

Мультисырный завод

Бизнес план открытия Мультисырного завода в Белгородской области

Володченко А. Л.

2017 г.

Содержание

Резюме	3
Описание проекта	
1.Вступление	4
2.Белгородская область нарастит производство молока до 1 млн т	5
3.Оборудование	6
4.Ассортимент	11
5.Транспорт	14
6 Строительство	17
Затраты	20
Этапы и сроки реализации проекта	21
План маркетинга	21
Финансово-экономическое обоснование инвестиций	23
Оценка риска	26
Выводы	26
Приложение	
Состояние и перспективы производства сыра в России	28

Бизнес-план предназначен для оценки экономической эффективности инвестиционного проекта и использования в качестве коммерческого предложения в процессе проведения переговоров с заинтересованными инвесторами и кредиторами.

Для получения окончательных результатов нужно делать предпроект - там будет выбор оборудования, площади, обслуживающий персонал, среды ит.д

Резюме

Настоящий проект представляет собой план создания Мультисырного завода в Белгородской области.

Руководитель проекта Володченко А.Л.

Идея проекта: Идея создания Мультисырного завода в Белгородской области преследует три цели:

1. Создание высокорентабельного предприятия.
2. Получение прибыли.
3. Удовлетворение потребительского рынка сыров.

Финансирование проекта: Осуществляется путем получения коммерческого кредита в размере 328 799 900 рублей.

Характер предприятия: предприятие по производству сыра.

Стоимость проекта: 328 799 900 руб.

Сроки реализации проекта: 7 лет:

один год – предпроект, изготовление и монтаж оборудования;

один год – выход завода на проектную мощность;

пять лет - возврат заемных средств и выплаты процентов по кредиту.

Возврат заемных средств и выплаты процентов по кредиту начинается через два года после начала реализации

Обеспечением проекта может служить приобретаемое оборудование, земельный участок и т д

Описание проекта

1 Вступление

Мегакрупная торговая сеть – это отложенная смерть локального производителя. В любом регионе, куда заходят "Магнит" или X5, через полгода-год ложатся десятки магазинов, а еще через какое-то время – десятки местных производств, лишаящихся сбыта. Губернаторы пытаются бороться с этим, навязывая сетевикам правила работы на территории – в частности, допуск местных товаров на полки. Но это противоречит базовой технологии, с помощью которой тот же "Магнит" успешно давит местную розницу – то есть системе крупных логистических центров, которые централизованно обслуживают целые региональные кусты. Что означает: чтобы молокозавод в Черкесске мог продать свою продукцию жителям Черкесска, он должен везти ее в Пятигорск, на базу – и оттуда она уже вернется обратно в Черкесск в общей куче. Эффект масштаба, то есть возможность оперировать сразу очень большими партиями товара, перебивает для сетей издержки транспортного плеча.

Из этого следует, что бы успешно сотрудничать с федеральными торговыми сетями, необходимо производить продукцию крупными партиями. Но здесь может быть другая проблема – сосредоточившись на одном каком – либо виде сыра и не найдя общий язык с торговыми сетями, можно легко разориться.

Но можно сосредоточиться на одном – двух видах продукта, и формировать ассортимент за счет его вариации. Такими вариантами может быть производство свежих сыров и сыров с коротким сроком созревания. Продукция не является распространенной на российском рынке, но хорошо узнаваемая, а поэтому возможность сбыта высокая.

Для производства данных типов сыров и их комбинации можно подобрать оптимальное технологическое решение

В этом случае мы можем получить возможность производить широкий ассортимент сыров, а также, при заключении крупного контракта выпускать какой либо сорт сыра большими партиями.

После запуска производства можно попытаться наладить сотрудничество с сыроvaraми других регионов. Цель сотрудничества расширение ассортимента, т е бартер. Мы предлагаем им свои сорта сыра и покупаем те сорта, какие сами не производим . А при наличии аппарата для нарезки и фасовки можем предлагать региональным торговым сетям упаковку сыра под их брендами.

Широкий ассортимент позволит наладить работу с такими сегментами рынка как магазины с расширенным и соответственно с более дорогим ассортиментом, так и с таким потребителем как HoReCa. Для рестораторов наша продукция будет интересна также как ингредиенты для приготовления блюд. «Мацарелла» используется для приготовления салатов и пиццы, «Маскарпоне» входит в состав десерта тирамису, сыр «Филадельфия» это суши и т д и тп.

При ассортименте 30-40 видов сыра можно будет открыть специализированные магазинчики по продаже сыра и сопутствующих товаров.

Для успешной программы реализации необходимо позаботиться о бесперебойной поставке товаров потребителям и проведения рекламной компаний и промо акций.

2 Белгородская область нарастит производство молока до 1 млн т

Белгородская область в ближайшие годы должна удвоить производство молока, заявил губернатор Белгородской области Евгений Савченко 31 октября 2016.

Он добавил, что таких объемов производства молока планируется достичь не позднее 2020 года.

"Мясные проекты в области фактически завершены, и сегодня мы рассматриваем молочное животноводство как приоритет. Мы поставили задачу – выйти на 1 млн т производства молока, или примерно 3 тыс. т в сутки. Сейчас мы примерно 50% от этого объема производим", — сказал Е.Савченко.

"Я думаю, что если мы такими темпами будем идти, плюс при поддержке всех финансовых институтов, мы эту задачу решим в ближайшие два – максимум, три года", — подчеркнул губернатор.

У области – стабильное третье место в ЦФО по производству молока. В 2016 году произведено 542,4 тыс тонн молока, что почти на 10 тыс тонн больше, чем в 2015 году (532,8 тыс тонн), или 350 кг на каждого жителя области, что сопоставимо с уровнем потребления молока в странах Европы – около 300 кг на одного человека. Второй год растет поголовье крупного рогатого скота. За год оно увеличилось на 2,3 тыс голов, а поголовье коров в сельскохозяйственных предприятиях – на 1,6 тыс голов.

Всего на начало текущего года областное поголовье КРС составило 225,3 тыс голов, в том числе 88,1 тыс коров, более 2/3 из которых (68%) содержится в

сельскохозяйственных предприятиях. Доля поголовья Белгородской области в общероссийском дойном стаде составляет 1,0%, и 7,5% поголовья коров в ЦФО. При этом неуклонно растет продуктивность дойного стада сельхозпредприятий области. В 2016 г. средний надой на одну корову составил 6575 кг, что на 278 кг больше, чем за аналогичный период 2015 г.

Увеличение производства молока позволит наладить производство сыра в области.

Оборудование.

Одним из основных факторов, влияющих на качество сыра, является технический уровень предприятия, поэтому выбор оборудования - шаг особенно ответственный. Самым важным критерием выбора оборудования это достижение высокой прибыльности производства. При этом подбор технологического оборудования должен быть таким, что бы затраты на его эксплуатацию окупались.

Оборудование должно быть:

высокоэффективным и энергосберегающим;

позволяло бы формировать ассортимент за счет вариации одного вида продукта.

Например – сравним две линии одного производителя линия производства сыров типа «Сулугуни» и линия производства сыров типа «Сулугуни» и «Чеддер»-и линия производства сыров типа «Моцарелла»

«Сулугуни» и «Чеддер»	«Моцарелла»
<u>Вертикальный сыроизготовитель</u>	<u>Вертикальный сыроизготовитель</u>
<u>Дренажный барабан</u>	<u>Дренажный барабан</u>
<u>Модуль прессования и чеддеризации сырного зерна</u>	<u>Модуль прессования и чеддеризации сырного зерна</u>
<u>Модуль термопластификации сыра</u>	<u>Модуль термопластификации сыра</u>
<u>Модуль дозирования сыра</u> <u>Модуль поддержания концентрации солевого раствора</u> <u>Туннельная мойка</u> Конвейер Передвижные стеллажи	<u>Модуль формирования моцареллы</u> Туннель для охлаждения Туннель для охлаждения и посолки
Упаковочный автомат	Упаковочный автомат
<u>СIP мойка</u>	<u>СIP мойка</u>

Видно, что большая часть компонентов входит в состав обеих линий.

При производстве сыров, типа «Сулугуни», «Чеддер» и «Моцарелла» остается сыворотка, которую можно использовать для производства «Рикокотто» и альбуминного творога.

Часть сыра можно будет использовать в качестве сырья для производства плавленого сыра.

