

ООО «XXX»

«Строительство предприятия по выращиванию КРС и переработке мяса и птицы»

Бизнес-план
Самара
2017

Оглавление

1. Резюме проекта.....	5
1.1. Цель и краткое описание проекта.....	5
1.2. Общая стоимость проекта.	6
1.3. Текущее состояние дел по проекту	8
1.4. Источники финансирования проекта.	8
1.5. Срок реализации проекта.	10
1.6. Показатели эффективности реализации проекта	11
1.7. Бюджетная эффективность проекта.	11
2. Информация о бизнес-плане:	12
2.1. Цель бизнес-плана:.....	12
2.2. Методики планирования и средства расчетов в бизнес-плане	12
2.3. Исходная информация для планирования	12
2.4. Допущения в бизнес-плане.....	13
3. Общие сведения об инициаторе проекта	14
3.1. Полное и сокращенное наименование организации.	14
3.2. Регистрационные данные	14
3.3. Местонахождение организации.	14
3.4. Контактные данные организации	14
3.5. Информация о составе учредителей (участников) организации:	14
3.6. Организационная структура управления организации	14
3.7. История развития и текущее состояние деятельности	14
4. План маркетинга.....	19
4.1. Описание и основные характеристики продукции	19
4.1.1. Свинина.....	19
4.1.2. Говядина.....	20
4.1.3. Курица	22
4.1.4. Требования к качеству мяса	23
4.1.5. Хранение и транспортирование мяса	24
4.1.6. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.....	25
4.1.7. Мясная продукция.....	26
4.1.8. Услуги убоя.....	27
4.2. Современное состояние рынка	27
4.3. Прогноз развития отрасли.	28
4.4. Планируемые цены и объемы продаж.....	34
4.5. Методы и условия реализации.....	37
4.6. План затрат на доставку продукции.....	37

4.7. Реклама и продвижение продукции на рынок	38
4.8. Основные покупатели	38
5. План производства	38
5.1. Место реализации и площадка проекта	38
5.2. Необходимые ресурсы и коммуникации.....	40
5.2.1. Подъездные пути	40
5.2.2. Водоснабжение и водоотведение.....	40
5.2.3. Электроснабжение	40
5.2.4. Отопление	40
5.2.5. Газоснабжение	40
5.2.6. Зависимость результатов проекта от выбора 000.....	41
5.4. Объемы производства	41
5.7. Прямые затраты на выпуск продукции	42
5.7.1. Сырье	42
5.7.2. Снижение прямых затрат за счет выращивания КРС на мясо	43
5.7.3. Прямые затраты	45
5.8. Затраты на персонал.....	47
5.9. Текущие затраты	47
5.10. Амортизация	47
6. Организационный план	49
7. Финансовый план	50
7.1. План инвестиций.....	50
7.2. Потребность в оборотном капитале	52
7.3. Источники финансирования.....	53
7.4. Условия финансирования.....	54
7.5. План прибылей и убытков.....	55
7.6. Прогноз потоков денежных средств проекта	56
7.7. Планируемый баланс	56
7.8. Налоги	57
8. Показатели эффективности проекта.....	59
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	67
Генеральный план размещения объектов проектируемого предприятия	68
Схема организации съезда.....	68
Схема организации электросети	68
План движения стада, голов.....	68
Расчет затрат на приобретение бычков.....	69
Расчет затрат на корма.....	69

Расчет прямых затрат.....	70
Расчет затрат на персонал	71
Состав и суммы текущих затрат	72
План амортизационных отчислений	73
Сетевой график реализации проекта	74
График финансирования.....	74
Расчет потребности в оборотном капитале.....	74
План прибылей и убытков.....	75
План движения денег	75
Планируемый баланс	75

1. Резюме проекта

1.1. Цель и краткое описание проекта

Цель проекта: получение дополнительной прибыли за счет интенсивного развития действующего бизнеса по переработке мяса и птицы.

Сущность проекта заключается в строительстве агропромышленного предприятия по переработке говядины, свинины и птицы, собственной бойней и с собственным комплексом по откорму бычков на мясо.

Таблица 1 Планируемый годовой объем производства продукции

Продукция	Объем производства
1	2
Свинина охлажденная, тн	
Говядина охлажденная, тн	
Курица охлажденная, тн	
Мясная продукция и деликатесы, тн	
Услуги убоя свиней, гол.	
Услуги убоя КРС, гол	

Откорм бычков на мясо внедряется с целью оптимизации затрат на сырье. Планируемое поголовье бычков на откорме составляет 000голов в год. Поступление говядины собственного производства составит 000тонн в год (00% от общей потребности в сырье). Экономия затрат на закупку говядины составит 000% от закупочной цены.

Строительство ведется на арендованном земельном участке в 000 районе на 000 в границах 000.

Рисунок 1 Расположение земельного участка в Самарской области.

Для реализации проекта будут построены 000 объекта административного, производственного и хозяйственного назначения.

Таблица 2 Перечень проектируемых объектов

№	Наименование объекта строительства
1	2
1	
2	
3	
4	
5	
6	

№	Наименование объекта строительства
1	2
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	

Генеральный план проектируемого предприятия подготовлен 000 в 2016 году.

Рисунок 2 Внешний вид проектируемого строительства.

В рамках реализации проекта будут созданы 000 рабочих мест.

1.2. Общая стоимость проекта.

Общая стоимость проекта составляет 000 млн. рублей, в том числе:

- Инвестиции в основные средства – 000 - млн. рублей.
- Инвестиции в оборотный капитал – 000 млн. рублей.

Таблица 3 Состав и стоимость инвестиций в основные средства

	Этап	Стоимость с НДС, млн. рублей		
		Всего	Оплачено на 000	Осталось оплатить
1	2	3	4	5

1	Этап	Стоимость с НДС, млн. рублей		
		Всего	Оплачено на 000	Осталось оплатить
2	3	4	5	
I				
II				
III				
IV				
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
V				

Этап		Стоимость с НДС, млн. рублей		
		Всего	Оплачено на 000	Осталось оплатить
1	2	3	4	5
	ИТОГО ВЛОЖЕНИЯ			

Таблица 4 Суммы инвестиций в оборотный капитал

[illegible]

1.3. Текущее состояние дел по проекту

На момент подготовки бизнес-плана инициатором проекта выполнены следующие работы:

1. 000
2. 000
3. 000
4. 000
5. 000
6. 000
7. 000
8. 000
9. 000
10. 000 000

1.4. Источники финансирования проекта.

Потребность в финансировании определена с учетом уже осуществленных инвестиций

Таблица 5 Потребность и источники финансирования

Всего	В том числе	Источник
-------	-------------	----------

		Инвестиции	Пополнение оборотного капитала	000	Из прибыли проекта
1	2	3	4	5	6

Средства на финансирование инвестиций, направляемые из прибыли предприятия, безвозмездны и безвозвратны.

Средства, предоставляемые 000, передаются на условиях 000:

- Сумма займа от собственника в размере 000. рублей.
- Срок предоставления займа: 000
- Ставка за пользование займом: 000
- Отсрочка уплаты процентов: 000
- Проценты капитализируются.
- Отсрочка погашения основного долга 000
- Платежи в погашение основного долга осуществляются 000

1.5. Срок реализации проекта.

Срок реализации проекта – 000

Таблица 6 Этапы реализации проекта

	Этап	Дата начала	Дата окончания
1	2	3	4
I			
II			
III			
IV			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
V			
VI	Запуск производства		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

	Этап	Дата начала	Дата окончания
1	2	3	4
9			

1.6. Показатели эффективности реализации проекта

Таблица 7 Значение показателей экономической эффективности проекта

	Показатель	Значение
1	2	3
6	Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA) , тыс. руб.	
7	Прибыль до процентов и налога (EBIT), тыс. руб.	
8	Рентабельность продаж (ROS),%	
10	Накопленный денежный поток (ACF) , тыс. руб.	
11	Общий коэффициент покрытия долга (DSCR), раз	
12	Чистая приведенная стоимость (NPV) , тыс. руб.	
13	Дисконтированный срок окупаемости (DPP), лет	
14	Внутренняя норма рентабельности (IRR), %	

Анализ показателей экономической эффективности проекта свидетельствует об его инвестиционной привлекательности:

- положительное значение чистой приведенной стоимости – 000 тыс. руб.;
- высокое значение внутренней нормы доходности – 000
- реалистичный для отрасли срок окупаемости – 000

1.7. Бюджетная эффективность проекта.

Таблица 8 Суммы налогов уплаченные в бюджет

Дата	Суммарные денежные потоки федерального бюджета	Суммарные денежные потоки территориального бюджета	Всего
1	2	3	4

[illegible]

2. Информация о бизнес-плане:

2.1. Цель бизнес-плана:

Бизнес-план разработан с целью 000

Заказчик бизнес-плана: 00

Основание для проведения работ: 000

Дата начала подготовки бизнес-плана: 000

2.2. Методики планирования и средства расчетов в бизнес-плане

- Рекомендации Организация Объединённых Наций по промышленному развитию (UNIDO) «Руководство по подготовке промышленных технико-экономических исследований»¹.
- Методические рекомендации по оценке эффективности инвестиционных проектов утв. Минэкономки РФ, Минфином РФ и Госстроем РФ.²
- 000

2.3. Исходная информация для планирования

- Бухгалтерский баланс 000

⁵Руководство по подготовке промышленных технико-экономических исследований. Беренс, В. М.: АОЗТ "Интерэксперт". 1995 г.

² Методические рекомендации по оценке эффективности инвестиционных проектов утв. Минэкономики РФ, Минфином РФ и Госстроем РФ от 21 июня 1999 г. N BK 477.

- Отчет о финансовых результатах 000
- Отчет о финансовом анализе ООО 000
- 000.
- Данные Опросного листа.

2.4. Допущения в бизнес-плане

- Настоящий бизнес-план достоверен исключительно в полном объеме, отдельные части не могут являться самостоятельными документами.
- Распространение либо тиражирование настоящего документа, либо его части без письменного согласия Заказчика запрещается
- При предоставлении бизнес-плана пользователям до их сведения должны быть доведены цели данного документа, допущения, принятые для его составления, а также все существующие ограничения по использованию.
- Использование бизнес-плана возможно исключительно для целей и задач, указанных в соответствующих его разделах.
- При проведении анализа и расчетов Исполнитель использовал исходную информацию, переданную Заказчиком. Заказчик принимает на себя ответственность за достоверность переданной исходной информации.
- Исполнитель не проводил юридической экспертизы полученных документов и исходил из собственного понимания их содержания и влияния такового на показатели эффективности Проекта. Исполнитель не проводил аудиторской проверки документации и информации, представленной для проведения оценки.
- Используемые в отчете допущения и предположения являются разумными и обоснованными. Данный бизнес-план не несет никаких утверждений либо гарантий, выраженных или подразумеваемых, относительно того, что прогнозы либо оценки событий и показателей состоятся в будущем.
- Мнение Исполнителя относительно показателей эффективности Проекта действительно только на дату разработки бизнес-плана. Исполнитель не принимает на себя ответственность за последующие изменения социальных, экономических и юридических условий, которые могут повлиять на стоимость Проекта.
- Исполнитель не несет ответственности за какие-либо убытки или ущерб, понесенные третьей стороной в результате использования информации данного бизнес-плана.
- При проведении оценки инвестиционного Проекта предполагалось отсутствие каких-либо скрытых факторов, влияющих на инвестиционную привлекательность Проекта. На Исполнителя не возлагается обязанность обнаруживать подобные факторы, а также на нем не лежит ответственность за их не обнаружение.
- От Исполнителя не требуется давать показания или появляться в суде или других уполномоченных органах, вследствие разработки бизнес-плана, иначе как по официальному вызову суда или других уполномоченных органов.
- Расчеты на протяжении всего срока планирования ведутся без учета влияния инфляции.

- При расчете норм амортизации и налога на имущества все имущество, создаваемое и приобретаемое в рамках проекта, учтено в бизнес-плане в разделе «Здания и сооружения» без выделения машин и оборудования.

В бизнес-плане приняты следующие ключевые параметры планирования:

- Дата начала планирования: 000
- Срок планирования: 5 лет. (60 месяцев)
- Шаг планирования: 3 месяца (90 дней).
- Валюта планирования: тыс. руб.
- Предполагаемый темп годового роста цен (инфляция): не учитывается.
- Ключевая ставка центрального банка: 000
- Коэффициент дисконтирования: 000

3. Общие сведения об инициаторе проекта

3.1. Полное и сокращенное наименование организации.

Общество с ограниченной ответственностью 000

3.2. Регистрационные данные

- ОГРН: 000
- ИНН: 000
- ОКВЭД: 00
- Директор: 000

3.3. Местонахождение организации.

- 000

3.4. Контактные данные организации

- Телефон: 000
- Электронная почта: [000](#)
- Сайт в интернет: [000](#)

3.5. Информация о составе учредителей (участников) организации:

- Учредитель организации: 000 (100%)

3.6. Организационная структура управления организации

Рисунок 3 Организационная структура ООО «Пионер»

В предприятии применяется организационная структура линейного типа. Особенностью структуры является 000. Функции 000. А функции 000.

3.7. История развития и текущее состояние деятельности

Общество с ограниченной ответственностью 000 было основано 000

Основным видом деятельности 000 является переработка мяса, птицы, производство деликатесов и полуфабрикатов. Вся продукция производится только из охлаждённого отечественного сырья.

На производстве используется современное оборудование российского и иностранного производства, что положительным образом сказывается на качестве продукции. Вся продукция прошла сертификацию соответствия.

000 обладает собственным автопарком и осуществляет бесплатную доставку продукции транспортом предприятия.

Развитая розничная и оптовая сеть охватывает 0000

Предприятие расположено на территории 000

Рисунок 4 Расположение предприятия в Поволжском регионе

Для анализа местоположения предприятия в регионе выбран критерий удаленности предприятия от потребителей, поставщиков и источников трудовых ресурсов. Для оценки удаленности от покупателей и поставщиков целесообразно рассматривать расстояния в радиусе до 300 км от предприятия, что соответствует 3-4 часам движения на автотранспорте. Такая продолжительность перевозки оптимальна для транспортировки свежего охлажденного мяса.

Для оценки удаленности от трудовых ресурсов целесообразно рассматривать удаленность предприятия в радиусе до 100 км от населенных пунктов.

Анализ расположения предприятия в регионе показал, 0000

Также в радиусе до 300 км сосредоточены 000

Анализ удаленности от трудовых ресурсов, показал, 000

Рисунок 5 Расположение предприятия относительно МО Самара

По результатам анализа расположения инициатора проекта можно сделать вывод о том, что текущее местоположение предприятия благоприятно для организации продаж, снабжения и обеспечения трудовыми ресурсами.

Текущее экономическое состояние предприятия оценивается с помощью системы показателей, среди которых:

1. Финансовые результаты
 - 1.1.Выручка
 - 1.2.Расходы
 - 1.3.Налоги
 - 1.4.Чистая прибыль
2. Экономическая эффективность
 - 2.1.Рентабельность продаж
3. Показатели масштаба
 - 3.1.Объем производства в натуральном выражении
 - 3.2.Объем продаж в натуральном выражении
 - 3.3.Производительность оборудования
 - 3.4.Степень загрузки мощностей
 - 3.5.Фондоотдача
 - 3.6.Численность персонала

4. Показатели финансовой состоятельности
 - 4.1. Чистые активы
 - 4.2. Коэффициент автономии
 - 4.3. Коэффициент финансового левериджа
 - 4.4. Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами
 - 4.5. Коэффициент текущей ликвидности
 - 4.6. Коэффициент абсолютной ликвидности
5. Показатели деловой активности
 - 5.1. Коэффициенты оборачиваемости капитала

Таблица 9 Финансовые результаты предприятия, тыс. рублей

Продукция	2014	1015	Измене- ние, %	2016	Измене- ние, %
1	2	3	4	5	6
Выручка					
Расходы по обычной деятельности					
Прочие расходы					
Налоги					
Чистая прибыль					

Анализ финансовых результатов показал, 000

Рисунок 6 Рентабельность продаж, %

График динамики рентабельности продаж наглядно показывает, что 000

Таблица 10 Изменение цен на продукцию предприятия, руб. за кг

Продукция	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1					
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					

Анализ изменения цен на продукцию предприятия показал, что 000

Таблица 11 Объем продаж, тонн в год

Продукция	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					

Продукция	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6

Мясная продукция и деликатесы

Анализ объемов продаж показал, что 000
000.

Таблица 12 Производственные мощности предприятия, тонн в год

Продукция	2016
1	2

Свинина охлажденная

Говядина охлажденная

Курица охлажденная

Мясная продукция и деликатесы

Производственные мощности определяются возможностью предприятия перерабатывать сырье в товарную продукцию. В свою очередь объемы переработки ограничиваются наличием производственных помещений и оборудования.

Таблица 13 Объем производства продукции, тонн в год

Продукция	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6

Свинина охлажденная

Говядина охлажденная

Курица охлажденная

Мясная продукция и деликатесы

Для оценки уровня развития производства целесообразно рассматривать показатель степени загрузки мощностей предприятия.

Таблица 14 Степень загрузки мощностей, %

Продукция	Производственные мощности, тонн в год	Объем произ- водства в 2016, тонн в год	Степень за- грузки мощно- стей, %
1	2	3	4

Свинина охлажденная

Говядина охлажденная

Курица охлажденная

Мясная продукция и деликатесы

Анализ степени загрузки мощностей показал, что 000

Таблица 15 Производительность по видам продукции, тонн в смену

	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					

Анализ производительности предприятия показал, что 000

Таблица 16 Численность персонала и средняя заработная плата

Продукция	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6
Численность, чел.					
Средняя заработная плата, тыс. руб. в месяц					

Анализ численности работающих в предприятии показал, что 000

Таблица 17 Показатели финансового состояния

Показатель	Нормативные значения в отрасли	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6	7
Чистые активы, тыс. руб.						
Коэффициент ав- тономии						
Коэффициент фи- нансового леве- риджа						
Коэффициент обеспеченности собственными оборотными сред- ствами						
Коэффициент те- кущей ликвидно- сти						
Коэффициент аб- солютной ликвид- ности						

Анализ показателей финансового состояния показал, что 000

Таблица 18 Показатели деловой активности

Оборачиваемость в днях	2014	1015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6
Оборотные средства					
Запасы					

Оборачиваемость в днях	2014	2015	Изменение, %	2016	Изменение, %
1	2	3	4	5	6
Кредиторская задолженность					

Активы

Анализ показателей деловой активности показал, что 000

Подводя итог характеристике текущего состояния производства, следует отметить, что 000

4. План маркетинга

4.1. Описание и основные характеристики продукции

На предприятии осуществляется обвалка свинины, говядины и птицы, а также производство мясной продукции.

