

Общество с ограниченной ответственностью

«Комета»

350007, г. Краснодар, ул.Южная, 25 ИНН 2308093330
т/ф(861) 267-20-76; 89184640828; e-mail: kometa.krasnodar@yandex.ru

БИЗНЕС - ПЛАН

Организация производства холодного и горячего копчения рыбы и мясной продукции высшего качества производительностью 80 тонн продукции в год.

Стоимость инвестиционного проекта - 1 460 000 рублей.

Краснодар 2017г.

**УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Комета»**

В.А.Шумилов

СОДЕРЖАНИЕ

1. Резюме Проекта.....	1
2. Анализ рынка, конкурентное поведение фирмы.....	2
3. Инвестиционные затраты проекта.....	3
4. Технология производства. Описание товаров.....	3-7
5. Расчётная часть проекта.....	7-9
5.1. Планирование численности персонала и ФОТ.....	7-8
5.2. Производственный план.....	8
5.3. Коптильное оборудование.....	8
5.4. План коптильного цеха.....	8
6. Финансовый план.....	10
6.1 Затраты на производство копченой скумбрии.....	10
6.2. Расчет прибыли.....	10
6.3. Срок окупаемости вложений, коммерческая выгода инвестора	10
7. Оценка эффективности.....	11
8. Риски и гарантии.....	11

1. Резюме проекта.

ООО «Комета», г. Краснодар ведет свою деятельность с 1992 года. Основной вид деятельности – строительство, ремонт зданий и сооружений, производство стройматериалов, оказание различных услуг населению.

Цель данного проекта - открытие цеха по производству копченой рыбной и мясной продукции высшего качества, отличающейся оригинальным способом приготовления, хорошим вкусом, без содержания канцерогенов, на существующей базе предприятия.

Проектом планируется продавать такие сорта рыбы как: Скумбрия, Сельдь, Толстолобик, Сазан, Сом, Тарань, Мойва, Форель, Треска, Осетр. В дальнейшем планируется увеличить ассортимент продукции в зависимости от спроса, добавить в перечень готовой продукции свиное сало, рульки, бараньи ребрышки, курицу, сыры.

Цех по производству копильной продукции планируется открыть по адресу: Темрюкский район, пос. Светлый Путь, ул.Курганная 2/2. По этому адресу расположена Производственная база, принадлежащая на праве собственности единственному участнику ООО «Комета».

Реализацию готовой продукции планируется производить через существующие торговые точки Темрюкского, а также соседних Анапского, Крымского, Славянского районов, и через сеть супермаркетов. Через 5 месяцев после начала работы цеха целесообразно открыть собственные торговые точки по продаже данной продукции в пос. Светлый Путь, через который проходит федеральная трасса Краснодар-Крым, где идет огромное количество автотранспорта, в летний период это бесконечный поток автомашин, тысячи людей круглые сутки едут на отдых на Азовское, Черное моря и в Крым.

Требуемые инвестиции – 1 460 000 рублей в виде банковского кредита под 25% годовых сроком до 3 лет. Для полного запуска производства в срок (2 месяца) необходимо получить всю сумму кредита единовременно.

При этом залогом может являться сама Производственная база, а также приобретенное оборудование, до полного расчета по кредиту. Полный расчет с кредитором возможен через 8 месяцев после получения кредита.

Таблица 1. Интегральные показатели проекта

Ставка дисконтирования (г-год),%	15
Ставка дисконтирования (г-мес),%	1,171
Срок окупаемости(PP), мес	5
Дисконтированный срок окупаемости(DPP), мес	5
Чистая приведенная стоимость(NPV),руб	2 921 760
Коэффициент рентабельности инвестиций(ARR)	11,91
Внутренняя норма прибыли(IRR),%	20,19
Индекс доходности (PI), %	4,82

2. Анализ рынка, конкурентное поведение фирмы.

На рынке ближайших районов - Темрюкского, Анапского, Славянского и Крымского существует несколько фирм-производителей аналогичной продукции.

Но зачастую не очень высокое качество копченой продукции и ее высокая цена препятствует широкому распространению товара.

