

ООО ХХХХХ

Проект: хлебопекарня

Бизнес-план развития на 5 лет



[Имя автора]
26.10.2022

Содержание

1. Резюме	3
2. Информация о текущей деятельности Инициатора проекта	5
Общая информация.....	5
Анализ текущей хозяйственной деятельности.....	5
3. Описание проекта	8
4. Информация об основных участниках проекта	10
5. Описание продукта	12
Технология производства.	14
6. Описание рынка продукции.....	16
Емкость рынка хлебобулочных изделий.....	16
Оценка конкурентной окружающей среды	17
7. Организационный план	19
8. План продаж и стратегия маркетинга	21
Ценовая политика.....	21
План продаж.....	21
Стратегия маркетинга	21
9. Операционный план проекта	22
Переменные затраты проекта.....	22
Постоянные расходы проекта.....	23
Доходная часть проекта.....	24
Бюджет денежных потоков проекта	25
Бюджет прибылей и убытков	26
Финансовые индикаторы проекта	26
10. Социально-экономическое и экологическое воздействие	27
Социально-экономическое значение проекта	27
Воздействие на окружающую среду	27
11. Финансовый план проекта	28
Финансирование проекта.....	28
12. Инвестиционный план	29
13. Анализ проектных рисков	30
Приложение 1	33
Приложение 2	34

1. Резюме

Концепция проекта предусматривает расширение действующего бизнеса – хлебопекарни в г. XXXXXX. Проект будет реализован на земельном участке площадью XXXX соток по адресу г. XXXXXX, ул. XXXXXXXXXX.

В настоящее время на данном земельном участке расположено производственное здание, часть которого отведена под действующий бизнес – цех по производству полуфабрикатов. Цех был запущен три года назад. Выпускаемая продукция – замороженные мясные полуфабрикаты.

Здание было приобретено в XXXX году. Общая площадь здания 700 кв.м. Все коммуникации проведены. Три года назад часть здания была отремонтирована и задействована под цех. Для запуска проекта необходимо отремонтировать вторую часть здания (сделать косметический ремонт, электропроводку, внутренние коммуникации), привести его в порядок, закупить мебель и прочее оснащение.

Общая стоимость проекта – 370 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок и здание	\$200 000
Инвестиции в здание	\$67 200
Инвестиции в оборудование, мебель	\$57 076
Оборотный капитал	\$46 646
Всего	\$370 921

Большая часть стоимости проекта уже реализовано, 200 тыс. долл. в виде готового здания на сегодняшний день инвестировано в проект. Дополнительная потребность проекта в инвестициях составляет 171 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	\$200 000		\$67 200	\$267 200
Инвестиции в оборудование, мебель			\$57 076	\$57 076
Оборотный капитал		\$46 646		\$46 646
Всего	\$200 000	\$46 646	\$124 276	\$370 921
Структура финансирования	66,5%		33,5%	

Финансирование проекта планируется осуществить как за счет собственных средств инициатора проекта, так и за счет заемного капитала.

Для реализации проекта Инициатор планирует получить финансирование в Банке XXXXXX.

Таб. Условия кредитования

Условия кредитования	
Срок кредита, мес	60
Каникулы по ОД	12
Ставка по кредиту	7%
Сумма кредита	124 276
погашение	ежемесячно

Показатели эффективности деятельности предприятия на конец 7-го года проекта. Дисконтированный доход инвестированного капитала за 7 лет при ставке дисконтирования 17,4% составил 17,27 млн сом или 208 тыс. USD.

Таб. Ставка дисконтирования, %

Ставка дисконтирования	
Ставка дисконтирования	17,4%
Доля собственного участия	66%
Доля участия Банка	34%
Стоимость собственного капитала	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- созданию 9 новых рабочих мест в г. XXXXXXXX;

Среди социальных воздействий проекта можно выделить

- удовлетворение потребностей населения в качественном хлебе, который входит в продуктовую корзину.

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

В настоящее время на данном земельном участке расположено производственное здание, часть которого отведена под действующий бизнес – цех по производству полуфабрикатов. Цех был запущен три года назад. Выпускаемая продукция – замороженные мясные полуфабрикаты.

Здание было приобретено в XXXX году. Общая площадь здания 700 кв.м. Все коммуникации проведены. Три года назад часть здания была отремонтирована и задействована под цех. Вторую часть здания было решено задействовать под новый проект – цех по выпечке хлебобулочных изделий. Будет выпекаться три вида хлеба и тесто сырое:

- Формовой
- Подовой
- Безглютеновый

Для запуска проекта необходимо отремонтировать вторую часть здания (сделать косметический ремонт, электропроводку, внутренние коммуникации), привести его в порядок, закупить мебель и прочее оснащение.

ОБРАЗЕЦ

4. Информация об основных участниках проекта

Участники проекта:

1. ОсОО «XXXXXXXXXXXXXXX» 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 XXXXXXXXXXXXX	XX%
ФИО XXXXXXXXXXXXX	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	XXXXXXXXXXXXXX.
Директор	XXXXXXXXXXXXXX.
Бухгалтер	XXXXXXXXXXXXXX.

Все ключевые сотрудники имеют большой стаж работы.

- 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 – 7 лет, в т.ч. в пекарнях

Образование -высшее

ОБРАЗЕЦ

5. Описание продукта

Хлеб — это группа продуктов питания, приготавливаемых путём выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего, как минимум, из муки и воды. Чаще всего добавляется соль, а также используется разрыхлитель, такой как дрожжи. В некоторые сорта хлеба также добавляют специи (такие как зёрна тмина, орехи, изюм, курагу и семена кунжута, мака).

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире. По мнению археологов, впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба. Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печи для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам.

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к товарам стратегической значимости, а для граждан являются продуктами первой необходимости и неотлагаемого спроса.



Классифицируется эта продукция по разным критериям:

- виду и сорту продуктов, составляющих основу изделия (муки);

- по используемому рецепту (простые, улучшенные с дополнительным введением яиц, сахара, пряностей, сдобные);
- по применяемому способу приготовления (подовой либо выпеченный в специальной форме/формовой);
- по приданной изделию форме (батон, булка, калач и другие виды продукции);
- по правилам отпуска покупателю: весовой либо тучный;
- по типу упаковочного материала: в индивидуальной бумажной упаковке или полиэтилене, нарезной в индивидуальной упаковке бумажной или полиэтилене, без упаковки;
- по весу изделия;
- по содержанию влаги;
- национальная продукция (чабатта, лаваш, матнакаш);
- диетический продукт.

