

город Алматы

БИЗНЕС-ПЛАН

ОТКРЫТИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ И ПОЛУФАБРИКАТОВ



2020 год

Содержание

Резюме	3
Введение	4
1. Концепция проекта	5
2. Описание продукта (услуги)	5
3. Программа производств	9
4. Маркетинговый план	9
4.1 Описание рынка продукта (услуги)	9
5. Техническое планирование	10
6. Реализация проекта	12
7. Потребность в финансировании	13
8. Эффективность проекта	13
8.1 Расчет прибыли и убытков	13
9. Социально-экономическое воздействие	14
9.1 Социально-экономическое значение проекта	14

Резюме

Резюме проекта предусматривает открытие фермы по разведению молочных пород.

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

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

Валюта кредита	тенге
Процентная ставка, годовых	6%
Срок погашения, лет	5,0
Выплата процентов и основного долга	ежемесячно
Льготный период погашения процентов, мес.	9
Льготный период погашения основного долга, мес.	12
Тип погашения основного долга	равными долями

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

Расходы, тыс.тг.	2020
Инвестиции в основной капитал	32 700 000
Оборотный капитал	0
Всего	32 700 000

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

Источник финансирования, тыс.тг.	Сумма	Доля
Собственные средства	12 700 000	39%
Заемные средства	20 000 000	61%
Всего	32 700 000	100%

Введение

Казахстан, согласно оценкам международных организаций, занимает 48 место из 117 стран по потреблению мяса и мясной продукции. В год среднестатистический казахстанец съедает порядка 63,2 килограмм мяса, колбас, полуфабрикатов. Мясоперерабатывающая промышленность остается ключевой отраслью агропромышленного производства республики и объединяет в себе множество профилей. Средний ежегодный рост производства приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов в

республике за 2006-2011 гг., составил 58%. Значительными темпами растет внутреннее потребление, которое за последние 3 года увеличилось на 12% достигнув на конец 2011 года 254,8 тыс. тонн. В связи с этим в последние годы доля экспорта в производстве снижается и соответственно растет импорт приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов.

Рейтинг областей по производству готовых продуктов и полуфабрикатов показывает сравнительно высокую концентрацию производства в Южно-Казахстанской области. В целом южному региону принадлежит 33% от всего объема производства, что обусловлено наличием сырьевой базы. Наименьшие объемы, в сравнении с другими регионами, в размере 9% (в среднем 10,4 тыс. тонн в год) производятся в Восточно-Казахстанской области. Говоря о развитии рынка мясной продукции, специалисты отмечают большую роль государства.

При финансовой поддержке госхолдинга «Казагро», практически во всех регионах Казахстана реализуются проекты АПК. Одно из крупных производств расположено на территории Алматинской области. Основное направление предприятия – обеспечить внутренний рынок мегаполиса мясом и мясной продукцией. Финансирование данной отрасли осуществляется, но как показало исследование производители приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов, и предприниматели бизнеса мало проинформированы о программах поддержки частного бизнеса и финансировании данной отрасли производства. Как было ранее отмечено, по данным Агентства по статистике, средний ежегодный рост производства приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов в республике за последние годы, составил 58%.

Быстрыми темпами растет внутреннее потребление, которое за последние 3 года увеличилось практически в 3 раза достигнув на конец 2016 года 648,2 тыс. тонн. При этом рост внутреннего потребления данных изделий в последние годы превышает рост объемов производства. Данные Агентства по статистике показывают, что количество предприятий по производству приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов различно по своей размерности. 6 Самыми популярными категориями полуфабрикатов у производителей являются пельмени (74%) и вареники (70%). Более 90% производителей специализируется на выпуске вареников с картофелем и наибольший объем реализации принадлежит именно им. Все производители пельменей специализируется на их выпуске с начинкой только из говядины. Также очень популярны пельмени из смешанных видов мяса (71%). Более 90% производителей мант специализируется на их выпуске исключительно с мясной начинкой.

