, ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, Г. ЧЕРЕМХОВО";
- поставки диетического творога в пекарни города Усолья-Сибирского (например, «Бельгийские пекарни»);
- посетители интернет-сайта сыроварни и участники групп в социальных сетях;
- участие в сезонных ярмарках или специализированных рынках для производителей;
- выставки-продажи.

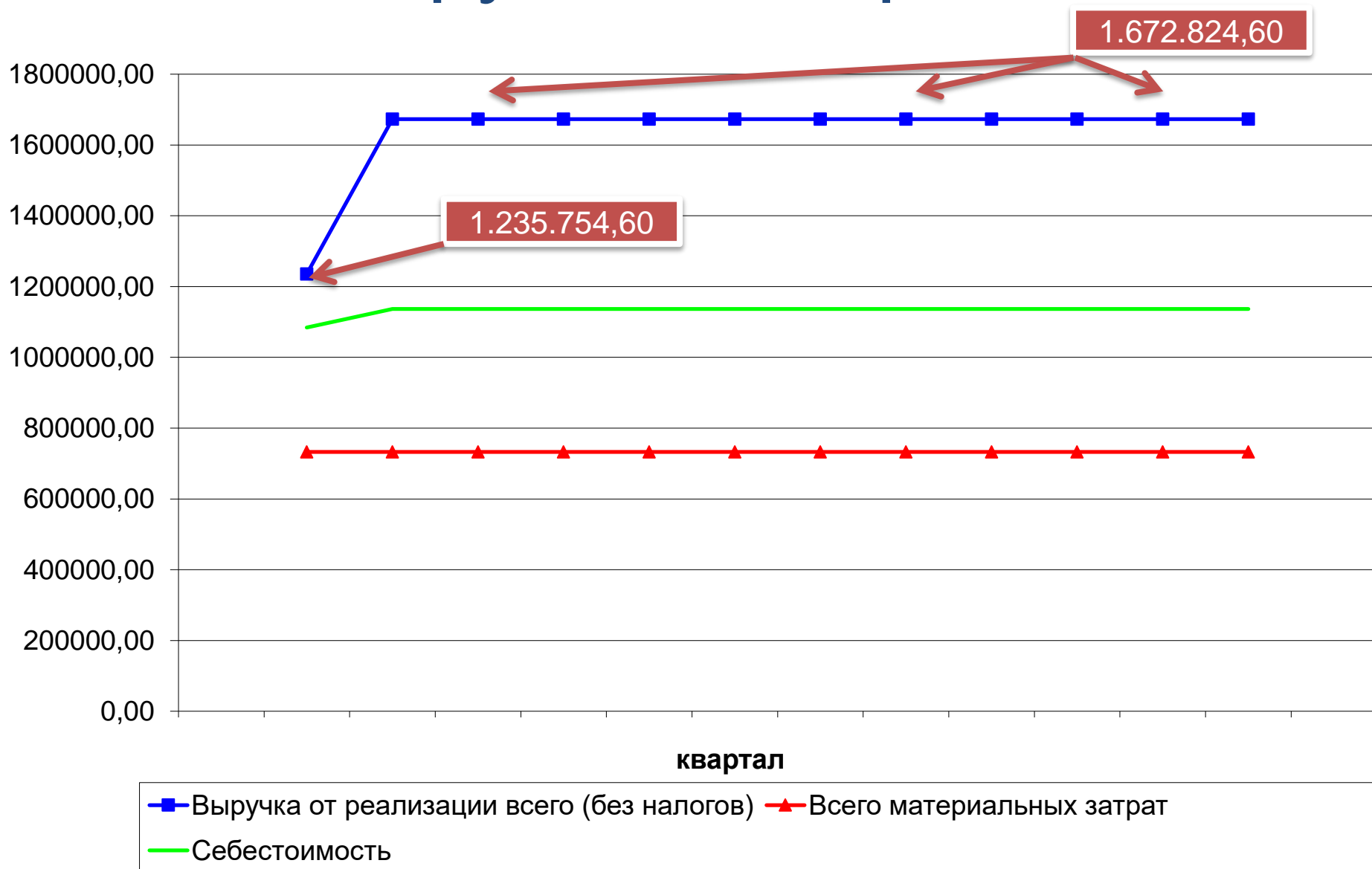
Ресурсы, необходимые для запуска проекта



