

БОЛЬШИЕ ДЕНЬГИ ИЗ МАЛЕНЬКОГО БОБА

Столько раз упоминала об установке по производству соевого молока ..., "соевой корове" и об экономическом эффекте ее применения, что, думаю, пора рассказать об этом священном "животном", благословленным лично Патриархом всея Руси, несколько подробнее. И о выгодах, сулящих предпринимателям ее внедрением.

Представляете себе стадо из ста коров?! Именно, сто, потому что в одну смену (10 часов) единственная соевая "буренушка" дает 400 литров высокобелкового напитка, по праву сравниваемого с коровьем молоком. Так при этом она не требует ни силоса, ни сена, ни ветеринара. Ее надои не зависят и от времени года. А цена на выдаваемый продукт мало колеблется в сторону роста - главное, закупить по осени соевые бобы. Так ведь, даже при удорожании этого сырья, цена молочка будет расти совсем незаметно - посчитайте: из 2 килограммов бобов получается целых 14,5 литров молока и около 4 килограммов белкового пищевого обогатителя (окары).

Еще несколько цифр: себестоимость 1 литра соевого молока колеблется от 50 копеек до 1,25 рубля (в зависимости от региона); 1 килограмма тофу - 10,1 рубля; 1 килограмма окары - 0,67 копеек. Подчеркиваю, "себестоимость", то есть сюда уже вошли все ваши накладные расходы, включая и среднюю заработную плату оператора подобного производства. К этим выкладкам

добавим розничную цену в Москве (в Краснодарском и Ставропольском краях в феврале месяце цены были значительно ниже): молоко - 4 рубля за литр; тофу - 30 рублей за килограмм; окара - 3-4 рубля за килограмм. Даже с учетом налогов рентабельность бизнеса - 100 - 150 %.

Можно посчитать и в какую сумму обойдется организация этого молочного производства.

Ассоциация "Ассоя" продает своих "коровок" (цены на май этого года) за сто тысяч рублей. Если вы подписываете с ней специальный договор на использование ее товарного знака "Союшка" и пр., то установка обойдется и того дешевле (около 83 тысяч рублей). Одновременно с установкой вам предоставят технические условия на производство каждого продукта (ТУ) - инструкция для производителя и его контролера. Ваш специалист пройдет обучение и получит полную консультационную поддержку.

Помещение для вашей "коровки" - особый разговор. Никаких специальных требований к нему не предъявляется - электричество, водопровод и соответствие санитарно-гигиеническим нормам, - но консультанты "Социнновации" могут посоветовать, как выгоднее его снять, а то и бесплатно получить, предлагая своему району помощь в организации социально-значимого дела - поддержку малоимущим гражданам.

При организации производства будут и еще некоторые организационные моменты, как, например, получение разрешения Госсанэпиднадзора. Но и их вам объяснят специалисты и вместе с вами найдут правильные решения. Они же помогут и с дальнейшим обеспечением сырьем - соевыми бобами.

Мои коллеги, журналисты из журнала "Деньги" (Издательский дом "Коммерсантъ") подсчитали, что первоначальные вложения, даже с учетом ремонта помещения, оформлением всех документов, могут составить примерно 140 тысяч рублей.

Если начинать работать с двумя операторами (специальных навыков им не требуется) в две смены по 8 часов, в день можно "надоить" из 80 кг бобов 580 л молока. В месяц - 13 920 литров.

Если половину полученного молока вы переработаете в тофу, то на конец месяца можно считать: 6960 л молока; 1728 кг тофу; 4320 кг пищевого наполнителя окары. Средние цены на эти продукты, уже указывались - перемножьте их на полученные литры и килограммы, сложите.

Теперь подсчитаем расходы: при этом режиме ваши затраты на сырье (бобы, коагулянты для сыра, соль, сахар) составят около 13 тысяч рублей. На зарплату рабочим, аренду помещения, амортизацию установки и т.д. кладите еще около 16 тысяч. То есть, 29 тысяч, которые надо вычесть из предыдущей цифры. И в

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОТ РЕАЛИЗАЦИИ ОКАРЫ И ТВОРОГА

Зависимость прибыли от количества варок при полной реализации (творог и окара)

