



**Типовой бизнес-план по созданию предприятия хлебобулочных
и кондитерских изделий в сп. Хулимсунт, Березовского района,
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры**

Ханты-Мансийск, 2012 г.

Оглавление

I. Информация о заявителе	3
II. Вводная часть (Резюме проекта)	3
III. Анализ положения дел в отрасли	6
IV. Описание продукции (работ, услуг)	10
V. Маркетинг и сбыт продукции	14
VI. Логистика производства	15
VII. Производственный план	16
VIII. Организационный план	28
IX. Финансовый план	30
X. Оценка эффективности проекта и рисков его реализации	29

I. Информация о заявителе

- 1.1. Наименование заявителя.
- 1.2. Дата регистрации, номер регистрационного свидетельства, наименование зарегистрировавшего органа.
- 1.3. Место государственной регистрации и почтовый адрес заявителя.
- 1.4. ФИО, номера телефонов, факсов руководителя (руководителей) заявителя.
- 1.5. Вид (виды) экономической деятельности предприятия.
- 1.6. Срок реализации проекта.
- 1.7. Заявление о коммерческой тайне.
- 1.8. Дата составления бизнес-плана.

II. Вводная часть (Резюме проекта)

2.1. Сущность предполагаемого проекта и место реализации.

Настоящим бизнес-планом предусматривается открытие хлебопекарни, предоставление населению хлеба и хлебобулочных изделий, рассчитанные на самый широкий круг потребителей.

Организационно-правовая форма ведения бизнеса – индивидуальный предприниматель. Такая форма ведения бизнеса позволит сэкономить на налогах и упростит бухгалтерию и взаиморасчеты.

Место реализации проекта – сп. Хулимсунт, Березовский район, Ханты-Мансийский автономный округ.

Поселок Хулимсунт расположен в северо-западной части ХМАО - 62° 52' 00 с. ш. и 61° 38' 00 в. д., относится к Березовскому району, около которого образуются бассейны рек Малая обь и Северная Сосьва. Удаленность от районного центра составляет по зимней дороге 270 км, водным путем 350 км, воздушным транспортом 170 км. Ближайшая железнодорожная станция "Геологическая", в городе Югорск, находится в 250 км по зимней дороге от п. Хулимсунт. Расстояние до городского поселения Игрим - водным путем 270 км, по зимней дороге 270 км, воздушным транспортом 140 км.

2.2. Основная цель и результаты проекта.

Настоящий бизнес-план разработан с целью привлечения инвестиционных средств, для создания хлебопекарни.

Реализация данного проекта позволит:

- Получить гарантированный доход в размере 16 378 тыс. руб. по истечении периода планирования;
- Создать новые рабочие места в поселке Хулимсунт;
- Удовлетворить потребность населения на качественный и теплый хлеб.

2.3. Полная стоимость реализации проекта, ожидаемые источники денежных средств и их структура (собственные и заемные средства, бюджетное финансирование). Необходимые (привлекаемые) финансовые ресурсы.

Объем инвестиций необходимых для открытия хлебопекарни составляет 1 200 000,00 руб.

Таблица 1

Инвестиционные вложения в проект, руб.

Наименование	Сумма	Удельный вес, %
Заемные средства	650 000,00	54,17
Грант	300 000,00	25,00
Собственные средства	250 000,00	20,83
Итого	1 200 000,00	100,00

Для создания хлебопекарни планируется привлечь заемные средства в размере 650 000,00 рублей под 16%, со сроком до 2-х лет, с отсрочкой платежа на 6 месяцев. А также планируется привлечение гранта в размере 300 000,00 рублей.

Таблица 2

Инвестиционные затраты, руб.

Инвестиционные затраты			
Наименование	Кол-во	Стоимость	Сумма
Мукосеялка	1	150 000,00	150 000,00
Тестомес	1	100 000,00	100 000,00
Шкаф расстойный	1	19 760,00	19 760,00
Стол кондитерский	1	7 000,00	7 000,00
Шкаф холодильный	1	24 420,00	24 420,00
Ларь морозильный	1	10 000,00	10 000,00
Стеллаж	2	5 000,00	10 000,00
Тележка	1	13 000,00	13 000,00
Весы	1	2 402,00	2 402,00
Стол пристенный	3	3 900,00	11 700,00
Ванна моечная	1	5 744,00	5 744,00

Зонт вентиляционный	1	7 694,00	7 694,00
Печь "Солдатка"	2	90 000,00	180 000,00
<i>Итого</i>			<i>541 720,00</i>
Сертификация			150 000,00
Покупка сырья			420 000,00
Транспортировка и монтаж оборудования			88 280,00
<i>Итого</i>			<i>658 280,00</i>
Итого инвестиционных затрат			1 200 000,00

52,5% инвестиционных затрат приходится на оборудование по проекту вместе с монтажом. 12,5% приходится на получения всей разрешительной документации. Оборотные средства составляют 35,0% от инвестиционных затрат и включают расходы на приобретения сырья для начала производства хлебобулочной продукции.

2.4. Срок окупаемости проекта.

Срок окупаемости проекта составляет – 8 месяцев.

2.5. Финансовые результаты реализации плана

Горизонт планирования финансово-хозяйственной деятельности по проекту составляет 60 месяцев.

Таблица 3

Показатели эффективности проекта

Показатель	Значение
Период расчета, мес.	60
Ставка дисконтирования, %	8
Период окупаемости - РВ, мес.	8
Дисконтированный период окупаемости - ДРВ, мес.	8
Чистый приведенный доход, NPV - руб.	16 378 527
Индекс прибыльности - PI	15,66
Внутренняя норма рентабельности - IRR,%	823,40

С целью снижения налоговой нагрузки, а также для упрощения и облегчения ведения налогового и бухгалтерского учета Заявителем применяется упрощения система налогообложения, которая предполагает уплату следующих налогов:

1. УСН – 6%;
2. НДФЛ – 13%

3. Страховые взносы – 30%.

Таблица 4

Налоговые отчисления в бюджеты всех уровней бюджетной системы РФ, руб.

Год	Федеральный бюджет	Окружной бюджет	Местный бюджет
1-й	455 400,00	169 887,52	59 202,00
2-й	613 909,32	379 531,75	79 808,10
3-й	656 882,97	436 541,42	85 394,78
4-й	702 864,78	520 345,72	91 372,42
5-й	752 065,31	654 820,61	97 768,49

III. Анализ положения дел в отрасли

3.1. Анализ современного состояния и перспектив развития отрасли.

Хлебопекарная промышленность России относится к ведущим пищевым отраслям АПК. Производственная база хлебопекарной промышленности Российской Федерации включает в себя около 1500 заводов по производству хлеба и более 5000 мини-пекарен, которые обеспечивают ежегодную выработку примерно 21 млн. тонн хлебной продукции, в том числе около 12,7 млн. тонн вырабатывается на крупных хлебозаводах.

Уровень среднедушевого потребления хлеба в России составляет 120—125 кг в год (325—345 г в сутки), в том числе для городского населения 98—100 кг в год (245-278 г в сутки), для сельского 195— 205 кг в год (490—540 г в сутки). Эти нормы зависят от возраста, пола, степени физической и умственной нагрузки, климатических особенностей мест проживания.

Самыми популярными видами продукции на рынке хлеба и хлебобулочных изделий являются хлеб ржаной, хлеб из пшеничной муки первого сорта, булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта и хлеб пшеничный из муки высшего сорта, на которые приходится около 80% совокупного объема рынка.

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к товарам первой необходимости, а хлебопечение является социально значимой отраслью экономики: выпуская традиционные сорта хлеба, предприятия обеспечивают дешевым хлебом большое количество человек.

