**БИЗНЕС-ПЛАН**

**Создание цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов.**

 Инициатор проекта:

ИП Иванов Иван Иванович

Адрес: Республика Тыва

ХХХХХХХ район,

с. ХХХХХ, ул. ХХХХХХ, д.ХХ, кв.ХХ

Телефон: 8 (ХХХ)-ХХХ-ХХ-ХХ

**ХХХХХХХХ 2021**

[Введение 3](#_bookmark0)

1. [Резюме](#_bookmark1) 4

1.1. Наименование проекта 4

1.2. Инициатор проекта 4

1.3. Продукция проекта 4

1.4. Рынок проекта 4

1.5. Конкурентные преимущества 5

1.6. Инвестирование проекта 5

1.7. Направления расходования средств 5

1.8. Срок окупаемости и реализации проекта 6

1.9. Исходные данные и эффективность проекта6

2. Описание цеха 7

2.1. Общие сведения о производстве 7

2.2. Общие сведения о проекте 7

2.3. Сфера и виды деятельности 8

2.4. Готовность к началу реализации проекта 8

3. Описание продукции 8

3.1. Описание процесса8

3.2. Продукция и объемы8

 3.3. Стратегия продвижения на рынок. Ценовая политика 9

4. Производственный план9

4.1. Производственные издержки 9

5 План персонала 12

6. Финансовый план 12

7. Заключение 13

**Введение**

**Цель документа**

Обоснование экономической эффективности, целесообразности финансирования и возможности реализации проекта по созданию и развитию цеха по производству мясных полуфабрикатов (пельмени, котлеты, тефтели, манты и тд.) в с. ХХХХХ.

**Цель проекта**

Создание цеха по производству мясных полуфабрикатов в с. ХХХХХ ХХХХХХХХХХХ района.

Суть проекта заключается в создании цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов, из экологически чистого мяса говядины путем привлечения государственных и частных инвестиций на его развитие, производство дополнительных объемов продукции повышение его производственного потенциала, создание дополнительных рабочих мест. Изготовление полуфабрикатов относится к перспективным направлениям предпринимательства, в котором наладить каналы сбыта не составит особого труда. Это обусловлено постоянно растущим спросом на продукты быстрого приготовления, позволяющим потребителю в считаные минуты обеспечить себе завтрак, обед или ужин. После принятия решения о производстве подобной продукции особое внимание уделяется ее качеству. Многие производители в целях экономии снижают количество мяса в рецептуре, заменяя его другими компонентами, что негативно сказывается на полезности и питательности изделий.

**Задачи проекта**

* Ремонт помещения;
* Приобретение необходимого оборудования;
* Производство замороженной мясной продукции;
* Создание рабочих мест.

**Резюме проекта**

* 1. **Наименование проекта**

«Создание цеха по производству мясных замороженных полуфабрикатов». Реализация инвестиционного проекта направлена на производство мясных полуфабрикатов.

* 1. **Инициатор проекта**

Инициатор проекта – Индивидуальный предприниматель Иванов Иван Иванович.

Местонахождение: ХХХХХХХХХХ район, с. ХХХХХ, ул. ХХХХХХХ, д. ХХ. Помещение площадью ХХ кв. м. находится в собственности инициатора проекта. Требуется капитальный ремонт и обустройство.

* 1. **Продукция проекта**

Предприятие по изготовлению пельменей (и подобной продукции) предназначено на быстрое поточное производство мясных полуфабрикатов в стандартной упаковке с длительным сроком хранения.

Производство пельменей является одним из самых рентабельных из-за большой популярности пельменей в нашей республике и круглый год высокого, малого подверженного сезонным колебанием спроса на них.

К полуфабрикатам относятся порционные изделия, прошедшие первичную обработку, но для доведения до полной готовности нуждающиеся в термической обработке (жарке, варке и т. п.), которую осуществляет уже непосредственно покупатель.

 - пельмени;

 - манты;

 - котлеты:

 - тефтели.

При разработке ассортимента учитываются национальные традиции и предпочтения потребителей. Производители регулярно добавляют новые позиции, но из всего разнообразия наиболее востребованными являются мясные изделия, состоящие из фарша и различных добавок. Мясные полуфабрикаты могут быть как натуральными, так и переработанными. К первому варианту относятся порционные, мелко- и крупнокусковые, а также рубленые виды, ко второму – разного рода котлеты.