Основными критериями конкурентоспособности нашего товара будет являться его **высокое качество и цена, на 20-30% ниже устоявшейся рыночной**. Обязательное соблюдение этих двух условий безусловно обеспечит высокую конкурентоспособность на рынке и гарантию быстрой и стабильной реализации нашего товара.

Большое внимание будет уделяться собственной уникальной рецептуре с добавлением различных необычных приправ. В штате предприятия есть технолог по производству копченой продукции с большим опытом (высшее профильное образование, стаж работы по специальности более 20 лет).

Копченая продукция очень востребована на современном рынке, кроме того, на ее приготовление и продажу никак не влияют погодные условия или сезонность. Люди часто заказывают такие блюда в кафе, в ресторанах, барах, а также покупают их на обед или на ужин.

Организация коптильного бизнеса – очень перспективная идея, эта деятельность не требует крупного стартового капитала и может приносить в будущем высокую прибыль.

Преимущество проекта заключается в небольшом уровне стартовых вложений.

Основных вложений потребует закупка оборудования и монтаж, а также ремонт помещения. Инвестиции в проект составят всего 1 460 000 рублей.

Фирма выбирает методику ценообразования, основанную на том, что размер торговой наценки возмещает затраты фирмы на её деятельность в этом проекте и обеспечивает своевременный возврат заемных средств, а также достаточную прибыль.

При небольших затратах на рекламу, с учетом высокого качества копченой продукции и цены на 20-30% ниже рыночных, реализация 300 – 600 кг в сутки копченой продукции гарантирована.

Реализация продукции будет производиться через существующие торговые точки, число которых в близлежащих районах несколько сотен. Через 6-7 месяцев после начала работы откроем 1-2 собственные торговые точки для реализации фирменной продукции. Федеральная трасса Краснодар-Крым находится в 1 км от коптильного цеха. Здесь целесообразно открыть торговые точки, т.к. по трассе круглогодично проходит огромное количество автотранспорта, в летний период это бесконечный поток автомашин, тысячи людей круглые сутки едут на отдых на Азовское, Черное моря и в Крым. С открытием моста через Керченский пролив поток транспорта будет неиссякаем.

Бизнес-план составляется на 6 месяцев, с февраля по июль 2017 года, т.е. до полной окупаемости проекта.

3. Инвестиционные затраты проекта

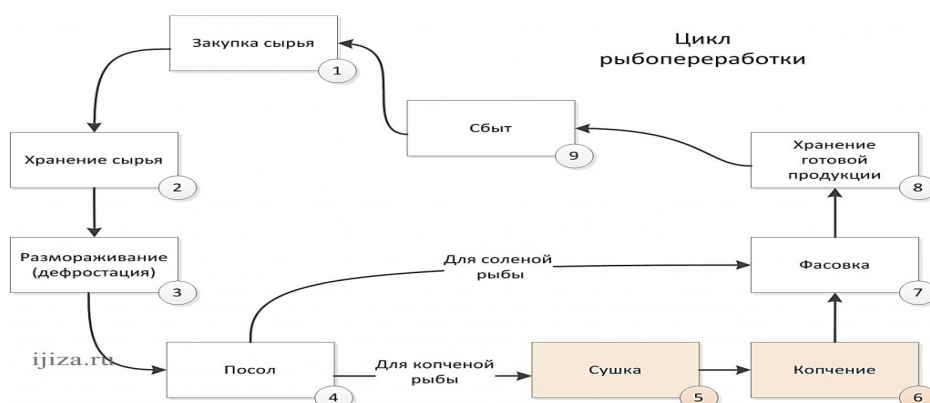
Таблица 2.

