В этом вам поможет Региональный центр инжиниринга - специалисты проконсультируют по вопросам технического

управления производством, подскажут, как снизить себестоимость продукции и какое оборудование необходимо, помогут в монтажных и пусконаладочных работах, эксплуатации оборудования и обучении персонала

⠀Основные шаги по запуску бизнеса полуфабрикатов:

1. Регистрация формы собственности - ИП или ООО - в налоговой службе и статистических органах;

2.  Получение сертификатов соответствия;

3. Получение маркировки на продукцию;

4. Поиск помещения под цех в соответствии с санитарными нормами и правилами, установленными законом;

5. Выбор технологий производства и утверждение ассортимента продукции - лучше начать с простых котлеты, фарша и сосисок;

6. Закупка и запуск оборудования;

7. Набор персонала - на начальном этапе небходимы технолог, менеджер по продажам, водитель;

8. Поиск точек сбыта готовой продукции.

⠀

На каждом из этих этапов к работе может подключиться Региональный центр инжиниринга. Причем часть услуг можно получить совершенно бесплатно, часть - с минимальным софинансированием.

⠀

А воспользоваться подробной консультацией можно по тел.8-800-30-30-123

✉️[rci@msp03.ru](mailto:rci@msp03.ru)