Бизнес-проект
КФХ Золотой сентябрь

Производство сушеных овощей и полуфабрикатов из них

Выполнила студентка ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Тяптина Анастасия

Организационно – правовая форма и структура организации

- **КФХ** является семейным предприятием.
- **Учредители** - двоюродные сестры, доли их равны и составляют 50%.
- **Глава КФХ -Тяптина Настя** и отвечает за руководство бизнеса

Хорошая команда – успех в бизнесе!

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

- Технолог, оператор линии сушки
- Менеджер по сбыту и рекламе
- Оператор линии очистки и мойки
- Оператор линии резки
- Рабочий овощехранилища
- Фасовщик-упаковщик

Цель создания предприятия:

•Выход на рынок нового товара,

•расширение ассортимента продукции,

•выход на новые рынки сбыта с целью получения прибыли.

•увеличение объема производства на 50%

долгосрочная цель – расширение производства, через открытие филиалов в других районах, вблизи сырьевых баз.

Наша миссия - производить исключительно натуральные, безопасные, экологически чистые продукты для здорового питания, предоставляя потребителям высочайшее качество продукции.

Социальная значимость проекта

- Создание семи рабочих мест
- обеспечение работой, партнеров – поставщиков сырья
- удовлетворение жителей близлежащих районов и городов новым экопродуктом, сушеные овощи
- увеличение объемов выпускаемой продукции в течение двух лет на 50%.

Описание продукции

- Овощи сушеные должны соответствовать ГОСТ Р**52622 – 2006** «Овощи сушеные**.** Общие технические требования»

Полезность товара

Важная информация и самые веские причины, по которым стоит обратить внимание на сушеные овощи:

1. Экономия места хранения:

хранение сушеных овощей и фруктов занимает площадь в 6 раз меньше, чем требуется для хранения свежих продуктов;

2. Продолжительный срок годности:

в отличие от свежих овощей и фруктов, у которых срок жизни невелик, наш продукт можно хранить от 1 года до 2-х лет без потери своих качеств, при соблюдении условий хранения: t - до +25С, относительная влажность – не более 75%;

3. Сушеные овощи и фрукты очень мало весят,

что делает их незаменимыми для всех тех, кто по долгу службы или по зову сердца долгое время проводит вне домашнего комфорта - туристы, рыболовы, охотники, моряки, лесники и т.д.

Полезность товара

Важная информация и самые веские причины, по которым стоит обратить внимание на сушеные овощи:

7. Широчайший ассортимент овощей,
позволяет любой категории потребителей приготовить самые различные блюда – необходимо только проявить фантазию!

8. Польза:
благодаря использованию современных технологий сушки, продукты сохраняют в себе более 80% витаминов и полезных веществ;

9. Экологическая чистота и высочайшее качество продукта за счет полного отсутствия усилителей вкуса, консервантов, соли и иных добавок.

Ассортимент по сушеным овощам и сублимированным ягодам и фруктам насчитывает более 50 наименований

Уникальность предлагаемого продукта

Маркетинг план

- Стратегия «проникновения на рынок нового товара».

Суть стратегии:

- - максимально расширить присутствие и сбыт товаров из ассортимента «сушеные овощи и полуфабрикаты из них»,
- - укреплять свое положение рынке.

Целевая группа

Результаты проведения социального опроса

Первый опрос:

- 23% знают и покупали бы продукт сушеные овощи.
- 56% ничего не знают, никогда не пользовались
- 21% знают, но пользоваться не будут

Второй опрос:

- 62% захотели приготовить блюда из сушеных овощей

Вывод: положительное влияние рекламы на потребителя.

Конкуренция

Производство продукции«сушеные овощи и полуфабрикаты из них» являются конкурентоспособными на российском рынке.

Предприятия-конкуренты	Доля продукции присутствия на рынке	Сильные и слабые стороны конкурента	Наши сильные и слабые стороны
1	2	3	4
Зарубежные поставщикиКитай, Белоруссия, Узбекистан	По данным Росстата 3-5%	Высокое качество и упаковка, дорогая стоимость	Аналогичное качество при меньшей цене
Российские овощесушильные заводы: 1.Урал-Давыдовский овощесушильный завод 2.Саратовский овощесушильный завод	Специализируются на выпуске плодоовощных консервов	Отсутствие продукта на рынке Иркутской области, энергоемко, не экологично, удаленность поставщиков сырья и потребителей продукции,	Непосредственная близость к поставщикам сырья и потребителям продукции, дешевле, экологично, менее энергоемкое, высокое качество
3.Исправительная колония-32, г.Зима	По данным ГУФСИН по Иркутской обл. 1,5т в год	производится для внутреннего потребления	

