

**Бизнес-план**

**Создание цеха по производству сухарей, печенья и прочих хлебопекарных продуктов**



**2011 год**

Содержание

[Список таблиц 3](#_Toc311892769)

[Список рисунков 4](#_Toc311892770)

[Резюме 5](#_Toc311892771)

[Введение 7](#_Toc311892772)

[1. Концепция проекта 8](#_Toc311892773)

[2. Описание продукта (услуги) 9](#_Toc311892774)

[3. Программа производств 11](#_Toc311892775)

[4. Маркетинговый план 12](#_Toc311892776)

[4.1 Описание рынка продукции (услуг) 12](#_Toc311892777)

[4.2 Основные и потенциальные конкуренты 14](#_Toc311892778)

[4.3 Прогнозные оценки развития рынка, ожидаемые изменения 15](#_Toc311892779)

[4.4 Стратегия маркетинга 16](#_Toc311892780)

[5. Техническое планирование 17](#_Toc311892781)

[5.1 Технологический процесс 17](#_Toc311892782)

[5.2 Здания и сооружения 19](#_Toc311892783)

[5.3 Оборудование и инвентарь (техника) 19](#_Toc311892784)

[5.4 Коммуникационная инфраструктура 21](#_Toc311892785)

[6. Организация, управление и персонал 22](#_Toc311892786)

[7. Реализация проекта 23](#_Toc311892787)

[7.1 План реализации 23](#_Toc311892788)

[7.2 Затраты на реализацию проекта 23](#_Toc311892789)

[8. Эксплуатационные расходы 24](#_Toc311892790)

[9. Общие и административные расходы 25](#_Toc311892791)

[10. Потребность в финансировании 27](#_Toc311892792)

[11. Эффективность проекта 28](#_Toc311892793)

[11.1 Проекция Cash-flow 28](#_Toc311892794)

[11.2 Расчет прибыли и убытков 28](#_Toc311892795)

[11.3 Проекция баланса 28](#_Toc311892796)

[11.4 Финансовые индикаторы 28](#_Toc311892797)

[12. Социально-экономическое и экологическое воздействие 30](#_Toc311892798)

[12.1 Социально-экономическое значение проекта 30](#_Toc311892799)

[12.2 Воздействие на окружающую среду 30](#_Toc311892800)

[Приложения 31](#_Toc311892801)

# Список таблиц

[Таблица 1 – Ассортимент планируемой продукции цеха 10](#_Toc309143103)

[Таблица 2 - Планируемая программа производства по годам 11](#_Toc309143104)

[Таблица 3 – Планируемая программа продаж, тыс. тг 11](#_Toc309143105)

[Таблица 4 - Планируемые цены продукцию 11](#_Toc309143106)

[Таблица 5 - Индексы цен предприятий-производителей сухарей и печенья по Восточно-Казахстанской области за октябрь 2011 года, в % 13](#_Toc309143107)

[Таблица 6 - Сравнительный анализ цен в супермаркетах Восточно – Казахстанской области на сухие хлебопекарные продукты основных производителей 13](#_Toc309143108)

[Таблица 7 - Список компаний Восточно - Казахстанской области по производству хлебопекарных продуктов 15](#_Toc309143109)

[Таблица 8 - Перечень оборудования для цеха 21](#_Toc309143110)

[Таблица 9 - Календарный план реализации проекта 23](#_Toc309143111)

[Таблица 10 - Инвестиционные затраты в 2012 г 23](#_Toc309143112)

[Таблица 11 - Переменные расходы в месяц, без НДС 24](#_Toc309143113)

[Таблица 12 - Общие и административные расходы предприятия в месяц 25](#_Toc309143114)

[Таблица 13 - Расчет расходов на оплату труда, тыс. тг 26](#_Toc309143115)

[Таблица 14 - Инвестиции проекта, тыс. тг. 27](#_Toc309143116)

[Таблица 15 - Программа финансирования на 2012 г., тыс. тг. 27](#_Toc309143117)

[Таблица 16 - Условия кредитования 27](#_Toc309143118)

[Таблица 17 - Выплаты по кредиту, тыс. тг 27](#_Toc309143119)

[Таблица 18 - Показатели рентабельности 28](#_Toc309143120)

[Таблица 19 - Коэффициенты балансового отчета 28](#_Toc309143121)

[Таблица 20 - Финансовые показатели проекта 29](#_Toc309143122)

[Таблица 21 - Анализ безубыточности проекта 29](#_Toc309143123)

[Таблица 22 - Величина налоговых поступлений за период прогнозирования (7 лет) 29](#_Toc309143124)

# Список рисунков

[Рисунок 1 - Объем производства хлебобулочных и мучных изделий по Восточно – Казахстанской области в действующих ценах, млн. тг 12](#_Toc309143676)

[Рисунок 2 - Производство сухарей и печенья, изделий кондитерских и пирожных длительного хранения в Восточно – Казахстанской области в натуральном выражении, тонн 13](#_Toc309143677)

[Рисунок 3 - Организационная структура 22](#_Toc309143678)

# Резюме

Концепция проекта предусматривает создание цеха по производству сухарей, печенья и прочих сухих хлебопекарных продуктов в Восточно – Казахстанской области Республики Казахстан (далее – Восточно – Казахстанская область) с пунктом реализации готовой продукции.

Основными продуктами, производимыми кондитерским цехом будут сухари, печенье и сушки.

В последующем в ассортимент производимой продукции могут быть добавлены хлебобулочные изделия (булочки, баранки и т.п.) с учетом потребностей целевой группы.

Целевой группой планируемого цеха будут жители районного центра, в котором он будет расположен, а также соседних населенных пунктов.

