

Бизнес-план

Открытие цеха по производству

копченого мяса



2011 год

Содержание

Список таблиц	3
Список рисунков	4
Резюме.....	5
Введение	7
1. Концепция проекта	8
2. Описание продукта (услуги)	9
4. Маркетинговый план	11
4.1 Описание рынка продукции (услуг).....	11
4.2 Основные и потенциальные конкуренты.....	17
4.3 Прогнозные оценки развития рынка, ожидаемые изменения	18
4.4 Стратегия маркетинга	19
5. Техническое планирование.....	21
5.1 Технологический процесс	21
5.2 Здания и сооружения	21
5.3 Оборудование и инвентарь (техника).....	22
5.4 Коммуникационная инфраструктура	23
6. Организация, управление и персонал.....	24
7. Реализация проекта.....	25
7.1 План реализации.....	25
7.2 Затраты на реализацию проекта	25
8. Эксплуатационные расходы	26
9. Общие и административные расходы.....	27
11. Эффективность проекта	30
11.1 Проекция Cash-flow	30
11.2 Расчет прибыли и убытков.....	30
11.3 Проекция баланса	30
11.4 Финансовые индикаторы.....	30
12. Социально-экономическое и экологическое воздействие	32
12.1 Социально-экономическое значение проекта.....	32
12.2 Воздействие на окружающую среду	32
Приложения	33

Список таблиц

Таблица 1 - Планируемая программа производства по годам.....	10
Таблица 2 - Планируемые цены на продукцию.....	10
Таблица 3 - Основные показатели развития животноводства в РК (во всех категориях хозяйств) на 1 января 2011 г.	11
Таблица 4 - Сравнительный анализ цен в супермаркетах республики на копченые изделия основных производителей.....	15
Таблица 5 - Предприятия – производители копченых изделий из мяса в РК.....	17
Таблица 6 - Перечень необходимого оборудования для цеха.....	23
Таблица 7 - Календарный план реализации проекта	25
Таблица 8 - Инвестиционные затраты в 2012 г, тыс. тенге	25
Таблица 9 - Расчет себестоимости, тенге за килограмм	26
Таблица 10 - Общие и административные расходы предприятия в месяц	27
Таблица 11 - Расчет расходов на оплату труда, тыс. тг	27
Таблица 12 - Инвестиции проекта, тыс. тг.....	29
Таблица 13 - Программа финансирования на 2012 г., тыс. тг.....	29
Таблица 14 - Условия кредитования.....	29
Таблица 15 - Освоение и погашение кредитных ресурсов, тыс. тг	29
Таблица 16 - Показатели рентабельности	30
Таблица 17 - Коэффициенты балансового отчета.....	30
Таблица 18 - Финансовые показатели проекта	31
Таблица 19 - Анализ безубыточности проекта.....	31
Таблица 20 - Величина налоговых поступлений за период прогнозирования (7 лет)	31

Список рисунков

Рисунок 1 - Поголовье КРС в Кызылординской области, на конец года, тыс. голов	11
Рисунок 2 – Доля Кызылординской области в общем количестве поголовья КРС	12
Рисунок 3 - Производство мяса в Кызылординской области в убойном весе, тыс. тонн	12
Рисунок 4 – Доля Кызылординской области в общем объеме произведенного мяса (2010 г.), %.....	13
Рисунок 5 - Реализовано на убой всех видов скота и птицы в Кызылординской области, в живой массе, тыс. тонн	13
Рисунок 6 - Сравнение средних республиканских цен на мясо и продукты переработки за апрель 2010 года и апрель 2009 года, тенге/кг	14
Рисунок 7 - Розничные цены на колбасу полукопченую и другие мясные деликатесы в РК, тг/кг.....	15
Рисунок 8 - Переработка и консервирование мяса и производство мясных изделий в РК за январь – сентябрь 2010 – 2011 г. г в денежном выражении, млн. тенге.....	16
Рисунок 9 – Производство мяса и субпродуктов пищевых в натуральном выражении в Кызылординской области, тонн.....	16
Рисунок 10 – Производство колбас и изделий аналогичных из мяса, субпродуктов мясных или крови животных в Кызылординской области, тонн	17
Рисунок 11 - Организационная структура	24

Резюме

Концепция проекта предусматривает открытие цеха по производству копченого мяса в Кызылординской области Республики Казахстан (далее – Кызылординская область).

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

Целевой группой планируемого предприятия будут являться потребители услуг – предприятия общественного питания, население области и близлежащих районов.

Цех будет размещен в арендованном помещении общей площадью 150 квадратных метров.

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

Расходы, тыс. тг.	2 012
Инвестиции в основной капитал	7 595
Оборотный капитал	6 451
Всего	14 046

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

Источник финансирования, тыс. тг.	Сумма	Период	Доля
Собственные средства	6 451	03-06.2012	46%
Заемные средства	7 595	03.2012	54%
Всего	14 046		100%

Приняты следующие условия кредитования:

Валюта кредита	тенге
Процентная ставка, годовых	12%
Срок погашения, лет	4,0
Выплата процентов и основного долга	ежемесячно
Льготный период погашения процентов, мес.	3
Льготный период погашения основного долга, мес.	3
Тип погашения основного долга	равными долями

Показатели эффективности деятельности предприятия на 5 год проекта.

Годовая прибыль, тыс. тг.	12 427
Рентабельность активов	31%

Чистый дисконтированный доход инвестированного капитала при ставке дисконтирования 15% составил 25 792 тыс. тг.

Внутренняя норма доходности (IRR)	71%
Чистая текущая стоимость (NPV), тыс. тг.	25 792
Окупаемость проекта (простая), лет	2,4
Окупаемость проекта (дисконтированная), лет	2,7

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- созданию новых рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход;
- открытию нового цеха по производству копченого мяса;
- производству экологически чистой продукции;
- поступлению в бюджет Кызылординской области налогов и других отчислений.

Среди социальных воздействий можно выделить:

- удовлетворение спроса населения в мясной продукции.

Введение

Испокон веков мясо являлось важнейшим продуктом питания человека, это основной источник белка. Мясоперерабатывающая промышленность традиционно была одной из главных сельскохозяйственных отраслей промышленности Казахстана. Её суть состоит в комплексной переработке скота. Отрасль объединяет в себе множество предприятий различных профилей деятельности: выращивания и откорма скота, производства комбикормов, убоя и переработки кондиционных животных, производства мясных изделий, хранения и реализации продукции, а также сервисные предприятия отрасли.

Сегодняшний рынок мясной продукции Казахстана отличается от рынка советского времени. Объемы потребления мяса в Казахстане по-прежнему превышают объемы его внутреннего производства. Это связано с импортом мясной продукции из Бразилии, Австрии и других стран.