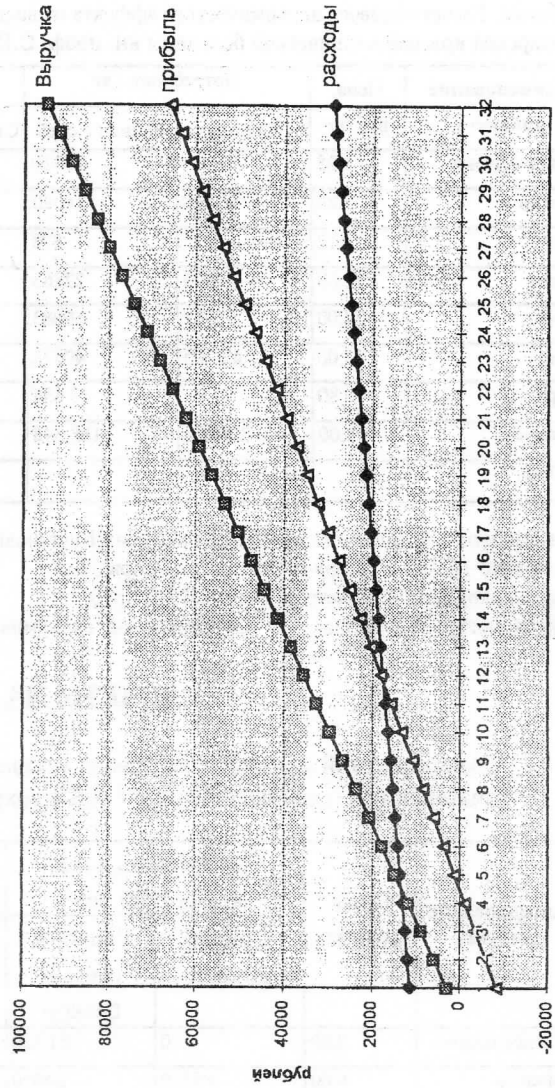
Кол-во варок в сутки	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Творога в сутки, кг	3,5	7	10,5	14	17,5	21	24,5	28	31,5	35	38,5	42	45,5	49	52,5	56	59,5	63	66,5
Окары в сутки, кг	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68	72	76
Расход сырья в месяц, руб	11317	11884	12452	13019	13586	14153	14721	15288	15855	16422	16989	17557	18124	18691	19258	19826	20393	20960	21527
Выручка в месяц, руб	2963	5925	8888	11850	14813	17775	20738	23700	26663	29625	32588	35550	38513	41475	44438	47400	50363	53325	56288
Прибыль в месяц, руб	-8355	-5959	-3584	-1189	1226	3622	6017	8412	10807	13203	15598	17993	20389	22784	25179	27574	29970	32365	34760
Прибыль в месяц, \$	-274	-195	-117	-38	40	119	197	276	354	433	511	590	668	747	826	904	983	1061	1140
Кол-во операторов	0,1	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8	0,9	1,0	1,1	1,3	1,4	1,5	1,6	1,8	1,9	2,0	2,1	2,3	2,4

Аренда помещения	р/мес	6500
Зарплата оператора	р/мес	2000
Зарплата кулинару	р/мес	2000
Транспортные расходы	р/мес	1000
Другие расходы	р/мес	1000
Электричество, вода	р/мес	0

Длительность цикла мин	30	
Рабочих дней за месяц	25	
Цена на бобы	р/кг	10
Количество бобов	кг/цикл	2,2
Число кулинарув	1	
Норма варок на одного оператора	8	
Выход молока	л/цикл	14
Выход окары	кг/цикл	4
Выход творога	кг/цикл	3,5
Курс доллара	р/\$	30,5

Цена реализации окары, руб/кг	6
Цена реализации творога, руб	27
Цена реализации молока, руб	8

Зависимость прибыли от числа варок



количество варок в сутки

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ ОТ ВНЕДРЕНИЯ УСТАНОВКИ "СОЕВАЯ КОРОВА" НА ПИЩЕБЛОКЕ САНАТОРИЯ ИЛИ БОЛЬНИЦЫ

Таблица. Расчет годового экономического эффекта от внедрения установки "соевая корова" на пищеблоке Краснодарской краевой клинической больницы им. проф. С.В.Очаповского (на 22.11.99 г):

Наименование продукта	Цена, руб./кг	Потребность, кг		Сумма, руб.		Отклонение, руб.
		Старый	Рацион с соей	Старый рацион	Рацион с соей	
Соевое молоко	1,28		61320	0	78490	78 490
Молоко	3,20	85410	24090	273312	77088	-196224
Тофу	6,12		878	0	5373	5373
Творог	12,00	29893	22863	358716	274 356	-84 360
Мясо	27,00	53381	50083	1 441 287	1 352241	-89 046
Рыба	14,00	42 705	40578	597 870	568092	-29 778
Окара	0,80		13 855	0	11 084	11 084
Картофель	8,00	170820	168 542	1 366 560	1348336	-18224
ИТОГО:				4 037 745	3 715060	-322 685

Внутрибольничная потребность продукции в сутки (1 установка, 1 смена):

Соевое молоко-168 л; Тофу-2,4 кг; Окара-52 кг.

Абсолютная экономия в расчете на год - 323 тыс. руб.

Срок окупаемости - 1,5 месяца. Относительная экономия - 8 %.

