

ОсОО _____

Проект цеха сублимационной сушки ягод

Бизнес-план развития на 5 лет



26.10.2022

Оглавление

1.	Резюме.....	3
2.	Информация о текущей деятельности Инициатора проекта.....	5
	Общая информация	5
	Анализ текущей хозяйственной деятельности	5
3.	Описание проекта	9
4.	Информация об основных участниках проекта	11
5.	Описание продукта.....	12
6.	Описание рынка продукции	13
	Обзор мирового рынка	13
	Обзор рынка РФ	15
7.	Организационный план	17
8.	План продаж и стратегия маркетинга	18
	Ценовая политика	18
	План продаж.....	18
	Стратегия маркетинга	19
9.	Операционный план	20
	План производства	20
	Эксплуатационные расходы	21
	Операционные расходы проекта.....	22
	Доходы проекта	23
	Бюджет движения денежных средств	24
	Бюджет прибылей и убытков	24
	Финансовые индикаторы проекта.....	24
10.	Инвестиционный план.....	26
11.	Социально-экономическое и экологическое воздействие.....	28
	Социально-экономическое значение проекта.....	28
	Воздействие на окружающую среду	28
12.	Анализ проектных рисков	29
	Приложение 1.....	31
	Приложение 2.....	32

1. Резюме

Концепция проекта предусматривает расширение действующего бизнеса – организацию цеха по сублимационной сушке ягод и других сезонных плодов. Проект будет реализован в Иссык-Кульской области, поближе к сырьевой базе, земельном участке площадью XXXX соток по адресу село XXXXXX, ул. XXXXXXXXXX.

В настоящее время на данном земельном участке никаких строений пригодных для использования в проекте не имеется. В прошлом данный участок принадлежал сельскохозяйственному комплексу XXXXX. На участке имеется электричество и действующая скважина. Для реализации проекта на участке будет построено сооружение, в котором будет размещаться производственный цех сушки, а также часть помещения будет отведено под складирование готовой продукции и приемный склад сырья.

Для реализации проекта необходимо будет приобрести производственную линию сублимационной сушки и линию подготовки ягод к заморозке (мойка и сортировка). Продукция будет упаковываться в картонные коробки и реализовываться оптом на рынке V&B. Вся продукция будет экспортироваться в РФ и ЕС.

Общая стоимость проекта – 861 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок и здание	\$100 000
Инвестиции в здание	\$300 000
Инвестиции в оборудование, мебель	\$383 000
Оборотный капитал	\$78 754
Всего	\$861 754

Для реализации проекта компания уже вложила 100 тыс. долларов в виде участка в Иссык-Кульской области. Кроме того, для запуска проекта компания за счет собственных средств закупит необходимый объем сырья. Дополнительная потребность проекта в инвестициях составляет 683 тыс. долл.

Таб. Доп. инвестиции в проект и структура инвестирования, USD

Источник финансирования	собственные		Банк	Итого
	инвестировано	доп.инвест.		
Инвестиции в земельный участок и здание	\$100 000		\$300 000	\$400 000
Инвестиции в оборудование, мебель			\$383 000	\$383 000
Оборотный капитал		\$78 754		\$78 754
Всего	\$100 000	\$78 754	\$683 000	\$861 754
Структура финансирования	20,7%		79,3%	

Для реализации проекта Инициатор планирует получить финансирование в Банке XXXXXX.

Таб. Условия кредитования

Условия кредитования	
Срок кредита, месяцев	60
Каникулы по ОД	12
Ставка по кредиту	7%

Сумма кредита	683 000
погашение	ежемесячно

Показатели эффективности деятельности предприятия на конец 5-го года проекта. Дисконтированный доход инвестированного капитала за 5 лет при ставке дисконтирования 11% составил 16,62 млн сом или 198 тыс. USD.

Таб. Ставка дисконтирования, %

Ставка дисконтирования	10,3%
Доля собственного участия	21%
Доля участия Банка	79%
Стоимость собственного капитала	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- созданию 15 новых рабочих мест в регионах страны;

Среди социальных воздействий проекта можно выделить

- экспорт ориентированность проекта.
- импортозамещение

2. Информация о текущей деятельности Инициатора проекта

Общая информация

Инициатор проекта – ОсОО XXXXXXXXXX, образовано 8 февраля 2018 года, находится в г. Бишкек.

ИНН XXXXXXXXXX, Компания является налогоплательщиком НДС, и налога на прибыль.

Компания в настоящее время имеет действующий объект – цех по производству мясных полуфабрикатов. Здание и земельный участок, на котором расположен цех принадлежит Компании на праве частной собственности. Общая площадь здания 700 кв.м. Часть здания отведено под действующий цех, вторая часть будет использована под новый проект.

Все объекты находятся в верхней части города

Таб. Месторасположение объектов

Объект	адрес	земля, сотки	здание, кв.м.	документ
Цех	XXXXXXXXXX	12	700	XXXXXXXX

Анализ текущей хозяйственной деятельности

В настоящее время в цехе работают 10 человек. Цех производит следующую продукцию:

Таб. Виды продукции

объект
Котлеты из говядины/баранины/птицы
Фрикадельки
Тефтели
Маринованное мясо для шашлыков
Маринованное мясо птицы

Основные покупатели услуг

Основные потребители готовой продукции – это крупные маркеты, а также мелкие магазины города. У компании нет собственных торговых точек продаж. Продукция компания распространяется на рынке под брендом XXXX

Основные поставщики

Сырье - мясо закупается у местных фермеров. У Компании есть постоянные договорные отношения с поставщиками мяса – убойными цехами и птицефермой.

Активы и Обязательства компании.

На сегодняшний день у ОсОО XXXXXXXXXX нет действующих кредитов, активы компании не обременены.

Таб. Активы компании

актив	Балансовая стоимость	Адрес
Земельный участок, XX соток	XXXXXX сом	XXXXXXXXXX
Здание, 700 кв.м.	XXXXXX сом	XXXXXXXXXX
Оборудование	XXXXXX сом	XXXXXXXXXX
Мебель, оргтехника	XXXXXX сом	XXXXXXXXXX

ИТОГО, сом	XXXXXX сом
ИТОГО, USD	XXXXXX USD

Земельный участок принадлежат компании на праве частной собственности. Имеются красные книги и другие правоустанавливающие документы:

	адрес	Инвентарный №	Правоустанавливающий документ	Примечание
Земельный участок, XX соток	XXXX	XXXXXXX	XXXXXXX	
Здание, 700 кв.м.	XXXX	XXXXXXX	XXXXXXX	Часть здания используется под действующий цех

Просроченных обязательств на сегодняшний день нет.

Таб. Расшифровка обязательств компании по состоянию на 31.12.2022г.

Общая сумма кредиторской задолженности, сом	XXX
в т.ч.	
ОсОО "XXXXXX"	XXX
ОсОО "XXXXXX"	XXX
ОсОО "XXXXXX"	XXX
ОсОО "XXXXXX"	XXX
Текущие обязательства по з\п	XXX
Текущие обязательства по налогам	XXX

Таб. Расшифровка ДЗ компании по состоянию на 31.12.2022г.

Общая сумма дебиторской задолженности, сом	100
в т.ч.	
Услуги, оплаченные авансом	XXX

Таб. Баланс компании на 31.12.2022г.

наименование	2020	2021	2022
Краткосрочные активы			
Денежные средства	XXX	XXX	XXX
Прочие активы	XXX	XXX	XXX
Долгосрочные активы			
Здание	XXX	XXX	XXX
Земельный участок	XXX	XXX	XXX
Оборудование	XXX	XXX	XXX
Итого АКТИВЫ	XXX	XXX	XXX
Краткосрочные обязательства	XXX	XXX	XXX
Долгосрочные обязательства	XXX	XXX	XXX
Итого ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	XXX	XXX	XXX
Уставный капитал	XXX	XXX	XXX
Нераспределенная прибыль	XXX	XXX	XXX
Итого КАПИТАЛ	XXX	XXX	XXX
Валюта баланса	XXX	XXX	XXX

Доходы и расходы компании.