Классификация хлебобулочных изделий:



Иногда виды хлеба подразделяют по виду:

- белый, коричневый, серый, черный, с добавками;
- зерновой, ржаной, цельнозерновой, конопляный;
- хрустящий, плоский, объемный/пышный.

Цвет хлеба определяется видом муки, которая пошла на его выпечку. Например, всем знакомый "Бородинский" хлеб - это смесь ржано-пшеничная, с преобладанием ржаной муки. Каждый вид имеет свои достоинства и недостатки. Пшеничный хлеб - это тот, что мы привыкли называть "белым". Пшенично-ржаной - это "серый" хлеб, а ржаной - "черный".

К диетпродукции относят хлебобулочные изделия:

- йодосодержащие - хороши для больных атеросклерозом и людей с нарушенной функцией щитовидной железы;
- бессолевые - для людей с болезнями почек;
- малобелковые - выпекаются для людей с нарушением белкового обмена и серьезными патологиями почек;
- с заниженной кислотностью - для больных ЯБЖ (язвенной болезнью);
- с низким количеством углеводов, выпускают для диабетиков, больных ревматоидными заболеваниями и лиц с избыточным весом тела;
- с включением лецитина (для людей с нервным истощением, ожирением, заболеванием печени).

Среди диетических хлебов последние годы набирает обороты безглютеновый хлеб. На сегодняшний день множество людей имеют непереносимость глютена – целиакию. Многие страдают от аллергических реакций организма на глютен. Кроме того, клейковина может способствовать набору лишнего веса и брожению во время переваривания пищи в желудке.

Безглютеновые диеты — одно из главных течений в индустрии правильного питания. От продуктов, содержащих этот белок (присутствует в хлебе, муке, некоторых крупах, макаронах, сладостях), отказывается все больше и больше людей, следящих за своим здоровьем. Благодаря чему доходы производителей безглютеновой продукции растут как на дрожжах.

Глютен или, как его еще называют, клейковина – это особый белок растительного происхождения, который содержится в злаках: пшенице, ячмене, овсе, ржи. Он обладает такими свойствами, которые придают тесту эластичность, помогают ему подниматься, заквашиваться.

На рынке КР безглютеновый хлеб выпекают только частные небольшие пекарни, и реализуется хлеб в основном через небольшие магазины эко-продуктов.

В целом, рынок хлеба и хлебобулочных изделий Бишкека условно разделяется на два сегмента: первый включает в себя хлеб из пшеничной, ржаной муки и из смеси разных сортов муки, второй — хлебобулочные изделия.

В зависимости от способа выпекания существует два основных вида хлеба: подовый и формовой. Подовые изделия выпекают без использования форм на ровной поверхности: на поду в русской печи, на противне в духовке или листах в специальной камере. Заготовки же из теста для производства формового хлеба помещают в специальные формы из алюминия – обычно они прямоугольные или круглые.

Технология производства.

Основные этапы производства хлебобулочных изделий

Вне зависимости от того, где осуществляется выпечка хлеба – дома на кухне, в ресторане или на крупно хлебокомбинате, в духовке или в современных печах, этот процесс отличается лишь масштабами и степенью механизации.

Приготовление хлебобулочных изделий включает в себя выполнение таких работ:

1. подготовка – просеивание муки и смешивание различных сортов (при необходимости), добавление остальных ингредиентов в определенной дозировке: дрожжи или закваску, сахар, соль, жир и другие составляющие в соответствии с рецептурой.
2. замешивание теста в тестомесильных машинах, а также активизация процессов его брожения и разрыхления. Для подового хлеба требования к работе с тестом немного выше: тесто для него должно быть замешано хотя бы до среднеразвитой клейковины, иначе у теста не хватит эластичности и одновременно упругости держать форму и не расплываться, это важно и для хорошего раскрытия надрезов. В то же время, для формового это не принципиально, течь ему некуда, потому что со всех сторон он ограничен стенками и дном формы. Для подового важна качественная плотная формовка, которая, опять-таки, невозможна, если тесто слабо замешано, для формового формовать вообще не нужно. После тщательного перемешивания смесь оставляют для вызревания на определенное время при влажности воздуха около 75 – 80 % и температуре 30 – 32 градуса. В результате брожения масса теста увеличивается в объеме, и оно становится воздушным. Следующий этап – это разделка уже готового теста.
3. формование – разделение готового теста на порции и формирование заготовок для изделий определенной формы и размера. На этом этапе тесто режут на кусочки и придают им определенную форму с помощью тестокруглительной или закаточной машины. Потом, после помещения в металлические формы, тесто отправляют в шкаф для расстойки, чтобы прибавить ему рыхлости. Затем, при необходимости, на заготовках делают надрезы и отправляют их в печь с двумя температурными зонами. В первой зоне поддерживается температура от 260 до 280 градусов, а во второй – до 200 градусов. Время приготовления зависит от сорта муки и вида хлеба. Ржаные изделия выпекают около часа, а пшеничные – около 52 – 55 минут. После завершения выпекания хлебобулочные изделия увлажняются пароувлажнителями (с их помощью под низким давлением в печь подается пар).
4. выпекание продукции с соблюдением определенного температурного режима и уровня влажности;
5. охлаждение изделий, а также их упаковка для сохранения вкуса и свежести (для продажи, при необходимости транспортировки и длительного хранения).

6. Описание рынка продукции

Емкость рынка хлебобулочных изделий

Хлеб и хлебобулочные изделия являются товарами первой необходимости. Несмотря на рост цен на хлеб в последние годы, его потребление населением не сокращается. При этом в потребительской корзине более 50% составляют хлеб и другие продукты питания. В составе минимальной потребительской корзины доля хлеба и хлебобулочных изделий составляет 19,5%. Например, в соседнем Казахстане этот показатель занимает только 8,5%.

Правительство Кыргызстана утвердило нормативы питания кыргызстанцев еще в 2009 году. Согласно документу, каждый житель страны ежемесячно должен употреблять девять наименований продуктов питания.

