

БИЗНЕС - ПЛАН

ИННОВАЦИОННОГО ПРОЕКТА

Создание предприятия по производству яблочного концентрированного сока
ОАО «Соковита Херсонщина»

Код проекта

Дата регистрации

“ ”

Регистрационный номер

Язык описания

русский

Источник поступления

Уровень доступа

Разработали

ст. гр. ЗМЭО (2)

Херсон - 2009

СОДЕРЖАНИЕ

МЕМОРАНДУМ КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ	3
РЕЗЮМЕ	4
РАЗДЕЛ 1. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОТРАСЛИ	5
РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ	8
РАЗДЕЛ 3. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА	10
РАЗДЕЛ 4. МАРКЕТИНГ И СБЫТ ПРОДУКЦИИ	16
РАЗДЕЛ 5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН	21
РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН	26
РАЗДЕЛ 7. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН	27
РАЗДЕЛ 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН	29
РАЗДЕЛ 9. РИСКИ ПРОЕКТА	39
РАЗДЕЛ 10. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА	40

МЕМОРАНДУМ КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ

Данный меморандум о конфиденциальности составлен в целях предупреждения лиц, ознакомившихся с бизнес-планом, о неразглашении содержащейся в нем информации без согласия разработчиков.

Данные, представленные в бизнес-плане предприятия ОАО «Соковита Херсонщина», являются коммерческой тайной.

Запрещается копировать бизнес-план, а также отдельные его части.

Данный бизнес-план представляется на рассмотрение на конфиденциальной основе исключительно для принятия решения по финансированию проекта и не может быть использован для каких-либо других целей, а также передаваться третьим лицам.

В случае нарушения конфиденциальности, отвечает лицо или лица, которые получили разрешение ознакомиться с проектом, и несут денежное взыскание, в размере 4 000 000 гривен.

Информация изложенная в бизнес-плане является достоверной и обоснованной. Вся изложенная финансово-экономическая деятельность предприятия защищена интересами неразглашения.

Просьба вернуть бизнес-план, если он не вызывает интереса по участию в его реализации.

РЕЗЮМЕ

Результатом настоящего проекта является создание предприятия ОАО «Соковита Херсонщина». Целями предприятия является: установить и укрепить свои лидерские позиции на соковом рынке Украины, расширив ассортимент выпускаемой продукции; быть лидером в инновациях и технологиях, качестве и эффективности, непревзойденном мастерстве и профессионализме, сервисе для клиентов и потребителей; стать основным поставщиком концентрированных соков на предприятия по их дальнейшей переработке.

Производство соков является сезонным, в связи с этим мощности не всегда загружены равномерно. Сбор урожая приходится на сентябрь-октябрь, при этом происходит падение спроса на продукцию в июле-октябре в связи с наличием в продаже свежих овощей и фруктов. Весна является пиковым сезоном по продажам соков. Предприятие занимается производством яблочного концентрированного сока, упакованного в контейнеры по 400 кг., для восстановления и розлива в тетропаки на фирмах-партнёрах.

Потребители концентрированного сока – предприятия-изготовители сока конечного потребления. Предприятие ориентировано на внутренний рынок, т.е. целью деятельности является сотрудничество с национальным производителем соковой продукции. Основными конкурентами являются АГРАНА Фрут, ООО «Яблуневый Дар», ООО «Соки Украины» и некоторые другие предприятия.

При стабильном производстве предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» будет производить по 1 689 600 кг сока ежегодно.

Предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» закупает оборудование у китайской компании «Мега Пауэр Гонконг Групп Лимитед». Оборудование состоит из одной линии по производству концентрированного фруктового сока 800 кг. В час и стоит 1 623 300 гривен.

В проекте представлены расчеты плана привлечения инвестиций и кредитов, также их возвращения. Рентабельность данного производства составляет 50%.

Инвестиционные займы будут возвращены к 4 кварталу 2011 года.

1. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОТРАСЛИ

Название предприятия: Соковита Херсонщина

Юридический адрес: г. Херсон, гостинца «Киев», оф. 312

Форма собственности: открытое акционерное общество (ОАО)

Число акционеров открытого акционерного общества — не ограничено. Открытое акционерное общество, создается, с целью получения прибыли и может заниматься любой не запрещенной законом деятельностью. Срок деятельности — не ограничен, если иное не установлено Уставом Общества.

Общество несет ответственность по своим обязательствам всем принадлежащим ему имуществом. Общество не отвечает по обязательствам своих акционеров. Если несостоятельность (банкротства) общества вызвана действиями (бездействием) его акционеров или других лиц, которые имеют право давать обязательные для общества указания либо иным образом имеют возможность определять его действия, то на указанных участников или других лиц в случае недостаточности имущества общества может быть возложена субсидиарная ответственность по его обязательствам.

Права акционеров — владельцев обыкновенных акций:

- участвовать в общем собрании акционеров с правом голоса по всем вопросам его компетенции в порядке, установленном Законом;
- право на получение дивидендов;
- в случае ликвидации общества — право на получение части его имущества.

Каждая обыкновенная акция общества предоставляет акционеру её владельцу одинаковый объем прав.

Права акционеров — владельцев привилегированных акций:

- право на получение дивидендов;
- если предусмотрено уставом общества — право на получение части имущества общества в случае его ликвидации;

- если предусмотрено уставом общества право требовать конвертации привилегированных акций в обыкновенные акции или привилегированные акции иных типов;
- право участия в общем собрании акционеров с правом голоса при решении вопросов о реорганизации и ликвидации общества.

Общество вправе раз в год принимать решение (объявлять) о выплате дивидендов по размещенным акциям. Общество обязано выплатить объявленные по акциям каждой категории (типа) дивиденды. Дивиденды выплачиваются деньгами, а в случаях, предусмотренных уставом общества, — иным имуществом. Решение о выплате годовых дивидендов, размере годового дивиденда и форме его выплаты по акциям каждой категории (типа) принимается общим собранием акционеров. Размер годовых дивидендов не может быть больше рекомендованного советом директоров (наблюдательным советом) общества.

Год основания: 2009 г.

Уставной капитал: 200 000 грн.

Отрасль деятельности: пищевая промышленность (соки).

Перечень видов деятельности: производство фруктовых и овощных концентрированных соков, фруктовых джемов, транспортировка продукции.

Дата разработки бизнес-плана: 12 февраля 2009 года.

Цели предприятия:

1. Установить и укрепить свои лидерские позиции на соковом рынке Украины, расширив ассортимент выпускаемой продукции;
2. Быть лидером в инновациях и технологиях, качестве и эффективности, непревзойденном мастерстве и профессионализме, сервисе для клиентов и потребителей;
3. Стать основным поставщиком концентрированных соков на предприятия по их дальнейшей переработке.

Таблица 1.1

Кадровый состав управления

ФИО	Год рождения	Должность	Образование	Опыт работы
Пересунько О.Н.	1965	Генеральный директор	Высшее экономическое	10 лет
Ткач Е.С.	1970	Бухгалтер	Выше экономическое	9 лет
Гончар А.И.	1961	Технолог	Высшее техническое	15 лет
Хижняк Ю.М.	1980	Менеджер по продажам	Высшее экономическое	5 лет

Численность работающих: 16 человек с учетом руководящего персонала.

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Наименование продукции: сок яблочный концентрированный.

Отрасль: пищевая промышленность.

Назначение: производство яблочного концентрированного сока, упакованного в контейнеры по 400 кг, для восстановления и розлива в тетропаки на фирмах-партнёрах.

Возможность экспорта или импортозамещения:

На протяжении нескольких предыдущих лет украинским соковикам удавалось частично решать проблему нехватки сырья, закупая относительно дешевые китайские концентраты (на 10-20% дешевле отечественных аналогов). Но в условиях общего подорожания китайской продукцией европейцы заинтересованы в закупках соковых концентратов в Украине. В результате повышения цен на яблочный концентрат на мировом рынке у украинских производителей появилась хорошая возможность экспорта данной продукции, что в дальнейшем и планируется предприятием.

Короткое описание продукции и основные характеристики:

Яблочный сок способствует удалению из организма избытки соли и воды, чем способствует снижению кровяного давления, поэтому людям с высоким давлением очень полезно каждое утро выпивать стакан яблочного сока.

Кроме того, в яблочном соке содержатся антиоксиданты и органические кислоты, калий и железо, пектин и витамины С и D. Сок полезен при гипертонии, заболеваниях дыхательной системы и дисбактериозе, хорошо укрепляет сердечно-сосудистую систему, полезен людям умственного труда. Он выводит почечные камни, радиоактивные вещества, токсины, тяжелые металлы и, в отличие от апельсинового сока, является гипоаллергенным.

Концентрированный яблочный сок используют для получения восстановленного яблочного сока, путем восстановления в нем доли воды до уровня растворимых сухих веществ, предусмотренных ГОСТ.

Сезонность: Производство соков является сезонным, в связи с чем мощности не всегда загружены равномерно. Сбор урожая приходится на сентябрь-октябрь, при этом происходит падение спроса на продукцию в июле-октябре в связи с наличием в продаже свежих овощей и фруктов. Весна является пиковым сезоном по продажам соков.