№ п/п	Наименование затрат	Ед. изм.	Кол -во	Цена	Сумма, руб
Ремонт помещения					
1	Ремонт помещения цеха(холодильное оборудование, облицовка плиткой стен и пола, электропроводка, освещение, отопление, вентиляция, кондиционирование, водоснабжение, канализация, бактерицидные лампы)	м ²	78	5770	450 000
Приобретение и монтаж оборудования					
2	Коптильня холодного копчения Ижица 1200м	шт	1	139000	139 000
3	Коптильня горячего копчения Ижица ГК	шт	1	196000	196 000
4	Установка для сушки продукции Ижица СВ 17	шт	1	87000	87 000
5	Морозильная камера	шт	2	45000	90 000
6	Ванны для посола	шт	2	4000	8 000
7	Стеллаж для разморозки сырья	шт	1	7000	7 000
8	Разделочный стол	шт	2	5000	10 000
9	Стол для фасовки	шт	2	5000	10 000
10	Бочки для посола	шт	4	2000	8 000
11	Весы, приборы и др. оборудование в комплекте	компл	1	35000	35 000
12	Транспортировка оборудования	компл	1	45000	45 000
13	Установка и пусконаладка оборудования	компл	1	45000	45 000
Прочие затраты					
14	Разработка рецептуры				20 000
15	Обучение работников				30 000
16	Оборотные средства				250 000
17	Затраты на рекламу				10 000
18	Тара, фирменная упаковка				20 000
Всего затраты на реализацию проекта					1 460 000

4. Технология копчения. Описание товаров.

Электрокоптильни серии Ижица предназначены для переработки продуктов способом электростатического копчения. Область применения - производство копчено-провесной рыбы, переработка мяса и производство копченых сыров. В коптильне для рыбы и мяса Ижица впервые применен метод получения дыма без канцерогенов. Благодаря сечению рейки 24 на 24 мм, температура трения рейки не достигает того значения, при котором вырабатываются канцерогенные вещества. Копченая продукция на наших установках не только вкусна, но и полезна! Копчение рыбы в электростатическом поле сокращает время копчения с 30 до 2-3 часов. Генератор холодного дыма в сочетании с электростатикой создает среду с сильными бактерицидными свойствами при небольшой температуре. Эффективность обработки такова: через 3 мин погибают 63% микроорганизмов, 68% через 10 мин, 75% через 45 мин. После 55-минутной обработки все микроорганизмы будут уничтожены, что и предусмотрено санитарными требованиями.

Цикл переработки.



Приобретение сырья

Из некачественного сырья не получится сделать высококачественную готовую продукцию.

Выбор сырья для переработки производится опытным технологом предприятия. Для производства приобретается как мороженая рыба, так и свежая.

Мороженая рыба закупается на оптовых базах г. Краснодара (120км), г. Новороссийска (70 км), а также по договорам с оптовыми поставщиками других регионов. Свежая рыба приобретается в близлежащих рыбных хозяйствах района (толстолобик, сазан, карп), а также морская рыба Азовского и Черного морей (сельдь, камбала, судак, тарань, кефаль, пеленгаз, тюлька) в рыболовецких предприятиях Темрюкского района.

Качество сырья проверяется технологом предприятия, о чем делается запись в соответствующем журнале.

Хранение сырья

Рыба глубокой заморозки хранится при температуре -18°C . в оборудованном помещении.

Свежая рыба, выловленной в одном из ближайших водоемов идет в производство сразу, не прибегая к заморозке. Тогда рыба получается наилучшего качества.

Размораживание (дефростация)

Размораживание является первым этапом подготовки сырья к переработке.

Размораживать рыбу можно двумя способами:

- воздушный способ. Мороженая рыба размещается на стеллажах для разморозки. Размороженную таким способом рыбу после дефростации необходимо тщательно промыть;
- в ваннах с проточной или сменяемой водой (соотношении рыбы и воды в ванне должно быть не больше чем 1 к 2). После разморозки такую рыбу промывать не надо.

Допускается совмещать размораживание с посолом. Подмороженную рыбу в таком случае нужно натирать солью особенно тщательно. Перед отправкой сырья на дальнейшую обработку, рыбу необходимо отсортировать по размерам и обрабатывать разными партиями.

При дефростации температура воды и воздуха не должна превышать $+20^{\circ}\text{C}$. Для полной разморозки необходимо 4 — 8 часов, в зависимости от размера рыбы и температуры помещения.

