|  |
| --- |
|  |
| БИЗНЕС-ПЛАН Организация производства замороженных полуфабрикатов в п. ХХХ ХХХ района Республики Саха (Якутия) |

Разработчик: ИП Божевольная З.А. по заказу ГАУ РС(Я) «Центр Мой бизнес», г. Якутск

СОДЕРЖАНИЕ

[1. Резюме проекта 3](#_Toc18868905)

[2. Описание продукции 5](#_Toc18868906)

[*2.1.* Характеристика и назначения, основные преимущества 5](#_Toc18868907)

[2.2. Характеристика потенциальных потребителей, каналы сбыта 6](#_Toc18868908)

[3. Организационный план 7](#_Toc18868909)

[3.1. График реализации проекта 7](#_Toc18868910)

[3.2. Перечень разрешительной документации 8](#_Toc18868911)

[3.3. Кадровое обеспечение проекта 8](#_Toc18868912)

[4. Производственный план 10](#_Toc18868913)

[4.1. Характеристика основного производственного процесса 10](#_Toc18868914)

[4.2. Описание производственной площадки 11](#_Toc18868915)

[4.3. Потребность и условия поставки сырья и материалов, поставщики 11](#_Toc18868916)

[4.4. Потребность и условия поставки основного вспомогательного оборудования, поставщики 13](#_Toc18868917)

[4.5. Планируемая программа производства 13](#_Toc18868918)

[4.6. Требования к контролю качества 15](#_Toc18868919)

[4.7. Текущие расходы, расчет себестоимости 16](#_Toc18868920)

[4.8. Экологические вопросы производства 20](#_Toc18868921)

[5. Финансовый план 20](#_Toc18868922)

[5.1. Налоговое окружение проекта 20](#_Toc18868923)

[5.2. Варианты источников финансирования 20](#_Toc18868924)

[5.3. Объемы инвестиций 21](#_Toc18868925)

[5.4. График погашения заемных средств 22](#_Toc18868926)

[5.5. Отчет о прибылях и убытках 23](#_Toc18868927)

[5.6. Отчет о движении денежных средств 23](#_Toc18868928)

[5.7. Расчет точки безубыточности 23](#_Toc18868929)

[5.8. Основные экономические показатели 24](#_Toc18868930)

[6. Оценка проектных рисков, меры по их снижению 24](#_Toc18868931)

[ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ 26](#_Toc18868932)

## Резюме проекта

*Наименование проекта.*

Организация производства замороженных полуфабрикатов в п. ХХХ ХХХ района Республики Саха (Якутия)

*Актуальность проекта*.

Замороженные полуфабрикаты являются одними из наиболее востребованных продуктов питания населения Республики Саха (Якутия) – хотя бы один раз в году их покупает 90% семей. В потребительской корзине среднего жителя присутствует два-три вида продукта мучных замороженных продуктов, преимущественно, это пельмени, блинчики и вареники. Привозные замороженные полуфабрикаты характеризуются высокой стоимостью и не всегда высоким качеством.

*Организационно-правовая форма и вид деятельности.*

Для создания производства замороженных полуфабрикатов в равной степени подойдет форма индивидуального предпринимательства (ИП) или общества с ограниченной ответственностью. Регистрация в качестве ИП целесообразна, если предполагается: единоличное управление, незначительный штат персонала (до 10 человек), относительно малые объемы производства. Организацию деятельности в форме юридического лица целесообразно осуществлять, если предполагается участие в деятельности нескольких владельцев, привлечение банковских кредитов, значительные расходы в капитальное строительство, значительный штат персонала.

В настоящем проекте планируется регистрация в статусе индивидуального предпринимателя.

Вид деятельности по ОКВЭД2: 10.13 «Производство продукции из мяса убойных животных и мяса птицы»; 10.31 «Переработка и консервирование картофеля»; 10.31 «Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей»; 10.72.4 «Производство замороженных хлебобулочных полуфабрикатов».

*Суть проекта.*

Настоящий проект рассматривает создание предприятия по выпуску замороженных полуфабрикатов в п. ХХХ ХХХ района.

*Сроки и этапы реализации проекта.*

Жизненный цикл проекта рассчитан на пять лет (период заемного финансирования) и включает в себя два этапа: подготовительный и эксплуатационный. Запуск производства запланирован с четвертого месяца от начала привлечения инвестиций в проект.

*Бюджет проекта (финансовые ресурсы, необходимые для осуществления проекта)*.

Создание производства полуфабрикатов на арендуемых площадях потребует инвестиций в сумме 5 000 тыс. руб., из них: 1 372 тыс. руб. – на приобретение и доставку оборудования, 2 500 тыс. руб. – на приобретение транспорта, 1 128 тыс. руб. – на формирование первоначального оборотного капитала.

*Схема финансирования.*

В качестве проектной схемы финансирования может быть выбрано: бюджетное кредитование в Фонде развития предпринимательства Республики Саха (Якутия), лизинг в Региональной лизинговой компании Республики Саха (Якутия), банковское кредитование по программе поддержки субъектов МСП или смешанная форма, включающая в себя сочетание указанных источников, а также собственных и привлеченных средств (грантов, субсидий).