В утвержденный норматив входят хлебопродукты — 9 килограммов, мясо — 5 килограммов, картофель — 8,2 килограмма, овощи — 9 килограммов, фрукты и ягоды — 10 килограммов, сахар — 2 килограмма, молоко — 17 литров, растительное масло — 1 литр, яйца — 4 штуки, рыба и рыбопродукты — 100 граммов, чай — 200 граммов.

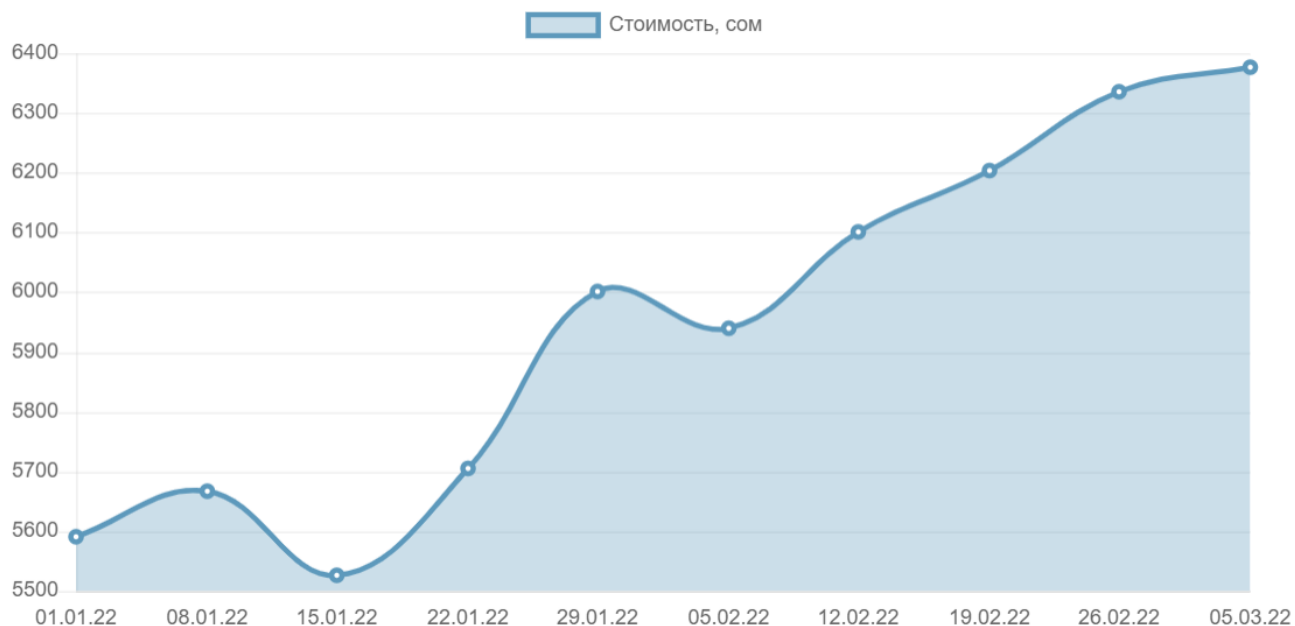
Т.о. в неделю рекомендуемая норма потребления:

Продукты	Количество	Продукты	Количество
Хлеб и макаронные изделия	2 килограмма	Сахар	440 граммов
Мясо	1,1 килограмма	Молоко	4 литра
Картофель	1,8 килограмма	Яйца	1 штука
Овощи	2 килограмма	Рыба	25 граммов
Фрукты и ягоды	2,2 килограмма	Растительное масло	200 граммов

Продукты	Количество	Продукты	Количество
Хлеб	6 булок	Морковь	1,5 килограмма
Мясо	4,5 килограмма	Капуста	1,5 килограмма
Макароны	2 килограмма	Яблоки	3 килограмма
Рис	2 килограмма	Груши	3 килограмма
Гречка	2 килограмма	Бананы	2 килограмма
Картофель	2 килограмма	Сахар	2 килограмма
Огурцы	1,5 килограмма	Молоко	16 литров
Перец	1,5 килограмма	Яйца	4 штуки
Помидоры	1,5 килограмма	Рыба	100 граммов
Лук	1,5 килограмма	Растительное масло	1 литр

При общей численности населения Бишкека более 1 млн. человек, суточная потребность в хлебе и макаронных изделиях составит более 2 тыс. тонн. или 6 млн булок хлеба.

Динамика роста продуктовой корзины



Оценка конкурентной окружающей среды

По данным районных управлений ГНС по Бишкеку, официально зарегистрированы около 40 хозяйствующих субъектов, производящих хлеб и хлебобулочные изделия. Основными производителями хлеба являются частные пекарни и минипекарни Бишкека. Количество и ассортимент выпускаемой продукции варьируется в зависимости от мощности оборудования и спроса на этом рынке.

На товарном рынке хлеба и хлебобулочных изделий можно выделить следующие категории конечных покупателей (потребителей), дифференцированных по способу приобретения товара:

- розничные покупатели, т.е. население г.Бишкек;
- предприятия общественного питания, а также государственных и муниципальных учреждений (больницы, детсады и др.).
- реализация продукции от производителя к конечным потребителям ведется так:
- прямая реализация продукции через собственную торговую сеть, расположенную в районе по месту производства продукции;
- реализация (поставка) продукции предприятиям общественного питания, государственных и муниципальных учреждений;
- оптовая реализация продукции по договорам поставки с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (в магазины, торговые сети и т.п.)

Ежесуточно официально зарегистрированные пекарни производят около 30 тыс. булок (ориентировочно 12 тонн) весом от 300 до 500 грамм. Сюда входят не только социальные, но и элитные виды хлеба. Однако значительная их часть работают не на полную мощность при имеющейся проектной мощности в среднем от 5000 до 10000 шт. в день. Стоимость килограмма хлеба колеблется от 17,5 до 37 сомов в зависимости от сорта муки и ассортимента выпускаемой продукции.

Поставщиками муки для выпечки хлеба являются: ОсОО «Акун», БМК, ОсОО «Яшар», ОсОО «Эльнур», Кыргызская агропродкорпорация и некоторые Казахстанские производители.