Таблица 4.1

Конкуренентоспособность продукции

Показатели, которые сравниваются	СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЕНКА С ПРОДУКЦИЕЙ ФИРМ-КОНКУРЕНТОВ (“+” – лучше(больше), “0” - равное, “-” – худшее(меньше))		
	Яблочный сок фирм:		
	АГРАНА Фрут	ООО «Яблуневый дар»	ООО «Соки Украины»
Используемое сырье	-	-	0
Наличие сухих веществ	+	+	0
Вкус и запах	-	0	+
Цена	+	+	0
Упаковка	+	+	+

Возможности повышения конкурентоспособности:

Основным потребителем нашей продукции предполагаются заводы по производству сока в тетрапаках из концентрированных соков, которые в основном они закупают в Китае из-за более низких цен, чем у отечественных производителей. Для повышения конкурентоспособности нашего предприятия нужно установить минимальные затраты на производство, что приведёт к низким ценам на производимую продукцию при высоком стабильном качестве. При том, что цены на китайский концентрат возросли и страны ЕС интересуются украинскими производителями, наше предприятие может поставлять продукцию не только на отечественные заводы, но также экспортировать, прежде всего, в Европу.

3. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Сок готовят из яблок разных сортов и сроков созревания, поэтому по химическому составу яблочные соки могут значительно различаться, хотя большинство промышленных сортов яблок имеет незначительный диапазон в содержании сухих веществ (19...21%) и органических кислот (0,3...0,6%), также они содержат пектиновые вещества (0,5...1,0%), богаты витаминами. Для получения соков лучшими являются яблоки осенне-зимних сортов с плотной тканью, которые при дроблении дают мезгу зернистой структуры, хорошо поддающуюся прессованию. Выход сока составляет 80% и более. После дробления мезга должна сразу поступать на прессование, так как при измельчении нарушается целостность клеточных стенок, и высвобождаются полифенольные ферменты. При этом с участием кислорода воздуха окисляются полифенольные и другие легкоокисляемые соединения, что приводит к потемнению и ухудшению вкуса и запаха сока. Продукты окисления полифенолов могут иметь красную, оранжевую, коричневую окраску и, соответственно, менять цвет сока. Отжатый сок, который содержит пектиновые и полифенольные вещества и некоторую часть крахмала и азотистых соединений, необходимо осветлить комбинированными способами с применением пектолитических и амилолитических ферментов и других осветляющих веществ. Для получения яблочного сока применяют комплексные механизированные линии, включающие приёмку сырья и получение готового продукта.

Соки осветлённые и представляют собой жидкую фазу плодов с растворёнными в ней веществами, отжатую из плодовой ткани.

Доставка, приёмка и хранение сырья осуществляются в производстве соков так же, как при изготовлении других видов фруктовых консервов. Мытое сырьё инспектируют, удаляя плоды, поражённые вредителями, загнившие и с другими дефектами. Механическое измельчение (дробление) является основным способом воздействия на растительную ткань в производстве соков. Однако чрезмерно мелкое измельчение превратит мезгу в сплошную массу, в которой не будет

«каналов» для вытекания сока. Степень повреждения клеток при механическом измельчении зависит от вида плодов и конструкции измельчающего устройства. Степень повреждения клеточной структуры яблок при измельчении на шлифовальной машине порядка 30...35%. Однако при измельчении яблок на тёрочно-ножевой дробилке доля клеток с повреждёнными мембранами может достигнуть 60...80%. При прессовании также происходит повреждение мембраны. В процессе нагревания растительного сырья коагулируются и обезвоживаются белки протоплазмы, что приводит к увеличению клеточной проницаемости. Тепловая обработка оказалась наиболее эффективной для плодов с низкой сокоотдачей. Нагревание не только повышает выход сока, но и оказывает другие воздействия на сырьё: инактивирует ферменты, снижает слизистость и вязкость, способствует переходу красящих веществ из кожицы и мякоти плодов в сок. Режим нагревания должен быть правильно подобран для каждого вида и сорта сырья. Дроблёные плоды нагревают в аппаратах непрерывного действия разного устройства.

Технологический процесс приготовления сока яблочного концентрированного

Доставка сырья

Перевозка яблок автомашинами бестарная. Разрешается перевозка вагонами в деревянных или пластмассовых ящиках.

Приемка сырья

Сырьё принимают партиями. Яблоки должны быть свежие, зрелые отвечающие требованиям стандартов.

Не допускается употребление плодов с грибковыми заболеваниями, плесенью и другими видами порчи.

Хранение

Сырьё хранится на закрытой цементированной сырьевой площадке. Высота бурта с яблоками не должна превышать 1,5 м. Вдоль сырьевой площадки по направлению к технологической линии проходят гидравлические желоба, к которым имеется уклон в полу площадки в $0,15-0,2^{\circ}$

Максимальные сроки хранения на сырьевой площадке

Яблоки ранних сроков созревания - 2 суток

Яблоки поздних сроков созревания - 7 суток

При переработке необходимо соблюдать очередность поступления сырья и учитывать его качество.

Гидроподача яблок

Из буртов яблоки подаются в гидротранспортер струей воды из брандсбойта, давление воды 4,5 атм. Одновременно яблоки моются при прохождении через гидрожелоб и гидротрубу до попадания их в грязевую ванну. Вода для гидроподачи используется многократно и должна отвечать санитарным требованиям к водоснабжению, то есть должна содержать 5-6 мг активного хлора в 1 литре. Яблоки с верхней сырьевой площадки по гидротрубе поступают в грязевую ванну, находящуюся на нижней сырьевой площадке, для улавливания тяжелых примесей по принципу разности удельного веса. В нижней части ванны имеется решетка и выход оборотной воды через трубопровод диаметром 300 мм, подающий последнюю в резервуар для сбора оборотной воды.

Инспекция

Инспекция проводится с целью удаления непригодных для переработки плодов, то есть плодов пораженных сельскохозяйственными вредителями, гнилых, а также посторонних примесей и предметов. Инспекция является одним из технологических процессов от качества проведения которой зависит в дальнейшем качество процесса осветления и качество конечного продукта – концентрата.

Дробление

Яблоки дробят на частицы размером 3-6 мм. Производительность дробилки сильно зависит от подводящего шнека, но еще больше от состояния ножей для измельчения. Поэтому необходимо постоянно контролировать ножи на дробилке. При сильном износе стальных лопастей их нужно заменить. В интересах оптимальной производительности и гигиены дробилки необходимо постоянно содержать дробилку в чистоте.

Прессование

Прессование на ленточном прессе проходит следующим образом: дробленая яблочная масса подается в приемный бункер, в котором она равномерно распределяется по ширине ленты.

В начале протекает процесс стекания сока. В дальнейшем „каша” падает на нижнюю ленту и продолжает путь между сжимающихся лент, сперва через зону предпрессования, а затем через прессующие валики, которые каскадно установлены на станине пресса. После последнего валика прессования выжимки отделяются от ленты. Производительность настраивается скоростью движения лент и толщиной слоя дробленной массы. Работа пресса в основном проходит в автоматическом режиме. Одновременно постоянно добавляется фермент для обработки мезги. Действие фермента быстрое выжимание сока, увеличение выхода сока, меньшее загрязнение лент, увеличение содержания сухих веществ при повторном прессовании на прессе „Бухер”. Количество фермента определяется из расчета 50-100 грамм на 1000 кг мезги. Время действия фермента – 30-90 минут. Насосом выжимки выкачиваются в емкость для мезги прессов „Бухер”, где прессуются повторно на прессе. Во время работы пресса необходимо контролировать частоту ленты после выхода ее из мойки. Если лента очищена недостаточно – значит произошло засорение душа, что можно исправить поворачиванием ручного колеса на механизме мойки лент.

Вся система прессования замкнутая и преимущества ее в том, что полученный яблочный сок чистый, потеря аромата незначительная и возможность последующей переработки выжимок. Благодаря наличию самоочищающей фильтровальной системы достигается минимальное проникновение мути, тем самым достигается высокая степень извлечения.

Технологический цикл процесса прессования на прессе:

- Загрузка
- Прессование
- Выгрузка

С помощью загрузочного насоса производится автоматическая загрузка универсальных плодовых прессов НР 5000. Стекающий отжатый сок поступает в емкости – сборники. Яблочная мезга подается в пресс, когда поршень совершает обратное движение и до тех пор пока поршень начнет процесс прессования. Время обработки одной порции мезги продолжается от начала цикла обратного движения до поднятия давления до верхнего предела.

Для того, чтобы при заполнении оставалось достаточное место для активного разрыхления мезги, пресс следует заполнять максимум на 2/3 объема. Правило заполнения: чем мягче плоды, тем меньше их количество.

Чем чаще повторяются циклы прессования и разрыхления, тем выше выход сока. Преимущество работы на прессах фирмы „Бухер” – это сокращение числа обслуживающего персонала за счет автоматического режима пресса. После завершения процесса прессования, пресс с помощью выгрузочного автомата автоматически освобождается от выжимок. Во вращающейся корзине пресса раскрывается рубашка и в работу включается транспортер для транспортировки выжимок. После прерывания процесса выгрузки останавливается вращение и открытие рубашки прекращается. Пресс необходимо очищать немедленно после завершения прессования, чтобы выжимки не успели присохнуть.

Отделение грубых частиц

После прессования сок поступает на отделитель грубых частиц.