Сейчас на российском рынке хлеба присутствуют основные виды хлеба (черный, белый, круглый, батон и буханка), и формирующаяся премиальная категория (хлебобулочные изделия с ограниченным сроком хранения, содержанием минералов и органических элементов, низкокалорийные сорта и прочее).

В настоящее время зафиксировано снижение потребления, которое происходит не только из-за медленной переориентации покупателей с традиционных хлебобулочных изделий на более дорогие виды хлеба, но и за счет повышения благосостояния населения. Тенденцией последних нескольких лет является общее снижение потребления хлеба при одновременном ежегодном росте интереса к продуктам класса «премиум».

Важнейшими критериями выбора при покупке хлебобулочных изделий потребителями являются свежесть изделия, цена, упаковка и внешний вид. Основными критериями выбора места покупки хлеба и хлебобулочных изделий является близость торгового предприятия к месту проживания или работы, а также возможность покупки других продуктов питания в одной точке, поэтому три четверти покупок хлебобулочных изделий приходится на магазины и супермаркеты.

На фоне снижения потребления хлеба в последние годы производители отмечают усиление влияния сетевой розницы, проводящей политику низких цен и активно развивающей собственное производство хлебобулочных изделий в мини-пекарнях. Эти предприятия создают серьезную конкуренцию хлебокомбинатам, предлагая широкий ассортимент свежевыпеченной продукции.

В Ханты-Мансийском автономном округе – Югре наибольший удельный вес в структуре обрабатывающего сектора по производству пищевых продуктов занимают хлебопекарные предприятия.

За 2011 год в автономном округе было изготовлено 58,2 тыс. тонн хлеба и хлебобулочных изделий, что на 0,8 % больше уровня 2010 года.

Среди организаций автономного округа наибольший ассортимент продукции (более 200 наименований) производит СГМУП «Сургутский хлебозавод».

В Березовском районе производство хлеба и хлебобулочной продукции осуществляют 11 предприятий различной формы собственности. К категории крупных и средних относится только две из них – Березовский Межрайпотребсоюз и ДООО «Хлеб». За 2011 год в районе произведено 1 403,84 тонн хлеба и хлебобулочных изделий.

Наибольшая доля выпуска хлеба приходится на Березовский Межрайпотребсоюз, из общего объема выпуска хлеба, 36,9% выпускает данное предприятие.

ДООО «Хлеб» осуществляет свою деятельность на территории пгт. Игрим и д. Няксимволь Березовского района, в общем объеме выпускаемой продукции в районе выпуск хлеба и хлебобулочных изделий составляет 25,7% .

3.2. Основные потребительские группы и их территориальное расположение.

Основные потребители продукции:

1. Жители Березовского района в том числе с.п. Хулимсунт;
2. Ближайшие организации (институты, кинотеатры, заводы, школы, детские сады).
3. Любые клиенты, желающие приобрести продукцию.

Организации — потенциальные потребители:

1. Сосьвинское линейно-производственное управление магистральных газопроводов
ООО "Газпром трансгаз Югорск" ОАО "Газпром"
Местонахождение: с.п. Хулимсунт;
Основной вид деятельности: Транспортировка природного газа
2. ООО «Коммерческая фирма «КЕДР»
Местонахождение: с.п. Хулимсунт, мкр. № 3, дом № 23;
Основной вид деятельности: Предоставление коммунальных услуг

3.3. Прогноз конъюнктуры рынка продукции (работ, услуг).

По оценке 2012 года в Березовском районе произойдет не значительное снижение объемов выпуска хлеба и хлебобулочных изделий на 0,5% или 7,7 тонны к уровню 2011 года и составит 1395,5 тонн. Объем прогнозного периода до 2015 года достигнет лишь 1412,3 тонн.

Сдерживающими факторами развития хлебопекарного производства являются сложная транспортная схема доставки и роста стоимости сырья, а также завоз хлеба и хлебобулочной продукции с других территорий.

3.4. Значимость данного производства для экономического и социального развития поселка, района, субъекта РФ.

В Березовском районе перевозки носят ярко выраженный сезонный характер, в зимний период - по автозимникам, в летний - речным транспортом. Единственный вид транспорта, осуществляющий перевозки круглогодично – это воздушный, который в свою очередь является самым затратным как для населения, так и для бюджета района.

Данная транспортная схема сложилась из-за отсутствия в Березовском районе автомобильных дорог с твердым покрытием между населенными пунктами и между

муниципальными образованиями, также в районе отсутствует железнодорожный транспорт.

Реализация данного проекта обладает следующими социально-экономическими параметрами для поселка:

- круглогодичное обеспечение жителей поселка Хулимсунт товаром первой необходимости – свежим хлебом;
- создание 10 постоянных рабочих мест;
- развитие производственной инфраструктуры поселка Хулимсунт.

3.5. Перечень основных (потенциальных) конкурентов, их доли на рынке.

В Березовском районе производство хлеба и хлебобулочной продукции осуществляют 11 предприятий различной формы собственности. К категории крупных и средних относится только две из них – Березовский Межрайпотребсоюз и ДООО «Хлеб». За 2011 год в районе произведено 1 403,84 тонн хлеба и хлебобулочных изделий.

Таблица 5

Перечень основных предприятий, выпускающих хлебобулочные изделия (ХБИ) и их доли на рынке

Наименование	Выпуск ХБИ в год, тонн	Удельный вес, %
Березовский Межрайпотребсоюз	517,6	36,9
ДООО "Хлеб" и ОАО "Игримторг"	425,0	30,3
ООО "Юграгазторг"	167,6	11,9
Индивидуальные предприниматели	293,0	20,9
Итого	1403,2	100,0

Наибольшая доля выпуска хлеба приходится на Березовский Межрайпотребсоюз, из общего объема выпуска хлеба, 36,9% выпускает данное предприятие.

ДООО «Хлеб» осуществляет свою деятельность на территории пгт. Игрим и д. Няксимволь Березовского района, в общем объеме выпускаемой продукции в районе выпуск хлеба и хлебобулочных изделий составляет 25,7% .

В случае реализации данного проекта, удельный вес выпуска хлебобулочных изделий в общем объеме выпускаемой хлебобулочной продукции Березовского района составит 27%.

3.6. Общая концепция предполагаемого бизнеса

Данный проект предполагает создание хлебопекарного производства на территории поселка Хулимсунт Березовского района, Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

Производство будет располагаться в арендованном помещении площадью не менее 90 кв. м. со складским помещением. Размер арендной платы составляет 80 000 руб. в месяц.

На хлебопекарне планируется выпускать следующие виды хлебобулочных изделий:

- Хлеб белый;
- Хлеб ржаной;
- Батон;
- Булочки;
- Пирожки с картошкой.

Таблица 6

Объем производимой продукции, кг.

Наименование продукции	Ед. изм.	Производительность смены	Кол-во смен в сутки (продолжительность смены - 8 ч.)	Производительность за сутки	Производительность за месяц	Производительность за год
Хлеб белый	Булка (0,7 кг.)	700	1	700	21000	252000
Хлеб ржаной	Булка (0,7 кг.)	400	1	400	12000	144000
Батон «Особый»	Шт. (0,6 кг.)	350	1	350	10500	126000
Булочка	Шт. (0,05 кг.)	1000	1	1000	30000	360000
Пирожки с картошкой	Шт. (0,1 кг.)	350	1	200	6000	72000

В дополнении к выпускаемой продукции планируется осуществлять изготовление тортов, пирожных, пирогов на заказ.

