

ДМИТРИЙ КРАСНОВОДСКИЙ

БИЗНЕС-ПЛАН

ИЗГОТОВЛЕНИЕ
КОЛБАСЫ



12+

Дмитрий Сергеевич Красноводский

Бизнес-план.

Изготовление колбасы

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51831508

SelfPub; 2020

Аннотация

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	4
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 домашних 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. Соот-

ветственно, если качество продукции будет на надлежащем уровне, то это может быть хорошей идеей для старта в домашних условиях и позволит молодому предприятию / 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.