Ниже приведен приблизительный список оборудования с ценами

№ п/ п	Наименование оборудования	Цена , €	Кол. , шт.	Сумм а €
	Прием и обработка молока			
1	Система приема с измерением до 10000 л/ч с деаэратором Пластинчатый охладитель 10 т\час; 20 – 5 С°	25 000	1	25 000
2	Танк для молока: изоляция и мешалка V= 10 000 л	15 000	2	30 000
3	Пастеризационно-охладительная установка 10 000 л/ч,	70 000	1	70 000
4	Сепаратор сливоотделитель с функцией молокоочистки 10 000 л/ч	90 000	1	90 000
5	Автоматический нормализатор молока/сливок	80 000	1	80 000
6	Ферментатор для сливок V=1000 л	6 500	1	6 500
	Производства паста филата и фигурных сыров			
7	Вертикальный сыроизготовитель для сыров типа «паста филата» V = 5 000 л	45 000	2	90 000
8	Дренажный барабан	10 000	1	10 000
9	Модуль для окончательного отделения сыворотки и чеддеризации Пресс тележки с перфорированный ящик – 4 шт	15 500	1	15 500
10	Модуль для термопластификации сыра Модуль водной посолки	30 000	1	30 000

11	Стеллаж-тележка, (950 × 950 × 1800)	1000	10	10 000
12	Компактный модуль для термопластификации и вытягивания сыра с ванной для охлаждения моцареллы	30 000	1	30 000
13	Модуль плавления сыра V=100 l	15000	1	15 000
14	Автомат для фасовки вязкозных продуктов (полуавтоматическая)	10 000	1	10000
15	Вакуум-упаковочная машина	20 000	1	20 000
16	Термоусадочная машина	10 000	1	10 000
17	Модуль для формирования нитей с увеличенной ванной	10 000	2	20 000
18	Нож для нарезки в комплекте со столом из нержавеющей стали	1 500	2	3 000
19	Станок для плетения косички	1 000	1	1 000
20	Стеллаж-тележки для нитки и джил косички из нержавеющей стали	1 000	6	6 000
21	Упаковочная машина для закрывания готовых лотков с продуктами – сварка с верхней плёнкой.	30 000	1	30 000
Производство альбуминного творога				
22	Творогоизготовитель 5000 l.	25 000	1	25 000
23	Тележка для творога V=420 l	2 500	2	5 000
24	Танк для сыворотки: изоляция, мешалка и рубашка V= 10 000 l	15 000	1	15 000
Дополнительное оборудование				
25	Система безразборной мойки	50 000	1	50 000
26	Система безразборной мойки для молоковозов	20 000	1	20 000
27	Установка лед воды	40 000	1	40 000
ИТОГО:		x	x	742 000
28	Прогнозная стоимость арматуры для обвязки в том числе: насосы, клапаны, кабельные лотки (нержавеющая сталь), кабельная проводка, трубопроводная арматура и трубы для обвязки, разводки и подключения технологического оборудования, крепления к стенам, полу и потолку и	125 000	1	125 000

	др.			
29	Выполнение шеф монтажных работ; Выполнение пуско- наладочных работ; Вывод оборудования на заявленный режим работы и испытание в этом режиме не менее 72 часов; Обучение персонала	10000		10000
	ВСЕГО:			877 000

Продукция на этом оборудовании:

- 1 Вся группа паста филата- сулугуни, чечил, пицерийная моцарелла
2. моцарелла в шариках и рассоле
3. из сыворотки рикота и альбуминный творог
4. плавленые сыры вся группа

Производительность по сырам паста филата по продукту 3,5 тонны в смену, а делить можно как угодно, 1,5т -сулугуни, 1 тонна моцареллы, 1 тона чечил
производительность по плавленому сыру 150- 750 кг час, смотря какая упаковка

Также можно выпускать чеддер. Если английский, это группа сыров твердых, как российский, только посолка другая, надо еще прессовое и соливальное хозяйство, перфорированные формы, на объем 3,5 тонны сыра в смену еще 500 000 евро. Если сыр который называют чеддер восточные славяне, т.е та же паста филата , то его можно делать на этом оборудовании.

В состав оборудования входит «Автомат для фасовки вязких продуктов», который можно использовать в «Линия для производства крем-сыров Филадельфия, Маскарпоне, Буко (UF). (Эту линию можно будет приобрести в кредит под 3% годовых при выполнении определенных условий по возврату кредита.)

Эта линия обеспечит:

- Полностью закрытый санитарный процесс производства
- Возможность производства широчайшего спектра продуктов на одной линии
- Минимальное количество сырья при максимальной рентабельности
- Возможность полной автоматизации процесса производства

- Небольшая площадь размещения линии

Линия по производству мягких сыров методом ультрафильтрации позволяет производить широкий спектр продуктов: сыры типа «BUKO»/«NATURE», «PHILADELPHIA» и др., а кроме того линия позволяет производить творог методом ультрафильтрации молока.

Отличительной особенностью производства мягких сыров на этой линии является использование установки ультрафильтрации пластинчатого типа. Пластинчатые мембраны в отличие от полимерных спиральных позволяют работать с более вязкими продуктами, что позволяет проводить более существенное сгущение жирных и ферментированных продуктов. Фактически на выходе установки ультрафильтрации мы получаем готовый к упаковке продукт. Таким образом, высокожирные мягкие сыры типа «BUKO» и «PHILADELPHIA» невозможно произвести на полимерных спиральных мембранах.

Описание технологического процесса

Основой технологии является процесс ультрафильтрации на пластинчатых мембранах, в ходе которого ферментированная смесь сгущается с параллельным отделением сывороточной фракции. Уровень содержания белка, жира и прочих компонентов регулируется в автоматическом режиме в соответствии с требованиями технологии производимого продукта. Параметры вводятся оператором перед началом процесса производства с пульта управления. В то же время степень сгущения может регулироваться оператором в процессе.

Подобная гибкость и свобода действий даёт возможность производить широкий ассортимент продукции, разрабатывать принципиально новые продукты без какой-либо переналадки оборудования.

Предлагаемая поточная линия по производству мягких сыров включает оборудование для:

- предварительной температурной обработки молока и сливок
- ферментации смеси
- термизации смеси перед ультрафильтрацией
- сгущения смеси методом ультрафильтрации
- охлаждения и внесения добавок, гомогенизации

- упаковки готового продукта

Линии по производству мягких сыров методом ультрафильтрации позволяют производить широкий спектр высокорентабельных продуктов и конкурировать с импортными продуктами при относительно невысоких капитальных затратах на оборудование, что позволяет достаточно быстро окупить вложения.

Производительность по сырам в смену:

паста филата по продукту 3,5 тонны;

крем-сыров 7 тонн;

Рикотта 300 кг

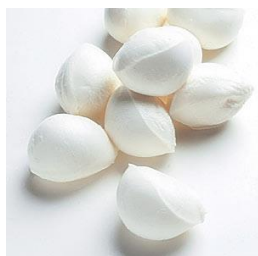
4 Ассортимент

Чеддер



Чеддер — популярный английский сыр. Мякоть чеддера пластичная, цвета слоновой кости или желтоватая. Иногда в процессе производства его подкрашивают натуральным красителем аннато. Чеддер обладает ореховым и слегка острым и кисловатым привкусом. Обычно чеддер выпускают в форме цилиндра.

Моцарелла



Моцарелла- итальянский сыр быстрого созревания. На вкус моцарелла немного пресноватая, упругая, но в то же время очень нежная. При производстве моцареллы обязательно используется водяная посолка, что позволяет значительно облегчить формование. У сыров типа «Моцарелла» массовая доля влаги - до 60%, массовая доля поваренной соли 1,5-6%.

Сулугуни



Сулугуни — рассольный сыр. Мякоть сулугуни плотная и эластичная, белого либо нежно-желтого цвета, однородна по всей массе. Допускается присутствие нескольких глазков, как правило, неправильной формы.

Сулугуни – сыр без корки, на его поверхности может быть некоторая легкая слоистость, так называемый отделяющийся слой. На вкус сыр умеренно соленый с ярко выраженным кисломолочным привкусом. Запах его чистый и приятный.

