

БИЗНЕС ПЛАН

Молочная продукция для детей



Астана 2018 г.

Оглавление

1. Резюме бизнес-плана.....	3
1.1. Сведения о проекте и компании-инициаторе	3
1.2. Цель составления бизнес-плана	3
1.3. Описание проекта и целесообразность его реализации.....	3
1.4. Финансовая оценка проекта	4
1.5. Структура финансирования.....	4
Условия привлечения финансирования.....	4
1.6. Смета расходов на кредитные средства	5
1.7. Состояние проекта.....	5
2. Сведения о рынке и конкурентах.....	5
2.1. Описание рынка.....	5
2.2. Анализ конкурентной среды	8
2.3. Основные барьеры и риски входа на рынок	8
2.4. Описание выпускаемой продукции	8
2.5. Цена товара	9
2.6. Объем продаж	Ошибка! Закладка не определена.
3. Техническое планирование	10
3.1. Технологический процесс.....	10
3.2. Здания и сооружения.....	11
3.3. Оборудование и инвентарь (техника).....	12
4. Маркетинговая стратегия	13
4.1. SWOT-анализ положения компании на рынке	14
5. План реализации проекта.....	14
5.1. График реализации проекта.....	14
6. Описание требуемых ресурсов.....	14
6.1. Анализ расположения и инфраструктуры.....	14
6.2. Персонал.....	15
6.4. Эксплуатационные расходы	15
6.5. Общие и административные расходы	17
7. Финансовый план	18
7.1. Основные исходные данные, допущения и предпосылки, использованные для построения финансовых прогнозов	18
7.2. Показатели эффективности инвестиций	18
7.3. График окупаемости NPV.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.4. Отчёт о прибыли и убытках.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.5. График прибыли и убытков.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.6. Отчёт о движении денежных средств.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.7. Баланс	Ошибка! Закладка не определена.
7.9. График структуры активов	Ошибка! Закладка не определена.
7.10. Финансовый план.....	Ошибка! Закладка не определена.
7.11. Анализ безубыточности	Ошибка! Закладка не определена.
7.12. Финансовые показатели.....	Ошибка! Закладка не определена.
8. Социально-экономическое и экологическое воздействие.....	18
8.1. Социально-экономическое значение проекта.....	18

1. Резюме бизнес-плана

1.1. Сведения о проекте и компании-инициаторе

Наименование проекта:	Производство и реализация молочной продукции для детей
Госпрограмма развития:	ДКБ-2020
Продолжительность проекта:	84 месяцев
Стоимость проекта:	20 000 000
% ставка	6,0%
Инициатор проекта:	
Руководитель:	
Контактный телефон:	
Адрес:	

1.2. Цель составления бизнес-плана

Целью настоящего бизнес-плана является:

- 1.Привлечение инвестиций для расширения бизнеса на приобретение оборудования для запуска производства молочной продукции.
- 2.Обосновать прибыльность и рентабельность инвестиционного проекта.
- 3.Получение прибыли для дальнейшего увеличения и расширения услуг.
- 4.Удовлетворение спроса на данные виды услуг.

1.3. Описание проекта и целесообразность его реализации

Концепция проекта предусматривает создание натуральной молочной продукции для детей.

Целями деятельности предприятия будут являться производство и реализация молочной продукции для детей.

Планируется ремонт цеха (производственное помещение), а также приобретение оборудования для переработки молока для изготовления пастеризованного молока, детского кефира, творожка и т.д.

Преимуществом компании является использование в производстве исключительно цельного молока и натурального сырья, отсутствие полуфабрикатов и других добавок, что положительно сказывается на вкусовых качествах продукции и здоровье детей.

Основными продуктами, производимыми цехом, будут:

Молоко пастеризованное нормализованное (3,2%);

Детский кефир (3,2%);

Творожок (9%).

Производственный цех будет размещен в помещении общей площадью 140 квадратных метров.

Учитывая запланированные в настоящем бизнес – плане обороты предприятия осуществлять деятельность возможно в качестве индивидуального предпринимателя.

Данный бизнес – план не является окончательным вариантом руководства к действию, а показывает лишь потенциальную возможность развития такой бизнес – идеи. Поэтому при реализации настоящего проекта возможно изменение как программы продаж, так и ассортимента выпускаемой продукции путем добавления в перечень

инвестиционных издержек соответствующего оборудования. Следует более подробно раскрыть конкурентные преимущества планируемой к выпуску продукции, а также отличительные особенности приобретаемого оборудования.

С экономической точки зрения проект способствует:

- созданию рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход;
- запуск нового производства в сфере молочной продукции;
- поступлению в бюджет г.Астаны налогов и других отчислений.