Улавливание ароматических веществ

Извлечение ароматических веществ из свежего сока производится на 4-х ступенчатой установке. Свежий сок с начальным содержанием сухих веществ около 10% последовательно деароматизируется и частично концентрируется. Свежеотжатый яблочный сок подают в рекуперационную установку /испаритель/, где из сока испаряется часть воды вместе с летучими ароматическими веществами. Разделение частично сконцентрированного сока и соковых паров происходит в сепараторах. Соковые пары с ароматическими веществами поступают на дальнейшую обработку в ректификационную колонну. Концентрированные, охлажденные ароматические вещества собираются в

сборник и по мере накопления перекачиваются насосом по трубопроводам в емкости из нержавеющей стали, находящиеся в холодильной камере. По мере наполнения емкости проводится анализ и наклеивается на каждую емкость с ароматическими веществами этикетку с указанием химического состава, плотности даты изготовления и наименование ароматических веществ. Оптимальная температура хранения $0^{\circ}\text{C} / \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Осветление

- Деароматизированный, частично концентрированный сок с содержанием сухих веществ 15-19%, выходящий из установки с температурой $55^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ автоматически направляется на обработку ферментными препаратами /пектинексом и амилазой/ к буферным емкостям. Емкости для депектинизации сока оборудованы пропелерными мешалками, расположенными в нижней части емкости сбоку. Имеют указатели уровня и патрубки для взятия пробы на лабораторный контроль на наличия пектина и крахмала в соке.

Ультрафильтрация

В ультрафильтрационном модуле под действием постоянного давления необработанный сок посредством трубчатых мембран разделяется на две части: пермеат и ретентат.

Часть высокомолекулярных соединений скапливается на верхней поверхности мембран и действует как „вторичные мембраны”, то есть через них происходит дополнительная фильтрация. Этот слой удаляется во время каждой очистки, а в начале фильтрации образуется снова новый слой. Толщина слоя находится в микрообласти.

Концентрирование

Свежий сок поступает через пластинчатый теплообменник, где нагревается. Вторичный пар 1 корпуса подается на обогрев 2 корпуса. Из 2 корпуса вторичный пар падает на обогрев 3 корпуса. Вторичный пар 4 корпуса подается на барометрический конденсатор. Воздух и неконденсирующие газы из межтрубного пространства 1, 2, 3, 4 корпусов подается на барометрический конденсатор, а оттуда откачивается насосом.

4. МАРКЕТИНГ И СБЫТ ПРОДУКЦИИ

Потребители концентрированного сока – предприятия-изготовители сока конечного потребления.

Предприятие в первую очередь ориентировано на внутренний рынок, т.е. целью деятельности является сотрудничество с национальным производителем соковой продукции. Предприятие сотрудничает со многими соковыми производителями из многих областей Украины: Херсонской, Винницкой, Хмельницкой, Житомирской, Черкасской, Киевской, Николаевской, Закарпатской - Sandora, Николаевский соковый завод, ТМ «Садочок», ТМ «Дар».

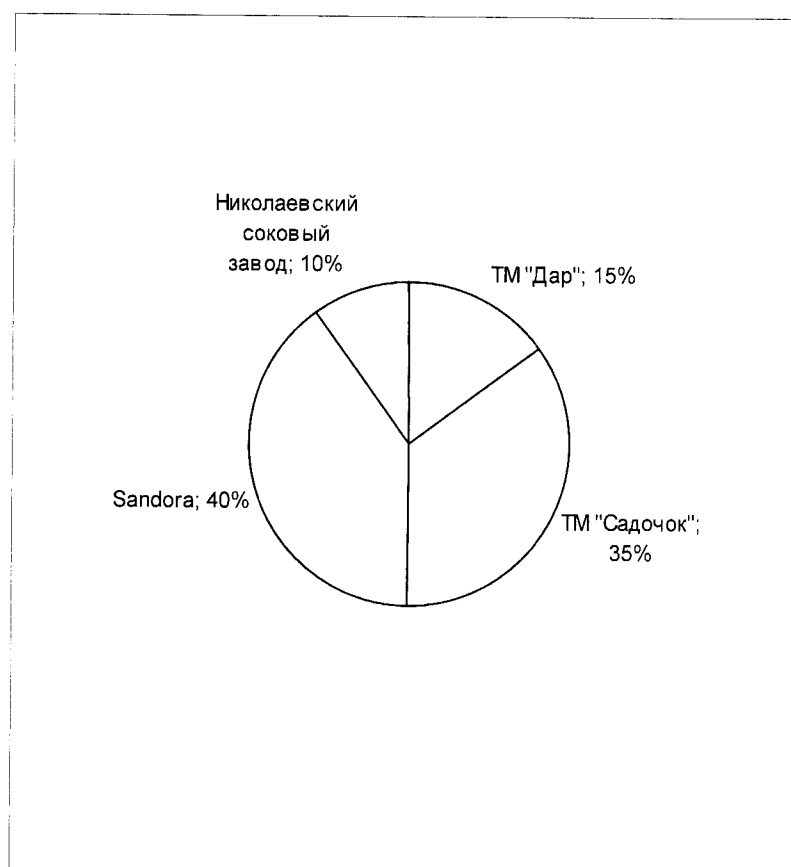


Рис.4.1. Объемы поставок на предприятия изготовителей соков

Описание предприятий - конкурентов

Предприятия - конкуренты	Объемы производства	Сильные и слабые стороны
АГРАНА Фрут Украина", г. Винница	50 млн. кг. конц.сока в год	- Современные мировые производственные технологии, обеспечивающие высочайшее качество продукции. - Налаженная система поставок - Благоприятное расположение предприятия (близко к поставщикам сырья)
ООО"Яблуневый Дар", с.Яблуневе, Львовская область	40 млн. кг. конц.сока в год	- Налаженная система поставок - Благоприятное расположение предприятия (близко к поставщикам сырья) Недостаток: концентрированный сок только из кислых сортов яблок (кислотность ниже рН = 2,5).
ООО «Соки Украины»	30 млн. кг. конц.сока в год	- Современные мировые производственные технологии, обеспечивающие высочайшее качество продукции. -Высококвалифицированный персонал

Конкурентность продукции предприятия «Соковита Херсонщина» обеспечивается такими факторами:

1. относительно низкие затраты на производство продукции благодаря автоматизированному производству и высококачественному оборудованию;
2. соблюдение технологии согласно ГОСТам позволит производит высококачественную продукцию;
3. низкие цены на продукцию (относительно поставщиков китайского концентрата);
4. предприятие предоставляет гибкую систему скидок на крупные заказы (от 10 тонн сока) постоянным закупщикам;

5. универсальное оборудование, используемое нашим предприятием, позволяет производить также другие фруктовые концентраты: апельсиновый, грушевый, персиковый, виноградный, абрикосовый, томатный, гранатовый, на что в будущем нацелено наше производство.

Объемы продаж и условия сбыта продукции.

Предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» поставляет на продажу сок концентрированный яблочный. Экспорт продукции не планируется.

Поставка сырья за год указана в табл.6.3.

Таблица 4.2

Поставщики сырья, материалов и комплектующих

Страна	Название организации-поставщика	Название материалов, сырья, комплектующих	Периодичность поставок	Общий объем поставок в физ. единицах	Единица измерения
Украина	ЧП «Глобус»	яблоки	2 раза в месяц	2 597 760	кг
Украина	ООО Крымский сад, КРЫМ	яблоки	2 раза в месяц	2 597 760	кг

В связи с недолгим хранением сырья (максимум 7 дней) сырье будет поставляться 4 раза в месяц от двух предприятие поочередно..

Таблица 4.3

Схема и характеристики каналов сбыта

КАНАЛЫ СБЫТА	ОБЪЕМ РЕАЛИЗАЦИИ (в % к общему объему производства)
Отдел сбыта (на предприятии)	100>60>40 %
Представительства через фирмы по сбыту продукции	0>40>50>60 %

Таблица 6.4

Программа производства и реализации продукции в физических единицах

Запланированный объем, кг.		Объем производства, кг.	Объем реализации, кг.
Год	Месяц		
1 год	июль	-	-
	август	-	-
	сентябрь	422 400	160 521
	октябрь	422 400	160 521
	ноябрь	422 400	160 521
	декабрь	422 400	160 521
	январь	-	160 521
	февраль	-	160 521
	март	-	160 521
	апрель	-	160 521
	май	-	160 521
	июнь	-	244 992
Всего за год, кг.		1 689 600	1 689 600
2 год	июль	-	202 752
	август	-	219 648
	сентябрь	422 400	118 272
	октябрь	422 400	118 272
	ноябрь	422 400	118 272
	декабрь	422 400	118 272
	январь	-	118 272
	февраль	-	118 272
	март	-	118 272
	апрель	-	118 272
	май	-	118 272
	июнь	-	202 752
Всего за год, кг.		1 689 600	1 689 600
3 год	июль	-	202 752
	август	-	219 648
	сентябрь	422 400	118 272
	октябрь	422 400	118 272
	ноябрь	422 400	118 272
	декабрь	422 400	118 272
	январь	-	118 272
	февраль	-	118 272
	март	-	118 272
	апрель	-	118 272
	май	-	118 272
	июнь	-	202 752
Всего за год, кг.		1 689 600	1 689 600
Всего за три года, кг.		5 068 800	5 068 800

Так как потребление данного продукта сезонное, то к лету потребление соков увеличивается, а значит растут и его продажи.