Норвежская и Шотландская мороженая рыба идет в коробках по 25 кг, которые по размеру совпадают с хлебным лотком. Этот лоток удобно использовать для размещения коробки с замороженной рыбой на дефростационном стеллаже.

Посола

Существует 3 основных вида посола:

- Сухой. Рыба натирается солью и укладывается рядами;
- Тузлучный. Рыба помещается в соляной раствор;
- Смешанный. Рыба натирается солью и помещается в раствор.

Остальные способы посола являются модификациями этих основных видов.

Таблица 3: технология посола различных видов рыбы

Вид рыбы	Вид посола	Плотность соляного раствора	Температура посола	Время посола
Скумбрия	Смешанный	1,17	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	3 — 5 суток
Сельдь	Смешанный	1,17	$+10^{\circ}\text{C}$	3 суток (не рекомендуется для летней рыбы)
Горбуша	Смешанный. Дополнительно рыбу обвалить в соли, засыпать соль в брюшную полость. Сложить в посольную емкость с пересыпкой по рядам.	1,2	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	3 — 5 суток
Кета		1,2	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	3 — 5 суток
Рыба Капитан		1,2	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	3 — 5 суток
Масляная	Смешанный	1,2	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	12 часов
Салака	Тузлучный	1,10	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	12 часов
Килька	Сухой	1,10	$+5^{\circ} — +8^{\circ}\text{C}$	до 10 часов

После просаливания рыбу необходимо промыть водой (температура не выше $+15^{\circ}\text{C}$) с отмочкой и обязательным выравниванием: 1 час отмочки/ 1 час выравнивание. Точное время посола и ее готовность должен определять технолог.

Сушка

Подготовительный этап перед копчением.

Рыба накалывается на шампура и развешивается на клетки. После чего клетки размещаются в сушильной камере с принудительной вентиляцией (ИЖИЦА-СВ) или сушильном помещении при температуре воздуха от 18° до 25°C (жирной рыбы не выше 23°C , нежирной до 28°C).

После сушки поверхность рыбы должна быть сухой на ощуп, плавники жесткими, мясо должно уплотниться. В среднем сушка занимает полтора часа.

Копчение

Производится в коптильных установках ИЖИЦА-1200М. Клетки с просушенной рыбой помещаются в коптильню, развешиваются ускорители. Ускорители не должны касаться поверхности рыбы. Копчение занимает в среднем 1,5 часа. В одну коптильню загружается рыба одного вида и размера.

Таблица 4: время копчения различных видов рыбы

Вид рыбы	Размер рыбы	Загрузка в камеру (кг)	Время копчения (мин)
Салака	15 — 20 см.	80	90
Килька	7 — 10 см.	90	120
Корюшка	7 — 10 см.	90	120
Мойва	7 — 15 см.	80	120 — 160
Сельдь	Крупная (400+)	70	90
	Мелкая	80	120
Скумбрия	Крупная	70	90
	Мелкая	80	120
Кета	Балык	60	50 — 90
Горбуша	Потрошенная с головой	60	60
Масляная	2 — 2,5 кг.	50	40
Палтус	2 — 2,5 кг.	60	60
Толстолобик	Потрошенная с головой	80	120
Сазан	Потрошенная с головой	70	90

Фасовка готовой продукции

Для фасовки копченой рыбы используют картонные коробки различных размеров и фасовочные настольные весы. Картон должен быть плотным и влагостойким.

На все упаковки крепится фирменный знак.

Примеры фасовки:



Для фасовки соленой рыбы используются ведра 18 литров. Эти ведра имеют овальную форму и в них сельдь лучше размещается. В эти ведра входит 14 кг сельди слабой соли либо килькипряного посола. Взвешиваются ведра на напольных весах. Также возможно фасовка в круглые ведра 14 л.

Склад готовой продукции

Под склад готовой продукции оборудуется помещение с температурой -2°C .

Продажа

Доставка готовой продукции до потребителя производится автомобилем с термобудкой, при этом не допускается нахождение рыбы при температуре выше 15° С более 1,5 часов.