Таб. Ценовая политика

наименование	Цены за 1 кг	Ср. кол-во в месяц, кг
Котлеты	120 - 180 сом	XXX

Фрикадельки, тефтели	120 - 180 сом	XXX
Мясо маринованное	350 - 450 сом	XXX

Таб. Выручка от реализации товара за последние три года, сом:

наименование	2020	2021	2022	Всего
Котлеты	XXX	XXX	XXX	XXX
Фрикадельки, тефтели	XXX	XXX	XXX	XXX
Мясо маринованное	XXX	XXX	XXX	XXX
Всего:	XXX	XXX	XXX	XXX

Структура себестоимости услуг состоит из

- Переменных затрат: сырье
- Постоянных расходов: коммунальные расходы, ФОТ производственного персонала

Структура операционных текущих расходов состоит из:

- Коммерческих расходов: реклама в социальных сетях.
- Административных расходов: ФОТ административного персонала, коммуникационные расходы, транспортные расходы, прочие мелкие расходы.

Таб. Штат компании, сом:

Штат	шт.ед.	оклад	ФОТ	СФ	Всего
Директор	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Бухгалтер	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Фасовщик	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Мастер фрикаделек	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Мастер котлет	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Технолог	X	XXX	XXX	XXX	XXX
ИТОГО	X	XXX	XXX	XXX	XXX

Таб. Расходы компании за последние три года составили, сом:

Наименование расходов	2020	2021	2022	Итого
Сырье (мясо)	XXX	XXX	XXX	XXX
Упаковка	XXX	XXX	XXX	XXX
Коммунальные	XXX	XXX	XXX	XXX
Реклама, продвижение	XXX	XXX	XXX	XXX
Коммуникационные расходы	XXX	XXX	XXX	XXX
Хоз. нужды	XXX	XXX	XXX	XXX
ГСМ и ТО авто	XXX	XXX	XXX	XXX
Прочие расходы	XXX	XXX	XXX	XXX
ИТОГО	XXX	XXX	XXX	XXX

Таб. Прибыли и убытки за последние три года, сом:

наименование	2020	2021	2022	Всего
Выручка	XXX	XXX	XXX	XXX
Себестоимость	XXX	XXX	XXX	XXX
Валовая прибыль	XXX	XXX	XXX	XXX
Уровень валовой прибыли	XX%	XX%	XX%	XX%
Коммерческие расходы	XXX	XXX	XXX	XXX
Административные расходы	XXX	XXX	XXX	XXX

EBITDA	XXX	XXX	XXX	XXX
Амортизация	XXX	XXX	XXX	XXX
Чистая прибыль	XXX	XXX	XXX	XXX

Таб. Движение денежных средств, сом:

	2020	2021	2022
Операционный поток			
Выручка	X XXX	X XXX	X XXX
Платежи	X XXX	X XXX	X XXX
Чистый операционный поток	X XXX	X XXX	X XXX
Финансовый поток			
Полученные кредиты	X XXX	X XXX	X XXX
Погашение кредитов	X XXX	X XXX	X XXX
Выплата дивидендов	X XXX	X XXX	X XXX
Чистый финансовый поток	X XXX	X XXX	X XXX
Инвестиционный поток			
Выручка от реализации активов	X XXX	X XXX	X XXX
Покупка активов	X XXX	X XXX	X XXX
Чистый инвестиционный поток	X XXX	X XXX	X XXX
Чистое изменение денег	X XXX	X XXX	X XXX
Денежные средства на начало	X XXX	X XXX	X XXX
Денежные средства на конец	X XXX	X XXX	X XXX

3. Описание проекта

Концепция проекта

Концепция проекта предполагает открытие цеха сублимационной сушки ягод, овощей и фруктов. Сублимированная сушка – это сушка уже замороженного продукта в вакууме. Вода будет присутствовать только в двух фазах: лед и пар. Вакуум позволяет льду превращаться в пар минуя стадию воды. Сублимированные продукты быстро восстанавливаются с добавлением воды

В мировой практике ассортимент сублимационных продуктов чрезвычайно широк. Причем каждая страна производит, прежде всего, продукты специфичные для данного района, климата, традиций. Настоящим проектом рассмотрен вариант сублимации малины и клубники. Соответственно, к основному оборудованию сублимации также надо будет приобрести доп. оборудование по подготовке клубники к процессу (мойка как минимум).

Проект было решено реализовать в Иссык-Кульской области поближе к сырьевой базе. Так как вся плодо-овощная продукция носит сезонный характер, планируется работать с ягодами в сезон с мая по октябрь, в остальное время цех может работать с овощами и фруктами. Для этого в дальнейшем планируется построить овощехранилища для снижения затрат на покупку овощей в зимний период.

Для реализации проекта необходимо будет приобрести производственную линию сублимационной сушки и линию подготовки ягод к заморозке (мойка и сортировка). Упаковочное оборудование пока закупать не планируется, так как продукция будет упаковываться в картонные коробки и реализовываться оптом на рынке B&V. Вся продукция будет экспортироваться в РФ и ЕС.

Расчеты в настоящем бизнес-плане были сделаны только по ягодам, и соответственно отражает сезонную работу цеха – 5 месяцев в году. Остальные месяцы цех может работать с фруктами и овощами, не требующими немедленной переработки (как малина и клубника) – но данные дополнительные доходы не учтены в бизнес-плане и выступают как подушка безопасности. Для возможности переработки овощей и фруктов в дальнейшем необходимо будет докупить оборудование: для удаления косточек (вишня), для мойки и резки фруктов и овощей.

Основная продукция проекта согласно бизнес-плану:

- Клубника
- Малина

Также в дальнейшем можно расширить ассортимент готовой продукции и приобрести оборудование для изготовления порошка.

Порошки сублимированных ягод и фруктов (такие порошки) идеально подходят для обсыпки конфет, шоколада, пирожных и других кондитерских изделий. Также их можно добавить в мороженое или крем. Сделать морс можно из любой сублимированной ягоды.

Упаковка:

- Картонные коробки, вместимость 15 кг. Продукция не брендируется, поставляется на экспорт.

Продукцию можно будет реализовывать оптом без бренда в гофрированных коробках, либо придумать маркетинговую кампанию и продвигать свой бренд. На первых этапах решено работать с оптовыми покупателями на рынке В&В. Продукцию можно будет реализовывать как сырье для производителей других продуктов питания, либо как конечный продукт.

Основные покупатели:

- Оптовыми покупателями в РФ
- Оптовыми покупателями в странах ЕС

В европейских странах, США, Канаде, Китае продукты сублимационной сушки реализуются в супермаркетах и интернет-магазинах и являются конечным продуктом для покупателя. В СНГ сублимационный продукт используется как добавка при производстве конечного продукта (каши быстрого приготовления, мюсли, чай, конфеты и кондитерские начинки, напитки быстрого приготовления).

4. Информация об основных участниках проекта

Участники проекта:

1. ОсОО «XXXXXXXXXXXXXX» работает на рынке уже более 3 лет и зарекомендовало себя как добросовестная компания, производящая качественный товар.

Таб. Учредители компании и доля участия:

Учредитель	Доля в УК
ФИО XXXXXXXXXXXX	XX%
ФИО XXXXXXXXXXXX	XX%

Участники – граждане Кыргызской Республики.

