**Приглашаю финансового партнёра к участию в создании цеха по натуральному копчению эко-продукции (рыба, мясо, сало, колбасы, дичь), который будет расположен на территории Россошанского района Воронежской области.**

**Сумма инвестиции 600 000 рублей под 40 % годовых, срок инвестиционного периода 1 год.**

**Цель проекта**

**1. Организация предприятия по натуральному копчению экологически-чистой продукции и ее реализации.**

**Краткое резюме проекта**

**На собственном земельном участке будет построено теплое помещение площадью до 80 кв.м. с необходимыми технологическими отделениями:**

**• Коптильное отделение, где будут установлены: o два шкафа для копчения рыбы; o один шкаф для копчения мяса;**

**• отделение для подготовки исходной продукции к копчению: обработка, посол и маринование;**

**• отделение для проветривания и упаковки копченой продукции;**

**• отделение для хранения готовой продукции. Коптильные шкафы будут построены из вагонки осины и липы 1 категории, подведено электричество и установлено коптильное оборудование.**

**При строительстве технологических помещений будут учтены все требования, предъявляемые к помещениям для производства продуктов питания, а также требования природоохранного законодательства.**

**Вместимость каждого коптильного шкафа составит 40 кг, соответственно трех шкафов 120 кг.**

**Способы натурального копчения Копчение будет производиться холодным и горячим способом с помощью дымогенератора с использованием стружки чистых пород древесины: дуб, ольха, бук и так далее в соответствии с рецептом и пожеланиями заказчика.**

**Вся продукция будет производиться на основе существующих проверенных рецептов, ГОСТов и ТУ.**

**Копчение на основе дымогенератора позволяет коптить рыбу и мясо круглосуточно, не нарушая действующее законодательство в части распространения выбросов дыма в окружающую среду.**

**Самый главный фактор, который является нашим конкурентным преимуществом – мы не используем в производстве нашей продукции никакие химические добавки, а копчение будет производиться только на натуральной щепе различных пород древесины, содержащей минимальное количество смолы.**

**Длительность процессов копчения:**

**• копчение рыбы длится от 6 до 12 часов,**

**• копчение мяса, колбас, сала, рёбрышек, индейки, утки занимает от 8 до 16 часов,**

**• копчение сыра, яиц занимает до 2 до 5 часов.**

**Время, необходимое для качественного копчения продукции зависит от рецепта и способа копчения.**

**Закупка продукции Свежая рыба, мясо, дичь будет закупаться у местных фермеров и производителей с доставкой к месту производства.**

**Также большая часть продукции будет выращиваться в собственном подсобном хозяйстве.**

**Продукция для копчения:**

**• Свежая речная рыба: лещ, сазан, карп, щука, карась, плотва, щука;**

**• Морская рыба мороженая: скумбрия, сельдь, камбала, минтай, кета, семга;**

**• Говядина, свинина, баранина;**

**• Утка, курица, индюшка, дичь;**

**• Свежеприготовленные сыры, перепелиные яйца, орехи.**

**Перечень производимой продукции:**

**1. Сало;**

**2. Корейка;**

**3. Рулеты;**

**4. Колбасы;**

**5. Свиные ребрышки;**

**6. Утка;**

**7. Курица;**

**8. Гусь;**

**9. Кролик;**

**10. Рыба холодного копчения;**

**11. Рыба горячего копчения;**

**12. Козий сыр копченый;**

**13. Перепелиные яйца,**

**14. Лесной орех;**

**15. Индивидуальные заказы на копчение различной продукции заказчика.**

**Весь перечень продукции указать не представляется возможным, так как ассортимент будет подстраиваться под потребности покупателей, а также производиться по индивидуальному заказу.**

**Реализация готовой продукции Поставка готовой продукции будет осуществляться в магазины, на фермерские рынки, в пивные бары и рестораны по месту производства - в близлежащих районах Воронежской области, а также в город Воронеж и под заказы в Москву и Московскую область. На Фермерский Рынок на Мытищинской Ярмарке продукция будет поставляться каждые три дня.**

**Копченая деликатесная продукция холодного копчения имеет еще одно важное преимущество – это увеличенные сроки хранения такой продукции, что гарантирует ее реализацию.**

**Продукция холодного копчения хранится до 60 суток, балычные изделия до 45 суток.**

**И только продукция горячего копчения имеет срок хранения до 3 суток, но она будет производиться в небольшом объеме для местного рынка и для поставок на Ярмарку.**

**Расчет прибыли в год Прибыль от реализации продукции составит 80 рублей с килограмма уже за вычетом всех затрат на производство.**

**В сутки будет производиться 120 килограмм различной копченой продукции в течение 24 дней в месяц (6 дней уборка-чистка коптильни). 120 х 80= 9 600 рублей прибыли в сутки, 9 600 х 24 дня = 230 400 рублей в месяц, 12 месяцев х 230 400 рублей = 2 764 800 рублей.**

**Итого расчетная прибыль составит 2 764 800 рублей в год.**

**Вывод Бизнес на копчении – это интересная и прибыльная ниша.**

**Копченые продукты (мясо, сало, рыба и птица) пользуются хорошим спросом. Приготовленные по проверенным рецептам, они всегда востребованы покупателями с разным уровнем дохода.**

**Достаточно высокая наценка при сравнительно малых начальных затратах на организацию производства делают бизнес по натуральному копчению мяса и рыбы актуальным не только для крупных предпринимателей, но и для всех, кто стремится к дополнительному доходу.**

**Вложение инвестиционных средств является без рисковым, так как производство копченых продуктов питания всегда востребованных у покупателей дает высокую прибыль.**

**Инвестиционная политика для полного ввода в эксплуатацию коптильни и дальнейшее развитие бизнеса необходима сумма в размере 600 000 рублей сроком на 1 год.**

**Предлагаю два варианта сотрудничества:**

**1. Инвестор-партнер вкладывает 600 000 рублей и принимает участие в рабочем процессе, в каком именно виде будет это участие – будем обговаривать при индивидуальной встрече. В таком варианте прибыль будет распределяться как 50% на 50%.**

**2. Инвестор вкладывает 600 000 рублей и получает инвестиционную прибыль по истечении 1 года в размере 40%, то есть 240 000 рублей.**

**Выплаты инвестиционной прибыли будет производиться поквартально, общая сумма за год составит 840 000 рублей от вложенной суммы 600 000 рублей.**

**С момента получения инвестиций коптильня принесет валовую прибыль в размере 2 764 800 рублей, что позволит предприятию рассчитаться с инвестором и продолжить самостоятельную работу.**

**С любовью к своему делу, Елена Николаевна Наумович.**

**По вопросам инвестиций просим Вас писать на**

**электронную почту**: **kfx-pomeste@mail.ru**

**Наши ссылки на группы:**

**https://ok.ru/klubnikasadovaja**

**https://ok.ru/sekretkopchenija**