РАСЧЕТЫ НА 2001 год

Экономический эффект от внедрения установки ("соевая корова") на пищеблоке санатория или больницы достигает 10% с сохранением пищевой ценности рациона:

Наименование продукта	Цена, руб./кг	Потребность в год, кг (на 1000 чел)		Сумма в год, руб. (на 1000 чел)		Экономия; в год, руб.
		Старый рацион	Рацион с соевым белком	Старый рацион	Рацион с соевым белком	
Соевое молоко	2,50	0	61 320	0	153 300	-153 300
Молоко	6,00	85410	24090	512460	1445401	367920
Тофу	12,00	0	878	0	10536	-10 536
Творог	30,00	29893	22863	896 790	685 890	210900
Мясо	70,00	53 381	50083	3 736 670	3 505 810	230 860
Рыба	30,00	42705	40578	1 281 150	1 217340	63 810
Окара	0,32	0	13855	0	4434	- 4434
Картофель	6,00	170820	168542	1 024 920	1 011 252	13 668
ИТОГО:		382 209	382 209	7451 990	6 733 102	718 888

Стоимость традиционного рациона на 1000 человек на основе мясомолочных продуктов и овощей составляет:

7 452 тыс. руб. в год.

Стоимость традиционного рациона с добавлением растительного белка, из расчета 25 грамм соевого белка; в сутки на человека, составляет:

6 733 тыс. руб. в год.

Таким образом, абсолютная экономия в расчете на год составит:

719 тыс. руб.,

срок окупаемости установки -

3 месяца

относительная экономия:

10%.

УСТАНОВКА СК-20, СК-30

Установка СК-20, СК-30 соответствует требованиям ТУ 5131-001-10148844-96 и обеспечена гигиеническим сертификатом №963-17.

В ее комплект входят:

электропарогенератор мощностью 9 кВт, 220 В, 50 Гц;

размолочно-варочный аппарат (РВА) мощностью 1,1 кВт, 220 В, 50 Гц;

пресс отжимной механический;

форма для изготовления сыра тофу.

Технические характеристики:

продолжительность технологического цикла на одну варку - 20 - 30 минут;

расход бобов сои (сухих) - 1,75 - 2,0 кг на один цикл;

выход соевого молока - 14,5 л и, кроме того, пищевой соевый обогатитель (окара) - 3,5 - 4,0 кг;

выход сыра тофу (соевый творог) из 14,5 л молока - 3,0 - 3,5 кг;

температура варки молока - 105 - 110 градусов Цельсия.

Установка обслуживается одним оператором.

Площадь, требуемая для работы этой установки, включая все нестандартное оборудование, - 14 - 17 м².

Энергообеспечение установки:

энергия 220 В, 50 Гц, установленная мощность - 10,1 кВт;

водоснабжение от системы городского водопровода с давлением в сети не менее 2 кгс/см².

В стоимость установки входит стажировка оператора и 50 кг сои (бобов).

итоге - за месяц вы имеете 63,6 тысячи рублей.

Опыт показал, что у рачительного хозяина соевая корова окупает себя за два месяца (она не нуждается в отдыхе и работать может круглосуточно - лишь небольшие технические перерывы). Причем, продажа продукции одной - трех "соевых коров" не требует практически никакой рекламной поддержки - был бы торговый агент (или менеджер по продажам) хороший.

Дотошные журналисты из "Денег" собрали интересную информацию и о потенциальных потребителях соевой продукции - в России не менее 60 - 80 миллионов человек не откажутся стать покупателями такой пищи (и это притом, что соевой промышленности, как таковой, пока в стране нет - не грозит пока конкуренция). Среди этих миллионов -

люди, живущие за чертой бедности или с очень низкими доходами - по данным Мирового банка их в России не менее 40%, около 60 млн. человек.

Очень рады соевым продуктам будут и те, кто не ест (или частично не ест) животную пищу по религиозным или этическим соображениям.

Россия - страна православная, и многие сегодня чтут православные посты и постные дни (среда и пятница), а это - 246 дней в году, и их (частично или полностью) соблюдает около 23 млн. человек. Не употребляют в пищу животные продукты и вегетарианцы - их около 1,5 миллионов человек. Третья группа людей, которые непременно будут покупать продукты из сои - те, кто считает (и будет считать) их полезными для здоровья и кому она просто необходи-

ма по медицинским показаниям - об этом несколько предыдущих очерков. Здесь огромное количество потенциальных покупателей (по данным из того же источника): 25 - 35% населения страны страдают сердечно-сосудистыми заболеваниями; 10% - сахарным диабетом; 4 - 8% - аллергией на животные белки (никак не менее 40 % населения). А, если к этому добавить заболевания желудочно-кишечного тракта, печени, желчного пузыря, поджелудочной железы и почек? Потенциальный рынок огромен. Подтверждением этому служит и опыт "Ассои". Только в своих фирменных магазинах "Союшка" ежедневно она продает более 17 тонн соевого молока и 6 тонн тофу и окары.

Т. Александрова.