**ИП «Нәзік дастархан»**

**2014**

**Инициатор проекта: Шулгауова Карлыгаш Арипжановна**

**БИЗНЕС ПЛАН**

**Расширения Цеха по изготовлению кондитерских изделии**



**Туркестан 2019 год**

**Меморандум конфиденциальности**

Этот бизнес-план представляется на рассмотрение на конфиденциальной основе исключительно для принятия решения по финансированию данного проекта и не может быть использован для копирования или каких-либо иных целей, а также передаваться третьим лицам. Принимая, на рассмотрение этот бизнес-план, получатель берет на себя ответственность и гарантирует возврат данной копии инициатору проекта по указанному адресу, если он не намерен участвовать в финансировании проекта. Все данные, оценки, планы, предложения и выводы, приведенные по данному проекту, касающиеся ее потенциальной прибыльности, объемов реализации, расходов, нормы прибыли и будущего ее уровня, основываются наилучшим образом на согласованных мнениях всего коллектива участников разработки проекта.

Информация, содержащаяся в данном бизнес-плане, получена из источников, заслуживающих доверия.

**Инициатор проекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**1.1. Резюме проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Резюме проекта | |
| Дата подачи заявки |  |
| Информация о проекте: |  |
| Цель проекта | Расширения Цеха по изготовлению кондитерских изделии |
| Место реализации проекта | Туркестанская область, город Жетисай, ул. Нарбаев 2/1 |
| Отрасль проекта | Пищевая |
| Суть проекта | Привличение денежных средств для закупа оборудования и инвентаря для кондитерского цеха. |
| Стадия проекта | Стартовая |
| Необходимые средства | 17 000 000 тенге |
| Заемные средства | 15 000 000 тенге |
| Собственные средства | 2 000 000 тенге |
| Наименование инвестора/кредитора (БВУ, КАФ, АКК, МКО и др.) | БВУ |
| Ставка вознаграждения (%) | 7% |
| Форма финансирования (кредит/лизинг) | кредит |
| Срок финансирования (месяцев) | 60 мес. |
| Период погашения основного долга (ежемесячно, ежеквартально, гибкий график: указать месяцы) | Ежемесячно |
| Период погашения вознаграждения % (ежемесячно, ежеквартально, гибкий график: указать месяцы) | Ежемесячно |
| Срок окупаемости | 12 месяцев |
| Чистая приведенная стоимость (NPV) | 16 887 804 тенге |
| Количество создаваемых рабочих мест | 11 рабочих мест |
| Социальный аспект | В результате реализации проекта будут созданы 11 рабочих мест |
| ФИО инициатора проекта | «Нәзік дастархан» |
| Адрес | Туркестанская область, город Жетисай, ул. Нарбаев 2/1 |
| Телефон, эл.почта | +7 701 840 65 85 |

**ка Введение**

В современных условиях общественное питание постепенно переходит на путь индустриализации. Создаются современные предприятия, оснащенные совершенными техническими средствами; на них используется прогрессивная технология, внедряется научная организация труда и производства, применяются новые формы обслуживания. Все большим ассортиментом и высоким качеством в настоящее время отличаются мучные кондитерские изделия. Основой мучных кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины.

Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий. В последнее время доминирует такая тенденция, что население охотнее согласно приобретать, готовые или полуфабрикатные мучные кондитерские изделия, нежели готовить их самостоятельно.

Такой вид деятельности, как небольшое производственное предприятие, совмещенное с пунктом реализации, очень распространен в развитых странах.

В связи с этим в настоящем проекте рассматривается возможность создания кондитерского мини-цеха с пунктом реализации готовой продукции.

В бизнес-плане собрана вся необходимая информация для проведения инвестиционных расчетов, в том числе основные статьи доходов, затрат и капитальных вложений, которые потребуется совершить при реализации проекта. Также представлено описание основных характеристик рынка, включая динамику объема спроса и предложения, а также ценовых показателей. На основе этих показателей сделан прогноз дальнейшего развития рынка в период реализации проекта. Проведена оценка эффективности и рисков инвестиционного проекта и рассчитаны основные интегральные показатели проекта – чистый дисконтированный доход (NPV), внутренняя норма доходности (IRR), индекс доходности (PI), дисконтированный период окупаемости (DPP) при реалистичном сценарии развития рынка.

С помощью предложенного бизнес-плана потенциальные инвесторы, смогут оценить эффективность вложений средств в данный проект, выбрать наиболее эффективную схему финансирования проекта.

Основными источниками данных для проведения расчетов с целью экономического обоснования эффективности проекта стали:

* «Методические рекомендации по оценке инвестиционных проектов и их отбору для финансирования», модифицированная с учетом специфики проекта.
* информация из открытых источников СМИ и Интернета;
* результаты проведенных исследований рынка Казахстана;
* статистические данные Агентства РК по статистике, аналитические обзоры и пресс-релизы.
* При проведении расчетов с целью оценки эффективности инвестиций применялся метод дисконтированных денежных потоков (FCF).