* 1. **Рынок проекта**

Многим людям современный ритм жизни не дает возможности тратить большое количество времени на приготовление пищи. В связи с этим стремительно растет популярность полуфабрикатов, особенно это касается мясных изделий. Такая продукция отличается доступной ценой, проста в приготовлении и представлена в широком ассортименте, однако не каждый производитель может похвастаться качеством своего товара. Сделав акцент на этом факторе, а также составив бизнес-план цеха по производству полуфабрикатов, учитывающий особенности данной деятельности, ситуацию на рынке и финансовые возможности, можно добиться успеха в этой сфере и получать стабильную прибыль.

* 1. **Конкурентные преимущества**

- наличие помещения с собственности;

- наличие экологически чистого мяса;

- наличие поставщиков.

* 1. **Инвестирование проекта**

Общий объем инвестиционных вложений составляет 1 870 000 рублей:

- за счет гранта «Агростартап» 1 700 000 рублей.

- собственные средства 170 000 рублей.

* 1. **Направления расходования средств**

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол-во, шт. | Цена за единицу, руб. | Общая стоимость, руб. | Объем и источник финансирования, в т.ч.: |
| средства гранта, рублей | собственные средства, рублей |
| 1 | Аппарат для пельменей | 1 | 500 000 | 500 000 | 450 000 | 50 000 |
| 2 | Мясорубка электрическая профессиональная | 1 | 200 000 | 200 000 | 180 000 | 20 000 |
| 3 | Пила для рубки мяса | 1 | 300 000 | 300 000 | 280 000 | 20 000 |
| 4 | Морозильная камера | 1 | 500 000 | 500 000 | 450 000 | 50 000 |
| 5 | Стеллажи морозильные | 1 | 30 000 | 30 000 | 20 000 | 10 000 |
| 6 | Стол разделочный | 2 | 30 000 | 60 000 | 50 000 | 10 000 |
| 7 | Аппарат для шоковой заморозки | 1 | 280 000 | 280 000 | 250 000 | 30 000 |
|   | **Итого:** |   |   | **1 870 000** | **1 700 000** | **170 000** |

* 1. **Срок реализации и окупаемости проекта**

Срок реализации проекта – 5 лет.

Окупаемость проекта – 9 месяцев.

* 1. **Исходные данные и эффективность проекта**

Производство полуфабрикатов – перспективное направление бизнеса. Данное утверждение объясняется тем, что спрос на полуфабрикаты неуклонно растет. В обществе образуется все больше занятых людей, у которых нет времени на приготовление домашней пищи. Полуфабрикаты позволяют приготовить любимое блюдо в считанные минуты, при этом экономится значительная часть драгоценного времени.

1. **Описание хозяйства**
	1. **Общие сведения о производстве**

Инициатор проекта Иванов Иван Иванович.

Имеет опыт работы 2,5 года в сфере производства полуфабрикатов.

Инициатор зарегистрирован в качестве индивидуального предпринимателя с ХХ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ХХХХ года. Основной вид деятельности в соответствии с классификатором ОКВЭД: ХХ.ХХ.Х производство мясных полуфабрикатов.

* 1. **Общие сведения о проекте**

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Значение показателя |
| 1 | Суть проекта (основные мероприятия) | - приобретение оборудования;- открытие цеха |
| 2 | Период реализации проекта (годы) | II полугодие 2020 года – 2025 год |
| 3 | Стоимость проекта | 1870 тыс. рублей |
|  | в т.ч.: |  |
| 3.1. | собственные средства | 170 тыс. руб. |
| 3.2. | средства гранта  | 1700 тыс. руб.  |
| 4 | Количество создаваемых рабочих мест, чел | 2 |
| 5 | Срок окупаемости проекта, лет | 0,9 |
| 6 | Выручка от реализации за 5 лет, тыс. рублей | 25779,6 |
| 7 | Чистая прибыль, тыс. рублей | 18129,5 |
| 8 | Рентабельность производства, % | 14,3 |
| 9 | Среднемесячная заработная плата, рублей | 15000 |
| 10 | Бюджетная эффективность, тыс. рублей | 437,0: из них 437,0 – в бюджет Республики Тыва;  |

* 1. **Сфера и виды деятельности**

Сфера деятельности – производство мясных полуфабрикатов.

Основным видом деятельности в качестве индивидуального предпринимателя является ХХ.ХХ.Х производство мясных полуфабрикатов.

 В качестве системы налогообложения выбран единый сельскохозяйственный налог 6 % доходы минус расходы.

* 1. **Готовность к началу реализации проекта**

В настоящее время имеется помещение площадью ХХ кв.м.