В настоящем проекте рассмотрено заемное финансирование.

*Оценка социально-экономической эффективности проекта.*

Реализация проекта предполагает: развитие местного производства; снабжение локального рынка замороженными полуфабрикатами в объеме не менее 28 млн. руб. ежегодно, улучшение качества жизни сельского населения, развитие смежных отраслей экономики ХХХ района, рост валовых налоговых отчислений в бюджет в сумме 4 789 тыс. руб. за период жизни проекта, создание новых рабочих мест – 9.

Экономическая эффективность проекта характеризуется следующими показателями: чистый дисконтированный доход (NPV) – 33 123 тыс. руб., индекс доходности (PI) – 7,6, внутренняя норма дисконта (IRR) – 134%, дисконтированный период окупаемости (DPP) – 10 месяцев.

## 

## 2. Описание продукции

# 2.1. Характеристика и назначения, основные преимущества

Основным продуктом проекта являются замороженные полуфабрикаты. Полуфабрикаты представляют собой продукты, предварительно подготовленные к кулинарной обработке.

Сегментирование рынка замороженных полуфабрикатов выделяет:

1 сегмент – пельмени, вареники;

2 сегмент – мясные полуфабрикаты (котлеты, бифштексы, палочки, наггетсы, фарш);

3 сегмент – блинчики выпечка, тесто, пицца;

4 сегмент – замороженные овощи, рыба, морепродукты;

5 сегмент – готовые обеды.

Инициатор проекта планирует позиционировать себя одновременно в первых трех сегментах: первый, второй и третий.

Ассортимент продукции проекта будет представлен следующими видами:

1. Мясные полуфабрикаты. Ассортимент данной товарной группы будет представлен следующими видами продукции:

1.1. Котлетные изделия в ассортименте: котлеты, биточки, фрикадельки, фарш и другие продукты переработки.

1.2. Голубцы и перцы фаршированные.

1.3. Суповой набор.

1. Пельмени, пельменные изделия и вареники. Ассортимент данной товарной группы будет представлен следующими видами:

2.1. Пельмени и пельменные изделия в ассортименте: хинкали, манты, равиоли.

2.2. Вареники в ассортименте: с капустой, с творогом, с ягодой.

3. Блинчики фаршированные. Ассортимент данной товарной группы будет представлен следующими видами продукции: блинчики с начинкой из фарша и риса, из творога, из ягод.

Продукция проекта будет обладать характеристиками, обеспечивающими ее конкурентоспособность, в частности:

1. Высокий уровень вкусовых качеств. Продукция проекта будет производиться только из натуральных продуктов, без соевых и прочих добавок строго в соответствии с требованиями ГОСТ. В производстве планируется использовать местное сырье.

2. Привлекательность упаковки. Планируется разработать собственный дизайн упаковочных материалов, что будет выгодно отличать полуфабрикаты инициатора проекта от остальной продукции местного производства.

3. Доступная цена. Использование в работы автоматизированного оборудования позволит снизить расходы на производство продукции.

# 2.2. Характеристика потенциальных потребителей, каналы сбыта

Целевую аудиторию проекта образуют потребители локального рынка, а также рынка близлежащих районов. Потенциальная клиентская база для настоящего проекта весьма обширна.

Практика показывает, что основным способом продажи полуфабрикатов являются розничные продажи (78%), из которых более половины приходится на долю розничных магазинов небольшого формата (51%). Около 21% приходится на долю прилавочных магазинов, 17% – на долю рынков, 11% - мини- и супермаркетов. 10% продукции реализуется через предприятия оптовой торговли и 12% - через предприятия HoReCa.

Основным направлением сбыта продукции проекта будет являться организация торговли через посредников розничного звена (магазины, лавки, рынки). Также планируется установить долгосрочное сотрудничество с предприятиями общественного питания (кафе и рестораны), наладить сотрудничество с дистрибьюторскими компаниями (которые специализируются на самостоятельной доставке продукции) и оптовыми базами.

Регулярное осуществление рекламных кампаний будет способствовать узнаванию продукции и изучению ее основных преимуществ. Основные инструменты рекламы: контекстная реклама в социальных сетях, участие в выставках, распространение буклетов и листовок.

## 3. Организационный план

# 3.1. График реализации проекта

Жизненный цикл проекта равен пяти годам, что соответствует сроку заимствования средств, условно представлен тремя основными этапами:

1. Подготовительный этап. Основные мероприятия этапа:

а) поиск источников финансирования проекта;

б) поиск помещения;

в) подбор оборудования, составление плана его размещения;

2. Инвестиционный этап. Основные мероприятия этапа:

а) привлечение инвестиционных ресурсов в проект;

б) поставка и монтаж оборудования;

в) получение разрешительных документов;

г) формирования оборотных активов для начала производства;

д) наем персонала.

3. Эксплуатационный этап. На данном этапе осуществляется операционная деятельность в пределах плановых финансовых показателей. Проводится текущий мониторинг результатов, формирование пула постоянных клиентов из числа торговых предприятий и организаций общественного питания, отработка рецептур, исследование вкусовых предпочтений посетителей, вносятся необходимые корректировки.