**1.2. Концепция проекта**

Концепция проекта предусматривает – **открыть кондитерский цех с пунктом реализации готовой продукции** в городе Жетисай, Туркестанской области.

Привлекательность реализации данного проекта обосновывается положительными прогнозами в городе Кентау в последующие годы.

Создание пункта реализации непосредственно при производстве дает возможность покупателям не только приобретать всегда свежую продукцию, но и делать это по более выгодной цене, поскольку при этом минуются все промежуточные звенья между этапом производства и этапом реализации конечному потребителю.

Основными продуктами, производимыми кондитерским цехом будут хлебобулочные изделия, торты и пирожные, приготовленные из бисквитного, песочного, слоенного, заварного теста с различными ви-дами кремов (белковыми, масляными, заварными). В последующем в ассортимент произ-водимой продукции могут быть добавлены хлебобулочные изделия (булочки, пирожки и т.п.) с учетом потребностей целевой группы.

Целевой группой планируемого кондитерского цеха будут жители города, в котором он будет расположен, а также соседних населенных пунктов.

Бизнес-план разработан в целях реализации взаимной заинтересованности физического лица ИП ««НӘЗІК ДАСТАРХАН»» в с создании нового вида бизнеса в области кондитерских изделии, который бы наиболее эффективным образом реализовал развития и потенциал данного вида бизнеса .

ИП ««НӘЗІК ДАСТАРХАН»» планирует возместить 15 000 000 тенге полученный кредит в БВУ на 5 лет (60 месяцев) под 7% годовых.

По проекту ИП ««НӘЗІК ДАСТАРХАН»» планирует приобрести оборудования и инвентарь общественного питания и миникондитерского цеха за счет кредитных средств, получив заемные средства в БВУ.

**Реализация бизнес-идеи позволит получить следующие результаты**:

* расширит возможности предприятия по развитию его деятельности;
* будет способствовать развитию данной услуги;
* укрепит финансовое состояние предприятия;
* позволит привлечь дополнительные трудовые ресурсы, обеспечить
* создание новых рабочих мест, улучшить материальный уровень.

**Цели проекта:**

1. Эффективное использование кредитных средств для организации;

2. Удовлетворение местного населения и гостей других городов Казахстана с

качественными кондитерскими изделиями .

**Задачами разработки бизнес - плана являются**:

- привлечение кредитных средств;

- обоснование экономической эффективности;

- разработка поэтапного плана создания и развития;

Учитывая запланированные в настоящем бизнес – плане обороты предприятия рекомендуется осуществлять деятельность в рамках упрощенного режима налогообложения. 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.

**1.3.Цель финансирования**

Задачи и направления инвестиционных вложений:

Настоящими и перспективными задачами предприятия является создание наиболее благоприятных условий для открытия кондитерского цеха, удовлетворение растущих потребностей населения, получение прибыли для дальнейшего развития деятельности предприятия. Для реализации данного проекта необходимы денежные средства в размере 17 000 000 тенге из которых 15 млн тенге будут заемными, а остальные 2 млн тг собственные средства, где данные средства будут направлены для закупка необходимого инвентаря и оборудование.

В таблице 1 -1 приведены данные о структуре и объеме капитальных вложений.

Таблица 1-1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименования затрат** | **Кол-во (шт)** | **Цена за един.** | **Сумма кредита (тенге)** |
|
| **№** | **Оборудования и техника** |  |  | **17 000 000** |
| 1 | Печь Ротационный | 1 | 1000000 | 1 000 000 |
| 2 | печка пароконвектамат | 1 | 2000000 | 2 000 000 |
| 3 | печка газовая | 1 | 2600000 | 2 600 000 |
| 4 | тестораскатка | 1 | 2000000 | 2 000 000 |
| 5 | растаяка | 1 | 1000000 | 1 000 000 |
| 7 | холодильник витринный 1м | 2 | 815000 | 1 630 000 |
| 8 | холодильник витринный 1,3м | 2 | 960000 | 1 920 000 |
| 9 | Морозильник | 5 | 350000 | 1 750 000 |
| 10 | стуля | 20 | 25000 | 500 000 |
| 11 | столы | 6 | 50000 | 300 000 |
| 12 | кондиционер 4 фазный | 1 | 500000 | 500 000 |
| 13 | кондиционер для комнаты | 2 | 350000 | 700 000 |
| 14 | жалюзи | 50 | 10000 | 500 000 |
| 15 | касса | 1 | 100000 | 100 000 |
| 16 | видеонаблюдения | 5 | 100000 | 500 000 |
|  | всего |  |  | 17 000 000 |

**Глава 2. Маркетинговый план.**

## 2.1. Описание рынка продукции (услуг)

Спрос на рынке кондитерских изделий в Казахстане в 2012 году достиг приблизительно 305 тыс. тонн, тогда как в 2009-2010 годах спрос демонстрировал снижение. Продажи кондитерских изделий в Казахстана выросли до 276 тыс. тонн в 2012 году.