1.4. Финансовая оценка проекта

Прогнозные показатели эффективности инвестиций	Единицы измерения	Значения
Ставка дисконтирования	%	20,00
PВ (период окупаемости проекта)	мес.	25
DPВ (дисконтированный период окупаемости проекта)	мес.	27
NPV (чистый приведенный доход)	〒	190 925 047,49
IRR (внутренняя норма рентабельности, в процентах)	%	125,70
PI (индекс прибыльности проекта)		10,55
PF (потребность в финансировании)	〒	20 000 000,00
CD (дефицит денежных средств)	〒	5 793 844,80
Период расчета интегральных показателей	мес.	84

Как видно из приведенной таблицы – при ставке дисконтирования 20% проект является прибыльным и окупается за 25 месяцев. Индекс прибыльности имеет значение 10,55.

1.5. Структура финансирования

Проект предполагает приобретение помещения. Сумма необходимых инвестиций – 20 000 000 тенге. Инвестиции планируется привлечь из внешнего источника в виде банковского кредита по программе «Дорожная Карта Бизнеса - 2020».

Условия привлечения финансирования

Наименование	Размер финансирования, тенге	Ставка по кредиту, %	Дата привлечения	Дата погашения
Кредит	20 000 000	6%	Июль 2018	Июнь 2025

1.6. Смета расходов на кредитные средства

№	Наименование расходов	Сумма, тенге
1		
2		
3		
ИТОГО		

1.7. Состояние проекта

Проект находится на стадии реализации, поскольку необходимые расчеты произведены, необходимо финансирование проекта.

2. Сведения о рынке и конкурентах

2.1. Описание рынка

В течение последних лет рынок детского питания сильно вырос. Влияние на динамику роста, по мнению специалистов, оказывают четыре важных фактора. Первый – рождаемость. Второй фактор – улучшение благосостояния народа. Третий – информированность населения. Четвертый фактор – его доступность.

Выбор детского питания сегодня довольно широк: сухие молочные смеси, сухие каши (молочные и безмолочные), фруктовые и овощные пюре, мясные консервы, соки, чай кисломолочная продукция (кефир, творог) и др. Но с расширением рынка детского питания особенно остро встает вопрос о качестве. Проблема качества детского питания особенно актуальна, поскольку здоровье детей – это основа здоровой нации. В продукты для детского питания нельзя вносить консерванты и другие искусственные добавки, чем в настоящее время пренебрегают некоторые производители, так как большинство продукции выпускается по техническим условиям, требования которых невозможно проследить. Ученые пытаются бороться актуальной проблемой, разрабатывают и улучшают свойства, которые будут полезны и не навредят здоровью ребенка. Организация и качество детского питания оказывается первопричиной многих серьезных проблем детского здоровья. Важнейшими факторами, формирующими качество продуктов детского питания, являются собственно сырье, его химический состав и особенности технологии производства.

Рост рынка детского питания связан с неблагоприятной экологической ситуацией – предпочтение все больше отдается продуктам детского питания, изготовленным без применения консервантов и ГМО.

Обеспечение детей качественными продуктами питания, является неотъемлемой частью приоритетного направления, как перерабатывающей отрасли питания, так и предприятий розничной торговли.

В текущем году, несмотря на продолжающийся мировой финансово-экономический кризис, в Казахстане отмечается рост производства переработанной животноводческой продукции.

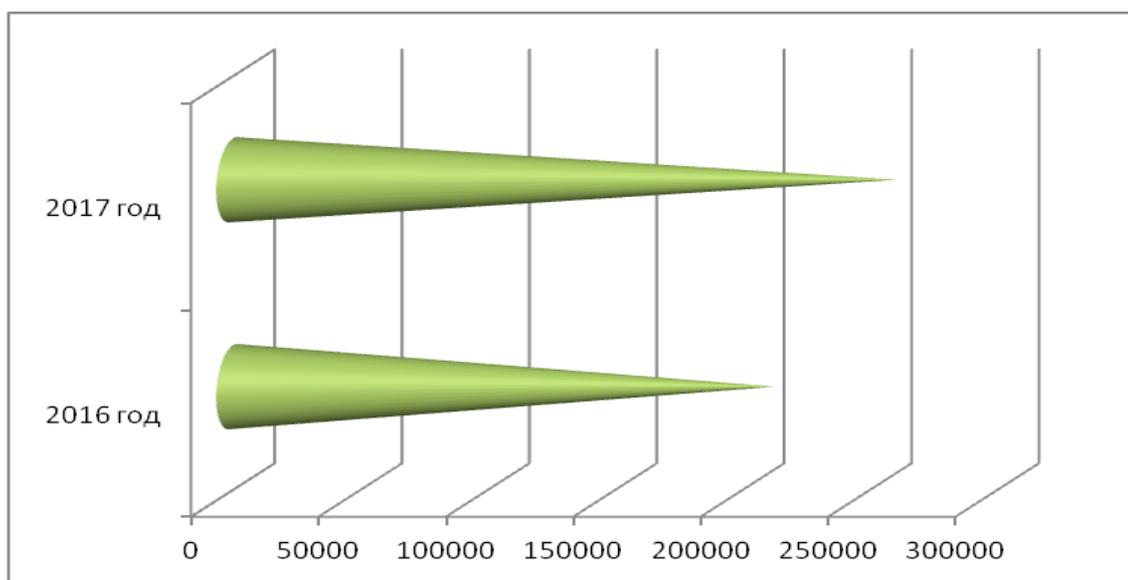
Таблица 1– Производство и импорт молочной продукции за 2016-2017 года