Компания является плательщиком НДС, налога на прибыль, налога на имущество, подоходного налога и соц. отчислений.

Налоговые ставки:

Подоходный – 10%

Соц.фонд – 27,25%

Налог на имущество – 36 тыс. сом в год

Налог на прибыль – 10%

НДС – 12%

Таб. Ключевые сотрудники ОсОО «XXXXXXXXXX»:

Объект	ФИО
Технолог	XXXXXXXXXXXXX.
Директор	XXXXXXXXXXXXX.
Бухгалтер	XXXXXXXXXXXXX.

Все ключевые сотрудники имеют большой стаж работы в дошкольных учреждениях.

- Генеральный директор:

Асанова А.

Возраст – 37 лет

Общий стаж – 7 лет, в т.ч. в пекарнях

Образование – высшее

- Главный бухгалтер

Асанова А.

Возраст -45 лет

Общий стаж -25 лет, в т.ч. на позиции главного бухгалтера – 15 лет

Образование -высшее, экономическое

- Технолог

Асанова А.

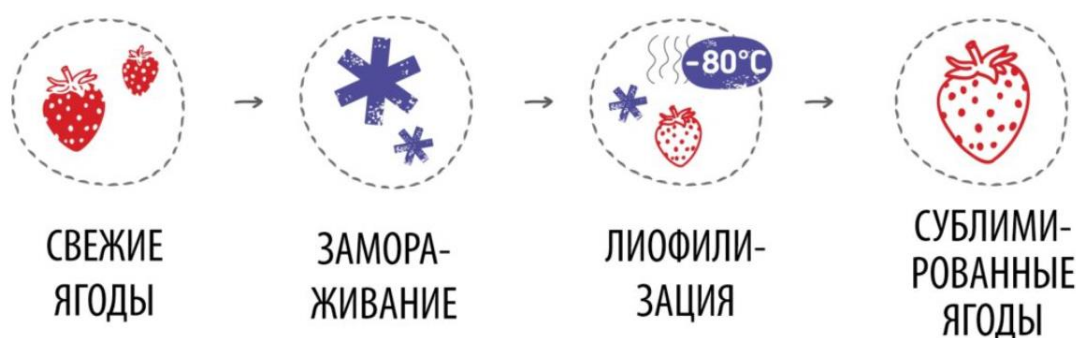
Возраст -45 лет

Общий стаж – 17 лет, в т.ч. в пищевой промышленности

Образование -высшее

5. Описание продукта

Сублимированная сушка – это сушка уже замороженного продукта в вакууме. Вода будет присутствовать только в двух фазах: лед и пар. Вакуум позволяет льду превращаться в пар минуя стадию воды. Сублимированные продукты быстро восстанавливаются с добавлением воды. Дегидратация позволяет сохранить тонкие ароматы во время сушки замороженного продукта в вакууме, производя качественный продукт премиум класса. Лед, содержащийся в продукте, сублимируется, превращается из твердого состояния в газ, а затем в ловушке внутри системы конденсирует, сохраняя органолептические свойства готового продукта.



Готовый продукт может храниться и транспортироваться без специального температурного режима долгое время (при комнатной температуре). Средний срок хранения — 10–25 лет.

Сфера применения технологии сублимационной сушки:

- Фармацевтическая промышленность: вакуумный сублиматор может применяться для сублимации сыворотки крови, плазмы, вакцин, энзимов, антибиотиков, гормонов и пр.
- Пищевая промышленность: сублиматор может сублимировать кофе, овощи, фрукты, мясо и поддерживать исходный цвет, аромат, вкус, внешний вид и их питательные вещества, которые легко впоследствии сохранить и транспортировать.
- Сфера правильного и здорового питания: благодаря сублимации маточного молочка, имбиря, мяса пресноводных черепах, перловой крупы, мяса змей, мяса морских черепах питательные вещества и активные компоненты этих продуктов не будут потеряны.
- Биологические исследования: сублимация может в течение длительного времени сохранять кровь, бактерии, артерии, кости, кожу, нервную ткань, органы, которые можно полностью восстановить при помощи воды.
- Другие сферы деятельности: он имеет уникальную область применения в производстве адиабатической керамики для космической промышленности, а также для хранения образцов и реликвий для археологии.

6. Описание рынка продукции

Обзор мирового рынка

В европейских странах, США, Канаде, Китае продукты сублимационной сушки реализуются в супермаркетах и интернет-магазинах и являются конечным продуктом для покупателя. В СНГ сублимационный продукт используется как добавка при производстве конечного продукта (каши быстрого приготовления, мюсли, чаи, конфеты и кондитерские начинки, напитки быстрого приготовления).

Учитывая мировые тренды, связанные со всем что ориентированно на здоровый образ жизни, здоровое питание, ухудшающуюся экологическую обстановку рынок сублимированных продуктов, продуктов шоковой заморозки будет только увеличиваться. Ограниченность направления (по моему мнению) продукции шоковой заморозки – то, что данная продукция в основном служит в качестве сырья для производства других конечных продуктов. Стоимость и себестоимость производства замороженных продуктов ниже и требует специальных условий хранения и складирования, то есть нужно будет иметь холодильные камеры для временного хранения.

Производство сублимированных продуктов, называемых теперь сублиматами, возникло в США, как ответ на запросы армии. Американская армия содержит огромное количество баз и других военных объектов, часто находящихся в неблагоприятных условиях, где готовить пищу крайне затруднительно. Поэтому нужна была высококачественная консервированная продукция, которая не вредила бы здоровью военнослужащих. Такой продукцией стали сублиматы.

Этот сектор продовольственного рынка стал развиваться во всем мире. Появились крупные производители сублиматов в США и во многих европейских странах, в Китае. Среди них можно назвать такие фирмы, как:

- Mountain House/Backpackers, Watse Foods/Thrive Foods из США;
- Trek Eat Германия-Швейцария;
- Alpine Aire США-Швейцария;
- Trave LLunch Германия;
- Voyager Франция;
- Expedition Foods, Woofayrer Великобритания;
- Lio Expedition Польша;
- Bla Band Швеция;
- Adventure menu Чехия.

По прогнозам специалистов, оборот сублиматов к 2023 году достигнет 40 миллиардов долларов. Прогнозируется, что мировой рынок сублимированных фруктов и овощей зарегистрирует среднегодовой темп роста 6,60% в течение прогнозируемого периода 2022-2027 гг.

Пандемия COVID-19 привела к сбоям в глобальной цепочке поставок и привела к тому, что клиенты все чаще переходят в сектор окружающей среды. Длительный срок хранения товаров этой категории привлекает потребителей, поскольку позволяет им заполнить свои кладовые. В результате на мировом рынке сублимированных пищевых фруктов наблюдался резкий рост, особенно в первые месяцы закупок. Цепочки поставок продовольствия продемонстрировали замечательную устойчивость перед лицом стрессов, вызванных

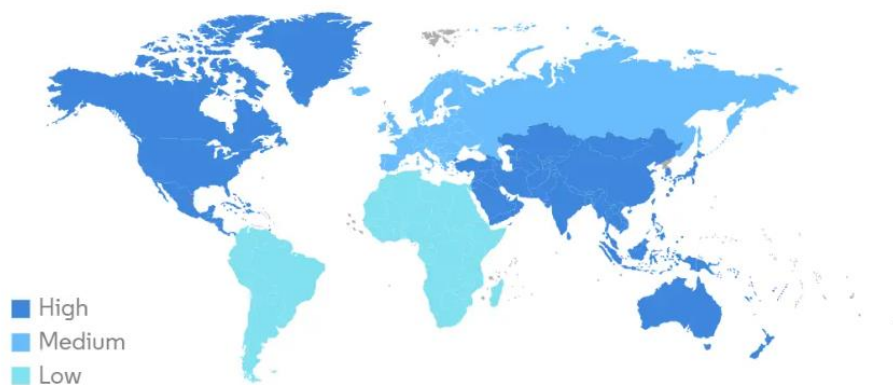
пандемией COVID-19. Влияние на сельскохозяйственные секторы, включая свежие фрукты и овощи, за которыми следуют их промежуточные продукты, такие как сублимированные фрукты и овощи, незначительно во всем мире. Фактически, из-за возросшего спроса на готовые полуфабрикаты среди потребителей (вызванного ограничениями на выход из дома во время карантина),