Переработка мяса и рыбы – довольно выгодный бизнес, так как стоимость полученной продукции существенно выше стоимости исходного сырья.

Убедиться можно в любой торговой точке – просто сравнить стоимость на живую/свежемороженную и копченую рыбу. Цены на копченые продукты минимум в 2 раза выше цен на свежемороженую продукцию, уровень рентабельности работы оборудования – не менее 60%, а при переработке осетровых рыб максимальная рентабельность и вовсе составляет 95%.

Продуктом компании будут являться: рыба холодного и горячего копчения в ассортименте, сало свиное холодного копчения, рулька свиная холодного и горячего копчения, баранина, курица холодного и горячего копчения, сыры холодного копчения. Благодаря нахождению производства и места реализации в непосредственной близости, продукт будет доступен людям со средним уровнем доходов. Себестоимость производства позволит установить более демократичные наценки, чем в торговых сетях, имеющих в своем меню продукты подобного типа. В таблице 5 приведена товарная номенклатура (частично).

таблица 5: номенклатура товаров и переменные издержки

№ п/п	Наименование	затраты на ед., руб.	торговая наценка, %	стоимость единицы, руб.
Рыба холодного копчения				
1	Сельдь	148	60	237
2	Скумбрия	179	56	280
3	Мойва	152	55	236
4	Толстолобик	245	45	355
5	Треска	420	40	588

На ценообразование влияют такие факторы, как себестоимость производства, узнаваемость копченой продукции, ее вкусовые качества, платежеспособность населения. В качестве сырья используется свежемороженая и свежая рыба, поставщиками которой являются фирмы, дорожащие своей репутацией, давно работающие на этом рынке, поставляющие гарантированно качественную продукцию.

Готовая продукция упаковывается в фирменную упаковку: картонную бумагу, пластиковые контейнеры и подарочные пакеты с логотипом фирмы.

5. Расчётная часть проекта.

5.1. Планирование численности персонала и ФОТ.

Таблица 6. Штатное расписание работников

Должность (специальность)	Кол-во	ФОТ, руб (из расчета переработки сырья – 300 кг/смена, 6,6 тн в месяц)
1. Коммерческий директор	1	40 000
2. Бухгалтер (полставки)	1	15 000
3. Технолог	1	40 000
4. Термист	1	35 000
Итого	4	130 000

Обязанности персонала:

- коммерческий директор – руководство производством, поставка сырья, сбыт готовой продукции, поиск рынка сбыта, формирование цены, транспортировка, обеспечение своевременного ремонта оборудования;
- бухгалтер – бухгалтерская и статистическая отчетность, зарплата, налоги, анализ финансового состояния, текущие вопросы бухгалтерского учета;
- технолог – входной контроль сырья, производство продукции, соблюдение технологий, санитарное состояние производства, контроль качества, отчетность.
- термист – прием сырья и отгрузка готовой продукции, работа на оборудовании, его обслуживание, соблюдение требований производства, прием сырья, отгрузка готовой продукции, уборка помещений.

5.2.Производственный план

Цех по производству коптильной продукции будет располагаться по адресу: Темрюкский район, пос. Светлый Путь, ул. Курганная 2/2. По этому адресу расположена Производственная база, принадлежащая на праве собственности единственному участнику ООО «Комета».

Площадь базы – 0,2 Га. Имеются помещения – ангар площадью 360м², подсобные помещения – 110м², база имеет капитальное ограждение, обеспечена электроэнергией – 100 Квт, имеется магистральный водопровод с питьевой водой, центральная канализация, имеются санузел и раздевалка для персонала. Площадка заасфальтирована, расположена в 1 км. от федеральной трассы Краснодар-Крым.

Производственная база находится на расстоянии 300 метров от ближайших жилых домов. В радиусе 1 км нет никаких производств.

Копчение продукции будет осуществляться в помещении, соответствующем всем санитарным (СанПиН 2.3.4.050-96), пожарным нормам. Для производства продукции необходимо произвести ремонт существующего помещения, а также произвести установку и пусконаладку оборудования (рисунки 1, 2, таблица 2).