Сегодня на душу населения Казахстана приходится в среднем 44 килограмма мяса в год, что практически не отличается от потребления мяса ближайших городов России, в то время, как в развитых странах – в среднем на душу населения приходится 87 килограммов мяса в год

Основными причинами столь низкого потребления мясной продукции являются:

- Низкая покупательная способность населения;
- Несоответствие мясной продукции ветеринарным нормам;
- Миграция;
- Высокая стоимость продуктов питания;
- Появление ассортимента другой продукции.

1. Концепция проекта

Концепция проекта предусматривает открытие цеха по производству копченого мяса в Кызылординской области.

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

Основными субъектами рынка мяса и мясопродуктов являются:

- крестьянские (фермерские) хозяйства;
- личные подсобные хозяйства и сельскохозяйственные предприятия, производящие мясо;
- предприятия, обеспечивающие вторую и третью сферу мясопродуктового подкомплекса средствами производства;
- предприятия мясной промышленности и предприятия рыночной инфраструктуры, обеспечивающие условия для осуществления процесса производства и реализации мяса, мясопродуктов.

Целевой группой планируемого предприятия будут являться потребители услуг – предприятия общественного питания, население области и близлежащих районов.

Составляющие качества продукции:

- Выполнение гигиенических требований при производстве, упаковке, хранении, транспортировании и реализации;
- Продукция соответствует санитарным, ветеринарным нормам;
- Мясо (сырье) поступает из забойного пункта;
- Использование охлажденного мяса, но не замороженного (улучшает качество конечной продукции);
- Пищевые добавки сопровождаются сертификатом соответствия;
- Мясное сырье отечественного и импортного производства принимается на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.
- Использование высокотехнологичного и современного оборудования.

Цех будет размещен в арендованном помещении общей площадью 150 квадратных метров.

Данный бизнес – план не является окончательным вариантом руководства к действию, а показывает лишь потенциальную возможность развития такой бизнес – идеи. Поэтому при реализации настоящего проекта возможно изменение первоначальных допущений проекта. Следует более подробно раскрыть конкурентные преимущества планируемой к выпуску продукции, а также отличительные особенности приобретаемого оборудования.

2. Описание продукта (услуги)

Мясокопчености представляют собой части туш убойных животных, подвергнутые посолу и/или какому-либо виду термической обработки. Они имеют высокую пищевую ценность (260—630 ккал на 100 г) и прекрасные вкусовые качества.



В зависимости от вида мяса копчености бывают свиными, говяжьими, бараньими.

По способу термической обработки мясокопчености подразделяют на сырокопченые, вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные.

В зависимости от пищевой и вкусовой ценности свинокопчености делят на сорта.

В зависимости от используемой части туши и способа обработки — окорока, рулеты, разные копчености.

Мясные копчености — крупнокусковые изделия — называют иначе продуктами из свинины и говядины. Это деликатесные продукты, предназначенные преимущественно для закусок, вырабатывают их главным образом высшего сорта и в основном из говяжьего и свиного мяса.

Мясокопчености являются натуральными продуктами, для их изготовления используют мясо, из которого при производстве частично удаляется вода, поэтому в своем составе они содержат повышенное количество остальных пищевых веществ основного сырья.

Планируется изготовление одного вида продукции – мяса говяжьего копченого, разной фасовки 200 гр., 400 и 500 гр.

3. Программа производств

В таблице 1 представлена планируемая программа производства по годам

Таблица 1 - Планируемая программа производства по годам

Показатель	2 012	2 013	2 014	2 015	2 016	2 017	2 018
Мощность, %	41%	65%	80%	85%	90%	100%	100%
Мясо копченое, кг.	24 420	51 480	63 360	67 320	71 280	79 200	79 200

Программа продаж будет осуществляться путем проведения маркетинговых исследований (с целью определения предпочтений потребителей в качестве копченого мяса), а также посредством рекламных акций.

При формировании цен была учтена покупательная способность потребителей, определяемая средним уровнем их доходов.

Формирование цен основано на рыночных ценах и определения полной себестоимости продукции.

Таблица 2 - Планируемые цены на продукцию

Мясо говядина	тг./кг. без НДС	1 560
---------------	-----------------	-------

Цена на мясо говядины сложилась, исходя из рыночных цен (сайт АО "Казагромаркетинг").

Конкурентная стоимость продукции складывается из:

- использования высокотехнологичного оборудования;
- использования качественного сырья.

При расчете программы продаж инфляция во внимание не принималась, поскольку связанное с инфляцией повышение цен пропорционально отразится на увеличении цен продаж предприятия.

4. Маркетинговый план

4.1 Описание рынка продукции (услуг)

В республике насчитывается около 6,2 млн. голов крупного рогатого скота.

По состоянию на 1 января 2011 г. в целом по республике увеличилось поголовье:

- крупного рогатого скота – на 1,1% до 6 160,4 тыс. голов;
- в том числе коров – на 2,3% до 2 778,8 тыс. голов;
- птицы – на 1,1% до 33 036,3 тыс. голов.

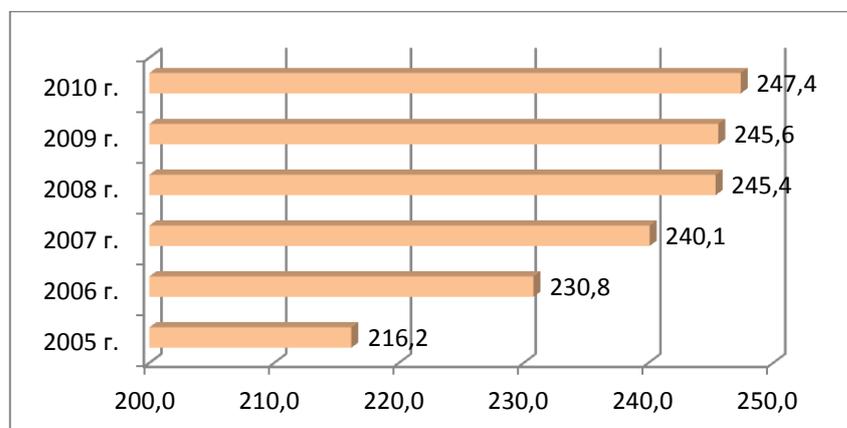
Таблица 3 - Основные показатели развития животноводства в РК (во всех категориях хозяйств) на 1 января 2011 г.

	2011 год	2010 год	2011 г. к 2010 г	
			±	%
Производство продукции животноводства				
реализация скота и птицы на убой в живом весе, тыс. т	1 646,0	1 598,2	47,8	103,0
молоко коровье, тыс. т	5 341,2	5 269,0	72,2	101,4
яйцо куриное, млн. шт.	3 700,9	3 286,4	414,5	112,6
Численность скота и птицы, тыс. голов				
крупный рогатый скот	6 160,4	6 095,2	65,2	101,1
в т. числе коровы	2 778,8	2 717,2	61,6	102,3
овцы	15 167,4	14 660,8	506,6	103,5
козы	2 672,9	2 708,9	-36	98,7
свиньи	1 356,1	1 326,2	29,9	102,3
птица	33 036,3	32 686,4	349,9	101,1

Источник: Агентство РК по статистике

В Кызылординской области наблюдается положительная тенденция в развитии скотоводства. За 2010 год численность крупного рогатого скота возросла на 0,7% и составила 247,4 тысячи голов (рисунок 1).