Таблица 4.5

Объемы продаж

Название продукта	Объемы продаж в год			Срок достижения наибольших объемов продаж (месяцы)	Срок начала снижения объемов продаж (месяцы)
	1 год	2 год	3 год		
Концентрированный яблочный сок, кг	1 689 600	1 689 600	1 689 600	июнь - август	сентябрь - июль

Предприятие рассчитывает на сбыт продукции наибольшим потребителям концентрированных соков в Украине, представленных в табл.6.7.

Таблица 4.6

Потребители продукции

Страна	Название организации-потребителя	Название продукции	Объем потребления, %
Украина	Николаевский соковый завод	Концентрированный яблочный сок	18
Украина	Одесский завод соков	Концентрированный яблочный сок	24
Украина	ТМ Сандора	Концентрированный яблочный сок	50
Украина	Другие предприятия	Концентрированный яблочный сок	8

Реклама

Конкурентная борьба между соковыми компаниями ведётся преимущественно неценовыми методами. Основной акцент делается на проведение ВТL-акций (дегустаций), установку в местах продаж фирменного оборудования и размещение POS-материалов. Параллельно с проведением промо-акций активно развивается дистрибуция. Реклама размещается на страницах специальных изданий, а также посредством поиска клиентов сотрудником предприятия – менеджера по продажам.

Установив бонусы постоянным торговым представителям по оптовым закупкам на уровне 5-10 процентов, компания «Соковита Херсонщина» планирует применение аналогичных действий конкурентов.

5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

Предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» закупает оборудование у китайской компании «Мега Пауэр Гонконг Груп Лимитед». Оборудование состоит из одной линии по производству концентрированного фруктового сока 800 кг. в час и стоит 1 623 300 гривен с учетом транспортировки и пуски-наладки.

В состав линии входит:

1. Плоский подъемник LBUSHJ-8 4 шт.
2. Мойка барабанная LTUXHJ-8 1 шт.
3. Спиральная машина непрерывного действия предварительной термообработки LSUYHJ-8 1 шт.
4. Моющая машина с приспособлением для удаления кожуры LМУQHJ-8 1 шт.
5. Сепаратор фруктов LGUXHJ-8 1 шт.
6. Измельчитель крупной фракции LCUPHS-8 1 шт.
7. Поршневой насос с регулированием скорости LTUGHF50-1A 2 шт.
8. Измельчитель мелкой фракции LCUPHS-5 1 шт.
9. Система предварительного нагрева и охлаждения LYULHG-2 1 шт.
10. Емкость для добавления кислоты 1000L 1 шт.
11. Насос для жидкость LWUSHB5-16 4 шт.
12. Емкость для балансировки кислоты 2000L 2 шт.
13. Ленточный соковыжиматель 6LДУZH 1 шт.
14. Емкость для временного хранения 2000 L 3 шт.
15. Коллоидная мельница LJUMH-130 1 шт.
16. Дозировщик 3000 L 4 шт.
17. Емкость для временного хранения 1000 L 3 шт.
18. Гомогенизатор LGUJHB5-25 1 шт.
19. Вакуумный дегазатор LTUQH-2.0 1 шт.
20. Шнековый насос с регулированием скорости LGUFH40-1A 1 шт.
21. Трубчатая стерилизационная установка LSUJH-4 1 шт.
22. Емкость для готовой продукции 5000 L 3 шт.
23. Трехфункциональный вакуумный концентратор 1 шт.
24. Стерильная упаковочная машина 1 шт.
25. Трехфункциональный пульпер 1 шт.
26. Трубопроводная система из нержавеющей стали 1 шт.
27. Система СІР 1 шт.

Схема инфраструктуры предприятия представлена на рис. 5.1.

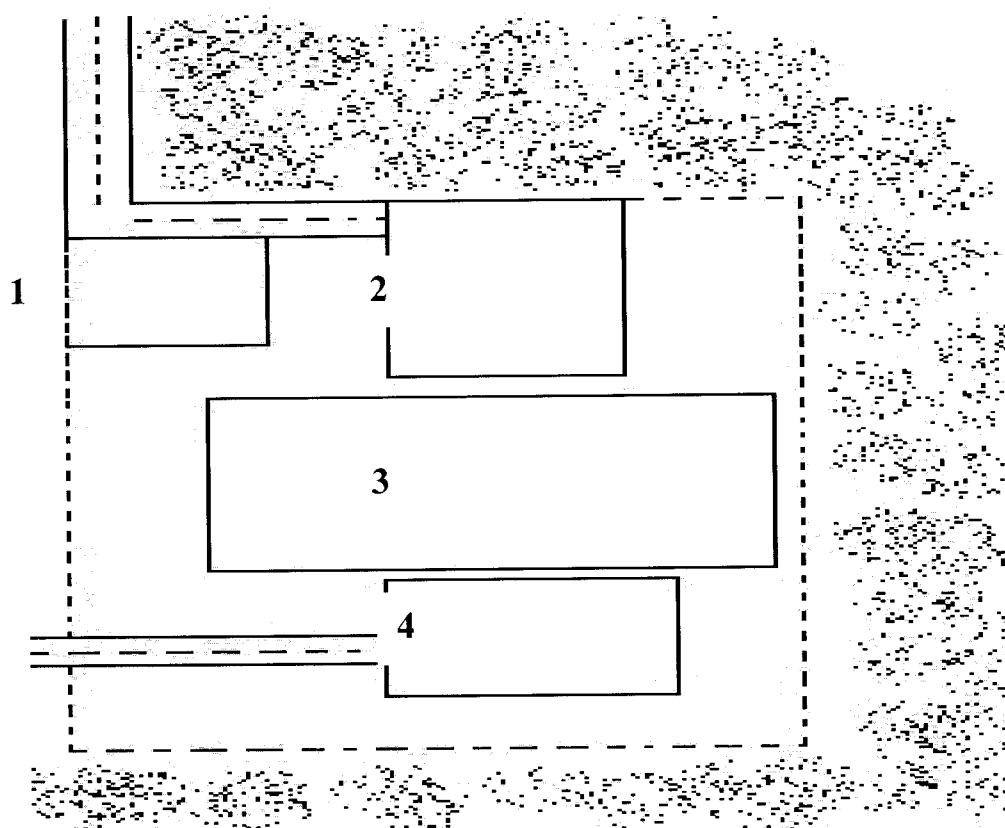


Рис.5.1. Схема инфраструктуры предприятия «Соковита Херсонщина»

В операционной деятельности предприятия «Соковита Херсонщина» задействованы такие объекты:

1) Здание администрации (1) – 70 кв.м. (кабинет директора предприятия, заместителя директора, а также кабинеты менеджеров различных производственных подразделений, финансовый отдел и маркетинговый отдел). Также в здании администрации имеется высокоскоростное Интернет подключение, телефон и факс для быстрой связи с поставщиками, клиентами, и вызова экстренных служб.

2) Склад сырья и готовой продукции – по 200 кв.м. (2,4) (имеются подъезды к складу, со склада сырья по мере надобности передается в производственный цеха, а от туда готовая продукция в контейнерах поступает на склад готовой продукции и по мере надобности, в зависимости от спроса на продукцию вывозится логистическими посредниками).

3) Производственные цеха (3) – 600 кв.м. (цеха с оборудованием для создания готовой продукции на продажу).

Общая площадь зданий предприятия «Соковита Херсонщина» составляет 1070 кв.м.

Расход электроэнергии:

1. В здании администрации находится 2 компьютера (400Вт/час) и 3 лампы по 100Вт/час (в год = $8*22*12 = 2112$ часов). Этот сектор в год потребляет: $2112*(2*400)+2112*(3*100) = 2\,323\,200$ Вт;

2. На складских помещениях:

А) склад сырья – 10 ламп по 100Вт/час (за 4 месяца производства = $3*8*22*4 = 2112$ часов). Этот сектор потребляет: $2112*(10*100) = 2\,112\,000$ Вт;

Б) склад готовой продукции – 10 ламп по 100Вт/час (за 4 месяца производства = $3*8*22*4 = 2112$ часов; за остальные 8 месяцев склад работает только на время транспортировки продукции на погрузочные средства, это составляет 2 часа в день: $2*22*8 = 352$ часа). Этот сектор потребляет: $2112*(10*100) + 325*(10*100) = 2\,464\,000$ Вт;

3. Производственный цех:

Линия по производству концентрированного фруктового сока 80кг/час потребляет 152 75 Вт/час, за 4 месяца производства это составляет: $152\,75*8*3*22*4 = 32\,260\,800$ Вт

Всего за год работы предприятие потребляет электроэнергии:

$$\text{Э} = 2\,323\,200\text{Вт} + 2\,112\,000\text{Вт} + 2\,464\,000\text{Вт} + 32\,260\,800\text{Вт} = 36\,942,4\text{ кВт}$$

Расход воды:

Моющая машина с приспособлением для удаления кожуры LMUQNH-8 рассчитана потреблять 2 м³ воды в час для мытья фруктов. За 4 месяца производства машина работая 24 часа в сутки по 22 дня в месяц расходует:

$$В = 24*22*4*2 = 4\,224\text{ м}^3$$

Таблица 5.1

Затраты на электроэнергию, за год

Кол-во дней досвечивания за год, дн.	264
Потребность в электроэнергии, кВт:	
• административное здание	2 323,2
• склад сырья	2 112,0
• склад готовой продукции	2 464,0
• производственный цех	32 260,8
Годовая потребность в электроэнергии, кВт	39 160
Тариф на электричество, кВт/грн.	0,5846
Стоимость электричества, грн	22 892,936

Таблица 5.2

Затраты на воду, за год

Кол-во воды, м ³	4 224
Потребность воды в час, м ³	2
Общая годовая потребность воды, м ³	4 224
Тариф на воду, грн./куб. м.	4,93
Стоимость воды, грн	20 824,32

Предприятие планирует производить продукцию на протяжении 4-х месяцев, работая в три смены по 8 часов 22 дня каждый месяц, при том, что оборудование рассчитано производить 800 кг концентрата в час.