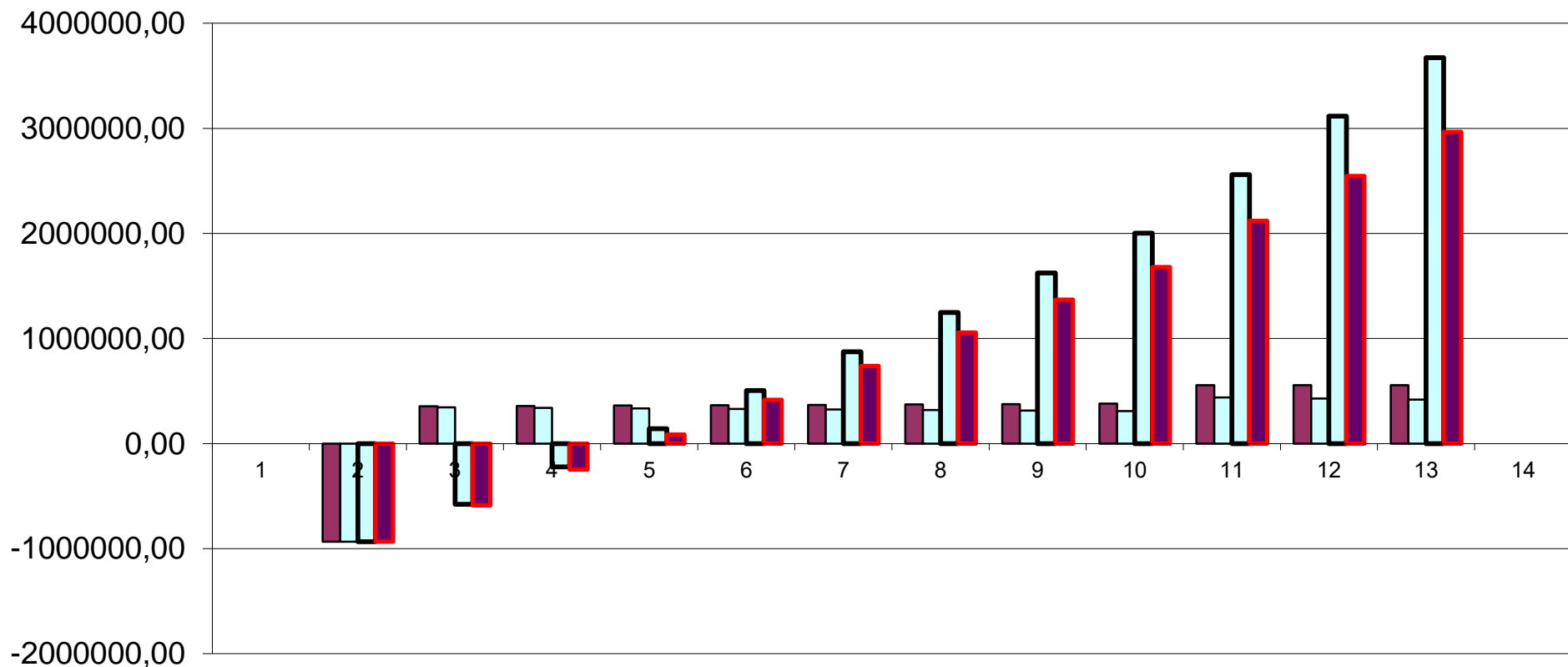
Программа финансирования на 2017 год

Источник финансирования	Сумма	Доля
Заемные средства	1.383.000,00	98 %
Личные сбережения	26.483,79	2 %
Всего	1.409.483,79	100%

