



12.11.2022

Проект цеха по производству пельменей в г. Балыкчи

План развития на 5 лет



ОСОО XXXXXXXX

Оглавление

1.	Резюме.....	2
2.	Информация о текущей деятельности Инициатора проекта.....	4
	Общая информация.....	4
	Анализ текущей хозяйственной деятельности.....	4
3.	Описание проекта.....	8
4.	Информация об основных участниках проекта.....	9
5.	Описание продукта	10
6.	Описание рынка продукции.....	12
7.	Организационный план	14
8.	План продаж и стратегия маркетинга.....	15
	Ценовая политика	15
	План продаж.....	15
	Стратегия маркетинга.....	15
9.	Операционный план проекта.....	17
	Переменные затраты проекта.....	17
	Постоянные расходы проекта	18
	Доходная часть проекта.....	19
	Бюджет денежных потоков проекта.....	20
	Бюджет прибылей и убытков	20
	Финансовые индикаторы проекта	20
10.	Социально-экономическое и экологическое воздействие.....	22
	Социально-экономическое значение проекта.....	22
	Воздействие на окружающую среду	22
11.	Финансовый план проекта.....	23
12.	Инвестиционный план	24
13.	Анализ проектных рисков.....	25
	Приложение 1.....	0
	Приложение 2.....	1

1. Резюме

Концепция проекта предусматривает ремонт здания и приобретение оборудования для цеха – готовая линия по производству мясных полуфабрикатов в г. Балыкчи.

Целью проекта предприятия является расширение деятельности и извлечение дохода для улучшения материального благосостояния его участника.

Для реализации проекта было арендовано производственное помещение общей площадью 200 кв.м. по адресу Балыкчи, ул. Советская,15. Арендованное помещение имеет все необходимые коммуникации. Необходимые работы по арендованному помещению для запуска проекта - только косметический ремонт.

Цех будет производить три вида продукции:

- Мороженые пельмени
- Мороженые вареники
- Мороженые манты

При производстве будет минимум ручного труда, цех планируется оснастить специальным оборудованием для лепки. Производственная мощность 80 кг. пельменей в час.

Производственную линию планируется купить у поставщиков с РФ. Уже проведены предварительные переговоры и подобрано оборудование.

Общая стоимость проекта – 97 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок и здание	
Инвестиции в здание	\$10 000
Инвестиции в оборудование, мебель	\$74 755
Оборотный капитал	\$13 661
Всего	\$98 417

Ремонт здания и оборотные средства на закуп необходимого сырья на первый месяц будет за счет компании. Оснащение цеха будет за счет заемных средств.

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

Источник финансирования	собственные		Банк	Итого
	инвестировано	доп.инвест.		
Инвестиции в земельный участок и здание	\$0	\$10 000		\$10 000
Инвестиции в оборудование, мебель			\$74 755	\$74 755
Оборотный капитал		\$13 661		\$13 661
Всего	\$0	\$23 661	\$74 755	\$98 417
Структура финансирования	24,0%		76,0%	

Таким образом планируется привлечь 74,7 тыс. долларов заемных средств, что составит в финансировании проекта – 76,0%

Для реализации проекта Инициатор планирует получить финансирование в Банке XXXXXX.

Таб. Условия кредитования

Условия кредитования

Срок кредита, месяцев	60
Каникулы по ОД	6
Ставка по кредиту	7%
Сумма кредита	74 755
погашение	ежемесячно

Показатели эффективности деятельности предприятия на конец 5-го года проекта. Дисконтированный доход инвестированного капитала за 5 лет при ставке дисконтирования 10,2% составил 19,9 млн сом или 237 тыс. USD.

Таб. Ставка дисконтирования, %

Ставка дисконтирования	
Ставка дисконтирования	10,3%
Доля собственного участия	23%
Доля участия Банка	77%
Стоимость собственного капитала	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

В качестве стоимости собственного капитала была взята ставка по депозитам в долларах США, также заложена премия за риск в размере 20%.

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- созданию 17 новых рабочих мест в г. Балыкчи и улучшения благосостояния жителей
- поступлению в бюджет области налогов и других отчислений.

Среди социальных воздействий проекта можно выделить

- удовлетворение спроса населения Иссык-Кульской области;
- созданию новых рабочих мест.

В качестве обеспечения Компания предоставит земельный участок и здание по адресу: г. Бишкек, ул. Советская, 16

Земельный участок и здание принадлежат компании на праве частной собственности.

2. Информация о текущей деятельности Инициатора проекта

Общая информация

Инициатор проекта – ОсОО Каравай, образовано 8 февраля 2018 года, находится в г. Бишкек. ИНН 123456789123, Компания является налогоплательщиком НДС, и налога на прибыль.

Компания в настоящее время имеет действующий объект – цех по изготовлению хлебобулочных изделий. Здание и земельный участок, на котором расположен цех принадлежит Компании на праве частной собственности. Общая площадь здания 400 кв.м.

Объект находится в верхней части города

Таб. Месторасположение объектов

Объект	адрес	земля, сотки	здание, кв.м.	документ
Цех	XXXXXXXXXX	12	400	XXXXXXXX

Анализ текущей хозяйственной деятельности

В настоящее время в цехе работают 10 человек. Цех производит следующую продукцию несколько видов формового и подового хлеба и кондитерские изделия.

Основные покупатели услуг

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

Основные поставщики

Компания закупает все сырье для производства продукции на местном рынке у отечественных производителей.