Джил косички



Сыр джил косичка - умеренно соленый сыр. Джил косичка питательный, с ярким ароматом, мягкий и нежный. Сыр может быть копченым. Внешний вид сыра - плетеная косичка. Также, сыр может быть в форме палочки, нити, и других форм.

Филадельфия



Сыр Филадельфия- мягкий, сладкий, с умеренно выраженным вкусом сыр из молока и сливок. Сыр имеет нежную консистенцию, не требует периода созревания. Вкусовые добавки, такие как чеснок, травы добавляют в уже готовый крем-сыр перед упаковкой.

Наиболее похожими по вкусу, структуре и консистенции, а также по способу приготовления является сыр Маскарпоне.

Маскарпоне



Маскарпоне - итальянский сливочный сыр. Маскарпоне содержит в сухом остатке около 75% жира, имеет кремообразную консистенцию, поэтому идеально подходит для десертов. Наиболее известный десерт, приготавливаемый на основе маскарпоне, — тирамису. Также иногда сыр используется вместо масла для бутербродов.

Рикотта



Рикотта — традиционный итальянский сыр. Рикотта имеет сладковатый вкус. По внешнему виду рикотта напоминает больше творог, чем сыр, но она более гладкая, в отличие от творога и на вкус не кислая, а более пресная. Рикотту относят к группе свежих сыров. Сыр рикотта широко применяется в кулинарии, особенно в приготовлении десертов. Рикотта довольно легко взбивается в густую пышную массу, на основе которой делают крема для тортов. Подсоленная рикотта применяется для приготовления таких итальянских блюд как паста, лазанья, пицца.

Натура (Буко)



Творожный сыр Натура (старое название -Буко) имеет очень мягкий и тонкий вкус. Консистенция сыра мягкая, он легко принимает задаваемую

форму. Сыр идеально подходит для японской кухни и успешно заменяет сыр "Филадельфия".

Альбуминный творог



Альбуминный творог производится из сыворотки и отличается более низким содержанием жира. По сути - это белок альбумин. Альбуминный творог отлично подходит для диетического питания (например, диабетиков), и поддерживает и реабилитирует пищевой статус здорового человека, широко используется при изготовлении кондитерских изделий. В альбуминный творог можно вносить различные вкусовые добавки, наполнители с кусочками фруктов.

Плавленый сыр



Плавленые сыры - это группа продуктов, которые получают путем переработки готового сыра различной зрелости.

Плавленые сыры могут быть:

- - с высоким содержанием влаги, кремообразная структура;
- - с низким содержанием влаги, ломтевые;
- - плавленые копченые сыры.

При производстве плавленых сыров, к основному сырью (сыр) добавляют: воду, творог, сливки, соль, эмульгаторы, стабилизаторы и различные виды наполнителей - грибы, ветчина, специи и др. Наличие вакуума при производстве продукта улучшает его консистенцию и частично устраняет посторонние запахи.

Фасовка продукта обычно осуществляется при температуре плавления. Желательно кремообразные плавленые сыры охлаждать быстро, а ломтевые - при комнатной температуре. В зависимости от консистенции готового продукта Упаковка для плавленых сыров очень разнообразна.

Также возможно расширить ассортимент и производить другие сорта, например:

Колби



Американский полутвердый сыр, который изготавливается из коровьего молока. По вкусу его сравнивают с чеддером, однако Колби отличается от последнего большей мягкостью и нежностью, податливой текстурой, большей влажностью.

Обладает слегка сладковатым молочным вкусом с солоноватыми нотками. Головки сыра представляют собой высокие цилиндры весом около 18 кг или прямоугольные бруски различных размеров.

Проволоне



Проволоне (*итал. Provolone*) — твёрдый нежирный [итальянский сыр](#), вырабатываемый из коровьего молока. Вкус варьируется в зависимости от разновидности: от резкого до очень мягкого. Текстура — однородная, слегка шелковистая, с небольшим количеством глазков. Корка мягкая, золотистого цвета.

Технология производства сначала аналогична производству [моцареллы](#): молоко свёртывают специальными ферментами (обычно свёртывают молоко сычужным ферментом, получаемым из сычуга телят или ягнят), а затем нагревают до 80-90 °С. Полученную сырную массу вытягивают до получения эластичного сгустка. После этого осуществляется соление сыра в ваннах с морской водой. После окончания этой процедуры сыр промывается и, будучи перевязанным бечёвкой (откуда характерные перетяжки), подвешивается для сушения и созревания.

Головки сыра обычно представляют собой шар, грушу с вертикальными перетяжками, огромную колбасу и др. Масса головки — в районе 5 кг.

Выделяют следующие разновидности проволоне.

- Provolone dolce — сладковатый сыр. Рекомендуется для употребления в качестве аперитива или десерта.
- Provolone piccante — солёный сыр. Применяется в тёртом виде (вместо пармезана).
- Provolone affumate — копчёный сыр.

5 Транспорт

Как отмечалось ранее реализация товара наиболее важная часть любого коммерческого проекта. А для того чтобы реализовать сыр нужны рефрижераторные фургоны. За одну смену будет производиться приблизительно 11 тонн сыра, который будет доставляться в разные города и разными партиями. Следовательно необходимо иметь транспорт различной грузоподъемностью.

1.ВИС-234900 от 830 000 рублей

(Рефрижераторный фургон на базе шасси ВАЗ-2190 «LADA GRANTA»)

<http://www.suhin.ru/category/vis/vis-2349/vis-234900-refrizh/>



Полная масса 1 990 кг.

Грузоподъемность 850 кг.

Размер надстройки 1970 x 1710 x 1205

Температурный режим 0°C

Эти фургоны нужны будут для:

- работа с HoReCa и несетевыми магазинами в городах Белгород, Ст Оскол, Курск, Воронеж;
- доставки пробных партий в другие регионы;
- в случае срочной доставки небольших партий.

Таких машин необходимо 4-5 штук, те необходимо 4 600 000 рублей.

ГАЗель Бизнес от 1 071 000 руб.

(УМЗ-42164 бензин) Рефрижераторный фургон (50 мм)

<http://www.suhin.ru/category/gaz/gazel-biznes-umz-42164-benzin/gazel-biznes-umz-42164-benzin-ref50/>



Общие характеристики

Тип надстройки **Рефрижераторный фургон**

Полная масса **3 500 кг.**

Грузоподъемность **1660 кг.**

Размер надстройки **3100 x 2100 x 2000 мм**

Температурный режим **+5°C — -5°C**

Этот фургон должен стать «рабочей лошадкой». Они должны будут регулярно доставлять товар:

- в распределительные центры торговых сетей;
- нашим дилерам и представителям в другие регионы.

Таких фургонов необходимо будет 4-6 штук т е 6 426 000 рублей.

Hyundai HD78 STD (стандартная база) от 2 438 000 руб.

Рефрижераторный фургон 80 мм

<http://www.suhin.ru/category/hyundai/hyundai-hd78-std/hyundai-hd78-std-ref80/>

Тип надстройки **Рефрижераторный фургон**

Полная масса **7 500 кг.**



Грузоподъемность **4545 кг.**

Размер надстройки **5200 x 2200 x 2200 м**

Температурный режим **+5°C — -18°C**

Приобретение фургона типа Hyundai необходимо предусмотреть для работы с Москвой и возможно с Ростовом. Но покупать только в том случае если возникнет необходимость. Возможно, будет лучше приобрести два фургона на базе ГАЗель. **2 438 000 руб**

Молоковоз Газон Некст 1 955 000 руб.

Молоковоз — автоцистерна пищевая на базе Газон Некст с объемом 4200 литров

<https://furgon.ruprom.net/p159277800-molokovoz-gazon-nekst.html>



2-3 машины 5 865 000 рублей.

Largus универсал 7мест 605 900 РУБ



На любом серьезном производстве необходимо разъездная машина (поездка в банк, в ФНС и т д), тем более что будут и вторые и третьи смены и будет необходима доставка рабочих.

6 Строительство

Производство необходимо размещать максимально близко к коммуникациям – газопроводу, линии электропередачи и т.д. Конечно, для экономии средств, желательно выбирать место с готовой котельной, подстанцией и т.д. Но к подбору можно будет приступить только после того как будет известны:

- Площадь, которую будет занимать производство;
- Мощность котельной;
- Мощность электрической подстанции и т.д.