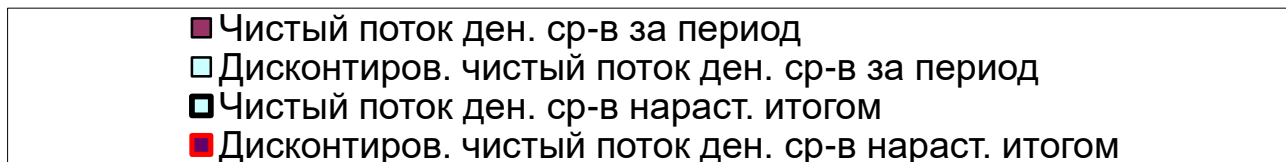
Выручка и затраты



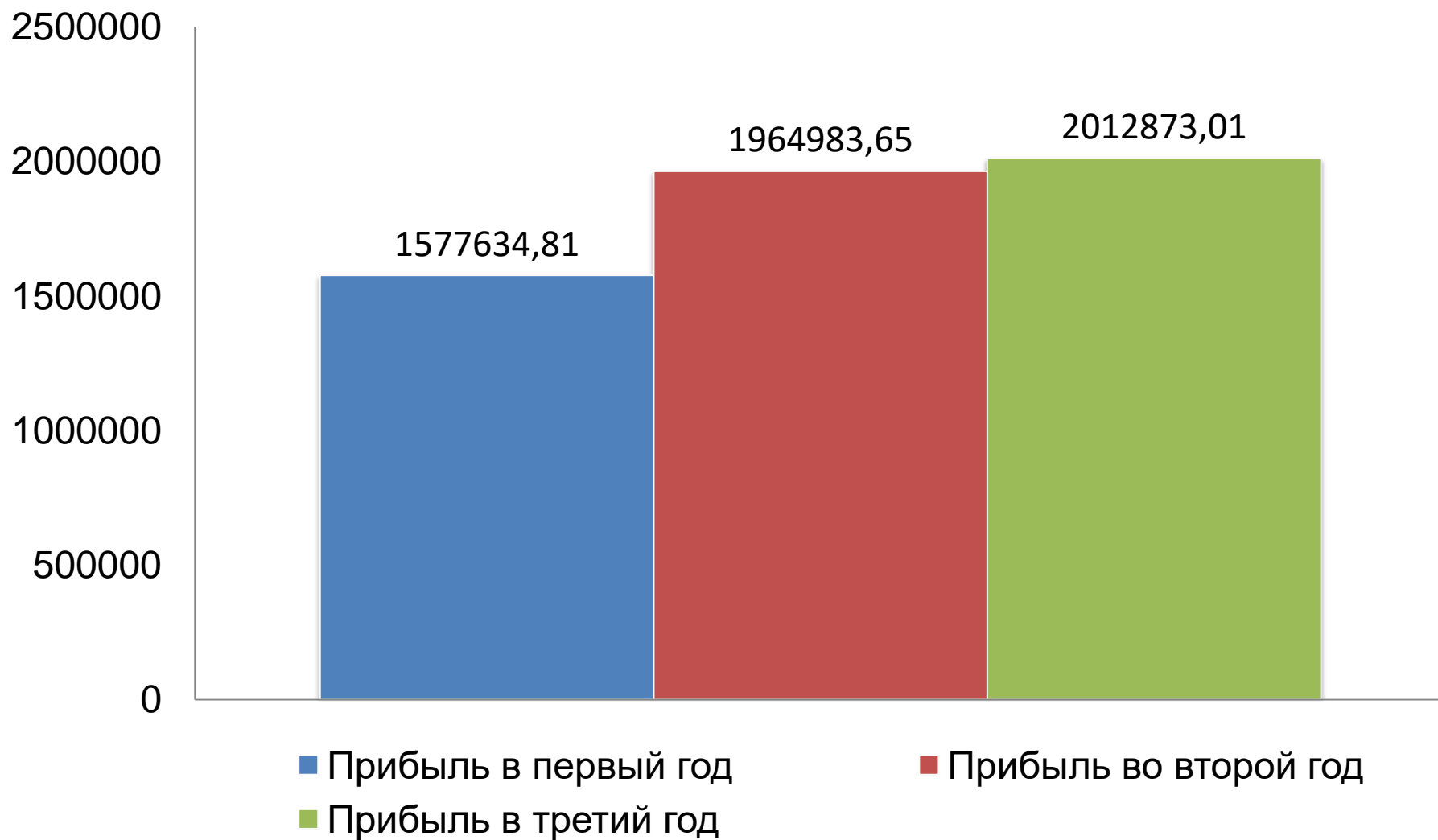
Показатели эффективности проекта



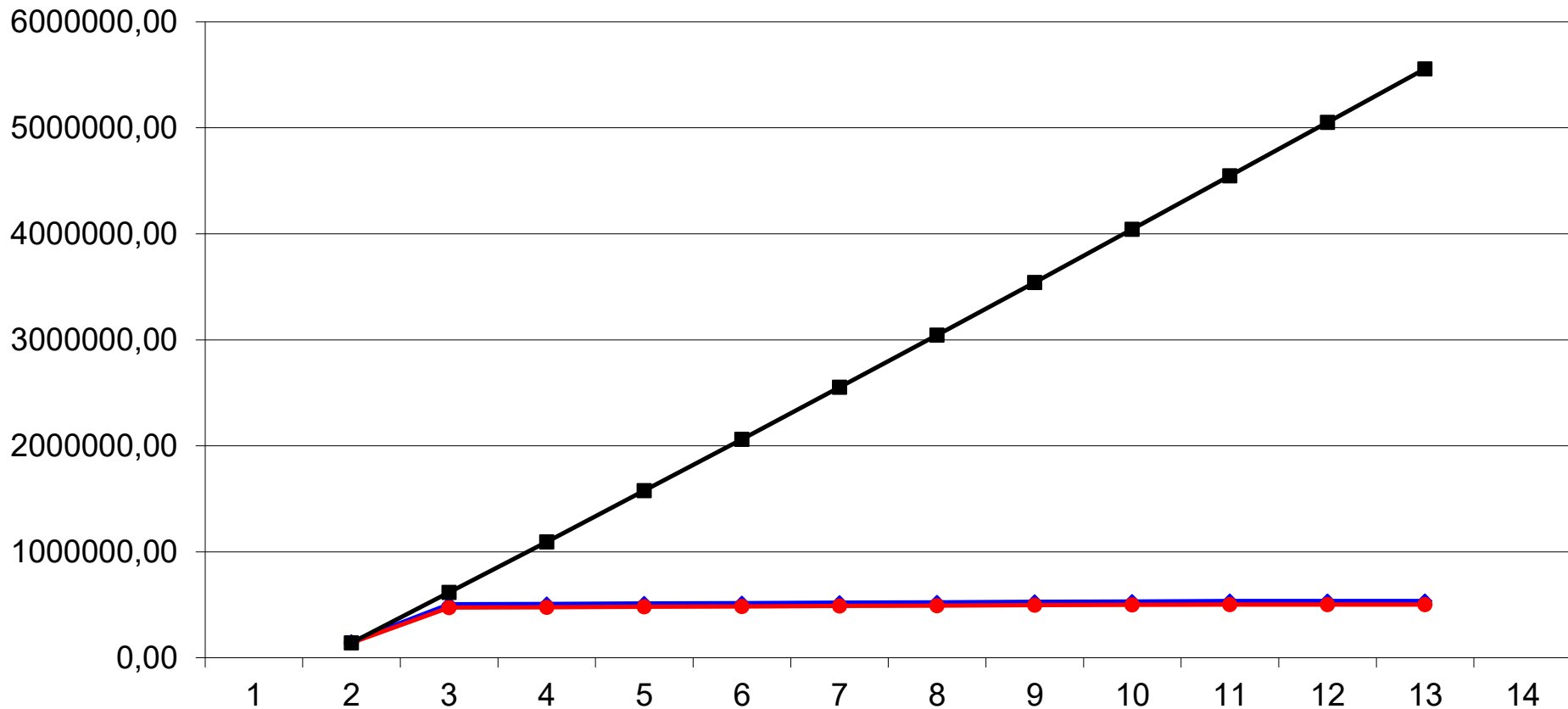
квартал



Чистая прибыль



Прибыль



—◆— Налогооблагаемая прибыль

—●— Чистая прибыль/убытки

—■— Нераспределенная прибыль нарастающим итогом

Основные риски

- Производственные проблемы (низкое качество продукции, выход оборудования из строя)
- Снижение платежеспособности потребителей
- Снижение цен конкурентов
- Дефицит молока
- Наводнение



Основные преимущества

- Сравнительно невысокие цены на продукцию
- Высокое качество продукции
- Использование в производстве исключительно цельного пастеризованного молока
- Отсутствие искусственных добавок, растительных жиров (пальмового масла)



**Внедряя бизнес-идею по
производству сыра, мы
способствуем возрождению
настоящего сыроделия
в нашем регионе!**



Пример готового продукта



Спасибо за внимание!

Общая стоимость оборудования

№	Наименование	Кол-во	Цена 1 ед.	Сумма
