

ИНВЕСТИЦИОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ СОЗДАНИЕ КРАФТОВОЙ СЫРОВАРНИ



Описание проекта

Организация производства мягких, полутвердых сыров из молока КРС (с добавлением козьего молока) местных фермерских хозяйств

Ключевая особенность - **собственная рецептура приготовления сыра с добавлением местных дикорастущих трав, грибов на основе качественного сырья.**

- Ценовой сегмент выше среднего.
- Производство в Чайковском городском округе.

Основные направления сбыта:

- NoReCa
- торговые точки и сети товаров здорового питания
- обслуживание туристического потока через Чайковский ГО, г. Воткинск, Сарапул Удмуртской Республики (муниципалитет имеет богатую событийную повестку)
- фермерские рынки, сельскохозяйственные ярмарки
- открытие собственной точки продаж (муниципалитет может предложить объекты муниципальной собственности в аренду)

Анализ факторов, формирующих конкурентную среду

Российский рынок сыров в 2017-2021 гг. в среднем рос на 7,6% в год. В 2021 г. объем потребления сыра в России вырос на 4,5% к уровню 2020 г. и составил порядка 892,4 тыс. тонн. При этом рост рынка в 2017-2021 гг. покрывался как за счет внутреннего производства, которое росло в среднем на 6,7% в год, так и за счет импорта, который увеличивался в среднем на 9,6% в год.

По итогам 2021 г. российскими предприятиями было произведено 602,0 тыс. тонн сыра, что на 5,3% выше показателя прошлого года. В январе 2022 г. производство сыра в России выросло на 20,6% по сравнению с аналогичным показателем 2022 г.

Данный сегмент остается очень перспективным для отечественного бизнеса => ключевой особенностью будущей сыроварни станет собственная рецептура приготовления сыра с добавлением местных дикорастущих трав, грибов.

Открытие сыроварни:

Для производства сыра необходимо разрешение Роспотребнадзора.

Для получения лицензии и сертификата соответствия на каждую партию сыра потребуются следующие документы:

- Заявка
- Учредительные документы компании
- Ветеринарный сертификат на сырье
- Фитосанитарное свидетельство
- Образцы этикеток и упаковки

Разрешение СЭС также необходимо при открытии сыроварни.



Производственный план:

Организационно-правовой формой предприятия будет **общество с ограниченной ответственностью**.

Лицензирование данной деятельности не предусмотрено. Продукция компании будет реализовываться преимущественно внутри региона, в радиусе не более 250 км от места производства. Объем производства сыра не предполагает выход на более крупные рынки.

В качестве потенциальных каналов сбыта на начальном этапе можно выделить следующие:

- Собственная точка продаж;
- Местные продуктовые магазины;
- Небольшие торговые сети;
- Специализированные молочные магазины;
- Кафе и рестораны города.

Выбор оборудования. Твердые сыры

Комплект оборудования для производства твердых сыров (сыроварня) ИПКС-0123

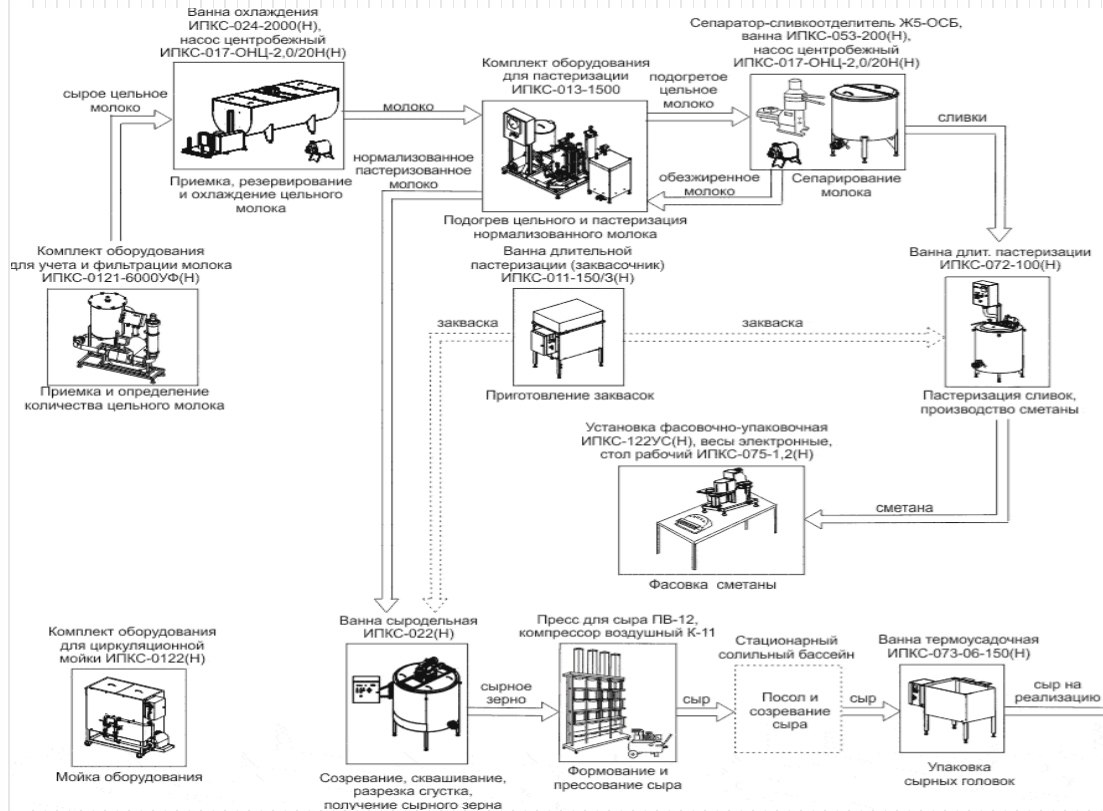


Характеристики	
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м	20
Обслуживающий персонал, чел.	1-2
Объем переработки молока, л/сутки	300
Установленная мощность, кВт	13,8
– сливки 15%, кг/сутки	12
– твердые сычужные сыры, кг/сутки	30



Выбор оборудования. Мягкие сыры

Комплект оборудования для производства мягких сыров (сыроварня) ИПКС-0124



ВЫВОДЫ:

- Привлекательность рынка **высокая** в связи с ростом спроса и ежегодным ростом рынка (5-6%).
- Внутренняя норма доходности составит 42% .
- При учете первоначальных вложений в 16 млн. рублей срок окупаемости составит 4 года

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ РЕСУРСАМИ:

- Участок для размещения строения/здания не менее 100 кв. м. с возможностью подведения газа, центральное водоснабжение (скважина), наличие электроэнергии.
- Комплекты оборудования для производства твердых сыров и мягких сыров.
- Кадровый ресурс: не менее 7 работников и 1 технолог.

**Финансово-экономическая модель по запросу потенциального инвестора будет предоставлена, контакты для взаимодействия:
8(34241)33572, 31454**