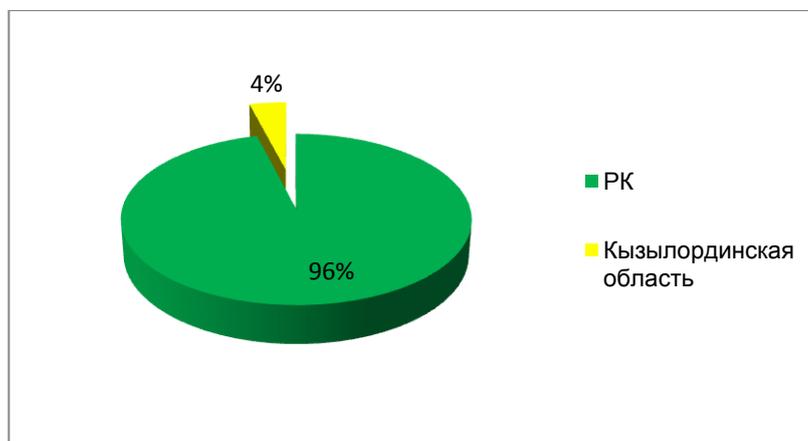
Рисунок 1 - Поголовье КРС в Кызылординской области, на конец года, тыс. голов



Источник: Агентство РК по статистике

Как видно по рисунку 1, поголовье крупного рогатого скота в Кызылординской области с каждым годом увеличивается.

Рисунок 2 – Доля Кызылординской области в общем количестве поголовья КРС

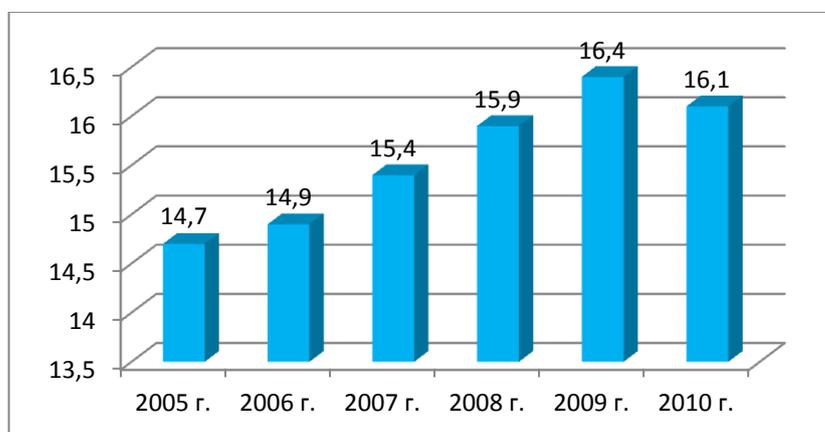


Источник: Агентство РК по статистике

Доля Кызылординской области в общем количестве поголовья КРС в целом по республике составляет 4%.

По мнению экспертов, рынок мяса в Казахстане является непрозрачным. Оценить реальные объемы производимого и потребляемого в стране мяса не берутся даже специалисты.

Рисунок 3 - Производство мяса в Кызылординской области в убойном весе, тыс. тонн

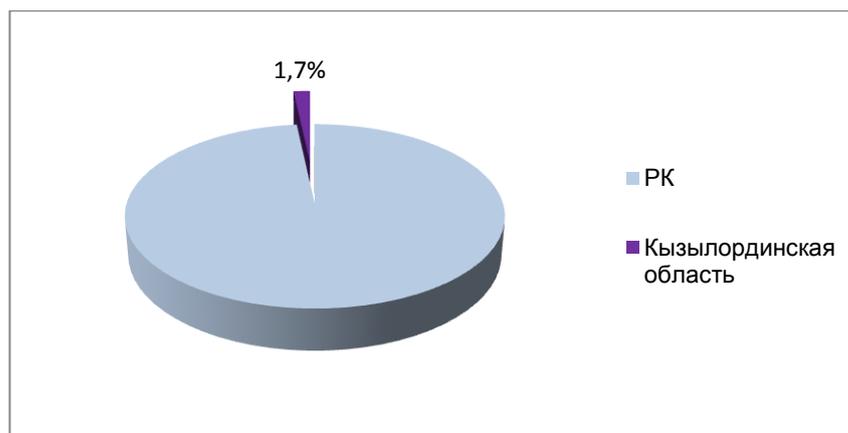


Источник: Агентство РК по статистике

Как показывает рисунок, производство мяса в Кызылординской области имеет тенденцию к повышению. Так, если в 2005 году было произведено 14,7 тыс. тонн мяса, то в 2009 году объем произведенного мяса увеличился на 11,6% и составил 16,4 тыс. тонн.

Однако в 2010 году наблюдается незначительное понижение (на 1,8%).

Рисунок 4 – Доля Кызылординской области в общем объеме произведенного мяса (2010 г.), %

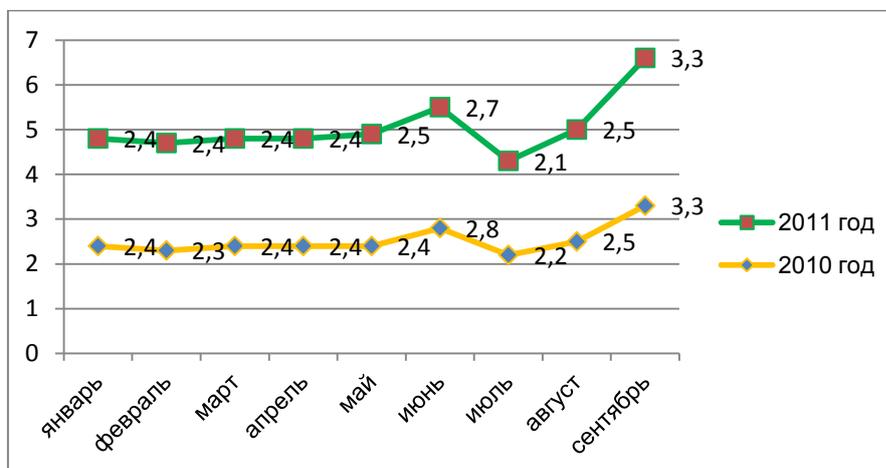


Источник: Агентство РК по статистике

Доля Кызылординской области в общем объеме произведенного мяса в республике по данным 2010 года составляет 1,7%.

Реализация на убой всех видов скота и птицы в Кызылординской области имеет тенденцию роста (рисунок 5). Причем в сентябре текущего года было реализовано 3,3 тыс. тонн скота, так же как и в сентябре 2010 года.

