

БИЗНЕС-ПЛАН

Создание предприятия по переработке дикоросов на территории Забайкальского края

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	3
2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ.....	4
2.1. Характеристика и назначения, основные преимущества.....	4
2.2. Характеристика потенциальных потребителей, каналы сбыта	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН.....	5
3.1. Перечень разрешительной документации	5
3.2. Кадровое обеспечение проекта	5
4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН.....	7
4.1. Характеристика основного производственного процесса	7
4.2. Описание производственной площадки.....	7
4.3. Потребность и условия поставки сырья и материалов, поставщики	8
4.4. Потребность и условия поставки основного вспомогательного оборудования, поставщики	9
4.5. Планируемая программа производства.....	10
4.6. Требования к контролю качества	11
4.7. Текущие расходы, расчет себестоимости	11
4.8. Экологические вопросы производства.....	14
5. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН	14
5.1. Налоговое окружение проекта	14
5.2. Варианты источников финансирования.....	15
5.3. Объемы инвестиций	15
6. ОЦЕНКА ПРОЕКТНЫХ РИСКОВ, МЕРЫ ПО ИХ СНИЖЕНИЮ	16

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Наименование проекта.

Создание предприятия по сбору и переработке дикоросов на территории Забайкальского края.

Актуальность проекта.

На территории Забайкальского края, с учетом климатических и природных особенностей, имеется потенциал для развития заготовки и переработки лесных пищевых ресурсов: лекарственных трав, ягод и грибов (далее – дикоросы).

Пищевые ресурсы леса, представленные большим количеством видов дикорастущего сырья, являются возобновляемыми природными ресурсами.

В настоящее время из-за тяжелой экологической обстановки, нервных стрессов, других экстремальных нагрузок и вредных привычек, неправильного питания, гиподинамии состояние здоровья населения России характеризуется негативными тенденциями. Возрастает общая заболеваемость, сокращается средняя продолжительность жизни.

В связи с этим весьма актуальным является разработка новых технологий получения витаминно-минеральных концентратов на основе природного экологически чистого сырья Дальневосточного региона. Растет спрос на экологически чистые продукты питания, в результате чего производство продукции из дикоросов в ближайшее время может занять весомое место в пищевой промышленности.

Сегодня рынок продукции из дикоросов в Забайкальском крае представлен, преимущественно, ввозимой продукцией. Основными проблемами в решении данного вопроса являются отсутствие: крупных заготовителей, эффективных технологий переработки, стабильной и гарантированной системы сбыта готовой продукции.

Указанные факторы обуславливают высокую актуальность реализации на территории Забайкальского края проектов, связанных со сбором и переработкой дикоросов.

Организационно-правовая форма

Для организации деятельности по сбору и переработке дикоросов более всего подходит регистрация в качестве индивидуального предпринимателя (ИП) или сельскохозяйственного потребительского кооператива (СПоК).

Виды деятельности по ОКВЭД2: 02.30 «Сбор и заготовка пищевых лесных ресурсов, недревесных лесных ресурсов и лекарственных растений»; 10.39 «Прочие виды переработки и консервирования фруктов и овощей».

Суть проекта заключается в организации на территории Забайкальского края предприятия по направлению деятельности: сбор и переработка дикоросов с последующей реализацией. Предприятие будет представлять собой небольшой комплексный заготовительно-перерабатывающий пункт, к основным функциям которого относятся закуп дикоросов, их переработка, упаковка и реализация готовой продукции.

Сроки и этапы реализации проекта.

Жизненный цикл проекта рассчитан на пять лет и включает в себя три основных этапа: предынвестиционный этап (регистрация организации, поиск инвесторов, производственного помещения, поставщиков оборудования и сырья); инвестиционный этап (подготовка производственных площадей, оформление разрешительных документов, приобретение и доставка оборудования, формирование начального оборотного капитала, создание рабочих мест); эксплуатационный этап (запуск производства, сбор и переработка сырья, реализация готовой продукции).

Бюджет проекта (финансовые ресурсы, необходимые для осуществления проекта).

Организация производства по сбору и переработке дикоросов на арендуемых площадях потребует инвестиций в размере 26,4 млн. руб., из них: 18,9 млн. руб. – на приобретение оборудования и транспорта, 7,5 млн. руб. – на закуп сырья для производства.