В 2009-2010 годах из-за защитных таможенных пошлин импорт сократился. Так как розничная цена кондитерских изделий, выпускаемых в стране, выше цен на импортные изделия, то потребители сократило количество покупок.

В 2012 году импорт кондитерских изделий достиг показателя в 174 тыс. тонн. Более половины поставляемой продукции в Казахстан в 2008-2012 годы составляли сахаристые кондитерские изделия и готовые какао-продукты, включая шоколад. Основным поставщиком на казахский рынок кондитерских изделий до введения защитных пошлин являлась Украина. В 2011 году лидером по поставкам данного вида продукции стала Россия.

Экспорт увеличился в 2012 году до 29 тыс. тонн. На данный момент Китай и Германия являются перспективными направлениями экспорта кондитерских изделий для казахских производителей. В период 2008-2012 годы более половины экспорта составили сахаристые кондитерские изделия, а также готовые какао-продукты, в том числе и шоколад.

Несмотря на положительную динамику рынка в 2008-2012 годах и на ежегодный рост объёмов производства кондитерских изделий, данная отрасль находится в критическом состоянии, главным образом, из-за высокой себестоимости собственной продукции, что затрудняет сбыт. Тем не менее, в 2013-2017 годы на рынке кондитерских изделий в Казахстане ожидается увеличение спроса и предложения.

Новое маркетинговое исследование “[Анализ рынка кондитерских изделий в Казахстане в 2008-2012 гг, прогноз на 2013-2017 гг](http://marketpublishers.ru/report/consumers_goods/food_beverage/analiz-rynka-konditerskih-izdelij-v-kazahstane-v-2008-2012-gg-prognoz-na-2013-2017-gg.html)”, разработанное компанией BusinesStat, содержит детальный обзор рынка кондитерских изделий в Казахстане. В отчёте можно найти классификацию кондитерских изделий, данные о балансе спроса и предложения в стране. Кроме того, исследование включает информацию об экспорте и импорте изделий, о производстве и потреблении сладостей в стране. Данные о ценах, состоянии экономики стран СНГ, а также прогноз развития рынка в последующие годы доступны в данном отчете.

## 2.2. Стратегия маркетинга

Организацию оказания услуг на предприятии предполагается осуществлять с учетом следующих принципов:

1. Постоянный мониторинг конкурентоспособности и работа над ее совершенствованием;

2. Использование комплекса мер по формированию спроса и стимулированию сбыта, формированию имиджа и закреплению постоянных клиентов.

Рекламная кампания формируется в различных направлениях:

- размещение сайта в интернете;

- использование печатной, транспортной, радиотелевизионной, видеороликовой

рекламы;

- использование баннеров, листовок.

В бюджет предприятия заложены ежемесячные расходы на рекламу.

**2.3. Анализ конкурентов**

Нишевые конкуренты (кондитерские, расположенные в различных частях города), данный сегмент рынка является одним из наиболее востребованных среди потребителей в городе Туркестан.Непосредственной близости от создаваемого цеха кондитерских изделии в настоящее время, конкурентов нет.

Социально-демографический портрет аудитории:

* Жители города (от 95%);
* туристы и гости города, в том числе иностранцы (до 5%)

Социальные группы:

* семьи с детьми;
* студенты;
* бизнесмены, чиновники, специалисты (белые, голубые и серые воротнички)

**Конкурентные преимущества:**

* местоположение: высокая проходимость, отличные подъездные пути с любой точки города, отсутствие конкурентов в непосредственной близости, множество жилых и коммерческих зданий;
* наличие парковки;

**3.** **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ**

**3.1. Технологический процесс**

Технологическая последовательность выпечки кондитерских изделий и затраты времени варьируется в зависимости от разных рецептов. Общая последовательность изготовления кондитерских изделий представлена на Рисунке 3.1.

Рисунок 3.1. Технологический процесс приготовления мучных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Подготовка** |  | **Замес теста** |  | **Выпечка по-** |  | **Приготовле-** |  | **Оформление** |
| **продуктов к** |  |  |  | **луфабриката** |  | **ние крема** |  | **изделия** |
| **замесу теста** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |



***Тесто***

Проектом предусмотрено производство кондитерских изделий из представленных в таблице видов теста. Таблица 3-2: Особенности приготовления различных видов теста