Рисунок 5 - Реализовано на убой всех видов скота и птицы в Кызылординской области, в живой массе, тыс. тонн



Источник: Агентство РК по статистике

Средняя месячная стоимость килограмма говядины в целом по Казахстану в апреле составила 663 тенге. В сравнении с январем т.г. цена повысилась на 11 %.

Баранина выросла в цене в сравнении с январем на 12 % до 679 тенге за килограмм.

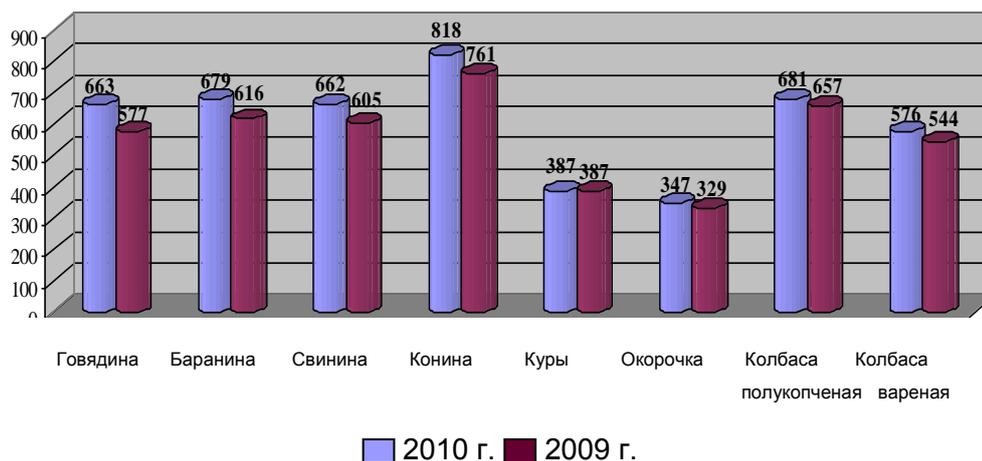
Стоимость килограмма свинины по республике незначительно повысилась на 5 % до 662 тенге в апреле в сравнении с январем.

Также конина незначительно подорожала на 4 % и стоимость одного килограмма составила 818 тенге.

Мясо кур и окорочка не претерпели значительных изменений в цене, повышение было отмечено в пределах 1-2 %. В апреле стоимость килограмма окорочков и мяса кур составила 347 и 387 тенге соответственно.

Цены на колбасы: полукопченая и вареная, в течение четырех месяцев стабильно росли, в апреле уровень цен закрепился на отметке - 681 и 576 тенге.

Рисунок 6 - Сравнение средних республиканских цен на мясо и продукты переработки за апрель 2010 года и апрель 2009 года, тенге/кг



Источник: АО «КазАгроМаркетинг»

Показатели по ценам за апрель 2010 года практически по всем представленным мясным продуктам питания выше предыдущего года, за исключением куриного мяса.

Говядина подорожала в 2010 году в сравнении с аналогичным периодом 2009 года на 15 %. Также баранина стала дороже в апреле т.г. на 10 % в сравнении с апрелем 2009 года. Свинина и конина подорожала на 9 и 7 % соответственно. Стоимость колбас повысилась на 4-6 %.

На повышение цен на все виды мяса в 2010 году в сравнении с 2009 годом повлияли следующие факторы:

- повышение цен на живой скот;
- рост цен на все виды ГСМ;
- повышение доходов населения;
- удорожание услуг по перевозке грузов;
- уровень инфляции.

Влияние сезонности производства мяса на динамику цен отмечается на рынках всех городов Республики Казахстан.

По состоянию на 15.11.11 г., согласно данным АО «КазАгроМаркетинг», цена на говядину в Кызылординской области составила 967 тенге. Данная цена была включена в себестоимость продукции.

Рисунок 7 - Розничные цены на колбасу полукопченую и другие мясные деликатесы в городах РК, тг/кг



Источник: Агентство РК по статистике

Наименьшие цены на колбасы (вареные и полукопченые) отмечены в г. Уральск: 430 и 485 тг/кг соответственно. При этом самые дорогие колбасные изделия реализуются в г. Астана: вареные по 794 тг/кг, полукопченые по 1 033 тг/кг. Среднемесячные темпы роста цен на колбасы (вареные и полукопченые) по республике составили 101,37% и 100,85% соответственно.

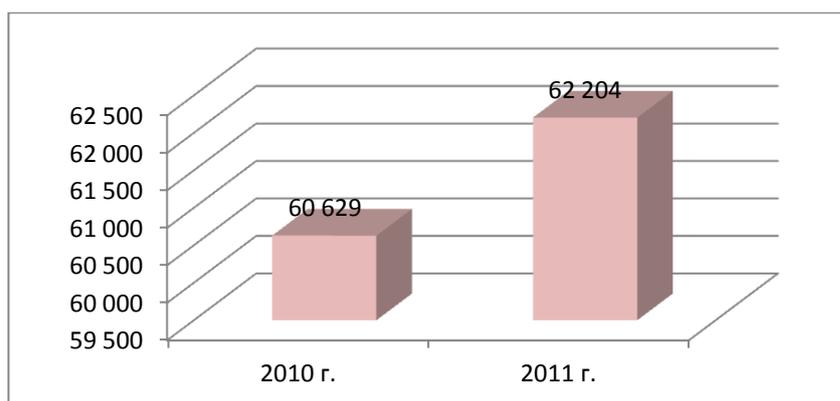
Таблица 4 - Сравнительный анализ цен в супермаркетах республики на копченые изделия основных производителей

Наименование продукции	Название производителя	Фасовка, грамм	Цена, тенге
Говядина копченая	Бай Азат	1 000	2 070
Карбонат			1 955
Корейка варенокопченая			1 439
Говядина копченая	Рубиком	1 000	2 115
Карбонат			1 939
Конина			2 185
Окорок свиной			1 697

Источник: данные ТОО «МСБ консалтинг»

Как показывает таблица, цены на копченые изделия в республике варьируются в пределах 1 439 – 2 185 тенге за 1 килограмм.