Оценка социально-экономической эффективности проекта.

Качественные показатели: решение продуктовой безопасности Забайкальского края в экологически чистой продукции из дикоросов; рост производства в смежных отраслях (пищевой, перерабатывающей, агропромышленном комплексе); развитие самозанятости и рост доходов населения края.

Количественные показатели: создание новых рабочих мест – 9 единиц; чистый доход – 22 206 тыс. руб., период окупаемости – 1 год.

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

2.1. ХАРАКТЕРИСТИКА И НАЗНАЧЕНИЯ, ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Продукция проекта будет представлена следующими товарными группами:

1. Продукция из дикоросов замороженная (грибы, ягоды);
2. Продукция из дикоросов сушеная (ягоды, травы);
3. Продукция глубокой переработки из ягод (варенья и джемы).

Произведенная продукция будет упакована:

- 1) в полимерную вакуумную упаковку – чищенный кедровый орех и замороженная продукция;
- 2) в бумажную упаковку – сушеная продукция;
- 3) в пластиковые бутылки – продукция глубокой переработки.

Продукция проекта будет обладать следующими конкурентными преимуществами:

- а) высокие вкусовые свойства;
- б) максимальная сохранность полезных качеств при переработке;
- в) длительный срок хранения;
- г) широкий ассортимент.

2.2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, КАНАЛЫ СБЫТА

На начальном этапе развития проекта основным рынком сбыта будет являться локальный рынок Забайкальского края. В дальнейшем планируется поставка продукции в другие регионы России (в основном, в крупные мегаполисы страны), а также на зарубежный рынок.

Реализация готовой продукции проекта возможна посредством следующих каналов продаж, в том числе с выходом на экспорт:

- 1) региональные и федеральные сетевые продуктовые ритейлеры, средние и мелкие продуктовые магазины;
- 2) крупные и мелкие оптовые продовольственные компании;
- 3) дополнительные сегменты (маркетплейсы).

3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

Жизненный цикл проекта рассчитан на пять лет.

3.1. ПЕРЕЧЕНЬ РАЗРЕШИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Перечень обязательной разрешительной документации на открытие производства продукции из дикоросов:

- 1) правоустанавливающие документы для юридического лица или индивидуального предпринимателя.
- 2) разрешительная документация экологических надзорных служб: разрешение на вид деятельности от Роспотребнадзора, сертификат качества на произведенные продукции, заключение на помещение, производство, оборудование;
- 3) правоустанавливающие документы на производственное помещение;
- 4) документация по пожарной безопасности;
- 5) договоры на обслуживание, необходимые для функционирования производства (договоры на поставку тепла, электричества и воды, на утилизацию отходов от соответствующих организаций).

Обязательно наличие у всех сотрудников медицинских книжек, подтверждающих их полное соответствие установленным требованиям санитарной безопасности.

3.2. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЕКТА

Для организации деятельности по сбору, переработке и реализации дикоросов предполагается привлечение 9 сотрудников.

Штатное расписание персонала проекта представлено в таблице.

Таблица. Штатное расписание персонала проекта

Должность	Оплата труда, руб. в мес.	Число работников, ед.
Директор	75 000	1
Бухгалтер	60 000	1
Менеджер по снабжению и сбыту	45 000	2
Технолог	50 000	1
Оператор оборудования	40 000	3
Водитель	40 000	1
Итого:	-	9

Директор будет выполнять всю административную и организационную работу, в том числе осуществлять взаимодействие с поставщиками, осуществлять поиск путей расширения рынков сбыта, контролировать вопросы поставки сырья и сбыта готовой продукции, контролировать производственный процесс.

Для ведения бухгалтерского учета и сдачи отчетности планируется пользоваться услугами бухгалтера по договору аутсорсинга.

Менеджер по снабжению будет осуществлять планирование, организацию и контроль снабжения предприятия сырьем: выполнять поиск источников сырья, вести переговоры с поставщиками, вести документооборот (договоры, учет движения сырья на складе), определять формы и способы оплаты за сырье, контролировать количество и качество поставляемого сырья, организацию его хранения, выполнять иные функции, касающиеся вопросов снабжения в пределах своей компетенции.