3.7. Перечень существующих (потенциальных) стратегических партнеров и контрагентов. (Данный раздел бизнес-плана заполняется Заявителем самостоятельно на основе заключенных соглашений о намерениях)

IV. Описание продукции (работ, услуг)

4.1. Основные характеристики продукции

На хлебопекарне планируется выпускать следующие виды хлебобулочных изделий:

- Хлеб белый. Состав белого хлеба богат витаминами PP, B2 и B1, необходимыми для поддержания нашего иммунитета. Таким образом, витамин B1 улучшает функционирование нервной системы и при его недостатке человек становится раздражительным и депрессивным. В свою очередь витамин B2 поддерживает молодость кожи, делает ее эластичной и гладкой. Витамин PP нормализует работу сердца и мозга. Также состав белого хлеба изобилует такими минеральными компонентами, как кальций, железо и фосфор. Известно, что фосфор и кальций принимают активное участие в строении зубов ногтей и костей. Не зря в детское меню стараются включать побольше именно этих компонентов. Железо в свою очередь необходимо для поддержания нормального уровня гемоглобина в крови, недостаток которого может привести к гипоксии и анемии. Белый хлеб, выпеченный из пшеничной муки обладает положительным эффектом и высокой доступностью для действия пищеварительных ферментов. Это достигается за счет того, что в хлебе содержится глютаминовая кислота, которая играет важную роль в обмене веществ и обеспечивает способность хлеба «не приедаться» при ежедневном употреблении



- Хлеб ржаной. В нашей стране ржаной хлеб является поистине традиционным национальным кушаньем. Испокон веков ржаной хлеб был едой для простого люда, в то время как знать предпочитала лакомиться пшеничным хлебом. Это объяснялось тем, что урожаи ржи были куда более богаты, чем урожаи пшеницы, поэтому хлеб из пшеничной муки всегда был дороже ржаного и позволить себе его могли только состоятельные люди. Ржаной хлеб являлся частым гостем на столах наших соотечественников на протяжении очень многих лет, однако в последние годы люди стали все больше отдавать предпочтение пшеничному хлебу. Так еще в начале XX века процент употребления хлеба из ржаной муки был равен 60, сегодня же он опустился до 10-13%.



Однако тем, кто ведет здоровый образ жизни стоит задуматься о том, чтобы ввести ржаной хлеб в свой ежедневный рацион. Дело в том, что такой хлеб обладает массой полезных свойств. В нем много незаменимых аминокислот, клетчатки, микро и макроэлементов. К слову, в ржаном хлебе на 30% больше железа и в 1,5-2 раза больше калия и магния, чем в пшеничном хлебе. Также в ржаном хлебе содержатся витамины А, Е, РР и витамины группы В. Ржаной хлеб менее калорийный, чем пшеничный, в нем меньше углеводов и крахмала.

Для изготовления ржаного хлеба используются не дрожжи, а закваска. Готовят закваску посредством заливания ржаной муки кисломолочными продуктами или водой и последующего настаивания полученной смеси. Процесс брожения закваски может длиться до нескольких суток.

При регулярном употреблении ржаной хлеб нормализует работу желудочно-кишечного тракта, улучшает обмен веществ, помогает вывести лишний холестерин из сосудов, снижает риск развития сахарного диабета и онкологических заболеваний, выводит из организма соли, шлаки и токсины. Ржаной хлеб полезен людям с низким уровнем гемоглобина в крови, а также тем, кто страдает малокровием и упадком сил.

Однако следует учесть, что при всей пользе ржаной хлеб не рекомендуется употреблять людям, страдающим язвенными заболеваниями и тем, у кого повышена кислотность кишечника. Это связано с тем, что ржаной хлеб обладает повышенной кислотностью (7-12 градусов), которая защищает его от образования плесени и разрушительных процессов.

Сегодня при изготовлении ржаного хлеба в большинстве случаев используется 80-85% ржаной муки в сочетании с 15-20% пшеничной муки. Это делается потому, что хлеб, полностью изготовленный из ржаной муки, слишком тяжел для регулярного употребления.

- Батон. Батон является одной из разновидностей хлебобулочных



изделий. Существует множество разных сортов батона, при этом большинство из них в отличие от обычного хлеба изготавливается из более сдобного теста, а значит, как нельзя лучше подходит для приготовления бутербродов с вареньем, джемом, медом и другими сладостями. Однако батон может использоваться не только для приготовления всевозможных бутербродов, но и быть прекрасной самостоятельной закуской.

- Булочки. Этот вид выпечки очень популярен - вкусные булочки все любят с детства: сдобные булочки, сладкие булочки, булочки с маком, с изюмом, с корицей, с повидлом, с кунжутом, с сыром; французские булочки, венские булочки, домашние булочки. Сегодня булочки занимают едва ли не доминирующее положение на рынке всех хлебобулочных изделий. Производители



стараятся на славу, предлагая своим потребителям самую разнообразную выпечку данного рода.

- Пирожки. В пирожках заключена вся история кулинарного развития славянских народов, а они сами стали частью многих русских традиций. Испокон веков рецепты пирожков передавались от матери к дочери, совершенствовались способы приготовления теста, росло разнообразие начинок. Тесто для пирожков может быть дрожжевое, пресное, сдобное,



тесто для жареных пирожков, дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, слоеное, заварное тесто. Дрожжевое тесто предназначено для выпечки пирожков, пирогов, кулебяк, булочек, ватрушек, плюшек, пиццы. Пресное тесто так же используется для изготовления пончиков, оладий, пирожков, ватрушек... Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, чаще используют для беляшей, пончиков, хачапури, чебуреков. Самое простое тесто — для жареных пирожков, из него выходят прекрасные чебуреки, пончики, жареные пирожки. Настоящий простор для фантазии дает сдобное тесто. Из него можно приготовить необыкновенно вкусные пирожки с картошкой, с капустой, с мясом и грибами, с яблоками, с овощами, с яйцом и зеленью. Оно замечательно дополняет и

гармонирует практически с любой начинкой. То же можно сказать и о слоеном тесте.

4.2. Наличие опыта производства данной продукции (работ, услуг). (Данный раздел заполняется Заявителем самостоятельно)

V. Маркетинг и сбыт продукции

5.1. Характеристика ценообразования заявителя.

В таблице 7 представлена себестоимость выпускаемой продукции. В себестоимость продукции включены затраты на сырье, производственные издержки (аренда, страхование имущества, коммунальные платежи), заработную плату и налоги.

Таблица 7

Себестоимость выпускаемой продукции, руб.

Наименование продукции	Сырье	Производственные издержки	Заработная плата	Налоги	Итого себестоимость
Хлеб белый	4,39	3,5	3,39	1,62	12,9
Хлеб ржаной	14,18	3,11	3,26	0,78	21,33
Батон	11,01	2,11	2,04	0,12	15,28
Булочка	0,85	1,82	1,89	0,82	5,38
Пирожки с картошкой	3,23	1,92	1,89	0,93	7,97

В таблице 8 представлены отпускные цены на производимую продукцию.

Таблица 8

Отпускные цены производимой продукции, руб.

Наименование продукции	Отпускная цена
Хлеб белый	26
Хлеб ржаной	30
Батон	17
Булочка	15
Пирожки с картошкой	15

5.2. Тактика реализации продукции (работ, услуг). (Данный раздел заполняется Заявителем самостоятельно на основе заключенных соглашений о намерениях с поставщиками, посредниками, торговыми представителями)

Продукция планируется реализовываться через продуктовые магазины, торговые сети, а также планируется участие в государственных заказах для поставки продукции в школы, детские сады и в прочие организации.

5.5. Реклама и продвижение продукции (работ, услуг) на рынок.

Производимую продукцию планируется реализовывать через магазины, булочные, которые захотят распространять наши изделия, а также через столовые предприятий, школ, детских садов

Распространение продукции будет, планируется, производиться по следующим схемам:

Производитель — оптовая торговля — розничная торговля — конечный потребитель.