1	Ванна длительной пастеризации рабочий объем 100 литров с автоматическим управлением, лирой для перемешивания, обогрев ТЭНы (потребляемая мощность 13 КВт)	1	210 000	210000
2	Солильный бассейн	1	128062	128062
3	Бочка пластиковая (полиэтиленовая) ПНД 100 л	4	1570	6280
4	Стол формовочный (круглый)	1	148000	148000
5	Мойка кухонная Franke Eurostar ETX 620-50 сталь, Смеситель Bravat Eler F7191238CP для кухонной мойки	1	7658	7658
6	Стол передвижной размером 700*1800 мм	2	30000	60000
7	Стеллаж-сетка	10	3570	35700
8	Тележка для перевозки стеллажей-сеток	1	25000	25000
9	Сырные формы для Рикотты, диаметр 120 мм, высота 120 мм (вес получаемой головки сыра приблизительно 300 грамм)	30	520	15600
10	Поддоны для переворачивания сырных форм диаметром 120 мм	6	2000	12000
11	Сырная форма 2 кг, размеры получаемой головки сыра: высота 160 мм, диаметр 180 мм, форма цилиндр, комплект-крышка верхняя, подложка нижняя	10	4200	42000
12	Пресс вертикальный на 5 полок	1	140000	140000
Итого:				830300