Менеджер по сбыту будет заниматься вопросами поставок готовой продукции покупателям: выявлять потенциальных покупателей и устанавливать с ними деловые контакты, организовывать подготовку договоров и иной документации на поставку продукции, определять формы и способы оплаты продукции в зависимости от типа покупателей и условий поставки, принимать участие в разработке схем скидок в зависимости от различных факторов, организовывать подготовку продукции покупателям в установленные сроки и в полном объеме, контролировать состояние запасов продукции на складе, принимать меры по обеспечению своевременного поступления средств за реализованную продукцию, проводить анализ покупательского спроса, степени удовлетворения требований и запросов покупателей, выполнять иные функции, касающиеся вопросов сбыта в пределах своей компетенции.

Технолог занимается внедрением и выстраиванием производственных процессов на предприятии. Выполняет работы по подбору сырья, следит за процессом запуска новых технологий и оборудования, контролирует качество продукции.

Рабочие основного производства будут реализовывать управление различных технологических процессов (мыть, сортировать, осуществлять процесс заморозки, сушки, переработки, упаковки и хранения продукции), производить

контроль работы оборудования, контроль соблюдения норм производства и хранения готовой продукции.

Водитель будет привлечен для осуществления логистических процессов на предприятии: перевозка грузов (сырья и готовой продукции), оформление документации по приему и сдаче грузов, контроль погрузки и разгрузки товара, обеспечение сохранности груза.

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

4.1. Характеристика основного производственного процесса

В целом система технологического процесса будет выглядеть следующим образом:

1. Прием дикорастущего сырья.
2. Сортировка и мойка поступившего сырья.
3. Сушка сырья.
4. Переработка сырья: шоковая заморозка, сушка, изготовление варенья и джемов.
5. Упаковка готового продукта.
6. Хранение и реализация.

Грибы будут подвергаться только шоковой заморозке, лекарственные травы – только сушке, ягоды – всем видам обработки: шоковой заморозке, сушке и глубокой переработке.

Заготовку замороженной продукции, а также сырья из ягод для приготовления варенья и джемов планируется осуществлять с использованием технологии шоковой заморозки. Принцип данной технологии заключается в том, что сырье, прошедшее предварительную подготовку (мойку, сортировку, сушку и предохлаждение), подается на входной участок морозильного тоннеля. Далее продукт подается внутрь теплоизолированной камеры и попадает в поток холодного воздуха. Перемешиваясь, продукты не слипаются. Данный способ заготовки и переработки сырья является самым экологичным и безопасным способом хранения грибов, плодов и ягод.

4.2. ОПИСАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПЛОЩАДКИ

При выборе месторасположения производственного объекта оптимальным сочетанием будет являться урожайность окрестных лесов, хорошая транспортная доступность территории, а также наличие ресурсов (в первую очередь, энергии и воды).

Для создаваемого заготовительно-перерабатывающего пункта предполагается арендовать здание площадью около 320 кв. м. Стоимость аренды составит 250 руб. за кв. м.

Планировка производственных площадей будет соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса, включая в себя:

- 1) блок приемки дикорастущего сырья (50 кв. м.);
- 2) цех по переработке дикорастущего сырья (150 кв. м.);
- 3) блок складирования готовой продукции и подсобные помещения (90 кв. м.);
- 4) блок офисных помещений (30 кв. м.).

Помещение должно соответствовать следующим требованиям:

1. Электроснабжение: питающее напряжение, В – 380/220, $\pm 5\%$; электрическая сеть 5-проводная.
2. Водоснабжение: качество подаваемой воды – в соответствии с СанПин «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.»; давление подаваемой воды, атм. – от 2 до 4; температура подаваемой воды, °С – не более 6.
3. Канализация: скорость отвода стоков, куб. м/час – 3,5.

4.3. ПОТРЕБНОСТЬ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ, ПОСТАВЩИКИ

Для сбора и переработки в рамках настоящего проекта планируется использовать следующие виды сырья:

- 1) грибы (масленок, белый гриб, груздь, шампиньон, подберезовик и прочие виды грибов, произрастающие на территории края);
- 2) ягоды (брусника, смородина, голубика, черника);
- 3) травы лекарственных и съедобных растений, произрастающие на территории края.

Поставщиками сырья выступают:

- а) граждане, ведущие личные подсобные хозяйства (основная доля в структуре поставок);
- б) крестьянские (фермерские) хозяйства;
- в) сельскохозяйственные потребительские кооперативы.