Наименование продукции	Производство			Импорт			Доля импорта во внутреннем потреб. %	
	2016 (тонн)	2017 (тонн)	%	2016 (тонн)	2017 (тонн)	%	2016	2017
Молоко обработанное жидкое	472 405	481 888	102,0	38 819,7	35 259,3	90,8	8,2	7,3
Молоко сухое	4 612	4 904	106,3	10 028,6	11 434,7	114	217,4	233,2
Масло сливочное	15 600	16 840	107,9	8 825,5	4 578,9	51,9	56,6	27,2
Сыры и творог	24 218	25 192	104,0	20 201,3	17 533,2	86,8	83,4	69,6

Источник: Агентство по статистике РК

По данным таблицы видно, что доля собственного производства на рынке молочных продуктов традиционно высока. Тем не менее, в стране часть потребности покрывается импортом молочных изделий, из них доля импорта по молоко составляет 7,3%, масло сливочного -27,2%, сыров и творога - 69,6%, при этом молоко сухое – 223,2%.

Рисунок 1 - Валовый выпуск продукции животноводства в РК за 2016-2017 годы в денежном выражении, млн. тенге



Источник: Агентство по статистике РК

Как показывает рисунок, производство продукции животноводства, в том числе молочных продуктов в 2017 году увеличилось по сравнению с 2016 годом на 47 799 млн. тенге (или на 22,5 %) и составило 260 531,7 млн. тенге.

В общеказахстанскую программу «Национальные чемпионы», о которой говорится в Плате Нации «100 конкретных шагов», вошли 28 лидеров, из которых семь – «Евразиян Фудс», «Маслодел», «Шин-Лайн», «Адал», «Айс-Плюс», «Агропродукт», «Натиже Сут» – производители молочного сектора.

Одним из факторов, влияющих на потребление молочной продукции, является цена. Цена потребления может устраивать покупателя в зависимости от того, каким уровнем доходов он обладает и как воспринимает конкретную цену. Как правило, конкурентоспособность увеличивается за счет продажи товаров по более низким ценам, отличающимся от цен товаров конкурентов. Показатели средних цен на сыр и молочные продукты в городах Казахстана представлены в таблице 1.

Таблица 4 - Цены на молоко, сыр и другую молочную продукцию различных производителей в городах Казахстана

Страна - производитель	Наименование напитка	Объем	Цена	Фирма
Казахстан	Молоко	1000 г.	230 тг.	Родина
Казахстан	Молоко	1000 г.	310 тг.	Лактел
Казахстан	Сыр твердый «Голландский»	1 000 г.	3 600 тг	
Казахстан	Сыр твердый «Сметанковый»	1 000 г.	3 400 тг	
Казахстан	Сыр твердый «Жаксы»	1 000 г.	3 200 тг	
Россия	Сыр плавленый «Плавыч»	1 000 г.	2 700 тг	ООО ТПК «Плавыч»
Россия	Сыр плавленый «Охотничий»	1 000 г.	2800 тг.	
Казахстан	Сметана	500 г.	457 тг.	АО «Компания ФудМастер»
Казахстан	Кефир	550 г.	253 тг.	АО «Компания ФудМастер»
Казахстан	Творог зернистый	200 г.	499 тг.	АО «Компания ФудМастер»
Казахстан	Сметана	200 г.	391 тг.	ТОО Молочная «КМК» » фабрика «Нетиже»
Казахстан	Айран	1 000 г.	437 тг.	ТОО Молочная «КМК» » фабрика «Нетиже»
Россия	Йогурт	400 г.	456 тг.	ОАО «Вимм – Билль – Данн»
Казахстан	Напиток кисломолочный сладкий	500 г.	412 тг.	ТОО «ДЕП»
Казахстан	Напиток кисломолочный йогуртны й	290 г.	434 тг.	ТОО «Danone Berkut»

Источник: исследования ТОО «МСБ консалтинг»

В основном, на прилавках магазинов Казахстана находится продукция казахстанских производителей, цены на которую ниже зарубежных аналогов вследствие дополнительных расходов на транспортировку продукции.