Таблица 5.3

Рачет мощности предприятия

Производственная площадь	600
Выработок за час	800 кг
Кол-во линий (оборудования)	1
Время работы оборудования.	2112 часов
Выработок за 4 месяца	1 689 600 кг.

Кол-во часов работы оборудования = $4 \cdot 22 \cdot 8 \cdot 3 = 2112$ ч.

Производство за 4 месяца = $2112 \cdot 800 = 1\,689\,600$ кг

Таблица 5.4

Нормы расхода яблок для производства „Яблочного концентрата”, 70%

Наименование	Содержание сухих веществ в яблоках, %	Концентрация сока, %	Потери и отходы, %		Всего отходов и потерь, %	Норма расхода, кг/т
			При сортировке и прессовании	На технологических операциях		
Яблоки	12	70	20	1,5	21,5	3 075

На 1 тонну яблочного концентрированного сока требуется 3 075 кг яблок.

Расход яблок = $1\,689,6 \cdot 3\,075 = 5\,195\,520$ кг (за 4 месяца производства)

6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

На данной схеме представлена организационная структура предприятия:

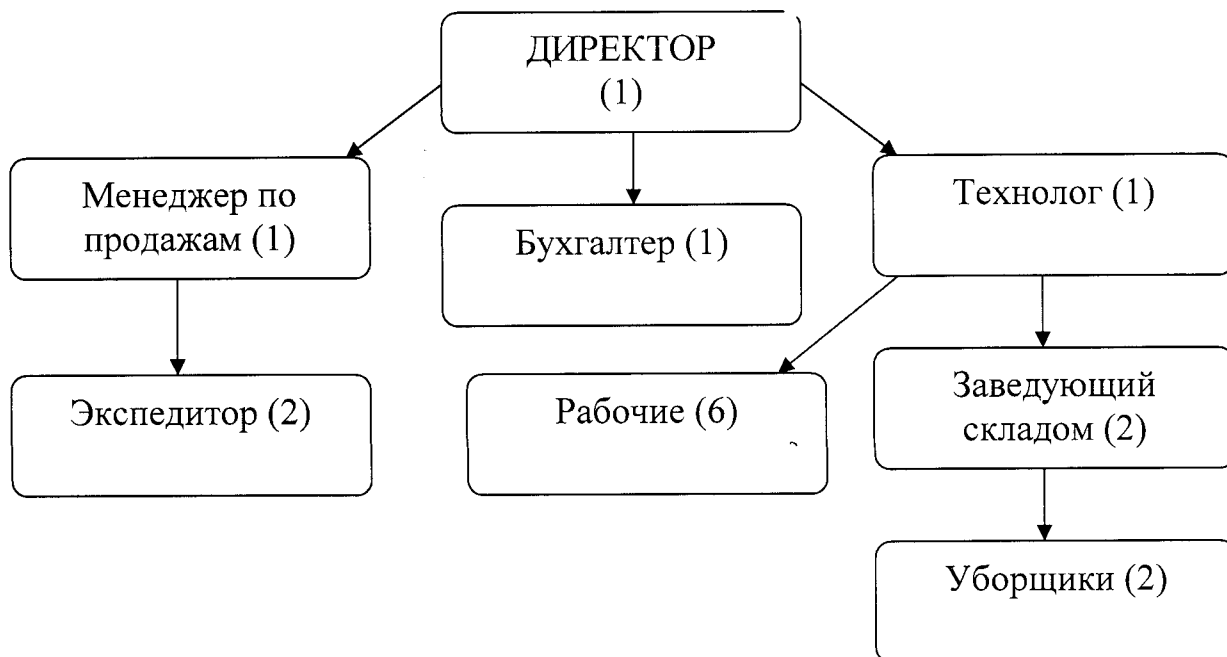


Рис.6.1. Организационная структура предприятия

Данная структура является линейно-функциональной.

Таблица 6.1

Затраты на оплату персонала

Должность	Количество	З/п в месяц	Общие затраты
Директор	1	1 500	18 000 в год
Бухгалтер	1	1 200	14 400 в год
Менеджер по продажам	1	1 200	14 400 в год
Заведующий складом	2	1 200	28 800 в год
Технолог	1	1 000	12 000 в год
Экспедитор	2	1 000	24 000 в год
Рабочие	6	950	22 800 (4 мес.)
Уборщики	2	650	15 600 в год
ВСЕГО ЗА ГОД			150 000

Оплата труда распределена в зависимости от сложности выполняемой работы и уровня самостоятельности принятия решения и ответственности за него. В дальнейшем руководство предприятия планирует повысить заработную плату.

7. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН

Предприятию ОАО «Соковита Херсонщина» требуется 2 759 850 гривен для осуществления операционной деятельности. Эти деньги пойдут на закупку линии по производству фруктового концентрированного сока 800кг./ч. И на покупку сырья в первый месяц деятельности.

Стоимость оборудования, включая пусконаладочные работы, составляет – 1 623 300 грн. Пусконаладочные работы предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» будет проводить за свой счет.

Стоимость 1т яблок составляет – 1 000 грн (при оптовых закупках не менее 10 тонн). В год на производство предприятие потребляет 5 195,22 тонн яблок, за производственный период в месяц предприятие расходует 1298,88 тонн.

Затраты на сырье = 1298,88*1000 = 1 298 880 грн./мес

Таблица 7.1

Инвестиционный план

№ п/п	Содержание работы	Термин выполнения	Длительность работ (дни)	Исполнитель	Объект, кот. создается	Инвестиции, грн.	
						собственные	заемные
1	Маркетинговые исследования	12.02.09 – 1.05.09	108	ОАО «Соковита Херсонщина»	отчет	5 000	-
2	Приобретение оборудования	01.06.09 – 01.07.09	30	ОАО «Соковита Херсонщина»	оборудование	-	1 460 970
3	Пусконаладочные работы	02.07.09 – 09.07.09	7	«Мега Пауэр Гонконг Груп Лимитед»	оборудование	162 330	-
4	Аренда помещений	-	-	ОАО «Соковита Херсонщина»	здания	-	-
5	Накладные расходы	01.07.09 - 01.09.09	91	ОАО «Соковита Херсонщина»	документы, реклама	30 000	-
6	Приобретение сырья и материалов (на месяц)	01.09.09 – 21.12.09	-	ОАО «Соковита Херсонщина»	яблоки	-	1 298 880
Всего						197 330	2 759 850

Таблица 7.2

План привлечения инвестиций и кредитов

№ п/п	Наименование источников получения средств	Объем средств, которые поступают, грн.				Всего
		2009 – 2010 гг.				
		3 кв.	4 кв.	1 кв.	2 кв.	
1	Собственный капитал	200 000	-	-	-	200 000
2	Инвестор	1 460 970	1 298 880	-	-	1 460 970
3	Общий объем средств	1 660 970	1 298 880	-	-	2 959 850

Таблица 7.3

План возвращения инвестиций

Наименование выплат	Выплаты процентов, грн.	Выплаты инвестиций, грн.	Остаток от суммы, грн.
Период			
3 кв 2009	165591	300000	2759850
4 кв 2009	147591	300000	2459850
1 кв 2010	129591	300000	2159850
2 кв 2010	111591	300000	1859850
3 кв 2010	93591	300000	1559850
4 кв 2010	75591	300000	1259850
1 кв 2011	57591	300000	959850
2 кв 2011	39591	300000	659850
3 кв 2011	21591	300000	359850
4 кв 2011	3591	59850	0

Предприятие ежегодно выплачивает 24% по займу, сумма которого составляет 2759850 грн. Ежеквартально предприятие выплачивает по 6% от суммы долга, которая уменьшается, в связи с выплатой долга на 300 000 грн. каждый последующий квартал.

Предприятие ОАО «Соковита Херсонщина» планирует выплатить долг за 2,5 года.

РАЗДЕЛ 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Расчет себестоимости продукции представлен в табл. 8.1. Таблицы 8.2-8.4 показывают ход расчетов.