Мясная продукция предприятия подразделяется на виды:

- 00
- 000
- 000
- 000

Обвалка туш и производство продукции будут производиться во вновь создаваемом Обвалочном цехе.

4.1.1. Свинина

Свинина выпускается согласно ГОСТ 000

По возрасту животных свинина подразделяется на мясо поросят-молочников, подсвинков, мясо взрослых животных. По полу животных свинина подразделяется на мясо от свиней и боровов и мясо от хряков (некастрированных самцов живой массой более 20 кг).

Свинина делится на пять категорий (в основном по массе туш в парном состоянии и толщине шпика над остистыми отростками между 6-м и 7-м спинными позвонками).

Категории свинины:

- первая (беконная),
- вторая (мясная-молодняк),
- третья (жирная),
- четвертая (промпереработочная),
- пятая (мясо поросят).

Беконную свинину получают специальным откормом беконных пород свиней. Масса туши от 53 до 72 кг в шкуре, толщина шпика от 1,5 до 3,5 см. Предъявляются строгие требования к развитию мышечной ткани, состоянию шкуры и

некоторым другим показателям. Беконная свинина — лучшее сырье для деликатесных солено-копченых изделий. У второй категории толщина шпика от 1,5 до 4 см. Это мясо от молодых животных: масса туши в шкуре от 39 до 98 кг, без шкуры — от 34 до 90 кг включительно. Туши жирной (третьей) категории имеют неограниченную массу, толщина шпика от 4,1 см и более. Масса туш свиней четвертой категории свыше 90 кг без шкуры и свыше 98 кг в шкуре, толщина шпика от 1,5 до 4 см. Свинина четвертой категории не поступает в розничную торговлю, используется для промышленной переработки, так как мясо более жесткое. Мясо поросят-молочников имеют массу тушек от 3 до 6 кг в шкуре с головой и ногами (без внутренних органов). Предъявляются строгие требования к шкуре.

Свинину выпускают в виде продольных полутуш. Без разделения на полутуши допускается выпускать свинину с массой туши в шкуре — менее 39 кг и без шкуры — менее 34 кг. Свинину пятой категории выпускают целыми тушами, с головой и ногами, без внутренних органов.

Схема разделки свинины для розничной торговли представлена на следующем рисунке.

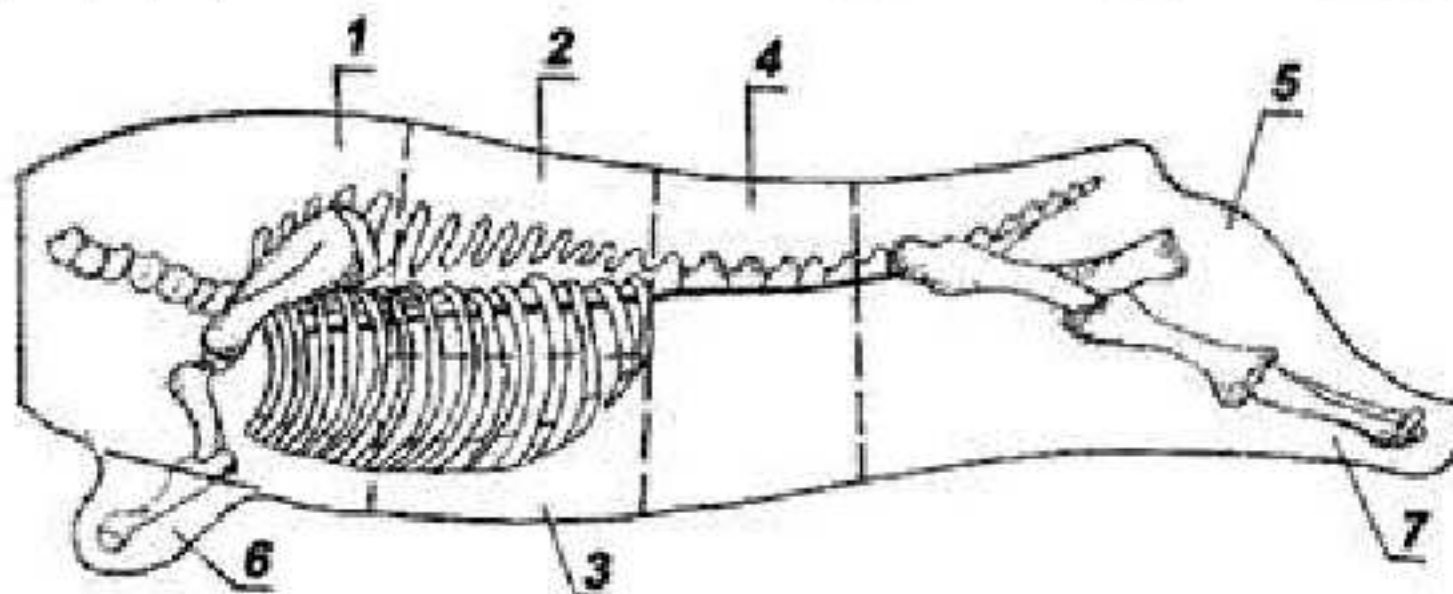


Рисунок 7 Схема разделки свинины для розничной торговли³:

Отрубы подразделяют на I и II сорта.

I сорт: 1 — лопаточная часть, 2 — спинная часть (корейка), 3 — грудинка, 4 — поясничная часть с пашиной, 5 — окорок;

II сорт: 6 — предплечье (рулька), 7 — голяшка.

4.1.2. Говядина

Мясо крупного рогатого скота подразделяется по возрасту животных на: телятину (от 14 дней до 3 месяцев ГОСТ 000 (от 3 месяцев до 3 лет) и говядину от взрослых животных старше 3 лет (ГОСТ 000

Мясо взрослых животных подразделяется по полу: говядина от коров и волов и говядина от быков (некастрированных самцов).

Говядина по упитанности делится на две категории. Упитанность определяется по степени развития мышечной ткани (выступанию костей) и наличию жи-

³ <http://www.0000>

ровых отложений. Телятина по упитанности подразделяется на две категории: первую (молочную) и вторую. Телятину первой категории получают от телят-молочников, не получавших подкормки (выпоенных молоком).

Говядину от молодых животных в полутушах и четвертинах от мяса взрослых животных можно отличить по следующим признакам: жир молодняка белый, у взрослых животных от желтоватого до желтого цвета; зернистость мышц у взрослых животных становится отчетливой; цвет мышечной ткани — более темным. Более точно возраст животного по туше определяется по степени окостенения в нем хрящей на остистых отростках грудных позвонков, лопаточного хряща, хрящевых прослоек между сегментами грудной и крестцовой костей.

Мясо, имеющее показатели упитанности ниже требований для 2-й категории упитанности, относится к тощему.

Говядину выпускают в реализацию в виде продольных туш или четвертин, без вырезки (внутренних пояснично-подвздошных мышц). Разделение полутуши на четвертины производят между 11 и 12 ребрами. Масса полутуши от молодняка должна быть не менее 100 кг. Для розничной торговли говядина разделяется на отдельные отруба по схемам, представленным на следующем рисунке.

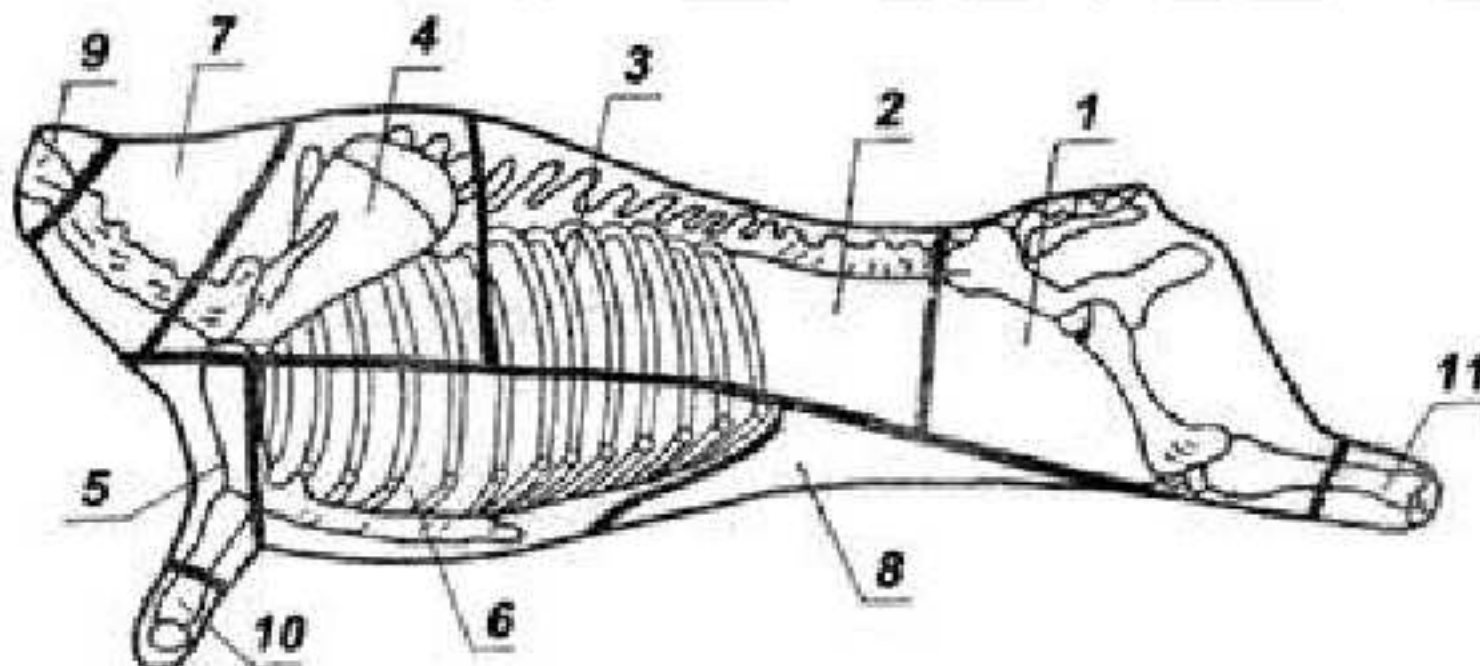


Рисунок 8 Схема разделки говядины для розничной торговли⁴:

⁴ <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/myaso.html>

Отрубы подразделяются на I, II, III сорт

I сорт: 1 — тазобедренный; 2 — поясничный; 3 — спинной; 4 — лопаточный (лопатка, подплечный край); 5 — плечевой (плечевая часть и часть предплечья); 6 — грудной;

II сорт: 7 — шейный; 8 — пашина;

III сорт: 9 — зарез; 10 — передняя голяшка; 11 — задняя голяшка.

4.1.3. Курица

Куриное мясо нежное, сочное мясо бледно-розового цвета,

Возраст курицы можно определить по цвету кожи тушки - у молодой курицы или цыпленка бройлера она белого цвета, нежная, у несушки или старой — желтая, грубая.

Особенности куриного мяса:

- превосходит говядину и постную свинину по содержанию белка, при этом малокалорийно,
- богато полиненасыщенными жирными кислотами, содержит мало жира, так как куриный жир сосредоточен в коже,
- содержит витамины А, Е, В2, В6, В12, много фосфора (больше фосфора только в морепродуктах), калия, магния и железа,
- легко усваивается,
- диетический продукт,

Следует понимать, что строго диетическим является не всё куриное мясо, а только белое мясо - мясо грудки без кожи, взятое от молодой несушки, вареное или тушеное, свежеприготовленное. Красное мясо с окорочков диетическим не является, но не уступает белому по содержанию белка и значительно превосходит по количеству витаминов группы В, что делает потребление окорочков полезным для здоровья и красоты (В2 и В6 необходимы для кожи и ногтей, В6 — для кроветворения, В12 — от депрессии и бессонницы). Совсем не диетическая часть куриной тушки — кожа. Помимо того, что именно в ней и содержится практически весь куриный жир, при жарении она становится источником канцерогенов.

Разделка курицы производится на предприятии согласно ГОСТ Р 000. Разруб курицы представлен на следующем рисунке.



Рисунок 9 Схема разделки курицы для розничной торговли⁵:

⁵ <http://www.000>

4.1.4. Требования к качеству мяса

На тушах, полутушах, четвертинах мяса, а также в мясе, замороженном в блоках, выпускаемом в реализацию, промышленную переработку и хранение не допускается наличие остатков внутренних органов, кровоподтеков, сгустков крови, бахромок, побитостей, загрязнений. Свиная шкура не должна иметь остатков щетины. На замороженном и подмороженном мясе не допускается наличие льда и снега.

Мясо должно быть хорошо обескровленным. Плохо обескровленное мясо имеет темный цвет; при пробной варке получают мутный бульон с обилием мелких коричневых хлопьев, которые потом образуют осадок. Длительно хранившееся в замороженном состоянии плохо обескровленное мясо при пробной варке дает мутный бульон темно-серого цвета. Плохо обескровленное мясо быстро подвергается микробной порче, так как кровь является благоприятной средой для развития микроорганизмов.

Мясо, замороженное более одного раза, имеет потемневший цвет поверхности, а также изменившийся цвет соединительной и жировой ткани за счет вытекающего мясного сока. Поверхность разруба у повторно замороженного мяса темно-красная, тогда как у замороженного однократно — розовато-красная. При прикосновении пальца или теплого ножа к этой поверхности у повторно замороженного мяса не происходит заметного изменения цвета, а у замороженного однократно в месте прикосновения появляется пятно ярко-красного цвета.

Значительная часть импортируемого мяса поступает в виде бескостных отрубов, упакованных в полимерную пленку и картонные ящики. В таком мясе и замороженном в блоках мясе дополнительными признаками повторного замораживания являются: наличие инея на поверхности мяса под полимерной пленкой и замороженный мясной сок на нижней стороне отруба или блока.

Для реализации в торговле и общественном питании не допускаются деформированные туши и полутуши свинины, свинина четвертой категории с пожелтевшим шпиком, подсвинки без шкуры.

На промышленную переработку и в общественное питание направляется мясо с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 15% поверхности говяжьей полутуши или четвертины. Такое же направление использования имеет свинина с зачистками от кровоподтеков и побитостей, превышающими 10% поверхности или со срывами подкожного жира на площади более 15% поверхности полутуши или четвертины.

На промышленную переработку и в общественное питание направляется мясо в полутушах с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их). Мышцы шейной части имеют темный цвет за счет повышенного содержания миоглобина в мышечной ткани работающих мышц. Кроме того, при убое скота капилляры шейной части наполняются кровью, которая не удаляется при обескровливании. При окислении пигментов мышцы темнеют еще больше.

В послеубойный период в мясе могут протекать автолитические, микробные и химические процессы, которые приводят к ухудшению качества мяса или его порче. По показателям свежести различают мясо свежее, сомнительной

свежести и несвежее. Свежее мясо направляется в реализацию и используется для промышленной переработки. Мясо сомнительной свежести не принимается для реализации в торговле и общественном питании. По решению органов ветеринарно-санитарной службы оно может быть направлено на промышленную переработку. Несвежее мясо уничтожается или утилизируется.

К мясу сомнительной свежести можно отнести мясо с признаками ослизнения поверхности без постороннего запаха; с признаками плесневения на начальной стадии (очаговые колонии плесени); со слабо-кислым запахом или с оттенком затхлости. При наличии указанных изменений обнаруживаются и другие признаки снижения качества. Подробная характеристика органолептических показателей для свежего, сомнительной свежести и несвежего мяса представлена в ГОСТе.

Для охлажденного и замороженного мяса убойных и диких животных установлены единые нормы содержания токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк); антибиотиков (кроме мяса диких животных); нитрозоаминов (сумма нитроздиметиламина и нитроз-диэтиламина); пестицидов (гексахлорциклогексан — а-, b-, g-изомеры, ДДТ и его метаболиты). Нормы по содержанию радионуклидов (цезия-137 и стронция-90) различаются для мякотных тканей мяса, костей, а также для мяса сельскохозяйственных и диких животных.

Оценка качества любого вида мяса проводится и по микробиологическим показателям: КМАФАнМ — количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; БГКП — бактерии группы кишечной палочки. Выявляется наличие патогенных и условно патогенных, в том числе сальмонелл.

4.1.5. Хранение и транспортирование мяса

При хранении охлажденного мяса основным условием, определяющим его сроки, является предотвращение развития в мясе микроорганизмов, которые в зависимости от различных факторов могут вызвать глубокие изменения химического состава, органолептических свойств, микроструктуры мяса — возникают различные виды порчи.

Химические процессы (в основном, превращения в пигментах и липидах) ввиду непродолжительных сроков хранения охлажденного мяса не приводят к значительному снижению его качества. Процессы, лежащие в основе преобразования цвета мяса, имеют большое практическое значение при его хранении и реализации, а также при выборе способа упаковывания мяса и подборе модифицированных газовых сред, используемых при хранении для продления его сроков.

Испарение влаги из мяса в процессе охлаждения и последующего хранения приводит к убыли массы ценного продукта. Нормы естественной убыли при охлаждении говядины первой категории составляют 1,16-1,65%. При последующем ее хранении в полутушах и четвертинах усушка также весьма значительна и составляет 0,58% (при хранении на холодильниках в течение 3 суток). При реализации охлажденной говядины в розничной торговле норма естественной убыли составляет от 0,58 до 0,7% в зависимости от климатической зоны и группы розничного предприятия. Фактическая усушка часто превышает установленные нормы.