В 2017 году в Казахстане для потребления в обработанном жидком виде произведено 5 503,5 тыс. тонны молока.

Таблица 5 - Потребление молочной продукции населением РК с различными доходами

Наименование продукта	Потребление, %, в зависимости от среднедушевого дохода населения, тыс. тенге в месяц					
	до 7	от 7 до 20	от 20 до 40	от 40 до 60	от 60 до 80	свыше 80
Цельное молоко	98	93	90	88	70	60
Кисломолочные продукты	65	70	70	70	50	50
Йогурт	10	15	30	35	40	40
Творог	14	15	17	17	18	15
Сметана	12	17	17	20	25	35

Сыры	2	4	7	13	14	12
Концентрированное молоко	4	8	8	12	13	20
Сгущенное молоко и сливки	5	6	10	12	14	27
Мороженое	1	4	7	12	16	12

Источник: Агентство по статистике РК

Как показывают данные таблицы 4, с увеличением дохода семьи потребление цельного молока и кисломолочных продуктов уменьшается, практически не изменяется потребление творога, растет потребление всех остальных молочных продуктов.

Доля потребления казахстанцами молока в год составляет 82 % от общего потребления молочных продуктов. При этом некоторая часть из этого объема приходится на долю импортных производителей. Эксперты объясняют ситуацию недостатком мощностей местных молочно-товарных ферм.

2.2. Анализ конкурентной среды

Основными конкурентами предприятия по производству молока и молочной продукции для детей являются предприятия – производители молока и молочной продукции в Акмолинской области.

2.3. Основные барьеры и риски входа на рынок

Ключевыми барьерами входа на рынок в рамках реализации проекта выдвигаются следующие:

- Доступ к источникам финансирования.
- Долгосрочные контракты и деловые связи.
- Активный маркетинг, позиционирование компаний на рынке, лояльность к клиенту.
- Широкий ассортимент молочной продукции.
- Качество предлагаемого молочной продукции.

2.4. Описание выпускаемой продукции

В ассортименте предприятия будут иметься:

- Молоко пастеризованное нормализованное (3,2%);
- Детский кефир (3,2%);
- Творожок (9%).

Молоко пастеризованное — молочный продукт для непосредственного употребления детьми в пищу после кипячения, а также для приготовления различных блюд с термической обработкой детям старше 8 месяцев. Молоко способствует нормальному развитию нервной и кровеносной системы и кожного покрова ребенка. Представляет собой биологически полноценный продукт для искусственного и смешанного вскармливания детей старше 1 года, в состав которого входят жизненно важные необходимые витамины, минеральные вещества. Рекомендуются как профилактическое питание для детей раннего возраста.

Детский кефир – кисломолочный продукт, укрепляющий защитные силы организма, высокоэффективен при дисбактериозе, дисфункциях кишечника, энтероколитах, кишечных инфекциях (дизентерия, сальмонеллез, стафилококковая

инфекция). Вытесняет их из кишечника и способствует восстановлению его нарушенной микрофлоры, улучшает усвоение железа, кальция и других микроэлементов.

Творожок – кисломолочный, легкоусвояемый продукт предназначен для питания детей при искусственном и смешанном вскармливании. Содержит творожный белок, необходимый пластический материал для клетки тканей организма. Творог – источник кальция, который участвует в укреплении костей и формировании зубной эмали. Рекомендован при дефиците массы тела ребенка: для укрепления костной системы: формирования и роста зубов; беременным женщинам.

2.5. Цена товара

В таблице 1 представлена планируемая программа производства по годам.

Таблица 1 - Планируемая программа производства по годам

Показатель, тенге	2018	2019	2020 - 2021
Объем переработки молока			
Молоко пастеризованное нормализованное (3,2%)			
Детский кефир			
Творожок			

Программа продаж будет осуществляться путем открытия точек молочных кухонь, заключенных контрактов, маркетинговых исследований, а также посредством рекламных акций.

Таблица 2 - Планируемые цены на молочной продукции, тг.

Цены на продукцию и сырье	Стоимость, тенге
Молоко пастеризованное нормализованное (3,2%)(0,25 л.)	
Детский кефир (0,25 л.)	
Творожок (200гр.)	

Конкурентная стоимость продукции складывается из:

- относительно низкой себестоимости, что позволит установить конкурентную цену;

- использования натурального сырья (отсутствие заменителей и добавок).

При расчете программы продаж инфляция во внимание не принималась, поскольку связанное с инфляцией повышение цен пропорционально отразится на увеличении цен продаж предприятия.