Рисунок 8 - Переработка и консервирование мяса и производство мясных изделий в РК за январь – сентябрь 2010 – 2011 г. г в денежном выражении, млн. тенге



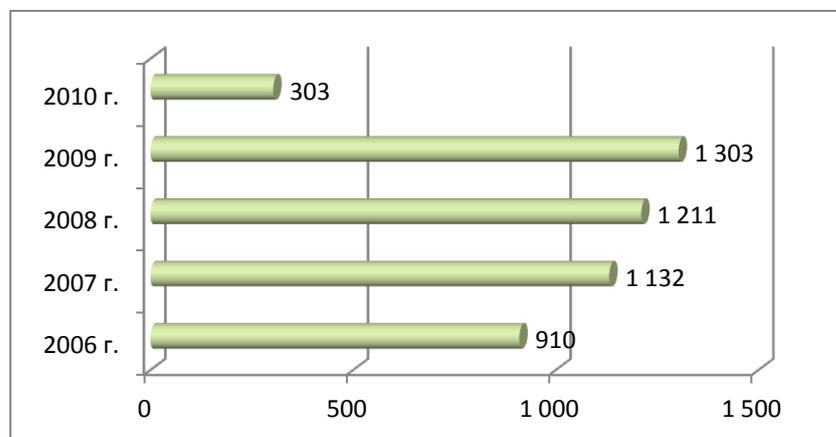
Источник: Агентство РК по статистике

Как показывает рисунок, объем производства мясных изделий в РК в 2011 году увеличился на 1 575 млн. тенге (или на 2,6%).

Лидирующими мясными регионами традиционно остаются Северный Казахстан, где содержится более четверти всего скота в республике, Юго-Восточный (20%) и Восточный (17,8%). Север больше специализирован на КРС, юг – на овцеводстве. Дополнительно мясо в республику завозится из Кыргызстана, Узбекистана, России и Китая. А промышленное мясо, которое уходит в основном на мясопереработку, поставляется из Аргентины, Бразилии, Польши и Новой Зеландии. По экспертным оценкам, на их долю приходится в среднем около 300 тонн в месяц.

Импорт – менее актуальная тема, чем состояние оптовых рынков, но также является основным источником диспропорций на казахстанском рынке мяса. 95% всей потребляемой казахстанцами продукции приходится на импорт.

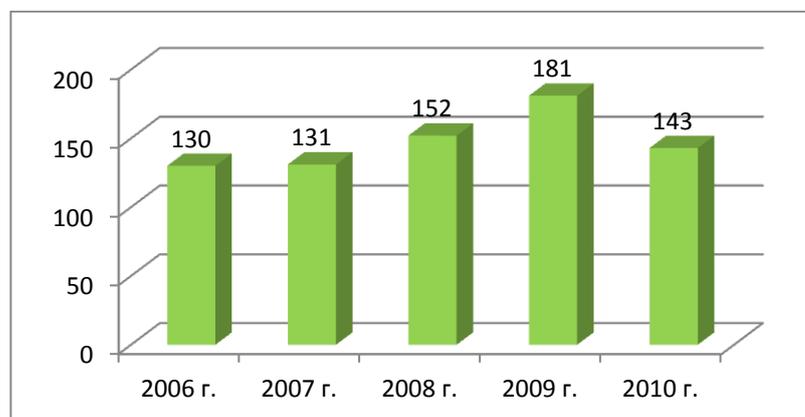
Рисунок 9 – Производство мяса и субпродуктов пищевых в натуральном выражении в Кызылординской области, тонн



Источник: Агентство РК по статистике

Как показывает рисунок 9, в Кызылординской области производство мяса и пищевых субпродуктов увеличивалось с 2006 по 2009 год. Однако в 2010 году наблюдается спад производства. Так, если в 2009 году было произведено 1 303 тонн мяса и субпродуктов, то в 2010 году этот показатель снизился на 1 000 тонн и составил 303 тонны.

Рисунок 10 – Производство колбас и изделий аналогичных из мяса, субпродуктов мясных или крови животных в Кызылординской области, тонн



Источник: Агентство РК по статистике

Производство колбас и аналогичных изделий из мяса также имеет отрицательную тенденцию. Так, в 2010 году по сравнению с 2009 годом объем производства снизился на 38 тонн (или на 21%).

За последние 10 лет потребительский спрос на мясо в республике повышается, но незначительно, в среднем лишь по 0,7 кг в год на человека. Поэтому его уровень пока ниже рациональной нормы потребления на 16 кг (51 кг против 67).

4.2 Основные и потенциальные конкуренты

Основными конкурентами предприятия являются предприятия по производству копченостей в РК и в области.

Таблица 5 - Предприятия – производители копченых изделий из мяса в РК

Наименование предприятия	Область	Адрес
ТОО Карагандинский Мясокомбинат №1	Карагандинская	г. Караганда, ул. Молокова, 115/2
ТОО Мясная империя	Восточно - Казахстанская	г. Семей, ул. Краснознаменная 13
ТОО Тай	Карагандинская	г. Караганда, ул. Складская, 9
ТОО Дедов	Карагандинская	г. Актас, ул. Ковыльная, 37

Источник: Сайт All-Biz

По данным сайта All-Biz, в Кызылординской области крупных предприятий, занимающихся производством копченого мяса, нет.

Основными составляющими качества продукции предприятия являются:

Открытие цеха по производству копченого мяса

- Выполнение гигиенических требований при производстве, упаковке, хранении, транспортировании и реализации;
- Продукция соответствует санитарным, ветеринарным нормам;
- Мясо (сырье) поступает из забойного пункта;
- Использование охлажденного мяса, но не замороженного (улучшает качество конечной продукции);
- Пищевые добавки сопровождаются сертификатом соответствия;
- Мясное сырье отечественного и импортного производства принимается на промышленную переработку с ветеринарными сопроводительными документами.
- Использование высокотехнологичного и современного оборудования.

4.3 Прогнозные оценки развития рынка, ожидаемые изменения

На потребление мясных продуктов в перспективе будут оказывать влияние такие факторы, как размер домашних хозяйств, увеличение доли работающих женщин, возраст, образование, доходы населения, миграционные процессы, стоимость продуктов питания, образованность и информированность потребителей, забота о здоровье.

Спрос на мясные продукты будет определяться не только потребностями, но и наличием средств для приобретения продовольствия. При дальнейшем увеличении доходов на рынке мяса и мясопродуктов возможны следующие перемены. Дополнительные деньги не пойдут на приобретение большего количества пищи. При низких доходах первостепенное значение имеет цена и количество продуктов питания. При высоких доходах возрастут требования к качеству, разнообразию, вкусовой гармонии, оформлению продуктов.

Состоятельные люди будут обращать внимание на ингредиенты, состав, натуральность и полезность продуктов для здоровья.

Возможны два варианта реализации стратегии развития рынка мяса и мясопродуктов.

Первый вариант – инерционный, при котором предусмотрены медленные темпы роста, определяемые на основе статистических данных за предыдущие годы.

Второй вариант – индустриально-инновационный, основанный на внедрении, повсеместном использовании новых инновационных технологий, продуктов при активизации аграрной политики и поддержке государства.

Проблема увеличения мясных ресурсов связана с имеющимися их резервами на всех стадиях производства, транспортировки, переработки и реализации мясных продуктов.

В качестве мероприятий по наращиванию объемов производства мяса предлагается расширенное воспроизводство стада, повышение мясной продуктивности реализуемого скота, уменьшение падежа животных, приоритетное развитие мясного скотоводства, проведение селекционно-племенной работы, улучшение кормления и оптимизация

численности скота содержащегося на ферме. На мясоперерабатывающих предприятиях резервы увеличения мясных ресурсов связаны с более полным использованием побочного сырья, совершенствованием ассортимента продукции, применением белковых препаратов растительного и животного происхождения и новых видов упаковки, внедрением новых технологий производства.