# 3.2. Перечень разрешительной документации

Перечень обязательной разрешительной документации на открытие производства замороженных полуфабрикатов:

1) правоустанавливающие документы для юридического лица (ООО) или индивидуального предпринимателя.

2) разрешительная документация экологических надзорных служб: разрешение на вид деятельности от Роспотребнадзора, сертификаты качества на помещение, производство, оборудование;

3) правоустанавливающие документы на производственное помещение и/или торговые точки;

4) документация по пожарной безопасности;

5) договоры на обслуживание, необходимые для функционирования производства.

Обязательно наличие у всех сотрудников медицинских книжек, подтверждающих их полное соответствие установленным требованиям санитарной безопасности.

# 3.3. Кадровое обеспечение проекта

Персонал проекта включает следующих сотрудников и работников по профессиональным группам:

1. Административно-управленческий персонал.

Основные руководящие функции и организационную работу будет выполнять руководитель предприятия. Для ведения бухгалтерского учета и сдачи отчетности планируется пользоваться услугами бухгалтера по договору аутсорсинга.

1. Производственный персонал.

Производственный персонал будет представлен следующими работниками:

1) технолог–управляющий производством. Должностные обязанности: руководство технологическим процессом, планом внедрения новых технологий, контроль за качеством и соблюдением технологии приготовления полуфабрикатов. Основные требования: высшее или среднее специальное образование, стаж работы в общепите не менее года.

2) специалисты по производству продукции. Должностные обязанности: производство полуфабрикатов. Основным требованиям: профессиональное образование; знание рецептур и технологий производства замороженных полуфабрикатов; знание характеристики сырья, его свойств, применения, условий и сроков хранения; знание принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования.

3) разнорабочий. Должностные инструкции: уборка помещений, перемещение грузов, подсобные работы. Требования: дисциплинированность, ответственность, активность. Разнорабочий будет выполнять функции грузчика, уборщика, выполнять иную работу.

1. Вспомогательный персонал.

Вспомогательный персонал будет представлен водителем, привлекаемым для транспортировки сырья и готовой продукции. Должностные обязанности: перевозка грузов, оформление документации по приему и сдаче грузов, контроль за погрузкой/разгрузкой товара, обеспечение сохранности груза. Основные требования: знание порядка приема и сдачи грузов, условий перевозки и хранения грузов, опыт работы – не менее года, водительские права категории В, С.

Штатное расписание персонала проекта приведено в таблице 3-1.

Таблица 3-1. Штатное расписание персонала проекта

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Оплата труда в месяц, руб. | Число работников, ед. |
| Руководитель | 50 000 | 1 |
| Бухгалтер (аутсорсинг) | 3 000 | 1 |
| Технолог-управляющий производством | 45 000 | 1 |
| Специалист по производству продукции | 40 000 | 4 |
| Разнорабочий | 30 000 | 1 |
| Водитель | 35 000 | 1 |
| Итого | х | 9 |

## 4. Производственный план

# 4.1. Характеристика основного производственного процесса

*Мясные полуфабрикаты*

Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов состоит из следующих основных операций: разделка, обвалка и жиловка мяса; измельчение мяса; подготовка дополнительного сырья; составление фарша; формование; упаковка; охлаждение и замораживание.

## 

*Пельмени и вареники*

Технологический процесс производства пельменей и вареников состоит из следующих основных операций: обвалка и жиловка туш, подача сырья в производство, производство фарша и теста, производство готовых изделий с использованием пельменного аппарата, заморозка и хранение готовых изделий.

*Блинчики фаршированные*

Технологический процесс производства блинчиков с начинкой состоит следующих основных операций: приготовление блинного листа, приготовление начинки, формовка блинчиков, заморозка.

# 4.2. Описание производственной площадки

Расположение производственного помещения целесообразно выбирать по принципу минимизации расходов на аренду с учетом близости к потенциальным поставщикам сырья и дистрибьюторам.

Здание производственного цеха может быть либо готовое, либо самостоятельной постройки. И в том, и в другом случае помещение должно отвечать требованиям СЭС и нормам пожарной безопасности.

Стоит обратить внимание на следующие основные требования:

1. размер комнат и высота потолков должны иметь определенный метраж;
2. не подходят для организации производства подвальные и жилые помещения, помещения, где отсутствует возможность подключения к инженерным сетям (канализация, вода, электроэнергия);
3. помещение должно находиться на расстоянии не менее 50 м от ближайших жилых строений;
4. площадь помещения не может быть менее 100 кв. м;
5. помимо производственных площадей, где размещается основное оборудование, необходимо наличие комнаты хранения сырья, комнаты для персонала, а также душевой и туалетной комнат.

В настоящем проекте предусмотрена долгосрочная аренда помещения, расположенного по адресу: п. ХХХ, улица ХХХ, строение ХХХ. Основные параметры: площадь – 120 кв. м., высота потолков – 3 м. Размер арендной платы за пользование площадями в расчетах проекта заложен в сумме 600 руб. за кв. м.