Активы и Обязательства компании.

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

Таб. Активы компании

актив	Балансовая стоимость	Адрес
Земельный участок, XX соток	XXXXXX сом	XXXXXXXXXX
Здание, 400 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, 400 кв.м.	XXXX	XXXXXX	XXXXXXX	Здание 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, шт.
Хлеб формовой	15-35 сом	XXX
Хлеб подовой	50-80 сом	XXX
Кондитерские изделия	350 - 450 сом	XXX

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

наименование	2020	2021	2022	Всего
Хлеб формовой	XXX	XXX	XXX	XXX

Хлеб подовой	XXX	XXX	XXX	XXX
Кондитерские изделия	XXX	XXX	XXX	XXX
Всего:	XXX	XXX	XXX	XXX

Структура себестоимости услуг состоит из

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

Структура операционных текущих расходов состоит из:

- Коммерческих расходов: доставка товара.
- 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
Производственный персонал	X	XXX	XXX	XXX	XXX
Обслуживающий персонал	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 (мука)	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

Денежных средств компании достаточно для начального финансирования нового проекта.

3. Описание проекта

Концепция проекта предусматривает ремонт здания и приобретение оборудования для цеха – готовая линия по производству мясных полуфабрикатов в г. Балыкчи.

Для реализации проекта было арендовано производственное помещение общей площадью 200 кв.м. по адресу г. Балыкчи, ул. Советская, 15. Арендованное помещение имеет все необходимые коммуникации. Необходимые работы по арендованному помещению для запуска проекта - только косметический ремонт. В настоящее время ведется подготовка здания к проекту – косметический ремонт

Для производственного цеха месторасположение не имеет такого важного значения, поэтому при поиске подходящего помещения руководствовались удобством подъездных путей и имеющихся коммуникаций.

Цех будет производить три вида продукции:

- Мороженые пельмени
- Мороженые вареники
- Мороженые манты

Структура продаж прогнозируется следующая:

структура продаж	
пельмени	50%
вареники	25%
манты	25%

При производстве будет минимум ручного труда, цех планируется оснастить специальным оборудованием для лепки. Производственную линию планируется купить у поставщиков с РФ. Уже проведены предварительные переговоры и подобрано оборудование.

Производственная мощность линии – 80 кг. в час готовой продукции. С помощью разных насадок на одном и тоже оборудовании можно будет производить разную продукцию: пельмени, ravioli, вареники, манты и пр. Так как наша продукция предназначена для длительного хранения, наряду с производственной линией также будет приобретена камера шоковой заморозки. Холодильные камеры для хранения готовой продукции будут не в большом количестве так как предполагается ежедневная отгрузка продукции по магазинам и торговым точкам, храниться будет только однодневная продукция, изготовленная за день.

Для производимой продукции будет разработан бренд, который будет продвигаться через соц.сети. Продукция будет продвигаться и реализовываться через магазины и маркеты в Иссы-Кульской области. Продукция будет доставляться собственными силами. Для этих целей будет приобретено автотранспортное средство.

Для реализации проекта компания пригласила технолога с большим опытом работы в аналогичной деятельности.

4. Информация об основных участниках проекта

Участники проекта:

1. ОсОО «Каравай» 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	XXXXXXXXXXXXX.
Директор	XXXXXXXXXXXXX.
Бухгалтер	XXXXXXXXXXXXX.

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

5. Описание продукта

Производственный процесс

Предприятие по производству пельменей (и подобной продукции) — это поточное производство мясных полуфабрикатов в стандартной упаковке с длительным сроком хранения. Пельмени/вареники являются одними из самых популярных продуктов в нашей стране, пользуются спросом круглый год и не подвержены сезонным колебаниям спроса.

Чтобы начать производство, необходим комплект оборудования в составе: агрегат (автомат) для формирования пельменей, оборудование для приготовления теста (мукопросеиватель, тестомес), фарша (мясорубка, фаршемешалка), а также для замораживания и хранения пельменей и сырья (холодильные камеры - низко- и среднетемпературная). Оборудование должно размещаться в помещении, в котором должны быть все соответствующие коммуникации отвечающее санитарным нормам.

Выбранное оборудование в рамках данного проекта подходит для малых пельменных цехов местного назначения. Выбранная производительность покупаемого оборудования продиктовано прогнозируемым объемом локального спроса в г. Балыкчи и ближайших населенных пунктах.

К сырью для изготовления пельменей предъявляются требования по наиболее эффективному использованию продуктов. В данном случае эта проблема решается. Во-первых, нереализованные, но свежие остатки мясопродуктов. Во-вторых, приобретаемые по оптовым ценам исходные продукты позволяют дополнительно значительно снизить себестоимость полуфабриката.

Замораживание производится в низкотемпературных холодильных камерах шоковой заморозки определенным объемом в зависимости от мощности цеха, с хладопроизводительностью, достаточной для обеспечения замораживания всей продукции, произведенной за смену, в течение текущих суток.

Для хранения сырья используются среднетемпературные камеры таких же объемов, работающие в интервале температур от -20С до +5С.

Для упаковки пельменей в малом цехе целесообразно использовать фасовочно-упаковочные автоматы и полуавтоматы, осуществляющие как весовое дозирование продукта, так и формирование пакета из рулонной пленки. Упаковка - прозрачные или полупрозрачные полипропиленовые пакеты с запаянными швами и, как правило, нанесенным на пакет рисунком производителя пельменей, - привлекательна для покупателя, так как он может видеть продукт и сделать свой выбор. Кроме того, такие пакеты прочны и удобны при транспортировке. Готовые упакованные пельмени хранятся в среднетемпературных камерах.