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид теста** |  | **Особенности приготовления** |
| Бисквитное |  | Приготавливают без химических разрыхлителей и дрожжей. Для придания по |
|  |  | ристой структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и яв |
|  |  | ляются разрыхлителем. В состав бисквитного теста входят мука, сахар, яйца в |
|  |  | соотношении 1 1 2 . Муку для бисквитного теста выбирают со средним содер- |
|  |  | жанием клейковины (около 30 % ). Часть муки (до 25 % ) можно заменить кар- |
|  |  | тофельным крахмалом. Крахмал в тесте связывает больше влаги из яиц, чем |
|  |  | мука, поэтому при выпечке влага меньше улетучивается и изделия получается |
|  |  | с ровными порами и при резке не так сильно крошатся. Выпекают заварной по- |
|  |  | луфабрикат при температуре 180-200ºС в течение около 40-50 мин. |
|  |  |  |
| Песочное |  | Приготовление песочного теста основано на принципе: 1 часть сахара, 2 части |
|  |  | жира и 3 части муки. Чем больше в тесте жира, тем более оно рассыпчато. Са- |
|  |  | харная пудра делает тесто особенно рассыпчатым. Яйца и жидкость способст- |
|  |  | вуют соединению составляющих его продуктов и облегчают дальнейшее приго- |
|  |  | товление изделий. Песочное тесто готовят без применения разрыхлителя. |
|  |  | Наиболее распространенными продуктами, добавляемыми в песочное тесто |
|  |  | для придания ему особого вкуса или аромата, являются ванильный сахар, тер- |
|  |  | тая лимонная или апельсиновая цедра, шоколад, какао, растертые орехи, ко- |
|  |  | рица. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 220-240ºС в течение |
|  |  | около 15-30 мин. |
|  |  |  |
| Слоеное |  | Для приготовления слоенного теста необходим интенсивный замес, способст- |
|  |  | вующий максимальному развитию клейковины. Важным для замеса является: |
|  |  | получение холодного теста для замедления начала брожения (+18...+20°С); |
|  |  | максимальное развитие клейковины теста для обеспечения лучшей газо- и |
|  |  | формоустойчивости; приготовление теста плотной консистенции для ограниче- |
|  |  | ния его возможного деформирования во время размораживания. Для получе- |
|  |  | ния этих параметров необходимо использовать: очень холодную воду; охлаж- |
|  |  | денную муку; как можно позднее добавлять дрожжи. Нужно следить за равно- |
|  |  | мерным распределением дрожжей в тесте плотной консистенции. Выпекают |
|  |  | заварной полуфабрикат при температуре 250-260ºС в течение около 15-25 мин. |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| Хлебобулочные |
| Лепешки |
| Булочки |
| Вафли |
| Печенье |
| Пироги |
| Пряники |
| Торты |

**Кремы**

Кондитерские изделия из вышеперечисленных видов теста будут изготавливаться с ис-пользованием следующих видов крема:

* Масляный крем
* На сахарной пудре
* На сгущенном молоке
* Шоколадный
* На молоке и яйцах
* Белковый
* Заварной
* Сливочно-сметанный
* Оформление изделий

**Оформление изделий**

Для оформления кондитерских изделий будут использоваться следующие отделочные полуфабрикаты:

* помада
* сахарная
* шоколадная
* молочная
* сироп для промачивания
* желе
* бисквитная жареная крошка
* фруктовая начинка

**3.2. Здания и сооружения**

Предполагаемый кондитерский цех планируется разместить в собственном нежилом помещении по адресу Туркестанская область, город Жетисай ул. Нарбаев 2/1 с площадью около 100 квадратных метров. Ввиду особенности процесса помещение будет снабжено системой противопожарной безопасности.

**Кондитерский цех**

Планировка отделений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий, а, следовательно, в состав помещения цеха должны входить следующие отделения:

тестомесильное – где замешивают тесто и подготавливают необходимые полу-фабрикаты

* тесторазделочное – для разделки и формовки, раскатки кондитерских изделий
* выпечное – где осуществляют выпечку кондитерских изделий в пекарских шкафах.
* остывочное
* отделения для отделки изделий
* моечная для яиц, посуды, тары
* кондитерском цехе также должна быть предусмотрена система вентиляции или как ми-нимум вытяжка.

**Кладовая запаса**

Предусмотрена для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала и т.п.). Здесь должна поддерживаться средняя температура около 15°С и относительная влажность воздуха 60 – 65 %. Кроме этого, здесь же оборудуется холодильная камера, где хранятся скоропортящиеся продукты.

**3.3. Коммуникационная инфраструктура**

Проектом предусмотрена коммуникационная инфраструктура, а именно электро, тепло и водоснабжение, а также телефонная связь и интернет. При необходимости будет произведена необходимая адаптация под условия работы центра.

**3.4. Выбор оборудования и инвертарь**

В зависимости от производителя разнится не только цена, но и качество техники. Поэтому руководители компании хотя и обладают достаточным опытом в данном направлении бизнеса, но, тем не менее, при покупке оборудования, обязательно будут согласовывать свой выбор с кондитерами и технологом, которые помогут сделать верный выбор.