Таблица 8.1

Структура цены при полной проектной мощности

Наименование составной части расходов	Составные цены, грн./год	%	Цена, грн./кг.
Материалы и комплектующие (стоимость сырья, материалов и комплектующих, которые непосредственно тратятся на изготовление продукции)	5195520,000		3,075
Заработная плата (включает основную и дополнительную заработную плату всех категорий работников, которые заняты в производстве продукции, запланированной к изготовлению в данном проекте).	22800,000		0,013
Начисление на заработную плату (социальное страхование, фонд занятости, фонд "Чернобыль", другие)	8390,400	36,800	0,005
Расходы на эксплуатацию и содержание оборудования (без амортизации)	6384,000	28,000	0,004
Общепроизводственные расходы (без амортизации)	456,000	2,000	0,000026
Общехозяйственные расходы (без амортизации распределяются пропорционально основной заработной плате, накладные расходы на содержание административно-управленческого персонала, арендные платежи, отчисления на содержание сооружений и оборудование, отчисление на электроэнергию, воду, отопление, транспорт и связь, командировочные расходы)	43717,256		0,026
Расходы на подготовку и освоение новой техники, технологии (расходы на изобретательство и рационализацию, освоение нового производства, изготовления образцов, маркетинговые исследования, приобретения лицензий и know-how, разработка, модернизация, приобретение технологии)	17233,000		0,010
Амортизация (отчисление на основные средства, оборудование и здания, которые заняты в производстве запланированной продукции, включая основные средства, которые были у исполнителя к началу проекта и используются в процессе его выполнения)	129461,440		0,077
Другие производственные расходы	2508,000	11,000	0,001
Производственная себестоимость	5426470,096		3,212
Внепроизводственные расходы (расходы на сбыт данного вида продукции, а именно: расходы на тару, упаковку, транспортировку продукции, комиссионные отчисления и отчисление сбытовым организациям, а также расходы на гарантийный ремонт и обслуживание)	436042,470		0,258
Себестоимость	5862512,566		3,470
Прибыль	2931256,283	50,000	1,735
Цена (без учета НДС)	8793768,849		5,205
НДС	586251,257	20,000	0,347
Цена с учетом НДС	9380020,106		5,552
Рентабельность (%)	50		

Таблица 8.2

1. Затраты на сырье

Выработок за час	0,8 т.
Выработок за 4 месяца	1 689,6 т.
Кол-во линий (оборудования)	1
Время работы оборудования, часы	2112
Расход яблок на 1 кг сока, кг.	3,075
Общий расход яблок, т.	5 195,52
Стоимость 1т яблок, грн.	1000
Затраты на сырье, грн.	5 195 520

2. Зарботная плата производственных рабочих составляет 22800 грн. в год (см. «Операционный план»).

3. Начисления на заработную плату составляют 36,8%:

$$\text{Начисления} = 0,368 * 22\ 800 = 8390,4 \text{ грн. в год.}$$

4. Расходы на эксплуатацию и содержание оборудования берутся на уровне 28% от заработной платы производственных рабочих.

5. Общепроизводственные затраты рассчитываем на уровне 2% от заработной платы производственных рабочих.

6. Общехозяйственные затраты:

Таблица 8.3

Затраты на воду, за год

Кол-во воды, м ³	4 224
Потребность воды в час, м ³	2
Общая годовая потребность воды, м ³	4 224
Тариф на воду, грн./куб. м.	4,93
Стоимость воды, грн	20 824,32

Таблица 8.4

Затраты на электроэнергию, за год

Кол-во дней досвечивания за год, дн.	264
Потребность в электроэнергии, кВт:	
• административное здание	2 323,2
• склад сырья	2 112,0
• склад готовой продукции	2 464,0
• производственный цех	32 260,8
Годовая потребность в электроэнергии, кВт	39 160
Тариф на электричество, кВт/грн.	0,5846
Стоимость электричества, грн	22 892,936

7. Затраты на подготовку и освоение техники рассчитываются как сумма на затраты на пусконаладочные работы и маркетинговые работы.

$$\text{Затраты}_{\text{подг.}} = 16\,233 + 1000 = 17\,233 \text{ грн.}$$

8. Амортизации рассчитывается на здания, принадлежащие ОАО «Соковита Херсонщина» и оборудование «технологическая линия по производству фруктового концентрированного сока 800 кг в час».

Таблица 8.5

Амортизация основных фондов (здания - первая группа, 18%)

Период	Первоначальная стоимость, грн	Начисленная амортизация, грн
3 кв. 2009	107000	19260
4 кв. 2009	87740	17548
1 кв. 2010	70192	14038,4
2 кв. 2010	56153,6	11230,72
3 кв. 2010	44922,88	8984,576
4 кв. 2010	35938,304	7187,6608
1 кв. 2011	28750,6432	5750,12864
2 кв. 2011	23000,5146	4600,10291
3 кв. 2011	18400,4116	3680,08233
4 кв. 2011	14720,3293	2944,06586
1 кв. 2012	11776,2635	2355,25269
2 кв. 2012	9421,01076	1884,20215
3 кв. 2012	7536,80861	1507,36172
4 кв. 2012	6029,44689	1205,88938
1 кв. 2013	4823,55751	964,711502
2 кв. 2013	3858,84601	771,769202
3 кв. 2013	3087,07681	617,415361
4 кв. 2013	2469,66145	493,932289
1 кв. 2014	1975,72916	395,145831
2 кв. 2014	1580,58333	316,116665
3 кв. 2014	1264,46666	252,893332
4 кв. 2014	1011,57333	202,314666
1 кв. 2015	809,258663	161,851733

Амортизация основных фондов (оборудование - вторая группа, 10%)

Период	Первоначальная стоимость, грн	Начисленная амортизация, грн
3 кв. 2009	1460970	146097
4 кв. 2009	1314873	131487,3
1 кв. 2010	1183385,7	118338,57
2 кв. 2010	1065047,13	106504,713
3 кв. 2010	958542,417	95854,2417
4 кв. 2010	862688,175	86268,8175
1 кв. 2011	776419,358	77641,9358
2 кв. 2011	698777,422	69877,7422
3 кв. 2011	628899,68	62889,968
4 кв. 2011	566009,712	56600,9712
1 кв. 2012	509408,741	50940,8741
2 кв. 2012	458467,867	45846,7867
3 кв. 2012	412621,08	41262,108
4 кв. 2012	371358,972	37135,8972
1 кв. 2013	334223,075	33422,3075
2 кв. 2013	300800,767	30080,0767
3 кв. 2013	270720,691	27072,0691
4 кв. 2013	243648,621	24364,8621
1 кв. 2014	219283,759	21928,3759
2 кв. 2014	197355,383	19735,5383
3 кв. 2014	177619,845	17761,9845
4 кв. 2014	159857,861	15985,7861
1 кв. 2015	143872,074	14387,2074

9. Другие производственные затраты рассчитывают на уровне 11% от заработной платы производственных рабочих.

10. Производственная себестоимость считается как сумма пунктов с 1 по 9.

11. Внепроизводственная себестоимость учитывает стоимость непромышленного персонала, тары, транспортировку сырья, которую производит фирма-поставщик с учетом расходов в цене за товар, расходы на транспортировку готовой продукции предприятие рассчитывает на уровне 0,5% от производственной стоимости продукции.

Наибольшее количество сока в месяц реализуется на уровне 219 648 кг. Готовая продукция разливается в контейнеры по 400 кг (срок годности 4 года), стоимость одного контейнера составляет 50 грн. Контейнеры возвращаются

предприятию ОАО «Соковита Херсонщина», поэтому их потребность рассчитывается на месяц.

Тара = $219\,648/400 = 550$ контейнера в месяц

Стоимость тары = $550*50 = 27\,500$ грн.

Транспортировка готовой продукции = $5\,862\,684,953*0,005 = 284\,342,47$ грн./год

Стоимость непроизводственного персонала - 127 200 грн. в год. (из «Организационного плана»).

12. Себестоимость рассчитывается как сумма пунктов с 10 по 11.

13. Прибыль взята на уровне 25% от себестоимости продукции.

14. Цена без НДС рассчитывается как сумма пунктов 12 и 13.

15. НДС взят на уровне 20% от цены без НДС.

16. Цена с НДС рассчитана как сумма пунктов 14 и 15.

17. Рентабельность рассчитывается:

$$P = \text{Прибыль} / \text{Себестоимость}$$

$$P = (2931256,283/5862512,566)*100 = 50\%$$

Цена 1 кг. сока = Цена с учетом НДС/Производство продукции за год

$$\text{Цена 1 кг. сока} = 9380020,106/1\,689\,600 = 5,552 \text{ грн./кг.}$$

В среднем стоимость концентрированного яблочного сока колеблится 4,00 до 6,50 грн за кг. Так как предприятие не вышло за эти рамки, значит производство фирмы ОАО «Соковита Херсонщина» конкурентоспособно и эффективно.