Значительное время уходит на отладку работы цеха и выход на максимальную производительность. В настоящее время существуют аппараты, которые изготавливают пищевые полуфабрикаты в виде пельменей, мант, вареников из теста и практически любой начинки (мясной, овощной, творожной, грибной, фруктовой и т.д.).

Технология производства полуфабрикатов включает в себя такие этапы как:

- закуп мяса,
- первичная обработка мяса,
- кулинарная разделка,
- приготовление фарша,
- приготовление теста,
- приготовление полуфабрикатов,

- упаковка готовой продукции.

Основными поставщиками сырья для приготовления полуфабрикатов будут местные фермы и производители.

Виды производимой продукции

Приведенный ниже список производимой продукции, который в настоящее время успешно реализуется на рынке:



Пельмени.

Мучное изделие с начинкой из мясного фарша. Состав пельменей богат различными микроэлементами, витаминами и минералами. В пшеничной муке, являющейся основным компонентом для приготовления теста, можно найти большое количество клетчатки, железа,

фосфора, цинка, магния, меди, а так же витамины группы В и РР. Все они полезны и необходимы организму для нормального функционирования. Начинка состоит из мяса, а значит богата белком, кроме того, в мясе содержится лизин, способствующий укреплению костной ткани. И, наконец, к пользе пельменей можно отнести удовольствие, которое мы получаем, употребляя этот продукт.



Манты

Традиционное блюдо народов Центральной Азии, Монголии, Турции и Кореи, которое состоит из мелко нарубленного мяса, завернутого в тонкий «платочек» теста. Питательная ценность этих изделий обусловлена составом их начинки. Не секрет, что разные виды мяса содержат важные для человеческого организма белки, а также ряд

минералов (магний, кобальт, цинк, натрий, йод, железо, фосфор) и витаминов (А, С, Е, РР и группы В). Баранина идеальна для питания пожилых людей. Богатая лецитином, она стимулирует работу поджелудочной железы и способствует профилактике сахарного диабета, а также отличается антисклеротическими качествами и нормализует обмен холестерина. Нежирная телятина хороша для детского рациона, а также для тех, у кого зашкаливает уровень вредного холестерина.



Вареники—украинское национальное блюдо, в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, и ягод. Украинские вареники корнями уходят в турецкую кухню. Блюдо дюш-вар – вареные пирожки из пресного теста с начинкой – издревле готовили в Турции. В Украине название трансформировалось в

сходное "вара-ники", а со временем – "вареники". В названии отражается и метод приготовления блюда – варка.

6. Описание рынка продукции

Рынок Кыргызстана очень конкурентный, цехов по производству пельменей и других полуфабрикатов очень много, в каждом регионе, городе. Так как для запуска цеха по производству пельменей не требуется больших инвестиций, а при использовании ручного труда первоначальные инвестиции сводятся к минимуму. Продукция пользуется большим спросом.

Среднестатистический гражданин Кыргызстана в год съедает количество мяса, равное 1,5 бараньей туши, или 31 килограмму, говорится в отчете Национального статистического комитета. По данным Федеральной службы государственной статистики России, граждане РФ съедают в год почти в два раза больше мяса, чем кыргызстанцы, — 60 килограммов. В США потребление продукта еще выше — около 120 килограммов в год.

Согласно официальным рекомендациям по объему потребления пищевых продуктов, в год человек должен съедать как минимум 57 килограммов мяса, при нормальном рационе — 70-75. То есть кыргызстанцы потребляют мясные изделия меньше рекомендованной нормы.

В Кыргызстане при поддержке международных доноров и других мероприятий, направленных на помощь предпринимателям — женщинам открываются много цехов по изготовлению мясных полуфабрикатов. В таких цехах используется много ручного труда, и такие предприятия обеспечивают рабочие места. В связи с этим последние годы доля импорта полуфабрикатов снижается и растет объем собственного производства. Все больше появляются местные бренды, которые завоевывают потребителей своим качеством.

Средний ежегодный рост производства приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов в республике за последние годы, составил 50%. Быстрыми темпами растет внутреннее потребление, которое скорее всего объясняется тем, что среди близких весовых полуфабрикатов появляются бренды, которые тратят немало средств на продвижение своего бренда, следят за качеством продукции и потребители все больше доверяют производителям.

Самыми популярными категориями полуфабрикатов у производителей являются пельмени (74%) и вареники (70%). Более 90% производителей специализируется на выпуске вареников с картофелем и наибольший объем реализации принадлежит именно им. Все производители пельменей специализируется на их выпуске с начинкой только из говядины. Также очень популярны пельмени из смешанных видов мяса (71%). Более 90% производителей мант специализируется на их выпуске исключительно с мясной начинкой. Полуфабрикаты категорий вареники, пельмени, манты, сырники, блины, котлеты, тефтели, голубцы, рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, хлебобулочные замороженные полуфабрикаты имеют в большинстве случаев срок хранения 3 – 4 недели. Полуфабрикаты из овощей хранятся менее недели, фасованное мясо – 4 – 6 месяцев. 83% производителей реализуют свои полуфабрикаты только в своем городе, еще 39% поставляют продукцию в соседние города.