**3.5. План персонала**

Для обеспечения производственного процесса предусмотрено следующее штатное расписание. Таблица 2-4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Штатное расписание** | | | |
| **Должность** | **Кол-во ед.** | **Оклад в месяц, тенге** | **Сумма, тенге** |
| **1. Административный персонал** |  |  | **120 000** |
| менеджер | 1 | 120 000 | 120 000 |
| **2. Производственный персонал** | **10** |  | **720 000** |
| Пекарь-кондитер | 2 | 80 000 | 160 000 |
| Технолог | 2 | 100 000 | 200 000 |
| Водитель-курьер | 2 | 60 000 | 120 000 |
| помощники | 4 | 60 000 | 240 000 |
| **Административно-управленческий персонал** | **1** | **-** | **120 000** |
| **Производственный персонал** | **10** | **-** | **720 000** |
| **ИТОГО** | **11** |  | **840 000** |

**4. Финансовая часть.**

**4.1 Допущения принятые в финансовых расчетах.**

Расчет основных показателей финансового плана инвестиционного проекта выполнен в соответствии с положениями методики UNIDO и Методических рекомендаций по оценке эффективности инвестиционных проектов.

Горизонт планирования показателей финансового плана составляет 5 лет. Продолжительность интервала планирования принята равной 1 году на всем горизонте планирования. Расчеты показателей финансового плана выполнены в постоянных ценах, зафиксированных на уровне второго полугодия 2018 г. В качестве основной денежной единицы расчетов, принят **тенге.**

**4.2. Инвестиционные затраты**

Общая стоимость инвестиционных затрат составляет 1**7 000 000**  тенге. В таблице приведены данные о структуре и объеме планируемых капиталовложений.

Таблица 4-1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименования затрат** | **Кол-во (шт)** | **Цена за един.** | **Сумма кредита (тенге)** |
|
| **№** | **Оборудования и техника** |  |  | **17 000 000** |
| 1 | Печь Ротационный | 1 | 1000000 | 1 000 000 |
| 2 | печка пароконвектамат | 1 | 2000000 | 2 000 000 |
| 3 | печка газовая | 1 | 2600000 | 2 600 000 |
| 4 | тестораскатка | 1 | 2000000 | 2 000 000 |
| 5 | растаяка | 1 | 1000000 | 1 000 000 |
| 7 | холодильник витринный 1м | 2 | 815000 | 1 630 000 |
| 8 | холодильник витринный 1,3м | 2 | 960000 | 1 920 000 |
| 9 | Морозильник | 5 | 350000 | 1 750 000 |
| 10 | стулья | 20 | 25000 | 500 000 |
| 11 | столы | 6 | 50000 | 300 000 |
| 12 | кондиционер 4 фазный | 1 | 500000 | 500 000 |
| 13 | кондиционер для комнаты | 2 | 350000 | 700 000 |
| 14 | жалюзи | 50 | 10000 | 500 000 |
| 15 | касса | 1 | 100000 | 100 000 |
| 16 | видеонаблюдения | 5 | 100000 | 500 000 |
|  | всего |  |  | 17 000 000 |

**4.3. Расчет выручки от реализации**

Таблица 4-2

**Цена за единицу** (шт)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **цена** |
| 1 | Хлебобулочные | 70 |
| 2 | Лепешки | 50 |
| 3 | Булочки | 50 |
| 4 | Вафли | 200 |
| 5 | Печенье | 200 |
| 6 | Пироги | 500 |
| 7 | Пряники | 350 |
| 8 | Торты | 1500 |

**План производства**

Таблица 4-3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **07.2019г** | **08.2019г** | **09.2019г** | **10.2019г** | **11.2019г** | **12.2019г** |
| 1 | Хлебобулочные | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 |
| 2 | Лепешки | 16800 | 16800 | 16800 | 16800 | 16800 | 16800 |
| 3 | Булочки | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 | 7200 |
| 4 | Вафли | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 |
| 5 | Печенье | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 |
| 6 | Пироги | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 |
| 7 | Пряники | 3000 | 3000 | 3000 | 3000 | 3000 | 3000 |
| 8 | Торты | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |

**продолжения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **2020** | **2021** | **2022** | **2023** | **2024** | **2025** |
| 1 | Хлебобулочные | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 |
| 2 | Лепешки | 201 600 | 201 600 | 201 600 | 201 600 | 201 600 | 201 600 |
| 3 | Булочки | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 | 86 400 |
| 4 | Вафли | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 |
| 5 | Печенье | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 | 60 000 |
| 6 | Пироги | 24 000 | 24 000 | 24 000 | 24 000 | 24 000 | 24 000 |
| 7 | Пряники | 36 000 | 36 000 | 36 000 | 36 000 | 36 000 | 36 000 |
| 8 | Торты | 3 600 | 3 600 | 3 600 | 3 600 | 3 600 | 3 600 |
|  | итого | 558 000 | 558000 | 558000 | 558000 | 558000 | 558000 |