В помещении с копильным оборудованием устанавливаются бактерицидные лампы, осветительные лампы закрываются плафонами. Пол и стены на высоту до 1,5 метров отделываются кафелем, а выше – красятся масляной краской.

Плановый объем переработки с учетом возможных технологических перерывов и непредвиденных остановок - 300 кг сырья в смену (246 кг готового продукта), 6600 кг сырья в месяц (5412 кг готового продукта) при односменной работе. При необходимости можно организовать двухсменную работу, увеличив выход продукции вдвое.

5.3.Коптильное оборудование:

Рисунок 1.



1. Коптильная установка Ижица 1200M2 (производительность – 400 кг/8час)
Цена – 139 000 руб.

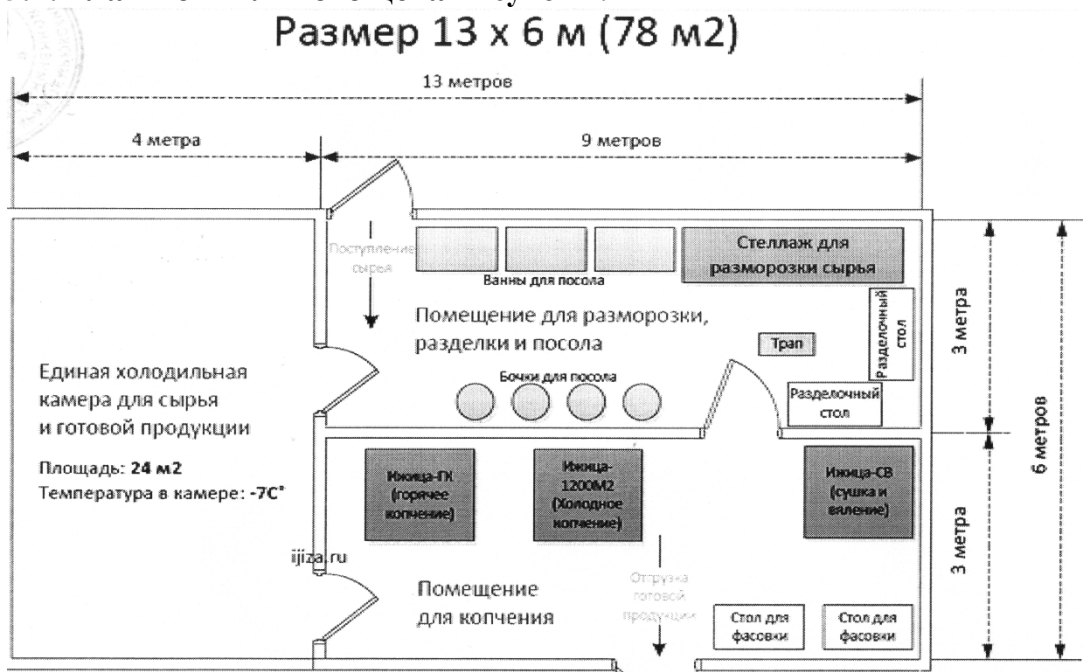


2. Коптильная установка Ижица 1200 ГК для горячего копчения (производительность – 500 кг/8час)
Цена – 196 000 руб.



3. Сушильно-вялочная камера ИЖИЦА СВ 17(производительность – 800 кг/8час)
цена-87 000руб.

5.4. План коптильного цеха Рисунок 2.



Срок от даты получения кредита до начала производства продукции – два календарных месяца. В этот период входят все подготовительные работы, ремонт помещения, приобретение, установка и пусконаладка оборудования до полного запуска производства, обучение персонала, подбор оригинальных рецептов копчения продукции, выход на плановый объем выпускаемой продукции.

6. Финансовый план

6.1 Затраты на производство копченой скумбрии (расчет на 1 месяц-22 смены)

Таблица 7.