Рост спроса на полуфабрикаты, который увеличивается на 10-15% в год, приводит к тому, что производители стремятся разнообразить ассортимент предлагаемой продукции и повысить их качество, чтобы потеснить своих конкурентов на этом рынке. Местные производители обзаводятся передовыми технологиями, расширяют ассортимент, сохраняют "руколепку" и придерживаются рецептур, построенных на отличных знаниях восточных вкусов.

Полуфабрикаты - это исключительно региональный продукт, и вкусовые предпочтения местного населения должны учитываться производителем в первую очередь. Потребители отдают приоритет мясным полуфабрикатам. Ходовая позиция у всех кыргызских производителей замороженных продуктов - это, несомненно, пельмени из говядины, без добавления свинины.

Сегодня отрасль производства мясных полуфабрикатов переживает количественный рост кыргызские предприятия охватывают до 90% местного рынка, и в среднем их обороты растут на 10-15 % ежегодно.

Компании в этом сегменте пищевого рынка можно условно разделить на четыре подвида. Первые - это многочисленные частные предприятия, функционирующие в форме "семейного бизнеса". Как правило, они имеют ограниченные мощности, простые технологии производства, локальный сбыт продукции и ориентацию на небольшие магазины "у дома".

В последние два года появились более крупные игроки, расширяют свой бизнес компании, еще недавно относившиеся к мелкому семейному бизнесу. Локализация в крупных городах, высокотехнологичные линии производства, серьезные рекламные бюджеты, продажи в сетевой рознице и ориентированность на разные сегменты (дешевый, средний, дорогой) - это характерные особенности второй категории предприятий. И именно им принадлежит основная часть рынка. Это «Мамины рецепты», «Yummy», ОсОО «Ул-Ай Тести» (ТМ «Tasty»)

К третьим относятся холдинги, в структуре которых имеются производственные цеха. Как правило, их создают для расширения ассортиментной линейки, что позволяет увеличить представленность на рынке брендированных предприятий, таких как ОсОО «Баркад» (ТМ «Баркад» и «Бон-Аппети»), ОсОО «Новопавловские колбаски» (ТМ «Ал-Халал», «Атахан», «Риха»), ОсОО «Master Frost», ОсОО «ШинЛайн» (ТМ Дасторкон).

Четвертая категория - кулинарные цеха быстрорастущей розничной сети, такие как «Кайнар», «Навигатор».

7. Организационный план

Для реализации проекта будет создано новое юридическое лицо в форме ОсОО, зарегистрировано в г. Балыкчи. Будет набран необходимый 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 2 месяца. Открыть цех планируется весной 2023 года.

Мероприятия\Месяц	2023		
	янв	фев	мар
Решение вопроса финансирования			
Ремонт помещения			
Поиск персонала			
Поставка оборудования, монтаж			
Начало работы			

В феврале перед завершением цех будет оснащен всем необходимым, будут проведены пусконаладочные работы. В марте планируется запустить цех в коммерческую эксплуатацию.

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

Ассортимент	ср. цена	доля продаж
пельмени	200	50%
вареники	200	25%
манты	400	25%

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 100% загруженность к 2028 году. Ниже данные прогнозы продаж в натуральном выражении.

прогноз загрузки	2023	2024	2025	2026	2027	2028
прогнозная загрузка	50,0%	70,0%	80,0%	80,0%	90,0%	100,0%

Таб. Прогноз продаж, в натуральном выражении

готовая продукция, кг	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028
		год	год	год	год	год	год
пельмени	443 200	40 000	67 200	76 800	76 800	86 400	96 000
вареники	221 600	20 000	33 600	38 400	38 400	43 200	48 000
манты	221 600	20 000	33 600	38 400	38 400	43 200	48 000
Итого	886 400	80 000	134 400	153 600	153 600	172 800	192 000

Стратегия маркетинга

Потребители (покупатели) полуфабрикатов — это в основном население, живущее в близлежащих районах недалеко от магазина. Такие продукты как полуфабрикаты, хлеб и прочие каждодневные продукты покупают в ближнем маркете. Специально ехать куда-то за определенной маркой продукта повседневного спроса население не будет.

Выбирая в своем местном магазине товар повседневного спроса, покупатель обычно руководствуется ценой и привычкой. Так как компания новая, и товар будет незнакомым для потенциального покупателя, на первоначальном этапе нужно будет установить цену среднерыночную и проводить рекламную кампанию в социальных сетях, чтобы знакомить потребителей с нашей продукцией.

В летний период компания будет развозить продукцию оптовым покупателям, занимающимся гостевым бизнесом – отели, гостевые дома, пансионаты.