Таблица 8.7

Отчет о финансовых результатах за 3 года работы предприятия

Название результата	1 год	2 год	3 год
Поступления, грн.	9 380 020,106	9 380 020,106	9 380 020,106
Себестоимость с амортизацией, грн.	5 862 512,566	5 862 512,566	5 862 512,566
Прибыль (нераспределённая), грн.	2 931 256,283	2 931 256,283	2 931 256,283

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ИННОВАЦИОННОГО ПРОЕКТА, в гривнах

Название статьи	3кв 2009г	4кв 2009г	1кв 2010г	2кв 2010г	3кв 2010г	4кв 2010г	1кв 2011г	2кв 2011г
1. Поступления от сбыта продукции	891212,6	2673637,776	2673637,776	3142620,768	3001810,944	1969938,432	1969938,432	2438971,392
2. Прямые производственные затраты	493602,1	1480806,225	1480806,225	1740554,55	1662566,4	1091059,2	1091059,2	1350835,2
3. Затраты на сделную з/п	2086,773	6260,319	6260,319	7358,442	7028,736	4612,608	4612,608	5710,848
4. Поступления от др. видов деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0
5. Выплаты на др. виды деятельности	0	0	0	0	0	0	0	0
6. Общие (постоянные) затраты	62603,19	187809,6	187809,6	220753,3	210862,1	138378,2	138378,2	171325,4
7. Налоги	125206,4	375619,1	375619,1	441506,5	421724,2	276756,5	276756,5	342650,9
8. Кеш-фло от операционной деятельности (8 = 1-2-3+4-5-6-7)	207714	623143	623143	732448	699630	459132	459132	568449
9. Затраты на приобретение активов	2759850							
10. Др. затраты подготовительного периода	0	0	0	0	0	0	0	0
11. Поступления от реализации активов	0	0	0	0	0	0	0	0
12. Кеш-фло от инвестиционной деятельности (12=11-10-9)	-2759850	0	0	0	0	0	0	0
13. Собственный (акционерный) капитал	200000	0	0	0	0	0	0	0
14. Займы	2759850	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15. Выплаты в погашение займов	0	0,00	0,00	300000,00	300000,00	300000,00	300000,00	300000,00
16. Выплаты % по займам	0	0,00	0,00	662364	147591	129591	111591	93591
17. Банковские вклады	0	0	0	0	0	0	0	0
18. Доходы по банковским вкладам	0	0	0	0	0	0	0	0
19. Выплаты дивидендов	0	0	0	0	0	0	0	0
20. Кеш-фло от финансовой деятельности (20 = 13+14-15-16-17+18+19)	2959850	0	0	-962364	-447591	-429591	-411591	-393591
21. Баланс средств на начало периода	0	407714,14	1030856,67	1653999,20	1424083,18	1676121,69	1705662,61	1753203,53
22. Баланс средств на конец периода (22 = 8+12+20+21)	407714	1030856,67	1653999,20	1424083,18	1676122	1705663	1753203,53	1928061,58

Продолжение таблицы 8.8

Название статьи	3 кв 2011	4 кв 2011	1 кв 2012г	2 кв 2012г	3 кв 2012г	4 кв 2012г
1. Поступления от сбыта продукции	3001810,944	1969938,432	1969938,432	2438971,392	3001810,944	1969938,432
2. Прямые производственные затраты	1662566,4	1091059,2	1091059,2	1350835,2	1662566,4	1091059,2
3. Затраты на сделанную з/п	7028,736	4612,608	4612,608	5710,848	7028,736	4612,608
4. Поступления от др. видов деятельности	0	0	0	0	0	0
5. Выплаты на др. виды деятельности	0	0	0	0	0	0
6. Общие (постоянные) затраты	210862,1	138378,2	138378,2	171325,4	210862,1	138378,2
7. Налоги	421724,2	276756,5	276756,5	342650,9	421724,2	276756,5
8. Кеш-фло от операционной деятельности (8 = 1-2-3+4-5-6-7)	699630	459132	459132	568449	699630	459132
9. Затраты на приобретение активов						
10. Др. затраты подготовительного периода	0	0	0	0	0	0
11. Поступления от реализации активов	0	0	0	0	0	0
12. Кеш-фло от инвестиционной деятельности (12=11-10-9)	0	0	0	0	0	0
13. Собственный (акционерный) капитал	0	0	0	0	0	0
14. Займы	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
15. Выплаты в погашенные займов	300000,00	300000,00	300000,00	300000,00	300000,00	59850
16. Выплаты % по займам	75591	57591	39591	21591	3591	0,00
17. Банковские вклады	0	0	0	0	0	0
18. Доходы по банковским вкладам	0	0	0	0	0	0
19. Выплаты дивидендов	0	0	0	0	0	0
20. Кеш-фло от финансовой деятельности (20 = 13+14-15-16-17+18+19)	-375591	-357591	-339591	-321591	-303591	-59850
21. Баланс средств на начало периода	1928061,58	2252100,09	2353641,01	2473181,93	2720039,98	3116078,49
22. Баланс средств на конец периода (22= 8+12+20+21)	2252100,09	2353641	2473182	2720039,98	3116078,49	3515360,41

Пояснения к таблице «Финансовый план инновационного проекта».

1. Поступления от сбыта продукции

Таблица 8.9

Объемы реализации и сбыт продукции

Год	Квартал	Объем реализации, кг.	Стоимость, грн.
1 год	3 квартал	160 521	891 212,6
	4 квартал	481 563	2 673 638
	1 квартал	481 563	2 673 638
	2 квартал	566 034	3 142 621
Всего за год		1 689 600	9 0380 659,2
2 год	3 квартал	540 672	3 001 811
	4 квартал	354 816	1 969 938
	1 квартал	354 816	1 969 938
	2 квартал	439 296	2 438 971
Всего за год		1 689 600	9 0380 659,2
3 год	3 квартал	540 672	3 001 811
	4 квартал	354 816	1 969 938
	1 квартал	354 816	1 969 938
	2 квартал	439 296	2 438 971
Всего за год		1 689 600	9 0380 659,2
Всего за три года		5 068 800	28 141 977,6

2. Прямые производственные затраты рассчитываются с учетом на на единице продукции – 3,075 грн./кг.

Таблица 8.10

Расход и стоимость сырья

Год	Квартал	Расход сырья (яблоки), кг.	Стоимость, грн.
1 год	3 квартал	160 521	493602
	4 квартал	481 563	1480806
	1 квартал	481 563	1480806
	2 квартал	566 034	1740555
Всего за год		5 195 520	5 195 520
2 год	3 квартал	540 672	1662566
	4 квартал	354 816	1091059
	1 квартал	354 816	1091059
	2 квартал	439 296	1350835
Всего за год		5 195 520	5 195 520
3 год	3 квартал	540 672	1662566
	4 квартал	354 816	1091059
	1 квартал	354 816	1091059
	2 квартал	439 296	1350835
Всего за год		5 195 520	5 195 520
Всего за три года		15 586 560	15 586 560

3. Затраты на сдельную заработную плату.

В структуре себестоимости сдельная заработная плата на единицу продукции составляет 0,013 грн.

Таблица 8.11

Затраты на сдельную з/п			
Год	Квартал	Объем реализации, кг.	Затраты на сдельную з/п, грн.
1 год	3 квартал	160 521	2 086,773
	4 квартал	481 563	6 260,319
	1 квартал	481 563	6 260,319
	2 квартал	566 034	7 358,442
2 год	3 квартал	540 672	7 028,736
	4 квартал	354 816	4 612,608
	1 квартал	354 816	4 612,608
	2 квартал	439 296	5 710,848
3 год	3 квартал	540 672	7 028,736
	4 квартал	354 816	4 612,608
	1 квартал	354 816	4 612,608
	2 квартал	439 296	5 710,848

4-5. Не учитываются, в связи с отсутствием других видов деятельности.

6. Общие (постоянные) затраты

В общие постоянные затраты включаются все остальные затраты, кроме з/п, затрат на сырье, амортизации и отчислений на з/п. В структуре себестоимости все остальные затраты составляют 0,308 грн. на единицу продукции.

Таблица 8.12

Постоянные затраты			
Год	Квартал	Объем реализации, кг.	Общие (постоянные) затраты, грн.
1 год	3 квартал	160 521	49440,47
	4 квартал	481 563	148321,4
	1 квартал	481 563	148321,4
	2 квартал	566 034	174338,5
2 год	3 квартал	540 672	166527
	4 квартал	354 816	109283,3
	1 квартал	354 816	109283,3
	2 квартал	439 296	135303,2
3 год	3 квартал	540 672	166527
	4 квартал	354 816	109283,3
	1 квартал	354 816	109283,3
	2 квартал	439 296	171 325,4

7. Налоги учитывают налог на прибыль, НДС и отчисления на сдельную з/п. В структуре себестоимости НДС на кг. сока составляет 0,347 грн., отчисления на сдельную з/п – 0,005 грн./кг. Налог на прибыль отчисляется в размере 25% от годовой прибыли.

Таблица 8.13

Затраты на налоги

Год	Квартал	Объем реализации, кг.	Налоги (всего), грн.
1 год	3 квартал	160 521	133393
	4 квартал	481 563	400178,9
	1 квартал	481 563	400178,9
	2 квартал	566 034	470374,3
2 год	3 квартал	540 672	449298,4
	4 квартал	354 816	294852,1
	1 квартал	354 816	294852,1
	2 квартал	439 296	365055
3 год	3 квартал	540 672	449298,4
	4 квартал	354 816	294852,1
	1 квартал	354 816	294852,1
	2 квартал	439 296	365055

8. Кеш-фло от операционной деятельности (=1-2-3+4-5-6-7).

9. Затраты на приобретение активов учитываются только в 3 квартале 2009 года.

10-11. Не учитываются.

12. Кеш-фло от инвестиционной деятельности (=11-10-9).

13. Собственный акционерный капитал учитывается только в 3 квартале 2009 года.

14. Общая сумма займов учитывается только в 3 квартале 2009 года.