В дальнейшем производимую продукцию планируется распространять в собственном магазине, который будет находиться в одном здании с пекарней.

Наш товар является товаром ежедневного потребления и в широкой рекламе не нуждается.

Стратегия ценообразования ориентирована на избежание спада в сбыте и минимизацию воздействия таких внешних сил, как конкуренты и участники каналов сбыта.

Из всевозможных методов мы предпочли установление цены на основе ощущаемой ценности товара, т. е. основной фактор ценообразования — не издержки, а покупательское восприятие.

VI. Логистика производства

6.1. Источники поставки сырья для производства. (Данный раздел заполняется Заявителем самостоятельно на основании заключенных договоров и соглашений о намерениях с поставщиками)

Все необходимое планируется закупать у местных продавцов и поставщиков, тем самым уменьшатся расходы при транспортировке.

6.2. Необходимые складские мощности для обработки и хранения сырья. (Данный раздел заполняется Заявителем самостоятельно)

Структура пекарни включает в себя: непосредственно производственный цех, складское помещение для суточного сырья, цех для хранения готовой продукции, а также бытовые вспомогательные и офисные помещения.

VII. Производственный план

7.1. Место реализации проекта

Место реализации проекта – сп. Хулимсунт, Березовский район, Ханты-Мансийский автономный округ.

Поселок Хулимсунт расположен в северо-западной части ХМАО - 62° 52' 00 с. ш. и 61° 38' 00 в. д., относится к



Березовскому району, около которого образуются бассейны рек Малая Обь и Северная Сосьва. Удаленность от районного центра составляет по зимней дороге 270 км, водным путем 350 км, воздушным транспортом 170 км. Ближайшая железнодорожная станция "Геологическая", в городе Югорск, находится в 250 км по зимней дороге от п. Хулимсунт. Расстояние до городского поселения Игрим - водным путем 270 км, по зимней дороге 270 км, воздушным транспортом 140 км.

Поселок Хулимсунт-в переводе с мансийского языка на русский означает "устье язевой речки". Современный поселок Хулимсунт создан на базе национальной деревни Хулимсунт и поселка газокomppressorной станции "Сосьва", но точной даты образования д.Хулимсунт нет. В архивных материалах имеются сведения, что в 1938 году единоличные хозяйства деревни объединились в колхоз "Победа". Основными отраслями хозяйств было оленеводство, рыболовство, охотопромысел. В 1953 году колхоз "Победа" вошел в состав бьединенного колхоза "имени Кирова", с центром в п. Няксимволь. 4 сентября 1961 года на основании решения общего собрания колхозников сельскохозяйственной артели "имени Кирова" сельхозартель преобразована в промышленно-охотничье хозяйство "Няксимвольское", в состав которого вошла и Хулимсунтская бригада бывшей сельхозартели "имени Кирова". В 1978 году в связи со строительством магистрального газопровода Пунга-Вуктыл-Ухта; Пунга-Ухта-Грязовец на расстоянии 1 км от национальной деревне Хулимсунт начал строиться поселок Газовиков, который по территориальному деянью относился к Игримскому поселковому совету. В 1989 году население национальной деревни Хулимсунт и поселка газовиков ГКС "Сосьва" вышло с ходатайством в Тюменский областной Совет народных депутатов об организации Хулимсунтского сельского Совета. 27 октября 1989 года Тюменский областной Совет народных депутатов принял решение "О некоторых изменениях административно-территориального деления в области", которым образован

Хулимсунтский сельский совет депутатов. Первая организационная сессия Хулимсунтского сельского совета народных депутатов состоялся 4 мая 1990 года. За 15 лет содействий и участия органа исполнительной власти на территории п. Хулимсунт разрешены жизненно важные вопросы экологического и социального значения. Расстраивается и хорошеет современный п. Хулимсунт, для обслуживания населения имеются все необходимые социально-культурные учреждения. В связи с демографическим подъемом в поселке расстраивается и жилой фонд, который теплофицирован, электрифицирован, подключен к водоснабжению.

7.2. Планирование и сметная стоимость работ по проекту, сроки реализации проекта

Объем инвестиций необходимых для открытия хлебопекарни составляет 1 200 000,00 руб.

Таблица 9

Инвестиционные вложения в проект, руб.

Наименование	Сумма	Удельный вес, %
Заемные средства	650 000,00	54,17
Грант	300 000,00	25,00
Собственные средства	250 000,00	20,83
Итого	1 200 000,00	100,00

Для создания хлебопекарни планируется привлечь заемные средства в размере 650 000,00 рублей под 16%, со сроком до 2-х лет, с отсрочкой платежа на 6 месяцев. А также планируется привлечение гранта в размере 300 000,00 рублей.

Таблица 10

Инвестиционные затраты, руб.

<i>Инвестиционные затраты</i>			
Наименование	Кол-во	Стоимость	Сумма
Мукосеялка	1	150 000,00	150 000,00
Тестомес	1	100 000,00	100 000,00
Шкаф расстойный	1	19 760,00	19 760,00
Стол кондитерский	1	7 000,00	7 000,00
Шкаф холодильный	1	24 420,00	24 420,00
Ларь морозильный	1	10 000,00	10 000,00
Стеллаж	2	5 000,00	10 000,00
Тележка	1	13 000,00	13 000,00

Весы	1	2 402,00	2 402,00
Стол пристенный	3	3 900,00	11 700,00
Ванна моечная	1	5 744,00	5 744,00
Зонт вентиляционный	1	7 694,00	7 694,00
Печь "Солдатка"	2	90 000,00	180 000,00
<i>Итого</i>			<i>541 720,00</i>
Сертификация			150 000,00
Покупка сырья			420 000,00
Транспортировка и монтаж оборудования			88 280,00
<i>Итого</i>			<i>658 280,00</i>
Итого инвестиционных затрат			1 200 000,00

52,5% инвестиционных затрат приходится на оборудование по проекту вместе с монтажом. 12,5% приходится на получения всей разрешительной документации. Оборотные средства составляют 35,0% от инвестиционных затрат и включают расходы на приобретения сырья для начала производства хлебобулочной продукции.

Таблица 11

Календарный план инвестиционных вложений (руб.)

№	Наименование этапа	Длит-ть	Дата начала	Дата окончания	Стоимость (руб.)	Стоимость (\$ US)	2012				
							Январь	Февраль	Март	Апрель	Май
1	Приобретение оборудования	31	01.01.2012	31.01.2012	430 000,00	0,00	430 000,00				
2	• Приобретение "мукосялка"	30	01.01.2012	30.01.2012	150 000,00	0,00	150 000,00				
3	• Приобретение "тестомес"	30	01.01.2012	30.01.2012	100 000,00	0,00	100 000,00				
4	• Приобретение печи "Солдатка"	31	01.01.2012	31.01.2012	180 000,00	0,00	180 000,00				
5	• Приобретение дополнительного оборудования	31	01.01.2012	31.01.2012	111 720,00	0,00	111 720,00				
6	• Транспортировка и монтаж	31	01.01.2012	31.01.2012	88 280,00	0,00	88 280,00				
7	• Прохождение гигиенической сертификации	60	01.01.2012	29.02.2012	50 000,00	0,00			50 000,00		
8	• Проведение сертификации качества продукции	60	01.01.2012	29.02.2012	100 000,00	0,00			100 000,00		

7.3. Производственная программа заявителя в номенклатурном разрезе.

Для начала производства будут приобретены две универсальные печи «Солдатка», работающие как от электричества, так и на дровах, производительностью (одна печь) 140 булок в час.

Таблица 12

Объем производимой продукции, шт.