# 4.3. Потребность и условия поставки сырья и материалов, поставщики

Сырье, необходимое для производства, предприниматель будет приобретать у крестьянских фермерских хозяйств ХХХ района и близлежащих районов. Прочие ингредиенты, используемые в производстве, планируется закупать централизованно на оптовых рынках и в магазинах г. Якутска.

Удельный расход сырья по укрупненным товарным группам продукции проекта представлен в таблице 4-1.

Таблица 4-1. Удельный расход сырья на единицу продукции

| Сырье, ед. изм. | Расход на ед. | Цена, руб./ед. | Стоимость, руб. |
| --- | --- | --- | --- |
| Котлетные изделия | | | 299,0 |
| Мясо говядина, кг | 0,5 | 400 | 200,0 |
| Мясо свинина, кг | 0,2 | 450 | 90,0 |
| Хлеб, кг | 0,193 | 40 | 7,7 |
| Перец/соль, кг | 0,007 | 45 | 0,3 |
| Упаковка, шт | 1 | 1 | 1,0 |
| Голубцы / перец фаршированный | | | 208,2 |
| Мясо говядина, кг | 0,3 | 400 | 120,0 |
| Мясо свинина, кг | 0,1 | 450 | 45,0 |
| Капуста / перец, кг | 0,4 | 62,5 | 25,0 |
| Перец/соль, кг | 0,007 | 45 | 0,3 |
| Рис, кг | 0,193 | 87,5 | 16,9 |
| Упаковка, шт | 1 | 1 | 1,0 |
| Пельменные изделия | | | 207,9 |
| Мясо говядина, кг | 0,25 | 400 | 100,0 |
| Мясо свинина, кг | 0,19 | 450 | 85,5 |
| Перец/соль, кг | 0,008 | 45 | 0,4 |
| Лук репчатый, кг | 0,05 | 65 | 3,3 |
| Мука высший cорт, кг | 0,35 | 50 | 17,5 |
| Яичный порошок, кг | 0,002 | 130 | 0,3 |
| Упаковка, шт | 1 | 1 | 1,0 |
| Вареники в ассортименте | | | 45,5 |
| Начинка (картофель, капуста, творог) | 0,44 | 60 | 26,4 |
| Перец/соль, кг. | 0,008 | 45 | 0,4 |
| Мука высший сорт, кг | 0,35 | 50 | 17,5 |
| Яичный порошок, кг | 0,002 | 130 | 0,3 |
| Упаковка, шт | 1 | 1 | 1,0 |
| Блинчики с начинкой | | | 45,9 |
| Начинка (картофель, капуста, творог) | 0,44 | 60 | 26,4 |
| Перец/соль, кг. | 0,008 | 45 | 0,4 |
| Мука высший сорт, кг | 0,35 | 50 | 17,5 |
| Молоко сухое цельное, кг | 0,002 | 200 | 0,4 |
| Яичный порошок, кг | 0,002 | 130 | 0,3 |
| Упаковка, шт | 1 | 1 | 1,0 |

# 4.4. Потребность и условия поставки основного вспомогательного оборудования, поставщики

Для полной комплектации производственного объекта планируется приобретение оборудования и инвентаря, представленного в таблице 4-2.

Таблица 4-2. Перечень оборудования проекта

| Наименование оборудования | Цена, руб. за ед. | Количество | Сумма, тыс. руб. |
| --- | --- | --- | --- |
| Пельменный автомат | 150 000 | 2 | 300 |
| Шкаф холодильный | 50 000 | 3 | 150 |
| Ларь морозильный | 30 000 | 2 | 60 |
| Аппарат шоковой заморозки | 100 000 | 3 | 300 |
| Блинная станция | 60 000 | 1 | 60 |
| Мясорубка для закрутки мяса | 47 000 | 2 | 94 |
| Распиловочный аппарат | 20 000 | 1 | 20 |
| Раскаточный аппарат | 35 000 | 4 | 140 |
| Тестомес | 47 000 | 1 | 47 |
| Тестоформовочный аппарат (для кругляшков) | 150 000 | 1 | 150 |
| Фаршемес | 75 000 | 2 | 150 |
| Просеиватель муки | 30 000 | 1 | 30 |
| Куттер для мяса и овощей | 67 000 | 1 | 67 |
| Фасовочный аппарат | 120 000 | 1 | 120 |
| Напольные весы | 20 000 | 3 | 60 |
| Стол производственный | 15 000 | 5 | 75 |
| Тележка производственная | 12 000 | 3 | 36 |
| Поднос для тележки | 500 | 300 | 150 |
| Посуда и прочий инвентарь | 100 000 | 1 | 100 |
| Доставка оборудования: | | | 334 |
| Поправочный коэффициент по доставке (Кд): | | | 1,3 |
| Доставка оборудования с учетом Кд: | | | 434 |
| ИТОГО: | | | 1 372 |

Оборудование планируется закупать в г. Новосибирск (компания «ХХХ»), г. Якутск (компания «ХХХ»).