В среднесрочной перспективе расширение сектора пищевой промышленности и огромный спрос на готовые к употреблению продукты или полуфабрикаты среди потребителей значительно возросли в последние годы из-за напряженного рабочего образа жизни и увеличения числа работающего населения. Это, в свою очередь, привело к увеличению спроса на сублимированные фрукты и овощи для использования в закусках, супах, приправах, хлебобулочных и кондитерских изделиях. Например, в Японии и странах Европы хлебопекарная отрасль традиционно является основным потребителем сублимированных фруктов. Однако за прошедшие годы применение сублимированных фруктов проложило себе путь в различных отраслях конечного потребителя, таких как фруктовые мюсли, энергетические батончики и здоровые закуски, в том числе трейловые смеси.

Более того, простота обработки термочувствительных пищевых продуктов, таких как фрукты и овощи, и обеспечение их длительного срока хранения без ущерба для исходных свойств являются основными движущими факторами для мирового рынка сублимированных фруктов и овощей. Точно так же растущий интерес и участие потребителей в занятиях спортом на открытом воздухе из-за осведомленности о здоровье и хорошем самочувствии и растущего интереса к экспедициям и приключениям также играют важную роль в стимулировании продаж пищевых продуктов, содержащих сублимированные фруктовые и овощные ингредиенты.

Растущий спрос на продукты питания, которые требуют минимальной подготовки, также повлиял на рынок сублимированных фруктов и овощей в Азиатско-Тихоокеанском регионе, поскольку их можно легко добавлять в них. Китай является крупнейшим рынком сублимированных фруктов и овощей в регионе, выступая важным центром для укрепления позиций крупных игроков. За последние несколько лет спрос на натуральные пищевые ароматизаторы, включая натуральные фруктовые ароматизаторы, среди китайских потребителей увеличился из-за влияния западной кухни в Китае, что можно наблюдать в растущем импорте ароматизирующих продуктов наряду с внутренним потреблением. , что, в свою очередь, поддерживает рост рынка сублимированных фруктов и овощей в Китае.

Ниже на карте показаны регионы с наибольшей и наименьшей долей популярности сублимированных продуктов



Обзор рынка РФ

Импорт сублиматов намного превышает экспорт, который достиг... 1 тонны. И это при том, что Россией наложены ответные санкции на импорт продовольствия в страну. В 2019 году импортировано 340 тонн сублиматов. Основные импортеры – Китай и Сербия, которые освобождены от санкций.

В России немного производств сублимированных продуктов, и они рассредоточены по разным регионам страны поэтому практически не создают конкуренцию друг другу. В 2017 г. было произведено 1 952 150 кг. сублимированных продуктов, что на 4,6% больше показателей 2016 г. Доля ягод в 2017 году составила – 59,4%. Уже в 2020 году произведено 2500 тонн сублиматов. Наибольшую долю составили ягоды – до 62%.

Из-за специфики рынка (в России мало собственных производств, внутренний рынок не насыщен и производители не стремятся отправлять свою продукцию на экспорт) больше сублимированных продуктов импортируется в Россию нежели экспортируется из России. В импортно-экспортных операциях в 2017 г. на импорт приходится 99% от объема всех операций.

Больше всего в 2017 г. в Россию было ввезено в натуральном выражении сублимированных овощей – 69,7% от всего объема импорта, следом идут ягоды – 26,3%, замыкают тройку фрукты – 1,9% от всего объема импорта сублимированных продуктов в Россию в 2017 г. в натуральном выражении.

В 2017 г. больше всего в натуральном и стоимостном выражениях было импортировано компанией SHANGHAI PECENP INTERNATIONAL CO. LTD - 90 855 кг. на \$530 423,2. На втором месте NINGBO AFOOD AGRICULTURE CO. LTD - 54 440 кг. на \$222 482. Тройку замыкает BEIJING YUANDA YONGSHENG INTERNATIONAL CO. LTD, которая импортировала 45 170 кг. сублимированных продуктов на \$249 489,7 в 2017 г.

В 2017 г. больше всего было ввезено сублимированных продуктов из Китая - 272 262,8 кг. на \$1 734 493,4. Второй, по натуральному объему, импортер – Сербия (11 424,9 кг. на \$392

628,9). Также в 2017 г. сублимированные продукты ввозились из Малайзии, Германии и прочих стран.

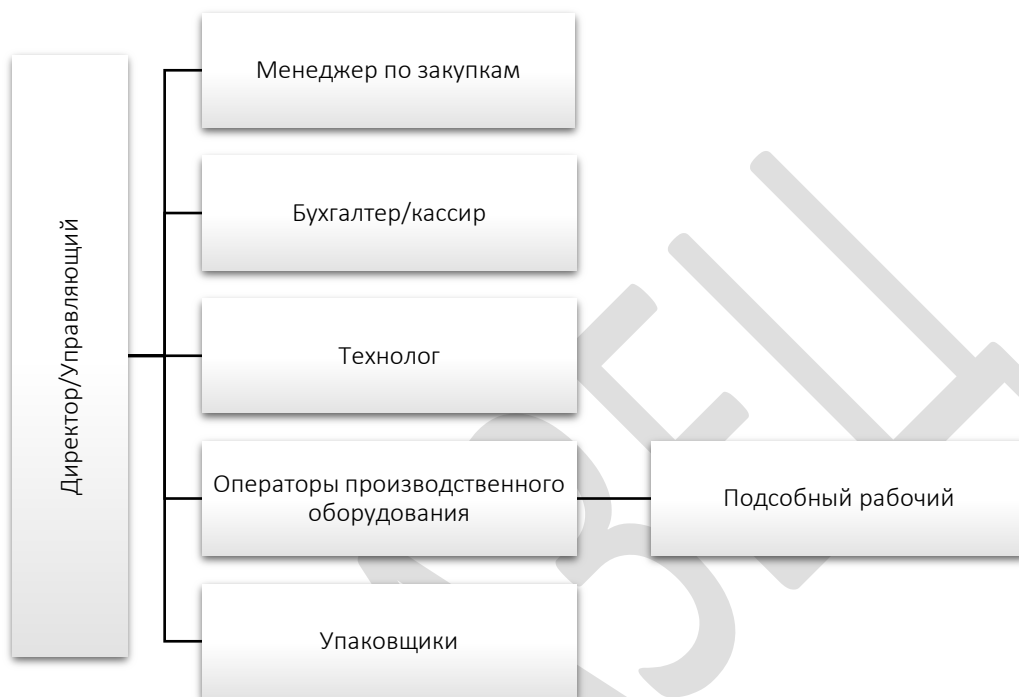
ОБРАЗЕЦ

7. Организационный план

Для реализации проекта будет создано новое юридическое лицо в форме ОсОО. Будет набран дополнительный штат.

Организационная структура нового проекта будет иметь следующий вид, представленный ниже.

Организационная структура школы



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

Предполагается, что реализация (запуск) настоящего проекта займет 6 месяцев. Запустить цех планируется в конце лета, и застать сезон ягод.