Сырье предполагается закупать у местных поставщиков края.

Поставки сырья будут носить сезонный характер. Сбор ягод разрешен с середины июля. По сбору грибов, кореньев и трав ограничений нет, поэтому их сбор планируется начинать ориентировочно с середины июля. Поставки сырья планируется осуществлять планомерно в течение июля-ноября календарного года.

Плановый объем закупа дикоросов в первый год жизни проекта составит 15 тонн (см. табл.), что составит около 25% дикоросов, заготавливаемых в крае.

Таблица. Объемы закупа сырья

Показатель	Объемы закупа, т.
Потребляемое сырье	15
в том числе для производства:	
Замороженная продукция	4,5

Сушеная продукция	3
Продукция глубокой переработки	7,5

В последующие годы планируется наращивать объемы сбора дикоросов не менее, чем на 10% ежегодно. Сырье предполагается закупать по оптовым ценам.

Удельный расход сырья по видам продукции представлен в таблице.

Таблица. Удельный расход сырья по видам продукции

Вид сырья	Расход на кг	Цена, руб. за кг	Расходы, руб. за кг
Замороженная продукция			
Дикоросы	1,161	150	174
Сушеная продукция			
Дикоросы	7,14	150	1071
Продукция глубокой переработки			186
Ягода	1,163	150	174
Сахар	0,2	40	8
Добавки	0,05	80	4

Удельный расход материалов на упаковку продукции представлен в таблице

Таблица . Удельный расход материала по видам продукции

Вид материалов	Расход на ед.	Цена, руб. за ед.	Расходы, руб. на ед.	
			на шт.	на кг
Замороженная продукция			0,50	1,67
Тара (300 гр.)	1	0,5	0,5	1,67
Сушеная продукция			1,5	30
Тара (50 гр.)	1	1,5	1,5	30
Продукция глубокой переработки			3,3	13,2
Тара (250 гр.)	1	3	3	12
Крышка	1	0,3	0,3	1,2

4.4. ПОТРЕБНОСТЬ И УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ ОСНОВНОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ПОСТАВЩИКИ

Для реализации проекта планируется приобретение оборудования и транспорта на общую сумму 18 900 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Оборудование и автотранспорт проекта

Актив	Характеристика	Цена, тыс. руб.	Количество	Сумма, тыс. руб.
Линия для переработки ягод	Предназначена для первичной обработки грибов. Включает в состав: машину для полировки ягод, воздушный сепаратор для удаления легких загрязнений.	2 000	1	2 000
Линия для переработки грибов	Предназначена для первичной обработки грибов. Включает в	3 800	1	3 800

Актив	Характеристика	Цена, тыс. руб.	Количество	Сумма, тыс. руб.
	состав: мойку, овощерезку, бланширователь, вибромойку, барабанный калибратор.			
Аппарат вихревой мойки	Мойка осуществляется посредством вибрации и вихревых потоков, которые создаются насосом высокого давления. Будет использована для трав и кореньев. Процесс мойки осуществляется в автоматическом режиме.	500	1	500
Измельчитель ягод, трав кореньев	Предназначен для измельчения материалов с различными специфическими свойствами, в т.ч. продуктов растительного происхождения (сушеных кореньев, трав, ягод). Сырье измельчается сначала ножами, а затем цилиндрической поверхностью.	210	1	210
Шкаф сушильный промышленный	Представляет собой профессиональную сушильную камеру. Может применяться как на промышленных объектах, так и в небольших подсобных хозяйствах. Циркуляционное теплоотведение конвекционной сушки оптимизировано для быстрой и эффективной сушки. Загрузка: до 150 кг. 48 лотков, 2 тележки.	890	1	890
Линия шоковой заморозки	Предназначена для шоковой заморозки пищевых продуктов.	5 100	1	5 100
Мини-линия для производства варенья, джема	Мини-линии предназначены для производства плодоовощных продуктов, таких как фруктовые и ягодные начинки, варенье, джемы, пюре, ягоды протертые.	920	1	920
Линия для упаковки замороженных продуктов	Предназначена для взвешивания и расфасовки замороженных продуктов в упаковочную тару.	900	1	900
Вакуумный упаковщик	Предназначен для упаковки сырья в вакуумные пакеты.	730	1	730
Холодильные установки	Представляют собой профессиональные агрегаты для хранения продукции пищевой промышленности	550	3	1650
Рефрижераторная машина	Предназначена для перевозки замороженных грузов.	2 200	1	2 200
	Доставка оборудования	700	1	700

4.5. ПЛАНИРУЕМАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВА

Планируемая производственно-сбытовая программа в первый год жизни проекта представлена в таблице.