Размер одной покупки в месяц

- Группа «население» - 80 г

- Группа «школы, детсады и т.п.» - 8,2 кг

Каналы сбыта

№	Название целевой группы	Кол – во покупок в месяц	Объем одной покупки. кг.	Объем продаж первый год. кг	Объем продаж второй год. кг
1	Население	1	0,08	1160	1600
2	Школы, детсады, и т.п	1	8,2	1340	2150
	ИТОГО			2500	3750

Ценообразование

Определение цены продукции

Продукт	Цена конку-рентов	Потребители	Планируемая цена			Цена 1 год
			Метод определения	Диапазон цен		
				себестоимость	2 год	
1	2	3	4	5	6	7
Морковь сушеная	735	Торговые сети Бюджетные учреждения (школы и т.д.)	Ниже конкурентов	252.2	630,5	504,4

Ценообразование

- Минимальная цена - себестоимость продукции,
- нами выбран средний ценовой диапазон – 100% себестоимости
- Цена второго года - 150% себестоимости

Бюджет маркетинга

Квартал Виды	1 квартал, руб	2 квартал, руб	3 квартал, руб	4 квартал, руб	Итого в год, руб
Газета «Сельская новь»	1500	1500	1500	1500	6000
Баннер		4000	4000	4000	12000
Маркировка на упаковке	3000	1000	1000	1000	6000
Презентация в местах продажи	1500	1000	1000	1000	4500
Буклеты, календари		500	500	500	1500
Реклама на автомобиле	1500	-	-	-	1500
Мероприятия ЗОЖ	3000	2500	2500	2500	10500
Интернет сайты, реклама	4500	4500	4500	4500	18000
Акция «Продукт месяца»					
Специальное предложение «Бесплатный килограмм»					
Итого					60000

Производственный план

Производственные помещения - аренда

- Общая производственная площадь – 230кв.м
- участок для подготовки овощей(мойка, чистка, резка 40 – 45 кв.м
- участок производства (резка, бланшировка, охлаждение, сульфитация, варка, сушка) - 120 кв. м
- фасовочное помещение - 20 кв. м
- склад готовой продукции - 40кв. м
- овощехранилище на 300 тонн сырья- 100 кв. м

Комплект оборудования КМЦ – 0604 Производство сушеных овощей

Наименование, характеристика	Кол- во. Имеется	Затраты на проект (млн. руб.)
Моечная машина для овощей	1	110000
Машина очистки корнеплодов МОК - 300	1	46186
Стол рабочий (островной)	2	39823
Машина резательная Гамма – 5А		56570
Бланшировательь		127924
Приставка для бланширователя	1	23817
Корзина для бланширования	4	58752
Шкаф сушильный «Универсал – СД – 4»	2	761992
Тележка технологическая (рикша)	1	24240
Машина фасовочно- упаковочная	1	78000
Всего затрат		1329304

Поставщики сырья

- Производственный кооператив «Тыретский
- ОАО Восход
- ОАО Новочеремховское
- Заларинский агропромышленный техникум
- КФХ Ахметова А.П.
- КФХ Распутин А.В.
- КФХ Гусаров Е.И.
- КФХ Бондарь В.И.
- КФХ Донцов Н.И.
- КФХ Выборов Н.И.
- Домохозяйства
- Виды сырья: картофель, морковь, свела, капуста, тыква, кабачок

Описание технологического процесса сушки овощей

конвективная инфракрасная сушка:

- продукт обдувается горячим (40-60 °С) воздухом на протяжении 5-6 часов
- в готовой продукции содержится 7-9 % влаги,
- 80-90 % витаминов
- почти все минеральные вещества
- вкус, цвет и запах свежих овощей сохраняется при приготовлении.

Процесс производства

- 1. Мойка овощей.
- 2. Очистка. Удаляются несъедобные части плодов.
- 3. Резка. Режут на полоски , кубики и т.д.
- 4. Бланширование водой или паром.
- 5. Сушка.
- 6. Фасовка готового продукта.
- 7. Склад готовой продукции.

Источники финансирования

- Кредит 500000 рублей
- Субсидия 3 000 000руб, как мера государственной поддержки

Бюджет инвестиций

№	Направление инвестиций	Источник средств, в т.ч.			Всего сумма, руб.
		Собственные, руб.	привлеченные		
			Грант(субсидия), руб	Кредит, руб.	
1	Основное и вспомогательное оборудование для сушки овощей Комплект оборудования КМЦ-0604				1329304
2	Сырье				2178000
	Итого	**7304**	**3 000 000**	**5 00 000**	**3 507 304**

Себестоимость продукции

- Себестоимость продукции рассчитана с учетом расхода сырья на 1 кг сушеного продукта:
- Морковь 1:6;
- свекла 1:7;
- капуста 1:15;
- картофель 1:9;
- кабачок, тыква 1:16.