Полуфабрикаты категорий вареники, пельмени, манты, сырники, блины, котлеты, тефтели, голубцы, рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, хлебобулочные замороженные полуфабрикаты имеют в большинстве случаев срок хранения 3 – 4 недели. Полуфабрикаты из овощей хранятся менее недели, фасованное мясо – 4 – 6 месяцев. 83% производителей реализуют свои полуфабрикаты только в своем городе, еще 39% поставляют

продукцию в соседние города. АО «Казагромаркетинг» проводит мониторинг розничных цен на продовольственные товары (по вторникам в первую неделю месяца) в разрезе областных центров и городов Астана и Алматы. В 2017 году все виды мяса: говядина (+14%), баранина (+11%), конина (+7%) и свинина (+6%) подорожали в мае 2017 года (по состоянию на 2 мая) в сравнении с началом года (по состоянию на 4 января). Также отмечено повышение оптовых цен у поставщиков на говядину на 16% с 1060 тенге/кг до 1229 тенге/кг, баранину на 18% с 1201 тенге/кг до 1148 тенге/кг, конину на 9% с 1231 тенге/кг до 1341 тенге/кг и свинину на 12% с 915 тенге/кг до 1030 тенге/кг. Кроме того, отпускные цены у сельхоз товаропроизводителей выросли: говядина на 9% с 1036 тенге/кг до 1101 тенге/кг, баранина на 10% с 987 тенге/кг до 1046 тенге/кг, конина на 6% с 1192 тенге/кг до 1247 тенге/кг и свинина на 8% с 878 тенге/кг до 929 тенге/кг.

1. Концепция проекта

Основным продуктом проекта являются замороженные полуфабрикаты. Полуфабрикаты представляют собой продукты, предварительно подготовленные к кулинарной обработке.

Основным сырьем для изготовления мясных полуфабрикатов служат мясо разных видов и субпродукте. Для приготовления отдельных полуфабрикатов используют муку, яйца, хлеб и специи.

В зависимости от способа обработки и кулинарного назначения полуфабрикаты подразделяют на натуральные, панированные и рубленые. К полуфабрикатам относят также пельмени, вареники, блинчики.

Натуральные полуфабрикаты изготавливают преимущественно из охлажденного мяса. Подразделяют их на порционные, мелкокусковые и крупнокусковые.

2. Описание продукта (услуги)



Полуфабрикат в пищевой промышленности — это, как правило, кулинарные полуфабрикаты — продукты питания, которые необходимо подвергнуть кулинарной обработке, чтобы довести до готовности.

Современные технологии заморозки позволяют сохранить полезные вещества и витамины в продуктах. Полуфабрикаты становятся всё качественнее, полезнее и разнообразнее, дело лишь за добросовестностью производителя.

К полуфабрикатам относят следующие типы продуктов:

Самая большая группа полуфабрикатов – мясная. Это фарш, котлеты, рубленые бифштексы, зразы, шницели, куриные палочки, наггетсы, рыбные палочки и котлеты и пр. Из чего готовят полуфабрикаты этой группы – из натурального мяса или не из мяса вовсе – большой вопрос. Сюда же

относятся и мучные изделия с мясным фаршем: пельмени, блинчики, равиоли, чебуреки, манты, хинкали и пр.

Замороженные хлебобулочные полуфабрикаты: различные виды теста, пицца, лазанья, пироги и пирожки со всевозможными начинками.

Овощные замороженные полуфабрикаты: овощные зразы, овощные котлеты и голубцы и т. д.

Также к полуфабрикатам можно отнести "готовые завтраки", сублимированную лапшу и другие продукты.

Мясные полуфабрикаты — это изделия из натурального и рубленого мяса без термической обработки. Это изделия, максимально подготовленные для кулинарной обработки.

Мясные полуфабрикаты делятся: на натуральные (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, порционные панированные); рубленые; полуфабрикаты в тесте; мясной фарш.

Натуральные полуфабрикаты. Это куски мясной мякоти различной массы, очищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок. К натуральным мелкокусковым полуфабрикатам относятся также мясокостные кусочки мяса с определенным содержанием костей. Полуфабрикаты выпускают охлажденными или замороженными. Сырьем является мясо в охлажденном или замороженном состояниях. Не используется мясо быков, хряков, баранов, мясо, замороженное более одного раза, и мясо тощее.