Наименование продукции	Ед. изм.	Производительность смены	Кол-во смен в сутки (продолжительность смены - 8 ч.)	Производительность за сутки	Производительность за месяц	Производительность за год
Хлеб белый	Булка (0,7 кг.)	700	1	700	21000	252000
Хлеб ржаной	Булка (0,7 кг.)	400	1	400	12000	144000
Батон «Особый»	Шт. (0,6 кг.)	350	1	350	10500	126000
Булочка	Шт. (0,05 кг.)	1000	1	1000	30000	360000
Пирожки с картошкой	Шт. (0,1 кг.)	350	1	200	6000	72000

Таблица 13

Объем реализованной продукции, шт.

Строка	1.2012	2.2012	3.2012	4.2012	5.2012	6.2012
Хлеб белый (шт.)				16 200,00	18 900,00	17 850,00
Хлеб ржаной (шт.)				7 200,00	10 800,00	10 800,00
Батон "Особый" (шт.)				8 100,00	9 450,00	9 450,00
Булочка (шт.)				30 000,00	30 000,00	30 000,00
Пирожки с картошкой (шт)				5 000,00	5 000,00	5 000,00

Строка	7.2012	8.2012	9.2012	10.2012	11.2012
Хлеб белый (шт.)	17 850,00	17 850,00	18 900,00	18 900,00	18 900,00
Хлеб ржаной (шт.)	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00
Батон "Особый" (шт.)	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00
Булочка (шт.)	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00
Пирожки с картошкой (шт)	5 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00

Строка	12.2012	1.2013	2.2013	3.2013	4.2013
Хлеб белый(шт.)	18 900,00	18 900,00	18 900,00	18 900,00	18 900,00
Хлеб ржаной (шт.)	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00
Батон "Особый"(шт.)	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00
Булочка(шт.)	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00
Пирожки с картошкой(шт)	6 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00

Строка	5.2013	6.2013	7.2013	8.2013	9.2013
Хлеб белый(шт.)	18 900,00	17 850,00	17 850,00	17 850,00	18 900,00
Хлеб ржаной (шт.)	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00	10 800,00
Батон "Особый"(шт.)	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00	9 450,00

Булочка(шт.)	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00	30 000,00
Пирожки с картошкой(шт)	6 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00	6 000,00

Строка	10.2013	11.2013	12.2013	2014 год	2015 год	2016 год
Хлеб белый(шт.)	18 900,00	18 900,00	18 900,00	234 832,50	246 574,12	258 901,50
Хлеб ржаной (шт.)	10 800,00	10 800,00	10 800,00	136 080,00	142 884,00	150 028,20
Батон "Особый"(шт.)	9 450,00	9 450,00	9 450,00	119 070,00	125 023,50	131 274,00
Булочка(шт.)	30 000,00	30 000,00	30 000,00	378 000,00	396 900,00	416 745,00
Пирожки с картошкой(шт)	6 000,00	6 000,00	6 000,00	75 600,00	79 380,00	83 340,00

При расчетах в проекте отражены снижение объемов производства хлеба и хлебобулочной продукции на 10%, связанное с возможным возникновением порчи, брака продукции, а также в летний период уменьшение объемов производства на 15%, в связи с тем что в эти периоды объекты социальной инфраструктуры (школа и детский сад) уходят на каникулы.

7.4. Производственные мощности

Для организации производства планируется приобретение следующего оборудования:

1. Печь «Солдатка».
2. Мукопросеиватель ПМ-900М предназначен для отделения муки влажностью не более 15% от посторонних предметов, а также ее рыхления и аэрации.
3. Тестомес GAM S 60X TSV2VE идеально подходит для пиццерий, кондитерских, пекарен для замеса дрожжевого и крутого теста для приготовления пиццы и различных хлебобулочных изделий.



За счет спиральной формы месильного органа процесс замеса происходит быстрее и качественнее. Крышка дежи, выполненная в виде решетки, обеспечивает визуальный контроль за процессом, а также позволяет добавлять ингредиенты, не останавливая процесс замешивания теста. Все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали. Подъем



головой осуществляется при помощи гидравлической системы. Возможна работа на двух скоростях: первая скорость предназначена для перемешивания сырья, вторая — для замеса теста.

4. Шкаф расстойный ШРЭ 2.1 используется в хлебопекарном и кондитерском производстве для расстойки сформированных тестовых заготовок перед выпечкой (хлеба, батона, круассанов, булочек, пирожных и пиццы). Шкаф оснащен воздухоподогревателем с возможностью ступенчатой регулировки мощности, а также емкостью для воды, которая создаёт необходимую влажность внутри шкафа.



5. Стол кондитерский СП-311/2008. Столешница из бука толщиной 40мм. Каркас – разборный из крашеного металла.



6. Шкаф холодильный R700M предназначен для хранения и охлаждения молочной и кондитерской продукции, мясных и рыбных изделий при температуре от 0 до +6 °С. Равномерное холодоснабжение продуктов на всех полках происходит благодаря динамической системе охлаждения.



7. Ларь морозильный с объемом 236 л.

8. Кухонный стеллаж СК предназначен для использования на предприятиях общественного питания в производственных цехах и складских помещениях для хранения кухонного инвентаря и продуктов. Стеллаж изготовлен из высококачественной импортной нержавеющей стали и имеет разборную конструкцию. Полки могут устанавливаться на разных уровнях.



9. Тележка ТС-Р-16 предназначена для работы в качестве технологических тележек, а также для расстойки и транспортировки тестовых заготовок при работе с пекарскими печами ХПЭ.

10. Весы порционные.
11. Ванна моечная. Емкость мойки сварная выполнена из пищевой нержавеющей стали. Каркас ванны выполнен из углеродистой стали, окрашенный полимерной краской.
12. Стол пристенный.
13. Зонт вентиляционный ЗВП 10*8 используется для очистки воздуха от эрозией жира, масла, водяного пара. Устанавливается над любым кухонным оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей, сковородой и т.д.) на предприятиях общественного питания. Комплектуется съемным жироуловителем. Зонт полностью изготовлен из пищевой нержавеющей стали.



7.5. Стратегия материально-технического обеспечения программы производственной деятельности

Таблица 14

Расход сырья на единицу продукции

№	Наименование	Единица измерения	Сумма, рублей
1	Хлеб белый	шт.	4,39
2	Хлеб ржаной	шт.	14,18
3	Батон «Особый»	шт.	11,01
4	Булочка	шт.	0,85
5	Пирожки с картошкой	шт.	3,23

Таблица 15

Производственные издержки

№	Наименование	Единица измерения	Кол-во, месяц	Цена, рублей	Сумма в месяц, рублей
1	Оплата электроэнергии	кВт/ч	540	15,45	8 343,00
2	Водоснабжение центральное, канализация	1м ³	35	36,56	1 279,60
3	Отопление	1Гкал	10	4751,98	47 519,80
	Итого в месяц:				57 142,40

Таблица 16

Непроизводственные издержки

№	Наименование	Цена, рублей	Сумма в месяц, рублей
1	Страхование имущества	40 950,00	40 950,00
	Итого в год:		40 950,00

Для приобретения сырья и материалов, необходимых для производства хлеба и хлебобулочных изделий инициатору проекта необходимо самостоятельно определить стратегию материального обеспечения производства, а также выполнить комплекс действий по поиску и выбору оптимальных поставщиков сырья.

7.6. Оценка обеспеченности производственных потребностей квалифицированным персоналом

Таблица 17

Персонал пекарни

Наименование	Кол-во	Зарботная плата
Пекарь	2	22 000,00
Помощник пекаря	4	16 000,00
Охрана	2	15 000,00
Сторож	2	10 000,00
Бухгалтер	1	22 000,00

При расчетах учитывалось ежегодное увеличение заработной платы на 7%.