Календарный план реализации проекта

1. Разработка ТЭО и решение вопроса финансирования.
2. Строительство сооружений для цеха, склада, приемного отделения
3. Заказ, изготовление, поставка оборудования
4. Пуско-наладочные работы (будут приглашены специалисты поставщиков оборудования)
5. Запуск.




Мероприятия\Месяц	2023						
	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль
Решение вопроса финансирования							
Строительство сооружений							
Поставка оборудования, монтаж							
Пуско-наладочные работы							
Начало работы							

8. План продаж и стратегия маркетинга

Ценовая политика.

В интернет-магазинах российских и местных сублимированные ягоды продаются в основном в розничных упаковках. При этом розничная цена за килограмм в районе 60 долларов за килограмм.

Примерные цены в европейских интернет-магазинах на сублимированную малину, клубнику (упакованные в коробку по 5-15 кг) – 90 долл/кг, яблоки – 70 долл/кг. (<https://www.harmonyhousefoods.com>). Оптовые цены на китайском рынке – 40 долл/кг.

 <p>Малина сублимированная целые ягоды, 40 г</p> <p>★★★★★</p> <p>509.0</p> <p>Есть в наличии</p>	 <p>Клубника сублимированная целая ягода 50 г</p> <p>★★★★★</p> <p>299.0</p> <p>Есть в наличии</p>	 <p>270 сом</p>
--	---	---

Так как согласно концепции проекта мы не планируем брендировать продукцию, и реализовывать ее в розничной сети, для расчетов была принята оптовая цена – 50 долларов за килограмм.

План продаж.

Готовую продукцию планируется складировать на территории предприятия и продавать по окончании сезона ягод – осенью. Отгружать фуру на экспорт.

Объемы продаж напрямую зависят от объемов производства. Так как емкость рынка сублимированных продуктов очень большая и конкуренции особой нет, то компания не планирует держать остатки на складах после окончания сезона. Осенью, как только заканчивается сезон ягод, цех будет производить сублимационные фрукты.

Ниже план продаж ягод по годам. Так как первый год проекта цех проработает не полный сезон, то и объем готовой продукции меньше. В 2025 году планируется загрузить производственные мощности на 100% при односменном режиме цеха. В дальнейшем при увеличении спроса и налаживании постоянных цепочек закупа сырья и продажи готовой продукции, компания перейдет на 2 сменный цикл, с увеличением ассортимента.

Таб. План продаж в количественном выражении

выход готовой продукции	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
-------------------------	----------	------	------	------	------	------

малина	тн.	3	6	8	8	8
клубника	тн.	2	2	5	5	5
Итого	тн.	5	8	12	12	12

Вся продукция будет реализована в коробках по 15 килограммов.

Таб. План продаж в стоимостном выражении

Выручка	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
цена	\$/кг	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
кол-во готовой продукции	тн	5,0	8,2	12,0	12,0	12,0
Выручка	\$	252 000	408 000	600 000	600 000	600 000
Выручка	сом	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000

Стратегия маркетинга

Как уже говорилось выше, компания не планирует в ближайшем будущем выходить на розничный рынок, брендировать продукцию.

Но для наращивания объемов и позиционирования производственной компании на рынке РФ и ЕС, компания будет вести рекламную кампанию, направленную на ознакомление рынка со своей продукцией. Основные каналы продвижения – соц.сети, интернет и прямые предложения оптовым покупателям.

Прежде всего будет рекламироваться экологичность продукции, упор будет сделан на природу, экологию КР. В дальнейшем для контроля качества сырья компания возможно начнет выращивание сырья для собственных нужд.

9. Операционный план

Операционный план проекта строился исходя из основных исходных данных по производственной мощности, по сырьевой базе, по нормам выхода готовой продукции, нормам потребления э/э и воды и пр. данных.

План производства

По проекту рассматривается оборудование сублимационной сушки производственной мощностью на 1 тн. сырья. Полный цикл включающий в себя этап шоковой заморозки и сублимационной сушки длится 19 часов: 3 часа в процессе шоковой заморозки до -35 градусов по Цельсию и 16 часов в процессе сушки. После окончания цикла оборудование необходимо разморозить и подготовить к следующему циклу – к следующей партии сырья.

В начале деятельности планируется загружать по одной партии каждые сутки, без ночной смены. Количество рабочих дней – 20 дней (5-дневная рабочая неделя). Таким образом, при таком графике работы максимальное количество необходимого сырья для производства готовой продукции – 20 тн.

Первый год цех проработает только 3 месяца в сезон ягод.

Таб. Исходные данные по производительности

Оборудование сублимационной сушки		2023	2024	2025	2026	2027
проектная мощность	тн/партия	1	1	1	1	1
время заморозки одной партии	ч.	3	3	3	3	3
время сублимационной сушки одной партии	ч.	16	16	16	16	16
кол-во рабочих дней	сутки	20	20	20	20	20
кол-во рабочих часов	ч/мес	380	380	380	380	380
макс.производительность	тн./мес	20	20	20	20	20
кол-во месяцев работы ягод	мес	3	5	5	5	5
кол-во месяцев работы фруктов яблоки, абрикос	мес	5	5	5	5	5
потребляемость э/э	квт/час	164,0	164,0	164,0	164,0	164,0
расход воды	куб.м/цикл	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
выход готовой продукции -малина	%	15%	15%	15%	15%	15%
выход готовой продукции - клубника	%	9%	9%	9%	9%	9%
загрузка оборудования, %	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
доля загрузки малиной	%	50%	50%	50%	50%	50%
доля загрузки клубникой	%	50%	30%	50%	50%	50%
Загрузка оборудования		70%	80%	100%	100%	100%

Согласно исходным данным по технологии сублимационной сушки выход готовой продукции составит:

- Малина – 15%
- Клубника – 9%

Кроме того, при планировании затрат на сырье было учтено предположение об инфляции в размере 5% ежегодно.

Таб. Затраты на сырье

сырье на входе	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
малина	тн.	21	40	50	50	50

клубника	тн.	21	24	50	50	50
выход готовой продукции	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
малина	тн.	3	6	8	8	8
клубника	тн.	2	2	5	5	5
Итого	тн.	5	8	12	12	12
себестоимость сырья	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
малина, закупочная цена	сом/кг	158	165	173	180	188
клубника, закупочная цена	сом/кг	158	165	173	180	188
стоимость малины	сом	3 307 500	6 600 000	8 625 000	9 000 000	9 375 000
стоимость клубники	сом	3 307 500	3 960 000	8 625 000	9 000 000	9 375 000
Итого	сом	6 615 315	10 560 330	17 250 345	18 000 360	18 750 375
<i>Инфляция</i>		<i>105,0%</i>	<i>110,0%</i>	<i>115,0%</i>	<i>120,0%</i>	<i>125,0%</i>

Эксплуатационные расходы

При прогнозировании эксплуатационных затрат на производство были рассчитаны примерные расходы

- на электроэнергию и воду при производстве,
- расходы на фонд оплаты труда производственного персонала
- на упаковку готовой продукции в коробки
- амортизационные отчисления

Таб. Эксплуатационные расходы 1

Эксплуатационные расходы	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
электроэнергия, потребление	квт	186 960	311 600	311 600	311 600	311 600
цена электроэнергии	сом	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
электроэнергия, расход	сом	560 880	934 800	934 800	934 800	934 800
вода, потребление	куб	6 000	190 000	190 000	190 000	190 000
цена водоснабжения	сом	6,6	6,6	6,6	6,6	6,6
вода, расход	сом	39 600	1 254 000	1 254 000	1 254 000	1 254 000
вместимость гофрокоробки	кг/коробка	15	15	15	15	15
кол-во коробок	шт	336	544	800	800	800
цена коробки	сом/шт	45	45	45	45	45
стоимость коробок	сом	15 120	24 480	36 000	36 000	36 000
срок амортизации оборудования	лет	15	10	10	10	10
срок амортизации здания	лет	30	15	15	15	15
амортизация	сом	2 984 800	4 897 200	4 897 200	4 897 200	4 897 200

Расходы на упаковку рассчитывались исходя из следующих исходных данных:

- Вместимость коробки – 15 кг.