Охлажденное мясо на производственных и торговых холодильниках хранят в соответствии с требованиями действующих технологических инструкций. Мясо хранят в подвешенном состоянии в камерах с умеренным движением воздуха (0,2-0,3 м/с). Полутуши и четвертины размещают на подвесных путях камер хранения без соприкосновения между ними. Относительная влажность воздуха 85-90%. Говядина хранится при температуре от 0 до минус 1,5°C — 10-16 дней; свинина при температуре от 0 до минус 2°C — 7-14 дней; телятина — при температуре от 0 до 2°C — до 12 суток.

Подмороженное мясо (все виды) в холодильниках хранят в штабеле или в подвешенном состоянии при минус 2°C и относительной влажности воздуха не менее 90% до 20 суток.

Сроки хранения всех видов охлажденного мяса установлены с учетом транспортирования. В зависимости от общего состояния мяса сроки хранения могут быть изменены.

В магазинах охлажденное мясо в тушах и полутушах хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Охлажденное мясо при одnogороднем сообщении перевозят изотермическим и холодильным транспортом; при междугороднем сообщении — холодильным транспортом (железнодорожным, автомобильным). Температура воздуха в грузовом помещении холодильного транспорта перед загрузкой должна быть плюс 2-0°C; в пути следования от 0 до минус 3°C.

4.1.6. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса

Мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных и диких животных подлежат обязательному клеймению ветеринарными клеймами и штампами. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и ветеринарного свидетельства.

Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений. Ветеринарное клеймо овальной формы имеет в центре три пары цифр: первая из них обозначает порядковый номер республики в составе Российской Федерации, края, области; вторая — порядковый номер района (города) и третья — порядковый номер учреждения, организации, предприятия. В верхней части клейма находится надпись «Российская Федерация», в нижней — «Госветнадзор». Клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом проводят ветеринарные врачи и ветеринарные фельдшера, находящиеся в штатах организаций и учреждений государственной ветеринарной сети, прошедшие аттестацию и получившие официальное разрешение госветинспектора района (города).

Мясо, полученное от животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр и убитых в хозяйствах, благополучных по карантинным заболеваниям, клеймится ветеринарным клеймом прямоугольной формы, которое не дает права на реализацию мяса без проведения ветсанэкспертизы в полном объеме. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы имеет сверху надпись "Ветслужба", в цен-

тре — "Предварительный осмотр", а внизу три пары цифр (как в овальном клейме). Туши и полутуши с прямоугольным клеймом "Предварительный осмотр" направляют для проведения ветсанэкспертизы в полном объеме.

Оттиски ветеринарных клейм и штампов ставят в следующем порядке: на мясные туши и полутуши — по одному в области каждой лопатки и бедра; на четвертины — по одному клейму; в лабораториях ветсанэкспертизы на сердце, голову, язык, печень, легкие, почки — по одному клейму.

Мясо, изменившее свои ветеринарно-санитарные характеристики в результате нарушения условий хранения или транспортирования, подлежит повторной ветсанэкспертизе и переклеймению с нанесением соответствующих штампов с предварительным удалением оттисков клейм овальной формы.

Товароведческую маркировку мяса проводят при наличии клейма или штампа Государственной ветеринарной службы.

Говядину, говядину молодняка, телятину первой категории маркируют круглым клеймом, второй категории — квадратным клеймом, тощес — треугольным. На полутушах быков внутри клейма ставят оттиск буквы "Б", хряков — на лопаточной части ставят штамп "Хряк-ПП". На тушах (полутушах) телят внутри клейма ставят оттиск буквы "Т".

Штамп буквы "М" ставят справа от клейма упитанности (говядина от молодняка). На полутушах (тушах) всех видов мяса с дефектами технологической обработки справа от клейма ставят штамп букв "ПП".

Свинину в зависимости от категории маркируют: первой категории — круглым клеймом, второй — квадратным, третьей — овальным, четвертой — треугольным, не соответствующую требованиям по упитанности — ромбовидным клеймом. К тушкам поросят (к задней ножке) шпагатом привязывают фанерную бирку с круглым клеймом со штампом буквы "М" внутри.

Клейма ставят в следующем порядке: на полутушах говядины первой и второй категории ставят два клейма — на лопаточной и бедренной частях. На тушах телятины, подсвинков в шкуре клеймо ставят на лопаточной части с одной стороны туши. На полутушах телятины, свинины (кроме подсвинков в шкуре и поросят) клейма упитанности ставят на лопаточной части.

4.1.7. Мясная продукция

Мясная продукция изготавливается на предприятии в строгом соответствии с ГОСТ Р 000 и ГОСТ 000».

Окорок — продукт из свинины, изготовленный из тазобедренной или лопаточной части туши с костью или без кости и шкуркой или без шкурки (для изделий из свинины) в вареном, копченом, копчено-запеченном, варено-копченом виде.

Ветчина — продукт из мяса, изготовленный из бескостного мяса тазобедренной или лопаточной части туши убойного животного в вареном или варено-копченом виде. Для изготовления ветчины могут применяться другие части туши.

Мясной рулет — продукт из мяса, изготовленный из бескостного мяса, перевязанный шпагатом или помещенный в форму или сетку, в вареном, копченом, копчено-запеченном, варено-копченом виде.

Буженина — продукт из свинины, изготовленный из бескостного мяса та-зобедренной части свиной туши, натертый посолочными ингредиентами или сме-сью посолочных ингредиентов с чесноком или без чеснока и подвергнутый в про-цессе изготовления запеканию, варке или жарению. Допускается посол осущест-влять шприцеванием рассолом.

Карбонад — продукт из свинины, изготовленный из бескостного мяса спинной или поясничной части свиной туши, натертый посолочными ингредиен-тами или смесью посолочных ингредиентов и подвергнутый в процессе изготов-ления запеканию, или варке, или копчению, или жарению. Допускается посол осуществлять шприцеванием.

По способам обработки изделия делят на продукты с выдержкой в посоле или без выдержки; по способам термической обработки – на вареные, варено-копченые, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, жареные, сыро-копченые, сыросоленые, сыровяленые.

4.1.8. Услуги убоя

Новой услугой 000 является оказание услуг по забою животных.

000 согласно требованиям 000 убой животных, мясо которых пойдет в реа-лизацию, будет производиться только 00.

Согласно 000», которые вступили в силу с января 2016 года, на территории РФ не допускается к реализации мясо, полученное 000. Ведомственная программа 000 направлена на обеспечение населения губернии продовольственными товара-ми, производимыми на территории Самарской области, путем стимулирования создания и оснащения современных цехов (пунктов) по 000

В настоящее время забоем скота на территории Самарской области зани-маются 000

Забой будет проводиться 00

4.2. Современное состояние рынка

Рынок мяса в России в 2016 году продолжил адаптироваться к новым па-раметрам: 000

Совокупное производство мяса 00

Продолжающийся рост производства мяса в России, а также изменение структуры потребления 000

Помимо вышеописанных тенденций на внутреннем рынке, компании ре-шают проблему 000 000

0

Рисунок 10 Емкость рынка мяса по видам в России за последние 3 года, тыс. тонн

Одной из важнейших тенденций в 2016 году на рынках свиноводства и птицеводства стала 000

Все вышеперечисленные тенденции на рынках свиноводства и птицеводст-ва закладывают 000

00

Рисунок 11 Динамика средних розничных цен на мясо в РФ, руб./кг с НДС

Во-вторых, 000

В-третьих, 000

В 2017 году на рынке мяса продолжится 000

Региональный рынок мяса представлен 000

Основные участники рынка:

- 000

За период исследования на данном рынке наблюдается 000

Однако на сегодняшний день не только у малых форм хозяйствования, но и у крупных и средних сельскохозяйственных и перерабатывающих организаций существует 000

Таблица 19 Производство основных видов скота и птицы на убой (в живом весе) сельскохозяйственными организациями, включая микропредприятия, за 2016 год⁶

	2016 г., тонн	в % к 2015 г.
1	2	3
Скот и птица (на убой в живом весе)		
из него:		
крупный рогатый скот		
свиньи		
птица		

Рисунок 12 Структура производства скота и птицы на убой (в живом весе) по видам в сельскохозяйственных организациях, включая микропредприятия, в 2016 году⁷ (в процентах к общему производству)

В сельскохозяйственных организациях, включая микропредприятия, в 2016 году в производстве скота и птицы на убой (в живом весе) наибольший удельный вес занимает 000

Перерабатывающая отрасль в Самарской области представлена 00

Крупнейшими предприятиями являются:

000

4.3. Прогноз развития отрасли.

Согласно исследованиям 000 в период 2015 – 2025 г.г. животноводство будет развиваться 000.

Таблица 20 Прогнозные показатели продуктивности сельскохозяйственных животных в РФ (в хозяйствах всех категорий)

Год	Продукция выращивания скота, кг на 1 гол. за год	Продукция выращивания свиней, кг на 1 гол. за год
-----	--	---

⁶ Самарский статистический ежегодник 2017.
<http://000>

⁷Самарский статистический ежегодник 2017. <http://000>

Таблица 21 Прогнозные показатели численности сельскохозяйственных животных и птицы в РФ (в хозяйствах всех категорий)

Год	Поголовье крупного рогатого скота,		в т.ч. коров, млн. гол.		Поголовье свиней, млн. гол.		Поголовье птицы, млн. гол.	
	линейная	экспонента	линейная	экспонента	линейная	экспонента	линейная	экспонента
1	2	3	4	5	6	7	8	9

000

Анализ показал, что 000

Таблица 22 Прогнозные показатели валового производства животноводческой продукции в РФ (в хозяйствах всех категорий)

[illegible]

Анализ трендовых рядов показал, что 000

К 2025 году валовое производство мяса свиней по сравнению с 000

Производство говядины к 2025 году 000

Мясное скотоводство РФ находится 00 00

Таблица 23 Прогнозные показатели валового производства мяса в убойной массе по отраслям животноводства РФ (в хозяйствах всех категорий)

Год	Скотоводство	Свиноводство	Птицеводство
-----	--------------	--------------	--------------

1	Мясо крупного рогатого скота, тыс. т		Мясо свиней, тыс. т		Мясо птицы, тыс. т
	линейная	экспонента	линейная	экспонента	линейная
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					
51					
52					
53					
54					
55					
56					
57					
58					
59					
60					
61					
62					
63					
64					
65					
66					
67					
68					
69					
70					
71					
72					
73					
74					
75					
76					
77					
78					
79					
80					
81					
82					
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89					
90					
91					
92					
93					
94					
95					
96					
97					
98					
99					
100					

Анализ прогнозных показателей производства животноводческой продукции в расчете на 1 жителя РФ показал, что 000

Таблица 24 Прогнозные показатели производства продукции животноводства на 1 жителя РФ

Год	Мясо, всего, кг		Яйцо, шт.	
	линейная	экспонента	линейная	экспонента
1	2	3	4	5

Год	Мясо, всего, кг		Яйцо, шт.	
	линейная	экспонента	линейная	экспонента
1	2	3	4	5

Прогноз технологического развития отраслей животноводства РФ 000.

Уровень технологического развития животноводства зависит, 000

В связи с этим, для сравнительной оценки существующего уровня технологического развития животноводства и его прогноза на перспективу нами предлагается использование индекса уровня технологического развития (/УТР), который представляет 00.

В соответствии с разработанной методикой 000

В Российской Федерации 000

Индекс уровня технологического развития производства говядины (/утр.г.) рассчитывается по формуле:

где $\theta_{ч}$.

Формула 1 Индекс уровня технологического развития производства говядины

Методом группировки показателей продуктивности животных и затрат труда на единицу продукции на молочных и мясных фермах Ростовской области и Краснодарского края разработали шкалу соответствия индекса (/Утр.г.) уровню технологического развития производства продукции выращивания и откорма в отрасли скотоводства.

Рисунок 13 Шкала соответствия индекса (/утр.г.) уровню технологического развития производства продукции выращивания и откорма в скотоводстве

Анализ показал, что 000

Таблица 25 Прогноз уровня технологического развития производства говядины в сельхозорганизациях РФ

Год	Индексы уровня технологического развития		Уровень технологического развития
	линейная	экспонента	
1	2	3	4

[illegible]

В 2014 г. фактический уровень технологического развития 00

Индекс уровня технологического развития свиноводства (IУТР.с.) представляет собой 000.

Индекс уровня технологического развития производства свинины рассчитывается по формуле:

где $Прс.$ - годовое 000,

Формула 2 Индекс уровня технологического развития производства свинины

На основании анализа, обобщения и группировки соответствующей информации о работе свиноводческих ферм Российской Федерации было установлено, что 000

Рисунок 14 Шкала соответствия индекса ($I_{\text{УТР-с}}$) уровню технологического развития производства свинины

Существующий уровень технологического развития свиноводства оценивается как 000

Таблица 26 Прогноз уровня технологического развития производства свинины (свиноводство) в сельхозорганизациях РФ

Год	Индексы уровня технологического развития		Уровень технологического развития
	линейная	экспонента	
1	2	3	4

[illegible]

Анализ состояния птицеводства в сельхозорганизациях РФ показал, 000
В целом животноводство в сельхозорганизациях РФ за счет 000
Анализ современного состояния и прогноз развития основных отраслей
животноводства показал, что в 000

4.4. Планируемые цены и объемы продаж

В бизнес-плане планируются цены на основании 000

Таблица 27 Планируемые цены на продукцию предприятия

Продукция	Цена с НДС (18%)
1	2
Свинина охлажденная, руб. за 1 кг	
Говядина охлажденная, руб. за 1 кг	
Курица охлажденная, руб. за 1 кг	
Мясная продукция и деликатесы, руб. за 1 кг	
Услуги убоя свиней, руб. за 1 голову	
Услуги убоя КРС, руб. за 1 голову	

Скидки и другие ценовые методы стимулирования 000

Цена за услуги убоя установлена 000

В бизнес-плане планируются объемы продаж на основании данных о 000

Таблица 28 План запуска производства по видам продукции

Продукт	Дата запуска производства
1	2
Свинина охлажденная, руб. за 1 кг	
Говядина охлажденная, руб. за 1 кг	
Курица охлажденная, руб. за 1 кг	
Мясная продукция и деликатесы, руб. за 1 кг	
Услуги убоя свиней, руб. за 1 голову	
Услуги убоя КРС, руб. за 1 голову	

План загрузки производственных мощностей предприятия построен на основании предположения о постепенном нарастании производства в течение трех кварталов от даты запуска.

Таблица 29 План загрузки производственных мощностей, тонн в смену (голов в смену)

	Текущая норма выработки	Планируемая норма выработки			
		Нормативная	В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					
Услуги убоя свиней					

	Текущая норма выработки	Планируемая норма выработки			
		Нормативная	В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал
1	2	3	4	5	6

Услуги убоя КРС

Анализ текущей и планируемой производительности показал, что производительность проектируемого предприятия 000

Бизнес-планом установлен режим работы производства из расчета 000

Таблица 30 Планируемый объем продаж, тонн в квартал (голов в квартал)

	Текущий объем про- даж	Планируемый объем продаж			
		В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последую- щие кварта- лы
1	2	3	4	5	6

Свинина охлажденная

Говядина охлажденная

Курица охлажденная

Мясная продукция и деликатесы

Услуги убоя свиней

Услуги убоя КРС

Загрузка производственных мощностей и объемы продаж составят в 1 квартал после запуска производства - 00 а во втором квартале 00 от проектной мощности. После выхода предприятия на проектный объем производства в 3 квартале 000

Выручка предприятия планируется на основании 000

Таблица 31 Планируемый объем выручки с НДС (18%), тыс. рублей в квартал

	Текущий объем про- даж	Планируемый объем продаж			
		В 1й квар- тал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последую- щие кварта- лы
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					
Услуги убоя свиней					
Услуги убоя КРС					

4.5. Методы и условия реализации

Реализация продукции осуществляется методом 00. Для этих целей на предприятии создан 000.

Отгрузка продукции производится 000

Склад 000.

Для организации бесплатной доставки 000

4.6. План затрат на доставку продукции

Планирование затрат на доставку продукции покупателям производится на основании норм потребности автотранспорта для перевозки продукции, норм расхода ГСМ и данных о стоимости аренды и горюче-смазочных материалов.

Таблица 32 Расчет затрат на доставку продукции

	Текущий объем продаж	Планируемый объем продаж			
		В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последую- щие кварталы
1	2	3	4	5	6

Численность и затраты на коммерческий и складской персонал 000

Взаиморасчеты с покупателями за продукцию планируется производить на следующих условиях:

Таблица 33 Условия взаиморасчетов с покупателями

Условия	Объем от всей выручки	Количество дней
---------	-----------------------	-----------------

1	2	3

4.7. Реклама и продвижение продукции на рынок.

Для продвижения на рынке продукции предприятия планируется 000

Из имеющихся средств продвижения и рекламы предприятие использует 000

В бизнес-плане затраты на рекламу и продвижение 000

На инвестиционной стадии проекта планируется провести 000

4.8. Основные покупатели.