Учитывая, что помимо официально действующих минипекарен функционируют еще тандырные цеха, производители хлеба, работающие нелегально (подпольно) следует предположить, что потребность хлеба удовлетворяется за счет этих хозяйствующих субъектов.

Для создания же крупных предприятий по производству хлеба существуют определенные трудности такие как:

- 1) значительные капитальные вложения и длительные сроки их окупаемости;
- 2) необходимость свободных оборотных средств;
- 3) затраты на разработку рецептуры новых продуктов;
- 4) соблюдение нормативных требований к санитарно-эпидемиологическим условиям производства и реализации хлеба и др.

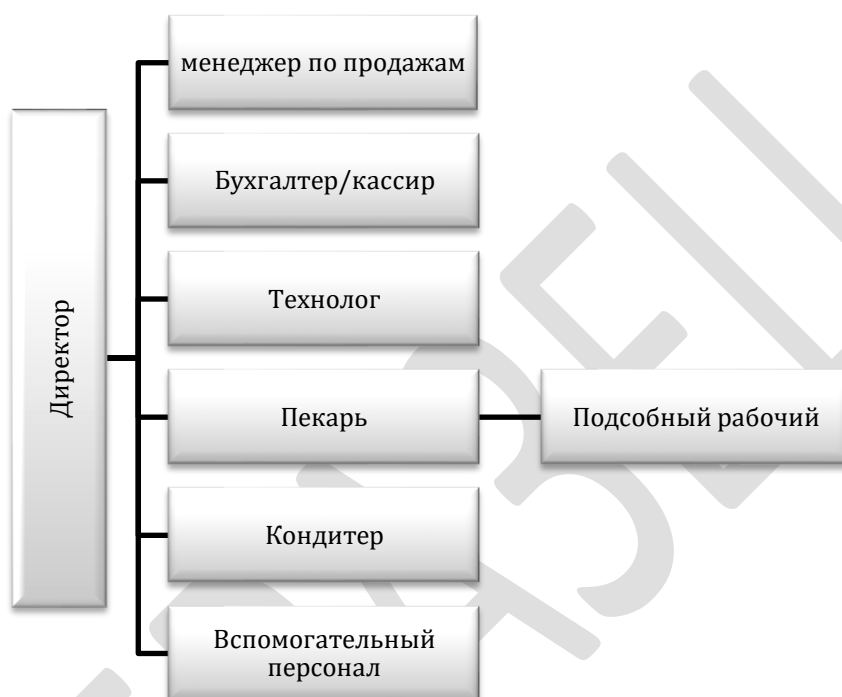
Учитывая, что охваченные мониторингом субъекты производят от 100 до 1200 кг хлеба в сутки, а МП «Муниципальная пекарня» — около 4,5 тонн, доля этих хозяйствующих субъектов незначительная. Соответственно данный рынок относится к конкурентному рынку.

7. Организационный план

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

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

Организационная структура цеха



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 3 месяца. Открыть пекарню планируется весной 2023 года.

Календарный план реализации проекта

1. Разработка ТЭО.
2. Получение финансирования.
3. Ремонтные работы
4. Оснащение.
5. Запуск.

Мероприятия\Месяц	2023			
	янв	фев	мар	апр
Проведение маркетингового исследования и разработка ТЭО				
Решение вопроса финансирования				

8. План продаж и стратегия маркетинга

Ценовая политика

При формировании ценовой политики предприятие учитывает все основные факторы, влияющие на цену своего товара. Исходным фактором цены являются собственные издержки плюс прибыль, учитывая при этом текущее соотношение спроса, предложения и темпы инфляции.

Кроме того, при определении цены учитываются цены конкурентов на аналогичную продукцию, принимая во внимание и то, что в основном потребитель рассматривает цену как показатель качества.

Таб. Прогнозные цены на готовую продукцию, сом

Средняя стоимость продукции	с налогами
хлеб формовой	20
хлеб подовой	60
хлеб безглютеновый	200
тесто замороженое	70

Начиная с 2024 года в прогнозы заложен ежегодный рост цен на 10%.

План продаж

Планируется что в первый год проекта цех будет загружен на 50%, в дальнейшем с постепенным наращиванием объемов цех выйдет на 90% загруженность к 2027 году. Ниже данные прогнозы продаж в натуральном выражении.

Таб. Прогноз продаж, в натуральном выражении

ед.изм		2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		год	год	год	год	год	год	год
хлеб формовой	ед.	89 100	166 320	190 080	190 080	213 840	213 840	213 840
хлеб подовой	ед.	4 243	71 280	81 463	81 463	91 646	91 646	91 646
хлеб безглютеновый	ед.	743	12 474	14 256	14 256	16 038	16 038	16 038
тесто замороженое	ед.	11 138	20 790	23 760	23 760	26 730	26 730	26 730

Стратегия маркетинга

Потребители (покупатели) хлеба — это население Бишкека, бюджетные организации и учреждения столицы и население близлежащих районов Чуйской области.

Анализируя рынок ХБИ, мы видим, что львиная доля приходится именно на хлеб разных видов. Но интересен такой момент, в некоторых сельских магазинах, ларьках при офисах реализация хлеба значительно уступает продажам сдобы, булочек и подобной продукции.

Поэтому, открывая магазин, нужно ориентироваться на спрос в данном районе, и на собственные финансовые возможности на этапе "раскрутки". Например:

- средний магазин "у дома", "раскрученный", с широким ассортиментом продукции реализует порядка 40-50 наименований ХБИ на сумму от 200 000 рублей;
- маленький магазин, продающий основные группы продтоваров, ограничивается 2-3 видами хлеба (кирпичик, подовый белый и черный), 1-2 видами батонов, 1-2 видами национального хлеба (или он может отсутствовать) и 3-4 видами булочных изделий, дополненных кондитерским отделом;
- супермаркеты представляют все основные виды хлеба, представленные на Диаграмме 1;
- гипермаркеты реализуют, выпечку собственного производства, все указанные виды хлеба или большую их часть.

Примерный ассортимент магазина "средней руки" выглядит так:

- хлеб ржаной "кирпичик" и круглый;
- хлеб ржаной с добавлением пшеничной муки "Бородинский", "Классический" и еще 3-4 вида изделий;
- хлеб, приготовленный из пшеничной муки: для тостов "Нарезной", с отрубями, круглый, формовой;
- булки и батоны: "Горчичный", "нарезной", 3-4 вида булочек;
- продукция для людей с проблемами здоровья: хлеб отрубной для диабетиков, хлеб с добавлением морских водорослей.