Таблица 18

Затраты на персонал, руб.

Строка	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год	2016 год
Пекарь	396 000,00	544 733,07	582 864,39	623 664,90	667 321,44
Помощник пекаря	576 000,00	792 339,02	847 802,75	907 148,94	970 649,37
Охрана	270 000,00	371 408,91	397 407,54	425 226,07	454 991,89
Сторож	180 000,00	247 605,94	264 938,36	283 484,04	303 327,93
Бухгалтер	66 000,00	90 277,44	96 596,86	103 358,64	110 593,75
ИТОГО	1 488 000,00	2 046 364,39	2 189 609,90	2 342 882,59	2 506 884,37

7.8. Анализ системы качества продукции (работ, услуг).

Особенности производства и требования к качеству хлебобулочных изделий

Производство хлебобулочных изделий осуществляется в соответствии с нормативной документацией, включающей ГОСТы, ТУ, рецептуры изделий и технологические инструкции. В ГОСТах и ТУ сформированы основные требования, предъявляемые к качеству готовых изделий и сырью, методы анализа, правила и транспортирования и хранения.

К основному сырью при производстве хлебобулочных изделий относятся мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи и химические разрыхлители, соль и вода. Применяется мука следующих видов: пшеничная хлебопекарная – крупчатка, высшего, I и II сортов, обойная (ГОСТ 26574 – 85), Подольская (ТУ 8 РСФСР 11-42 – 88); пшеничная – высшего, I и II сортов, обойная (ТУ 8 РФ 11-95 – 91); пшеничная особая (ТУ 9293-012-00932169 – 96); ржаная обойная, обдирная, сеяная (ГОСТ 7045 – 90) или смесь пшеничной и ржаной муки. Дрожжи хлебопекарные прессованные должны соответствовать ГОСТ 171 – 81, соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830 – 91 Е, вода питьевая – ГОСТ 2874 – 82.

К дополнительному - относится сырье, применяемое по рецептуре для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочных изделий. Это может быть: сахар-песок (ГОСТ 21 – 94), масло подсолнечное (ГОСТ 1129 – 93), маргарин с содержанием жира не менее 82% (ГОСТ 240 – 85) и др. При производстве хлебобулочных изделий допускается замена дополнительного сырья, предусмотренного рецептурой, другими видами сырья, пищевая ценность которых практически равнозначна (в соответствии с указаниями по взаимозаменяемости сырья).

Качество ржаного и пшеничного хлеба определяется вкусом, ароматом, формой, объемом, окраской и состоянием корки, разрыхленностью и цветом мякиша, строением пористости, расплываемостью подового хлеба. Однако значение отдельных показателей в общей оценке хлеба различно. Для пшеничного хлеба большое значение имеют такие показатели, как объем, структура пористости, цвет мякиша, которые очень сильно колеблются в хлебе из разных партий муки. У ржаного хлеба, особенно из обойной муки, по сравнению с пшеничным меньший объем, более темноокрашенные мякиш и корка, меньший процент пористости и более липкий мякиш.

На качество хлеба, вырабатываемого с использованием ржаной муки, существенное влияние оказывают особенности хлебопекарных свойств муки, ее углеводно-аминолазный комплекс и белковые вещества. В отличие от пшеничного теста

структурно-механические свойства ржаного теста характеризуются отсутствием в нем губчатого клейковинного "каркаса", придающего пшеничному тесту упругость и эластичность. Для ржаного теста характерны - высокая вязкость, пластичность и малая способность к растяжению, низкая упругость и эластичность.

В связи с названными особенностями ржаной муки, тесто из нее готовят с повышенной кислотностью. Применяют специально приготовленные закваски: густые, влажностью 48 – 50%, кислотностью 11 – 16 град; жидкие, влажностью 69 – 85%, кислотностью 9 – 13 град или подкисляющие сухие (Цитрасол, Полинол, БиоЭКС). Отдельные виды хлеба производятся с применением заварки. Такой способ придает хлебу специфический вкус и аромат и замедляет его черствение. Иногда для усиления вкуса и аромата в заварку добавляют солод. Для приготовления отдельных видов заварного хлеба вместо заварки используют специально вырабатываемые добавки: экструзионный полуфабрикат из ржаной муки; мука набухающая – сухая заварка, получаемая путем гидротермической обработки муки на вальцевой сушилке.

Ржаной хлеб выпускают формовым и подовым. Формовые изделия должны соответствовать хлебной форме, без боковых выплывов. Подовые изделия должны иметь округлую, овальную или продолговато-овальную форму, не расплывчатую, без притисков, отдельные изделия могут быть с заостренными концами. Изделия должны иметь гладкую поверхность, без крупных трещин или подрывов, цвет корки – от светло-до темно-коричневого. Мякиш должен быть пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. Влажность ржано-пшеничного хлеба должна быть 45 – 50%, ржаного – 46 – 51%. Кислотность ржаного хлеба 7 – 12 град, кислотность ржано-пшеничного 7 – 11 град.

Из пшеничной муки выпускают следующие виды изделий: хлеб, изделия булочные, сдобные хлебобулочные, бараночные, соломка и др. Большую часть изделий этой группы вырабатывают из муки пшеничной хлебопекарной и отдельные виды – из муки Подольской, пшеничной и пшеничной особой.

Приготовление теста из пшеничной муки в основном осуществляют двумя способами – безопарным и опарным. Безопарный – это однофазный способ, при котором все сырье в соответствии с рецептурой дозируется при замесе теста. Продолжительность брожения теста 150 – 180 мин при температуре 28... 32°C. Опарный – двухфазный способ, при котором сначала готовят опару. После брожения опары в течение 180 – 300

мин в нее добавляют остальное количество муки, дополнительное сырье, воду и замешивают тесто. Тесто бродит 30 – 150 мин.

Приготовление теста опарным и безопарным способами включает следующие операции и процессы: дозирование подготовленного сырья, замес опары или теста, брожение опары и теста, обминка теста. В результате этих операций тесто приобретает свойства, необходимые для разделки и выпечки.

Внешний вид, форма, поверхность, состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость, эластичность, свежесть), вкус и запах хлеба из пшеничной муки должны соответствовать требованиям ГОСТа для данного вида изделий. Влажность пшеничного хлеба должна быть 42 – 46%, а кислотность – 2,5 – 7 град.

Тесто для булочных изделий в основном готовят обычными для пшеничной муки способами. Технология отдельных изделий имеет некоторые особенности. Булочные изделия выпекают непосредственно на поду хлебопекарной камеры. Исключением являются сайки, которые выпекают в формах и на листах.

Органолептические показатели булочных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТа 27842 – 88. Влажность булочных изделий должна быть 37 – 45%, а кислотность – 2,5 – 4 град.

Тесто для сдобных изделий готовят опарным, безопарным и ускоренным способами. Также выпекают изделия из сдобного слоеного теста, его готовят ускоренным способом с использованием химических разрыхлителей. Органолептические показатели сдобных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТа 24557 – 89.

Хранение хлебобулочных изделий

После выхода из печи хлебобулочных изделий в них протекает ряд процессов: изделия остывают, усыхают, т. е. уменьшаются в массе и черствеют. При остывании хлеба за первые 3 – 4 ч после выпечки 1 кг изделия теряет 25 – 30 г влаги. Это учитывается при выработке продукции в упакованном виде: изделия перед упаковкой охлаждают.