Объемы производства рассчитаны исходя из плановой сырьевой базы проекта и плановой структуры производства продукции проекта. Планируется следующая структура производства продукции по видам:

- 1) замороженная продукция – 30%;
- 2) сушеная продукция – 20%;
- 3) продукция глубокой переработки из ягод – 50%.

Таблица. Производственно-сбытовой план

Продукция	Средняя цена		Объемы производства и сбыта, т.	Выручка, тыс. руб.
	руб. за кг	руб. за ед.		
Замороженная продукция	700	210 за 300 гр.	3,88	2 713
Сушеная продукция	5000	250 за 50 гр.	0,42	2 101
Продукция глубокой переработки	1200	300 за 250 мл.	6,45	7 739
Всего			10,74	12 553

4.6. ТРЕБОВАНИЯ К КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА

К основе законодательной базы, регламентирующей деятельность создаваемого производства (в том числе качество), относят:

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон «О техническом регулировании»;

ГОСТ «Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия»;

ГОСТ «Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия»;

ГОСТ «Система показателей качества продукции. Консервы овощные, плодовые и ягодные. Номенклатура показателей»;

ГОСТ «Продукция плодовая, ягодная, овощная, грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение»;

ГОСТ «Грибы быстрозамороженные. Технические условия»;

ГОСТ «Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки замороженные. Правила приемки и методы проб»;

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»;

Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, пищевых ароматизаторов и технологических вспомогательных материалов».

4.7. ТЕКУЩИЕ РАСХОДЫ, РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ

Текущие расходы проекта представлены следующими статьями расходов.

1. Материальные расходы.

В состав материальных расходов войдут расходы на закуп сырья и тары. Среднегодовые материальные расходы составят 6 013 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет материальных расходов

Продукция	Удельные расходы, руб. на кг		Объем производства, тн	Расходы в год, тыс. руб.
	сырье	тара		
Замороженная продукция	500	2	3,88	1940
Сушеная продукция	1250	30	0,42	525
Продукция глубокой переработки	550	13	6,45	3 548
Всего	х	х	10,74	6013

2. Расходы на фонд оплаты труда персонала проекта.

Среднегодовые расходы на фонд оплаты труда составят 6 550 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет расходов на фонд оплаты труда

Должность	Оплата труда в месяц, руб.	Число работников, ед.	Фонд оплаты труда в год, тыс. руб.	ФОТ с отчислениями в год, тыс. руб.
Директор	75 000	1	900	1035
Бухгалтер	60 000	1	720	828
Менеджер по снабжению и сбыту	45 000	2	1 080	1 406
Технолог	50 000	1	600	781
Оператор оборудования	40 000	3	1 440	1 875
Водитель	40 000	1	480	625
Всего	-	9	5 220	6 550

3. Расходы на электроэнергию.

Среднегодовые расходы на энергопотребление составят 174 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет расходов на электроэнергию

Ресурс	Норма расхода, кВт на кг*	Объем сырья в переработку в год, тн	Расход энергии в год, кВт/ч	Тариф, руб. за кВт/ч	Расходы в год, тыс. руб.
Электричество	2	15	30 000	5,8	174

* Для предприятий по переработке плодов и овощей

4. Расходы на горюче-смазочные материалы (ГСМ).

Среднегодовые расходы на ГСМ составят 550 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет расходов на горюче-смазочные материалы

Показатель	Значение показателя
Норма расхода, л на 100 км	17
Автопробег в сутки, км	175
Расход ГСМ в год (усреднено), км	9 163
Тариф, руб. на л	60
Расходы в год, тыс. руб.	550

6. Расходы на тепловую энергию.

