Сертификация и производство молочной продукции

Даже в такой населенной сфере, как изготовление кисломолочных продуктов, можно построить успешный бизнес. Достаточно производить уникальный товар и грамотно продвигать его на рынке. Безусловно это делать проще, если вы живете в сельской местности, имеете хозяйство и собственный скот. Уже на местном уровне есть возможность развернуться.

В любом случаем вам понадобится оформить ИП: для этого потребуется 3 рабочих дня. Важнейшим этапом станет и разработка бизнес-плана, задающего темп будущему делу. В нем должны отражаться:

* ассортимент;
* оборудование;
* помещение и персонал;
* подробно расписанные статьи затрат;
* стратегия продвижения.

При разработке бизнес-плана учитывается все: от названия будущего бренда до заработной платы рабочего. Учитывайте начальные затраты и ежемесячные. Тогда появится возможность продумать производственную линию. После этого останется закупить оборудование, арендовать помещение, нанять персонал и действовать.

Существует два подхода к старту молочного бизнеса в России:

* покупка готового предприятия;
* создание собственного завода.

Первый вариант устраивает тех, кто не желает покупать новое дорогое оборудование, искать помещения с выгодным местом, нанимать людей. Обычно готовый бизнес требует определенных вложений, модернизации, ремонтных работ. Оптимальна покупка у владельца, который обанкротился. Но бывает, что заводы продают из-за серьезных проблем, неполадок, нерабочей техники, невыгодных вложений. Поэтому всегда просчитывайте возможные риски.

Заняться предпринимательством вы сможете лично или с привлечением партнера. Предприимчивые деловые люди часто привлекают инвесторов, если проект обещает быть выгодным. Также инвестор может поставить условие собственного участия в производственных делах. Это обычно ведет к разногласиям. Лучше, если у вас будет собственное дело со стартовым капиталом около 9 млн. руб.

Оборудование для производства

Есть два варианта:

* покупка отдельной техники, под конкретные производственные задачи, продукцию;
* приобретение модульного молочного завода.

Второй вариант удобен: это полноценный мини-завод, состоящий из складского, лабораторного, бытового модулей. На нем можно перерабатывать 2 тысячи л молока одновременно. Продуманная технологическая схема позволяет получать разные продукты: творог, сметана, кефир, ряженка, йогурт. Не придется переживать за установку оборудование, т. к. все поставляется изготовителем в готовом виде. В качестве приложения предлагается профессионально разработанный бизнес-план. Остается только приступить к его реализации.

Если вы хотите исключительно свое производство – задумайтесь о покупке техники отдельно. Потребуется оборудование, обеспечивающее охлаждение и приемку молока. Также требуется система пастеризации, используются гомогенизаторы. Обязателен специальный резервуар для закваски. Не забывайте про упаковку: этот процесс должен быть автоматизирован. Понадобятся сепараторы, насосы, конвейер и другая вспомогательная техника.

Дополнительное оборудование должно покупаться вовремя. Специальные агрегаты для производства мороженого желательно закупать ближе к лету – когда появляется повышенный спрос на продукт.

Не забывайте о компьютерах и других технических устройствах, без которых невозможно производство, полноценное ведение бизнеса. Они должны работать исправно, чтобы не тормозить процесс работы.

Технология производства

Главным условием успешной работы вашего молокозавода будет соответствие технологическим требованиям при изготовлении молочных продуктов. Процесс начинается с поступления сырья. Сначала нужно убедиться, что поставщик надежный. Помните, что даже самые стабильные поставщики могут допускать нарушения. Возникают проблемы при транспортировке, поэтому каждая партия молока проверяется с помощью специальных приборов. Если не выявлено нарушений – можно работать дальше.

Классический вариант производственного предприятия – когда производится комплекс продуктов: молоко, сливки, сметана и пр. Сырье поступает через насос, фильтруется и подсчитывается, после этого попадает в специальную емкость. С помощью сепарационного метода получаются сливки. Далее – они отправляются на пастеризацию, охлаждение. Используя заквашивание, получается сметана.

После того, как продукт будет готов – выполняются дозировка и упаковка. Эти процессы происходят в автоматическом режиме.

Если вы хотите производить сыр – будет немного сложнее. Требуются такие процессы, как пастеризация, нормализация, свертывание, обработка, формование, посолка, обсушка, созревание. Для каждой стадии требуется свое оборудование, что увеличивает затраты. Также требуется дополнительное сырье и его сертификация.

Здание должно соответствовать принятым санитарным нормам. Оно разделяется на несколько секций:

* приемка молока;
* производственный отдел, где размещается техника;
* холодильное отделение;
* место для выгрузки продукции;
* комнаты, кабинеты для персонала;
* бытовое помещение;
* лаборатория;
* отделение для инвентаря.

Обязательно продумывается внутренняя логистика, чтобы рабочие не мешали друг другу в производственном процессе. Поэтому даже маленький завод требует больших затрат. Но они окупаются за счет востребованности продукта. Если качество товара будет достойным, а продукция вкусной — бизнес станет прибыльным даже в условиях высокой конкуренции.

Персонал

Организацию работы разберем на примере небольшого предприятия с минимальными требованиями. Производственный процесс должен быть постоянным, поэтому желательно работать 24/7. Чтобы справиться с задачей, потребуется 3 смены, на каждой минимум по 3 человека. Это мастер + двое рабочих. Также нанимаются лаборанты, технолог.