Основными покупателями продукции предприятия являются: 000

Благодаря своему местоположению предприятие реализует продукцию в 000

5. План производства

5.1. Место реализации и площадка проекта

Проект реализуется на земельном участке с кадастровым 000, расположенном по адресу: 000

Характеристика условий района строительства:

- 000

Расположение проектируемого предприятия в непосредственной близости от населенных пунктов Алексеевка 000

Рисунок 15 Расположение относительно населенных пунктов (ситуационный план)
Расположение предприятия 000

Рисунок 16 Ситуационный план земельного участка

Градостроительный план предоставлен инициатором проекта. На отражены границы земельного участка и существующие обременения.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

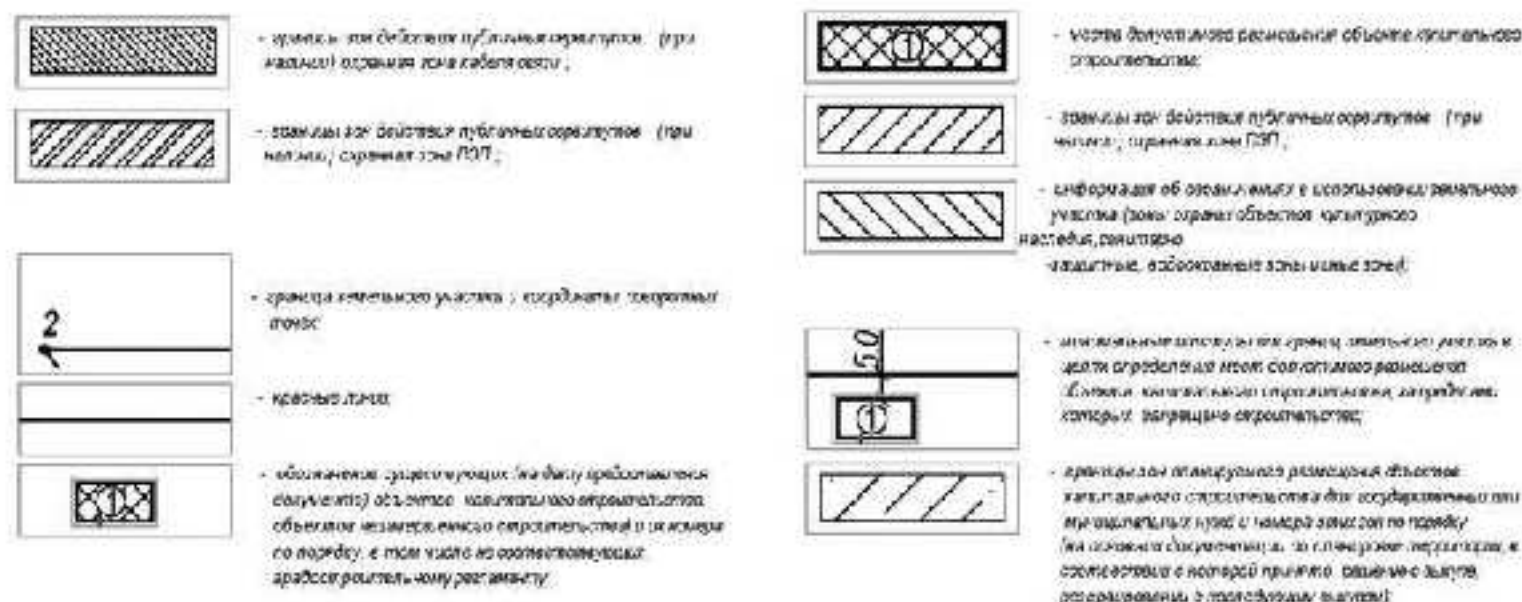


Рисунок 17 Градостроительный план земельного участка

Площадь земельного участка составляет 000

Строения, зеленые насаждения 000

Земельный участок обременен на площади 000

Участок строительства граничит 00

Земельный участок предоставлен 000

Срок аренды земельного участка согласно договору составляет 000

Арендная плата за пользование - 000

Арендатор не имеет права 000

Генеральный план представлен в Приложении 1.

Планировкой площадки предусмотрено функциональное зонирование территории с учетом технологических связей и создание единого архитектурного ансамбля в увязке с ландшафтом.

Генеральный план обеспечивает поточность производства, создание благоприятных условий для выполнения производственных процессов, исключение встречных и пересекающихся направлений основных технологических потоков, зонирования территории, соблюдение норм технологического проектирования, блокирование зданий и сооружений.

По функциональным признакам здания и сооружения предприятия подразделяют на:

- основные производственные и обслуживающего назначения;
- подсобные производственные, складские и вспомогательные;

Территория предприятия разделена на функциональные зоны:

- производственную,
- хранения и подготовки кормов
- переработки отходов производства.

В отдельные зоны выделены подсобные, производственные и вспомогательные объекты:

000

Общее количество скотомест равно 000

На территории планируется разместить:
0000

Также на территории расположена временная парковка для автомашин.
Вся территория огорожена забором.

5.2. Необходимые ресурсы и коммуникации

5.2.1. Подъездные пути

Для организации подъездного пути к территории проектируемого предприятия запланировано 000

На момент составления бизнес-плана инициатором проекта получены 000
Начаты работы по 000.

Схема организации съезда расположена в Приложении 2.

5.2.2. Водоснабжение и водоотведение

Источником водоснабжения проектируемого предприятия будет являться 00

Проектируется водозаборная скважина глубиной 000

Забор свежей воды подземных вод будет осуществляться 000

Водоотведение предприятия соответственно: 00

Безвозвратные потери воды составляют: 00).

Проектируемая канализация мощностью: 000

Водоотведение хозяйственно-бытовых стоков будет осуществляться 00

Отведение стоков планируется осуществлять в 000

На территории предусматривается система организованного сбора ливневых вод и талых вод.

На дату составления бизнес-плана инициатором проекта выполнено:
0000

Проектирование скважины, водоводов и очистных сооружений 000

5.2.3. Электроснабжение

Проектируемое предприятие 000.

На дату составления бизнес-плана инициатором проекта профинансирован и выполнен 000

Подключение объекта 000

Схема организации электроснабжения в Приложении 3.

5.2.4. Отопление

Для отопления зданий 000

5.2.5. Газоснабжение

Газоснабжение объекта 000:

Природный газ 000

Максимальный часовой расход топлива: 000

На дату составления бизнес-плана инициатором проекта выполнено:

1) 000

5.2.6. Зависимость результатов проекта от выбора 000
0000

Рисунок 18 Схема расположения 000
Согласно полученным 000
Согласно предварительным расчетам 000
С другой стороны, по предварительным расчетам 000
От выбора 000

Таблица 34 Сравнение показателей эффективности проекта в зависимости от 000

Показатель		
1	2	3

Сравнительный анализ вариантов присоединения показал, что 000

5.4. Объемы производства

Объемы производства планируются на основании 000

Таблица 35 Планируемый годовой объем производства продукции

Объем производства	
1	2
Свинина охлажденная, тн	
Говядина охлажденная, тн	
Курица охлажденная, тн	
Мясная продукция и деликатесы, тн	
Услуги убоя свиней, гол.	
Услуги убоя КРС, гол	

Таблица 36 Планируемый объем производства, тонн в квартал (голов в квартал)

	Текущий объем произ- водства	Планируемый объем производства			
		В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последую- щие кварталы
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажденная	0				

	Текущий объем произ- водства	Планируемый объем производства			
		В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последую- щие кварталы
1	2	3	4	5	6
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					
Услуги убоя свиней					
Услуги убоя КРС					

5.7. Прямые затраты на выпуск продукции

Прямыми затратами проекта являются затраты на сырье (мясо и птица в тушах согласно ГОСТу).

5.7.1. Сырье

Планирование затрат на сырье осуществляется на основании данных о производстве продукции и текущих цен на закуп.

Таблица 37 Закупочные цены на сырье

Продукция	Сырье	Закупочная цена с НДС, руб. за 1 кг
1	2	3
Свинина охлажденная		
Говядина охлажденная		
Курица охлажденная		

Для производства мясных деликатесов используются 00

Потребность в сырье определяется 000

Таблица 38 Объемы закупки сырья

	Текущий объем заку- пок	Планируемый объем закупок			
		В 1й квартал	Во 2й квар- тал	В 3 квартал	В последую- щие кварталы
1	2	3	4	5	6
Свинина охлажден- ная, тн					
Говядина охлажден- ная, тн					
Курица охлажден- ная, тн					
Мясная продукция и деликатесы, тн					

Сырье закупается 000

5.7.2. Снижение прямых затрат за счет выращивания КРС на мясо

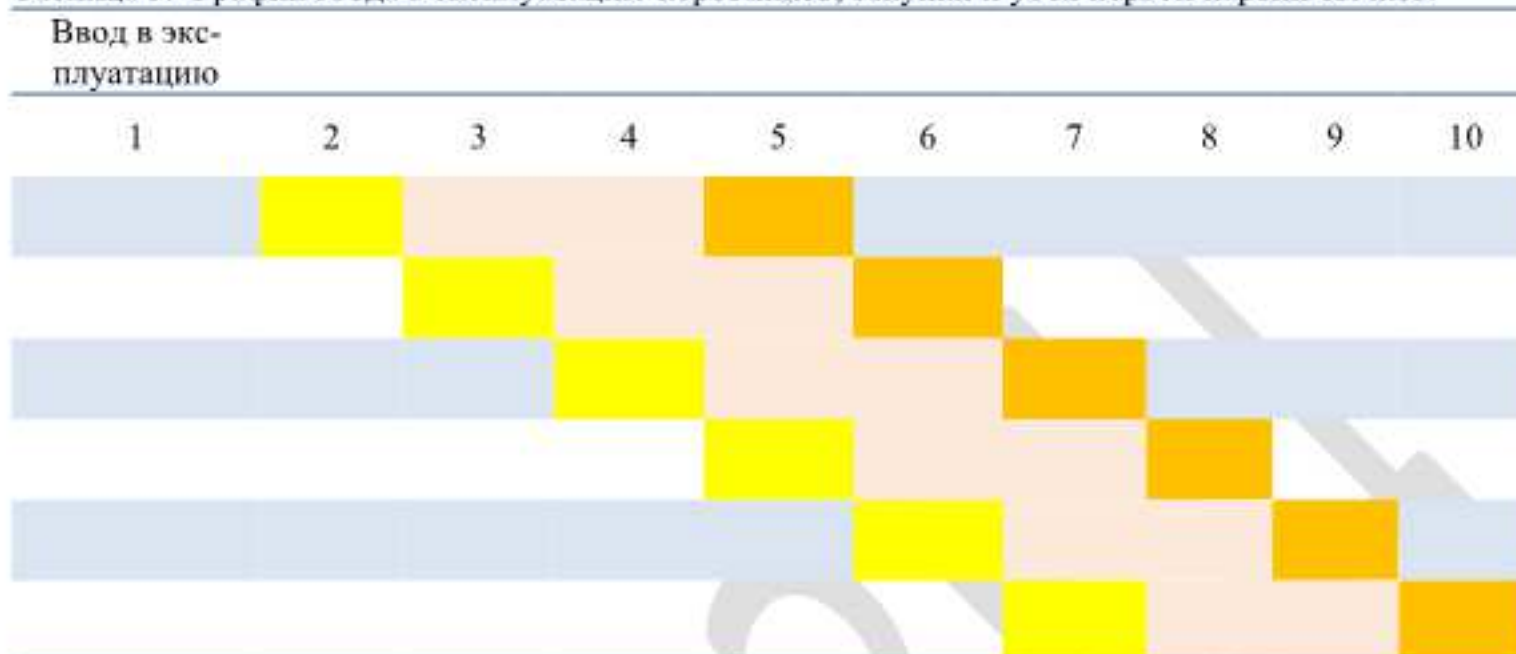
Для снижения затрат на производство 000 предусмотрено внедрение собственного комплекса по выращиванию и откорму бычков на мясо.

Задача откорма бычков 000.

Технология производства заключается 000

Закупка бычков осуществляется 000

Таблица 39 График ввода в эксплуатацию коровников, закупки и убоя первой партии бычков



Движение стада планируется таким образом, чтобы обеспечить бесперебойное поступление мяса в производство.

План движения стада представлен в Приложении 4.

Стоимость закупки бычков запланирована из расчета 000живой массы.

Живая масса бычков при покупке запланирована в размере 000

Таким образом, стоимость покупки одной головы составит 000

Расчет затрат на приобретение бычков представлен в Приложении 5.

Содержание бычков осуществляется 000

Затраты на содержание и откорм бычков состоят из следующих статей:

- 000

Затраты на корма планируются на основании норм 000

Рационы кормления соответствуют технологии интенсивного откорма животных.

Таблица 40 Рационы кормления на 1 голову

Вид кормов	Возраст бычков, мес.			
	6 – 9	9 – 12	12 – 15	15 – 18
1	2	3	4	5
Сено, кг				
Силос, кг				
Свекла кормовая, кг				
Смесь концентратов, кг				

Стоимость кормов запланирована на основании текущих цен реализации производителей.

Таблица 41 Стоимость кормов

Вид кормов	Цена за 1 тн с НДС, руб.
1	2
Сено, кг	
Силос, кг	
Свекла кормовая, кг	
Смесь концентратов, кг	

Расчет затрат на кормление представлен в Приложении 6.

Затраты на средства 000

Затраты на 000

Численность и затраты на персонал, занятый обслуживанием животных 000

Забой бычков производится по достижении ими 000

Забой бычков производится на собственной бойне.

Выход товарного мяса с одной туши для последующей передачи в цех обвалки запланирован в объеме 000

Таким образом, с 1 головы живым весом 000

Таблица 42 Расчет выхода мяса после забоя

[illegible]

Сравнение закупочных цен на говядину на рынке и себестоимости производства говядины на предприятии показало, что 000

Таблица 43 Сравнение закупочной цены и себестоимости производства говядины

Downloaded from <http://ajph.org/> on November 10, 2015

5.7.3. Прямые затраты

Совокупные затраты на сырье планируются из расчета потребности в закупках, цен реализации и с учетом затрат на собственное производство говядины.

Сводные данные по прямым затратам представлены в Таблица 44

Расчет прямых затрат представлен в Приложении 7.

Таблица 44 Сводные данные по прямым затратам

	2 кв. 2017	3 кв. 2017	4 кв. 2017	1 кв. 2018	2 кв. 2018	3 кв. 2018	4 кв. 2018	1 кв. 2019	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020	1 кв. 2021	2 кв. 2021

5.8. Затраты на персонал

Затраты на персонал планируются исходя из необходимой численности и средней заработной платы.

Рисунок 19 Численность работающих, чел.
Среднемесячный оклад 000 рублей. Отчисления в страховые фонды производятся в соответствии с действующим законодательством

Рисунок 20 Расходы на зарплату с учетом взносов, тыс. руб.

Расчет затрат на персонал представлен в приложении 8.

5.9. Текущие затраты

Текущими затратами в проекте являются затраты по статьям:

- 000

Планирование текущих расходов производится на основании ретроспективных данных и сумм, предоставленных инициатором проекта.

Таблица 45 Сводные данные по текущим затратам

	Текущий объем заку- пок	Планируемый объем закупок				
		1-3 квар- тал	4 квар- тал	5 квар- тал	6 квар- тал	7 квар- тал
1	2	3	4	5	6	7

План текущих затрат представлен в приложении 9.

5.10. Амортизация

Планирование амортизационных отчислений производится на основании данных о первоначально стоимости создаваемых основных средств и сроков нормативного использования.

Таблица 46 Расчет норм и сумм амортизационных отчислений

[illegible]

План амортизационных отчислений в Приложении 10.

	Этап	Дата начала	Дата окончания
1	2	3	4

Сетевой график реализации проекта в Приложении 11.

7. Финансовый план

7.1. План инвестиций

Инвестиции в проект планируются на основании данных о стоимости работ, услуг и приобретаемого оборудования на каждом этапе реализации проекта. Потребность в инвестициях рассчитывается с учетом уже осуществленных вложений.

Таблица 48 Состав и стоимость вложений

	Этап	Стоимость с НДС, млн. рублей		
		Всего	Оплачено на 31.03.17	Осталось оплатить
1	2	3	4	5
I				
II				
III				
IV				

	Этап	Стоимость с НДС, млн. рублей		
		Всего	Оплачено на 31.03.17	Осталось оплатить
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
V				

График вложений планируется на основании сетевого графика реализации проекта и данных о стоимости и условиях оплаты каждого этапа.

Таблица 49 Сроки и размеры платежей

[illegible]

Детальный график финансирования представлен в Приложении 12.

7.2. Потребность в оборотном капитале

При планировании проекта были приняты следующие условия хранения запасов и готовой продукции и взаиморасчетов с контрагентами

1. Запасы сырья
000
2. Незавершенное производство
000
3. Запасы готовой продукции
000
4. Расчеты с покупателями

- 00
5. Расчеты поставщиками
000
6. Расчеты с бюджетом
000
7. Расчеты с персоналом
000

На основании указанных условий была рассчитана потребность в оборотном капитале, а также определены сроки и суммы инвестиций в оборотный капитал.

Таблица 50 График инвестиций в оборотный капитал

Дата	Сумма на пополнение оборотных средств
1	2

Излишки оборотных средств будут направляться на финансирование инвестиций.

Расчет потребности в оборотном капитале в Приложении 13.

7.3. Источники финансирования

Источники финансирования определены инициатором проекта.

Таблица 51 Общая потребность и источник финансирования

	Всего	В том числе		Источник	
		Инвестиции	Пополнение оборотного капитала		Из прибыли проекта
1	2	3	4	5	6

[illegible]

7.4. Условия финансирования.

Условия финансирования определены инициатором проекта.

Средства на финансирование инвестиций, направляемые из прибыли предприятия, безвозмездны и безвозвратны.

Средства, предоставляемые собственником предприятия, передаются 000

Сумма займа от собственника в размере 000

Срок предоставления займа: 000

Ставка за пользование займом: 000

Отсрочка уплаты процентов: 000

Проценты капитализируются.

Отсрочка погашения основного долга: 000

Платежи в погашение основного долга осуществляются по 000

Таблица 52 График движения денежных средств 000

Дата	Поступление займа	Начислены проценты	Общая задолженность	Погашение займа	Уплата процентов
------	-------------------	--------------------	---------------------	-----------------	------------------

1	2	3	4	5	6

7.5. План прибылей и убытков

План прибылей и убытков представлен в приложении 14.
Анализ пана прибылей и убытков показал, что на 000

Рисунок 21 Динамика планируемой выручки без НДС, тыс. руб.
Выручка предприятия растет по мере 000

Рисунок 22 Динамика чистой прибыли, тыс. руб.
Анализ динамики чистой прибыли показал, что 000
Следует обратить внимание на 000.