Расходы на тепловую энергию зависят от системы отопления помещения. В настоящем проекте предполагается использование автономной системы отопления с использованием газовых котлов. Среднегодовые расходы на отопление составят 179 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет расходов на тепловую энергию

Система отопления (вид ресурса)	Ед. изм.	Тепловая нагрузка, ед. на кв. м в год	Коэффициент	Площадь, кв. м	Объем потребления, ед. в год	Тариф, руб. за ед.	Расходы в год, тыс. руб.
Автономное: газ	куб. м	60	1,04	320	19 968	8,98	179

7. Расходы на аренду.

Среднегодовые расходы на аренду составят 960 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет расходов на аренду

Статья расходов	Площадь, кв. м	Тариф, руб. за кв. м	Расходы в год, тыс. руб.
Аренда	320	250	960

8. Амортизация.

Среднегодовые амортизационные отчисления (амортизация рассчитана линейным методом) составят 2 646 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Расчет амортизационных отчислений

Актив	Срок службы, лет	Норма амортизации	Балансовая стоимость, тыс. руб.	Амортизация в год, тыс. руб.
Оборудование	7	0,14	16 700	2 338
Транспорт	7	0,14	2 200	308
Всего			18 900	2 646

9. Прочие расходы.

Среднегодовые прочие расходы составят 147 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица . Расчет прочих расходов

Статья расходов	Сумма расходов в год,

	тыс. руб.
Расходы на воду	5,9
Расходы на услуги связи	18
Расходы на маркетинг	24
Расходы на охрану	36
Общехозяйственные и прочие непредвиденные расходы	63
Всего	147

Валовые текущие расходы проекта в полный календарный год в среднем составят 17 219 тыс. руб. В структуре себестоимости основную долю будут занимать материальные расходы и расходы на оплату труда персонала (см. табл.).

Таблица. Структура себестоимости

Статья расходов	Структура	
	тыс. руб.	в процентах к итогу
Материальные расходы	6 013	34,9
Расходы на ФОТ	6 550	38
Расходы на электроэнергию	174	1
Расходы на отопление	179	1
Расходы на ГСМ	550	3,2
Расходы на аренду	960	5,6
Амортизация	2 646	15,4
Прочие расходы	147	0,9
Всего	17 219	100,0

4.8. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ ПРОИЗВОДСТВА

Функционирование цеха предполагает определенную экологическую нагрузку на окружающую среду: расход воды и электроэнергии на работу оборудования, освещение производственных помещений, отопление.

Оценивая комплексный экологический эффект от реализации проекта, можно ожидать, что проект не предусматривает какого-либо кардинального изменения окружающей среды.

5. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

5.1. НАЛОГОВОЕ ОКРУЖЕНИЕ ПРОЕКТА

При организации деятельности по переработке сельхозпродукции и даров леса можно использовать один из следующих режимов налогообложения:

1. Общая система налогообложения (с вариациями). Для субъектов малых форм предпринимательской деятельности данная система налогообложения является наименее привлекательной.

2. Упрощенная система налогообложения (первого и второго типа, но выгоднее вариант «доходы минус расходы»). Режим с точки зрения экономической выгоды режим наименее привлекателен по отношению к ЕНВД и патенту.

3. Единый налог на вмененный доход. Выгодна данная система налогообложения для юридических лиц и при наличии стабильных поставок сырья и гарантированного сбыта, обеспечивающих отсутствие простоев в работе.

4. Патентная система налогообложения. Данный вариант выгоден для индивидуального предпринимателя. Юридическим лицам данный режим недоступен. Стоимость рассчитывается на одного сотрудника.

5.2. ВАРИАНТЫ ИСТОЧНИКОВ ФИНАНСИРОВАНИЯ

Внешними источниками финансирования проекта могут выступить заемные средства Фонда поддержки малого предпринимательства Забайкальского края, Фонда развития промышленности Забайкальского края, кредитные ресурсы банков.

5.3. ОБЪЕМЫ ИНВЕСТИЦИЙ

Общая сумма первоначальных инвестиций составляет 26 400 тыс. руб. (см. табл.).