Цены на сырье имеют ярко выраженный сезонный характер, достигая максимума зимой и минимума летом. Цены на все продукты запланированы на одном уровне.

3. Техническое планирование

3.1. Технологический процесс

На современных фабриках по производству молока используются новейшие технологии.

Описание технологии производства пастеризованного молока

Весь процесс изготовления молочной продукции можно разделить на 8 основных этапов:

1. Приемка молока и качественная оценка молока. После установления массы поступившего молока оформляются соответствующие документы и производится мойка цистерн и фляг.
2. Охлаждение и резервирование молока. Цель охлаждения молока заключается в создании условий, значительно замедляющих развитие в нем микроорганизмов. При охлаждении молока до 2—4°C, развитие микроорганизмов в нем почти полностью приостанавливается. После хранения в зависимости от назначения молоко поступает на механическую и тепловую обработки.
3. Подогрев и очистка молока. Цель - очистка молока от механических примесей.
4. Нормализация молока. Нормализация — направленное изменение состава молока в целях получения готового продукта, отвечающего требованиям стандарта по массовой доле составных частей молока и немолочных компонентов.
5. Гомогенизация молока. Гомогенизация — это процесс дробления (диспергирования) жировых шариков при воздействии на молоко внешних усилий, вызванных перепадом давления. В исходном молоке диаметр жировых шариков колеблется от 0,5 до 18 мкм, в среднем он равен 2—4 мкм. В гомогенизированном молоке диаметр жировых шариков составляет около 1 мкм. При этом снижается возможность отстаивания жира при хранении молока.
6. Пастеризация молока. Пастеризация молока - это уничтожение болезнетворных вегетативных форм микроорганизмов, в том числе и патогенных, находящихся в молоке, что обеззараживает его, улучшает качество
7. Фасование, упаковывание, маркирование
8. Хранение готового продукта

Технология производства кефира проходит следующие этапы:

- Гомогенизация. Молоко гомогенизируют при температуре 65–70°C и давлении 17,5–20 Мпа.
- Тепловая обработка. Выдержка при температуре 90–95°C в течение 5 минут.
- Заквашивание. Молоко охлаждают до температуры 23°C и добавляют закваску в количестве 2–3%.

- Сквашивание (наращивание кислотности и созревание).
- Пастеризация и охлаждение до температуры сквашивания
- Внесение заквасочной культуры (называемой здесь также фильтратом)
- Сквашивание в два этапа (это, а также особая закваска характерны для кефира)
- Нарастание кислотности. Длится примерно 12 часов, до достижения активной кислотности равной 4,5. После чего охлаждают и перемешивают сгусток до температуры 15–16°C.
- Созревание. По прошествии 13-14 часов начинает проявляться типичный «дрожжевой» привкус.
- Охлаждение. Быстрое охлаждение до 6-8°C происходит в теплообменнике. Механическое перемешивание в насосах, трубопроводах и упаковочных машинах сводится к минимуму, так как мягкая обработка продукта крайне важна. Во избежание возникновения синерезиса Также следует избегать попадание воздуха в продукт.
- Упаковка.

Технология производства творога проходит по следующим этапам:

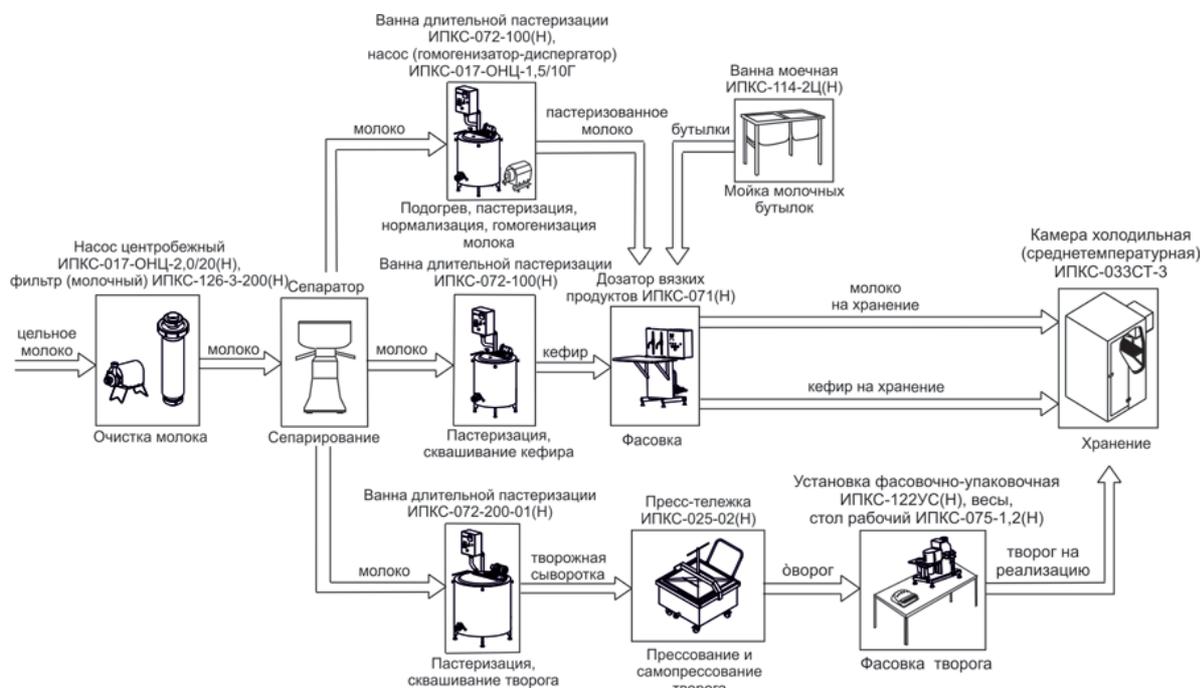
- Приемка сырья и оценка его качества.
- Подогрев и сепарирование молока.
- Эта стадия проходит в пластинчатой пастеризационно-охладительной установке, где молоко нагревается до температуры 37-40°C, а затем направляют в сепаратор сливоотделитель. Все это происходит по правилам сепарирования.
- Составление смеси нормализованного молока.
- При выработке творога с МДЖ 18,9% и 5% молоко нормализуют с целью установления правильного соотношения между МДЖ и белка в нормализованной смеси, обеспечивающего стандартного по МДЖ и влаге продукта.
- Пастеризация и охлаждение нормализованного или обезжиренного молока. Нормализованное или обезжиренное молоко пастеризуют на пастеризационно-охладительных установках при температуре 78- 80 °С с выдержкой 15 - 20 с. Затем молоко охлаждают до температуры сквашивания.

3.2. Здания и сооружения

Производственную мощность предприятия представляет производственный цех общей площадью 140 квадратных метров, который имеется на приусадебном участке, т.к. при аренде помещений всегда присутствует риск расторжения договора аренды, при этом передислокация (демонтаж, перевозка, монтаж) оборудования требует дополнительных средств.

3.3. Оборудование и инвентарь (техника)

Основным оборудованием для производства молока, кисломолочных продуктов и творога являются:



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Объем переработки молока, л/сутки	Выпускаемая продукция:	800
– молоко пастеризованное стерилизованное (3,2%), л/сутки		200
– кефир (3,2%), кг/сутки		200
– творог полужирный (9%), кг/сутки		44
Установленная мощность, кВт		55
Обслуживающий персонал, чел.		2
Необходимая производственная площадь, не менее, кв.м		40

Данное оборудование предназначено для производства стерилизованного молока и кефира, расфасованного в стеклянные бутылки, а также для производства расфасованного творога.

Состав:

Наименование	Ед.
Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая) ИПКС-072-100(Н), объем 100 л, с электрическим нагревом и автоматическим блоком управления	2
Ванна длительной пастеризации молока (ВДП электрическая, охл.змеевик) ИПКС-072- 200-01(Н), объем 200 л, со змеевиком для охлаждения	1
Дозатор жидких и вязких продуктов ИПКС-071(Н), 2 излива, произв. одного излива 900 доз/ч при дозе 250 мл, доза 15-9000 мл	1
Сепаратор, произв. 50 л/ч	1
Насос центробежный ИПКС-017-ОНЦ-2,0/20Н(Н), произв. 2 куб.м/ч	1

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200(Н), пропускная способность 3000 л/ч	1
Насос центробежный (гомогенизатор-диспергатор) ИПКС-017-ОНЦ-1,5/10Г, произв. 1,5 куб.м/ч	1
Камера холодильная (промышленная, среднетемпературная) ИПКС-033СТ-3, объем 3 куб.м, от -5...+10°C	1
Ванна моечная (цельнотянутая) ИПКС-114-2Ц(Н), 2 моечные секции, размер моечной секции 500х500х300 мм	1
Весы электронные Штрих-мини 6-1,2, до 6 кг	1
Стол рабочий (островной) ИПКС-075-1,2(Н), размер 1200х600х850 мм	2
Пресс-тележка ИПКС-025-02(Н), объем 240 л, механический привод	1
Набор лабораторной посуды и приборов для контроля качества молока	1
Установка фасовочно-упаковочная ИПКС-122УС(Н), произв. до 900 стаканов/ч	1
Ящик мясо-молочный	5

Комментарий к составу: возможна комплектация стерилизатором ГПД-700

Оборудование планируется приобрести у ООО "Эльф 4М" (РФ).