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

|  |  |
| --- | --- |
| **Расходы, тыс.тг.** | **2 012** |
| Инвестиции в основной капитал | 2 360 |
| Оборотный капитал | 716 |
| **Всего** | **3 076** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Источник финансирования, тыс.тг.** | **Сумма** | **Период** | **Доля** |
| Собственные средства | 716 | 03.2012 | 23% |
| Заемные средства | 2 360 | 03.2012 | 77% |
| **Всего** | **3 076** |  | **100%** |

Приняты следующие условия кредитования:

|  |  |
| --- | --- |
| Валюта кредита | тенге |
| Процентная ставка, годовых | 7% |
| Срок погашения, лет | 6,0 |
| Выплата процентов и основного долга | ежемесячно |
| Льготный период погашения процентов, мес. | 3 |
| Льготный период погашения основного долга, мес. | 6 |
| Тип погашения основного долга | равными долями |

Показатели эффективности деятельности предприятия на 5 год проекта.

|  |  |
| --- | --- |
| Годовая прибыль (5 год), тыс.тг. | 509 |
| Рентабельность активов | 23% |

Чистый дисконтированный доход инвестированного капитала за 7 лет при ставке дисконтировании 10% составил 267 тыс. тг.

|  |  |
| --- | --- |
| Внутренняя норма доходности (IRR) | 13% |
| Чистая текущая стоимость (NPV), тыс. тг. | 267 |
| Окупаемость проекта (простая), лет | 4,8 |
| Окупаемость проекта (дисконтированная), лет | 5,8 |

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

- созданию 5 новых рабочих мест в сельской местности;

- поступлению дополнительных доходов в бюджет Восточно - Казахстанской области и района, в котором будет расположен цех;

Среди социальных воздействий проекта можно выделить

- удовлетворение потребностей сельских жителей в качественной и разнообразной выпечке.

# Введение

В современных условиях общественное питание постепенно переходит на путь индустриализации. Создаются современные предприятия, оснащенные совершенными техническими средствами; на них используется прогрессивная технология, внедряется научная организация труда и производства, применяются новые формы обслуживания.

Все большим ассортиментом и высоким качеством в настоящее время отличаются мучные кондитерские изделия.

Основой мучных кондитерских изделий является мука, которая содержит значительное количество углеводов в виде крахмала, а также растительные белки. Крахмал превращается в организме в сахар и служит основным источником энергии, белки являются пластическим материалом для построения клеток и тканей. В большинство мучных кондитерских изделий вводят сахар, в результате чего они обогащаются легкоусвояемыми углеводами. Яйца, используемые при изготовлении многих изделий, содержат полноценные белки, жиры и витамины.

Благодаря использованию яиц, жиров (сливочное масло, маргарин) или богатых жирами продуктов (молоко, сливки, сметана) повышается содержание витаминов в кондитерских изделиях. При их изготовлении применяют пряности и другие вещества, не только улучшающие вкус и аромат, но и ускоряющие усвоение этих изделий.

В последнее время доминирует такая тенденция, что население охотнее согласно приобретать готовые или полуфабрикатные мучные кондитерские изделия, нежели готовить их самостоятельно.

Такой вид деятельности, как небольшое производственное предприятие, совмещенное с пунктом реализации, очень распространен в развитых странах.

В связи с этим в настоящем проекте рассматривается возможность создания цеха по производству сухарей, печенья и прочих сухих хлебопекарных продуктов с пунктом реализации готовой продукции.

# 1. Концепция проекта

Концепция проекта предусматривает создание цеха по производству сухарей, печенья и прочих сухих хлебопекарных продуктов с пунктом реализации готовой продукции.

Создание магазина непосредственно при производстве дает возможность покупателям не только приобретать всегда свежую продукцию, но и делать это по более выгодной цене, поскольку при этом минуются все промежуточные звенья между этапом производства и этапом реализации конечному потребителю.

Основными продуктами, производимыми цехом, будут:

- сухари сливочные;

- печенье с творогом;

- сушки «Марго».

В последующем в ассортимент производимой продукции могут быть добавлены хлебобулочные изделия (булочки, баранки и т.п.) с учетом потребностей целевой группы.

Целевой группой планируемого цеха будут жители районного центра, в котором он будет расположен, а также соседних населенных пунктов.

Цех с магазином будет размещен в помещении общей площадью 60 квадратных метров.

Учитывая запланированные в настоящем бизнес-плане обороты предприятия, рекомендуется осуществлять деятельность в рамках индивидуального предпринимателя с использованием специального налогового режима на основе упрощенной декларации.

Данный бизнес-план не является окончательным вариантом руководства к действию, а показывает лишь потенциальную возможность развития такой бизнес-идеи. Поэтому при реализации настоящего проекта возможно изменение, как программы продаж, так и ассортимента выпускаемой продукции. Следует более подробно раскрыть конкурентные преимущества планируемой к выпуску продукции, а также отличительные особенности приобретаемого оборудования.

# 2. Описание продукта (услуги)

Настоящим проектом предусмотрено создание цеха по производству сухарей, печенья и прочих хлебопекарных продуктов.

Мучные кондитерские изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом и привлекательным внешним видом. Высокая пищевая ценность мучных кондитерских изделий обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Благодаря низкой влажности большинство изделий представляют собой ценный пищевой концентрат с длительным сроком хранения.

Сухарные изделия. Низкая влажность этих изделий (9-12 %) резко замедляет черствение, предохраняет от плесени, что позволяет длительное время сохранять их свежесть. Таким образом, сухарные изделия могут выполнять роль хлебных консервов.

В эту группу изделий входят сухари, гренки и хрустящие хлебцы. Для каждого вида изделий установлены определенные форма, размеры, состояние поверхности. Срок их хранения при соблюдении условий хранения составляет от 1 до 2 мес. Важные показатели качества сухарей – хрупкость и набухаемость. Сухари должны быть хрупкими. Полная набухаемость их в воде при температуре 60 оС должна быть 1-2 минуты.

Печенье. Пече́нье — небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для печенья иногда добавляют различные зёрна. Печенье обычно формуют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, творогом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями.

Бараночные изделия. Вырабатываются из пшеничной муки высшего и первого сортов. В группе бараночных изделий различают сушки, баранки и бублики. Кроме них в эту группу входят соломка и хлебные палочки.

Сушки, баранки и бублики вырабатывают в виде кольца овальной или круглой формы. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.

Масса одного бублика должна быть 50-100 г, диаметр кольца 7-10 см, толщина жгута до 3,3 см, влажность 25-27 %.

Баранки имеют кольца диаметром 7-9 см, толщина жгута до 2 см. Масса одного изделия 25-40 г, влажность 14-19 %.