Через 6 – 10 ч после выпечки в хлебобулочных изделиях начинаются процессы черствения. У мелкоштучных изделий (массой 0,05 – 0,2 кг) эти процессы начинаются несколько раньше, чем у изделий большей массы. Корка при этом из хрупкой и твердой превращается в мягкую, эластичную, морщинистую, более влажную, при более

длительном хранении она вновь становится твердой. Мякиш из мягкого, легко сжимаемого, слегка влажного на ощупь, не крошащегося становится более сухим, крошащимся, твердым, менее сжимаемым. Сжимаемость целого хлеба снижается. Изделие теряет приятный аромат и вкус и по мере увеличения продолжительности хранения приобретает вкус и аромат черствого изделия.

Медленнее черствеет хлеб из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки по сравнению с хлебом из пшеничной муки. Пшеничный хлеб, выпеченный с большим содержанием белка и клейковины, а также с добавлением белоксодержащего сырья, черствеет медленнее. Дольше сохраняют мягкость (особенно мякиш) хлебобулочные изделия с применением жировых продуктов, сахара и сахар-содержащего сырья. В последнее время применяются специальные добавки-античерствители – поверхностно-активные вещества, эмульгаторы, ферментные препараты, модифицированный крахмал и др., которые включают в рецептуру комплексных улучшителей качества хлеба.

Существенное влияние на черствение хлебобулочных изделий оказывают условия хранения. При температуре 60°C и выше, изделия черствеют медленно, снижение температуры мякиша до 0... - 2°C увеличивает скорость черствения до максимума. Самый надежный способ сохранения хлебобулочных изделий – его замораживание при температуре - 30... - 40°C в струе холодного воздуха или азота и хранение при - 18... - 20°C. Освеженные затем изделия черствеют скорее, чем свежеспекавшиеся. Упаковка хлебобулочных изделий во влагонепроницаемые материалы замедляет потерю свежести, а также утрату летучих ароматических веществ.

Помещение для хранения хлеба должно быть чистым, сухим, проветриваемым, температура – 18 – 20°C (не ниже 6°C), относительная влажность воздуха

Изменения хлебобулочных изделий, вызываемые микроорганизмами, в результате которых изделия становятся непригодными к употреблению, называют болезнями хлеба. Наиболее распространенные и опасные – картофельная болезнь и плесневение.

VIII. Организационный план

8.1. Краткая характеристика учредителей и руководства заявителя (краткие биографические справки с указанием квалификации, послужного списка и опыта работы в данной сфере деятельности, контактные телефоны). (раздел в типовом бизнес-плане не заполняется)

8.2. *Планируемая организационная структура управления заявителя (с указанием основных должностных обязанностей представителей руководства).*

Для организации хлебопекарни планируется оформление организационной формы – ИП (индивидуальный предприниматель) в качестве единственного владельца и руководителя бизнеса.

IX. Оценка эффективности проекта и рисков его реализации

9.1. Показатели эффективности проекта

Показатель	Значение
Период расчета, мес.	60
Ставка дисконтирования, %	8
Период окупаемости - РВ, мес.	8
Дисконтированный период окупаемости - DPВ, мес.	8
Чистый приведенный доход, NPV - руб.	16 378 527
Индекс прибыльности - PI	15,66
Внутренняя норма рентабельности - IRR,%	823,40

Опираясь на высокие значения интегральных показателей, Проект можно охарактеризовать как экономически эффективный.

9.2. Анализ основных видов рисков

Технологический риск. Данный риск возможен в случае остановки производства в связи с неисправностью оборудования. Проектом предусмотрено приобретение нового оборудования. Оборудование не считается технологически сложным и для его установки, оснастки не требуется обслуживающий персонал высокой квалификации. Поэтому данный риск считаем незначительным.

Риск материально-технического обеспечения. Данный риск возможен в случае срывов сроков поставок сырья. Проектом предусмотрено строительство пекарни со складскими помещениями. Закуп сырья будет осуществляться со значительным запасом в целях полного исключения риска.

Финансовый риск. Высокая доля привлеченных источников финансирования проекта приводит к высокому риску неуплаты кредитов и процентов по ним. Для минимизации данного риска будут проводиться следующие мероприятия:

- постоянный мониторинг существующих затрат в целях поиска путей их снижения;

- построение долгосрочных отношений с поставщиками в целях приобретения различных льгот и скидок;
- исследования рынков сбыта в целях выхода на новые рынки и увеличения объемов производства и сбыта;
- мониторинг предпочтений потребителей и цен конкурентов для выработки лучшей стратегии сбыта продукции;
- создание резервного фонда возмещения возможных убытков в производственно-торговом процессе в целях преодоления временных финансовых затруднений.

Экономические риски. Риск возможен в случае повышения тарифов и цен на сырье и ресурсы, снижения платежеспособного спроса на продукцию, ухудшения налогового климата.

Так как хлеб является товаром первой необходимости, вероятность снижения платежеспособного спроса на него невелика. Люди откажутся от чего угодно, только не от хлеба.

Таким образом, вероятность успешной реализации проекта достаточно велика.

Х. Финансовый план

Горизонт планирования финансово-хозяйственной деятельности составляет 5 лет или 60 мес., с 2012 – 2016 гг.

Бюджет доходов и расходов, руб.

Строка	1.2012	2.2012	3.2012	4.2012	5.2012	6.2012	7.2012
Валовый объем продаж				1 299 900,00	1 501 050,00	1 473 750,00	1 473 750,00
Чистый объем продаж				1 299 900,00	1 501 050,00	1 473 750,00	1 473 750,00
Материалы и комплектующие				687 574,00	819 820,00	806 275,00	806 275,00
Суммарные прямые издержки				687 574,00	819 820,00	806 275,00	806 275,00
Валовая прибыль				612 326,00	681 230,00	667 475,00	667 475,00
Производственные издержки			375 000,00	177 142,40	227 142,40	177 142,40	177 142,40
Зарплата производственного персонала			42 900,00	257 400,00	225 940,00	225 940,00	257 400,00
Суммарные постоянные издержки			417 900,00	434 542,40	453 082,40	403 082,40	434 542,40
Проценты по кредитам						8 667,00	8 358,00
Суммарные непроизводственные издержки						8 667,00	8 358,00
Другие доходы		300 000,00					
Другие издержки	705 000,00	75 000,00					
Прибыль до выплаты налога	-705 000,00	225 000,00	-417 900,00	177 783,60	228 147,60	255 725,60	224 574,60
Налогооблагаемая прибыль							
Налог на прибыль							
Чистая прибыль	-705 000,00	225 000,00	-417 900,00	177 783,60	228 147,60	255 725,60	224 574,60

Строка	8.2012	9.2012	10.2012	11.2012	12.2012	1кв. 2013г.	2кв. 2013г.
Валовый объем продаж	1 488 750,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	4 573 984,53	4 624 390,68
Чистый объем продаж	1 488 750,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	4 573 984,53	4 624 390,68
Материалы и комплектующие	814 245,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	2 493 501,30	2 510 278,95
Суммарные прямые издержки	814 245,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	2 493 501,30	2 510 278,95
Валовая прибыль	674 505,00	688 260,00	688 260,00	688 260,00	688 260,00	2 080 483,24	2 114 111,72
Производственные издержки	177 142,40	177 142,40	177 142,40	177 142,40	177 142,40	536 082,52	602 022,90
Зарплата производственного персонала	225 940,00	225 940,00	257 400,00	225 940,00	225 940,00	713 119,72	725 284,49
Суммарные постоянные издержки	403 082,40	403 082,40	434 542,40	403 082,40	403 082,40	1 249 202,23	1 327 307,39
Проценты по кредитам	8 045,00	7 728,00	7 407,00	7 081,00	6 751,00	18 230,00	15 098,00
Суммарные непроизводственные издержки	8 045,00	7 728,00	7 407,00	7 081,00	6 751,00	18 230,00	15 098,00
Другие доходы							
Другие издержки							
Прибыль до выплаты налога	263 377,60	277 449,60	246 310,60	278 096,60	278 426,60	813 051,01	771 706,34
Налогооблагаемая прибыль	251 709,00	277 449,60	246 310,60	278 096,60	278 426,60	813 051,01	771 706,34
Налог на прибыль	15 102,54	16 646,98	14 778,64	16 685,80	16 705,60	48 783,06	46 302,38
Чистая прибыль	248 275,06	260 802,62	231 531,96	261 410,80	261 721,00	764 267,95	725 403,96