№ п/п	Наименование затрат	Ед.изм.	Кол-во	Цена, руб	Сумма, руб
1	Вода на технологические цели (питьевая)	м ³	48	40	1920
2	Электроэнергия на технологические цели	квт-ч	240	7,3	1752
3	Электроэнергия на отопление (кондиционирование)	квт-ч	300	7,3	2190
4	Транспортные затраты	м/час	96	400	38400
5	Приобретение с/м скумбрии	кг	6600	120	792000
6	Зарплата сотрудников (табл. 6)	чел	5		130000
7	Прочие затраты (ремонт оборудования, расходные материалы, тара, санитарные средства)	1 мес		20000	20000
	Итого				986 262

6.2. Расчет прибыли (на 1 месяц)

Таблица 8.

№ п/п	Наименование затрат	Ед.изм.	Кол-во	Цена, руб	Сумма, руб
1	Затраты на производство скумбрии холодного копчения (потери веса при разделке и копчении – 18%)	кг	5412	178,91	986 262
2	Реализация скумбрии холодного копчения	кг	5412	280	1 515 360
3	Налог 6% (УСНО)				90 922
	Итого прибыль в месяц				438 176

6.3. Срок окупаемости вложений. Коммерческая выгода инвестора.

Средняя рыночная цена скумбрии холодного копчения в торговых сетях сегодня составляет 400-450 рублей за килограмм. Предлагаемая нами цена - 280 руб/кг при гарантированно высоком качестве продукта является для клиента весьма привлекательной.

Таким образом, при средней производительности скумбрии холодного копчения в объеме 246 кг/смена, чистая прибыль от реализации продукции составит **438 176 рублей в месяц.**

При переходе на другие виды рыбы или мясной продукции наценка будет сохранена, таким образом процент прибыли всегда остается неизменным.

Чистая прибыль за 12 месяцев с момента получения инвестиций (2 месяца – на запуск производства, 10 месяцев – производство расчетного объема продукции) составит **2 921 760 рублей** (438 176руб. x 10мес. – 1 460 000 руб).

Затраты, связанные с организацией бизнеса окупятся за 6 месяцев с момента получения инвестиций. При желании инвестора полный расчет по кредиту возможен уже через 8 месяцев после его получения, погашение кредита частями или единовременно.

7. Оценка эффективности

Показатели, представленные в Таблице 1, позволяют утверждать об эффективности проекта. Срок окупаемости проекта составляет 669 месяцев, дисконтированный срок окупаемости равен ему. Показатель NPV (Чистая приведенная стоимость) составляет 2 921 760 руб., что значительно превышает уровень стартовых инвестиций. Индекс доходности превышает 1, а внутренняя норма доходности (IRR) превышает ставку дисконтирования, что также говорит об инвестиционной привлекательности проекта.

8. Риски и гарантии

В основные риски проекта можно включить:

1. Создание оригинальной рецептуры копченой продукции: необходим этап подготовки до начала производства, выбор наиболее удачных вариантов и ингредиентов. С учетом наличия в штате предприятия опытного технолога, имеющего успешный 20-ти летний опыт работы на аналогичном производстве, выбор фирменных рецептур будет сокращен до минимума.

Основным залогом успеха проекта всегда будет являться высочайшее качество продукта и конкурентная цена продукта.

2. Влияние сезонного фактора на качество продукта – отсутствует.

3. Невыполнение планов продаж.

Необходима активная работа по поиску новых, стабильных каналов сбыта, налаживанию обратной связи с конечным потребителем, выяснение его предпочтений и пожеланий, грамотное взаимодействие представителя фирмы и продавцов-консультантов с клиентами.

С учетом больших транспортных потоков по расположенной рядом федеральной трассе Краснодар-Крым необходимо в течение 5-6 месяцев после выхода на плановый объем продукции (июнь-июль 2017 года) открыть 1-2 собственных торговых точки на трассе.

4. В число преимуществ проекта можно отнести выгодное месторасположение, позволяющее рассчитывать на постоянный поток клиентов.

Учитывая сложившуюся конъюнктуру рынка, прогнозы по развитию данного направления можно охарактеризовать как оптимистичные.