Сушки отличаются от баранок меньшим размером кольца (диаметр 4-6 см) и толщиной жгута (1,0-1,7 см). Масса одного изделия 6,5-12 г, влажность 9-13 %.

Соломка вырабатывается из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира и другого сырья следующих видов: сладкая, соленая, киевская и ванильная. Эти изделия вырабатывают в виде палочек округленной формы диаметром 8 мм и длиной 100-280 мм. Влажность готовых изделий от 7 до 11% в зависимости от вида соломки.

Ассортимент планируемой продукции цеха представлен в таблице 1.

**Таблица 1 – Ассортимент планируемой продукции цеха**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Вид** |
| Печенье  | С творогом |
| Сухари  | Сливочные |
| Сушки  | Марго |

# 3. Программа производств

В первые месяцы проекта мощности кондитерского цеха будут загружены не полностью, что связано с завоеванием ниши на рынке.

В таблице 2 представлена планируемая программа производства по годам

**Таблица 2 - Планируемая программа производства по годам**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | **2 012** | **2 013** | **2 014** | **2 015** | **2 016** | **2 017** | **2 018** |
| Мощность, % | 77% | 93% | 95% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| Печенье с творогом, кг. | 2 760 | 4 440 | 4 560 | 4 800 | 4 800 | 4 800 | 4 800 |
| Сухари сливочные, кг. | 2 553 | 4 107 | 4 218 | 4 440 | 4 440 | 4 440 | 4 440 |
| Сушки Марго, кг. | 2 553 | 4 107 | 4 218 | 4 440 | 4 440 | 4 440 | 4 440 |

Программа продаж была рассчитана исходя из минимальной экономической эффективности проекта с учетом программы производства и процента выбраковки.

Таблица 3 – Планируемая программа продаж, тыс. тг

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | **2 012** | **2 013** | **2 014** | **2 015** | **2 016** | **2 017** | **2 018** |
| Печенье с творогом, кг. | 1 270 | 2 042 | 2 098 | 2 208 | 2 208 | 2 208 | 2 208 |
| Сухари сливочные, кг. | 1 200 | 1 930 | 1 982 | 2 087 | 2 087 | 2 087 | 2 087 |
| Сушки Марго, кг. | 1 277 | 2 054 | 2 109 | 2 220 | 2 220 | 2 220 | 2 220 |
| **Всего** | **3 746** | **6 026** | **6 189** | **6 515** | **6 515** | **6 515** | **6 515** |

При формировании цен был учтен средний уровень доходов населения.

При расчете поступлений во внимание принималась следующая стоимость продукции цеха:

Таблица 4 - Планируемые цены продукцию

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Значение, тг/кг.** |
| Печенье с творогом | 460 |
| Сухари сливочные | 470 |
| Сушки Марго | 500 |

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 продукции (услуг)

Восточно-Казахстанская область не может иметь полную продовольственную независимость, но для производства жизненно важных продуктов питания в области существует достаточный биоклиматический и производственный потенциал.

В январе-декабре 2010 года в области было произведено продуктов питания на 55,3 млрд. тенге, напитков - на 1,5 млрд. тенге в действующих ценах. Индекс физического объёма в производстве продуктов питания составил 120,2% к уровню января-декабря 2009 года, в производстве напитков - 95,5%.

По данным Департамента статистики Восточно – Казахстанской области, вклад области в республиканский объём производства продуктов питания оценивался в 8,2%, напитков - в 1,1%. В областном объёме промышленного производства доля отраслей соответственно составила 8,9 и 0,2%.

Рост объёмов производства наблюдался в большинстве видов экономической деятельности по выпуску продуктов питания.

Снижение объёмов продукции отмечено в переработке и консервировании рыбы, производстве хлебобулочных и мучных изделий, прочих продуктов питания.

На предприятиях, выпускающих продукты питания и напитки, в январе-декабре 2010 году были обеспечены работой 5891 человек или каждый тринадцатый от числа работающих во всём промышленном производстве.

В производстве продуктов питания среднемесячная заработная плата сложилась в размере 39268 тенге, или 111,2% к уровню января-декабря 2009 года.

Рисунок 1 - Объем производства хлебобулочных и мучных изделий по Восточно – Казахстанской области в действующих ценах, млн. тг

 *Источник: Департамент статистики ВКО*

Как показывает рисунок, объем производства хлебобулочных и мучных изделий по ВКО в 2010 году по сравнению с 2009 годом снизился на 230,5 млн. тенге.

Рисунок 2 - Производство сухарей и печенья, изделий кондитерских и пирожных длительного хранения в Восточно – Казахстанской области в натуральном выражении, тонн

 *Источник: Департамент статистики ВКО*

Как видно по рисунку, в производстве сухарей и печенья, изделий кондитерских и пирожных длительного хранения в ВКО также наблюдается небольшое снижение. Так, в 2010 году в Восточно – Казахстанской области было произведено 2 158 тонн сухарей и печенья, что на 396 тонн меньше, чем в 2009 году.

Таблица 5 - Индексы цен предприятий-производителей сухарей и печенья по Восточно-Казахстанской области за октябрь 2011 года, в %

|  |  |
| --- | --- |
|  | Октябрь 2011 г. к |
| сентябрю 2011 г. | декабрю 2010 г. |
| Производство сухарей и печенья, производство мучных кондитерских изделий длительного хранения | 102,3 | 114,0 |

 *Источник: Департамент статистики ВКО*

В таблице 5 приведен сравнительный анализ цен в супермаркетах Восточно – Казахстанской области на сухие хлебопекарные продукты основных производителей.