# 4.5. Планируемая программа производства

Основные характеристики организуемого производственного процесса:

1) сезонность: отсутствует;

2) режим работы цеха: односменный (8 часов);

3) эффективный фонд рабочего времени: 299 дней, шестидневная рабочая неделя (см. табл. 4-4);

Таблица 4-4. Эффективный фонд рабочего времени

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Январь | Февраль | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль | Август | Сентябрь | Октябрь | Ноябрь | Декабрь | Всего |
| Количество календарных дней | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 | 31 | 31 | 30 | 31 | 30 | 31 | 365 |
| Количество рабочих дней в периоде | 20 | 23 | 25 | 26 | 24 | 24 | 27 | 27 | 25 | 27 | 25 | 26 | 299 |

Производственный план рассчитан с учетом емкости локального рынка сбыта и производственных мощностей приобретаемого оборудования. Объемы производства и сбыта продукции в первый полный календарный год составят 69 тн, объем выручки – 28 779 тыс. руб. (см. табл. 4-5).

4-5. План производства и реализации продукции

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция | Цена за единицу, руб. | Объем производства и сбыта, кг | | Выручка, тыс. руб. | |
| сутки | в год | в день | в год |
| Котлетные изделия | 500 | 100 | 29 900 | 50 | 14 950 |
| Голубцы / перец фаршированный | 450 | 25 | 7 475 | 11 | 3 364 |
| Пельмени и пельменные изделия | 350 | 25 | 7 475 | 9 | 2 616 |
| Вареники | 300 | 25 | 7 475 | 8 | 2 243 |
| Блинчики фаршированные | 500 | 25 | 7 475 | 13 | 3 738 |
| Суповой набор | 200 | 31 | 9 344 | 6 | 1 869 |
| Всего | х | 200 | 69 144 | 96 | 28 779 |

Планируется, что темпы роста объемов производства в проектный период составят 5% в год (см. табл. 4-6).

Таблица 4-6. Плановые темпы роста объемов производства

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 год | 3 год | 4 год | 5 год |
| 5% | 5% | 5% | 5% |

# 4.6. Требования к контролю качества

Качество быстрозамороженных полуфабрикатов определяется комплексом показателей, в первую очередь, пищевой ценностью, а также органолептиче­скими и санитарно-гигиеническими показателями.

Показатели качества полуфабрикатов зависят от состава и свойств исходного сырья, соблюдения научно-обоснованных рецептур и технологий изготовления, условий и режимов их хранения, поддержания санитарно-гигиенического состояния сырья, оборудования, тары, и производственных помещений.

Соответствие продуктов стандартам и требованиям будет являться гарантией их каче­ства и безвредности. Производство полуфабрикатов регламентируется следующими актами:

1) ГОСТ «Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки»;

2) ГОСТ «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»;

3) ГОСТ «Полуфабрикаты мясные натуральные»;

4) ГОСТ и ТУ «Пельмени замороженные», «Вареники. Полуфабрикаты в тесте замороженные»;

5) ТУ «Блинчики (оболочка), блинчики с начинкой, оладьи. Полуфабрикаты охлажденные и замороженные»;

6) СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

# 4.7. Текущие расходы, расчет себестоимости

В состав текущих расходов войдут расходы, представленные ниже.

1. Материальные расходы.

Материальные расходы представлены расходами на сырье. Среднегодовые расходы на сырье составят 12 735 тыс. руб. (см. табл. 4-7).

Таблица 4-7. Расчет материальных расходов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция | Удельный расход, руб. на ед. | Объем производства и сбыта, шт. | | Материальные расходы, тыс. руб. | |
| сутки | в год | в день | в год |
| Котлетные изделия | 299,04 | 100 | 29 900 | 30 | 8 941 |
| Голубцы / перец фаршированный | 208,20 | 25 | 7 475 | 5 | 1 556 |
| Пельмени и пельменные изделия | 207,87 | 25 | 7 475 | 5 | 1 554 |
| Вареники | 45,52 | 25 | 7 475 | 1 | 340 |
| Блинчики фаршированные | 45,92 | 25 | 7 475 | 1 | 343 |
| Всего | х | 150 | 44 850 | 43 | 12 735 |

1. Расходы на фонд оплаты труда персонала проекта.

Расходы на фонд оплаты труда в год составят 5 036 тыс. руб. (см. табл. 4-8).

Таблица 4-8. Расходы на фонд оплаты труда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность | Оплата труда в месяц, руб. | Число работников, ед. | Фонд оплаты труда, тыс. руб. | ФОТ с отчислениями, тыс. руб. |
| Руководитель | 50 000 | 1 | 600 | 781 |
| Бухгалтер (аутсорсинг) | 3 000 | 1 | 36 | 36 |
| Технолог-управляющий производством | 45 000 | 1 | 540 | 703 |
| Специалист по производству продукции | 40 000 | 4 | 1920 | 2500 |
| Разнорабочий | 30 000 | 1 | 360 | 469 |
| Водитель | 35 000 | 1 | 420 | 547 |
| Итого | - | 9 | 3 876 | 1. 036 |

1. Расходы на электроэнергию.

Электроэнергия при производстве полуфабрикатов будет расходоваться на силовые нужды и в осветительных установках. Среднегодовые расходы на энергопотребление составят 248 тыс. руб. в год (табл. 4-9).