Цена закупочная коробки – 45 сом

Расходы на ФОТ.

Предполагается, что производственный штат компании составит 7 человек в одну смену.

Таб. Расходы на ФОТ одной смены производственного персонала

Производство	шт.ед	на руки	оклад/мес	СФ	ФОТ
Технолог	1	40 000	50 600	8 729	59 329
Производственная линия	3	40 000	50 600	8 729	177 986
Упаковка	2	30 000	37 950	6 546	88 993
Разнорабочие	1	25 000	31 625	5 455	37 080

Итого	7	135 000	170 775	29 459	363 387
--------------	----------	----------------	----------------	---------------	----------------

При расчете расходов на заработную плату учитывалось фактическое количество часов работы цеха, средняя з\п на 1 сотрудника.

Таб. Расходы на ФОТ

Расходы на з/п	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
Кол-во произ. персонала 1 смена	чел	7	7	7	7	7
Ср. заработная плата+СФ	сом/мес	51 912	51 912	51 912	51 912	51 912
Кол-во часов в месяц, норматив	ч.	160	160	160	160	160
Прогн. количество раб.часов	ч.	380	380	380	380	380
Количество рабочих месяцев	мес	3	5	5	5	5
ФОТ	сом	2 589 133	4 315 221	4 315 221	4 315 221	4 315 221

При прогнозировании эксплуатационных затрат также был взят в расчет ежегодный рост цен на сырье и услуги (в т.ч. и ФОТ).

Таб. Эксплуатационные расходы 2

	2023	2024	2025	2026	2027
электроэнергия	588 924	1 028 280	1 075 020	1 121 760	1 168 500
вода	41 580	1 379 400	1 442 100	1 504 800	1 567 500
коробки	15 876	26 928	41 400	43 200	45 000
ФОТ произв.персонала	2 718 589	4 746 744	4 962 505	5 178 266	5 394 027
амортизация	2 984 800	4 897 200	4 897 200	4 897 200	4 897 200
Итого	6 349 769	12 078 552	12 418 225	12 745 226	13 072 227
<i>Инфляция</i>	<i>105,0%</i>	<i>110,0%</i>	<i>115,0%</i>	<i>120,0%</i>	<i>125,0%</i>

Операционные расходы проекта

Операционные расходы проекта состоят из расходов на доставку товара, заработную плату административного персонала и административных операционных расходов офиса. При прогнозировании операционных расходов также учитывался ежегодный рост цен на сырье и услуги сторонних организаций.

Таб. Операционные расходы

	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
Доставка товара	сом	111 132	188 496	289 800	302 400	315 000
ФОТ АУП	сом	490 573	856 555	895 490	934 424	973 358
Прочие расходы	сом	351 225	638 000	718 750	750 000	781 250
Итого	сом	952 930	1 683 051	1 904 040	1 986 824	2 069 608
<i>Инфляция</i>		<i>105,0%</i>	<i>110,0%</i>	<i>115,0%</i>	<i>120,0%</i>	<i>125,0%</i>

Расходы на доставку рассчитывались исходя из следующих исходных данных:

- Вместимость фуры – 20 тн.
- Стоимость доставки – 5 тыс долл.

Таб. Расходы на доставку товара

Затраты на доставку	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
вместимость фуры	тн.	20	20	20	20	20
количество готовой продукции	тн.	5	8	12	12	12
кол-во фур под готовую продукцию	ед.	0,25	0,41	0,60	0,60	0,60

цена доставки одной фуры	\$	5 000	5 000	5 000	5 000	5 000
стоимость доставки	сом	105 840	171 360	252 000	252 000	252 000

Расходы на ФОТ АУП прогнозировались исходя из нижеуказанного ФОТ АУП.

Таб. Штатное расписание АУП

АУП	шт.ед	на руки	оклад/мес	СФ	ФОТ
Управляющий	1	50 000	63 250	10 911	74 161
Бухгалтер	1	40 000	50 600	8 729	59 329
Снабженец	1	15 000	18 975	3 273	22 248
Итого	3	105 000	132 825	22 912	155 737

Таб. Расходы на ФОТ АУП

Расходы на з/п	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
Кол-во персонала АУП	чел	3	3	3	3	3
ФОТ АУП в месяц	сом/мес	155 737	155 737	155 737	155 737	155 737
Кол-во часов в месяц, норматив	ч.	160	160	160	160	160
Количество рабочих месяцев	мес	3	5	5	5	5
ФОТ	сом	467 212	778 687	778 687	778 687	778 687

Прочие расходы включают в себя расходы на коммунальные услуги офиса, реклама и прочие расходы.

Таб. Прочие операционные расходы

Прочие текущие расходы	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
комм.услуги	сом	31 500	60 000	75 000	75 000	75 000
реклама	сом	240 000	400 000	400 000	400 000	400 000
прочие адм. Расходы	сом	63 000	120 000	150 000	150 000	150 000
Итого	сом	334 500	580 000	625 000	625 000	625 000

Доходы проекта

Таб. Объемы готовой продукции

выход готовой продукции	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
малина	тн.	3	6	8	8	8
клубника	тн.	2	2	5	5	5
Итого	тн.	5	8	12	12	12

Исходя из предположений по цене и объемам готовой продукции, выручка проекта составит:

Таб. Выручка

Выручка	ед. изм.	2023	2024	2025	2026	2027
цена	\$/кг	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
кол-во готовой продукции	тн	5,0	8,2	12,0	12,0	12,0
Выручка	\$	252 000	408 000	600 000	600 000	600 000
Выручка	сом	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000

Так как реализация товара предполагается за доллары, то для сомового эквивалента применялся курс 84. При этом при прогнозировании доходной части увеличение продажной цены не закладывалось.

Бюджет движения денежных средств.

Бюджет денежных потоков (Приложение 1) показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности от реализации сублимированной продукции на экспорт и платежи (оттоки реальных денег). Отчет состоит из 3 частей:

- операционная деятельность: основной вид деятельности, в нашем случае выпечка хлеба.
- инвестиционная деятельность: вид деятельности, связанной с приобретением или продажей основных фондов компании. Сюда включены платежи поставщикам за приобретенное оборудование, ремонт здания.
- финансовая деятельность: вид деятельности, который приводит к изменениям в размере и составе капитала и заёмных средств компании. Здесь отражен кредит Банка и платежи, направленные на погашение кредита.

Бюджет прибылей и убытков

Расчет планируемой прибыли и убытков в развернутом виде показан в Приложении 2.

Весь полученный доход фермы поступает в момент признания, так как не планируется пока продавать продукцию в кредит.

Финансовые индикаторы проекта

Для расчета эффективности проекта ставка дисконтирования была установлена на уровне 10,3% и рассчитана математическим путем. В качестве стоимости собственного капитала была взята депозитная ставка в долларах.

Таб. Ставка дисконтирования, %

Ставка дисконтирования	10,3%
Доля собственного участия	21%
Доля участия банка	79%
Депозитная ставка	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

Дисконтированный доход инвестированного капитала за 5 лет при ставке дисконтирования 10,3% составил 15,3 млн сом или 183 тыс. USD.