Для расчета возьмем те данные, которые можно найти в интернете (по максимуму)

Участок 1.2 га (промназначения)

https://www.avito.ru/gubkin/zemelnye_uchastki/uchastok_1.2_ga_promnaznacheniya_818508240

Адрес: Белгородская область, Губкин, Бывший угольный склад (р-он хлебозавода)
все коммуникации: газ, свет, вода, телефон. Замечательное расположение.

Широкий перечень разрешённого использования: под производство стройматериалов, строительный рынок; под АЗС и газовую заправку; автошколу, переработку древесины, склады, автостоянку, разведение птиц и скота и многое другое...

8 000 000 рублей

Участок 100 сот. (промназначения)

https://www.avito.ru/ivnya/zemelnye_uchastki/uchastok_100_sot_promnaznacheniya_961745052

Адрес: Белгородская область, Ивня, Россия, Белгородская область, Ивнянский район, посёлок городского типа Ивня, Железнодорожная улица, 1
Земельный участок площадью 1 га. Административное здание с отопляемым боксом, подвалом и помещением под (магазин, кофе). Ангар 1200 м² (пол асфальтированный). Здание свободного назначения. Торг уместен.

3 800 000 рублей

Участок 1.28 га (промназначения)

https://www.avito.ru/shebekino/zemelnye_uchastki/uchastok_1.28_ga_promnaznacheniya_930422993

Адрес: Белгородская область, Шебекино, ул Кооперативная, 3

Земельный участок площадью 12900 м.кв. расположен в городской черте по адресу: Белгородская область, г. Шебекино, ул.Кооперативная, 3 (улица примыкает к центральной улице города).

Категория земель Земли населенных пунктов – под производственной базой

На территории земельного участка расположено здание гаража площадью 171,1 м.кв.

Участок обеспечен следующими инженерными сетями: газоснабжение, водоснабжение. электроснабжение.

8 320 000

Примерная стоимость строительства производственного помещения

На сайте <http://mobikon.su/angary> указано, что стоимость 1 м² бескаркасного сооружения – 2.500 руб., а каркасного – 5.000 руб., но не указано утепленный или нет.

На сайте <http://triumphsk.ru/ru/stroitelstvo-bystrovozvodimyh-zdaniy/beskarkasnye-angary/> приведена цена 2100-2600 руб/м²(за монтаж и изготовление здания и фундамента)

Утепление пенополиуретаном (1 см)- 145 х, вспененным полиэтиленом 450 руб/м².

А на сайте http://bean36.ru/?utm_source=ya-

[direkt&utm_medium=cpc&utm_term=%D0%B1%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B0%D1%80%20%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%B0&utm_content=rsya&yclid=2302695616730895215](http://bean36.ru/?utm_source=ya-direkt&utm_medium=cpc&utm_term=%D0%B1%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%B0%D0%BD%D0%B3%D0%B0%D1%80%20%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%B0&utm_content=rsya&yclid=2302695616730895215)

АНГАР МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ 20*60М УТЕПЛЕННЫЙ КОМПЛЕКТАЦИЯ

Сталь оцинкованная 1.2мм, сорт 1-й;

Высота арки - 7м;

Ворота 4,5м*5м - 2 шт.;

Калитка 0.8*1.8м-2шт.;

Форточка -2шт.;

Витраж стеклопакет 1м*5м - 2 шт.;

Утеплитель;

Фундамент армированный 20*60м (W=0.4м h=0.4м);

Буронабивные сваи d=0.2м h=1.2м через 3м



ОРИЕНТИРОВОЧНАЯ СТОИМОСТЬ

4 950 000рублей

4 950 000 рублей – это 1200 м², следовательно 1000 м² 4 125 000рублей.

Изготовление промышленных полов

<http://www.teohim.ru/beton/>

Упрочненная бетонная стяжка

Бетонный пол с добавкой «Эластобетон-А». Минимальная толщина - 40мм; прочность – М500-М750. Цена - от 750р.

Цена полимерных полов (<http://www.teohim.ru/polymer/cena/>). Необходимы консультации

Принимаем цену пола примерно $1500 \text{ руб/м}^2 \times 1000 \text{ м}^2 = 1\,500\,000$ рублей

Примерная стоимость строительства составит 5 625 000 рублей.

Для отопления и производственных нужд необходима будет котельная

Результат расчета стоимости блочно-модульной котельной

Примерная стоимость котельной: 16 220 000 руб.

Мощность котельной, кВт:	8000
Количество котлов	3
Марка котла:	Unical
Тип контура:	открытый
Тип топлива:	Газ
Нагрузка ГВС, кВт:	1500
Высота дымовой трубы, м:	10

Электрическая подстанция

https://electrograd.com/category_komplektno-transformatornye-podstancii-ktp.html

Подстанция КТП-630

от 280 000,00 руб.

Итого 22 125 000

Затраты

1 Регистрация ООО

(Подготовка регистрационных документов; подача документов в налоговую для регистрации по доверенности; получение готовых документов из налоговой по доверенности; печать; получение письма с кодами статистики; подготовка комплекта документов для открытия расчетного счета в банке -7000рублей; Госпошлина 4000 рублей)

2 Предпроект 350000 рублей

3 Экспертиза 15 000 000 рублей

4 Основное оборудование €1377 000, Оплата 20- 25% предоплата, 65-70% по факту, 10% запуск и пуск (цена ориентировочная, точно можно будет определится после расчета предпроекта. Затраты на «Линию для производства крем-сыров Филадельфия, Маскарпоне, Буко (UF)» отсутствуют, т к будет приобретаться в кредит под 3% годовых при выполнении определенных условий по возврату кредита.) 96390000 рублей.

5 Дополнительное оборудование. Затраты на дополнительное оборудование можно будет рассчитать только после расчета предпроекта. Сюда же можно отнести затраты на приобретение участка и строительство и непредвиденные расходы Для расчета возьмем сумму 100 000 000 рублей.

6 Оборотные средства. Основные затраты - это покупка молока. Для работы в одну смену понадобится примерно 55 т молока, при закупочной цене 22 руб/л, получаем 1 210 000 рублей в день, в месяц 36 300 000, не считая затрат на эл. энергию, газ и зарплату работникам завода. А так как выручка начнет поступать не раньше, чем через месяц после начала работы, необходимо предусмотреть оборотные средства на два месяца – примерно 75 000 000 рублей.

7. Транспорт

ВИС-234900 4 600 000 рублей

ГАЗель Бизнес 6 426 000 рублей

Hyundai HD78 STD 2 438 000 руб

Молоковоз Газон Некст 5 865 000 рублей

Largus универсал 7мест 605 900 РУБ

Всего 19 934 900 рублей

8 Участок и строительство 22 125 000 рублей

Итого 328 799 900 рублей

Этапы и сроки реализации проекта

1	Принятие решения о старте Проекта. Регистрация юр. Лица. Решение о сумме инвестиций.	2-3 недели
2	Предпроект. Экспертиза проекта. Подбор участка	4 месяца.
3	Изготовление оборудования.	4-6 месяцев
4	Монтаж оборудование Получение лицензий и сертификатов	1 месяц
5	Запуск производства. Поставка опытных партий продукции	1 месяц
6	Выход на проектную мощность	6 месяцев
	Итого	19 месяцев

План маркетинга

Сегодня такая отрасль производства как сыроделие развивается стремительно, являя собой достойный пример того, как может быть востребован этот продукт питания. Но вопрос о том, как открыть производство сыра, в настоящее время с трудом сможет ответить даже опытный бизнесмен, потому как само производство обычно невозможно без присутствия инвесторов и спонсоров, а самостоятельно организовать открытие производства сыра невозможно без наличия достаточного объема инвестиций. Кроме того, необходимо знать не только, как открыть производство сыра, но также и то, где найти инвесторов, к кому по этому вопросу обращаться лучше всего.

На сегодняшний день российский рынок сыра вступил в активную стадию развития. Потребление с каждым годом будет расти. Консолидация почти па нуле, при этом в ассортименте доминирует сортовая продукция. Все говорит о том, что у отечественных компаний есть все шансы для бурного роста. Сегодня в России насчитывается порядка 150 сыроваренных заводов, при этом десятка крупнейших производителей покрывает всего лишь около 30% объема производства.