Строка	3кв. 2013г.	4кв. 2013г.	2014 год	2015 год	2016 год
Валовый объем продаж	4 675 846,32	4 812 981,86	21 003 963,76	23 611 969,23	26 548 046,38
Чистый объем продаж	4 675 846,32	4 812 981,86	21 003 963,76	23 611 969,23	26 548 046,38
Материалы и комплектующие	2 527 262,97	2 586 435,02	11 154 519,76	12 024 814,93	12 625 946,29
Суммарные прямые издержки	2 527 262,97	2 586 435,02	11 154 519,76	12 024 814,93	12 625 946,29
Валовая прибыль	2 148 583,36	2 226 546,83	9 849 444,01	11 587 154,30	13 922 100,09
Производственные издержки	564 797,98	579 727,47	2 533 720,25	2 680 690,81	2 680 690,81
Зарплата производственного персонала	737 656,77	750 240,11	3 131 142,15	3 350 322,11	3 584 844,65
Суммарные постоянные издержки	1 302 454,75	1 329 967,57	5 664 862,41	6 031 012,92	6 265 535,47
Проценты по кредитам	11 839,00	8 449,00	6 172,00		
Суммарные непроизводственные издержки	11 839,00	8 449,00	6 172,00		
Другие доходы					
Другие издержки					
Прибыль до выплаты налога	834 289,61	888 130,26	4 178 409,60	5 556 141,38	7 656 564,62
Налогооблагаемая прибыль	834 289,61	888 130,26	4 178 409,60	5 556 141,38	7 656 564,62
Налог на прибыль	50 057,38	53 287,82	250 704,58	333 368,48	459 393,88
Чистая прибыль	784 232,23	834 842,44	3 927 705,02	5 222 772,90	7 197 170,75

Кэш-фло, руб.

Строка	1.2012	2.2012	3.2012	4.2012	5.2012	6.2012	7.2012
Поступления от продаж				1 299 900,00	1 501 050,00	1 473 750,00	1 473 750,00
Затраты на материалы и комплектующие				687 574,00	819 820,00	806 275,00	806 275,00
Суммарные прямые издержки				687 574,00	819 820,00	806 275,00	806 275,00
Общие издержки			375 000,00	177 142,40	227 142,40	177 142,40	177 142,40
Затраты на персонал			30 000,00	180 000,00	158 000,00	158 000,00	180 000,00
Суммарные постоянные издержки			405 000,00	357 142,40	385 142,40	335 142,40	357 142,40
Другие поступления		300 000,00					
Налоги			12 900,00	77 400,00	67 940,00	67 940,00	77 400,00
Кэш-фло от операционной деятельности		300 000,00	-417 900,00	177 783,60	228 147,60	264 392,60	232 932,60
Другие издержки подготовительного периода	705 000,00	75 000,00					
Кэш-фло от инвестиционной деятельности	-705 000,00	-75 000,00					
Собственный (акционерный) капитал	55 000,00		195 000,00				
Займы	650 000,00						
Выплаты в погашение займов						23 159,00	23 468,00
Выплаты процентов по займам						8 667,00	8 358,00
Кэш-фло от финансовой деятельности	705 000,00		195 000,00			-31 826,00	-31 826,00
Баланс наличности на начало периода			225 000,00	2 100,00	179 883,60	408 031,20	640 597,80
Баланс наличности на конец периода		225 000,00	2 100,00	179 883,60	408 031,20	640 597,80	841 704,40

Строка	8.2012	9.2012	10.2012	11.2012	12.2012	1 кв. 2013г.
Поступления от продаж	1 488 750,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	1 516 050,00	4 573 984,53
Затраты на материалы и комплектующие	814 245,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	2 493 501,30
Суммарные прямые издержки	814 245,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	827 790,00	2 493 501,30
Общие издержки	177 142,40	177 142,40	177 142,40	177 142,40	177 142,40	536 082,52
Затраты на персонал	158 000,00	158 000,00	180 000,00	158 000,00	158 000,00	498 685,12
Суммарные постоянные издержки	335 142,40	335 142,40	357 142,40	335 142,40	335 142,40	1 034 767,63
Другие поступления						
Налоги	67 940,00	67 940,00	109 149,52	67 940,00	67 940,00	262 604,63
Кэш-фло от операционной деятельности	271 422,60	285 177,60	221 968,08	285 177,60	285 177,60	783 110,98
Другие издержки подготовительного периода						
Кэш-фло от инвестиционной деятельности						
Собственный (акционерный) капитал						
Займы						
Выплаты в погашение займов	23 781,00	24 098,00	24 419,00	24 745,00	25 075,00	77 248,00
Выплаты процентов по займам	8 045,00	7 728,00	7 407,00	7 081,00	6 751,00	18 230,00
Кэш-фло от финансовой деятельности	-31 826,00	-31 826,00	-31 826,00	-31 826,00	-31 826,00	-95 478,00
Баланс наличности на начало периода	841 704,40	1 081 301,00	1 334 652,60	1 524 794,68	1 778 146,28	2 031 497,88
Баланс наличности на конец периода	1 081 301,00	1 334 652,60	1 524 794,68	1 778 146,28	2 031 497,88	2 719 130,86

Строка	2кв. 2013г.	3кв. 2013г.	4кв. 2013г.	2014 год	2015 год	2016 год
Поступления от продаж	4 624 390,68	4 675 846,32	4 812 981,86	21 003 963,76	23 611 969,23	26 548 046,38
Затраты на материалы и комплектующие	2 510 278,95	2 527 262,97	2 586 435,02	11 154 519,76	12 024 814,93	12 625 946,29
Суммарные прямые издержки	2 510 278,95	2 527 262,97	2 586 435,02	11 154 519,76	12 024 814,93	12 625 946,29
Общие издержки	602 022,90	564 797,98	579 727,47	2 533 720,25	2 680 690,81	2 680 690,81
Затраты на персонал	507 191,95	515 843,90	524 643,43	2 189 609,90	2 342 882,59	2 506 884,37
Суммарные постоянные издержки	1 109 214,85	1 080 641,87	1 104 370,90	4 723 330,15	5 023 573,40	5 187 575,19
Другие поступления						
Налоги	266 875,60	268 115,26	275 654,05	1 178 819,18	1 314 582,92	1 504 654,42
Кэш-фло от операционной деятельности	738 021,28	799 826,23	846 521,88	3 947 294,68	5 248 997,98	7 229 870,49
Другие издержки подготовительного периода						
Кэш-фло от инвестиционной деятельности						
Собственный (акционерный) капитал						
Займы						
Выплаты в погашение займов	80 380,00	83 639,00	87 029,00	152 959,00		
Выплаты процентов по займам	15 098,00	11 839,00	8 449,00	6 172,00		
Кэш-фло от финансовой деятельности	-95 478,00	-95 478,00	-95 478,00	-159 131,00		
Баланс наличности на начало периода	2 719 130,86	3 361 674,14	4 066 022,37	4 817 066,25	8 605 229,93	13 854 227,91
Баланс наличности на конец периода	3 361 674,14	4 066 022,37	4 817 066,25	8 605 229,93	13 854 227,91	21 084 098,39