Таблица 6 - Сравнительный анализ цен в супермаркетах Восточно – Казахстанской области на сухие хлебопекарные продукты основных производителей

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | Название производителя  | Фасовка, грамм | Цена, тенге за пачку | Цена, тенге за 1 кг. |
| Сухари | Караганда Нан | 300 | 119 - 139 | 397 – 463 |
| Приправыч | 200 | 119 - 125 | 595 – 625 |
| Цесна | 800 | 185-190 | 231 – 238 |
| Сушки | Караганда Нан | 400 | 129-155 | 323 – 388 |
| 500 | 389-395 | 778 – 790 |
| Аксай Нан | 400 | 165-169 | 413 – 423 |
| Цесна | 400 | 165-167 | 413 – 418 |
| Печенье без начинки  | Уральские кондитеры | 1 000 | 395-619 | 395-619 |
| Баян - Сулу | 1 000 | 279-325 | 279-325 |
| Фламинго | 1 000 | 469-470 | 469-470 |
| Золотой ключик | 650 | 665-669 | 1 023 – 1 029 |
| 750 | 665-669 | 887 – 892 |
| 400 | 105 - 119 | 263 – 298 |
| 700 | 215 | 307 |
| Рахат | 185 | 65-67 | 351 – 362 |
| 270 | 139-140 | 515 – 519 |
| 350 | 139-155 | 397 – 443 |
| 1 000 | 320-349 | 320-349 |
| Бидай Нан | 300 | 199-200 | 663 - 667 |
| Конти | 1 000 | 355-357 | 355-357 |
| Ламзурь | 1 000 | 359-362 | 359-362 |
| Сладкая сказка | 1 000 | 599-604 | 599-604 |
| Султан | 80 | 39-40 | 488 – 500 |
| 175 | 79-80 | 451 – 457 |
| 240 | 239-242 | 996 – 1 008 |
| 300 | 135-145 | 40 – 483 |
| Roshen | 1 000 | 579-580 | 579-580 |
| Twix | 200 | 399-402 | 1 995 – 2 010 |
| Twixels | 125 | 285-290 | 2 280 – 2 320 |
| 250 | 530-535 | 2 120 – 2 140 |
| Печенье с начинкой | Choco Boy | 100 | 345-347 | 3 450 – 3 470 |
| Choco - Pie | 168 | 269-270 | 1 601 – 1 607 |
| 336 | 499-500 | 1 485 - 1488 |
| Wolf | 500 | 545-547 | 1 090 – 1 094 |
| «АВК» | 1 000 | 519-579 | 519-579 |
| Саратов | 1 000 | 599-600 | 599-600 |
| Сладкая сказка | 1 000 | 425-428 | 425-428 |
| Сладко | 135 | 75-78 | 555 – 578 |
| Хамле | 85 | 55-57 | 647 – 671 |
| 170 | 95-98 | 559 – 576 |
| 190 | 85-86 | 447 – 453 |
| 200 | 95-98 | 475 - 490 |

*Источник: Сайты компаний*

По результатам таблицы можно подвести следующие итоги:

- Цены на сухари (в разной фасовке) предложены в диапазоне 119 – 190 тенге;

- Цены на сушки (в разной фасовке) – 129 – 395 тенге;

- Цены на печенье без начинки (в разной фасовке) – 39 – 669 тенге;

- Цены на печенье с начинкой (в разной фасовке) – 55 – 428 тенге.

## 4.2 Основные и потенциальные конкуренты

Основными конкурентами предприятия являются компании – производители хлебопекарных изделий в Восточно – Казахстанской области.

Таблица 7 - Список компаний Восточно - Казахстанской области по производству хлебопекарных продуктов

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компании | Город, поселок |
| Белоусовский хлебозавод | п. Белоусовка |
| АО Восточно-Казахстанский мукомольно-комбикормовый комбинат | г. Семипалатинск |
| Компания 'БАРС' | г. Усть-Каменогорск |
| Колос | г. Усть-Каменогорск |
| ТОО «Бейкер» | г. Усть-Каменогорск |
| ТОО «Бек» | г. Семипалатинск |
| ТОО «Брик» | г. Усть-Каменогорск |
| ТОО «Вегас» | г. Усть-Каменогорск |
| ТОО «Рамко Трейдинг Компани» | г. Семипалатинск |
| ТОО «Саламин» | г. Усть-Каменогорск |
| ТОО 'Жолдас' | г. Семей |
| Common Market | г. Усть-Каменогорск |
| "АЙДАР" ХЛЕБОЗАВОД №2 | г. Семипалатинск |
| "АККОРД-ВКО" ТОО | г. Усть-Каменогорск |
| "АЛТЫН-ДЭН и Ко" ТОО | г. Семипалатинск |
| "АРНА" ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ФИРМА | г. Усть-Каменогорск |
| "БУХТАРМА" ПРЕДПРИЯТИЕ | г. Усть-Каменогорск |
| "ДЮКАС" ОАО | г. Усть-Каменогорск |
| "КУРМАН" ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ (ТОО) | г. Усть-Каменогорск |
| "ШЫГЫС-НАН" ТОО | г. Усть-Каменогорск |
| ХЛЕБОЗАВОД №3 (ТОО) | г. Усть-Каменогорск |
| Аккорд | г. Усть-Каменогорск |
| Ладога и К | г. Усть-Каменогорск |
| Мельзавод Защита | г. Усть-Каменогорск |

Основными преимуществами создаваемого предприятия являются:

- Качество выпускаемой продукции за счет использования качественного сырья;

- Разумные цены, скидки для постоянных клиентов;

- Небольшое производство, способно быстро адаптироваться под изменяющиеся условия;

- Профессионализм персонала предприятия.

## 4.3 Прогнозные оценки развития рынка, ожидаемые изменения

Кондитерские изделия включены в «Перечень чувствительных товаров» Таможенного союза. Ставка таможенной пошлины на ввоз Комиссией таможенного союза будет принята позже консенсусом. Средняя ставка пошлин, скорее всего, станет ниже за счет «нулевой ставки» стран-партнеров, что приведет к увеличению импорта, в частности, из России. Но это частично зависит от того, будет ли Казахстан увеличивать мощности производства и сохранять качество.

Ожидается, что цены на кондитерские изделия в Казахстане сохранят тенденцию роста в диапазоне инфляции.

По оценке аналитиков ATFBank Research, 1% рост реальных денежных доходов ведет к увеличению объема потребления в натуральном выражении на 0,6%. Ожидается дальнейшее увеличение объема потребления кондитерских изделий в будущем.

## 4.4 Стратегия маркетинга

Организацию оказания услуг на предприятии предполагается осуществлять с учетом следующих принципов:

1. Постоянный мониторинг конкурентоспособности и работа над ее совершенствованием;

2. Использование комплекса мер по формированию спроса и стимулированию сбыта, формированию имиджа и закреплению постоянных клиентов.