К набору персонала необходимо относиться внимательно. Желательно брать специалистов с опытом: у них уже есть нужные навыки, оформлена санитарная книжка. Если вы не сильны в технологическом процессе – с ними всегда можно посоветоваться.

Не забывайте, что это бизнес, поэтому нужно вести бухгалтерский учет. Самостоятельно это делать сложно, штатному бухгалтеру нужно платить зарплату – поэтому вы можете сэкономить, обратившись к фирме, предлагающей бухгалтерский аутсорсинг.

Если завод будет работать не круглосуточно – желательно нанять охрану. Или обратитесь в охранное агентство, установите сигнализацию.

Не забудьте заранее продумать стратегию продвижения (можно самостоятельно) и найти хорошего дизайнера, который сделает красивую этикетку для продукции.

Виды молочной продукции

Основным продуктом становится цельное молоко. Сметана с творогом не требуют установки дополнительного оборудования, поэтому у вас уже будет 3 полноценных продукта, с которыми можно выходить на рынок. Если вы приобретете сепаратор – появится возможность производить сливки.

Если интересует производство сухого молока, можно получить сухие сливки. Также это возможность заняться производством сгущенки. Данный продукт может стать востребованным, так как на рынке представлен небольшой выбор. Имея такое оборудование, вы сможете расширить сферу деятельности и производить детские смеси, сухие бульоны и другие продукты. Сухое молоко в других странах стоит в десятки раз дороже, поэтому есть вариант выйти на мировой рынок.

Заинтересовать покупателя можно оригинальными йогуртам, сырками, творожными десертами и мороженым. Десерты не являются продуктами первой необходимости, но позволяют обратить внимание на бренд, нравятся детям, что важно. А главное – вся кисломолочная продукция полезна, а российское качество всегда ценится. В данной области пищевой промышленности важен фактор «родных» товаров, поэтому вы сможете рассчитывать на успех в своем регионе, как минимум.

Сертификация

Кисломолочная продукция в обязательном порядке должна пройти сертификацию. В противном случае ее продажа становится незаконной. Определен технический регламент для производителей, чтобы в описании продукта не было несуществующих ингредиентов. Информация на упаковке по закону должна полностью соответствовать составу. Поэтому мелкие и крупные комбинаты заранее занимаются вопросом сертификации. Первичный надзор за качеством и свойствами молока должен проводиться органами ветеринарного и сельскохозяйственного надзора. Затем речь идет о соответствии нормам готовой продукции.

С помощью процесса сертификации удается регламентировать требования к безопасности, условиям хранения и транспортировки – которые часто нарушаются при больших производственных объемах. Также контролируется маркировка. Упаковка должна соответствовать правилам: на нее наносится состав, указываются сертификат соответствия, срок хранения до и после вскрытия упаковки, требования к температуре хранения.

Сертификация является ответственной процедурой, которую нельзя доверять непроверенным компаниям. Такие предприятия должны иметь специальную государственную аккредитацию, разрешающую проводить проверки и выдавать сертификаты.

Что нужно получить на молочную продукцию - сертификат или декларация на молоко, сыры, масло?

На молочную продукцию в настоящее время как правило оформляются только декларация соответствия ТР ТС, но для дополнительного подтверждения соответствия качеству на сметану, молоко, сыры производители часто оформляют и сертификат соответствия ГОСТ, который дополнительно подтвердит качество молочной продукции уже на соответствие ГОСТу, а не ТР ТС.

Это также делается и в связи с участившимся  случаями фальсификации продукции, добавление туда пальмового масла и других ингредиентов. В настоящее время довольно много чего говорят об усилении контроля за молочной продукции, но полностью исключить пальмовое масло из сыров, сметаны невозможно, это уже индустрия, однако производитель должен четко указывать что оно есть в составе и какое его количество.

**Разберем сертификацию отдельных видов молочной продукции:**

Сертификация йогуртов

Йогурты, это кисломолочный продукт, на который как правило необходимо оформить декларацию соответствия ТР ТС, а не сертификацию.

Сертификация сыров

Сыр - это молочный продукт, соответственно на него также оформляется декларация соответствия ТР ТС, а в добровольном порядке сертификат ГОСТ Р.

Сертификат и декларацию на молоко

Молоко - это основной продукт из молочной продукции, на него оформляется как декларация, так и СГР или сертификат ГОСТ.

Сертификат и декларация на майонез

Маргарин и майонез относится к масло-жировой продукции, а это значит, что он попадает под действие технического регламента ТР ТС 024/2011. В соответствии с данным нормативным актом проведение сертификации на маргарин и майонез не предусмотрено, вместо него требуется получить декларацию соответствия ТР ТС. Как и другие молочные продукты, на маргарин дополнительно можно получить сертификат соответствия ГОСТ, это дополнительно повысит его конкурентоспособность и привлекательность.

Сертификация растительного масла

Растительное масло регулируется отдельным профильным регламентом ТР ТС 024/2011 "О безопасности масложировой продукции", в соответствии с которым на него можно получить три вида документов: декларацию, свидетельство о государственной регистрации и свидетельство о регистрации продукта нового вида.

Декларация на масло сливочное

Масло - продукт, который попадает под действие сразу нескольких регламентов. Среди них - ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 022/2011. В соответствии с этими регламентами на масло сливочное необходимо оформить декларацию соответствия, а если при производстве масла применялись генно-модифицированные составляющие, то на такой продукт также необходимо получить свидетельство о государственной регистрации.