В отличие от напитков или макаронных изделий почти в каждом городе, и в каждом регионе есть свои хлебопекарни, выпускающие ХБИ разных сортов и видов. В рамках реализации проекта было принято решение распространять продукцию через магазины и супермаркеты. Продукция брендироваться не будет.

9. Операционный план проекта

Переменные затраты проекта.

Для построения финансовых прогнозов были сделаны некоторые допущения по эксплуатационным и административным расходам. Расходы были классифицированы на переменную и постоянную часть, на эксплуатационную и административную часть.

Переменная часть расходов включает в себя сырье, используемое для выпечки. Для прогнозирования расходов были приняты нижеуказанные допущения:

Таб. Исходные данные для переменной части расходов

Исходные данные	ед. изм.	значение
доля готового хлеба в тесте	%	90%
состав на 1 кг. теста		
вода, л.	л.	0,770
соль, кг	кг	0,130
мука, кг	кг	0,600
дрожжи, кг	кг	0,004
добавки, кг	кг	0,020
Исходные цены сырья		

цена 1 кг. муки высший сорт, сом	сом	36,0
цена 1 кг. муки первый сорт, сом	сом	25,0
цена 1 кг. цельнозерновой, сом	сом	40,0
цена 1 кг. безглютеновой, сом	сом	40,0
цена на 1 л. воды питьевой, сом	сом	0,0
цена на 1 кг. соли, сом	сом	12,0
цена на 1 кг. дрожжей	сом	100,0
цена на 1 кг. добавок (орешки)	сом	800,0

Таб. Расход сырья на каждый продукт

кол-во сырья на 1 изделие	ед. изм.	формовой	подовой	безглютен	тесто
масса 1 булки	кг	0,30	0,70	0,50	1,00
расход теста, в т.ч.:	кг	0,33	0,78	0,56	1,00
расход муки	кг	0,20	0,47	0,33	0,60
расход воды	кг	0,26	0,60	0,43	0,77
расход соли	кг	0,04	0,10	0,07	0,130
расход дрожжи	кг	0,00	0,00	0,00	0,00
расход добавок	кг			0,01	

Таб. Расчет себестоимости каждого вида продукта

себестоимость 1 единицы изделия	ед. изм.	формовой	подовой	безглютен	тесто
мука	сом	5,00	17,73	13,33	15,00
вода	сом	0,00	0,00	0,00	0,00
соль	сом	0,52	1,21	0,87	1,56
дрожжи	сом	0,08	0,19	0,13	0,24
добавки	сом	-	-	8,89	-
Итого	сом	5,60	19,14	23,22	16,80

На основе расчета себестоимости единицы продукции был построен прогноз переменной части затрат. При прогнозировании расходной части проекта был заложен ежегодный рост расходов – 10%

Таб. Переменные затраты на производство продукции по годам, сом

Себестоимость теста, без НДС	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	год	год	год	год	год	год	год
на хлеб формовой	445 623	831 829	1 045 727	1 150 300	1 423 497	1 565 846	1 722 431
на хлеб подовой	652 462	1 339 722	1 684 221	1 852 644	2 292 646	2 521 911	2 774 102
на хлеб безглютеновый	138 571	284 533	357 698	393 468	486 917	535 608	589 169
на тесто замороженное	167 108	343 129	431 363	474 499	587 192	645 912	710 503
Итого	1 403 764	2 799 212	3 519 010	3 870 911	4 790 252	5 269 277	5 796 205

Постоянные расходы проекта

Постоянные расходы делятся на производственную часть и административную. Производственная часть постоянных расходов включает в себя прежде всего фонд заработной платы производственного персонала и затраты на электроснабжение.

Административная часть постоянных расходов включает в себя фонд оплаты труда административного персонала, коммунальные расходы, службы безопасности, налоги и прочее.

При планировании постоянных расходов также был взят в расчет ежегодный 10% рост цен.

Исходные значения постоянных расходов приведены ниже.

Таб. Ежемесячный размер постоянных расходов, сом

Производственные		Исх.данные, без НДС
ФОТ производ. персонала (с учетом СФ)		137 500
электроэнергия		15 000
Итого		152 500

Административные		Исх.данные без НДС
ФОТ админ. персонала (с учетом СФ)		189 750
канц.товары		893
коммунальные услуги		2 679
коммуникационные услуги		1 786
хоз.товары		1 786
тревожная кнопка		8 929
реклама		8 929
ГСМ		4 464
налог на имущество		3 000
Амортизация		271 743
Итого		493 958

Таб. Постоянные учебные расходы с учетом роста цен, сом

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
Производственные	год	год	год	год	год	год	год
ФОТ произв. персонала (+ СФ)	1 237 500	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000
электроэнергия	135 000	198 000	217 800	239 580	263 538	289 892	318 881
Итого	1 372 500	1 848 000	1 867 800	1 889 580	1 913 538	1 939 892	1 968 881

Административные	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
ФОТ админ. персонала (+ СФ)	1 707 750	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000
канц.товары	8 036	11 786	12 964	14 261	15 687	17 255	18 981
коммунальные услуги	24 107	35 357	38 893	42 782	47 060	51 766	56 943
коммуникационные услуги	16 071	23 571	25 929	28 521	31 374	34 511	37 962
хоз.товары	16 071	23 571	25 929	28 521	31 374	34 511	37 962
тревожная кнопка	80 357	117 857	129 643	142 607	156 868	172 555	189 810
реклама	80 357	117 857	129 643	142 607	156 868	172 555	189 810
ГСМ	40 179	58 929	64 821	71 304	78 434	86 277	94 905
налог на имущество	27 000	39 600	43 560	47 916	52 708	57 978	63 776
Амортизация	2 445 689	3 260 919	2 875 812	2 440 518	2 140 046	1 839 469	1 593 116
Итого	4 445 618	5 966 447	5 624 193	5 236 038	4 987 417	4 743 878	4 560 265

Амортизация рассчитывалась исходя из следующих норм амортизации:

Норма амортизации здания	10%
Норма амортизации оборудования	30%
Норма амортизации авто	20%
Норма амортизации мебели, оргтехники	30%

Доходная часть проекта

Доходная часть рассчитана на основе плана производства и ценовой политики. При прогнозировании доходной части также было заложено повышение цены на продукцию – 10% ежегодно.