В последние годы во многих странах принято объединение предприятий в кластеры на определенных территориях. В Казахстане ввиду исторически сложившейся специализации, природно-климатических условий, традиции в производстве и потреблении мясных продуктов возможно создание мясного кластера. Эффективность его функционирования будет выражаться в росте объемов производства мясных продуктов, улучшении их качества, снижении издержек производства и соответственно, цены, улучшении инфраструктуры, повышении занятости и доходов населения, в более тесном сотрудничестве предприятий на качественно новом уровне.

Правительство РК разрабатывает программы развития животноводства.

Например, госпрограмма развития животноводства "Сыбага" предусматривает не только кредитование малого и среднего фермерства, но и выделение средств на приобретение и развитие кормовой базы. По этой программе только в Кызылординскую область запланировано завезти 15 тыс. голов крупного рогатого скота.

Программа, инициированная "КазАгро", рассчитана на пять лет. Ее главная задача - увеличение поголовья крупного рогатого скота. Самое главное, что кредиты могут получить и те, кто давно занимается животноводством, и те, кто только решился разводить племенной скот.

В Кызылординской области в рамках проекта планируется закупить 15 тыс. голов скота, организовать два репродуктивных хозяйства, столько же откормочных площадок, создать 80 фермерских хозяйств.

4.4 Стратегия маркетинга

Основными субъектами рынка мяса и мясопродуктов являются:

- крестьянские (фермерские) хозяйства;
- личные подсобные хозяйства и сельскохозяйственные предприятия, производящие мясо;
- предприятия, обеспечивающие вторую и третью сферу мясопродуктового подкомплекса средствами производства;
- предприятия мясной промышленности и предприятия рыночной инфраструктуры, обеспечивающие условия для осуществления процесса производства и реализации мяса, мясопродуктов.

Необходимо позиционировать новое предприятие как высокотехнологичное и современное производство, предлагающее продукцию высокого качества в Казахстане.

В начальный период, за 1-2 месяца до начала выпуска продукции необходимо провести PR кампанию с размещением в прессе статей о начале производства продукции животноводства и рекламу отечественного товаропроизводителя.

Формирование спроса и стимулирование сбыта планируется исходя из следующих моментов:

- Качественная продукция;
- Относительно низкий уровень цен по сравнению с другими;
- Квалифицированный персонал;
- Современное оборудование;
- Реализация программ по стимулированию спроса.

В первые месяцы реализации проекта планируется, что директор предприятия посетит торговые сети и предложит товар под реализацию. Учитывая, что на рынке мало копченостей отечественного производства, покупатели будут обращать внимание на данную продукцию и брать ее «для пробы». В случае, если продукция понравится покупателям, данные покупатели могут быть постоянными. Кроме торговых сетей, планируется заключение договоров о сотрудничестве с небольшими продовольственными магазинами.

5. Техническое планирование

5.1 Технологический процесс

Механизм копчения складывается из двух фаз: осаждения копильных веществ на поверхности и переноса их от поверхности. При этом скорость первой фазы в основном зависит от температуры копчения (чем она выше, тем больше осаждается веществ, от концентрации (плотности) дыма и от скорости его движения. Для ускорения протекания первой фазы в камере УКУ-1М предусмотрено использование электрического поля высокого напряжения с постоянным знаком, что вызывает ионизацию частиц копильных веществ, их направленное движение и интенсивное оседание на поверхности продукта. В результате этого период осаждения копильных веществ сокращается с нескольких часов до 5—20 минут.

Однако, осуществления первой фазы копчения недостаточно для получения мясных изделий высокого качества.

Копильные вещества должны проникнуть на определенную глубину продукта — только при этом условии может быть достигнут полный эффект копчения. Интенсивность переноса копильных веществ внутрь изделия зависит от многих факторов и в первую очередь от температуры среды, свойств поверхности продукта (гладкая поверхность либо шероховатая, наличие оболочки или кожи), содержания влаги в сырье, соотношения мышечной, жировой и соединительной ткани, степени измельчения и других факторов.

В частности, при температурах 35-50° С эффект насыщения продукта копильными веществами достигается вдвое быстрее, чем при 18-22° С; шпик поглощает копильные вещества в 1,5 раза интенсивнее, чем свинина, и в 2,1 раза чем говядина. Зная, что в свином шпике копильные вещества продвигаются в толщу продукта с примерной скоростью 0,1—0,2 мм в час, легко определить требуемый период выдержки изделия для обеспечения завершенности второй фазы копчения. При этом следует учесть, что копильный дым осаждался со всех сторон продукта, т. е, при расчете продолжительности необходимо учитывать полутолщину шпика. Кишечные колбасные оболочки на 20—25% более проницаемы для копильных веществ, чем искусственные.

Скорость внутреннего переноса копильных веществ у предварительно сваренных неизмельченных мясopодуkтов (вареные окорока, варено-соленые изделия) значительно выше, чем у изделий, изготовленных из измельченного мяса (колбасы полуфабрикаты) и без нагрева.

5.2 Здания и сооружения

Предполагаемый цех планируется разместить в нежилом арендованном помещении площадью около 150 квадратных метров. Ввиду особенности производственного процесса помещение снабжено системой противопожарной безопасности. Помещение

состоит из непосредственно цеха по производству копченого мяса и вспомогательных помещений (для разделки мяса, для готовой продукции, для сырья).

5.3 Оборудование и инвентарь (техника)

Коптильная установка УКУ-1М.

Характеристики:

1. Максимальная разовая загрузка, кг до 150
2. Техническая производительность по готовой продукции (горячее копчение), кг/час:
мясные изделия 40 - 50
рыба 60 - 80
птица 50 - 60
3. Продолжительность обработки, час.
мясные изделия 3 - 5
рыба 1,5 - 2
птица 2 - 4
4. Диапазон регулирования температуры, °С +(15 -150)
5. Расход опилок (стружек) при копчении, кг/час 3 - 5
6. Установленная мощность, кВт, не более
термокамера 19
парогенератор 9
7. Напряжение питания 380/220 В, 50 Гц
8. Габаритные размеры термокамеры, мм:
длина 1415
ширина 1380
высота 2500
9. Масса, кг, не более 800
10. Рабочие условия эксплуатации:
температура, °С 0 - 40
относительная влажность, %, до 95

Назначение:

Предназначены для горячего и холодного копчения мяса, рыбы, птицы. Все виды операций: подсушка, обжарка, варка, запекание, холодное и горячее копчение.

Установка применяется для оснащения мясоперерабатывающих предприятий любой производительности, предприятий общественного питания, подсобных, фермерских хозяйств и т.п.