Рисунок 23 Структура финансового результата
Анализ структуры финансового результата показал, что 000
000

Рисунок 24 Структура себестоимости
Анализ структуры себестоимости показал, что 000

7.6. Прогноз потоков денежных средств проекта

План движения денег представлен в Приложении 15

Рисунок 25 График остатков на расчетном счете
Анализ денежных потоков предприятия показал, что 000

Рисунок 26 График движения денег
Диаграмма движения денежных средств наглядно показывает, что 000

7.7. Планируемый баланс

Планируемый баланс представлен в приложении 16

Таблица 53 Анализ изменений баланса

	2 кв. 2017	1 кв. 2022	Изменение, раз
1	2	3	4
Денежные средства			
Дебиторская задолженность			
Готовая продукция			
Незавершенное производство			
Материалы и комплектующие			
НДС на приобретенные товары			
Прочие оборотные активы			
Внеоборотные активы			
Незавершенные капиталовложения			
= ИТОГО АКТИВОВ			
Кредиторская задолженность			
Расчеты с бюджетом			
Расчеты с персоналом			
Долгосрочные обязательства			
Средства собственников			
Нераспределенная прибыль			
Прочие источники финансирования			

	2 кв. 2017	1 кв. 2022	Изменение, раз
1	2	3	4
= ИТОГО ПАССИВОВ			

Анализ изменений в балансе предприятия показал, что 00

Таблица 54 Анализ структуры баланса

	2 кв. 2017	Структура	2 кв. 2024	Структура
1	2	3	4	5
Денежные средства				
Дебиторская задолженность				
Готовая продукция				
Незавершенное производство				
Материалы и комплектующие				
НДС на приобретенные товары				
Прочие оборотные активы				
Внеоборотные активы				
Незавершенные капиталовложения				
= ИТОГО АКТИВОВ				
Кредиторская задолженность				
Расчеты с бюджетом				
Расчеты с персоналом				
Долгосрочные обязательства				
Средства собственников				
Нераспределенная прибыль				
Прочие источники финансирования				
= ИТОГО ПАССИВОВ				

Анализ изменения структуры баланса показал, что 000

В структуре пассивов 000

7.8. Налоги

На момент разработки бизнес-плана 000. При реализации проекта и росте выручки предприятие будет вынуждено перейти на общую систему налогообложения в соответствии с действующим законодательством.

Таблица 55 Применяемые ставки налогов

Вид налога	Ставка	Доли налоговых поступлений в бюджеты разных уровней	
		федеральный	территории
1	2	3	4
НДС			
Налог на прибыль			
Страховые начисления на заработную плату			
Налог на доходы физических лиц			
Налог на имущество			

Исчисление налогов проекта производится в финансовой модели. Сводные данные по суммам выплат представлены в таблице.

Таблица 56 Суммы налогов уплаченные в бюджет

[illegible]

Дата	Суммарные денежные потоки федерального бюджета	Суммарные денежные потоки территориального бюджета	Всего
1	2	3	4

8. Показатели эффективности проекта

Эффективность проекта характеризуется следующими показателями:

- Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA);
- Прибыль до процентов и налога (EBIT);
- Рентабельность продаж (ROS);
- Накопленный денежный поток (ACF);
- Общий коэффициент покрытия долга (DSCR);
- Чистая приведенная стоимость (NPV);
- Дисконтированный срок окупаемости (DPP);
- Внутренняя норма рентабельности (IRR).

Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA) – это аналитический показатель, равный объёму прибыли до вычета расходов по процентам, уплаты налогов и амортизационных отчислений.

EBITDA показывает финансовый результат компании, исключая влияние эффекта структуры капитала (т.е. процентов, уплаченных по заемным средствам), налоговых ставок и амортизационной политики организации. EBITDA позволяет грубо оценить денежный поток, исключив такую "неденежную" статью расходов как амортизация.

Показатель полезен при сравнении предприятий одной отрасли, но имеющих различную структуру капитала.

Прибыль до процентов и налога (EBIT) – это аналитический показатель, равный объёму прибыли до вычета расходов по процентам и уплаты налогов. Данный показатель финансового результата организации является промежуточным, между валовой и чистой прибылью. Вычитание процентов и налогов позволяет абстрагироваться от структуры капитала организации (доли заемного капитала) и налоговых ставок, получив возможность сравнивать по данному показателю различные предприятия. EBIT еще называют операционной прибылью.

Рентабельность продаж (ROS) – это соотношение между чистой прибылью и выручкой от продаж.

Рентабельность продаж характеризует эффективность производственной и коммерческой деятельности и показывает, сколько предприятие имеет чистой прибыли с рубля продаж. Иными словами, сколько средств остается у предпри-

ятия после покрытия себестоимости продукции, выплаты процентов по кредитам и уплаты налогов.

Накопленный денежный поток (ACF) – это разница между суммой чистого денежного потока за весь период реализации инвестиционного проекта и суммой инвестиционных затрат на его реализацию.

Положительная величина накопленного денежного потока на каждом этапе расчетного периода означает наличие денежных средств, необходимых для реализации инвестиционного проекта в конкретном году, и является необходимым условием его реализуемости. В то же время отрицательное значение этого показателя характеризует дефицит денежных средств и свидетельствует о необходимости привлечения дополнительных финансовых ресурсов. Чем больше величина накопленного денежного потока за весь срок реализации инвестиционного проекта, тем выше его абсолютная эффективность. Однако этот показатель не учитывает временной стоимости денег и не предполагает приведения разновременных денежных потоков к единому базовому периоду.

Общий коэффициент покрытия долга (DSCR) – это отношение суммарных денежных потоков к выплатам по кредитам.

Вычисление этого коэффициента является одним из способов определить, может ли компания покрыть свои долговые обязательства, если все ее кредиторы немедленно потребуют свои средства. В большинстве случаев значение коэффициента покрытия долга меньше 1 свидетельствует о финансовых проблемах компании, поскольку это означает, что она не имеет достаточного количества денег, чтобы выплатить свои текущие долговые обязательства. Также опасной является тенденция, когда значение коэффициента покрытия долга продолжает последовательно снижаться в течение нескольких отчетных периодов. Это может быть индикатором, что уровень чистого дохода перестает соответствовать уровню долговых обязательств, другими словами компания начинает занимать больше денег, чем она может вернуть.

Коэффициент покрытия долга, стабильно превышающий единицу, говорит не только о способности компании выплатить все свои долговые обязательства, но и наличии определенного резерва денежных средств. Эта дополнительная сумма может быть реинвестирована в развитие бизнеса, либо из нее может быть сформирован резервный фонд на случай чрезвычайных ситуаций. Важно отметить, что высокое значение коэффициента покрытия долга не обязательно является положительным моментом. Когда возникает такая ситуация, потенциальные инвесторы могут предполагать, что компания не использует свой избыточный доход в полном объеме, что может, в конечном счете, повредить ее росту.

Чистая приведенная стоимость (NPV) – это текущая стоимость будущих денежных потоков инвестиционного проекта, рассчитанная с учетом дисконтирования, за вычетом инвестиций. Чистая приведенная стоимость рассчитывается с использованием прогнозируемых денежных потоков, связанных с планируемыми инвестициями, по следующей формуле:

$$NPV = \sum_{i=1}^N \frac{NCF_i}{(1+r)^i} - Inv$$

где

NPV - Чистая приведенная стоимость (Net Present Value);

NCF_i - чистый денежный поток для *i*-го периода;

Inv - начальные инвестиции ;

r - ставка дисконтирования (стоимость капитала, привлеченного для инвестиционного проекта).

Формула 3 Чистая приведенная стоимость (NPV)

При положительном значении NPV считается, что данное вложение капитала является эффективным.

Понятие чистой приведенной стоимости широко используется в инвестиционном анализе для оценки различных видов капиталовложений. Представленная выше формула верна только для простого случая структуры денежных потоков, когда все инвестиции приходятся на начало проекта. В более сложных случаях для анализа может потребоваться усложнить формулу, чтобы учесть распределение инвестиций во времени. Чаще всего, для этого инвестиции приводят к началу проекта аналогично доходам.

Дисконтированный срок окупаемости (DPP) – это показатель, который отражает количество лет, через которое отрицательный денежный поток проекта становится положительным.

Дисконтированный срок окупаемости проекта рассчитывается на основании дисконтированных денежных потоков.

Расчет показателя производится по формуле:

$$DPP = \sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+r)^t} \geq I_0$$

где,

DPP - Дисконтированный срок окупаемости (Discounted payback period);

n – число периодов;

CF_t – приток денежных средств в период *t*;

r – коэффициент дисконтирования;

I₀ – величина исходных инвестиций в нулевой период.

Формула 4 Дисконтированный срок окупаемости (DPP)

При использовании критерия DPP в оценке инвестиционных проектов решения могут приниматься исходя из следующих условий:

- проект принимается, если окупаемость имеет место;
- проект принимается только в том случае, если срок окупаемости не превышает установленного для конкретной компании предельного срока.

При использовании в системе оценки эффективности инвестиционных проектов DPP, следует учитывать особенности показателя:

- DPP не учитывает те суммы чистого денежного потока, которые формируются после периода окупаемости инвестиционных затрат;
- на формирование DPP существенно влияет (при прочих равных условиях) период времени между началом проектного цикла и началом фазы экс-

плутации проекта. Чем большим является этот период, тем соответственно выше и размер показателя периода окупаемости проекта;

- DPP сильно зависит от уровня применяемой ставки дисконтирования. Чем выше уровень дисконтной ставки, принятый в расчете настоящей стоимости исходных показателей периода окупаемости, тем в большей степени возрастает его значение и наоборот.

Дисконтированный срок окупаемости разумно понимать как тот срок, в расчете на который вложение средств в рассматриваемый проект даст ту же сумму денежных потоков, приведенных по фактору времени (дисконтированных) к настоящему моменту, которую за этот же срок можно было бы получить с альтернативного доступного для покупки инвестиционного актива.

Для инвестиционного планирования и выбора антикризисных инвестиционных проектов показатель дисконтированного срока окупаемости проекта практически важен в первую очередь тем, что он указывает на тот горизонт времени в бизнес-плане инвестиционного проекта, в пределах которого план-прогноз денежных потоков по проекту должен быть особенно надежным.

Внутренняя норма рентабельности (IRR) – это ставка дисконтирования, при которой суммарная приведенная стоимость доходов от осуществляемых инвестиций равна стоимости этих инвестиций.

$$\sum_{i=1}^n \frac{NCF_i}{(1+IRR)^i} - Investment = 0$$

где,

NCF - Чистый денежный поток (Net Cash Flow);

Investment - сумма инвестиционных вложений в проект;

r - ставка дисконтирования;

n - период анализируемого проекта;

i - шаг расчета (месяц, квартал, год), $i = 1, 2, \dots, n$.

Формула 5 Внутренняя норма рентабельности (IRR)

IRR определяет максимальную стоимость привлекаемого капитала, при которой инвестиционный проект остается выгодным. В другой формулировке, это средний доход на вложенный капитал, обеспечиваемый данным инвестиционным проектом, т.е. эффективность вложений капитала в данный проект равна эффективности инвестирования под IRR процентов в какой-либо финансовый инструмент с равномерным доходом.

В сопоставлении значения показателя со ставкой дисконтирования принято давать следующие трактовки:

- Если ставка дисконтирования ниже внутренней нормы рентабельности IRR, то вложенный в проект капитал принесет положительное значение NPV, следовательно, проект можно принять.
- Если ставка дисконтирования равна внутренней нормы рентабельности IRR, то проект не принесет ни прибыли и не убытки, следовательно, проект нужно отклонить.

- Если ставка дисконтирования выше внутренней нормы рентабельности IRR, то вложенный капитал в проект принесет отрицательное значение NPV, следовательно, проект нужно отклонить.

Достоинства показателя IRR состоят в том, что кроме определения уровня рентабельности инвестиции, есть возможность сравнить проекты разного масштаба и различной длительности.

При оценке проекта следует учитывать, что показатель имеет три основных недостатка:

- 1) По умолчанию предполагается, что положительные денежные потоки реинвестируются по ставке, равной внутренней норме доходности. В случае если IRR близко к уровню реинвестиций фирмы, то этой проблемы не возникает; когда IRR, особенно привлекательного инвестиционного проекта равен, к примеру 80%, то имеется в виду, что все денежные поступления должны реинвестироваться при ставке 80%. Однако маловероятно, что предприятие обладает ежегодными инвестиционными возможностями, которые обеспечивают рентабельность в 80%. В данной ситуации показатель внутренней нормы доходности (IRR) завышает эффект от инвестиций.
- 2) Нет возможности определить, сколько принесет денег инвестиция в абсолютных значениях (рублях, долларах).
- 3) В ситуации со знакопеременными денежными потоками может рассчитываться несколько значений IRR или возможно определение неправильного значения.

Для расчета показателей экономической эффективности применялась ставка дисконтирования равная 20%, что соответствует размеру процентной ставки по заемным средствам в проекте

Таблица 57 Значение показателей экономической эффективности проекта

Показатель	Значение
2	3
Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA) , тыс. руб.	
Прибыль до процентов и налога (EBIT), тыс. руб.	
Рентабельность продаж (ROS),%	
Накопленный денежный поток (ACF) , тыс. руб.	
Общий коэффициент покрытия долга (DSCR), раз	
Чистая приведенная стоимость (NPV) , тыс. руб.	
Дисконтированный срок окупаемости (DPP), лет	
Внутренняя норма рентабельности (IRR), %	

Анализ показателей экономической эффективности проекта свидетельствует об его инвестиционной привлекательности:

- положительное значение чистой приведенной стоимости – 000 тыс. руб.;
- высокое значение внутренней нормы доходности 000
- реалистичный для отрасли срок окупаемости – 00

9. Анализ рисков проекта

Все риски проекта можно классифицировать по сферам возникновения:

- Технологические
- Организационные и управленческие
- Финансовые
- Экономические

9.1. Технологические риски

9.1.1. Риск ошибок проектирования и строительства

Проектирование и строительство объектов недвижимости сопряжено с обеспечением соблюдения множества норм и предписаний. Их нарушение ведет к несоответствию готового объекта требованиям, что, в свою очередь, может привести к отказу в необходимых разрешениях и согласованиях и, как следствие не-функциональности объекта. Устранение несоответствий может быть сопряжено с проведением полной реконструкции уже построенного объекта и большими временными и денежными затратами.

Для оценки влияния удорожания стоимости проекта на эффективность применяется однопараметрический анализ чувствительности. С помощью методики анализа определяется, на сколько изменится значение чистой приведенной стоимости (NPV) проекта при росте общей величины инвестиций на 30 % с шагом в 5%.

Рисунок 27 Влияние общих инвестиционных затрат на чистую приведенную стоимость проекта, тыс. руб.

Результаты анализа показывают, что 000

Вероятность возникновения риска 00

Степень влияния – 00

Возможность управления риском – 000

Меры по снижению риска:

- 000

9.2. Организационные и управленческие риски

Требуют внимания следующие виды рисков

- Риск срыва сроков проведения строительных работ.
- Риск ошибок в подборе персонала.
- Риск снижения объемов продаж.

9.2.1. Риск срыва сроков проведения строительных работ.

Срыв сроков проведения строительных работ ведет к задержкам в реализации проекта. Для инвесторов проекта это означает недополучение планируемого

дохода в установленный срок и потери на уплате процентов по кредиту. Оценить степень влияния риска в денежном выражении по приведенному выше анализу изменения NPV вследствие удорожания стоимости инвестиций.

Вероятность возникновения риска 000

Степень влияния – 00

Возможность управления риском – 00

Меры по снижению риска:

- 000.

9.2.2. Риск ошибок в подборе персонала

Недостаточная квалификация персонала может привести к некачественному выполнению функций, срыву планов продаж, убыткам и банкротству компании.

Вероятность возникновения риска – 00

Степень влияния – 000

Возможность управления риском – 000

Меры по снижению риска:

- 000

9.2.3. Риск снижения объемов продаж

Оценить степень влияния снижения объемов продаж на эффективность проекта позволяет однопараметрический анализ чувствительности. С помощью методики анализа определяется на сколько изменится значение чистой приведенной стоимости (NPV) проекта при снижении получаемой выручки до 70% от запланированной с шагом 5%.

Рисунок 28 Влияние изменения выручки на чистую приведенную стоимость проекта, тыс. руб.

Результаты анализа показывают, что снижение 000

Вероятность возникновения риска – 000

Степень влияния – 000

Возможность управления риском – 000

Меры по снижению риска:

- 000

9.3. Финансовые риски

К финансовым рискам проекта относятся следующие риски:

- Риск недостатка финансирования проекта
- Риск неплатежей

9.3.1. Риск недостатка финансирования проекта.

Негативное влияние этого риска проявляется в отсутствии возможности реализовать проект.

Вероятность возникновения риска 000

Степень влияния – 000

Возможность управления риском – 000

Меры по снижению риска:

- 000

9.3.2. Риск неплатежей

Негативное влияние данного риска проявляется в недостатке оборотного капитала и, как следствие снижения прибыли за счет расходов на привлечение дополнительных денежных средств на покрытие этого недостатка.

Вероятность возникновения риска – 00

Степень влияния – 000

Возможность управления риском – 00

Меры по снижению риска:

- внесение в договоры с 000

9.4.Экономические риски

9.4.1. Риск существенного изменения в системе налогообложения

Значительные изменения в системе налогообложения, увеличение ставок налогов, порядка исчисления и уплаты налогов способны существенно отразиться на прибыльности проекта.

Вероятность возникновения риска – 00

Степень влияния – 00

Возможность управления риском – 00

Меры по снижению 0

- 000

10.Заключение

Целью разработки бизнес-плана была проработка инвестиционной и эксплуатационной фазы проекта и оценка его экономической эффективности для 000

Выбор бизнеса инициатором проекта обоснован. Помимо 000

Доходы проекта сформированы на основании 000

Выручка предприятия не подвержена сезонности.

Затратная часть предприятия сформирована на 000

При планировании доходов и расходов учтены амортизация, проценты по кредитам и налоги.

Потребность в заемных средствах определена на 000

План финансирования разработан на 000

Инициатор начал реализацию проекта. Завершены работы по 000

Риски проекта определены и управляемы.