При реализации проекта планируется трудоустроить 2 человека.

1. **Описание продукции**

Целью производства мясных полуфабрикатов, как всякой организации, является достижение максимальной прибыли. Предприятию для достижения высоких результатов, в комплексе с развитием маркетинговой деятельности необходимо производить качественную продукцию. Важным фактором является знание технологий.

Мясных полуфабрикатов в день планируется выпускать ХХ кг.

* 1. **Описание процесса**

Инициатором проекта применяется следующая технологическая цепочка:

- прием и сортировка мяса;

- изготовление мясных полуфабрикатов;

- реализация мясных полуфабрикатов в замороженном виде.

* 1. **Продукция и объемы**

Планируемая к производству продукция мясных полуфабрикатов - продукты первой необходимости, жизненно - необходимые для функционирования человеческого организма.

Виды продукции, производимый в хозяйстве:

- пельмени

- манты

- котлета

- тефтели.

* 1. **Стратегия продвижения продукции на рынок. Ценовая политика.**

В рыночной конкурентной среде при ценообразовании в большей степени учитывается спрос на продукцию. При таком подходе фактическая калькуляция себестоимости служит лишь ориентир для определения вариантов установления цены в зависимости от влияния рыночных факторов.

Потребители продукции – население Республики Тыва.

Проанализировав цены на различные продукции полуфабрикатов, инициатор определил наиболее приемлемую цену исходя из сложившейся конъюнктуры рынка, т.е. пельмени 1 кг. - 220 руб., манты 1 кг. - 220 руб., котлета 1 кг. - 160 руб., тефтели 1 кг. - 160 руб.

 Учитывая структуру и динамику рынка, а также ожидаемый уровень себестоимости и приемлемую цену норму прибыли, предполагается использование инструментов активного входа на рынок продовольствия, в первую очередь, политику низких цен в первые годы реализации проекта.

1. **Производственный план**

Технология производства полуфабрикатов включает в себя такие этапы как: приемка мяса, первичная обработка туш, кулинарная разделка, сортировка мяса, приготовление полуфабрикатов, упаковка готовой продукции.

Наше предприятие будет использовать только качественное сырье. К таковому относится: остывшая или охлаждённая говядина первой и второй категории (ГОСТ 779-55), свинина мясная (ГОСТ 7724-77), телятина, мука хлебопекарная (ГОСТ 26574-85). Сырье будет поступать от местных оптовых поставщиков, крупных сельскохозяйственных производителей и фермерских хозяйств. Все поступающее сырье будет проходить строгий ветеринарный контроль.

Для реализации проекта необходимо 1 870 000 рублей на приобретение оборудования.

Расчет выпускаемой продукции по годам реализации проекта указан в таблице № 3

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Годы** | Наименование продукции | Ед. изм. | Цена за ед. продукции | Объем производства в день | Объем производства в мес. | Показатели реализации |
| Объем, | Выручка от |
| производства в год | реализации (руб.) |
| **2020** | Пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 6 300 | 1 386 000 |
|   | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 2 520 | 554 400 |
|  | Котлеты | кг. | 160 | 10 | 210 | 1 260 | 201 600 |
|  | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 1 260 | 201 600 |
|   | **Итого:** |   |   |   |   |   | **2 343 600** |
| **2021** | Пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 12 600 | 2 772 000 |
|   | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 5 040 | 1 108 800 |
|   | Котлеты | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|   | **Итого:** |   |  160 |   |   |   | **4 687 200** |
| **2022** | Пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 12 600 | 2 772 000 |
|   | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 5 040 | 1 108 800 |
|   | Котлеты | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|   | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  | **4 687 200** |
| **2023** | пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 12 600 | 2 772 000 |
|  | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 5 040 | 1 108 800 |
|  | Котлета | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  | **4 687 200** |
| **2024** | Пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 12 600 | 2 772 000 |
|  | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 5 040 | 1 108 800 |
|  | Котлета | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  | **4 687 200** |
| **2025** | Пельмени | кг. | 220 | 50 | 1050 | 12 600 | 2 772 200 |
|  | Манты | кг. | 220 | 20 | 420 | 5 040 | 1 108 800 |
|  | Котлета | кг. | 160 | 10  | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | Тефтели | кг. | 160 | 10 | 210 | 2 520 | 403 200 |
|  | **Итого:** |  |  |  |  |  | **4 687 200** |
|   | **Всего:** |   |   |   |   |   | **25 779 600** |

* 1. **Производственные издержки**

Издержки, предусмотренные при реализации проекта.