Рынок сыров в России развивается опережающими темпами и является одним из самых перспективных и привлекательных на продовольственной площадке страны. Ежегодный рост показателей этого сегмента составляет порядка 10-20%, причем не только в ценовом, но и в количественном выражении. Также важно отметить, что уровень

потребления сыров средней и высокой ценовых категорий можно считать индикатором изменений в экономике, то есть чем состоятельнее становятся россияне, тем более они склонны относить сыр к категории продукта повседневного спроса. Вместе с растущим рынком растет и собственное производство сыра.

Введение ограничений на ввоз продовольствия, в том числе молочной продукции, дало стимул для увеличения выпуска сыра внутри страны.

Динамика емкости рынка сыра в России. В 2013 году это 841 тысяча тонн, в 2014 году — 770 тысяч тонн, в 2015 году — 762 тысячи тонн, а в прошлом году — 800 тысяч тонн, при этом собственное производство сыра в России выросло с 428 тысячи тонн в 2013 году до 600 тысяч в 2017

Профессор Дмитрий Еделев, один из руководителей Центра прикладной медицины и пищевой безопасности МГУ считает, что на рынке молодых и свежих сыров одерживается полная победа сыров из России. Появилась российская моцарелла, буратта, качотта и рикотта — их качество не хуже итальянского. Российские рестораторы стали включать их в блюда и иностранцы уже не отличают российские сыры от итальянских. На прилавках появилось много вкусных безлактозных сыров, богатых белком, витаминами С, А, D, Е, группы В, кальцием, фосфором, железом и медью. Российские производители представили очень неплохие по качеству и вкусу камамберы, бри, халлуми, бюш и козьи сыры.

По прогнозам, в 2017-18 году мировой рынок сыра ожидает рост (в рамках средних за последние годы показателей), вместе с увеличением объемов производства сыров в мире будут расти и объемы международной торговли.

Анализируя ситуацию, сложившуюся на рынке производства сыра, необходимо отметить следующее. Несмотря на то, что количество участников рынка Производства сыра увеличивается, объем потенциальных потребителей остался на прежнем уровне. Необходимо обязательно провести комплекс мероприятий по формированию потребительского мнения, поскольку в сознании граждан в большинстве случаев приобретение сыра связано с привычкой и желанием приобрести свежий и натуральный продукт.

Необходимы следующие мероприятия для формирования сознания о том, что приобрести продукцию местного производителя:

- реклама на радио и в СМИ;

- □□ создание дегустаций и участие в выставках;
- □□ реклама в специализированных журналах и на их сайтах с целью оптовых и целевых продаж и охвата специализированной аудитории потребителей;
- □□ создание сайта;

Основным методом продвижения продукции можно считать рекламу посредством постепенного завоевания доверия потребителя именно качеством товара. Потребитель в настоящее время стал более внимателен к качеству и срокам хранения продуктов, более пристально относится к своему здоровью.

Итак, Производство сыра как бизнес является высокодоходным и перспективным при грамотной организации производства, несмотря на ужесточившиеся условия деятельности на рынке. Число граждан, желающих купить сыр, в России только растет. Следовательно, количество заказов на покупку произведенного вновь сыра по традиционной технологии, будет всегда.

Актуальности данной тенденции в настоящее время придает выход экономики России из экономического кризиса. Производство сыра на условиях крупных инвестиций, приносит высокий доход и окупает производство в течение одного двух лет. Поэтому финансовые вложения в его создание вполне оправданы.

Финансово-экономическое обоснование инвестиций.

Средние цены на сыр в России

<http://foodprice.info/catalog/syry/>

Сыр Galbani Моцарелла Макси из коров мол 45% жирн 250г Россия

Цена: от **216⁹⁹** до **259⁰⁰** руб. Цена за 1 кг от 864 рублей

Сыр Galbani Маскарпоне из коров мол 80% жирн 250г

Цена: от **228⁰⁰** до **279⁰⁰** руб. Цена за 1 кг от 912 рублей

<https://instamart.ru/metro/produkty-pitaniia/syry-i-kolbasy/syry-tvierdyie-i-polutvierdyie/f/chedder>

Сыр Cheese Gallery Cheddar красный кусковой 45% 250 г 211.00 руб Цена за 1 кг 844 рубля

<https://www.perekrestok.ru/catalog/moloko-syr-yaytsa/syry/svitlogor-syr-suluguni-45-300g--306863>

Сыр Свитлогорье Сулугуни 45% 300г 189,00/шт Цена за 1 кг 630 рубля

<https://www.perekrestok.ru/catalog/moloko-syr-yaytsa/syry/unagrande-cyr-rikotta-45-250g--308798>

Сыр Unagrande Ricotta 45% 250г 119,00/шт Цена за 1 кг 476 рубля

<https://www.perekrestok.ru/catalog/moloko-syr-yaytsa/syry/mark-perekr-syr-chechil-kosichka-30-175g--309118>

Сыр Маркет Перекресток Чечил косичка 30% 175г 155,00/шт Цена за 1 кг 876 рублей

http://gastronomka.ru/catalog/syr_dlya_vaponskoy_kukhni/

Сыр Филадельфия, 175г классический, 68% 160 Р Цена за 1 кг 914 рублей

Сыр сливочный Натура, 150г Буко, 95 Р Цена за 1 кг 633 рублей

Это розничные необходимые цены, а нам необходимы отпускные цены. Для этого вычтем торговую наценку, которую возьмем раной 50%

	Отпускная цена завод, руб/кг	Отпускная цена, без учета стоимости молока, руб/кг
Моцарелла	576	356
Чеддер	562	342
Сулугуни	420	200
Чечил	584	364
Рикотта	317	317
Маскарпоне	608	542
Филадельфия	609	543
Натура (Буко)	422	356

Для работы в одну смену понадобится примерно 55 т молока, при закупочной цене 22 руб/л, получаем 1 210 000 рублей в день.

Производительность по сырам паста филата по продукту 3,5 тонны в смену, а делить можно как угодно, 2,5 тонна моцареллы/ чеддер, 1 тона чечил/сулугуни.

$(576 + 562)/2 \times 2\,500 + (420+584)/2 \times 1000 = 1\,422\,500 + 502\,000 = 1\,924\,500$ рублей.

Рикотта получают из сывортки, которая остается от производства сыра паста филата, примерно 300 кг.

$300 \times 317 = 95\,100$ рублей.

Для производства крем-сыров Филадельфия, Маскарпоне, Буко (UF) расход молока составит 2,7 кг/1кг сыра., из 20 т молока получим приблизительно 7 т сыра. При этом необходимо учитывать, что Натура (Буко) идеально заменяет сыр «Филадельфия» и подходит для японской кухни, а из Маскарпоне изготавливают десерт тирамису. Поэтому для расчета будем считать, что мы будем изготавливать 4 т Натура (Буко) и 3 т Маскарпоне.

$422 \times 4000 + 608 \times 3\,000 = 1\,688\,000 + 1\,824\,000 = 3\,512\,000$

Всего $1\,924\,000 + 95\,100 + 3\,512\,000 = 5\,531\,100$

Тогда получается, что затратив 1 210 000 рублей на приобретение молока мы можем получить примерно 4 321 100 рублей за одну смену, а таких смен может быть 2-3 за сутки.

Без предпроектной документации невозможно узнать затраты на газ, электроэнергию, з/плату персонала и т.д. поэтому я предлагаю делать расчеты исходя из того, что мы получим прибыль 100 рублей с одного кг сыра.

Мы будем производить за смену 3.5 т сыра паста филата, 300 кг рикотто и 7 т крем-сыров, всего 10,8 т сыра.

Тогда при работе в одну смену 20 дней в месяц получим $10\,800 \times 1 \times 20 \times 100 = 21\,600\,000$ рублей прибыли в месяц (худший вариант)

При работе в две смены 25 дней в месяц получим $10\,800 \times 2 \times 25 \times 100 = 54\,000\,000$ рублей (хороший вариант)

И при работе в три смены 30 дней получим $10\,800 \times 3 \times 30 \times 100 = 97\,200\,000$ рублей.