Показатели экономической эффективности рассчитаны на 000

В соответствии с планом доходов и расходов, начиная с первого месяца 000

Согласно плану движения денежных средств 000

Дисконтированный срок окупаемости проекта составляет 000

Структура баланса соответствует планируемой деятельности.

Все указанные факты говорят о том, что исходная информация, расчеты и планы по проекту обоснованы. Риски, способные изменить или препятствовать реализации проекта, определены. Критических допущений в бизнес-плане нет. Проект является экономически привлекательным.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Генеральный план размещения объектов проектируемого предприятия

Приложение 2

Схема организации съезда

Приложение 3

Схема организации электросети

Приложение 4

План движения стада, голов

	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020	1 кв. 2021	2 кв. 2021	3 кв. 2021	4 кв. 2021	1 кв. 2022

Приложение 5

Расчет затрат на приобретение бычков

	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020	1 кв. 2021	2 кв. 2021	3 кв. 2021	4 кв. 2021	1 кв. 2022	2 кв. 2022

Приложение 6

Расчет затрат на корма

Движение стада, голов	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020

Приложение 8

Расчет затрат на персонал

ПЕРСОНАЛ И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА	2 кв. 2017	3 кв. 2017	4 кв. 2017	1 кв. 2018	2 кв. 2018	3 кв. 2018	4 кв. 2018

ПЕРСОНАЛ И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА	1 кв. 2019	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020

ПЕРСОНАЛ И ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА	1 кв. 2021	2 кв. 2021	3 кв. 2021	4 кв. 2021	1 кв. 2022

[illegible][illegible]

ТЕКУЩИЕ ЗАТРАТЫ	1 кв. 2021	2 кв. 2021	3 кв. 2021	4 кв. 2021	1 кв. 2022

Приложение 10

План амортизационных отчислений

ТЕКУЩИЕ ЗАТРАТЫ	2 кв. 2017	3 кв. 2017	4 кв. 2017	1 кв. 2018	2 кв. 2018	3 кв. 2018	4 кв. 2018

ТЕКУЩИЕ ЗАТРАТЫ	1 кв. 2019	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020

ТЕКУЩИЕ ЗАТРАТЫ	1 кв. 2021	2 кв. 2021	3 кв. 2021	4 кв. 2021

Приложение 11

Сетевой график реализации проекта

Приложение 12

График финансирования

Приложение 13

Расчет потребности в оборотном капитале

ОБРАЗЕЦ

000

представляет

Строительство предприятия
по выращиванию КРС
и переработке мяса и птицы

БИЗНЕС-ПЛАН

САМАРА

2017

О ПРЕДПРИЯТИИ

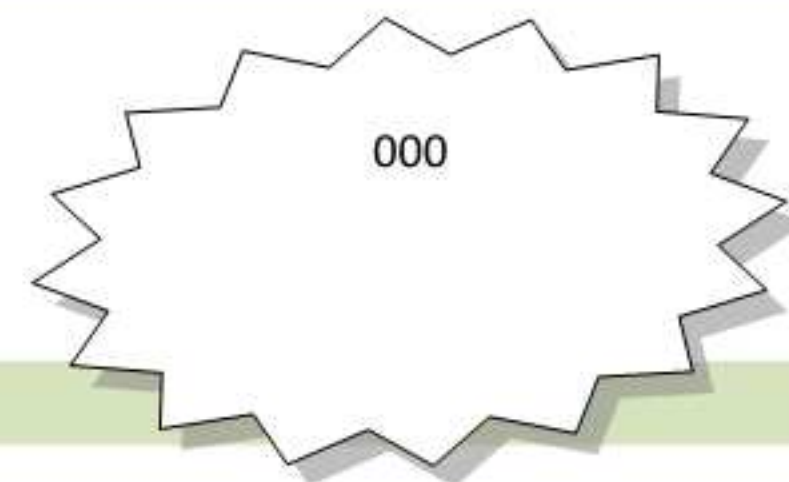
Год основания 000

Учредитель: 000

Директор: 000

Основной вид деятельности:

- 000



ПРОДУКЦИЯ

Говядина охлажденная



Мясные полуфабрикаты
000



Свинина охлажденная



Курица охлажденная



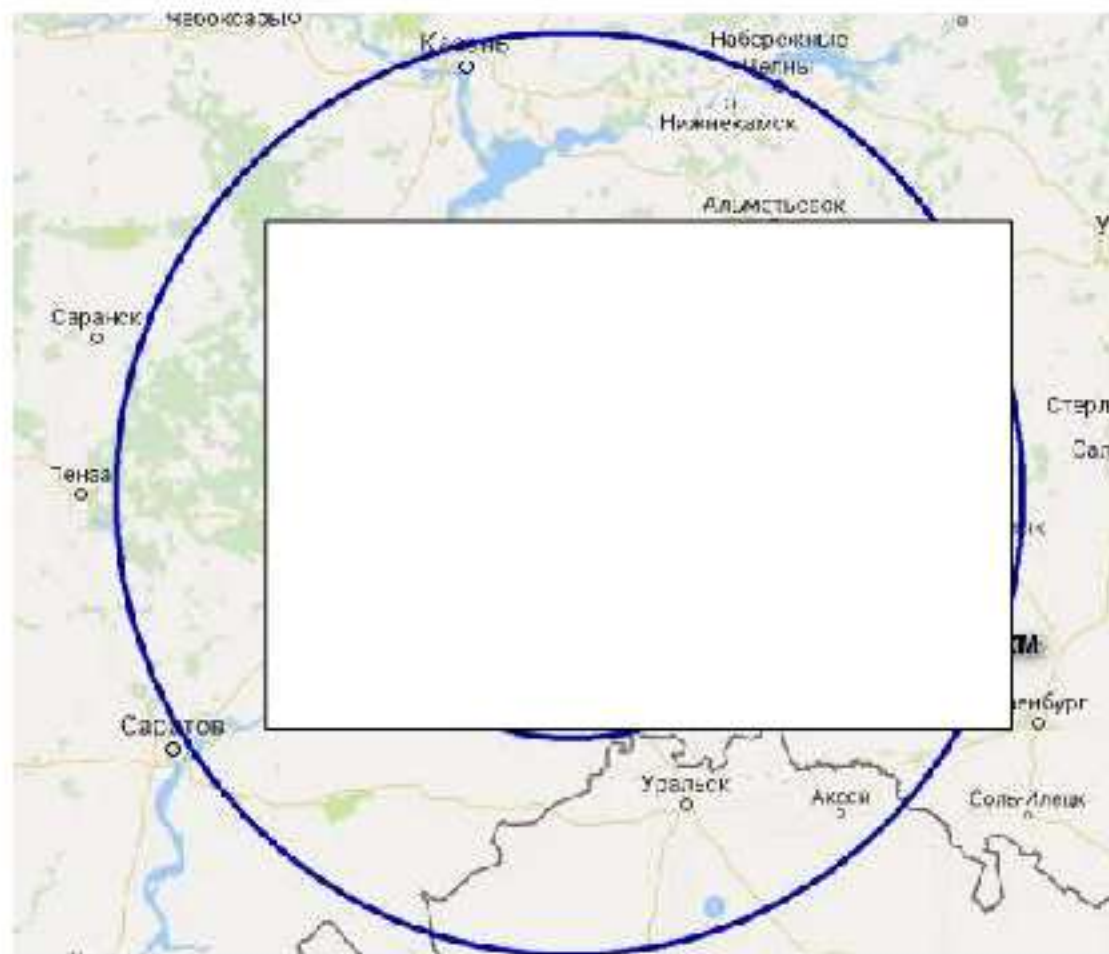
мясные копчености
(000)

колбасные изделия
(000)



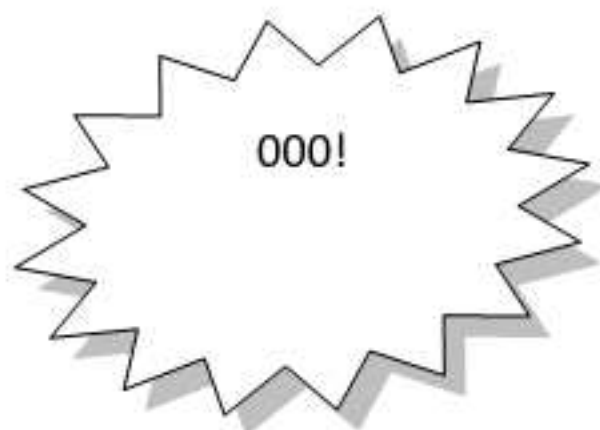
Субпродукты

О ПРЕДПРИЯТИИ

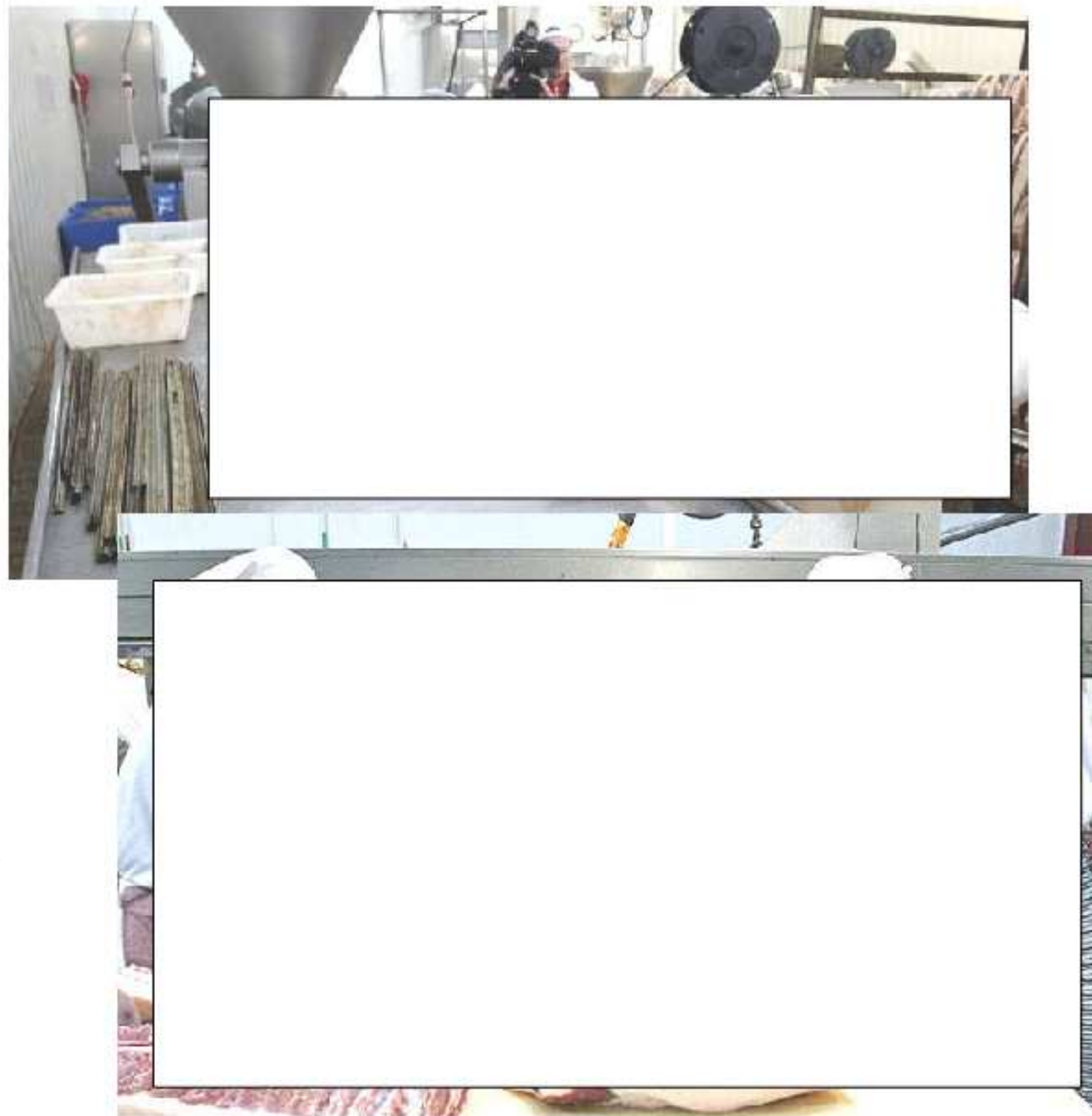


Продажи предприятия охватывают города:

- 000

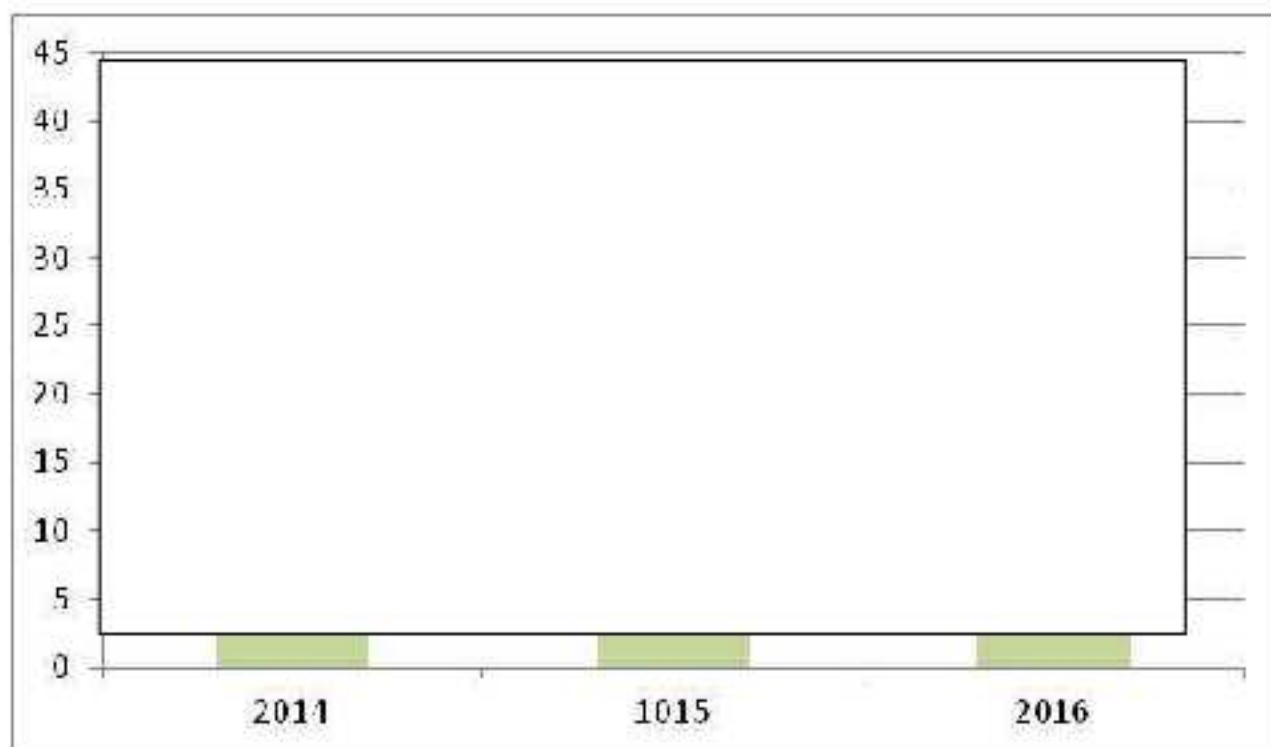


Используются современные технологии производства и хранения

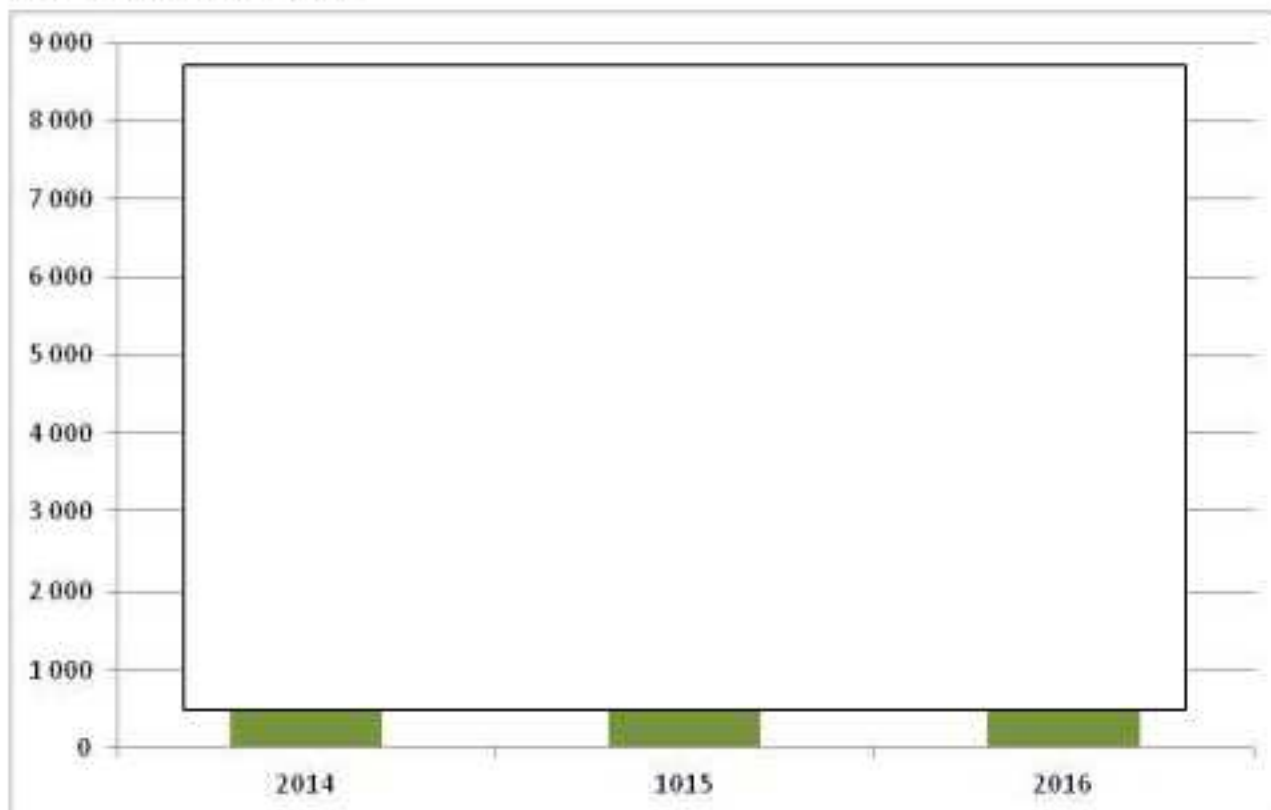


О ПРЕДПРИЯТИИ

Численность работающих, чел.