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 лепки. Для прогнозирования расходов были приняты нижеуказанные допущения:

Таб. Исходные данные для переменной части расходов

Себестоимость сырья	ед. изм.	доля
мука, высший сорт	сом/1 кг	36,0
фарш говяжий	сом/1 кг	300,0
Красный перец	сом/1 кг	1 000,0
Картошка	сом/1 кг	40,0
Вода	сом/1 л.	6,1
Соль	сом/1 кг	30,0
Лук	сом/1 кг	30,0
Яйцо	сом/шт.	9,0
Упаковка	сом/шт.	1,0
Тесто	сом/кг	55,0

Таб. Расход сырья на каждый продукт

кол-во сырья на 1 кг изделий	ед. изм.	пельмени	манты	вареники	тесто
Фарш говяжий	кг	0,33	0,29		
Лук	кг	0,10	0,12		
Красный перец	кг	0,001	0,003		
Тесто	кг	0,50	0,50	0,43	
Картошка	кг			0,75	
Упаковка	шт	1,00	1,00	1,00	
Мука, высший сорт	кг				1,00
Яйцо	шт				1,00
Вода	л				0,500
Соль	кг				0,030

Таб. Расчет себестоимости каждого вида продукта

себестоимость 1 единицы изделия	ед. изм.	пельмени	манты	вареники	тесто
Фарш говяжий	сом	100,1	88,2	-	-
Лук	сом	3,0	3,5	-	-
Красный перец	сом	0,5	2,5	-	-
Тесто	сом	27,5	27,5	23,4	
Картошка	сом	-	-	30,0	-
Упаковка	сом	1,0	1,0	1,0	-
Мука	сом	-	-	-	36,0
Яйцо	сом	-	-	-	9,0
Вода	сом	-	-	-	3,1
Соль	сом	-	-	-	0,9
ИТОГО себестоимость 1 кг. изделия		148,4	138,0	61,1	55,0

На основе расчета себестоимости единицы продукции был построен прогноз переменной части затрат. При прогнозировании расходной части проекта был заложен ежегодный рост расходов – 12%.

Таб. Себестоимость 1 кг. изделия с учетом инфляции, сом

	структура продаж	2023	2024	2025	2026	2027	2028
пельмени	50%	148,4	166,8	187,5	210,8	236,9	266,2
вареники	25%	61,1	68,7	77,2	86,8	97,6	109,6
манты	25%	138,0	155,1	174,3	195,9	220,2	247,4
<i>Рост расходов (инфляция)</i>			<i>12%</i>	<i>12%</i>	<i>12%</i>	<i>12%</i>	<i>12%</i>

На основе прогнозного плана производства и прогнозной структуры продаж, были рассчитаны расходы сырье на прогнозный период.

Таб. Переменные затраты на производство продукции по годам, сом

	2023	2024	2025	2026	2027	2028
	год	год	год	год	год	год
пельмени	5 937 280	11 211 056	14 400 852	16 185 940	20 466 340	25 559 209
вареники	1 222 532	2 308 444	2 965 248	3 332 811	4 214 179	5 262 840
манты	2 759 022	5 209 717	6 691 998	7 521 519	9 510 598	11 877 227
Итого	9 918 834	18 729 217	24 058 098	27 040 270	34 191 117	42 699 276

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 рост цен.

Исходные значения постоянных расходов приведены ниже.

Таб. Постоянные эксплуатационные и административные расходы, сом

Производственные	Исх.данные
ФОТ производ. персонала (с учетом СФ)	381 063
электроэнергия	15 000
Итого	396 063
Административные	Исх.данные
ФОТ админ. персонала (с учетом СФ)	202 256
канц.товары	1 000
коммунальные услуги	500
коммуникационные услуги	1 000
хоз.товары	2 000
тревожная кнопка	10 000
реклама	10 000
ГСМ	5 000
аренда помещения	80 000
Итого	311 756

При прогнозировании постоянных расходов был заложен ежегодный рост цен – 12% и ежегодный размер индексации з\п – 5%

Таб. Постоянные учебные расходы с учетом роста цен, сом

Динамика роста расходов (инфляция) 12% 12% 12% 12% 12%
Индексация з\п 5% 5% 5% 5% 5%

	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Производственные	год	год	год	год	год	год
ФОТ производ. персонала (с учетом СФ)	3 810 625	4 780 267	4 997 200	5 223 979	5 461 049	5 708 878
электроэнергия	150 000	202 312	227 390	255 577	287 258	322 865
Итого	3 960 625	4 982 579	5 224 591	5 479 556	5 748 307	6 031 743
Административные	2023	2024	2025	2026	2027	2028
ФОТ админ. персонала (с учетом СФ)	2 022 563	2 537 218	2 652 360	2 772 727	2 898 557	3 030 097
канц.товары	10 000	13 487	15 159	17 038	19 151	21 524
коммунальные услуги	5 000	6 744	7 580	8 519	9 575	10 762
коммуникационные услуги	10 000	13 487	15 159	17 038	19 151	21 524
хоз.товары	20 000	26 975	30 319	34 077	38 301	43 049
тревожная кнопка	100 000	134 875	151 594	170 385	191 505	215 243
реклама	100 000	134 875	151 594	170 385	191 505	215 243
ГСМ	50 000	67 437	75 797	85 192	95 753	107 622
аренда помещения	800 000	960 000	960 000	960 000	960 000	960 000
Итого	3 117 563	3 895 099	4 059 561	4 235 362	4 423 497	4 625 065

Амортизация рассчитывалась исходя из следующих сроков службы:

Срок амортизации оборудования	10 лет
Норма амортизации авто	10 лет
Норма амортизации мебели, оргтехники	5 лет

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, сом	2023	2024	2025	2026	2027	2028
пельмени	220	242	266	293	322	220
вареники	220	242	266	293	322	220
манты	440	484	532	586	644	440
Ежегодный рост цен на продукцию	10%	10%	10%	10%	10%	10%

Таб. Продажи в натуральном выражении, ед.