Таб. Прогнозные цены на продукцию, сом

Средняя стоимость продукции	с налогами
хлеб формовой	30
хлеб подовой	60
хлеб безглютеновый	200
тесто замороженное	70

Таб. Продажи в натуральном выражении, ед.

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	Итого	год	год	год	год	год	год
хлеб формовой	89 100	166 320	190 080	190 080	213 840	213 840	213 840
хлеб подовой	38 186	71 280	81 463	81 463	91 646	91 646	91 646
хлеб безглютеновый	6 683	12 474	14 256	14 256	16 038	16 038	16 038
тесто замороженное	11 138	20 790	23 760	23 760	26 730	26 730	26 730

Таб. Продажи в стоимостном выражении, сом

		2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		год	год	год	год	год	год	год
цена хлеба формового	сом	30	33	36	40	44	48	53
кол-во хлеба формового	ед.	89 100	166 320	190 080	190 080	213 840	213 840	213 840
Выручка от реализации хлеба формового	сом	2 673 000	5 488 560	6 899 904	7 589 894	9 392 494	10 331 744	11 364 918
цена хлеба подового	сом	60	66	73	80	88	97	106
кол-во хлеба подового	ед.	38 186	71 280	81 463	81 463	91 646	91 646	91 646
Выручка от реализации хлеба подового	сом	2 291 143	4 704 480	5 914 203	6 505 624	8 050 709	8 855 780	9 741 358
цена хлеба безглютенового	сом	200	220	242	266	293	322	354
кол-во хлеба безглютенового	ед.	6 683	12 474	14 256	14 256	16 038	16 038	16 038
Выручка от реализации хлеба безглютенового	сом	1 336 500	2 744 280	3 449 952	3 794 947	4 696 247	5 165 872	5 682 459
цена теста	сом	70	77	84,70	93,17	102,49	112,74	124,01
кол-во теста	кг.	11 138	20 790	23 760	23 760	26 730	26 730	26 730
Выручка от реализации теста	сом	779 625	1 600 830	2 012 472	2 213 719	2 739 478	3 013 425	3 314 768
Всего реализация	сом	7 080 268	14 538 150	18 276 531	20 104 185	24 878 928	27 366 821	30 103 503

Бюджет денежных потоков проекта

Бюджет денежных потоков (Приложение 1) показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности от разных видов деятельности 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 17,4% и рассчитана математическим путем. В качестве стоимости собственного капитала была взята депозитная ставка в долларах.

Таб.№59 Ставка дисконтирования, %

Ставка дисконтирования	
Ставка дисконтирования	17,4%
Доля собственного участия	66%
Доля участия Банка	34%
Стоимость собственного капитала	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

Дисконтированный доход инвестированного капитала за 6 лет при ставке дисконтирования 17,4% составил 17,2 млн сом или 208 тыс. USD.

Таб.№60 NPV проекта, сом

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	1	2	3	4	5	6	7
EBITDA	1 545 475	5 627 750	8 183 140	9 394 155	12 662 167	14 321 084	16 145 893
Чистая прибыль	-2 182 420	1 698 566	4 335 473	5 495 509	8 202 822	9 019 452	9 635 336
Операционный поток	-5 313 975	3 366 083	7 826 626	8 612 902	11 087 430	11 677 940	12 129 372
Операционный поток до выплаты процентов	-4 708 541	4 012 913	8 292 945	8 898 710	11 192 728	11 677 940	12 129 372
Инвестиционный денежный поток	-10 314 896	0	0	0	0	0	0
Чистые денежные потоки	-15 023 437	4 012 913	8 292 945	8 898 710	11 192 728	11 677 940	12 129 372
NPV	-15 023 437	-10 119 289	-4 452 699	902 938	6 836 167	12 288 625	17 276 729
PI	-0,46	-0,11	0,51	1,10	1,75	2,35	2,90
IRR				17%	33%	41%	46%
Период окупаемости	5,74						
Период окупаемости (дисконтированный)	6,25						

10. Социально-экономическое и экологическое воздействие

Социально-экономическое значение проекта

Обоснованием проекта с точки зрения социальных и демографических характеристик населения является то, что в рационе питания, хлебобулочные и кондитерские изделия занимают особое место. Они являются продуктами повседневного потребления и служат основными источниками белка, углеводов, микроэлементов и витаминов, без употребления которых нормальная жизнедеятельность невозможна.

Достоинствами продукции являются:

- Предлагаемый ассортимент и гибкая система ценообразования, которые делают продукт доступным для потребителей с любым уровнем дохода.
- Сбалансирование состава и экологическая чистота продукта.
- Систематическое улучшение качества продукции на основе совершенствования рецептур и технологического процесса, гибкость технологического процесса, позволяющая мгновенно реагировать на изменяющиеся запросы потребителей.

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 Водоканала
- Воздействие на поверхностные воды, со стороны их загрязнения, не происходит.
- Воздействие на почву в пределах влияния предприятия оценивается как допустимое.

11. Финансовый план проекта

Финансирование проекта

Общие инвестиционные затраты по проекту составят 370 тысяч долларов. Для финансирования проекта планируется привлечь заемные средства банка под следующие условия.