Крупнокусковые полуфабрикаты. В зависимости от сорта мяса крупнокусковые полуфабрикаты делят на четыре группы:

— первая группа: из говядины — длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), вырезка (пояснично-подвздошная мышца, находится под телами последних грудных и всех поясничных позвонков), тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой и наружный куски); из свинины — корейка, вырезка; из баранины — тазобедренная часть;

— вторая группа: из говядины — лопаточная часть (плечевая и заплечная части), подлопаточная часть, грудная часть, а также покромка (надреберные мышцы, снятые с 4-го по 13-е ребро, оставшиеся после отделения подлопаточной части, грудинки и длиннейшей мышцы спины) от говядины 1 -й категории упитанности; из свинины — тазобедренная, лопаточная, шейно-подлопаточная части; из баранины — лопаточная часть, корейка;

— третья группа: из говядины — котлетное мясо и покромка от говядины 2-й категории; из свинины — грудинка; из баранины — грудинка, котлетное мясо;

— четвертая группа: котлетное мясо. Котлетное мясо (на примере говядины) — куски мясной мякоти от шейной части, пашины, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей, обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей.

Порционные полуфабрикаты. Их изготавливают из крупнокусковых полуфабрикатов, нарезаая вручную или на специальных аппаратах поперек мышечных волокон наклонно или перпендикулярно. Ассортимент

порционных полуфабрикатов: из говядины — бифштекс натуральный (из вырезки), лангет (из вырезки два более тонких куска, чем бифштекс), антрекот (из длиннейшей мышцы спины), ромштекс (из длиннейшей мышцы спины или самых нежных кусков тазобедренной части — верхнего и внутреннего), зразы натуральные (из тех же кусков тазобедренной части), говядина духовая (из боковых и наружных кусков тазобедренной части).

Ассортимент порционных полуфабрикатов из свинины включает в себя: котлету натуральную (из корейки), эскалоп (из длиннейшей мышцы спины), свинину духовую (из шейно-лопаточной части), вырезку, шницель — из тазобедренной части.

Порционные панированные полуфабрикаты: ромштекс (из говядины), котлета натуральная и шницель (из свинины и баранины). Для порционных панированных полуфабрикатов куски мяса слегка отбивают для разрыхления тканей и обваливают в мелкодробленых сухарях из белого хлеба для сохранения мясного сока.

Мелкокусковые полуфабрикаты. Из говядины получают: бефстроганов (из вырезки, длиннейшей мышцы спины и верхнего и внутреннего куска тазобедренной части), азу (из боковых и наружных кусков тазобедренной части), гуляш (из лопаточной и подлопаточной частей, а также покромки), суповой набор (мясокостные кусочки массой 100–200 г с наличием мякоти не менее 50% к массе порции), говядина для тушения (кусочки ребер с наличием мякоти не менее 75% к массе порции), грудинка на харчо (с содержанием мякоти не менее 85% к массе порции)

Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины представлены следующими наименованиями: поджарка (из тазобедренной части и корейки с содержанием жировой ткани не более 10%), гуляш (то же, что и гуляш из говядины), мясо для шашлыка (из тазобедренной части), рагу (содержание мякоти не менее 50% к массе порции), рагу по-домашнему (содержание костей не более 10% и жировой ткани не более 15% к массе порции).

Крупнокусковые полуфабрикаты реализуются в основном весовыми, порционные — фасованными, масса изделия 125 г (вырезка 250 и 500 г), мелкокусковые — массой порции 250, 500 и 1000 г (мясокостные).

В производстве натуральных полуфабрикатов могут использоваться посол и массажирование. В состав рассола входит соль, фосфаты, сахарный песок; для некоторых наименований используется обсыпка из пряностей и декоративных специй.