Выручка, тыс. руб.

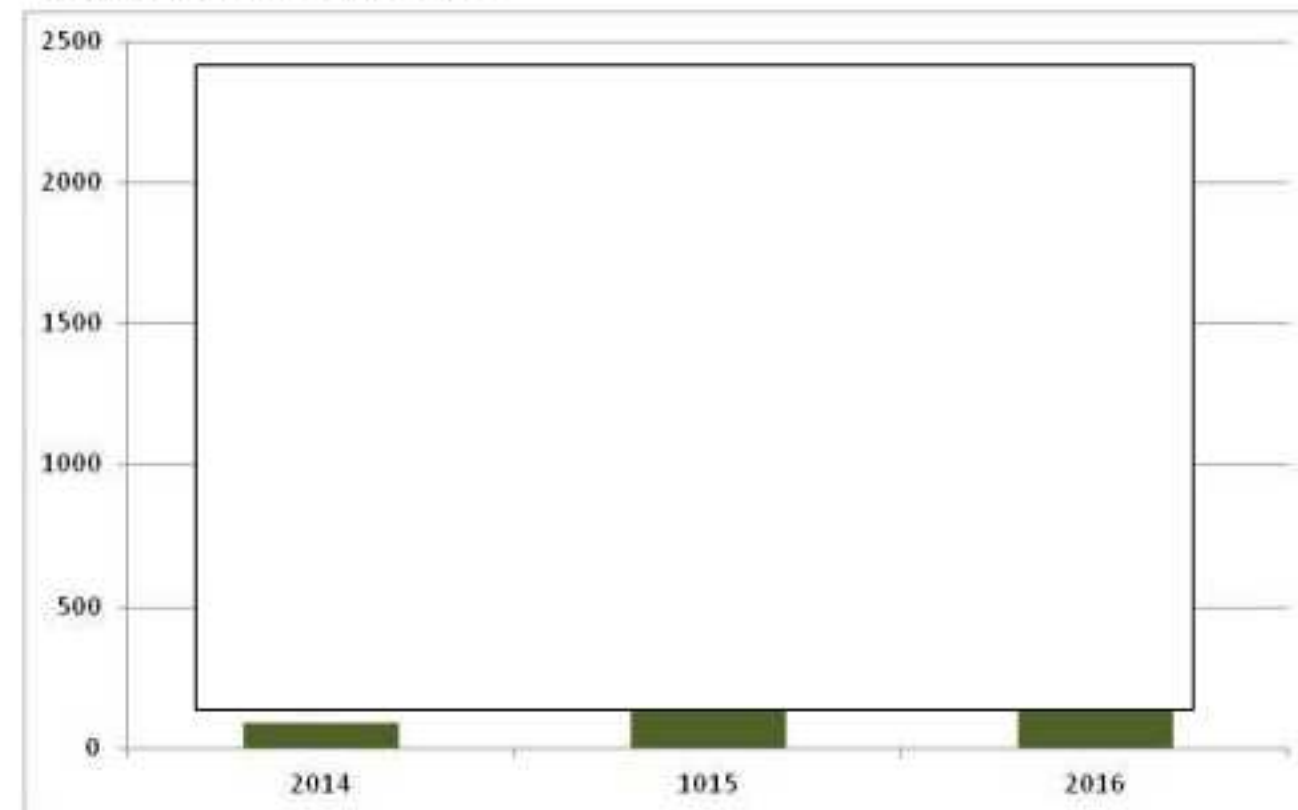


00000

Объем продаж, тонн в год

Продукция	2014	2015	Изменение, %	2016	Изменение, %
Свинина охлажденная					
Говядина охлажденная					
Курица охлажденная					
Мясная продукция и деликатесы					

Чистая прибыль, тыс. руб.



О ПРЕДПРИЯТИИ

Текущая степень загрузки мощностей

Продукция	Производственные мощности, тонн в год	Объем производства в 2016г., тонн в год	Степень загрузки мощностей, %
Свинина охлажденная			
Говядина охлажденная			
Курица охлажденная			
Мясная продукция и деликатесы			

Обоснование необходимости реализации проекта:

СУЩНОСТЬ ПРОЕКТА

Цель проекта:

000

Сущность проекта:

000

Планируемый годовой объем производства

Текущий
объем Планируемый
объем Изменение,
раз

Свинина охлажденная, тн

• 000.

• 000

Говядина охлажденная, тн

• 000

Курица охлажденная, тн

• 00

Мясная продукция и
деликатесы, тн

Услуги убоя свиней, гол.

Услуги убоя КРС, гол

СУЩНОСТЬ ПРОЕКТА



- 000»
- 00
- Срок 000

В рамках проекта будут построены 00000 объекта:

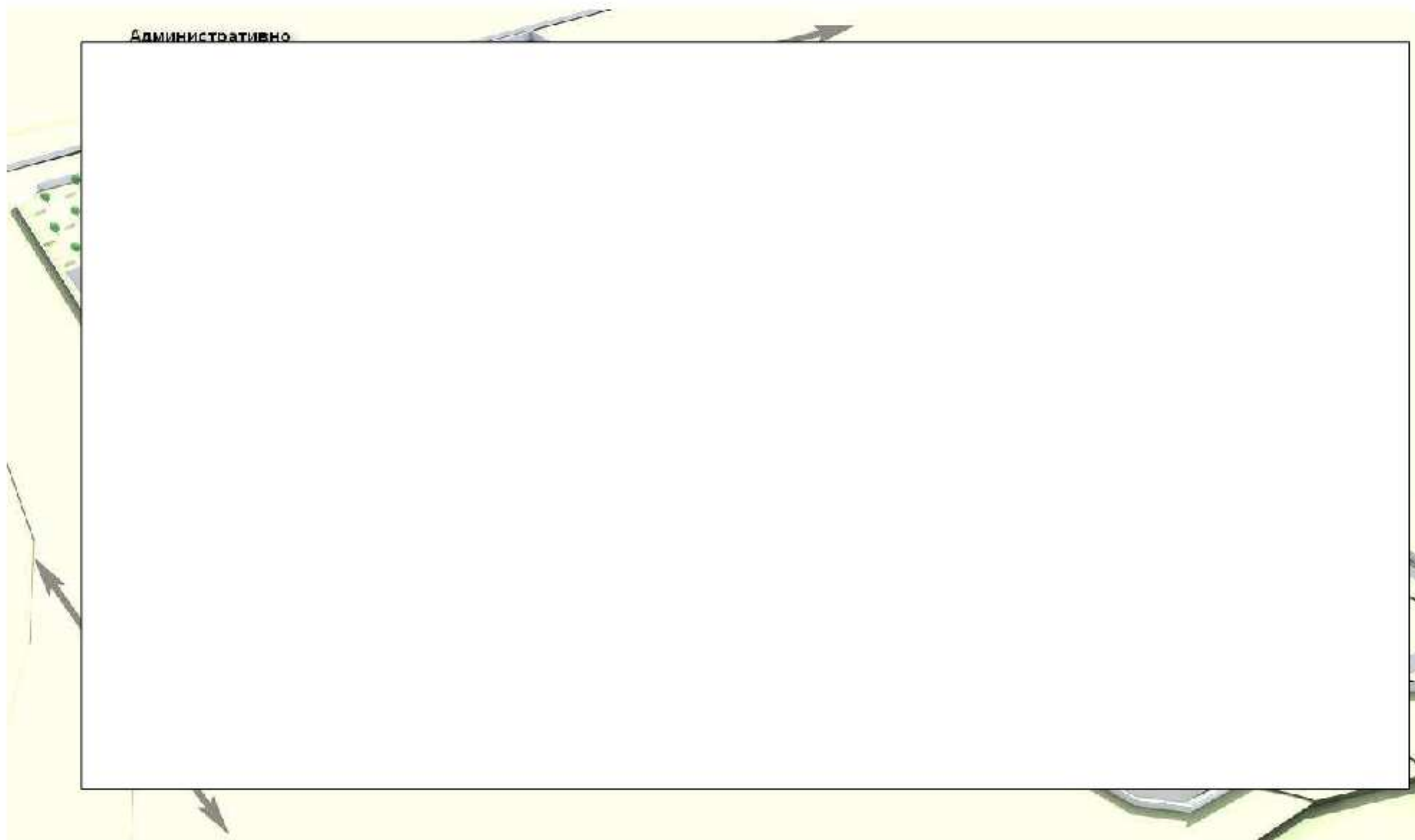
-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

СУЩНОСТЬ ПРОЕКТА

Внешний вид проектируемого строительства



ТЕКУЩЕЕ СОСТОЯНИЕ ДЕЛ ПО ПРОЕКТУ

На момент подготовки бизнес-плана 000 выполнены следующие работы:

1. 000



ПЛАН РЕАЛИАЦИИ ПРОЕКТА

Этапы реализации проекта

Этап		Срок реализации проекта 00	Дата начала	Дата окончания
I				
II				
III				
IV				
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
V				

ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

Сроки запуска производства

	Дата
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

План закупки бычков и движения поголовья

	2 кв. 2019	3 кв. 2019	4 кв. 2019	1 кв. 2020	2 кв. 2020	3 кв. 2020	4 кв. 2020
--	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

6-9 мес. (Покупка)

9-12 мес.

12-15 мес.

15-18 мес. (Убой)

С 4 000.

Объем производства товарного мяса составит - 00

Себестоимость произведенного мяса составит 00

Экономия на сырье при закупочной цене 00

План наращивания ежеквартальных объемов производства

	Текущий объем производства	Планируемый объем производства			
		В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последующие кварталы

ПЛАН ВЛОЖЕНИЙ В ПРОЕКТ

Общая стоимость проекта составляет 000
в том числе:

- Инвестиции в основные средства – 000
- Инвестиции в оборотный капитал – 000

Профинансировано –000
Потребность в финансировании - 000

- основные средства – 00
- оборотный капитал – 000

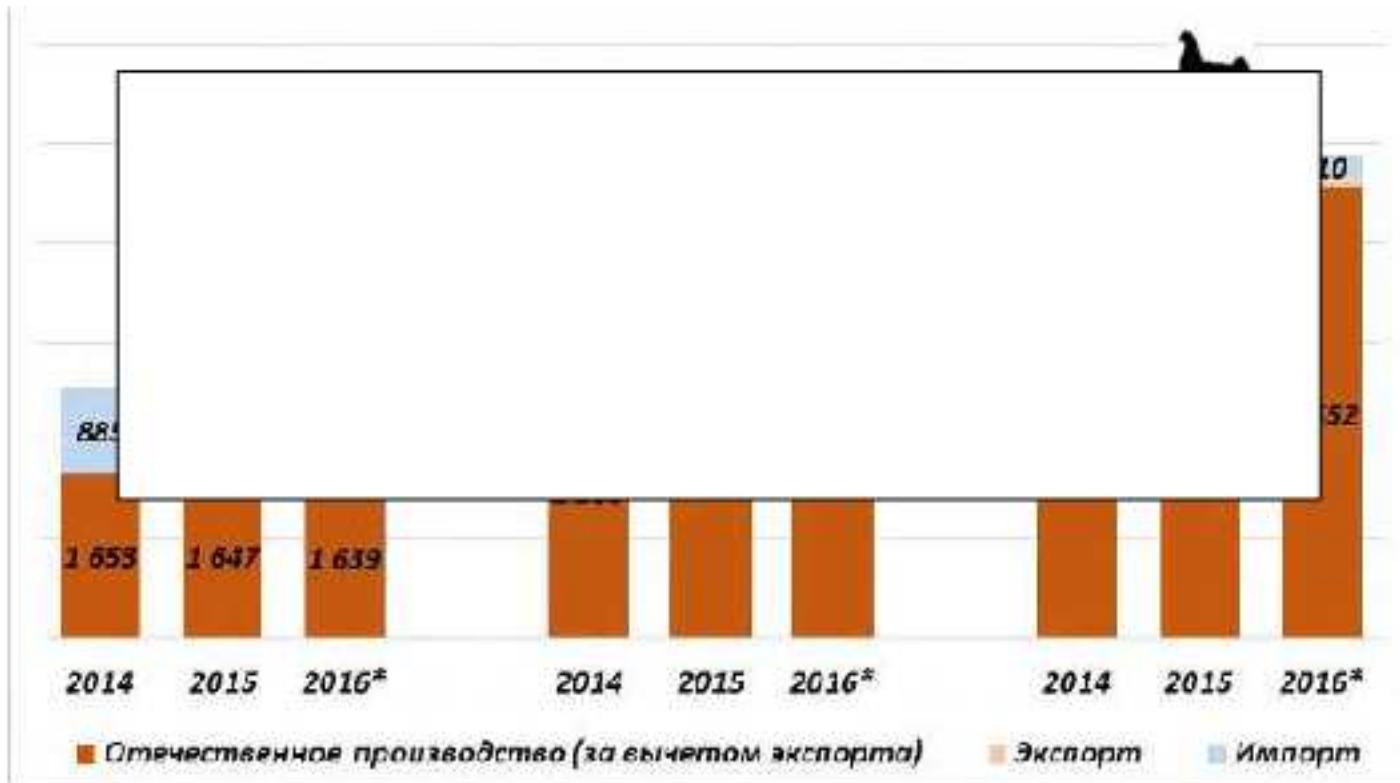
Состав и стоимость инвестиций в основные средства

Этап	Стоимость, млн. рублей		
	Всего	Оплачено	Осталось оплатить
I			
II			
III			
IV			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

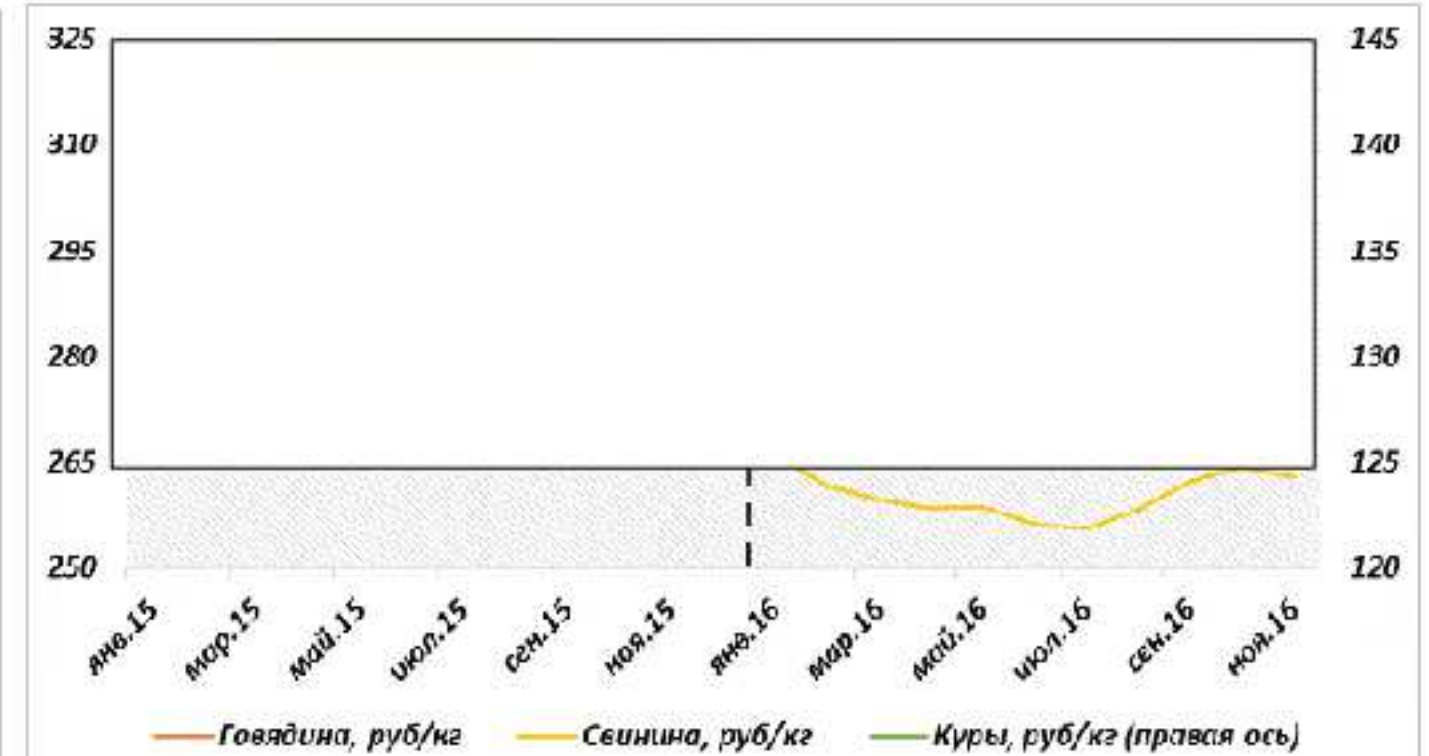
Этап	Стоимость, млн. рублей		
	Всего	Оплачено на	Осталось оплатить
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
V			

СОСТОЯНИЕ РЫНКА

Емкость рынка мяса по видам в России, тыс. тонн



Динамика средних розничных цен на мясо



Основные тенденции рынка:

- 000
- 00
- P000
- 000

Перерабатывающая отрасль в Самарской области

Всего 000

- 00 колбасных цеха,
- 00мясокомбинатов,
- 00 миникомбината,
- 00предприятия по производству мясных полуфабрикатов

Крупнейшие игроки рынка в Самарской области

- 00
- 000
- 00

ПЛАН ПРОДАЖ

Планируемые цены реализации, руб. за 1 кг.