Ввиду того, что цех по производству сухих хлебопекарных продуктов планируется разместить в сельском населенном пункте, и информация о новом предприятии будет быстро распространена среди населения, дальнейшая реклама не требуется.

# 5. Техническое планирование

## 5.1 Технологический процесс

*Технологическая схема производства сухарей*

В общем виде технологическая схема выработки сдобных сухарей состоит из следующих операций:

* - подготовка сырья к производству;
* - приготовление и брожение опары и теста;
* - деление и формование теста в плиты (ряды);
* - расстойка;
* - выпечка плит;
* - охлаждение и выдержка плит;
* - резка плит на ломти и раскладка их на листы;
* - загрузка листов, на под печи или люльку сушильного агрегата;
* - охлаждение;
* - отбраковка, укладка сухарей в тару или фасовка их в пакеты и хранение продукции в складе.

Технологическая схема производства хлебных изделий, в том числе и сухарей, характеризуется способом приготовления теста и технологическим оборудованием, на базе которого организована выработка продукции. В настоящее время в производстве сдобных сухарей наиболее распространен опарный способ приготовления теста:

* – с порционным замесом теста в две стадии, включая отсдобку, в месильных машинах периодического действия;
* – с непрерывным замесом опары и теста при применении тестоприготовительных агрегатов с брожением теста до разделки;
* – с непрерывным замесом опары и теста при использовании дополнительной механической обработки теста, без брожения его до разделки;
* – использование большой густой опары и усиленной механической обработки теста.

*Технологическая схема производства печенья с творогом*

Технология приготовления печенья с творогом заключается следующем: сначала творог соединяют с подогретым маргарином, затем добавляют муку и замешивают тесто. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 сантиметр.

 Расход сырья для приготовления печенья с творогом в граммах на 10 кг: мука пшеничная, высший сорт - 4000, маргарин - 4000, творог - 4000, сахар - 900, масса теста - 12900, на выходе 10000.

Ровным слоем покрывают сахарным песком, прокатывают скалкой и разрезают на ромбики 3 Х 3 сантиметра. Выпекают при температуре 280 - 300°С в течение 17 минут.

*Технологическая схема производства сушек*

Густая опара, влажность 38 — 40%, состоит из муки (13 — 60%), прессованных дрожжей (0,5 — 1,0%) и воды. Готовую опару обычно расходуют на несколько порций теста, продолжительность расходования готовой опары не более 2 часов. Подъемная сила опары составляет 13 — 15 минут.

При приготовлении теста отвешивают необходимую порцию опары, загружают в месильную машину и перемешивают с предварительно подготовленным маргарином (расплавленном до температуры 40 — 45 ˚С), раствором сахара, соли, воды и прочим сырьем, затем добавляют муку. После этого тесто замешивают в течение 5 — 8 минут.

Продолжительность замеса увеличивают при переработке сильной муки, а также при ускоренном способе приготовления теста. Тесто в конце замеса должно быть сухим и однородным.

Натирка теста заключается в его механической обработке (вальцовке).

Тесто режут на куски массой около 10 кг, которые пропускают поочередно через вальцы натирочной машины (тесто для сушек пропускают 3 — 4 раза).

После каждой прокатки пласт теста складывают вдвое. При ускоренном способе приготовления тесто при натирке пропускают через вальцы 7 — 8 раз.

Куски теста после натирки свертывают в рулоны (оковалки), покрывают полотном, чтобы предупредить заветривание, и оставляют в покое на 10 — 40 минут. Тесто в конце отлежки должно быть пластичным с редкими порами.

Тестовые заготовки приобретают форму колец на универсальной делительно-формующей машине.

Заготовки для сушек растаивают в течение 45 — 60 минут при высокой влажности (80 — 90%) и высокой температуре среды (35 — 40 ˚С).

При расстойке заготовки увеличиваются в объеме, приобретают округлую форму.

Тестовые заготовки после расстойки ошпаривают паром низкого давления (3,0 — 5,0 кПа) в специальных паровых камерах при температуре среды 96 — 98 ˚С.

Продолжительность ошпарки составляет 1 — 3 минуты: чем больше масса заготовок, тем продолжительнее ошпарка. При ошпарке изделия значительно увеличиваются в объеме, незначительно повышается масса изделий (на 6%).

Выпекать сушки рекомендуется на сетчатых листах, что улучшает окраску и состояние поверхности, а также хрупкость и набухаемость изделия. Продолжительность выпечки сушек 14 — 15 минут. Сушки выпекают без пара и при достаточной вентиляции пекарной камеры. Изделия охлаждают с помощью вентиляторов.

## 5.2 Здания и сооружения

Предполагаемый цех планируется разместить в нежилом арендованном помещении площадью около 60 квадратных метров. Ввиду особенности производственного процесса помещение будет снабжено системой противопожарной безопасности. Помещение будет состоять из трех разделенных перегородками комнат для размещения непосредственно кондитерского цеха, кладовой и торгового зала.

*Цех по производству хлебопекарных продуктов*

Планировка отделений цеха соответствует последовательности выполнения операций технологического процесса и исключает возможность встречных потоков сырья и готовых изделий, а, следовательно, в состав помещения цеха входят следующие отделения:

* - тестомесильное – где замешивают тесто и подготавливают необходимые полу-фабрикаты;
* - тесторазделочное – для разделки и формовки, раскатки кондитерских изделий;
* - выпечное – где осуществляют выпечку кондитерских изделий в пекарских шкафах;
* - остывочное;
* - отделения для отделки изделий;
* - моечная для яиц, посуды, тары.

В кондитерском цехе также предусмотрена система вентиляции или как минимум вытяжка. Цех будет соответствовать требованиям СЭС к помещениям кондитерского цеха.

*Кладовая запаса*

Кладовая запаса предусмотрена для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала и т.п.). Здесь должна поддерживаться средняя температура около 15°С и относительная влажность воздуха 60 – 65 %. Кроме этого, здесь же оборудуется холодильная камера, где хранятся скоропортящиеся продукты.