Полуфабрикаты в тесте. В технических условиях, представлены традиционный и новый ассортимент пельменей, а также другие полуфабрикаты в тесте: палочки мясные, манты, хинкали. По другим ТУ вырабатывается несколько десятков наименований пельменей, рассчитанных на покупателей как с высоким, так и низким уровнем доходов. В состав фарша пельменей входят говядина и свинина жилованные, репчатый лук, перец черный или белый молотый. Для приготовления теста используют муку высшего сорта (иногда 1-го сорта) с нормируемым количеством и качеством клейковины, яйцепродукты.

Мясные палочки имеют цилиндрическую или прямоугольную форму длиной до 10 см. Манты — блюдо узбекской кухни. Они больше по размеру, чем пельмени. Их не отваривают в воде, а готовят на пару в специальной посуде — манты-каскане. Хинкали — блюдо закавказской кухни типа пельменей в форме ромба, квадрата. Мясо для мант и хинкалей измельчают крупнее, чем для пельменей и палочек, фарш для этих изделий содержит повышенное количество лука.

Равиоли в составе фарша содержат также грибы и сычужный сыр, они имеют форму полукруга, прямоугольника, квадрата.

Рубленые полуфабрикаты. Их приготавливают из мясного фарша с добавлением других составных частей согласно рецептуре. Традиционный ассортимент рубленых полуфабрикатов включает в себя: котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс, бифштекс. Основным сырьем в их производстве являются говяжье и свиное котлетное мясо, говядина жилованная 2-го сорта, свинина жилованная жирная. В годы экономического кризиса ассортимент рубленых полуфабрикатов расширялся за счет использования более дешевого сырья — мяса птицы механической обвалки, соевых белковых препаратов, в основном текстурированной соевой муки, овощей, круп.

Рецептура котлет состоит из котлетного мяса: московских — говяжьего, киевских — свиного, домашних — говяжьего котлетного и свинины жирной пополам. В состав всех наименований входит (%): хлеб из пшеничной муки — 13–14, лук — 1–3, вода -- 20, панировочные сухари — 4, соль, перец, в киевских котлетах — яичный меланж. В ромштексе используется белок соевый, гидратированный вместо хлеба; в бифштексе — мясо котлетное говяжье — 80%, шпик колбасный -12%, вода — 7,4%, перец, соль, панировка отсутствует. Допускается замена в котлетах 10% мясного сырья на соевый концентрат или текстурат и во всех наименованиях 20% мясного сырья на мясо птицы механической обвалки. Рубленые полуфабрикаты выпускают в охлажденном (0–6 °С) и замороженном виде (не выше -10 °С).

3. Программа производств

Программа продаж будет осуществляться на основе результатов проведенных маркетинговых исследований (с целью определения предпочтений потребителей), а также посредством рекламных акций и заключения контрактов на поставку продукции.

Прогноз доходов и расходов

Показатель	Календарный год		
	2020	2021	2022
Доход	44 400 000	108000000	132000000
Расход	31 000 000	75600000	92 400 000
Чистая прибыль проекта	13 400 000	32 400 000	39 600 000

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

Формирование цен основано на рыночных ценах и полной себестоимости продукции.

Виды услуг/товаров	Цена	Объем в месяц	Доход в месяц
Колбаски-гриль	1000	3600	3 600 000
Котлеты разные	1000	2000	2 000 000
Фарш разные	900	2000	1 800 000
Итого:			7 400 000

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

4. Маркетинговый план

4.1 Описание рынка продукта (услуги)

Основная задача маркетинговых мероприятий — это занятие устойчивой позиции на рынке. В данной связи в рамках реализации проекта предполагаются следующие меры устойчивого позиционирования на рынке и организации наращивания клиентской базы в компании:

1. Создание интернет-сайта. Продвижение он-лайн магазина в сети.
2. Создание аккаунта в Instagram. Запуск таргетированной рекламы в Instagram. Реклама в Instagram позволяет включать рекламу по геолокации, благодаря этому охват клиентов будет по местонахождению магазина.
3. Распространение листовок, буклетов.
4. Акции на приобретаемую продукцию, уклон на приобретение большого количества продукции.

Доставка продукции до двери. Маркетинговая стратегия заключается в организации сбыта оказываемых услуг. Цель – доступность для любых слоев населения. Сегментация маркетинга ориентирована на удовлетворение спроса клиентов с различными доходами (средними, высокими).