15-16. Предприятие начинает выплату займа и процентов по займу со 2 квартала 2010 года, выплатив за 3 кв. 2009г. – 2 кв. 2010г. 24% и 300 000 грн. (см. «Инвестиционный план» таблица «План возвращения инвестиций»)

17-19. Не учитываются в связи с отсутствием таковой деятельности.

20. Кеш-фло от финансовой деятельности (=13+14-15-16-17+18+19).

21. Баланс средств на начало периода учитывается как баланс средств на конец периода предыдущего квартала.

22. Баланс средств на конец периода (=8+12+20+21).

РАЗДЕЛ 9. РИСКИ ПРОЕКТА

В процессе практической реализации бизнес-плана ОАО «Соковита Херсонщина» очень важно учитывать возможность возникновения нескольких критических ситуаций (табл. 9.1), которые могут оказать негативное влияние на эффективность производства.

Таблица 9.1

Перечень и характеристики возможных рисков

РИСК	Характеристика возможных убытков	Предостерегательные меры
Отраслевой риск	Например, возникновение нового предприятия по производству концентрированного яблочного сока может привести к уменьшению объема продаж	Исследование новых или неиспользованных рыночных секторов
Риск увеличения затрат на освоение рынка	Возможны убытки, связанные с маркетинговой деятельностью, то есть освоение новых рыночных секторов при неэффективной работе на старых	Выбор тех сегментов рынка, освоение которых не подлежит большому финансированию.
Риск дефективности товара	Товары с дефектами снимаются с производственной линии, увеличиваются затраты.	Правильное обслуживание оборудования, контроль качества на каждом производственном этапе.
Риск окончания срока годности товара	Возможны убытки при маленьком спросе и простоях товара на складе.	Предварительный расчет объемов производства.
Риск упущенной выгоды, риск изменения цены товару в процессе реализации	Уменьшения цены товара, увеличение убытков	Составление контракта, определение форс- мажорных обстоятельств.
Риск окончания срока годности товара	Возможны убытки при маленьком спросе и простоях товара на складе.	Предварительный расчет объемов производства.

Отмеченные риски связаны между собой и не зависят от качества хозяйственной деятельности руководства вновь созданной фирмы. К тому же стоит надеяться, что тенденции экономического роста общественного производства будут способствовать снижению темпов инфляции, «смягчению» ее последствий, а также стабилизации экономического и социально-политического развития индивидуального и коллективного предпринимательства в Украине.

РАЗДЕЛ 10. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА

Дисконтная ставка рассчитывается исходя из формулы дисконтирования:

$$R = FV * 1 / (1+i)^n \quad (1)$$

где R - приведенная к настоящему времени ценность выгод или издержек;

FV - будущая ценность выгод или издержек;

i - ставка процента или коэффициент дисконтирования в текущем или реальном выражении;

n - число лет или срок службы проекта.

В проекте по созданию предприятия «Соковита Херсонщина» дисконт составит 24%. Дисконтированные денежные потоки можно представить в табл. 10.1.

Таблица 10.1

Денежные потоки, грн.

n	ДП	R	ДДП
1	850761	0,892857	759608
2	2574588	0,650364	1674420
3	1404057,6	0,524487	736410,3
4	2238720	0,422974	946919,5
Всего			4117358

Чистая дисконтированная прибыль (ЧДП) - это разница между суммой возведенных к начальному моменту времени будущих поступлений от реализации проекта, что генерируются в течение выполнения проекта, и возведенной к начальному моменту времени величиной затрат на проект.

ЧДП - представляется абсолютной величиной, и отображает размер прибыли инновационного проекта в ценах начального периода, при определенных прогнозных коэффициентах дисконтирования и инфляции.

ЧДП рассчитывается по следующей формуле:

$$ЧПД = \sum ДДП - СИ, \quad (2)$$

где ДДП-дисконтированные денежные потоки,
СИ- сумма инвестиций, необходимых для проекта.

$$ЧПД = 4\,117\,358 - 2\,759\,850 = 1357508$$

Индекс прибыльности (ИП) - это критерий эффективности проекта, который определяется как отношение между суммой поступлений от реализации проекта, возведенных к начальному моменту времени и величиной затрат на проект, также возведенной к начальному моменту времени.

Индекс прибыльности представляется относительной величиной, и характеризует прибыльность инвестиций, то есть в сколько раз поступление от реализации проекта превышает Затраты на проект. Как и ЧДП, индекс прибыльности зависит от величины выбранных коэффициентов дисконтирования и инфляции.

Индекс прибыльности (ИП) определяется как отношение суммы приведенных поступлений и приведенной к тому же моменту времени величины затрат.

$$ИП = \frac{\sum ДДП}{СИ} \quad (3)$$

$$ИП = 4\,117\,358 / 2\,759\,850 = 1,491877$$

Период окупаемости (ПО) - это минимальный интервал времени (от начала реализации проекта), за пределами которого суммарный эффект устанавливается и в последующем остается положительным. Другими словами, это - период, начиная с которого первичные вложения и другие расходы, которые связаны с инновационным проектом, превосходят суммарными результатами его выполнения. Период рассчитывается по формуле:

$$ПО = \frac{\sum ДДП}{ДП} \quad (4)$$

$$ПО = 4\,117\,358 / 1\,029\,339,422 = 2,681186 \text{ (года)}$$

Внутренняя норма прибыльности (ВНП) определяется как норма дисконта, при которой ЧДП приравняет 0.

Нахождение ВНП представлено в табл. 10.2 и на рис. 10.1.

Таблица 10.2

Расчеты для нахождения ВНП, грн.

q, %	ЧДП
18	1819423,00
20	1693940,00
24	1357508,00
30	840924,00
35	527687,00
46	-25455,00
50	-163181,00

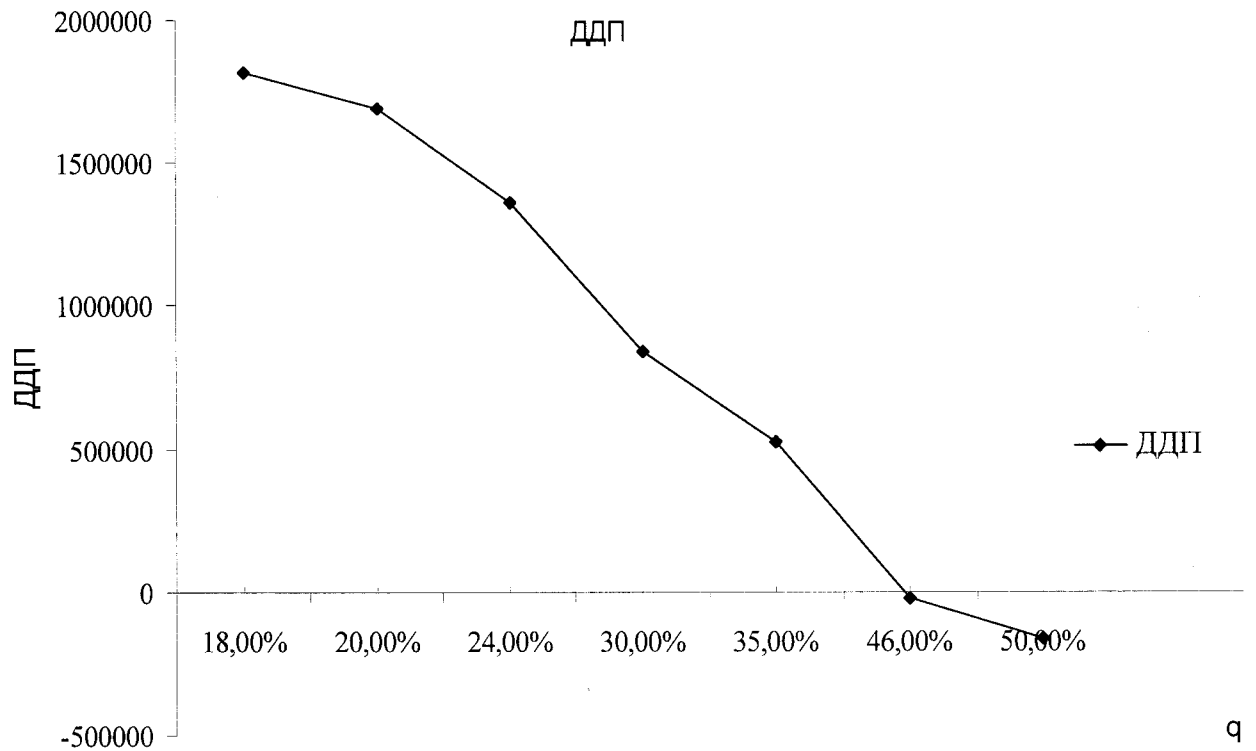


Рис. 10.1. графическое решение нахождения внутренней нормы прибыльности

Как видно, коэффициент дисконтирования в таком случае составит 46%. В табл. 10.3 показано влияние граничного дисконтного коэффициента.

Таблица 10.3

Денежные потоки, грн.

n	ДП	R	ДДП
1	850761	0,684932	582713
2	2574588	0,469131	1207819
3	1404058	0,321323	451155,6
4	2238720	0,220084	492706,6
Всего			3220044,737

Результаты и расходы, которые связаны с выполнением проекта, также вычисляются с учетом дисконтированием.