*Торговый зал*

Торговый зал занимает площадь около 20 квадратных метров.

## 5.3 Оборудование и инвентарь (техника)

*Цех по производству хлебопекарных продуктов*

Среди основного оборудования, необходимого для оснащения цеха по производству хлебопекарных продуктов, следует выделить следующее:

* - Просеивательная машина - для удаления посторонних примесей и обогащения муки кислородом воздуха
* - Машина для замеса теста типа ТММ-1М, емкостью 140 литров.
* - Взбивальная машина, емкостью 25 литров
* - Пекарский шкаф типа ШПЭСМ-3, позволяющий выпекать около 50 стандартных тортов в смену.

Хотя производство хлебопекарных изделий будет в небольших количествах, целесообразно использовать специальный кондитерский пекарский шкаф, имеющий 3 пекарные камеры. Каждая камера снабжена своим терморегулятором, позволяющим автоматически поддерживать заданную температуру в пределах от 100 до 250° С, что позволяет выпекать в шкафу одновременно три вида полуфабрикатов с разным температурным режимом. Для подготовки, разделки теста необходимы столы из нержавеющей стали, а также стеллаж для отлежки полуфабриката.

Кроме этого, предусмотрен специальный производственный инвентарь:

• противень (листы, лотки);

• мерительные стаканы, черпаки;

• различные формы для тортов, формочки;

• выемки для пирожных;

• кастрюли, чашки, тарелки;

• инвентарь для обработки теста (скалки деревянные и металлические);

• лопатки деревянные;

• ножи для обработки полуфабрикатов;

• ложки, венчики, вилочки;

• кондитерские наборы (шприцы, съемные части, трубочки металлические);

• моечное оборудование;

• кухонный набор полотенец, салфеток.

*Кладовая запаса*

В кладовой запаса для хранения продуктов устанавливаются лари, стеллажи. Для развеса продуктов используют весы и мерную посуду. Для хранения сырья и скоропортящихся продуктов будет использоваться обычный бытовой холодильник.

*Торговый зал*

Для придания магазину отличительного внутреннего вида будут использоваться не промышленные стеллажи, а изготовленные из дерева с оригинальным дизайном.

Готовые кондитерские изделия будут представлены в демонстрационной холодильной витрине.

Перечень оборудования и затраты на его приобретение представлены в нижеследующей таблице.

**Таблица 8 - Перечень оборудования для цеха**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оборудование** | **Количество, шт.** | **Цена, тыс. тг** |
| *Торговый зал* |  |  |
| Холодильные витрины | 2 | 250 |
| Стеллажи | 6 | 65 |
| Инвентарь | 1 | 80 |
| *Кондитерский цех* |  |  |
| Пекарский шкаф | 1 | 200 |
| Взбивательная машина | 1 | 180 |
| Просеивательная машина | 1 | 150 |
| Машина для замеса | 1 | 400 |
| Холодильник | 1 | 90 |
| Плита газовая | 1 | 50 |
| Весы электронные | 1 | 60 |
| Стол алюминиевый | 2 | 50 |
| Стеллаж металлический | 2 | 40 |
| Производственный инвентарь | 1 | 80 |

Цены на оборудование указаны на основании результатов анализа цен на рынке г.Усть-Каменогорск.

## 5.4 Коммуникационная инфраструктура

Проектом предусмотрена аренда помещения, в котором будет функционировать коммуникационная инфраструктура, а именно электро-, тепло- и водоснабжение, а также телефонная связь. При необходимости будет произведена необходимая адаптация под условия работы цеха.

# 6. Организация, управление и персонал

Организационная структура предприятия будет состоять из следующих основных организационных единиц:

Кондитер, который должен соответствовать следующим основным требованиям:

-иметь профессиональное образование;

- знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских изделий;

- знать характеристику сырья, его свойства, применение, условие и сроки хранения;

- знать способы и приемы высокохудожественной отделки мучных кондитерских изделий;

- знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования и т.п.

По проекту предусмотрено 2 кондитера, один из которых занимается выпечкой, а другой - ее художественным оформлением.

Продавец, в его функции будет входить реализация мучных кондитерских изделий, сбор заявок, заказ у поставщиков сырья и материалов и т.п.

Бухгалтер, будет осуществлять ведение бухгалтерского и налогового учета предприятия и работать по совместительству.

Уборщик.

Организационная структура предприятия имеет следующий вид, представленный ниже (рисунок 6).

Рисунок 3 - Организационная структура

Приведенную структуру управления персоналом можно отнести к линейной. Она позволяет директору оперативно управлять работой предприятия и находиться в курсе событий.

# 7. Реализация проекта

## 7.1 План реализации

Предполагается, что реализация (запуск) настоящего проекта займет период с января 2012 по апрель 2012 г.

Таблица 9 - Календарный план реализации проекта

|  |  |
| --- | --- |
| **Мероприятия\Месяц** | **2 012** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Проведение маркетингового исследования и разработка ТЭО |   |   |   |   |
| Решение вопроса финансирования |   |   |   |   |
| Получение кредита |   |   |   |   |
| Выбор помещения |   |   |   |   |
| Поиск персонала |   |   |   |   |
| Поставка оборудования, монтаж |   |   |   |   |
| Размещение рекламы |   |   |   |   |
| Начало работы |   |   |   |   |

## 7.2 Затраты на реализацию проекта

Оценка инвестиционных затрат представлена в следующей таблице.

Таблица 10 - Инвестиционные затраты в 2012 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Сумма, тыс. тг.** | **2 012** |
| март |
| Оборудование | 2 360 | 2 360 |
| **Итого** | **2 360** | **2 360** |

Расходы по доставке оборудования включены в стоимость самого оборудования. Часть оборудования планируется приобрести у компании «MFT Almaty (МФТ Алматы)», утварь – на рынке г.Семей.

# 8. Эксплуатационные расходы

Эксплуатационные расходы состоят из переменных расходов.