Комплектация:

Установка выполнена блочно-разборной, состоит из панелей и блоков, легко монтируемых (демонтируемых) в любом помещении. Включает в себя термокамеру, парогенератор, дымогенератор, щит управления и выкатную тележку.

Среди основного оборудования, необходимого для создаваемого цеха, являются.

Таблица 6 - Перечень необходимого оборудования для цеха

Наименование	Кол-во	Цена, тыс.тг.	Сумма, тыс.тг.
<i>Основное</i>			
Коптильная установка УКУ-1М	1	662	662
Холодильная установка Copeland	1	675	675
<i>Дополнительное</i>			
Комплект утвари	1	350	350

Общая стоимость оборудования составит 1 687 тыс. тг.

Также планируется приобретение техники – автомобиля ГАЗель стоимостью 2 954 тыс. тенге в количестве двух единиц.

5.4 Коммуникационная инфраструктура

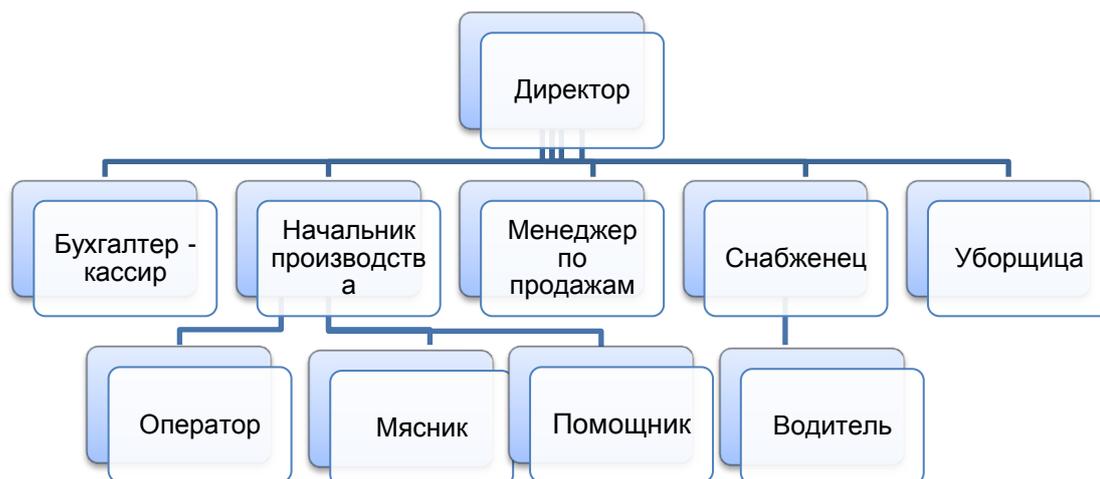
Проектом предусмотрена аренда помещения, в котором уже будет необходимая коммуникационная инфраструктура, а именно электро-, тепло- и водоснабжение, а также телефонная связь. При необходимости будет произведена необходимая адаптация под условия работы цеха.

6. Организация, управление и персонал

Общее руководство предприятием осуществляет директор.

Организационная структура предприятия имеет следующий вид, представленный ниже (рисунок 11).

Рисунок 11 - Организационная структура



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

7. Реализация проекта

7.1 План реализации

Предполагается, что реализация настоящего проекта займет период с января 2012 по апрель 2012 г.

Таблица 7 - Календарный план реализации проекта

Мероприятия\Месяц	2 012			
	1	2	3	4
Проведение маркетингового исследования и разработка ТЭО				
Решение вопроса финансирования				
Получение кредита				
Выбор помещения				
Поиск персонала				
Поставка оборудования, монтаж				
Размещение рекламы				
Начало работы				

7.2 Затраты на реализацию проекта

Оценка инвестиционных затрат на основные средства представлена в следующей таблице.

Таблица 8 - Инвестиционные затраты в 2012 г, тыс. тенге

Наименование	Сумма, тыс. тг.	2 012
		март
Коптильная установка УКУ-1М	662	662
Холодильная установка Copeland	675	675
Комплект утвари	350	350
ГАЗель (2 ед.)	5 908	5 908
Итого	7 595	7 595

Цена за доставку оборудования включена в стоимость самого оборудования.

Поставщик коптильной установки - Компания «Меткон» (Новосибирск).

Поставщик холодильной установки – Компания «GEC» (Москва).

8. Эксплуатационные расходы

Эксплуатационные расходы состоят из переменных расходов.

Таблица 9 - Расчет себестоимости, тенге за килограмм

Наименование материала	ед.изм.	цена, тг.	Мясо копченое	
			Норма расхода	Сумма на 1 кг.
Мясо	кг.	967	1,07	1 035
Опилки	кг.	20	0,16	3
Специи	кг.	8 000	0,01	80
Итого				1 118

Поставщиками сырья (мясо, опилки) являются крестьянские хозяйства в Кызылординской области. Специи планируется закупать на рынке г.Кызылорда.

9. Общие и административные расходы

Проектом предусмотрена аренда помещения стоимостью 150 тыс. тенге в месяц.

Таблица 10 - Общие и административные расходы предприятия в месяц

Затраты		2012	2013	2014-2018
ФОТ		955	995	955
Аренда производственного помещения	150 м2 * 750 тг/м2	113	113	113
ГСМ	на 2 машины	97	97	97
Электроэнергия	мощность 4,8 кВт	14	17	20
Услуги связи		2	2	2
Расходы на упаковку		10	15	20
Хозяйственные товары		10	10	10
Обслуживание и ремонт ОС		7	7	7
Услуги банка		2	2	2
Расходы на рекламу		10	10	10
Прочие непредвиденные расходы		15	15	15
Итого		1 234	1 242	1 251

Аренда помещения рассчитывалась исходя из средней арендной ставки на рынке г. Кызылорда и принята на уровне 750 тенге за 1 кв. метр.

Проектом предусмотрено, что цех по производству копченого мяса будет осуществлять свою работу в рамках ИП. В соответствии с этим в проекте не принимается в учет заработная плата индивидуального предпринимателя.

Таблица 11 - Расчет расходов на оплату труда, тыс. тг

№	Должность	Количество	оклад	К начислению	ФОТ
Адм.-управленческий персонал					
1	Директор	1		0	0
2	Бухгалтер-кассир	1	70	70	70
3	Начальник производства	1	70	70	70
4	Снабженец	1	60	60	60
5	Менеджер по продажам	1	60	60	60
	Итого	5	260	260	260
Производственный персонал					
1	Оператор	4	75	300	300
2	Мясник	2	60	120	120
3	Помощник	2	60	120	120
	Итого	8	195	540	540
Обслуживающий персонал					
1	Водитель	2	60	120	120
	Итого	2	60	120	120
Вспомогательный персонал					
1	Уборщица	1	35	35	35
	Итого	1	35	35	35
	Всего по персоналу	16	550	955	955

Сумма расходов на оплату труда составляет 955 тыс. тенге в месяц. Социальные отчисления составляют 43,0 тыс.тг. в месяц (из расчета 5% от фонда оплаты труда (далее – ФОТ) без учета обязательных пенсионных взносов (далее - ОПВ)). Данная сумма уменьшает сумму социального налога согласно ст.437 Налогового кодекса Республики Казахстан (далее - НК РК). Исчисление налогов на основе упрощенной декларации производится путем применения к объекту налогообложения (доход) ставки в размере 3% (ст.437 НК РК), из которого $\frac{1}{2}$ составляет индивидуальный подоходный налог, $\frac{1}{2}$ - социальный налог.