Таблица 4-9. Расчет расходов на электроэнергию

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Мощность, кВт в час | Режим работы, час в сутки | Коэффициент использования | Расход в год, кВт\*ч | Тариф, руб. за кВт | Расходы в год, тыс. руб. |
| Силовая электроэнергия | | | | 50 715 | 4,36 | 221 |
| Пельменный автомат | 1,5 | 8 | 1 | 3 588 | 4,36 | 16 |
| Шкаф холодильный | 0,3 | 24 | 1 | 2 153 | 4,36 | 9 |
| Ларь морозильный | 0,19 | 24 | 1 | 1 363 | 4,36 | 6 |
| Аппарат шоковой заморозки | 2 | 24 | 1 | 14 352 | 4,36 | 63 |
| Блинная станция | 3,5 | 8 | 1 | 8 372 | 4,36 | 37 |
| Мясорубка для закрутки мяса | 2,71 | 8 | 1 | 6 482 | 4,36 | 28 |
| Распиловочный аппарат | 1,8 | 8 | 0,5 | 2 153 | 4,36 | 9 |
| Раскаточный аппарат | 0,25 | 8 | 0,7 | 419 | 4,36 | 2 |
| Тестомес | 2,2 | 8 | 0,7 | 3 684 | 4,36 | 16 |
| Тестоформовочный аппарат | 2 | 8 | 0,8 | 3 827 | 4,36 | 17 |
| Фаршемес | 1,5 | 8 | 0,3 | 1 076 | 4,36 | 5 |
| Просеиватель муки | 0,325 | 8 | 0,4 | 311 | 4,36 | 1 |
| Куттер для мяса и овощей | 1,1 | 8 | 0,6 | 1 579 | 4,36 | 7 |
| Фасовочный аппарат | 1,25 | 8 | 0,3 | 897 | 4,36 | 4 |
| Напольные весы | 0,24 | 8 | 0,8 | 459 | 4,36 | 2 |
| Осветительная электронергия | 0,17 кВт на кв. м | 8 | 1 | 6 100 | 4,36 | 27 |
| Всего | | | | 56 815 | х | 248 |

1. Расходы на водопотребление и водоотведение.

Системы водоснабжения и водоотведения – центральные. Среднегодовые расходы на воду составят 80 тыс. руб. в год (см. табл. таблице 4-10).

Таблица 4-10. Расчет расходов на водопотребление и водоотведение

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ресурс | Норма расхода, куб. м на тн | Объем продаж в год, тн | Расход воды в год, куб. м | Тариф, руб. за куб. м | Расходы в год, тыс. руб. |
| Холодная вода | 6,7 | 69 | 463 | 57,1 | 26 |
| Горячая вода | 3,1 | 69 | 214 | 127,1 | 27 |
| Сток воды | 9,8 | 69 | 678 | 38,5 | 26 |
| Всего | | | 1 355 | х | 80 |

5. Расходы на сбор и вывоз отходов.

Среднегодовые расходы на сбор и вывоз отходов составят 355 тыс. руб. (см. табл. 4-11).

Таблица 4-11. Расчет расходов на сбор и вывоз отходов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукция | Норма накопления отходов (1%), кг в год | Объем отходов, куб. м | Тарифы на вывоз, руб. за куб. м | Расходы в год, тыс. руб. |
| Полуфабрикаты | 698 | 419 | 846 | 355 |

1. Расходы на аренду.

Среднегодовые расходы на аренду составят 864 тыс. руб. (см. табл. 4-12).

Таблица 4-12. Расчет расходов на аренду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Статья расходов | Площадь, кв. м | Тариф, руб. за кв. м | Расходы в год, тыс. руб. |
| Аренда | 120 | 600 | 864 |

1. Расходы на ГСМ.

Среднегодовые расходы на горюче-смазочные материалы, потребляемые рефрижераторной машиной, составят 534 тыс. руб. (см. табл. 4-13).

Таблица 4-13. Расчет расходов на ГСМ

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Значение показателя |
| Норма расхода, л на 100 км | 17 |
| Автопробег в сутки, км | 175 |
| Расход ГСМ в год (усреднено), км | 8 895 |
| Тариф, руб. на л | 60 |
| Расходы в год, тыс. руб. | 534 |

1. Амортизация.

Среднегодовые амортизационные отчисления (амортизация рассчитана линейным методом) составят 774 тыс. руб. (см. табл. 4-14).

Таблица 4-14. Расчет амортизационных отчислений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Актив | Срок службы, лет | Норма амортизации | Балансовая стоимость, тыс. руб. | Амортизация в год, тыс. руб. |
| Оборудование | 5 | 0,20 | 1 372 | 274 |
| Транспорт | 5 | 0,20 | 2 500 | 500 |
| Всего | | | 3 872 | 774 |

1. Прочие расходы.

Среднегодовые прочие расходы составят 222 тыс. руб. (см. табл. 4-15).