Также возьмем самый более худший вариант (мы не найдем сможем реализовать крем сыр в полном объеме) работе в одну смену 20 дней в месяц получим $8\,300 \times 1 \times 20 \times 100 = 16\,600\,000$ рублей прибыли в месяц

Основные показатели эффективности инвестиционного проекта

чистый дисконтированный доход (NPV)	53 466 065,44р.	197 567 492,94р.	988 134 735,61р.
индекс доходности (PI)	1.16	1.45	3.64
внутренняя норма доходности (IRR, %)	18.10%	37.92%	125,04%
период окупаемости	3.0	1.77	1.01

первоначальных затрат (PP)			
период окупаемости первоначальных затрат, рассчитанный с учетом дисконтирования денежных потоков (DPP)	3.0	1.99	1,06
средневзвешенная (бухгалтерская) ставка рентабельности (ARR 1 способ)	44.82%	61,89%	154,85%
(ARR 2 способ)	89.64%	123,78%	309,7%

Оценка риска

Риски при ведении данного вида бизнеса состоят в следующем:

- высокий уровень входных барьеров в отрасль;
- высокий уровень зависимости успеха производства от сырьевого источника;
- высокий уровень капитализации инвестиций.

Выводы

Проведенное исследование показало, что такой вид бизнеса, как создание Производства сыра является сверхприбыльным, высокорискованным и перспективным. Одним из главных условий его функционирования является наличие достаточной сырьевой базой, находящейся рядом с производством, что связано с объективными финансово - экономическими условиями развития данного бизнеса. Открытие Производства сыра потребует от руководителя проекта самоотдачи, высокого напряжения волевых усилий, знаний, тактических манипуляций при оформлении бюрократической документации, а также осознания того, что данный вид бизнеса требует тщательной проработки и значительных капитальных вложений. Если руководитель проекта понимает, и берет на себя ответственность за создание предприятия такого масштаба и характера, берет на себя ответственность за жизни людей, участвующих в производственном процессе, то его интеллектуальные, финансовые и личные вложения будут приносить прибыль, а предприятие выполнять свою непосредственную задачу, необходимую экономике и обществу в течение десятилетий

Сыр, как и многие другие продукты, которые присутствуют в рационе практически всех людей, всегда будет пользоваться спросом. Завод по производству сыра является доходным предприятием. Многие предприниматели приходят в этот бизнес в буквальном смысле «с нуля». При этом запрет на ввоз сыра из стран, которые поддержали введение политических и экономических санкций в отношении Российской Федерации, простимулировали развитие производства этого молочного продукта внутри нашей страны.

Но несмотря на рост производства сыра, российские производители полностью не удовлетворяют потребности населения в этом продукте. Согласно рекомендуемой физиологической норме 6 кг/человека и численности населения России в 2014 году 143,7 млн чел, потребление сыра россиянами должно составлять 862,2 тыс. тонн. Требование Доктрины продовольственной безопасности РФ – это продовольственная независимость, удовлетворение потребностей населения продуктами питания собственного производства не менее чем на 85 % в соответствии с физиологическими нормами потребления – по данному продукту не выполняется.

Таким образом, в связи со сложившейся ситуацией с импортными производителями в настоящее время на российском рынке наблюдается свободная ниша в отрасли производства сыров. У нашей страны имеется достаточный потенциал для обеспечения потребности населения в наиболее востребованных видах сырной продукции. Это будет способствовать созданию новых рабочих мест, повышению экономической эффективности России, а население будет обеспечено безопасным, качественным и полезным молочным продуктом. Одним из направлений ассортиментной политики в области сыродельной продукции может стать увеличение производства мягких сыров. Можно уверенно утверждать, что на текущий момент производство сыров в России является перспективным.

УДК 338.43:637.33

Состояние и перспективы производства сыра в России

Кузина Елена Юрьевна, магистрант кафедры экономики и менеджмента
e-mail: elena.vologda@mail.ru

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Острецов Владимир Николаевич, доктор экономических наук, профессор кафедры экономики и менеджмента

e-mail: lugovaya22@mail.ru

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»

Аннотация: в статье приводится значение сыра в питании населения, анализируется ситуация, сложившаяся в настоящее время на российском рынке, оцениваются возможности и даются перспективы производства сыров.

Ключевые слова: производство сыра; потребление сыра; рынок сыра; импорт и экспорт сыров; производители сыра.

В настоящее время в мире, в том числе и в России, наблюдается тенденция к потреблению натуральных продуктов для сохранения здоровья и поддержания хорошей формы. Одно из направлений изменения вкусов потребителей в сторону полезных продуктов – увеличение потребления сыра. Сыр уникален: вкусный и питательный, богатый белками, минеральными веществами, витаминами А и группы В, он исключительно важен для сохранения и укрепления здоровья. Сегодня ни один другой продукт питания не изготавливается в таком большом диапазоне вкусов и текстур, как сыр.

В целях сохранения здоровья населения, профилактики заболеваний и улучшения демографической ситуации в Российской Федерации, министерством здравоохранения и социального развития РФ в 2010 году были утверждены рекомендуемые нормы потребления сыра – 6 килограмм на 1 человека в год [1]. Реальное потребление сыра в России значительно ниже рекомендуемой нормы. В высоко-развитых европейских странах потребление сыра в несколько раз превосходит российское значение: во Франции – 24,1 кг/чел., в Италии – 20,8 кг/чел. Низкое потребление сыра россиянами объясняется высокой его стоимостью.

До осени 2014 года почти половину от всего объема потребляемого россиянами сыра составляли сыры иностранного производства. Согласно данным Федеральной таможенной службы РФ, в 2013 году Россия импортировала 438,5 тысяч тонн сыра и творога [2]. Основными импортерами сыра в Россию были Беларусь, Нидерланды, Финляндия, Украина, Германия, Литва, Польша, Дания (рис. 1).

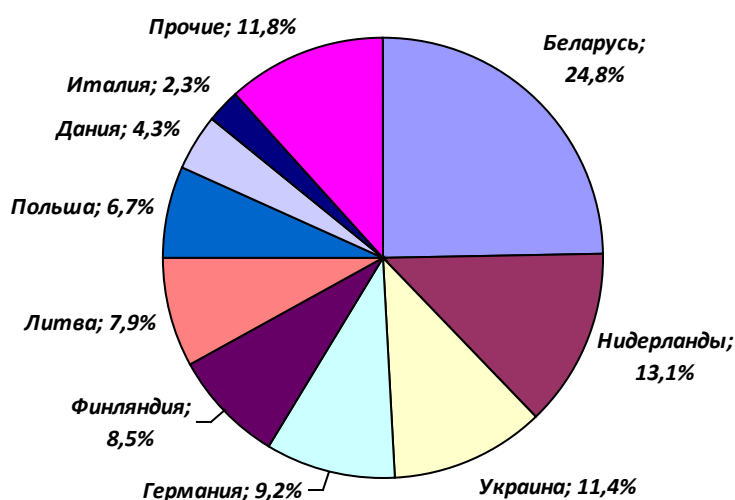


Рис. 1. Структура объема импортируемого сыра в Россию из различных стран в 2013 году

Российский рынок сыров практически зависел от импорта. Стоимость ввозимого в Россию сыра и творога составила в 2013 году 5 % от общего размера импорта продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья в Российскую Федерацию.

С конца 2014 года наблюдается значительное сокращение объемов импорта сыра. Это связано с тем, что с 7 августа 2014 года Россия запретила ввоз отдельных видов сельскохозяйственной продукции и сырья, продовольственных товаров

(в том числе и сыра) из стран Европейского Союза, США и некоторых других в ответ на санкции этих стран, введенные из-за действий России в Украине.

Большинство из прежних стран-экспортеров сыра в Россию попали под действие введенного летом 2014 года запрета на ввоз. На долю стран, попавших под продовольственное эмбарго российского правительства, приходилось до 70 % импорта сыров и творога.

За первое полугодие 2015 года, по данным Федеральной таможенной службы, в Россию импортировано лишь 84,2 тыс. тонн сыра и творога что составляет 45 % от импорта за аналогичный период 2014 года (рис. 2) [2]. Основными экспортерами сыра стали Беларусь, Австралия, Аргентина. И, тем не менее, объемы ввозимого сыра не покрывают полностью потребность россиян в данном продукте.