Анализ Потенциального сбыта

№	Вид производимой продукции	Стоимость реализуемой продукции за единицу в тенге	Возможные каналы сбыта	Местоположение предоставления услуг	Технические требования к продукции	Количество потенциальных потребителей услуг (целевая аудитория)
1	Шашлычные колбаски-гриль из пяти	980 тенге	ТОО «M&N trade plus»	Алматинская область, Енбекшиказахски	Вакуумная упаковка, вес 500гр,	Возраст целевой аудитории от 7

	видов мяса		супермаркет «Султан»	й район, г. Чилик	срок годности 60 суток, хранение - 15С	до 60 лет в Алматинской области и г. Алматы. Это около 1.3 млн потенциальных покупателей
2	Наггетцы, котлеты по киевский, говяжье котлеты, фарш колбасный-замороженный	980 тенге	Кафе «Тан-су», ИП «Сутубаева»	Алматинская область, Талгарский район, г. Талгар	Фасовка в 10 кг коробках, срок годности 60 суток, хранение - 15С	Возраст целевой аудитории от 7 до 60 лет в Алматинской области и г. Алматы. Это около 1.3 млн потенциальных покупателей ед
3	Наггетцы, котлеты по киевский, говяжье котлеты, фарш колбасный-замороженный	980 тенге	ИП «Дана», магазин колбасных изделий	г. Алматы	Вакуумная упаковка разная, вес от 0,5кг до 8 кг, фасовка в коробках, срок годности 60 суток, хранение - 15С	Возраст целевой аудитории от 7 до 60 лет в Алматинской области и г. Алматы. Это около 1.3 млн потенциальных покупателей

Дополнительная информация по каналам сбыта

Предварительная договорённость о сбыте готовой продукции с более 100 магазинами еженедельно.

5. Техническое планирование

Для реализации Проекта планируется закупить технологическое оборудование, спецтранспорт (ГАЗель), мебель. Автомобили будут использоваться для закупа продуктов и их доставки. Также планируется закупка компьютером и специализированного программного обеспечения. Ниже представлена структура инвестиций в основные средства

Помещение

Количество этажей: 9 этажей
 Материал стен: кирпич
 Общая площадь (1 201,6 кв.м): 1-этаж: 26,4 кв.м.;

Технический план помещения

Наименование	Площадь, кв.м
Мясной цех	62,0
Склад продуктовый	70,0
Холодно-горячий цех	50,0
Кондитерский цех	50,0
Склад для хранения кондитерской продукции	50,0
Склад для хозяйственных принадлежностей	75,0
Душ для персонала	20,0
Моечные	99,9

В зависимости от производителя различается не только цена, но и качество техники.

Планируется приобрести обеспечение марки R-keeper либо I-SOFT. ПО позволит снизить риски, типичные для данного бизнеса – хищения и мошенничество со стороны персонала, а также получать аналитическую информацию для принятия управленческих решений.

Инвестиции в оборотный капитал будут использоваться для завершения ремонтных работ, закупа продуктов и покрытия первоначальных расходов в течение инвестиционной фазы и первого месяца работы ресторана. Ниже представлена структура инвестиций в оборотные средства.

6. Реализация проекта

Преинвестиционная стадия включает следующие виды деятельности:

исследование рынков сбыта товаров, продукции, работ, услуг (далее - продукция) и их сегментов, сырьевых зон, балансов производства и потребления, определение возможных клиентов, создание клиентской базы;

подготовку исходных данных, необходимых для выполнения финансово-экономических расчетов инвестиционного проекта;

определение схемы и источников финансирования инвестиционного проекта;

поиск инвесторов.

На преинвестиционной стадии принимается окончательное решение (заказчиком, инвестором и иными заинтересованными) о целесообразности реализации инвестиционного проекта и разработке бизнес-плана.

Начало реализации проекта – январь 2021 года

Инвестиционная стадия инвестиционного проекта

Строительно-ремонтные работы, монтаж оборудования планируется осуществить с января 2021 года по июнь 2021 года включительно.