Таблица 11 - Переменные расходы в месяц

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ед.изм.** | **цена, тг.** | **Печенье с творогом** | **Сухари сливочные** | **Сушки Марго** |
| **Норма расхода** | **Сумма на 1 кг.** | **Норма расхода** | **Сумма на 1 кг.** | **Норма расхода** | **Сумма на 1 кг.** |
| Мука пшеничная в/с | кг | 85,0 | 0,4 | 34 | 1,0 | 85 | 1,0 | 85 |
| Маргарин | кг | 170,0 | 0,4 | 68 |   | 0 | 0,067 | 11 |
| Творог | кг | 300,0 | 0,4 | 120 |   | 0 |   | 0 |
| Сахар | кг | 140,0 | 0,09 | 13 | 0,20 | 28 | 0,12 | 17 |
| Дрожжи прессованные | кг | 170,0 |   | 0 | 0,020 | 3 | 0,010 | 2 |
| Соль | кг | 25,0 |   | 0 | 0,010 | 0 | 0,010 | 0 |
| Масло растительное | л | 260,0 |   | 0 |   | 0 | 0,032 | 8 |
| Масло сливочное | кг | 350,0 |   | 0 | 0,150 | 53 |   | 0 |
| Яйцо куриное | шт | 14,0 |   | 0 | 0,800 | 11 |   | 0 |
| **Итого** |  |  |  | **235** |  | **180** |  | **123** |

Переменные расходы состоят из ингредиентов для приготовления продукции. Цены указаны на основе результатов анализа цен районного рынка и цен, по которым жители – владельцы приусадебных хозяйств реализуют домашнюю продукцию.

# 9. Общие и административные расходы

Проектом предусмотрена аренда помещения стоимостью 48 тыс. тенгев месяц. В эту стоимость будут включены все коммунальные платежи, за исключением электроэнергии и телефонной связи.

Таблица 12 - Общие и административные расходы предприятия в месяц

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Затраты** |  | **2012** | **2013-2018** |
| ФОТ без соц.налога |   | 136 | 136 |
| Аренда производственного помещения | 60 м2 | 48 | 48 |
| Электроэнергия | 2 900 Квт/мес | 35 | 35 |
| Расходы на упаковку |   | 10 | 10 |
| Услуги связи |   | 1,5 | 2 |
| Услуги транспорта |   | 10 | 10 |
| Обслуживание и ремонт ОС |   | 6 | 6 |
| Услуги банка |   | 1,5 | 2 |
| Расходы на рекламу |   | 2 | 2 |
| Прочие непредвиденные расходы |   | 4 | 4 |
| **Итого** |  | **253** | **253** |

Основные текущие затраты на электроснабжение кондитерского цеха будут складываться из расчета потребляемой мощности электрического оборудования в кондитерском цехе и магазине, а именно

Пекарский шкаф – 12 кВт\*ч

Электроплита – 5 кВт\*ч

Кремовзбивальная машина – 1,5 кВт\*ч

Мукопросеиватель – 0,55 кВт\*ч

Машина для замеса теста – 1,5 кВт\*ч

Холодильное оборудование – 1 кВт\*ч

Проектом предусмотрено, что все оборудование, за исключением холодильников, будет работать не более 5 часов в сутки. Холодильники будут работать круглосуточно.

Затраты на водо- и теплоснабжение будут включены в стоимость арендной платы.

Расходы на телефонную связь включают абонентскую плату за пользование цифровой АТС и междугородние переговоры.

Расходы на упаковку рассчитывались исходя из среднемесячного объема производства продукции - 1 140 кг, которая будет расфасована в коробки вместимостью 5 кг. Таким образом, необходимо приобрести 228 коробок. При оптовой стоимости коробки 44 тг., расходы на их приобретение составят 10 000 тг./месяц. Приобретать тару планируется у ТОО «Казполиграф» (г.Семей), которое специализируется на производстве таро-упаковочной продукции из гофрированного картона.

Таблица 13 - Расчет расходов на оплату труда, тыс. тг

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Должность | Количество | Оклад | К начислению | Фонд оплаты труда |
|  | **Адм.-управленческий персонал** |  |  |  |  |
| 1 | Директор | 1 |  35 | 35 | **35** |
| 2 | Бухгалтер | 0,5 | 15 | 8 | **8** |
|  | **Итого** | **2** | **50** | **43** | **43** |
|  | **Производственный персонал** |   |   |   |   |
| 1 | Кондитер | 2 | 30 | 60 | 60 |
|  | **Итого** | **2** | **30** | **60** | **60** |
|  | **Обслуживающий персонал** |   |   |   |   |
| 1 | Продавец | 1 | 25 | 25 | 25 |
|  | **Итого** | **1** | **25** | **25** | **25** |
|  | **Вспомогательный персонал** |   |   |   |   |
| 1 | Уборщица | 1 | 16 | 16 | 16 |
|  | **Итого** | 1 | 16 | 16 | 16 |
|  | **Всего по персоналу** | **5** | **121** | **136** | **136** |

Сумма расходов на оплату труда составляет 136 тыс. тенге в месяц. Социальные отчисления составляют 6,1 тыс.тг. в месяц (из расчета 5% от фонда оплаты труда (далее – ФОТ) без учета обязательных пенсионных взносов (далее - ОПВ)). Данная сумма уменьшает сумму социального налога согласно ст.437 Налогового кодекса Республики Казахстан (далее - НК РК). Исчисление налогов на основе упрощенной декларации производится путем применения к объекту налогообложения (доход) ставки в размере 3% (ст.437 НК РК), из которого ½ составляет индивидуальный подоходный налог (далее – ИПН), ½ - социальный налог.

Кроме того, исчисленная сумма налогов подлежит корректировке в сторону уменьшения на сумму в размере 1,5 % от суммы налога за каждого работника, если среднемесячная заработная плата работника составила не менее 2-кратного минимального размера заработной платы, установленного на соответствующий финансовый год Законом о республиканском бюджете (ст.436 НК РК).