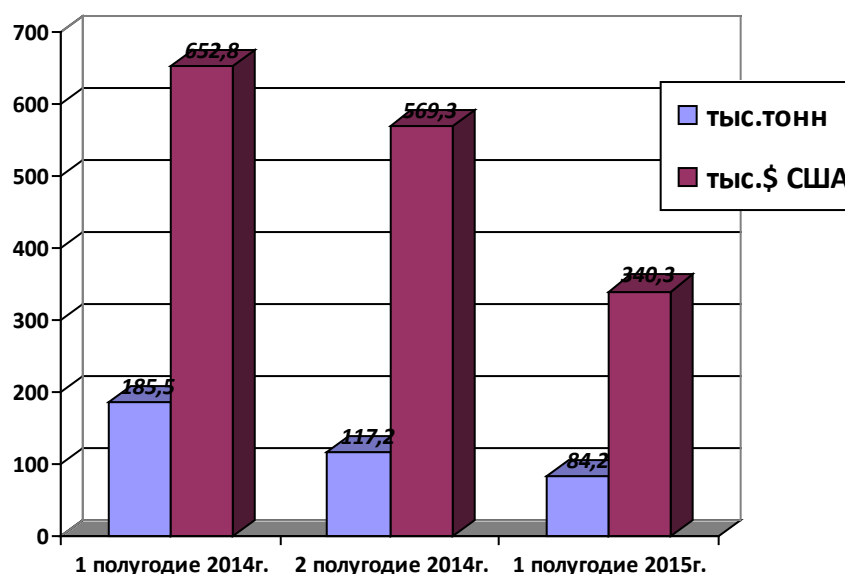


Рис. 2. Объем импорта сыра в Россию в 2014 году и первом полугодии 2015 года

С 2014 года наблюдается тенденция увеличения производства сыра в России (рис. 3). По данным официальной статистики, по сравнению с 2013 годом, в 2014 году производство сыров и сырных продуктов увеличилось на 14 % и составило 494 тыс. тонн [3].

Таким образом, запрет на ввоз сыра из стран, которые поддержали введение политических и экономических санкций в отношении Российской Федерации, простимулировали развитие производства этого молочного продукта внутри нашей страны.

Согласно данным Министерства сельского хозяйства России, за 9 месяцев 2015 года в нашей стране уже произведено 440,3 тыс. тонн сыра и сырных продуктов [4]. По сравнению с аналогичным периодом прошлого года, наблюдается рост производства их на 23,4 %.

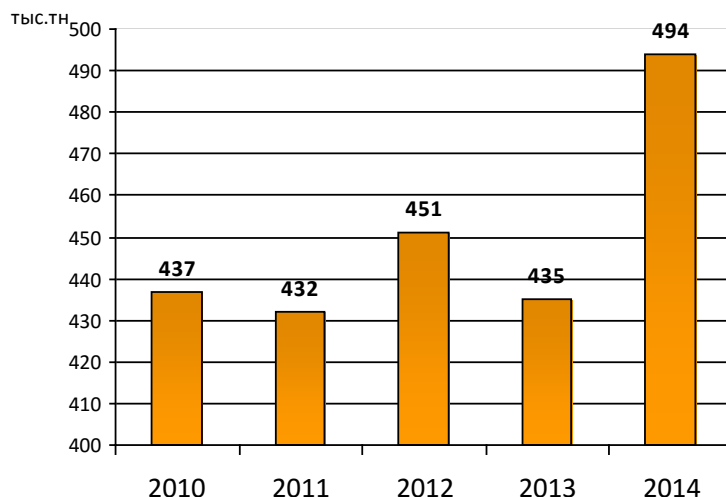


Рис. 3. Производство сыра и сырных продуктов в России за 2010-2014 годы

Но несмотря на рост производства сыра, российские производители полностью не удовлетворяют потребности населения в этом продукте. Согласно рекомендуемой физиологической норме 6 кг/человека и численности населения России в 2014 году 143,7 млн чел, потребление сыра россиянами должно составлять 862,2 тыс. тонн. Произведено же сыра и сырных продуктов в России 494 тыс. тонн, что составляет 57,3 % от рекомендуемой специалистами нормы. Требование Доктрины продовольственной безопасности РФ – это продовольственная независимость, удовлетворение потребностей населения продуктами питания собственного производства не менее чем на 85 % в соответствии с физиологическими нормами потребления – по данному продукту не выполняется.

Одновременно выросло и производство так называемых «сырных продуктов» (это те же сыры, но в которых часть молочных жиров заменена на растительные). Из произведенных в 2014 году 494 тыс. тонн на сыр приходится только 378 тыс. тонн, оставшиеся 116 тыс. тонн составляют сырные продукты. То есть 23,5 % производства сыров составляют сырные продукты. Рост производства сырных продуктов в 2014 году составил 24 % [5].

В связи с нехваткой сырья для производства сыров, некоторые российские сыроделы перешли на производство сырных продуктов, которые стали называть «сырами».

Покупательская способность населения падает, производители вынуждены использовать дешевое сырье для снижения затрат. Объем импорта пальмового масла по итогам 10 месяцев 2015 года, по данным Росстата, вырос на 25 %. Доля фальсификата в общем объеме молочной продукции и сыров продолжает расти угрожающими темпами. Покупателям зачастую невозможно определить, что лежит на полке – настоящий сыр или его «аналог» [5]

Производство же натуральных сыров в России снижается. Это вызвано в большей степени нехваткой сырья для производства сыра, а также высокой сезонностью его производства. Сокращение объемов производства привело к удорожанию продукта, сделало его менее доступным для широких слоев населения [6]

Производить же фальсификат выгодно российским сыроделам: производство сырного продукта на основе растительных жиров обходится намного дешевле, чем выпуск натурального сыра. Таким образом, решаются сразу две проблемы: нехват-

ки сырья и высокой цены на него.

Те же российские производители, которые все же не прибегают к замене животного жира растительным, не выдерживают конкуренции с производителями фальсификата, ведь себестоимость натурального сыра получается на порядок выше, чем сырных продуктов. Стремясь уменьшить себестоимость натурального сыра, его производители часто снижают требования к перерабатываемому молоку, упрощают технологию, сокращают сроки созревания, следствием чего является низкое качество продукта. Отечественному сыру сложно выдерживать конкуренцию с импортными сырами.

В настоящее время в России функционирует порядка 600 крупных и средних производителей сыров.

Ведущие позиции на рынке сыра занимают:

«Сыр Стародубский» (Брянская область) – специализируется на производстве полутвердых и твердых сыров;

«Можгасыр» (Удмуртия) – изготавливают твердые и мягкие сыры;

Белебеевский молочный комбинат (Республика Башкирия) – крупнейший производитель твердых сычужных сыров;

Комбинат «Калининский» (Краснодарский край) – выпускают твердые и мягкие сыры;

Рубцовский молочный завод (Алтайский край);

Завод плавленых сыров «Карат» (Московская область) – специализируется на выпуске плавленых и творожных сыров.

Сегодня известно огромное количество видов сыров. Причиной служит то, что в разных странах (регионах) могут производиться сыры с одинаковыми названиями, но по разным технологиям, или, наоборот, названия могут различаться, а технология быть одной и той же.

Чаще всего сыры классифицируют следующим образом:

твердые и полутвердые;

мягкие и рассольные;

плавленые.

Согласно информации Российского Союза предприятий молочной отрасли, в российской структуре производства преобладают твердые и полутвердые сыры (рис. 4) [7].

Производство сыра напрямую зависит от состояния молочной отрасли.

Сыр – это молокоемкий продукт. На производство одного килограмма сыра в среднем необходимо 10 литров сырого молока [5].

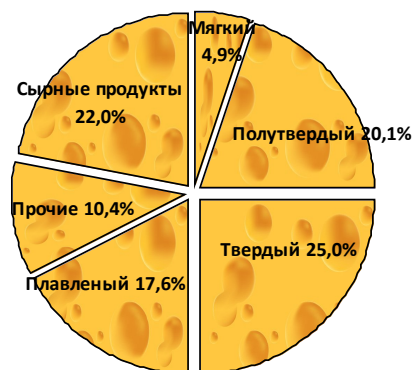


Рис. 4. Производство сыров и сырных продуктов в России по видам в первом полугодии 2015 года

Производство молока в России в 2014 году (хозяйствами всех категорий без учета сведений по республике Крым и г. Севастополю), по отношению к 2013 году, увеличилось на 1 %, а в период с января по октябрь 2015 года в сравнении с аналогичным периодом 2014 года, увеличилось на 2 % [4]. Таким образом, количество возможного сырья для сыроделия растет.