Таблица 4-15. Расчет прочих расходов

| Статья расходов | Сумма расходов в год, тыс. руб. |
| --- | --- |
| Расходы на услуги связи | 18 |
| Расходы на маркетинг (контентная реклама, печатная продукция) | 24 |
| Расходы на охрану | 36 |
| Общехозяйственные и прочие непредвиденные расходы | 144 |
| Всего | 222 |

Валовые текущие расходы проекта в полный календарный год в среднем составят 20 847 тыс. руб. В структуре себестоимости создаваемой основную долю будут занимать материальные расходы и расходы на оплату труда персонала (см. табл. 4-16).

Таблица 4-16. Структура себестоимости

| Статья расходов | Структура | |
| --- | --- | --- |
| тыс. руб. | в процентах к итогу |
| Материальные расходы | 12 735 | 61,1 |
| Расходы на ФОТ | 5 036 | 24,2 |
| Расходы на электроэнергию | 248 | 1,2 |
| Расходы на воду | 80 | 0,4 |
| Расходы на сбор и вывоз отходов | 355 | 1,7 |
| Расходы на отопление | 0 | 0,0 |
| Расходы на аренду | 864 | 4,1 |
| Расходы на ГСМ | 534 | 2,6 |
| Амортизация | 774 | 3,7 |
| Прочие расходы | 222 | 1,1 |
| Всего | 20847 | 100,0 |

# 4.8. Экологические вопросы производства

Деятельность по производству и переработке молока предполагает определенную экологическую нагрузку на окружающую среду, в частности:

1) расход электроэнергии на работу оборудования, освещение помещений, отопление;

2) необходимость утилизации отходов производства.

Относительно небольшие объемы производства минимизируют неблагоприятный эффект эксплуатации оборудования и объектов фермы.

Оценивая комплексный экологический эффект от реализации проекта, можно ожидать, что проект не предусматривает какого-либо кардинального изменения окружающей среды.

## 5. Финансовый план

# 5.1. Налоговое окружение проекта

Оптимальным налоговым режимом для создаваемого субъекта хозяйствования будет являться специальный режим налогообложения в виде упрощенной системы налогообложения (УСН). Налогооблагаемая база – доходы, уменьшенные на сумму расходов. Ставка – 10%.

# 5.2. Варианты источников финансирования

Для реализации настоящего проекта доступны следующие механизмы долгового финансирования:

1. льготное бюджетное кредитование в рамках программы микрофинансирования, реализуемой Фондом развития предпринимательства Республики Саха (Якутия);
2. лизинг основных средств в рамках программы поддержки субъектом малого и среднего предпринимательства, реализуемой Региональной лизинговой компанией Республики Саха (Якутия);
3. кредит банка в рамках программы поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства, реализуемые АО «МСП Банк».

Наряду с долговыми инструментами финансирования могут быть использованы собственные средства инициатора проекта и привлеченные ресурсы.

В настоящем проекте рассмотрена схема заемного финансирования (см. табл. 5-1).

Таблица 5-1. Источники финансирования проекта

| Источник финансирования | Сумма, тыс. руб. |
| --- | --- |
| Источники долгового финансирования | 5 000 |
| Источники собственного и привлеченного капитала | 0 |
| Всего | 5 000 |

# 5.3. Объемы инвестиций

Общая сумма первоначальных инвестиций составляет 5 000 тыс. руб. (см. табл. 5-2).

Таблица 5-2. Инвестиции в проект

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статья расходов | Сумма, тыс. руб. | Структура, в процентах к итогу |
| Основные фонды | 3 872 | 77 |
| *Оборудование* | *1 372* | *27* |
| *Транспорт* | *2 500* | *50* |
| Оборотные активы (сырье) | 1 128 | 23 |
| Всего | 5 000 | 100 |

# 5.4. График погашения заемных средств

График выплат по долговым обязательствам, планируемым к привлечению на финансирование настоящего проекта, представлен в таблице 5-3.

Таблица 5-3. График гашения и обслуживания долговых обязательств

|  |  |
| --- | --- |
| Условия привлечения средств: | |
| Процентная ставка, % | 8 |
| Срок, лет | 5 |
| Отсрочка по выплате долга, мес. | 3 |
| Показатель | 2019 | | | | |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 5000 | 5000 | 4787 | 4571 | х |
| Оплата процентов | 99 | 100 | 97 | 92 | 387 |
| Возврат основного долга | 0 | 213 | 216 | 221 | 650 |
| Выплаты всего | 99 | 313 | 313 | 313 | 1037 |
| Показатель | 2020 | | | | |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 4351 | 4124 | 3894 | 3659 | х |
| Оплата процентов | 86 | 82 | 79 | 74 | 320 |
| Возврат основного долга | 227 | 230 | 234 | 239 | 930 |
| Выплаты всего | 313 | 313 | 313 | 313 | 1251 |
| Показатель | 2021 | | | |  |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 3420 | 3175 | 2926 | 2672 | х |
| Оплата процентов | 67 | 63 | 59 | 54 | 244 |
| Возврат основного долга | 245 | 249 | 254 | 259 | 1007 |
| Выплаты всего | 313 | 313 | 313 | 313 | 1251 |
| Показатель | 2022 | | | |  |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 2413 | 2148 | 1879 | 1604 | х |
| Оплата процентов | 48 | 43 | 38 | 32 | 161 |
| Возврат основного долга | 265 | 270 | 275 | 280 | 1090 |
| Выплаты всего | 313 | 313 | 313 | 313 | 1251 |
| Показатель | 2023 | | | |  |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 1323 | 1037 | 745 | 447 | х |
| Оплата процентов | 26 | 21 | 15 | 9 | 71 |
| Возврат основного долга | 287 | 292 | 298 | 447 | 1323 |
| Выплаты всего | 313 | 313 | 313 | 456 | 1394 |
| Оплата процентов всего | 1 183 |
| Возврат основного долга всего | 5 000 |
| Выплаты всего | 6 183 |

# 5.5. Отчет о прибылях и убытках

План по прибыли представлен в приложении 1 к бизнес-плану. Динамика показателей прибыли свидетельствует о финансовой состоятельности проекта.

