

ДМИТРИЙ КРАСНОВОДСКИЙ

# БИЗНЕС-ПЛАН

---

ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
КОЛБАСЫ



12+

Дмитрий Красноводский

**Бизнес-план.**

**Изготовление колбасы**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

## **Красноводский Д. С.**

Бизнес-план. Изготовление колбасы / Д. С. Красноводский —  
«ЛитРес: Самиздат», 2020

В книге рассказывается о том, как организовать бизнес по производству колбасы. Чтобы было легче соотнести собственные возможности с ожиданиями от вложений денег в производство колбасной продукции, следует для начала познакомиться с основными ключевыми моментами. Данный бизнес-план охватывает практически все самые основные этапы развития компании в современных условиях рыночной экономики, объёмы финансовых затрат, сроки исполнения, кадровые вопросы, возможные риски, предполагаемые доходы, расчётное время окупаемости и т.д.

# Содержание

Введение	5
Ключевые этапы организации своего дела по изготовлению колбасы	7
Выбор помещения для колбасного производства	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

## Введение

Выбирая тот или иной вид для нового бизнеса, как правило, организацию производства всеми любимой колбаски почему-то многие обходят стороной. Обычно это связано с распространенным стереотипом о том, что технология там сложная, а для изготовления продукции надлежащего качества непременно следует иметь свой мясокомбинат и в домашних условиях такой бизнес лучше не начинать. Мнение это является совершенно ошибочным, а вот спрос на колбасу продолжает быть устойчиво-высоким. Причем активно потребляется любые ее разновидности – варенная и копченая, вареная и сырокопченая, из птичьего мяса и из ливера, и так далее.

Перед тем, как составлять примерный список всех вложений и необходимых расходов, крайне важно определиться с тем, насколько масштабным будет новый бизнес. То есть, будет ли это цех по производству колбасы в надомных условиях или в арендованном помещении, который придется организовывать с нуля, или это будет приобретение уже готового дела.



Чтобы было легче соотнести собственные возможности с ожиданиями от вложений денег в производство колбасной продукции, следует для начала познакомиться со следующими моментами:

- *ознакомиться с технологическим процессом;*
- *изучить специфику каждого этапа производства;*
- *выбрать оборудование для производства колбасы.*

Перед тем, как читать дальше, следует выделить из всех существующих видов колбасы один ее вид – домашнюю. Дело в том, что ее технология приготовления потребует специально подготовленного цеха, а реализация этого вида происходит быстрее, чем у других разновидностей колбас. Соответственно, если качество продукции будет на надлежащем уровне, то это может быть хорошей идеей для старта в домашних условиях и позволит молодому предприя-

тию / предпринимателю относительно легко гарантировать себе место на прилавках магазинов и супермаркетов.



Также нужно иметь в виду, что логическим расширением бизнеса по производству колбасы станет открытие розничных точек или даже целой их сети, что поможет сбывать собственную продукцию и зарабатывать на сопутствующих товарах.

## **Ключевые этапы организации своего дела по изготовлению колбасы**

Ниже сделан обзор четырех основных этапов, которые необходимо пройти, чтобы заработал цех, где будет производиться на свет колбасная продукция.

## **Выбор помещения для колбасного производства**

В отличие от многих других видов бизнеса, к выбору помещения для изготовления колбасной продукции следует подойти со всей серьезностью, в особенности, если планируется наладить весь процесс в домашних условиях. От того, насколько удачным будет этот первый этап, во многом зависит дальнейшая судьба этого бизнеса. В идеале, конечно, арендовать помещение, где уже происходило производство колбас или, если есть необходимое финансирование, построить его самому.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.