Таб. NPV проекта, сом

Расчет эффективности	2023	2024	2025	2026	2027
EBITDA	10 398 820	14 273 722	23 511 847	22 699 132	21 886 417
NP	4 449 765	9 083 686	18 405 478	17 676 431	16 947 383
Net CF (all)	7 434 565	13 980 886	23 302 678	22 573 631	21 844 583
CF before int. and loans	10 398 820	14 273 722	23 511 847	22 699 132	21 886 417
CF inv	-57 372 000	0	0	0	0
NCF (Чистые денежные потоки)	-46 973 180	14 273 722	23 511 847	22 699 132	21 886 417
d NCF	-42 579 455	11 728 366	17 512 058	15 325 330	13 394 466
CCF	-46 973 180	-32 699 458	-9 187 611	13 511 521	35 397 939
dCCF	-42 579 455	-30 851 089	-13 339 031	1 986 298	15 380 764

PV (CCF)	10 398 820	21 154 513	38 666 571	53 991 901	67 386 366
PV (CCF inv)	57 372 000	52 005 603	52 005 603	52 005 603	52 005 603
NPV	-46 973 180	-30 851 089	-13 339 031	1 986 298	15 380 764
PI	0,18	0,41	0,74	1,04	1,30
IRR				13%	25%
Период окупаемости	<u>3.40</u>				
Период окупаемости (дисконтированный)	<u>3.87</u>				

ОБРАЗЕЦ

10. Инвестиционный план

Общая стоимость проекта – 861 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок	\$100 000
Постройка здание	\$300 000
Инвестиции в оборудование	\$383 000
Оборотный капитал	\$78 754
Всего	\$861 754

Финансирование проекта планируется осуществить как за счет собственных средств инициатора проекта, так и за счет заемного капитала. Заемный капитал планируется привлечь для строительства сооружения для размещения цеха сублимационной сушки, склада готовой продукции и территории приемки сырья. Источником для покрытия оборотного капитала будет выступать действующий бизнес – цех по производству полуфабрикатов. В первый год за счет действующего бизнеса будет закуплено сырье для проекта.

На настоящий момент компания уже вложила 100 тыс. долл. в рассматриваемый проект, купив земельный участок на Иссык-Куле. Дополнительная потребность проекта в инвестициях составляет 683 тыс. долл.

Таб. Доп. инвестиции в проект и структура инвестирования, USD

Источник финансирования	собственные		Банк	Итого
	инвестировано	доп.инвест.		
Инвестиции в землю и строительство	\$100 000		\$300 000	\$400 000
Инвестиции в оборудование			\$383 000	\$383 000
Оборотный капитал		\$78 754		\$78 754
Всего	\$100 000	\$78 754	\$683 000	\$861 754
Структура финансирования	20,7%		79,3%	

Дополнительные инвестиции планируется произвести как за счет кредитных, так и за счет собственных средств. Доля кредитных средств в общей стоимости проекта составляет 79,3%

Перечень закупаемого оборудования

- Мойка, обычно воздушно-водяного типа. Позволяет тщательно промывать клубнику перед переработкой, а также, если линия является универсальной, фрукты и некоторые виды овощей. Сырье медленно движется в воде во время транспортирования по ленте. Функция распыления и инспекции фруктов предусмотрены на выходе. Особенно подходит для удаления загрязнений с клубники, ежевики и т.д, то есть для мягких легко повреждаемых фруктов. От 2 т/ч
- Транспортёры. Выделяют разновидности, которые отвечают как за горизонтальное, так и вертикальное транспортирование сырья (элеваторы). Среди дополнительных функций оборудования — сортировка и сушка клубники. Могут опционально комплектоваться воздушным ножом для удаления отходов в процессе переработки.
- Машина для сублимационной сушки FD-1000 состоит из камеры из нержавеющей стали SUS304, головки из нержавеющей стали SUS304, фланца из нержавеющей стали SUS304, конденсатора пара из нержавеющей стали SUS304, труб из нержавеющей стали SUS304; холодильная система, вакуумная система, система отопления, система

управления. Крупногабаритная машина для сублимационной сушки поставляется с камерой быстрой заморозки, тележкой и направляющей для предварительного замораживания продукта, а также быстрой загрузки и разгрузки.

Таб. График инвестиций

2023								
Оборудование	383 000	1	2	3	4	5	6	Итого
Здания и сооружения	300 000	60 000	60 000	60 000	60 000	60 000	-	300 000
Строительство здания	300 000	60 000	60 000	60 000	60 000	60 000		300 000
Оборудование	383 000	-	-	165 000	-	185 000	33 000	383 000
Производственная линия	330 000			165 000		165 000		330 000
Оборудования для мойки ягод	20 000					20 000		20 000
Пусконаладка	33 000						33 000	33 000
ИТОГО, долл	683 000	60 000	60 000	225 000	60 000	245 000	33 000	683 000

Таким образом график реализации проекта выглядит следующим образом:

Мероприятия\Месяц	2023						
	январь	фев	мар	апр	май	июн	июль
Решение вопроса финансирования							
Строительство сооружений							
Поставка оборудования, монтаж							
Пуско-наладочные работы							
Начало работы							

11. Социально-экономическое и экологическое воздействие

Социально-экономическое значение проекта

Среди социальных воздействий можно выделить:

- удовлетворение спроса населения и корпоративных клиентов в качественной продукции;
- создание новых рабочих мест.

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- организации производства сублимированных продуктов;
- увеличению валового регионального продукта;
- импортозамещению продукции;
- поступлению в бюджет области налогов и других отчислений.

Воздействие на окружающую среду

В настоящее время, выполнена предварительная количественная и качественная оценка воздействия на окружающую среду при реализации данного проекта.

На основании проведенной работы можно сделать выводы:

- Воздействие на атмосферный воздух не происходит.
- Воздействие на подземные воды, со стороны их загрязнения, не происходит, так как сброс сточных вод, будет осуществляться в Водоканал
- Воздействие на поверхностные воды, со стороны их загрязнения, не происходит.
- Воздействие на почву не происходит.

12. Анализ проектных рисков

Предпринимательская деятельность, особенно на первоначальном этапе, во всех формах и видах сопряжена с риском. Перед начинанием любого дела следуют тщательно провести анализ всех возможных рисков, которые могут возникнуть при реализации бизнес-идеи.

Инвестиционный риск — это вероятность возникновения непредвиденных финансовых потерь в ситуации неопределенности условий инвестирования. В нашем случае Компания уже имела успешный опыт запуска производственного цеха, что сводит риск инвестиционный к минимуму. Кроме того, оборудование сублимационной сушки можно приобрести как на ближних рынках: РФ, Китай, так и на рынках ЕС.

Главные риски, присущие данному инвестиционному проекту и предупредительные мероприятия, которые необходимо сделать в ходе реализации бизнес-проекта:

1. Риск неправильного проведения основных технологических операций по причине неопытности. Риск минимизирован путем найма профессионалов с большим опытом работы в пищевой промышленности, также со стороны поставщика оборудования будет на временной основе будет нанят консультант на первое время.
2. Риск снижения цен на продукцию – данный риск минимален, учитывая рыночные тенденции и исторические данные, складывающиеся на мировых рынках.
3. Риск увеличения цен поставщиков на сырье и материалы – специфика бизнеса заключается в том, что основная статья расходов — сырье. Для минимизации риска будут построены постоянные взаимоотношения с фермерами на Иссык-Куле, а также в дальнейшем будет выращиваться собственное сырье.
4. Риск ухудшения эпидемиологической ситуации в мире и в нашей стране, и как следствие ужесточение карантинных мер – риск существует, но для данного проекта учитывая специфику сырья, данный риск минимален и на реализацию проекта не влияет. Кроме того, как показывают мировые тенденции, в случае ухудшения эпидемиологической ситуации спрос на экологически чистый продукт увеличивается, тем более что продукт не скоропортящийся.
5. Сезонность сырья – для уменьшения данного риска будет соблюдаться принцип первоочередности сезонных продуктов скоропортящихся - ягоды, и только после окончания сезона ягод в цехе будет перерабатываться овощи и фрукты.