**План поступления денежном выражении** (тенге)

Таблица 4-4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **07.2019г** | **08.2019г** | **09.2019г** | **10.2019г** | **11.2019г** | **12.2019г** |
| 1 | Хлебобулочные | 504 000 | 504 000 | 504 000 | 504 000 | 504 000 | 504 000 |
| 2 | Лепешки | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 |
| 3 | Булочки | 360 000 | 360 000 | 360 000 | 360 000 | 360 000 | 360 000 |
| 4 | Вафли | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 |
| 5 | Печенье | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 |
| 6 | Пироги | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 | 1 000 000 |
| 7 | Пряники | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 050 000 | 1 050 000 |
| 8 | Торты | 450 000 | 450 000 | 450 000 | 450 000 | 450 000 | 450 000 |
|  | **итого** | **6 204 000** | **6 204 000** | **6 204 000** | **6 204 000** | **6 204 000** | **6 204 000** |

**Продолжения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **2020** | **2021** | **2022** | **2023** | **2024** | **2025** |
| 1 | Хлебобулочные | 6048000 | 6048000 | 6048000 | 6048000 | 6048000 | 6048000 |
| 2 | Лепешки | 10080000 | 10080000 | 10080000 | 10080000 | 10080000 | 10080000 |
| 3 | Булочки | 4320000 | 4320000 | 4320000 | 4320000 | 4320000 | 4320000 |
| 4 | Вафли | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 |
| 5 | Печенье | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 |
| 6 | Пироги | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 | 12000000 |
| 7 | Пряники | 12600000 | 12600000 | 12600000 | 12600000 | 12600000 | 12600000 |
| 8 | Торты | 5400000 | 5400000 | 5400000 | 5400000 | 5400000 | 5400000 |
|  | **итого** | **74448000** | **74448000** | **74448000** | **74448000** | **74448000** | **74448000** |

**4.4 Затраты на оплату труда**

Для реализации данного проекта планируется привлечение трудовых ресурсов в количестве **11** человек. Штат специалистов формируется за счет местных трудовых ресурсов, что снизит уровень безработицы в городе.

Таблица 4-5

**Персонал.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Штатное расписание** | | | |
| **Должность** | **Кол-во ед.** | **Оклад в месяц, тенге** | **Сумма, тенге** |
| **1. Административный персонал** |  |  | **120 000** |
| менеджер | 1 | 120 000 | 120 000 |
| **2. Производственный персонал** | **10** |  | **720 000** |
| Пекарь-кондитер | 2 | 80 000 | 160 000 |
| Технолог | 2 | 100 000 | 200 000 |
| Водитель-курьер | 2 | 60 000 | 120 000 |
| помощники | 4 | 60 000 | 240 000 |
| **Административно-управленческий персонал** | **1** | **-** | **120 000** |
| **Производственный персонал** | **10** | **-** | **720 000** |
| **ИТОГО** | **11** |  | **840 000** |

**4.5. Налоговое окружение**

Таблица 4-6

Налоговые выплаты (тенге)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **07.2019** | **08.2019** | **09.2019** | **10.2019** | **11.2019** | **12.2019** |
| 1 | налог от зарплаты | 92 400 | 92 400 | 92 400 | 92 400 | 92 400 | 92 400 |
| 2 | Налог от продажи | 186 120 | 186 120 | 186 120 | 186 120 | 186 120 | 186 120 |
| 3 | Соц. Налог | 8 400 | 8 400 | 8 400 | 8 400 | 8 400 | 8 400 |
|  | **итого** | **286 920** | **286 920** | **286 920** | **286 920** | **286 920** | **286 920** |

**Продолжения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **2020** | **2021** | **2022** | **2023** | **2024** | **2025** |
| 1 | Налог от зарплаты | 1 108 800 | 1 108 800 | 1 108 800 | 1 108 800 | 1 108 800 | 1 108 800 |
| 2 | Налог от продажи | 2 233 440 | 2 233 440 | 2 233 440 | 2 233 440 | 2 233 440 | 2 233 440 |
| 3 | Соц. Налог | 100 800 | 100 800 | 100 800 | 100 800 | 100 800 | 100 800 |
|  | **итого** | **3 443 040** | **3 443 040** | **3 443 040** | **3 443 040** | **3 443 040** | **3 443 040** |

**4.6. Общие и административные расходы**

Таблица 4-7

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **07.2019г** | **08.2019г** | **09.2019г** | **10.2019г** | **11.2019г** | **12.2019г** |
| 1 | Налоги | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 |
| 2 | Сырье для изготавления | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 |
| 3 | ФОТ | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 |
| 4 | Коммунальные расходы | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 |
| 6 | транспортные расходы | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 | 50 000 |
| 7 | Амортизация | 212 500 | 212 500 | 212 500 | 212 500 | 212 500 | 212 500 |
| 8 | Расходы банка | 62 040 | 62 040 | 62 040 | 62 040 | 62 040 | 62 040 |
| 9 | Расходы на топливо и ГСМ | 20 000 | 20 000 | 20 000 | 20 000 | 20 000 | 20 000 |
| 17 | **итого** | **4 623 460** | **4 623 460** | **4 623 460** | **4 623 460** | **4 623 460** | **4 623 460** |