Таб. Условия финансирования проекта

Срок кредита, мес	60
Каникулы по ОД	12
Ставка по кредиту	7%
Сумма кредита	527 277
погашение	ежемесячно

Таб.№52 Прогноз обслуживания и погашения кредита Банка, USD

номер периода	2023	2024	2025	2026	2027
сальдо на начало	-	111 330	80 261	49 193	18 124
транш	124 276				
погашение ОД	7 294	7 793	5 618	3 443	1 269
проценты	12 945	31 069	31 069	31 069	18 124
сальдо на конец	111 330	80 261	49 193	18 124	-

Таб.№58 Прогноз движения денежных средств проекта, USD

Денежные потоки	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
EBITDA	18 620	67 804	98 592	113 183	152 556	172 543	194 529
Чистая прибыль	-26 294	20 465	52 235	66 211	98 829	108 668	116 088
Операционный поток	-64 024	40 555	94 297	103 770	133 583	140 698	146 137
Операционный поток до выплаты процентов	-56 729	48 348	99 915	107 213	134 852	140 698	146 137
Инвестиционный денежный поток	-124 276	0	0	0	0	0	0
Чистый денежный поток до платежей банку	-188 300	40 555	94 297	103 770	133 583	140 698	146 137
Погашение ОД	-20 689	-49 653	-49 653	-49 653	-49 653	-4 138	0
Обслуживание кредитов	-7 294	-7 793	-5 618	-3 443	-1 269	0	0
Чистый денежный поток	-47 165	0	44 643	54 117	83 930	136 560	146 137
Сальдо денег на конец	4 603	4 603	49 247	103 363	187 294	323 854	469 991

12. Инвестиционный план

Общая стоимость проекта – 370 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок и здание	\$200 000
Инвестиции в здание	\$67 200
Инвестиции в оборудование, мебель	\$57 076
Оборотный капитал	\$46 646
Всего	\$370 921

Финансирование проекта планируется осуществить как за счет собственных средств инициатора проекта, так и за счет заемного капитала. Заемный капитал планируется привлечь для оснащения пекарни и ремонта здания цеха. Источником для покрытия оборотного капитала будет выступать действующий бизнес – цех по производству полуфабрикатов.

54% стоимости проекта уже реализовано, 200 тыс.долл на сегодняшний день инвестировано в проект. Дополнительная потребность проекта в инвестициях составляет 170 тыс. долл.

Таб.№62 Доп. инвестиции в проект и структура инвестирования, USD

Источник финансирования	собственные		Банк	Итого
	инвестировано	доп.инвест.		
Инвестиции в земельный участок и здание	\$200 000		\$67 200	\$267 200
Инвестиции в оборудование, мебель			\$57 076	\$57 076
Оборотный капитал		\$46 646		\$46 646
Всего	\$200 000	\$46 646	\$124 276	\$370 921
Структура финансирования	66,5%		33,5%	

Дополнительные инвестиции планируется произвести как за счет кредитных, так и за счет собственных средств. Доля кредитных средств в общей стоимости проекта составляет 66,5%

13. 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.

В отличие от большинства коммерческих проектов – проект хлебопекарни не несет в себе высоких рисков, так как производимый продукт входит в продуктовую корзину и является продуктом первой необходимости.

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 для хлебопекарен можно приобрести как на местном рынке так и на ближайших к нашей стране рынках: РФ, РК, Турция.

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 хлебопекарнях.
2. Риск снижения цен на продукцию – данный риск минимален, учитывая рыночные тенденции и исторические данные сложившееся в КР.
3. Риск увеличения цен поставщиков на сырье и материалы – специфика бизнеса заключается в том, что основная статья расходов — сырье, которое растет каждый год и для минимизации данного риска в прогнозах учтен ежегодный рост.
4. Риск ухудшения эпидемиологической ситуации в мире и в нашей стране, и как следствие ужесточение карантинных мер – риск существует, но как уже было сказано выше: производимый в рамках проекта продукт является продуктом первой необходимости и входит в продуктовую корзину.

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

- изменение загруженности цеха (за недостаточностью спроса)
- изменение стоимости продукции, хотя учитывая специфику продукта и постоянный рост стоимости муки, вероятность наступления такого негативного изменения в стоимости минимальна.

- изменение цен на сырье, для минимизации данного риска в прогнозах заложен ежегодный рост цен.

Под номером один – базовый сценарий, участвовавший в расчетах.

Доходная часть		Базовый сценарий	Сценарий 1 - (-10%)	Сценарий 2 - (-15%)
хлеб формовой	сом	30	27	26
хлеб подовой	сом	60	54	51

хлеб безглютеновый	сом	200	180	170
тесто замороженное	сом	70	63	60

Расходы на сырье и материалы		Базовый сценарий	Сценарий 1 - (+10%)	Сценарий 2 - (+15%)
мука высший сорт	сом/кг	36	40	41
мука первый сорт	сом/кг	25	28	29
мука цельнозерновая	сом/кг	40	44	46
мука безглютеновая	сом/кг	40	44	46
воды питьевая	сом/л.	0	0	0
соль	сом/кг	12	13	14
дрожжи	сом/кг	100	110	115
добавки (орешки)	сом/кг	800	880	920

Объем производства		Базовый сценарий	Сценарий 1 - (-10%)	Сценарий 1 - (-20%)
2023	%	50%	45%	40%
2024	%	70%	63%	56%
2025	%	80%	72%	64%
2026	%	80%	72%	64%
2027	%	90%	81%	72%
2028	%	90%	81%	72%
2029	%	90%	81%	72%

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

Отклонения в продажных ценах			
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль последний год проекта	9 635 336	8 218 491	7 510 069
NPV	17 276 729	12 426 534	9 973 463
IRR	46%	37%	32%
Дисконтированный период окупаемости	6,25	7,68	8,79
Отклонения в стоимости материалов и сырья			
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль за все время проекта	9 635 336	9 330 202	9 177 635
NPV	17 276 729	16 355 004	15 885 826
IRR	46%	44%	43%
Дисконтированный период окупаемости	6,25	6,46	6,58
Отклонения в объемах производства			
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль за все время проекта	9 635 336	8 523 625	7 411 915
NPV	17 276 729	13 364 889	9 400 592
IRR	46%	38%	31%
Дисконтированный период окупаемости	6,25	7,33	9,02

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	2028	2029
Выручка	6 322	12 980	16 318	17 950	22 213	24 435	26 878
Переменные затраты	1 404	2 799	3 519	3 871	4 790	5 269	5 796
Маржинальная прибыль	4 918	10 181	12 799	14 079	17 423	19 165	21 082
Уровень марж.прибыли	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78	0,78
Постоянные расходы	7 100	8 461	7 958	7 411	7 006	6 684	6 529

Точка безубыточности, тыс. сом	9 127	10 788	10 146	9 449	8 933	8 521	8 324
Точка безубыточности, кол-во	209 499	225 105	192 476	162 954	140 041	121 451	107 855
подушка безопасности, тыс. сом	-2 805	2 193	6 172	8 501	13 281	15 913	18 554
подушка безопасности, кол-во	-64 394	225 105	192 476	162 954	140 041	121 451	107 855