Кроме того, исчисленная сумма социального налога подлежит корректировке в сторону уменьшения на сумму в размере 1,5 % от суммы налога за каждого работника, если среднемесячная заработная плата работника составила не менее 2-кратного минимального размера заработной платы, установленного на соответствующий финансовый год Законом о республиканском бюджете (ст.436 НК РК).

10. Потребность в финансировании

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

Таблица 12 - Инвестиции проекта, тыс. тг.

Расходы, тыс. тг.	2 012
Инвестиции в основной капитал	7 595
Оборотный капитал	6 451
Всего	14 046

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

Таблица 13 - Программа финансирования на 2012 г., тыс. тг.

Источник финансирования, тыс. тг.	Сумма	Период	Доля
Собственные средства	7 595	03-06.2012	46%
Заемные средства	6 451	03.2012	53%
Всего	14 046		100%

Приняты следующие условия кредитования:

Таблица 14 - Условия кредитования

Валюта кредита	тенге
Процентная ставка, годовых	12%
Срок погашения, лет	4,0
Выплата процентов и основного долга	ежемесячно
Льготный период погашения процентов, мес.	3
Льготный период погашения основного долга, мес.	3
Тип погашения основного долга	равными долями

Таблица 15 - Освоение и погашение кредитных ресурсов, тыс. тг

Период	Всего	2012	2013	2014	2015	2016
Освоение	7 595	7 595				
Капитализация %	228	228	0	0	0	0
начисление %	2 027	671	699	448	198	10
Погашено ОД	7 823	1 043	2 086	2 086	2 086	522
Погашено %	1 799	443	699	448	198	10
Остаток ОД	-0	6 780	4 694	2 608	522	-0

Кредит погашается в полном объеме в 2016, согласно принятым вначале допущениям.

11. Эффективность проекта

11.1 Проекция Cash-flow

Проекция Cash-flow (Отчет движения денежных средств, Приложение 1) показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности (притоки реальных денег) и платежи (оттоки реальных денег). Отчет состоит из 3 частей:

- операционная деятельность - основной вид деятельности, а также прочая деятельность, создающая поступление и расходование денежных средств компании;
- инвестиционная деятельность — вид деятельности, связанной с приобретением, созданием и продажей внеоборотных активов (основных средств, нематериальных активов) и прочих инвестиций;
- финансовая деятельность — вид деятельности, который приводит к изменениям в размере и составе капитала и заёмных средств компании. Как правило, такая деятельность связана с привлечением и возвратом кредитов и займов, необходимых для финансирования операционной и инвестиционной деятельности.

Анализ денежного потока показывает его положительную динамику по годам проекта.

11.2 Расчет прибыли и убытков

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

Таблица 16 - Показатели рентабельности

Годовая прибыль (5 год), тыс. тг.	12 427
Рентабельность активов	31%

11.3 Проекция баланса

Коэффициенты балансового отчета в 2016 г. представлены в нижеследующей таблице.

Таблица 17 - Коэффициенты балансового отчета

Доля основных средств в стоимости активов, на 5 год проекта	0,1
Коэффициент покрытия обязательств собственным капиталом, на 3 год проекта	6,4

11.4 Финансовые индикаторы

Чистый дисконтированный доход инвестированного капитала при ставке дисконтирования 15% составил 25 792 тыс. тг.

Таблица 18 - Финансовые показатели проекта

Внутренняя норма доходности (IRR)	71%
Чистая текущая стоимость (NPV), тыс. тг.	25 792
Окупаемость проекта (простая), лет	2,4
Окупаемость проекта (дисконтированная), лет	2,7

Таблица 19 - Анализ безубыточности проекта, тыс.тг.

Период	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Доход от реализации услуг	38 095	80 309	98 842	105 019	111 197	123 552	123 552
Балансовая прибыль	-1 535	6 418	11 823	13 824	15 763	19 275	19 275
Полная себестоимость услуг	39 630	73 891	87 018	91 195	95 434	104 277	104 277
Постоянные издержки	12 331	16 342	16 189	15 938	15 751	15 740	15 740
Переменные издержки	27 299	57 549	70 830	75 256	79 683	88 537	88 537
Сумма предельного дохода	10 796	22 760	28 012	29 763	31 514	35 015	35 015
Доля предельного дохода в выручке	0,283	0,283	0,283	0,283	0,283	0,283	0,283
Предел безубыточности	43 511	57 664	57 122	56 239	55 577	55 540	55 540
Запас финансовой устойчивости предприятия (%)	-14%	28%	42%	46%	50%	55%	55%
Безубыточность	114%	72%	58%	54%	50%	45%	45%

Таблица показывает, что точкой безубыточности для предприятия является объем реализации в 55 577 тыс. тенге в год (2016 год).

Запас финансовой устойчивости составляет 28 % в 2013 году, в дальнейшем данный показатель растет (до 55%).

Предприятие имеет организационно-правовую форму индивидуального предпринимательства и применяет упрощенный режим налогообложения для субъектов малого бизнеса. Согласно Налоговому кодексу РК ставка индивидуального подоходного налога и социального налога установлена в размере 3% от суммы дохода (валовой доход).

Таблица 20 - Величина налоговых поступлений за период прогнозирования (7 лет)

Вид налога	Сумма, тыс.тг.
НДС	19 045
Налог на деятельность ИП, социальный налог	20 417
Налог на транспорт	148
Итого	39 610

Величина налоговых поступлений в результате реализации данного проекта составит 39 610 тыс. тг. за 7 лет.

12. Социально-экономическое и экологическое воздействие

12.1 Социально-экономическое значение проекта

При реализации проекта предусмотрено решение следующих задач:

- создание новых рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход;
- создание нового цеха по производству копченого мяса;
- поступление в бюджет Кызылординской области налогов и других отчислений (более 39 млн. тг. за 7 лет).

Среди социальных воздействий можно выделить:

- удовлетворение спроса населения в мясной продукции;

В результате реализации проекта создадутся 16 рабочих мест. Планируется повышение квалификации. В затратах заложены расходы по обучению кадров.

12.2 Воздействие на окружающую среду

В своей деятельности предприятие придерживается технического регламента РК "Требования к безопасности мяса и мясной продукции".

Приложения