# 5.6. Отчет о движении денежных средств

Прогнозный отчет о движении денежных средств проекта приведен в приложении 2 к бизнес-плану.

Видно, что проект ликвиден, т.к. на каждом интервале его жизни соблюдено положительное сальдо денежных потоков. Данное условие является обязательным условием для положительной оценки состоятельности проекта, поскольку свидетельствует о том, что при реализации проекта смогут быть выполнены все обязательства: осуществлены текущие расчеты, обслужен и погашен заемный капитал, выполнены необходимые налоговые отчисления.

# 5.7. Расчет точки безубыточности

Значение объема продаж (в стоимостном выражении), при котором проект не приносит ни прибыли, ни убытка, называется порогом рентабельности (или точкой безубыточности проекта). В рамках данного проекта объемы выручки выше порога рентабельности, что характеризует проект, как эффективный (см. табл. 5-4).

Таблица 5-4. Оценка безубыточности проекта, тыс. руб.

| Показатель | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выручка | 21 584 | 30 218 | 31 729 | 33 315 | 34 981 |
| Переменные расходы | 9 965 | 13 951 | 14 648 | 15 380 | 16 149 |
| Валовая прибыль | 11 619 | 16 267 | 17 081 | 17 935 | 18 831 |
| Постоянные расходы | 5 460 | 7 216 | 7 140 | 7 057 | 6 967 |
| Точка безубыточности (критический объем выручки) | 10 143 | 13 405 | 13 263 | 13 108 | 12 942 |
| Запас финансовой прочности | 11 441 | 16 813 | 18 466 | 20 207 | 22 039 |
| Запас финансовой прочности, в процентах | 53 | 56 | 58 | 61 | 63 |

# 5.8. Основные экономические показатели

Проект следует признать экономически эффективным по результатам расчета его критериальных показателей (см. табл. 5-5).

Таблица 5-5. Расчет показателей эффективности проекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Значение | Ед. изм. | Критерий приемлемости |
| Чистый денежный доход (NPV) | 33 123 | 0 | >0 |
| Индекс доходности инвестиций | 7,6 | - | >1 |
| Внутренняя норма доходности | 134 | % | > ставки по кредиту |
| Период окупаемости (от начала эксплуатации проекта) | 0,84 | лет | < срока проекта |
| 10 | Мес. |

## 6. Оценка проектных рисков, меры по их снижению

Потенциальные риски проекта можно классифицировать в пять основных групп. Ниже по каждой группе рисков представлена их краткая характеристика, а также меры по предупреждению и минимизации рисков.

1. Организационный риск – риск, обусловленный ошибочными решениями в организации действий и работ на всех стадиях развития проекта. Основные меры по предупреждению и минимизации организационного риска могут быть следующими: четкое календарное планирование и управление реализацией проекта, разработка различных вариантов стратегии снабжения, контроль за операционной деятельностью.

2. Технический риск – риск, обусловленный влиянием на состояние и производительность техники случайных факторов. Данный риск способен проявиться скорее в связи с наступлением форс-мажорных обстоятельств. Основные меры по предупреждению и минимизации технического риска могут быть следующими: использование в работе с оборудованием обученного персонала, своевременное проведение техобслуживания, текущего и капитального ремонта оборудования.

3. Финансовый риск – риск отсутствия необходимых финансовых ресурсов на осуществление проекта. Основные меры по предупреждению и минимизации финансового рискамогут быть следующими: расширение поиска источников финансирования проекта, ведение финансового календаря в эксплуатационный период.

4. Маркетинговый риск – риск, обусловленный недостатками в организации маркетинговой деятельности. Основные меры по предупреждению и минимизации маркетингового риска могут быть следующими: формирование гибкой маркетинговой политики, анализ и корректировка плана маркетинга в ходе реализации проекта, рациональное ценообразование на основе рыночных цен, формирование резерва непредвиденных расходов на маркетинг, диверсификация структуры клиентского портфеля, корректировка условий взаиморасчетов между участниками проекта.

5. Политико-экономический риск – риск, связанный с изменением экономической или политической обстановки. Данный риск является системным. Политико-экономический риск может быть обусловлен социальными, экологическими, экономическими и политическими факторами. Основные меры по предупреждению и минимизации политико-экономического риска могут быть следующими: резервирование (на основе создания необходимых запасов, резервов денежных средств, отчислений в дополнительный фонд), страхование.

## ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