Эксплуатационная стадия инвестиционного проекта

Начало функционирования запланировано с июля 2021 года.

7. Потребность в финансировании

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

Источник финансирования, тыс.тг.	Сумма	Доля
Собственные средства	12 700 000	39%
Заемные средства	20 000 000	61%
Всего	32 700 000	100%

Поступления в виде займов (KZT)

Название	Дата	Сумма (KZT)	Срок	Ставка %
Кредит	01.2021	20 000 000	60 мес.	6

Валюта кредита	тенге
Процентная ставка, годовых	6%
Срок погашения, лет	5,0
Выплата процентов и основного долга	ежемесячно
Льготный период погашения процентов, мес.	6
Льготный период погашения основного долга, мес.	6
Тип погашения основного долга	равными долями

Выплаты на погашение займов (KZT)

Период	Кредит	Проценты	Остаток	В месяц
1	286 656,03	100 000,00	20 000 000,00	386 656,03
2	288 089,31	98 566,72	19 713 343,97	386 656,03
3	289 529,76	97 126,27	19 425 254,66	386 656,03
4	290 977,41	95 678,62	19 135 724,90	386 656,03
5	292 432,29	94 223,74	18 844 747,50	386 656,03
6	293 894,45	92 761,58	18 552 315,20	386 656,03
7	295 363,93	91 292,10	18 258 420,75	386 656,03
8	296 840,75	89 815,28	17 963 056,82	386 656,03
9	298 324,95	88 331,08	17 666 216,07	386 656,03
10	299 816,57	86 839,46	17 367 891,12	386 656,03
11	301 315,66	85 340,37	17 068 074,55	386 656,03
12	302 822,24	83 833,79	16 766 758,89	386 656,03
13	304 336,35	82 319,68	16 463 936,66	386 656,03
14	305 858,03	80 798,00	16 159 600,31	386 656,03
15	307 387,32	79 268,71	15 853 742,28	386 656,03
16	308 924,26	77 731,77	15 546 354,96	386 656,03
17	310 468,88	76 187,15	15 237 430,70	386 656,03

18	312 021,22	74 634,81	14 926 961,83	386 656,03
19	313 581,33	73 074,70	14 614 940,61	386 656,03
20	315 149,23	71 506,80	14 301 359,28	386 656,03
21	316 724,98	69 931,05	13 986 210,04	386 656,03
22	318 308,61	68 347,43	13 669 485,06	386 656,03
23	319 900,15	66 755,88	13 351 176,46	386 656,03
24	321 499,65	65 156,38	13 031 276,31	386 656,03
25	323 107,15	63 548,88	12 709 776,66	386 656,03
26	324 722,68	61 933,35	12 386 669,51	386 656,03
27	326 346,30	60 309,73	12 061 946,83	386 656,03
28	327 978,03	58 678,00	11 735 600,53	386 656,03
29	329 617,92	57 038,11	11 407 622,51	386 656,03
30	331 266,01	55 390,02	11 078 004,59	386 656,03
31	332 922,34	53 733,69	10 746 738,58	386 656,03
32	334 586,95	52 069,08	10 413 816,24	386 656,03
33	336 259,88	50 396,15	10 079 229,29	386 656,03
34	337 941,18	48 714,85	9 742 969,41	386 656,03
35	339 630,89	47 025,14	9 405 028,23	386 656,03
36	341 329,04	45 326,99	9 065 397,34	386 656,03
37	343 035,69	43 620,34	8 724 068,29	386 656,03
38	344 750,87	41 905,16	8 381 032,60	386 656,03
39	346 474,62	40 181,41	8 036 281,74	386 656,03
40	348 207,00	38 449,04	7 689 807,11	386 656,03
41	349 948,03	36 708,00	7 341 600,12	386 656,03
42	351 697,77	34 958,26	6 991 652,09	386 656,03
43	353 456,26	33 199,77	6 639 954,32	386 656,03
44	355 223,54	31 432,49	6 286 498,06	386 656,03
45	356 999,66	29 656,37	5 931 274,52	386 656,03
46	358 784,66	27 871,37	5 574 274,86	386 656,03
47	360 578,58	26 077,45	5 215 490,20	386 656,03
48	362 381,47	24 274,56	4 854 911,63	386 656,03
49	364 193,38	22 462,65	4 492 530,15	386 656,03
50	366 014,35	20 641,68	4 128 336,77	386 656,03
51	367 844,42	18 811,61	3 762 322,43	386 656,03
52	369 683,64	16 972,39	3 394 478,01	386 656,03
53	371 532,06	15 123,97	3 024 794,37	386 656,03
54	373 389,72	13 266,31	2 653 262,31	386 656,03
55	375 256,67	11 399,36	2 279 872,59	386 656,03
56	377 132,95	9 523,08	1 904 615,92	386 656,03
57	379 018,62	7 637,41	1 527 482,97	386 656,03
58	380 913,71	5 742,32	1 148 464,35	386 656,03
59	382 818,28	3 837,75	767 550,65	386 656,03
60	384 732,37	1 923,66	384 732,37	386 656,03
Итого	20 000 000,05	3 199 361,77		23 199 361,80