	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028
		год	год	год	год	год	год
пельмени	433 600	40 000	67 200	76 800	76 800	86 400	96 000
вареники	214 800	18 000	33 600	38 400	38 400	43 200	48 000
манты	214 800	18 000	33 600	38 400	38 400	43 200	48 000
Всего реализация, кг	863 200	76 000	134 400	153 600	153 600	172 800	192 000

Таб. Продажи в стоимостном выражении, сом

	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028
		год	год	год	год	год	год
пельмени	118 035 200	8 000 000	14 784 000	18 585 600	20 444 160	25 299 648	30 921 792
вареники	59 017 600	4 000 000	7 392 000	9 292 800	10 222 080	12 649 824	15 460 896
манты	118 035 200	8 000 000	14 784 000	18 585 600	20 444 160	25 299 648	30 921 792
Всего	295 088 000	20 000 000	36 960 000	46 464 000	51 110 400	63 249 120	77 304 480

Бюджет денежных потоков проекта

Бюджет денежных потоков в развернутом виде представлен в Приложении 1. Отчет движения денежных средств показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности от разных видов деятельности и платежи (оттоки реальных денег).

Таб. ДДС, тыс. сом

Операционный поток	Всего	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Выручка	295 088	20 000	36 960	46 464	51 110	63 249	77 304
Платежи по операционной деятельности	-256 049	-18 794	-32 405	-39 789	-44 413	-54 368	-66 279
Чистый операционный поток	39 039	1 206	4 555	6 675	6 697	8 881	11 025
Инвестиционный поток							
Капитальные расходы проекта	-7 119	-7 119	0	0	0	0	0
Чистый инвестиционный поток	-7 119	-7 119	0	0	0	0	0
Финансовый поток							
Вклады Участников/Кредиты Банков	7 156	7 156	0	0	0	0	0
Погашение кредитов и займов	-6 279	-698	-1 395	-1 395	-1 395	-1 395	0
Чистый финансовый поток	877	6 458	-1 395	-1 395	-1 395	-1 395	0
Чистое изменение денежных средств	32 797	545	3 160	5 280	5 302	7 485	11 025

Бюджет прибылей и убытков

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

ОПУ	Всего	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Выручка	295 088	20 000	36 960	46 464	51 110	63 249	77 304
Маржинальный доход	106 835	7 938	14 271	17 428	18 594	22 281	26 323
Уровень маржинального дохода	36%	40%	39%	38%	36%	35%	34%
Валовый доход	75 407	3 978	9 288	12 203	13 114	16 533	20 291
Уровень валового дохода	26%	20%	25%	26%	26%	26%	26%
EBITDA	51 051	860	5 393	8 143	8 879	12 110	15 666
Уровень EBITDA	17%	4%	15%	18%	17%	19%	20%
Чистая прибыль	35 001	16	3 985	6 105	6 127	8 311	10 456
Уровень Чистой прибыли	12%	0%	11%	13%	12%	13%	14%

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, %

Наименование	Ставка
Ставка дисконтирования	10,3%
Доля собственного участия	23%
Доля участия Банка	77%
Стоимость собственного капитала	3%
Желаемая премия за риск	20%
Стоимость заемного капитала	7%

Дисконтированный доход инвестированного капитала за 5 лет при ставке дисконтировании 10,3% составил 20,5 млн сом или 244 тыс. USD.

Таб. NPV проекта, сом

Расчет эффективности	2023	2024	2025	2026	2027	2028
	1	2	3	4	5	6
EBITDA	860	5 393	8 143	8 879	12 110	15 666
NP	16	3 985	6 105	6 127	8 311	10 456
Net CF (all)	1 206	4 555	6 675	6 697	8 881	11 025
CF before int. and loans	1 599	4 946	6 968	6 892	8 978	11 025
CF inv	-7 119					
NCF (Чистые денежные потоки)	-5 520	4 946	6 968	6 892	8 978	11 025
d NCF	-5 004	4 064	5 191	4 654	5 496	6 118
CCF	-5 520	-574	6 394	13 286	22 264	33 290
dCCF	-5 004	-940	4 251	8 905	14 400	20 518
PV (CCF)	1 599	5 514	10 704	15 358	20 854	26 972
PV (CCF inv)	7 119	6 454	6 454	6 454	6 454	6 454
NPV	-5 520	-940	4 251	8 905	14 400	20 518
PI	0,22	0,85	1,66	2,38	3,23	4,18
IRR			66%	90%	102%	108%
Период окупаемости	2,08					
Период окупаемости (дисконтированный)	2,18					

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, изделия из мяса занимают особое место. Они являются продуктами повседневного потребления и служат основными источниками белка, углеводов, микроэлементов и витаминов, без употребления которых нормальная жизнедеятельность невозможна. Мясо входит в продуктовую корзину.

Кроме того, проект будет реализован в Иссык-Кульской области, что увеличит налоговые поступления в бюджет региона, косвенным образом проект будет способствовать повышению благосостоянию жителей, создаст рабочие места, а также обеспечит жителей качественным продуктом.

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.

Общая сумма налоговых отчислений в бюджет за проектный период составит 10,7 млн сом.

Вид налога	Сумма, сом
Налоги и обязательные платежи от ФОТ	10 756
Налог на прибыль	11 405
НДС	10 871
Итого	10 756

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 в пределах влияния предприятия оценивается как допустимое.

11. Финансовый план проекта

Общие инвестиционные затраты по проекту составят 98 тысяч долларов.