**Затраты при реализации проекта по годам, тыс. рублей**

Таблица 4

|  |
| --- |
| **РАСХОДЫ** |
| **№ п/п** | **Наименование** | **2020 г.** | **2021 г.** | **2022 г.** | **2023 г.** | **2024 г.** | **2025 г.**  |
| **1.** | **Прямые расходы:** | **180,0** | **360,0** | **360,0** | **360,0** | **360,0** | **360,0** |
| 1.1. | Оплата труда персонала | 180,0 | 360,0 | 360,0 | 360,0 | 360,0 | 360,0 |
| **2.** | **Производственные расходы:** | **144,0** | **144,0** | **144,0** | **144,0** | **144,0** | **144,0** |
| 2.1. | Коммунальные расходы | 144,0 | 144,0 | 144,0 | 144,0 | 144,0 | 144,0 |
| **3.** | **Капитальные вложения по проекту:** | **1 870,0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| 3.1. | Аппарат для пельменей | 200,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.2. | Мясорубка электрическая профессиональная | 500,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.3. | Пила для рубки мяса | 300,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.4. | Морозильная камера | 500,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.5. | Стеллажи морозильные | 30,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.6. | Стол разделочный | 60,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.7. | Аппарат для шоковой заморозки | 280,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **4.** | **Налоги, учитываемые в расходах:** | **198,4** | **391,5** | **394,5** | **396,4** | **400,2** | **403,9** |
| 4.1. | Страховые взносы за работников (30,2%) | 54,4 | 108,7 | 108,7 | 108,7 | 108,7 | 108,7 |
| 4.2. | Страховые взносы ИП | 27,8 | 40,8 | 44,0 | 46,0 | 50,0 | 54,0 |
| 4.3. | Уплата налоговых отчислений (ЕСХН) | 116,2 | 242,0 | 241,8 | 241,7 | 241,5 | 241,2 |
|   | РАСХОДЫ БЕЗ УЧЕТА ЕСХН | 406,2 | 653,5 | 656,7 | 658,7 | 662,7 | 666,7 |
| **5.** | **ИТОГО, текущие расходы без учета инвестиций** | **378,4** | **1436,6** | **1445,8** | **1451,6** | **1463,1** | **1474,6** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ДОХОДЫ** |
| 1 | Доходы от продукции (расчеты приведены в таблице № 3) | 2343,6 | 4687,2 | 4687,2 | 4687,2 | 4687,2 | 4687,2 |
|   | **ИТОГО** | **2343,6** | **4687,2** | **4687,2** | **4687,2** | **4687,2** | **4687,2** |

1. **План персонала**

План персонала предполагает создание в пельменном цехе 2 новых постоянных рабочих мест в году получения гранта.

Потребность в работнике рассчитана согласно отраслевым нормативам и обусловлена объемом работ в цехе.

В течение периода реализации проекта планируется увеличивать размер затрат на оплату труда и стимулирующих надбавок.

**Численность персонала, расходы на оплату труда и социальные нужды**

Таблица 5



1. **Финансовый план**

Всего доходов от реализации продукции в общем за 2020 г. составляет 2343,6 тыс. рублей, за 2021 г. – 4687,2 тыс. рублей, за 2022 г. – 4687,2 тыс. рублей, за 2023 г. – 4687,2 тыс. рублей, за 2024 г. – 4687,2 рублей, за 2025 г. – 4687,2 тыс. рублей.

Расходы всего без учета инвестиций составляют за 2020 г. – 378,4 тыс. рублей, за 2021 г. – 1436,6 тыс. рублей, за 2022 г. – 1445,8 тыс. рублей, за 2023 г. – 1451,6 тыс. рублей, за 2024 г. – 1463,1 тыс. рублей, за 2025 г. – 1474,6 тыс. рублей. Соотношение 2025 г. к 2021 г. составляет 100%.

**Общие расчеты проекта, тыс. рублей**

 Таблица 6



1. **Заключение**

Инициатором проекта выбрано наиболее перспективное направление развития предпринимательской деятельности. У инициатора проекта есть огромное желание открыть данный бизнес. Для хорошего развития не хватает собственных средств. Выделение гранта «Агростартап» является вопросом ее существования как товарного производителя. При оказании бюджетной помощи на развитие данного производства, через 2 лет будет хорошее стабильное производство мясных полуфабрикатов со всеми вытекающими положительными последствиями для жителей республики.

СМП \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (расшифровка подписи)

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.