В рамках анализа *рыночных рисков* проекта, был проведен анализ чувствительности проекта к негативным изменениям основных факторов:

- отклонение исходных данных по закупочной цене сырья
- отклонение в исходных данных роста цен на сырье и услуги
- отклонение в исходных данных по ценам реализации готовой продукции.

фактор	ед. изм	базовый вариант	Сценарий 1	Сценарий 2
закупочная цена сырья	сом/кг	150	+10%	+15%
ежегодный рост цен на сырье	%	5%	10%	15%
цена реализации продукции	\$/кг	50	-10%	-15%

Анализ чувствительности проекта показывает, что проект наиболее чувствителен к изменению стоимости продукции.

Изменение стоимости сырья		Базовый сценарий	Сценарий 1 +10%	Сценарий 2 +15%
EBITDA	сом	21 886 417	20 011 380	19 073 861
NPV	сом	15 380 764	10 115 347	7 496 982
IRR	сом	25%	20%	18%
PP	лет	3,40	3,60	3,72

Изменение размера инфляции		Базовый сценарий	Сценарий 1 10%	Сценарий 2 15%
EBITDA	сом	21 886 417	17 822 842	13 759 267
NPV	сом	15 380 764	7 637 723	-76 136
IRR	сом	25%	18%	10%
PP	лет	3,40	3,67	4,04

Изменение цены реализации товара		Базовый сценарий	Сценарий 1 (-10%)	Сценарий 2 (-15%)
EBITDA	сом	21 886 417	16 846 417	14 326 417
NPV	сом	15 380 764	404 798	-7 083 185
IRR	сом	25%	11%	3%
PP	лет	3,40	4,12	4,66

Как показывает анализ чувствительности, проект наиболее чувствителен к изменению продажных цен на готовую продукцию. Данный риск минимален так как мировые тенденции в ценовой политике любых продуктов питания говорят о ежегодном увеличении цен.

Второй по чувствительности идет размер инфляции. При втором сценарии развития, когда проект перестает быть привлекательным рост цен вместо закладываемых 5% должен составить 15% ежегодно. Такое возможно, но в случае наступления такого развития событий компания просто увеличит продажную цену. Так как в расчетах применялся консервативный метод, и рост продажных цен даже при 5% инфляции не закладывался.

Также была просчитана точка безубыточности проекта и подушка безопасности в денежном эквиваленте и количественном.

Таб. Точка безубыточности проекта, сом

Период	2023	2024	2025	2026	2027
Выручка	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000
Переменные затраты	6 630 435	10 584 810	17 286 345	18 036 360	18 786 375
Маржинальная прибыль	14 537 565	23 687 190	33 113 655	32 363 640	31 613 625
Уровень марж.прибыли	0,69	0,69	0,66	0,64	0,63
Постоянные расходы	10 087 800	14 603 504	14 708 177	14 687 209	14 666 242
Точка безубыточности	16 718 235	21 129 197	22 386 297	22 872 438	23 381 646
подушка безопасности, долл	4 449 765	13 142 803	28 013 703	27 527 562	27 018 354
Прогнозное кол-во товара, тн	5,0	8,2	12,0	12,0	12,0
Средняя выручка на 1 тн продукции	4 200,0	4 200,0	4 200,0	4 200,0	4 200,0
Затраты на 1 тн продукции	1 315,6	1 297,2	1 440,5	1 503,0	1 565,5
Маржинальный доход на 1 кг годовика	2 884	2 903	2 759	2 697	2 634
Критическое количество товара, тн	3,5	5,0	5,3	5,4	5,6
подушка безопасности, тн	1,5	3,1	6,7	6,6	6,4

Приложение 1

Бюджет движения денежных средств, сом

Наименование	2023	2024	2025	2026	2027	Итого
Операционная деятельность						
Поступления от реализации	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000	206 640 000
Платежи по опер. деятельности	-10 769 180	-19 998 278	-26 888 153	-27 700 868	-28 513 583	-113 870 061
Обслуживание банка	-2 964 255	-292 836	-209 169	-125 501	-41 834	-3 633 595
Результат операционной деятельности	7 434 565	13 980 886	23 302 678	22 573 631	21 844 583	89 136 344
Инвестиционная деятельность						
Приобретение ОС и НА	-57 372 000					-57 372 000
Результат инвестиционной деятельности	-57 372 000	0	0	0	0	-57 372 000
Финансовая деятельность						
Поступление	57 372 000	0	0	0	0	0
Поступления по вкладам учредителей						0
Поступления по кредитам	57 372 000					0
Выбытие	0	-14 343 000	-14 343 000	-14 343 000	-14 343 000	-57 372 000
Выплаты по кредитам	0	-14 343 000	-14 343 000	-14 343 000	-14 343 000	-57 372 000
Результат финансовой деятельности	57 372 000	14 343 000	14 343 000	14 343 000	14 343 000	57 372 000
Чистые потоки денежных средств	7 434 565	28 323 886	37 645 678	36 916 631	36 187 583	89 136 344
Остаток на конец отчетного периода	7 434 565	35 758 451	73 404 129	110 320 760	146 508 344	146 508 344

Приложение 2

Бюджет прибылей и убытков, сом

ОПУ	2023	2024	2025	2026	2027	Всего
Выручка	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000	206 640 000
Реализация продукции	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000	206 640 000
Чистая выручка	21 168 000	34 272 000	50 400 000	50 400 000	50 400 000	206 640 000
Эксплуатационные расходы	9 861 628	18 468 231	25 232 466	26 045 181	26 857 896	106 465 403
Сырье	6 615 315	10 560 330	17 250 345	18 000 360	18 750 375	71 176 725
Упаковка	15 120	24 480	36 000	36 000	36 000	147 600
Электроэнергия	560 880	934 800	934 800	934 800	934 800	4 300 080
Водоснабжение	39 600	1 254 000	1 254 000	1 254 000	1 254 000	5 055 600
ФОТ производства	2 589 133	4 315 221	4 315 221	4 315 221	4 315 221	19 850 018
Расходы на доставку	41 580	1 379 400	1 442 100	1 504 800	1 567 500	5 935 380
Валовая прибыль:	11 306 372	15 803 769	25 167 534	24 354 819	23 542 104	100 174 597
Операционные расходы	907 551,9	1 530 046,6	1 655 686,6	1 655 686,6	1 655 686,6	7 404 658,2
ФОТ АУП	467 212	778 687	778 687	778 687	778 687	3 581 958,2
Доставка	105 840	171 360	252 000	252 000	252 000	1 033 200,0
Прочие операционные	334 500	580 000	625 000	625 000	625 000	2 789 500,0
EBITDA	10 398 820	14 273 722	23 511 847	22 699 132	21 886 417	92 769 939
Амортизация	2 984 800	4 897 200	4 897 200	4 897 200	4 897 200	22 573 600
Проценты по кредиту	2 964 255	292 836	209 169	125 501	41 834	3 633 595
Прибыль	4 449 765	9 083 686	18 405 478	17 676 431	16 947 383	66 562 744
<i>ЧП/Выручка</i>	<i>21,0%</i>	<i>26,5%</i>	<i>36,5%</i>	<i>35,1%</i>	<i>33,6%</i>	<i>32,2%</i>
<i>EBITDA/Выручка</i>	<i>49,1%</i>	<i>41,6%</i>	<i>46,7%</i>	<i>45,0%</i>	<i>43,4%</i>	<i>44,9%</i>