Преимущества приобретаемого оборудования:

Все соприкасающиеся с продуктами детали выполнены из нержавеющей стали марки 12Х18Н10Т;

Оснащено электронным блоком управления ИПКС-013БУ(Р) для автоматического поддержания, регулирования и контроля и документальной регистрации температуры пастеризации;

- Возможность докомплектации для производства других видов продукции.

Перечень необходимой техники:

Молоковоз (нержавеющая сталь) на шасси ГАЗ-3309;

холодильное оборудование;

ГАЗ А21R23 (ГАЗель NEXТ изотерм) с рефрижератором.

4. Маркетинговая стратегия

Главной целью проектируемого цеха является проникновение на рынок и последующее существование в нем. Планируется позиционировать новое предприятие как одно из экологически чистого и современного предприятия в Акмолинской области и Астане, предлагающего продукцию высокого качества для детей.

В качестве основного метода продвижения необходимо использовать прямую рекламу на интересующие целевые группы. Для этого можно использовать:

-рассылки рекламных материалов о предприятий и рекламно-технической документации по ее продукции;

-подготовка рекламно-информационных статей, посвященных продукции предприятия в специальных изданиях местного значения.

При этом немаловажным фактором будет являться создание образа компании, соответствующего принятому позиционированию, для чего эффективно использовать средства PR - создания необходимого общественного мнения. Из них могут быть эффективным подготовка рекламно-информационных статей в специальных рекламных изданиях.

Формирование спроса и стимулирование сбыта планируется исходя из следующих моментов:

- Относительно низкий уровень цен по сравнению с другими;
- Экологически чистая продукция;
- Квалифицированный персонал;
- Реализация программ по стимулированию спроса.

4.1. SWOT-анализ положения компании на рынке

Внешняя	
<i>Возможности</i>	Привлечение клиентов за счет обширной маркетинговой компании. Открытие новых торговых точек по Казахстану Расширения ассортимента товара
<i>Угрозы</i>	Сложности в продвижении товара
Внутренняя	
<i>Преимущества</i>	Конкурентная цена на товар Экологичность молочного продукта
<i>Недостатки</i>	Сырьевая зависимость

5. План реализации проекта

5.1. График реализации проекта

Предполагается, что реализация настоящего проекта займет период с июля 2018 по февраль 2019 г.

Календарный план реализации проекта

Мероприятия	
Решение вопроса финансирования	Июль 2018
Получение кредита	
Ремонт помещения	Август – Сентябрь 2018
Поставка оборудования	Сентябрь – Октябрь 2018
Монтаж оборудования	
Поиск персонала	Ноябрь – Декабрь 2018
Запуск производства	
Размещение рекламы	Декабрь 2018
Начало работы	Январь – Февраль 2019

6. Описание требуемых ресурсов

6.1. Анализ расположения и инфраструктуры

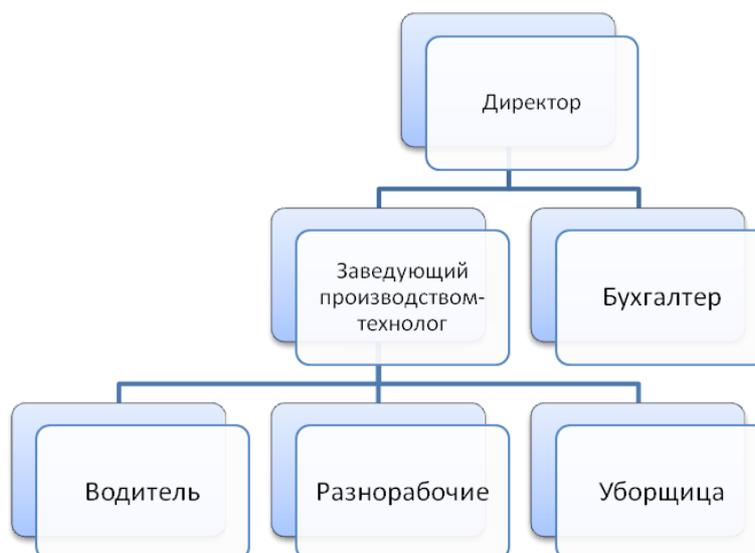
Проектом предусмотрено перепланировка и оборудование имеющейся постройки, в котором имеется необходимая коммуникационная структура (электро-, тепло- и водоснабжение, телефонная связь).

6.2. Персонал

Общее руководство малым предприятием осуществляет директор. Начальник производства контролирует работу производственного персонала (технолог, электрик, слесарь, водитель).

Организационная структура предприятия имеет следующий вид, представленный ниже (рисунок 1).