**Продолжение**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Строка** | **2020г** | **2021г** | **2022г** | **2023г** | **2024г** | **2025г** |
| 1 | Налоги | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 |
| 2 | Материалы и комплектующие | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 |
| 3 | ФОТ | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 |
| 4 | Коммунальные расходы | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 |
| 6 | транспортные расходы | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 | 600 000 |
| 7 | Амортизация | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 |
| 8 | Расходы банка | 744 480 | 744 480 | 744 480 | 744 480 | 744 480 | 744 480 |
| 9 | Расходы на топливо и ГСМ | 240 000 | 240 000 | 240 000 | 240 000 | 240 000 | 240 000 |
|  | **итого** | **55 481 520** | **55 481 520** | **55 481 520** | **55 481 520** | **55 481 520** | **55 481 520** |

**4.8 Прогноз отчета о прибылях и убытках**

Отчет о прибылях и убытках – наиболее распространенная форма оценки результатов деятельности предприятия. Результат вычислений показывает прибыльность или убыточность проекта посредством отражения операционной деятельности комплекса.

Таблица 4-7

Отчет о прибылях и убытках

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Строка** | **2019г** | **2020г** | **2021г** | **2022г** | **2023г** | **2024г** | **2025г** |
|
| Валовый объем продаж | 37 224 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 |
| Налоги с продаж | 1 116 720 | 2233440 | 2233440 | 2233440 | 2233440 | 2233440 | 2233440 |
| Чистый объем продаж | 36 107 280 | 72 214 560 | 72 214 560 | 72 214 560 | 72 214 560 | 72 214 560 | 72 214 560 |
| Материалы и комплектующие | 18 612 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 |
| Суммарные прямые издержки | 23 652 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 |
| Зарплата персонала | 420 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 |
| Суммарные постоянные издержки | 27 740 760 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 |
| Амортизация | 1 275 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 | 2 550 000 |
| Прибыль до выплаты налога | 32 368 800 | 64 737 600 | 64 737 600 | 64 737 600 | 64 737 600 | 64 737 600 | 64 737 600 |
| Налогооблагаемая прибыль | 1 721 520 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 |
| Чистая прибыль | 30 647 280 | 61 294 560 | 61 294 560 | 61 294 560 | 61 294 560 | 61 294 560 | 61 294 560 |

**4.9 Прогноз движения денежных средств**

В таблице "Прогноз движения потоков денежных средств" отражены все поступления и расходования денежных средств, происходящие в процессе планируемой деятельности проекто устроителя за определенный период. Такой прогноз позволяет предвидеть нехватку или излишек денежных средств до их возникновения.

Таблица 4-8

Прогноз движения денежных средств

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Строка** | **04-06.2019г** | **07.2019г** | **08.2019г** | **09.2019г** | **10.2019г** | **11.2019г** | **12.2019г** |
|
| Поступления от продаж |  | 6 204 000 | 6 204 000 | 6 204 000 | 6 204 000 | 6 204 000 | 6 204 000 |
| Затраты на материалы и комплектующие |  | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 | 3 102 000 |
| Суммарные прямые издержки |  | 3 942 000 | 1 163 700 | 1 163 700 | 1 163 700 | 1 163 700 | 1 163 700 |
| Затраты на персонал |  | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 | 840 000 |
| Суммарные постоянные издержки |  | 4 623 460 | 4 623 460 | 4 623 460 | 4 623 460 | 4 623 460 | 4 623 460 |
| Налоги |  | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 | 286 920 |
| Кэш-фло от операционной деятельности |  | 1 580 540 | 1 580 540 | 1 580 540 | 1 580 540 | 1 580 540 | 1 580 540 |
| Затраты на приобретение активов | 15 000 000 |  |  |  |  |  |  |
| Кэш-фло от инвестиционной деятельности | -17 668 750 | -16 088 210 | -14 507 670 | -12 927 130 | -11 346 590 | -9 766 050 | -8 185 510 |
| Баланс наличности на начало периода |  | **1 580 540** | **1 580 540** | **3 161 080** | **4 741 620** | **6 322 160** | **7 902 700** |
| **Баланс наличности на конец периода** |  | **1 580 540** | **3 161 080** | **4 741 620** | **6 322 160** | **7 902 700** | **9 483 240** |

**Продолжение**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Строка** | **2020г** | **2021г** | **2022г** | **2023г** | **2024г** | **2025г** |
|
| Поступления от продаж | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 | 74 448 000 |
| Затраты на материалы и комплектующие | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 | 37 224 000 |
| Суммарные прямые издержки | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 | 47 304 000 |
| Затраты на персонал | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 | 10 080 000 |
| Суммарные постоянные издержки | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 | 55 481 520 |
| Налоги | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 | 3 443 040 |
| Кэш-фло от операционной деятельности | 18 966 480 | 18 966 480 | 18 966 480 | 18 966 480 | 18 966 480 | 18 966 480 |
| Затраты на приобретение активов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Кэш-фло от инвестиционной деятельности | 10 780 970 | 29 747 450 | 48 713 930 | 67 680 410 | 86 646 890 | 105 613 370 |
| Баланс наличности на начало периода | 9 483 240 | **28 449 720** | **47 416 200** | **66 382 680** | **85 349 160** | **104 315 640** |
| **Баланс наличности на конец периода** | **28 449 720** | **47 416 200** | **66 382 680** | **85 349 160** | **104 315 640** | **123 282 120** |