Финансирование проекта планируется осуществить как за счет собственных средств инициатора проекта, так и за счет заемного капитала. Заемный капитал планируется привлечь для оснащения цеха и покупки авто. Собственные средства планируется направить на ремонт здания и первоначальный закуп сырья для производства. Источником для покрытия оборотного капитала будет выступать действующий бизнес – хлебопекарня.

Для финансирования проекта планируется привлечь заемные средства банка под следующие условия.

Таб. Условия финансирования проекта

Срок кредита, мес	60
Каникулы по ОД	6
Ставка по кредиту	7%
Сумма кредита	74 755
погашение	ежемесячно

Таб. Прогноз обслуживания и погашения кредита Банка, USD

номер периода	2023	2024	2025	2026	2027
сальдо на начало	-	66 449	49 837	33 225	16 612
транш	74 755				
погашение ОД	4 676	4 651	3 489	2 326	1 163
проценты	8 306	16 612	16 612	16 612	16 612
сальдо на конец	66 449	49 837	33 225	16 612	-

12. Инвестиционный план

Общая стоимость проекта – 98 тыс. USD

Таб. Общая стоимость проекта, USD

Инвестиции в проект, USD	USD
Земельный участок и здание	
Инвестиции в здание	\$10 000
Инвестиции в оборудование, мебель	\$74 755
Оборотный капитал	\$13 661
Всего	\$98 417

Таб. Планируемые инвестиции в проект, сом

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма с НДС
Здания и сооружения			840 000
Ремонт здания	200	4 200	840 000
Оборудование			4 919 450
Мукопросеиватель , 450 кг/час	1	30 000	30 000
Мясорубка М-600, 600 кг/час	1	60 000	60 000
Машина для смешивания фарша BWL 50	1	130 000	130 000
Пресс-экструдер для теста Р/120	1	1 001 650	1 001 650
Машина для производствапельменей	1	1 690 000	1 690 000
Запайщик конвейерный DBF-900W (AR)	1	28 600	28 600
Датер DY-8 (AR)	1	6 500	6 500
Напольные весы CAS DB II 300 W	1	42 900	42 900
Настольные весы CAS SW-5	1	9 100	9 100
Стол технологический, н\ж,	3	16 900	50 700
Поднос столовый	300	200	60 000
Набор ножей для обвалки и жиловки	1	10 000	10 000
Камера шоковой заморозки продукции	1	1 690 000	1 690 000
Тележка технологическая для замораживания продукции	6	15 000	90 000
Прочая мебель в цех	1	20 000	20 000
Техника			1 260 000
Авто для доставки	1	1 260 000	1 260 000
Инструменты, мебель и оргтехника			100 000
Мебель (рабочие места)	3	25 000	75 000
Оргтехника (рабочие места)	1	25 000	25 000
Итого в сомах			7 119 450
Итого в долларах США			84 755

Таб. Структура финансирования проекта, USD

Источник финансирования	собственные		Банк	Итого
	инвестировано	доп.инвест.		
Инвестиции в земельный участок и здание	\$0	\$10 000		\$10 000
Инвестиции в оборудование, мебель			\$74 755	\$74 755
Оборотный капитал		\$13 661		\$13 661
Всего	\$0	\$23 661	\$74 755	\$98 417
Структура финансирования	24,0%		76,0%	

Доля кредитных средств в общей стоимости проекта составляет 76,0%

13. Анализ проектных рисков

Предпринимательская деятельность, особенно на первоначальном этапе, во всех формах и видах сопряжена с риском. Перед начинанием любого дела следует 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 для цеха 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.
2. Риск снижения цен на продукцию – данный риск минимален, учитывая рыночные тенденции и исторические данные сложившиеся 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 услуги доставки решают все проблемы.

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

- объем продаж (за недостаточностью спроса)
- изменение стоимости продукции, учитывая, что постоянный рост сырья влечет за собой и рост цен готовой продукции, 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.

Ежегодный рост цены		Базовый	Сценарий 1	Сценарий 2
продукция	%	10%	5%	0%

Ежегодный рост закупочных цен		Базовый	Сценарий 1	Сценарий 2
Сырье и материалы	%	12%	15%	17%

Объем производства		Базовый	Сценарий 1	Сценарий 2
2023	%	50%	45%	40%
2024	%	70%	63%	56%
2025	%	80%	72%	64%
2026	%	80%	72%	64%
2027	%	90%	81%	72%
2028	%	100%	90%	80%

Анализ чувствительности проекта показывает, что проект наиболее чувствителен к изменению стоимости продукции; если компания не будет повышать цену на готовую продукцию в течение всего проекта, то проект становится убыточным.

тыс. сом	Отклонения в продажных ценах		
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль последний год проекта	15 666	1 342	-10 499
NPV	20 518	3 182	-13 610
IRR	108%	42%	
Дисконтированный период окупаемости	2,08	2,51	
	Отклонения в объемах производства		
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль за все время проекта	15 666	13 034	10 401
NPV	20 518	15 306	9 981
IRR	108%	76%	49%
Дисконтированный период окупаемости	2,08	2,46	3,10
	Отклонения в закупочных ценах		
	Базовый	Вариант 1	Вариант 2
Прибыль за все время проекта	15 666	8 986	3 288
NPV	20 518	12 032	4 956
IRR	108%	77%	46%
Дисконтированный период окупаемости	2,08	2,32	2,64