Таблица. Инвестиции в проект

Статья расходов	Сумма, тыс. руб.	Структура, в процентах к итогу
Основные фонды	18900	71,6
<i>Оборудование</i>	<i>16700</i>	<i>63,3</i>
<i>Транспорт</i>	<i>2 200</i>	<i>8,3</i>
Оборотные активы (сырье)	7 500	28,4
Всего	26 400	100

Чтобы проект был ликвиден, на каждом интервале его жизни должно быть соблюдение положительных сальдо денежных потоков. Данное условие является обязательным условием для положительной оценки состоятельности проекта, поскольку свидетельствует о том, что при реализации проекта смогут быть выполнены все обязательства: осуществлены текущие расчеты, обслужен и погашен заемный капитал, выполнены необходимые налоговые отчисления.

6. ОЦЕНКА ПРОЕКТНЫХ РИСКОВ, МЕРЫ ПО ИХ СНИЖЕНИЮ

Риски, связанные с реализацией настоящего проекта, можно разделить на несколько категорий.

1. Неспецифические риски. К данной категории относятся неспецифические риски, т.е. прямо или косвенно угрожающие практически любому проекту. В их числе можно выделить:

1.1. Макроэкономические риски (ухудшение экономической ситуации в стране, колебания курсов валют и т.д.),

1.2. Административные риски (изменения правил согласования, налогового законодательства и пр.),

1.3. Возникновение форс-мажорных обстоятельств (пожар, засуха, неурожайный год и др.).

Основным методом борьбы с неспецифическими рисками является страхование проекта. Кроме того, частичной защитой от угроз данной категории будет являться гибкость и мобильность компании, позволяющие быстро реагировать на изменения внешней среды и оперативно перестраиваться.

2. Организационные риски. В этой категории можно выделить следующие риски:

2.1. Риск увеличения сроков реализации проекта по организационным причинам. Сроки выхода на проектные мощности могут увеличиться при несвоевременно закупленном и смонтированном оборудовании, при несвоевременном сборе сырья в производство. Вероятность данного риска находится в прямой зависимости от организационных усилий по реализации проекта. Минимизировать данную угрозу можно путем разработки подробного календарного плана и строгого следования правилам проект-менеджмента.

2.2. Риск возникновения непредвиденных технических/технологических трудностей. При реализации практически любого проекта есть вероятность появления непредвиденных проблем технического характера. Вероятность возникновения технологических сложностей в данном проекте не очень высока, поскольку техническая сторона проекта будет детально проработана. Минимизировать данный риск можно путем найма консультантов и специалистов высокого уровня.

2.3. Риск нарушения договоренностей со стороны внешних участников проекта. К данной группе относятся такие риски, как изменение условий поставки оборудования, условий финансирования и прочие. Эти риски могут привести к серьезным проблемам на стадии реализации проекта. Вероятность нарушения договоренностей со стороны внешних участников проекта высока. Для минимизации данного риска необходимо четко прописывать обязательства сторон и юридически оформлять все договоренности.

3. Маркетинговые риски. К данной категории относятся маркетинговые риски, связанные с возможным негативным влиянием рыночного окружения и концептуальными маркетинговыми просчетами проекта. В их числе можно выделить:

3.1. Риски, связанные с действиями конкурентов. Расчет показателей проекта проводился исходя из допущения, что конкурентная ситуация в ближайшее время принципиально не изменится. Если же действия конкурентов будут активными, это может негативно отразиться на перспективах проекта.

3.2. Риски выхода на рынок новых игроков. Вероятность данного риска существует, поскольку благоприятная рыночная конъюнктура будет привлекать на рынок новых игроков. Выходящие на рынок компании, смогут конкурировать с настоящим проектом. Минимизация риска заключается в том, чтобы успеть занять определенную нишу на рынке.

3.3. Риск переоценки спроса. Вероятность данного риска низкая, поскольку рынок далек от насыщения. Снизить последствия переоценки спроса можно с помощью налаживания эффективных каналов продаж, проведения продуманной маркетинговой стратегии.

3.4. Риск неэффективности программы продвижения. Вероятность данного риска средняя. Основным методом снижения данного риска является проведение дополнительных маркетинговых исследований и привлечение к проекту опытных специалистов для разработки и реализации маркетинговых мероприятий.



[МОЙБИЗНЕС75.РФ](http://MOYBIZNES75.RF)

Консультации специалистов

Центра «Мой бизнес»

Забайкальского края

по **бесплатной горячей линии:**



8-800-100-10-22



г. Чита, ул. Бабушкина
д. 52, пом. 4