По объему производства молока в Российской Федерации лидируют республики Татарстан и Удмуртия, Алтайский и Краснодарский края, Московская область. Именно в этих регионах и производится основная часть сыров. Имеются резервы для производства сыров и в других регионах. Например, в 2014 году был построен, запущен в эксплуатацию и успешно функционирует цех по производству греческого сыра «фета» на территории Вологодской области на базе предприятия ОАО «Северное молоко» [8].

Одной из задач, стоящих перед производителями сыров, является задача формирования культуры потребления. Ее решение позволит, с одной стороны, повысить интерес к этому продукту, что даст возможность увеличить объем его производства. С другой стороны, это обяжет производителей держать высокий уровень качества и расширять ассортимент сыров, заимствуя технологии у стран, имеющих свой спектр сыров [6].

В настоящее время в условиях санкционной политики большое значение приобретает выбор того, что предприятию следует производить и продавать, то есть ассортиментная стратегия, которая представляет собой долгосрочные решения по ассортименту и объемам производства и реализации видов продуктов, выпускаемых предприятием. Ассортимент выпускаемой продукции – один из главных показателей, отражающих состояние любой пищевой отрасли промышленности. Это относится и к сыродельной отрасли. От ассортиментной стратегии в значительной степени зависит доля предприятия на рынке, его прибыль, рентабельность и, в конечном счете, успешное функционирование и выживание на рынке [9].

В настоящее время отечественная сыродельная промышленность почти забыла о мягких сычужных сырах, которые раньше пользовались у потребителя заслуженно большим спросом. Сейчас мягкие сыры вырабатываются в незначительных объемах (рис. 4).

Среди всех натуральных сыров мягкие сыры занимают особое место. Их богатый вкусовой диапазон позволяет удовлетворить запросы широкого круга потребителей. Мягкие сыры, по сравнению с твердыми натуральными, имеют более высокое влагосодержание сырной массы, более нежную консистенцию и специфический вкус. Мягкие сыры отличаются высокой биологической ценностью. Их производство широко распространено во всех передовых странах сыроделия и составляет до 40 % от общей выработки натуральных сыров.

Одним из перспективных направлений в покрытии дефицита сыров в России может явиться широкое освоение производства мягких сыров. В зависимости от вида мягкие сыры созревают от нескольких часов (готовы к реализации без созревания) до нескольких суток. В связи с этим, сыры этой группы в своем большинстве не требуют больших оборотных средств и камер созревания и хранения.

Основной объем мягких сыров, производимых в России, представляют свежие сыры (без созревания). Сыры без созревания являются скоропортящимися продуктами, сроки их реализации в основном ограничиваются 10 сутками. Именно непродолжительность срока реализации и повышенные требования к условиям

транспортирования и хранения являются факторами, сдерживающими расширение производства сыров данной группы.

Технология мягких сыров позволяет выпускать продукты повышенной биологической ценности для массового, детского, школьного, лечебно-профилактического питания. При этом при производстве мягких сыров выход готового продукта из 1 тонны сырья выше на 20-25 % по сравнению с производством твердого сыра. Это создает предпосылки снижения стоимости мягкого сыра.

Увеличение производства мягких сыров в России позволит насытить рынок относительно дешевым высококачественным продуктом с хорошими потребительскими свойствами, способными удовлетворить потребность большинства слоев населения. В то же время, высокая рентабельность производства этой группы сыров создает реальные предпосылки для предприятий в значительной степени улучшить экономическую эффективность переработки молока.

Таким образом, в связи со сложившейся ситуацией с импортными производителями в настоящее время на российском рынке наблюдается свободная ниша в отрасли производства сыров. У нашей страны имеется достаточный потенциал для обеспечения потребности населения в наиболее востребованных видах сырной продукции. Это будет способствовать созданию новых рабочих мест, повышению экономической эффективности России, а население будет обеспечено безопасным, качественным и полезным молочным продуктом. Одним из направлений ассортиментной политики в области сыродельной продукции может стать увеличение производства мягких сыров. Можно уверенно утверждать, что на текущий момент производство сыров в России является перспективным.

Список литературных источников:

1. Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания: Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 2 августа 2010 г. № 593н // Российская газета. – 2010. – № 234.
2. Официальный сайт Федеральной таможенной службы Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.customs.ru>.
3. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.gks.ru>.
4. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.mcsx.ru>.
5. Официальный сайт Института Конъюнктуры аграрного рынка Российской Федерации [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.ikar.ru>.
6. Сурай, Н. М. Направления развития ассортимента отечественных сыров и сырных продуктов / Н. М. Сурай, А. А. Майоров, И. В. Ковалева // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2015. – №2(124). – С. 159-165.
7. Официальный сайт Российского Союза предприятий молочной отрасли [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.dairyunion.ru>.
8. Официальный сайт Департамента сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Вологодской области [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.vologda-agro.ru/prodres>.
9. Баранова, Н. М. Ассортиментные стратегии, применяемые сыродельными предприятиями Алтайского края / Н. М. Баранова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2008. – №6 (44) – С. 88-91.

10. Гнездилова, А. И. Повышение конкурентоспособности молкосодержащих консервов на рынке пищевой продукции / А. И. Гнездилова, В. Н. Туваев, В. Н. Острецов // Экономические и социальные перемены. – 2012. – №5(23). – с. 107-113.

References:

1. On approval of recommendations on rational norms of food consumption that meet modern requirements of healthy eating: the order of the Ministry of Health and Social Development of the Russian Federation, August 2, 2010, no. 593n. Rossiyskaya Gazeta [Russian newspaper], 2010, no. 234. (in Russian).

2. Oficial'nyj sajt Federal'noj tamozhennoj sluzhby Rossijskoj Federacii (The official website of the Federal Customs Service of the Russian Federation) Available at: <http://www.customs.ru>.

3. Oficial'nyj sajt Federal'noj sluzhby gosudarstvennoj statistiki Rossijskoj Federacii (The official website of the Federal Service of State Statistics of the Russian Federation) Available at: <http://www.gks.ru>.

4. Oficial'nyj sajt Ministerstva sel'skogo hozjajstva Rossijskoj Federacii (The official website of the Ministry of Agriculture of the Russian Federation) Available at: <http://www.mcx.ru>.

5. Oficial'nyj sajt Instituta Konjunktury agrarnogo rynka Rossijskoj Federacii (The official website of the Institute of the Agricultural Market Studies of the Russian Federation) Available at: <http://www.ikar.ru>.

6. Surai N. M. Directions of developing assortment of domestic cheeses and non-milk fat products. Vestnik Altayskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta [Proc. of the Bulletin of the Altai State Agrarian University], 2015, no. 2 (124), pp. 159-165.

7. Oficial'nyj sajt Rossijskogo Sojuza predpriyatij molochnoj otrasli (The official website of the Russian Union of Dairy Industry Enterprises) Available at: <http://www.dairyunion.ru>.

8. Oficial'nyj sajt Departamenta sel'skogo hozjajstva i prodovol'stvennyh resursov Vologodskoj oblasti (The official website of the Department of Agriculture and Food Resources of the Vologda region) Available at: <http://www.vologda-agro.ru/prodres>.

9. Baranova N. M. Assortment strategies used by cheese-making enterprises of the Altai territory. Vestnik Altayskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta [Proc. of the Bulletin of the Altai State Agrarian University], 2008, no. 6 (44), pp. 88-91.

10. Gnezdilova A. I. Increasing the competitiveness of milk-containing canned food on the market of food products. Ekonomicheskie i sotsial'nye peremeny [Economic and social changes], 2012, no. 5 (23), pp. 107-113. (in Russian).

State and prospects of cheese production in Russia

Kuzina Elena Yur'evna, a graduate student of the Economics and Management Chair

e-mail: elena.vologda@mail.ru

The Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education the Vereshchagin State Dairy Farming Academy of Vologda

Ostretsov Vladimir Nikolaevich, Doctor of Science (Economics), Professor of the Economics and Management Chair

e-mail: lugovaya22@mail.ru

The Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education the Vereshchagin State Dairy Farming Academy of Vologda

Abstract: The article presents the importance of cheese in the diet of the population, analyzes the present-day situation and opportunities in the Russian market and offers the prospects of cheese production.

Keywords: cheese production; cheese consumption; cheese market; import and export of cheese; cheese makers.