8. Эффективность проекта

8.1 Расчет прибыли и убытков

Проекция Cash-flow (Отчет движения денежных средств, Приложение 1) показывает потоки реальных денег, т.е. притоки наличности (притоки

реальных денег) и платежи (оттоки реальных денег). Отчет состоит их 3 частей:

- операционная деятельность - основной вид деятельности, а также прочая деятельность, создающая поступление и расходование денежных средств компании;

- инвестиционная деятельность — вид деятельности, связанной с приобретением, созданием и продажей внеоборотных активов (основных средств, нематериальных активов) и прочих инвестиций;

- финансовая деятельность — вид деятельности, который приводит к изменениям в размере и составе капитала и заёмных средств компании. Как правило, такая деятельность связана с привлечением и возвратом кредитов и займов, необходимых для финансирования операционной и инвестиционной деятельности.

Анализ денежного потока показывает его положительную динамику по годам проекта.

Чистый дисконтированный доход (NPV) и индекс прибыльности (PI)

Чистый дисконтированный доход (NPV)	43383770
индекс прибыльности (PI)	3,1%

Налоги

Виды налогов и платежей	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год	6 год	7 год	8 год
ИПН	0	0	0	233400 0	233400 0	233400 0	233400 0	233400 0
Социальный налог	0	0	0	213595 2	213595 2	213595 2	213595 2	213595 2
ООСМС	102000	102000	102000	102000	102000	102000	102000	102000
ОПВ	255000 0	255000 0	255000 0	255000 0	255000 0	255000 0	255000 0	255000 0
СО	124956	124956	124956	124956	124956	124956	124956	124956
ВОСМС	51000	51000	51000	51000	51000	51000	51000	51000
Итого	282795 6	282795 6	282795 6	729790 8	729790 8	729790 8	729790 8	729790 8

План по персоналу

Должность	Кол-во	Зарплата	Платежи
Директор	1	150 000 тенге	Ежемесячно, весь проект
Технолог	1	100 000 тенге	Ежемесячно, весь проект
Заготовщик	26	75 000 тенге	Ежемесячно, весь проект
Итого	28	22 000 000 тенге	

Общие затраты по проекту включают в себя

Расходы, тг.	2020 г.	
Помещение	20000000	Заемные средства

Кассовые аппараты	500000	Собственные средства
Мебель и аксессуары	4500000	Собственные средства
Кухонное и складское оборудование	5000000	Собственные средства
Компьютеры и оргтехника	2000000	Собственные средства
Программное обеспечение для ведения бухучета	700000	Собственные средства
Итого	32 700 000	

9. Социально-экономическое воздействие

9.1 Социально-экономическое значение проекта

При реализации проекта предусмотрено решение следующих задач:

- создание 28 рабочих мест, что позволит работникам получать стабильный доход. Планируется повышение квалификации. В затратах заложены расходы по обучению кадров.;
- поступление в бюджет 7,2 млн. тенге налогов и других отчислений.