**4.10 Анализ основных критериев оценки инвестиционных проектов**

**Интегральные показатели**

Таблица 4-9

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатель** | **Казахстанский тенге** |
| Ставка дисконтирования, % | 10% |
| Чистый приведенный доход - NPV | 16 887 804 |
| Внутренняя норма рентабельности - IRR, % | 18 |
| Период окупаемости - PB, мес. | 11,2 |
| Дисконтированный период окупаемости - DPB, мес. | 14,0 |
| Индекс прибыльности - PI | 1,99 |

Для анализа проекта при проведении финансово-экономических расчетов использовался чистый денежный поток, генерируемый в процессе его реализации, показатели чистого приведенного дохода, внутренней нормы рентабельности проекта, простой и дисконтированный периоды окупаемости проекта. Чистый приведенный доход NPV (Netpresentvalue) рассчитывался как разность дисконтированных на один момент времени показателей дохода и вложений капитала. Данные показатели формировались в виде потоков доходов и вложений, что в целом представлялось в виде единого потока - чистого потока платежей (Cashflow), равного разности текущих доходов и расходов.

Приток денежных средств складывается за счет поступлений от текущей деятельности. Получение заемных ресурсов предусмотрено в первые месяцы реализации проекта. Отток денежных средств запланирован на приобретение основных средств, пополнение оборотных средств на первоначальном этапе и налоговые выплаты.

В целях учета влияния на чистый поток платежей временного фактора (альтернативного варианта вложения инвестиций), при проведении расчетов показателей эффективности применялась норма (ставка) дисконтирования, согласно банковскому вознаграждению, равная 10% годовых. Ставка дисконтирования применялась на основе процентной ставки по банковскому кредиту. Для расчета показателя чистого приведенного дохода (NPV) и других показателей эффективности, основанных на дисконтированных оценках, использовались специально разработанные статистические таблицы.

В международной практике принято считать следующее:

NPV > 0, проект следует принять; NPV < 0, проект следует отвергнуть; NPV = 0, проект, ни прибыльный, ни убыточный**.** Рассчитанное значение NPV равно, **16 887 804** тенге, что удовлетворяет данному требованию эффективности. Наиболее часто используемым показателем для оценки эффективности инвестиций является внутренняя норма доходности (IRR) (Internalrateofreturn), за которую принимается такое значение коэффициента дисконтирования, при котором NPV проекта равен нулю. Проект считается приемлемым, если рассчитанное значение IRR не ниже требуемой нормы. Значение IRR равное 18%} показывает высокую эффективность и привлекательность проекта.

Индекс рентабельности инвестиций (PI) – отношение приведенных доходов к приведенным на ту же дату инвестиционным расходам. В отличие от чистого приведенного эффекта (NPV) индекс рентабельности является отн­осительным показателем. Благодаря этому он очень удобен при выборе одного проекта из ряда альтернативных, имеющих примерно одинаковое значение NPV, либо при комплектации портфеля инвестиций. В настоящем проекте PI имеет значение 1,99.

Одним из широко распространенных в международной практике методов анализа целесообразности инвестиций является метод определения срока окупаемости инвестиций (paybackperiod). Срок окупаемости представляет период времени, в течение которого инвестиции должны быть возвращены за счет доходов. Срок окупаемости составляет 12 месяцев.

Представленные свидетельствуют о запасе прочности проекта, с позиций обеспечения доходности инвестиций, обеспечения выполнения обязательств по проекту, и аккумулирования свободных денежных средств.

**5.SWOT-анализ**

При анализе проекта были выявлены следующие основные сильные и слабые стороны проекта:

|  |  |
| --- | --- |
| Сильные стороны:   * большой рынок сбыта; * развитая инфраструктура; * опыт работы в организации | Слабые стороны:   * недостаток собственного капитала. |
| Возможности:   * Возрастающий рынок сбыта; * постоянный рост потребности   среди населения данной услуги; | Данный риск может быть минимизирован за счет усиления существующих мер финансового обеспечения и доказательства надежности. |

6.СОЦИАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ

При реализации проекта предусмотрено решение следующих задач:

* создание новых рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход;
* создание нового предприятия по предоставлению услуги по грузовым перевозкам автомобильным транспортом;
* ежегодное поступление в бюджет Туркестанской области налогов и других отчислений в размере более 3 443 040 тг.

Среди социальных воздействий можно выделить:

* удовлетворение спроса населения, товаропроизводителей и торговых компаний в услугах грузовых перевозок автомобильным транспортом.

В результате реализации проекта создадутся 11 рабочих мест.

7.ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Реализация проекта не приносит вреда окружающей среде и полностью соответствует всем экологическим требованиям.