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
Выручка	17 857	33 000	41 486	45 634	56 472	69 022
Переменные затраты	9 919	18 729	24 058	27 040	34 191	42 699
Маржинальная прибыль	7 938	14 271	17 428	18 594	22 281	26 323
Уровень марж.прибыли	0,44	0,43	0,42	0,41	0,39	0,38
Постоянные расходы	7 078	8 878	9 284	9 715	10 172	10 657
Точка безубыточности, сом	15 922	20 529	22 101	23 843	25 781	27 944
подушка безопасности	1 935	12 471	19 385	21 791	30 692	41 078
Количество проданных единиц	80 000	134 400	153 600	153 600	172 800	192 000
Средняя выручка на 1 ед. изделия	223	246	270	297	327	359
Переменные на 1 ед. изделия	124	139	157	176	198	222
Маржинальный доход на 1 ед. изделия	99	106	113	121	129	137
Критическое количество продукции, ед	71 332	83 609	81 827	80 252	78 886	77 732
подушка безопасности	8 668	50 791	71 773	73 348	93 914	114 268

Для того чтобы выйти в ноль цех должен производить в первый год минимум 71,3 тыс. килограмм изделий, тогда как по плану объем производства при 50% загруженности составит 80 тыс кг.

Приложение 1. Бюджет движения денежных средств, сом

Наименование	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028
		год	год	год	год	год	год
Остаток денежных средств на начало	0	0	545	3 705	8 985	14 286	21 771
Операционная деятельность							
Поступление от реализации продукции	295 088	20 000	36 960	46 464	51 110	63 249	77 304
Платежи	256 049	18 794	32 405	39 789	44 413	54 368	66 279
Расходы на сырье и материалы	175 433	11 109	20 977	26 945	30 285	38 294	47 823
ФОТ	45 896	5 833	7 317	7 650	7 997	8 360	8 739
Электроэнергия	1 619	168	227	255	286	322	362
Прочие операционные расходы	9 456	1 226	1 521	1 576	1 638	1 708	1 786
Проценты за кредит	1 370	393	391	293	195	98	0
Налог на прибыль	11 405	24	447	1 175	1 987	3 131	4 641
НДС	10 871	40	1 525	1 895	2 025	2 456	2 929
Результат операционной деятельности	39 039	1 206	4 555	6 675	6 697	8 881	11 025
Инвестиционная деятельность							
Поступление							
Выбытие	7 119	7 119	0	0	0	0	0
Приобретение ОС и НА	7 119	7 119					
Результат инвестиционной деятельности	-7 119	-7 119	0	0	0	0	0
Финансовая деятельность							
Поступление	7 156	7 156	0	0	0	0	0
Поступления по вкладам учредителей	37	37	0	0	0	0	
Поступления по кредитам	7 119	7 119					
Выбытие	6 279	698	1 395	1 395	1 395	1 395	0
Выплаты по кредитам	6 279	698	1 395	1 395	1 395	1 395	0
Результат финансовой деятельности	877	6 458	-1 395	-1 395	-1 395	-1 395	0
Чистые потоки денежных средств	32 797	545	3 160	5 280	5 302	7 485	11 025
Остаток на конец отчетного периода	32 797	545	3 705	8 985	14 286	21 771	32 797

Приложение 2. Бюджет прибылей и убытков, сом

Наименование	ВСЕГО	2023	2024	2025	2026	2027	2028
		год	год	год	год	год	год
Доход от реализации продукции	295 088	20 000	36 960	46 464	51 110	63 249	77 304
пельмени	118 035	8 000	14 784	18 586	20 444	25 300	30 922
вареники	59 018	4 000	7 392	9 293	10 222	12 650	15 461
манты	118 035	8 000	14 784	18 586	20 444	25 300	30 922
Косвенные налоги	31 617	2 143	3 960	4 978	5 476	6 777	8 283
НДС	31 617	2 143	3 960	4 978	5 476	6 777	8 283
Чистая выручка от реализации продукции	263 471	17 857	33 000	41 486	45 634	56 472	69 022
Переменные расходы	156 637	9 919	18 729	24 058	27 040	34 191	42 699
Себестоимость производства	156 637	9 919	18 729	24 058	27 040	34 191	42 699
Маржинальный доход	106 835	7 938	14 271	17 428	18 594	22 281	26 323
Постоянные производ. расходы	31 427	3 961	4 983	5 225	5 480	5 748	6 032
ФОТ производ. персонал	29 982	3 811	4 780	4 997	5 224	5 461	5 709
Электроэнергия	1 445	150	202	227	256	287	323
Валовый доход	75 407	3 978	9 288	12 203	13 114	16 533	20 291
Постоянные адм. расходы	24 356	3 118	3 895	4 060	4 235	4 423	4 625
ФОТ адм. персонал	15 914	2 023	2 537	2 652	2 773	2 899	3 030
Расходы периода	8 443	1 095	1 358	1 407	1 463	1 525	1 595
EBITDA	51 051	860	5 393	8 143	8 879	12 110	15 666
Амортизация	3 275	427	570	570	570	570	570
Расходы по процентам за кредиты	1 370	393	391	293	195	98	0
Прибыль	46 406	40	4 433	7 281	8 114	11 442	15 096
Налог на прибыль	11 405	24	447	1 175	1 987	3 131	4 641
Чистая прибыль	35 001	16	3 985	6 105	6 127	8 311	10 456
Кумулятивная чистая прибыль	35 001	16	4 002	10 107	16 235	24 546	35 001