# 10. Потребность в финансировании

Общие инвестиционные затраты по проекту включают в себя:

Таблица 14 - Инвестиции проекта, тыс. тг.

|  |  |
| --- | --- |
| **Расходы** | **2 012** |
| Инвестиции в основной капитал | 2 360 |
| Оборотный капитал | 716 |
| **Всего** | **3 076** |

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

Таблица 15 - Программа финансирования на 2012 г., тыс. тг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Источник финансирования** | **Сумма** | **Период** | **Доля** |
| Собственные средства | 716 | 03.2012 | 23% |
| Заемные средства | 2 360 | 03.2012 | 77% |
| **Всего** | **3 076** |  | **100%** |

Приняты следующие условия кредитования:

Таблица 16 - Условия кредитования

|  |  |
| --- | --- |
| Валюта кредита | тенге |
| Процентная ставка, годовых | 7% |
| Срок погашения, лет | 6,0 |
| Выплата процентов и основного долга | ежемесячно |
| Льготный период погашения процентов, мес. | 3 |
| Льготный период погашения основного долга, мес. | 6 |
| Тип погашения основного долга | равными долями |

Таблица 17 - Выплаты по кредиту, тыс. тг

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Период** | **Всего** | **2012** | **2013** | **2014** | **2015** | **2016** | **2017** | **2018** |
| Освоение | 2 360  | 2 360  |   |   |   |   |   |   |
| Капитализация % | 41  | 41  |  |  |  |  |  |  |
| начисление % | 553  | 125  | 146  | 116  | 85  | 55  | 24  | 1  |
| Погашено ОД | 2 401  | 109  | 437  | 437  | 437  | 437  | 437  | 109  |
| Погашено % | 511  | 83  | 146  | 116  | 85  | 55  | 24  | 1  |
| Остаток ОД |  | 2 292  | 1 856  | 1 419  | 982  | 546  | 109  | 0  |

Кредит погашается в полном объеме в 2018 году, согласно принятым вначале допущениям.

# 11. Эффективность проекта

## 11.1 Проекция Cash-flow

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.

## 11.2 Расчет прибыли и убытков

Расчет планируемой прибыли и убытков в развернутом виде показан в Приложении 2.

Таблица 18 - Показатели рентабельности

|  |  |
| --- | --- |
| Годовая прибыль (5 год), тыс. тг. | 509 |
| Рентабельность активов | 23% |

## 11.3 Проекция баланса

Коэффициенты балансового отчета в 2016 г. представлены в нижеследующей таблице.

Таблица 19 - Коэффициенты балансового отчета

|  |  |
| --- | --- |
| Доля основных средств в стоимости активов, на 5 год | 0,5 |
| Коэффициент покрытия обязательств собственным капиталом, на 5 год | 3,1 |

## 11.4 Финансовые индикаторы

Чистый дисконтированный доход инвестированного капитала за 7 лет реализации проекта при ставке дисконтировании 10% составил 267 тыс. тг.

Таблица 20 - Финансовые показатели проекта

|  |  |
| --- | --- |
| Внутренняя норма доходности (IRR) | 13% |
| Чистая текущая стоимость (NPV), тыс. тг. | 267 |
| Окупаемость проекта (простая), лет | 4,8 |
| Окупаемость проекта (дисконтированная), лет | 5,8 |

Таблица 21 - Анализ безубыточности проекта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Период** | **2012** | **2013** | **2014** | **2015** | **2016** | **2017** | **2018** |
| Доход от реализации услуг | 3 746 | 6 026 | 6 189 | 6 515 | 6 515 | 6 515 | 6 515 |
| Балансовая прибыль | -262 | 310 | 442 | 674 | 705 | 735 | 758 |
| Полная себестоимость услуг | 4 008 | 5 716 | 5 747 | 5 841 | 5 810 | 5 779 | 5 756 |
| Постоянные издержки | 2 585 | 3 427 | 3 396 | 3 366 | 3 335 | 3 305 | 3 282 |
| Переменные издержки | 1 423 | 2 289 | 2 351 | 2 475 | 2 475 | 2 475 | 2 475 |
| Сумма предельного дохода | 2 323 | 3 737 | 3 838 | 4 040 | 4 040 | 4 040 | 4 040 |
| Доля предельного дохода в выручке | 0,620 | 0,620 | 0,620 | 0,620 | 0,620 | 0,620 | 0,620 |
| Предел безубыточности | 4 169 | 5 526 | 5 477 | 5 427 | 5 378 | 5 329 | 5 292 |
| **Запас финансовой устойчивости предприятия (%)** | **-11%** | **8%** | **12%** | **17%** | **17%** | **18%** | **19%** |
| Безубыточность | 111% | 92% | 88% | 83% | 83% | 82% | 81% |

Таблица показывает, что точкой безубыточности для предприятия является объем реализации в 5 378 тыс. тенге в год (2016 год).

Запас финансовой устойчивости составляет 8 % в 2013 году, в дальнейшем данный показатель растет (до 19%) по мере уменьшения расходов по процентам.

Предприятие имеет организационно-правовую форму индивидуального предпринимательства и применяет упрощенный режим налогообложения для субъектов малого бизнеса. Согласно Налоговому кодексу РК ставка индивидуального подоходного налога и социального налога установлена в размере 3% от суммы дохода (валовой доход).

Таблица 22 - Величина налоговых поступлений за период прогнозирования (7 лет)

|  |  |
| --- | --- |
| Вид налога | Сумма, тыс. тг. |
| Налог на деятельность ИП, налоги от ФОТ | 1 261 |
| **Итого** | **1 261** |

Величина налоговых поступлений в результате реализации данного проекта составит 1 261 тыс. тг. за 7 лет.

# 12. Социально-экономическое и экологическое воздействие

## 12.1 Социально-экономическое значение проекта

Реализация настоящего проекта позволит создать новое производство в сельской местности, тем самым способствуя замещению ввозимой продукции на производимую в регионе.

Реализация проекта предполагает

- создание 5 новых рабочих мест в сельской местности;

- поступление дополнительных доходов (более 1 млн.тг. за 7 лет) в бюджет Восточно - Казахстанской области и административного района области, в котором будет расположен цех.

Среди социальных воздействий проекта можно выделить

- удовлетворение потребностей сельских жителей в качественной и разнообразной выпечке.

## 12.2 Воздействие на окружающую среду

Идея проекта не предусматривает при создании кондитерского цеха какого-либо кардинального изменения окружающей среды.

При регулярном и своевременном вывозе твердых и жидких бытовых отходов загрязнение окружающей среды будет сведено к минимуму.

# Приложения