Продукция	Цена с НДС (18%)

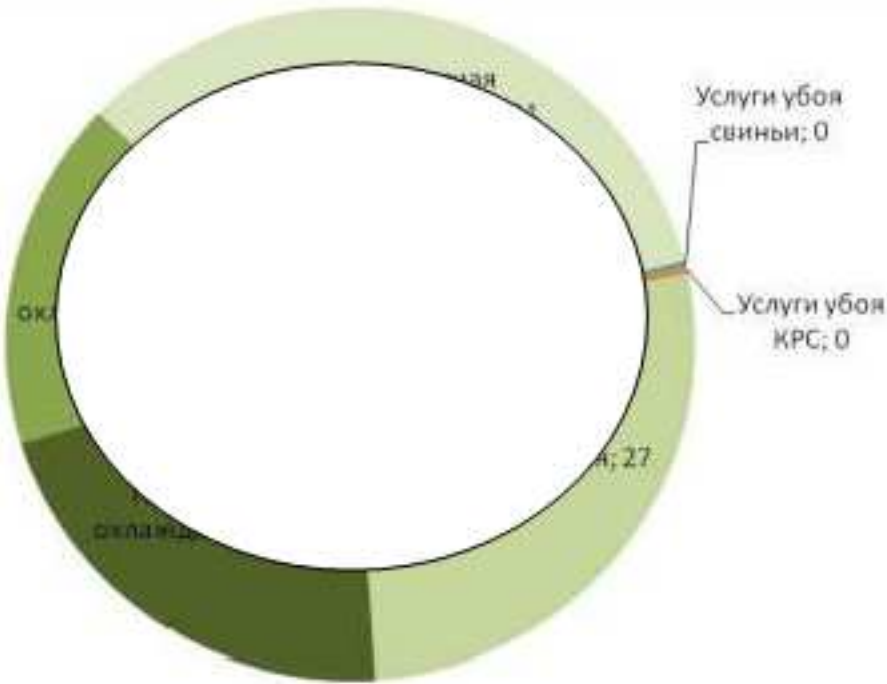
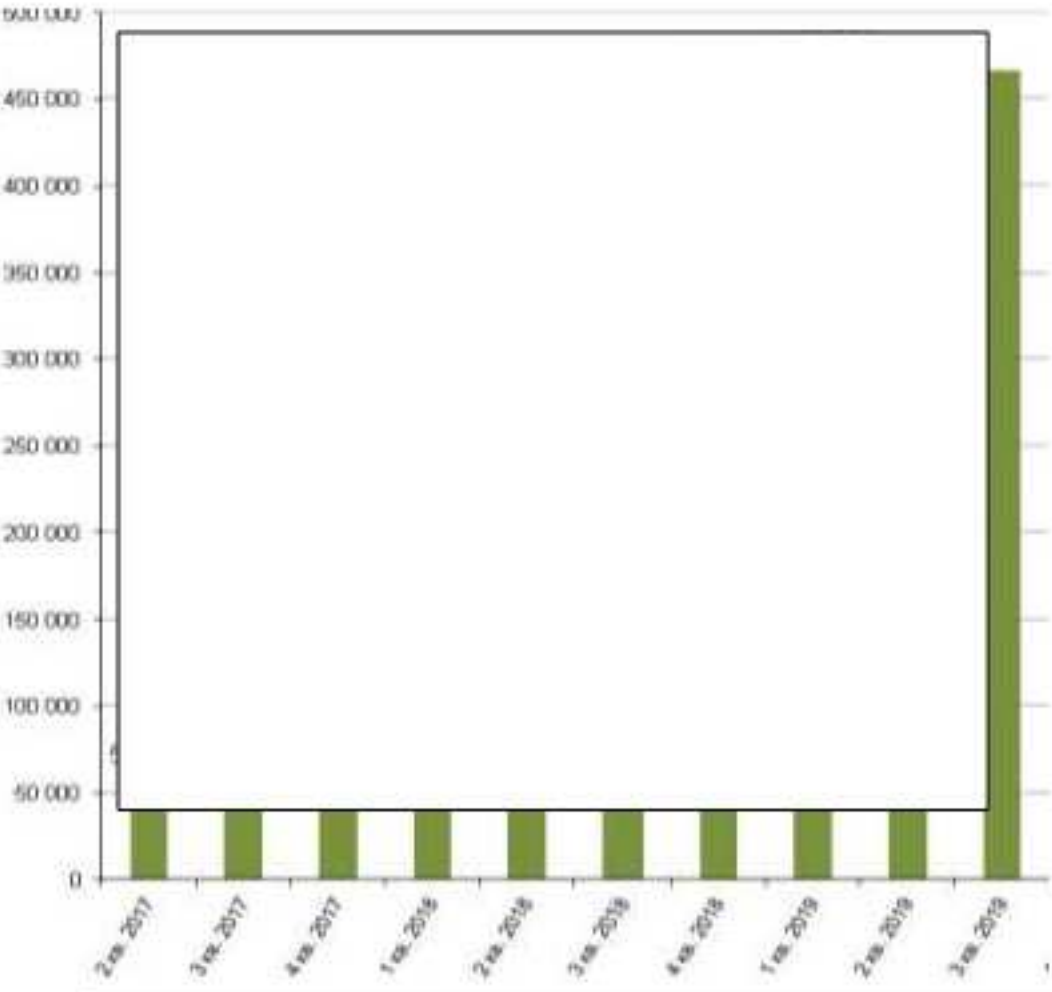
Планируемые объемы реализации, руб. за 1 кг.

Текущий объем продаж	Планируемый объем продаж			
	В 1й квартал	Во 2й квартал	В 3 квартал	В последующие кварталы

Основными покупателями продукции предприятия являются:

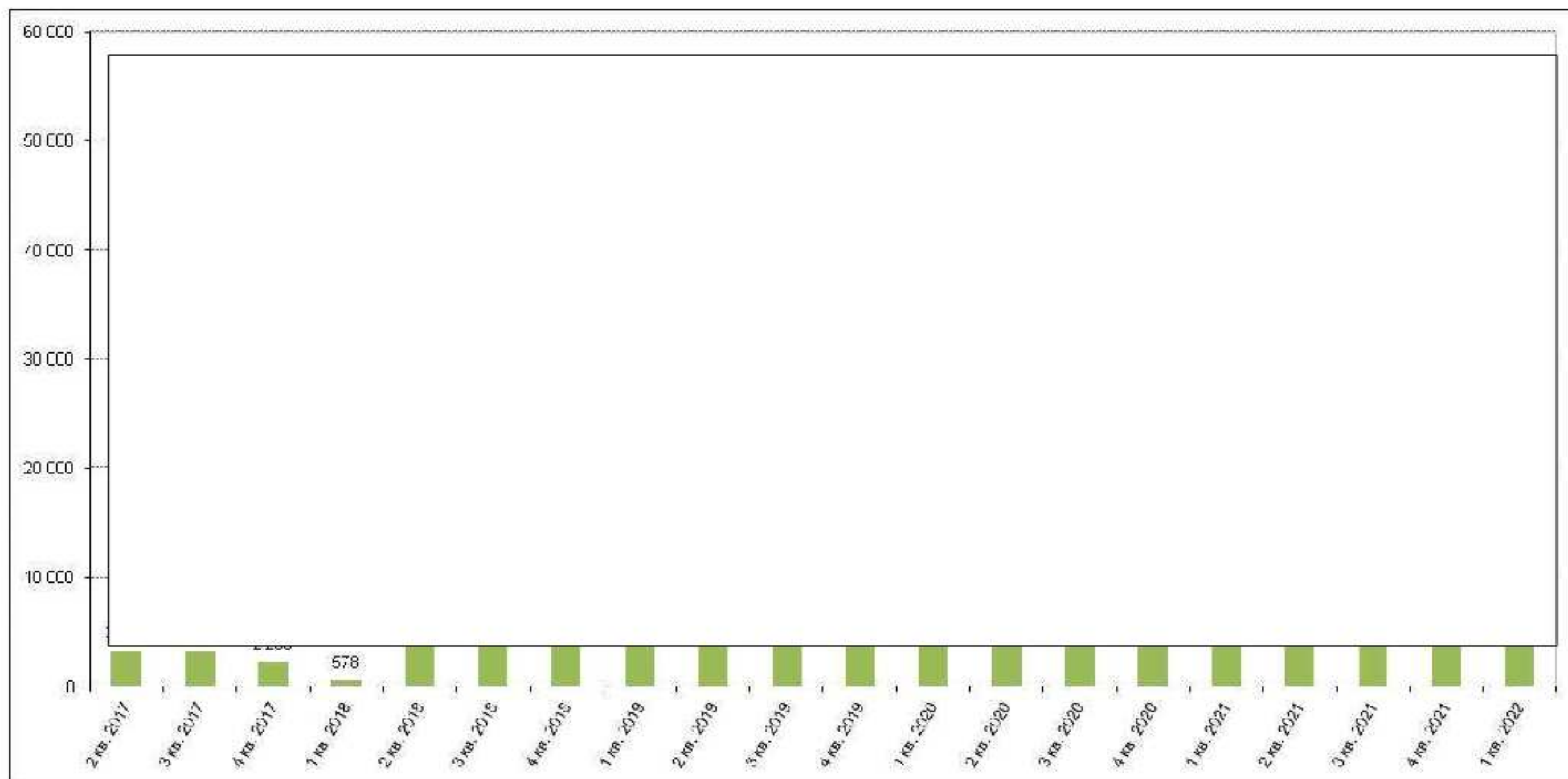
- 00
- 000
- 00

Планируемая выручка, тыс. руб.



ФИНАНСОВЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА

Чистая прибыль, тыс. руб.



ФИНАНСОВЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА

Движение денег, тыс. руб.

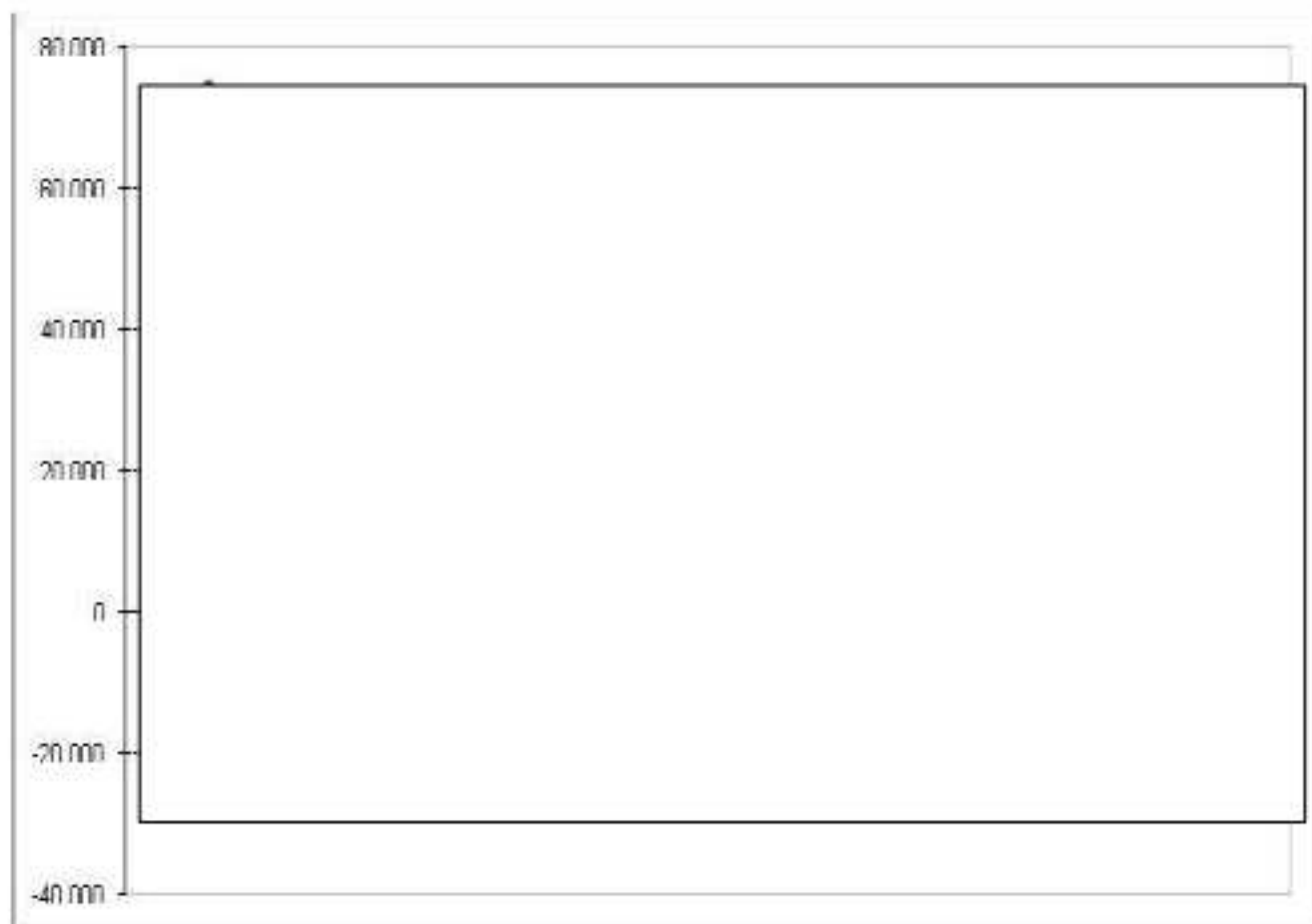


ЗАВИСИМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОЕКТА ОТ ВЫБОРА 00

Показатель
Стоимость
Чистая приведенная стоимость проекта (NPV), млн. руб.
Дисконтированный срок окупаемости проекта (PBP), лет
Внутренняя норма рентабельности проекта (IRR), %

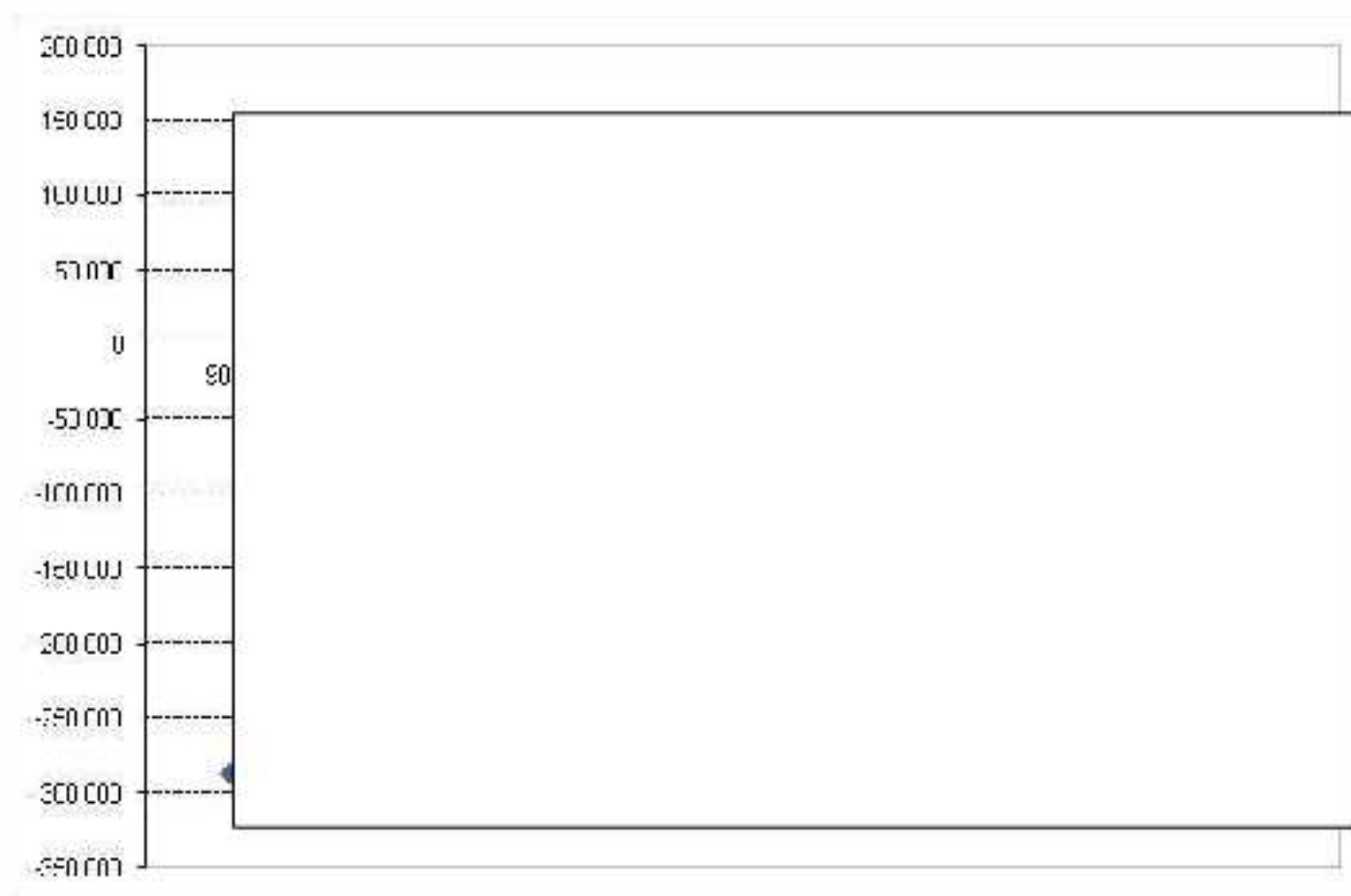
ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Влияние общих инвестиционных затрат на NPV



Увеличение общих инвестиционных затрат на 000

Влияние изменения выручки на NPV



Снижение выручки на 000

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Выбор проекта обоснован:

- 000

Благоприятные факторы

- 000

Положительные характеристики

- 00

Проект может быть принят.

Спасибо за внимание!

000»

Телефон: 000

Электронная почта: [00](#)

Сайт в интернет:00