ОБРАЗЕЦ

Приложение 1. Бюджет движения денежных средств

Наименование	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		ВСЕГО	год	год	год	год	год	год
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	0	0	382 086	382 086	4 087 485	8 579 159	15 545 363	26 879 867
Операционная деятельность								
Поступление от реализации мебели	142 348 387	7 080 268	14 538 150	18 276 531	20 104 185	24 878 928	27 366 821	30 103 503
Платежи	92 962 011	12 394 243	11 172 067	10 449 906	11 491 283	13 791 498	15 688 882	17 974 131
Себестоимость	37 519 328	8 349 077	3 135 118	3 941 291	4 335 420	5 365 082	5 901 590	6 491 749
ФОТ	26 507 250	2 945 250	3 927 000	3 927 000	3 927 000	3 927 000	3 927 000	3 927 000
Операционные расходы	631 347	51 261	75 183	82 702	90 972	100 069	110 076	121 084
Проценты за кредит	2 109 690	605 435	646 830	466 319	285 809	105 298	0	0
Налог на прибыль	12 292 895	0	21 435	505 536	1 172 319	2 214 001	3 462 163	4 917 441
НСП	0	0	0	0	0	0	0	0
НДС	13 901 499	443 220	3 366 501	1 527 058	1 679 763	2 080 048	2 288 052	2 516 858
Результат операционной деятельности	49 386 376	-5 313 975	3 366 083	7 826 626	8 612 902	11 087 430	11 677 940	12 129 372
Инвестиционная деятельность								
Поступление								
Выбытие	10 314 896	10 314 896	0	0	0	0	0	0
Приобретение ОС и НА	10 314 896	10 314 896						
Результат инвестиционной деятельности	-10 314 896	-10 314 896	0	0	0	0	0	0
Финансовая деятельность								
Поступление	14 186 478	13 431 334	755 144	0	0	0	0	0
Поступления по вкладам учредителей	3 871 582	3 116 438	755 144	0	0	0		
Поступления по кредитам	10 314 896	10 314 896						
Выбытие	18 545 520	1 717 178	4 121 227	4 121 227	4 121 227	4 121 227	343 436	0
Выплаты по кредитам	18 545 520	1 717 178	4 121 227	4 121 227	4 121 227	4 121 227	343 436	0
Результат финансовой деятельности	-4 359 042	11 714 156	-3 366 083	-4 121 227	-4 121 227	-4 121 227	-343 436	0
Чистые потоки денежных средств	34 712 438	-3 914 715	0	3 705 399	4 491 675	6 966 204	11 334 504	12 129 372
Остаток на конец отчетного периода	34 712 438	382 086	382 086	4 087 485	8 579 159	15 545 363	26 879 867	39 009 239

Приложение 2. Бюджет прибылей и убытков

Наименование	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
		год	год	год	год	год	год	год
Доход от реализации продукции	142 348 387	7 080 268	14 538 150	18 276 531	20 104 185	24 878 928	27 366 821	30 103 503
хлеб формовой	53 740 515	2 673 000	5 488 560	6 899 904	7 589 894	9 392 494	10 331 744	11 364 918
хлеб подовой	46 063 298	2 291 143	4 704 480	5 914 203	6 505 624	8 050 709	8 855 780	9 741 358
хлеб безглютеновый	26 870 257	1 336 500	2 744 280	3 449 952	3 794 947	4 696 247	5 165 872	5 682 459
тесто замороженое	15 674 317	779 625	1 600 830	2 012 472	2 213 719	2 739 478	3 013 425	3 314 768
Косвенные налоги	15 251 613	758 600	1 557 659	1 958 200	2 154 020	2 665 599	2 932 159	3 225 375
НДС	15 251 613	758 600	1 557 659	1 958 200	2 154 020	2 665 599	2 932 159	3 225 375
НСП	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая выручка от реализации продукции	127 096 774	6 321 668	12 980 491	16 318 332	17 950 165	22 213 329	24 434 662	26 878 128
Переменные расходы	27 448 631	1 403 764	2 799 212	3 519 010	3 870 911	4 790 252	5 269 277	5 796 205
Себестоимость производства	27 448 631	1 403 764	2 799 212	3 519 010	3 870 911	4 790 252	5 269 277	5 796 205
Маржинальный доход	99 648 143	4 917 904	10 181 279	12 799 322	14 079 254	17 423 077	19 165 385	21 081 923
Постоянные производ. расходы	12 800 191	1 372 500	1 848 000	1 867 800	1 889 580	1 913 538	1 939 892	1 968 881
ФОТ производ. персонал	11 137 500	1 237 500	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000	1 650 000
Производственные расходы	1 662 691	135 000	198 000	217 800	239 580	263 538	289 892	318 881
Валовый доход	86 847 953	3 545 404	8 333 279	10 931 522	12 189 674	15 509 539	17 225 493	19 113 042
Постоянные адм. расходы	18 968 288	1 999 929	2 705 529	2 748 381	2 795 520	2 847 372	2 904 409	2 967 150
ФОТ адм. персонал	15 369 750	1 707 750	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000	2 277 000
Расходы периода	3 598 538	292 179	428 529	471 381	518 520	570 372	627 409	690 150
EBITDA	67 879 665	1 545 475	5 627 750	8 183 140	9 394 155	12 662 167	14 321 084	16 145 893
Амортизация	16 595 568	2 445 689	3 260 919	2 875 812	2 440 518	2 140 046	1 839 469	1 593 116
Расходы по процентам за кредиты	2 109 690	605 435	646 830	466 319	285 809	105 298	0	0
Прибыль	49 174 406	-1 505 648	1 720 002	4 841 009	6 667 828	10 416 824	12 481 615	14 552 777
Налог на прибыль	12 292 895	0	21 435	505 536	1 172 319	2 214 001	3 462 163	4 917 441
Чистая прибыль	36 881 510	-1 505 648	1 698 566	4 335 473	5 495 509	8 202 822	9 019 452	9 635 336
Кумулятивная чистая прибыль	36 881 510	-1 505 648	192 918	4 528 391	10 023 900	18 226 722	27 246 174	36 881 510