Рисунок 1 - Организационная структура



Приведенную структуру управления персоналом можно отнести к линейной. Она позволяет директору оперативно управлять работой малого предприятия и находиться в курсе событий.

Специалисты предприятия – заведующий производством-технолог, бухгалтер, рабочие.

К обслуживающему персоналу можно отнести: водителя, уборщицу.

6.4. Эксплуатационные расходы

Эксплуатационные расходы состоят из переменных расходов.

Переменные расходы в месяц (дополнительно к основному сырью), без НДС

	Норма расхода	ед. изм.	цена, тг.	на 1 литр, тг.
Молоко				
Упаковка				
Кисло-молочные продукты				
Упаковка				
Закваска				
Творог				
Упаковка				

Переменные расходы состоят из затрат на упаковку и ингредиенты.
Поставщиками молока являются население и близлежащие крестьянские хозяйства.
Тара и упаковочный материал будут закупаться в Китае.

Расчет себестоимости на 1 литр продукции, тг.

Сырье	Молоко пастеризованное, 1 литр	Кефир, 1 литр	Творог, 1 кг.
Молоко			
Упаковка			
Закваска			
Производственная себестоимость			
Постоянные расходы			
Полная себестоимость			

6.5. Общие и административные расходы

Затраты		Месяц, тенге
ФОТ (фонд оплаты труда)		
Аренда помещения для раздачи продукции		
Электроэнергия		
Теплоснабжение		
Водоснабжение + канализация		
Интернет		
Услуги связи		
Канцтовары		
ГСМ		
Обслуживание и ремонт ОС		
Расходы на рекламу		
Прочие непредвиденные расходы		
ИТОГО		

Аренда помещения для раздачи продукции рассчитывалась исходя из средней арендной ставки на рынке г. Астана. Коммунальные услуги рассчитывались исходя из тарифов поставщиков таких услуг.

7. Финансовый план

7.1. Основные исходные данные, допущения и предпосылки, использованные для построения финансовых прогнозов

Наименование налога	Ставка налога, %	Период налогообложения
Налог на прибыль	3,00	полугодовая.
ОПВ	10,00	мес.
ИПН	10,00	мес.
СО	3,50	мес.
ОСМС	1,50	мес.

7.2. Показатели эффективности инвестиций

Прогнозные показатели эффективности инвестиций	Единицы измерения	Значения
Ставка дисконтирования	%	20,00
PВ (период окупаемости проекта)	мес.	25
DPВ (дисконтированный период окупаемости проекта)	мес.	27
NPV (чистый приведенный доход)	₮	190 925 047,49
IRR (внутренняя норма рентабельности, в процентах)	%	125,70
PI (индекс прибыльности проекта)		10,55
ВЕР (точка безубыточности, в месяцах)		13
PF (потребность в финансировании)	₮	20 000 000,00
CD (дефицит денежных средств)	₮	5 793 844,80

8. Социально-экономическое и экологическое воздействие

8.1. Социально-экономическое значение проекта

При реализации проекта предусмотрено решение следующих задач:

- создание новых рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход;
- обеспечение населения качественной продукцией;
- поступление в бюджет Ақмолинской области налогов и других отчислений (более 45 млн. тг. за 7 лет).

В результате реализации проекта создадутся 7 рабочих места. Планируется повышение квалификации. В затратах заложены расходы по обучению кадров.

8.2. Воздействие на окружающую среду

Специалисты отмечают, что на производство молочных продуктов приходится около 2,7% мировых антропогенных выбросов парниковых газов. Если учитывать

дополнительное производство мяса в рамках этой же отрасли, доля выбросов возрастает до 4%, что, например, в два раза больше общего воздействия отрасли авиатранспорта. Наибольшую долю среди парниковых газов молочной отрасли занимает, несомненно, метан. Метан составляет около 52% от общего "вклада" молочного производства в выбросы, причем эта доля одинакова в развитых и развивающихся странах. Такие данные содержатся в отчете "Выбросы парниковых газов молочного сектора", который посвящен оценке воздействия на атмосферу всех систем, связанных с производством молока и молочных продуктов.

В настоящее время специалисты занимаются оценкой воздействия на атмосферу для производств, связанных с другими видами домашнего скота, а также ищут пути, как сократить выбросы метана, связанные с разведением коров.

Предприятие будет заниматься переработкой молока, поэтому воздействие на экологию будет минимально.

Принципы работы:

соблюдение природоохранного законодательства Республики Казахстан;

рациональное использование природных ресурсов;

снижение негативного воздействия на окружающую среду;

соблюдение государственных норм и правил, технологических регламентов, положений, стандартов и инструкций, действующих на предприятии;

систематический анализ экологической ситуации с принятием необходимых корректирующих и предупреждающих мер.