Расчет планируемой себестоимости единицы продукции, на примере *морковь сушеная*

Статьи затрат	Ед.изм.	Кол-во	цена	сумма	Расшифровка затрат
1.Переменные					
1.1.сырье	кг	6	8,00	48,00	Рыночная цена по Заларинскому р-ну
1.2.зарплата рабочих	руб			34,00	85000/5/500
1.3.начисления на зп				10,27	34,00х30,2=10,27
1.4.гсм	л			31,00	180км х10х39,8= 77610/2500=31,00
1.5.электроэнергия	кВт/ч	0,33	3,54	11,68	
Всего переменные				134.95	
2.Постоянные					
2.1.общепроизводственные	руб			65,38	163454/5/500
2.2.зарплата управленческого п.				22,00	
2.3.допол.зарплата				15,0	37500/5/500кг
2.4.начисления на зп				11,17	(22,00+17,00)х30,2%
2.5.прочие				3,7	10% от ФОТ упр.+доп
Всего постоянные				117.25	
ИТОГО				252.2	

Объем выпускаемой продукции

- Первый год – планируемый объем выпускаемой продукции 2500 кг в месяц

- второй год – увеличение на 50%, 3750 кг

Сезонные колебания

- Осенне -летние месяцы: сентябрь, октябрь, июль, август - объем продаж уменьшится в среднем на 30%

Позитивный план развития

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ

6 мес	12 мес	18 мес	24 мес
сушеные овощи -полуфабрикаты из сушеных овощей: первые блюда	сушеные овощи -полуфабрикаты из сушеных овощей: первые блюда; вторые блюда	- сушеные овощи -полуфабрикаты из сушеных овощей: первые блюда; вторые блюда; -каши в ассортименте	сушеные овощи -полуфабрикаты из сушеных овощей: первые блюда; вторые блюда; каши в ассортименте; -цукаты из свеклы, моркови, тыквы; -чипсы: морковные, свекольные, тыквенные, кабачковые; -готовые блюда быстрого приготовления из сушеных овощей

Позитивный план

Расширение целевой группы

6 мес	12 мес	18 мес	24 мес
Заларинский Нукутский Аларский Зиминский районы г.Саянск	Заларинский Нукутский Аларский Зиминский районы г.Саянск г.Иркутск	Заларинский Нукутский Аларский Зиминский районы г.Саянск г.Иркутск и Иркутскую область	Заларинский ,Нукутский Аларский, Зиминский районы г.Саянск г.Иркутск и Иркутская область Северные районы, Вооруженные силы РФ

Негативный план развития

- Расширить диапазон рекламируемого продукта «Сушеные овощи и полуфабрикаты из них»: через телевидение Иркутской области, клубы ЗОЖ.
- Выйти на новые сегменты рынка: города (активный ритм жизни)Иркутская обл., Магаданская обл.,Саха Якутия .
- Выявить наиболее востребованный продукт. Провести корректировку выпускаемого ассортимента.
- Проведение дополнительных акций для новой целевой группы (города, поселки Иркутской области) «Бесплатный килограмм».
- Привлечение инвесторов, участие в грантах, льготное кредитование.

План доходов и расходов, 1 год

Сумма, т.р/мес	1 кварта, т.р.	2 квартал, т.р.	3 квартал, т.р.	4 квартал, т.р.
Расходы				
переменные	2929	375	375	375
постоянные	1897	283	283	283
Всего расходов	4826	658	658	658
Выручка	2352	4152	4152	3320
Чистая прибыль	-1753	-294	3059	4418

Распределение прибыли

Статья затрат	количество	цена	Стоимость, т.р.
Шкаф сушильный	2	369400	738,8
Сырье (овощи свежие)			326,7
Затраты на ремонт здания			233
Итого			4238,8

План доходов и расходов, 2 год

Сумма, т.р.мес	1 квартал, т.р.	2 квартал, т.р.	3 квартал, т.р.	4 квартал, т.р.
Расходы				
переменные	5318	2031	2031	2031
постоянные	1846	855	855	855
Всего расходов	7164	2886	2886	2886
Выручка	5479	6850	6850	5480
Чистая прибыль	1685	3964	3964	2594

Рентабельность

- Рентабельность продукции (РП) отношение прибыли от реализации (Пр) к сумме затрат произведенной продукции(Зп):
- Рп=Пр/Зп
- Рп=4418342/7198389=0,56х100%=56,2% – уровень рентабельности в первый год работы

Срок окупаемости

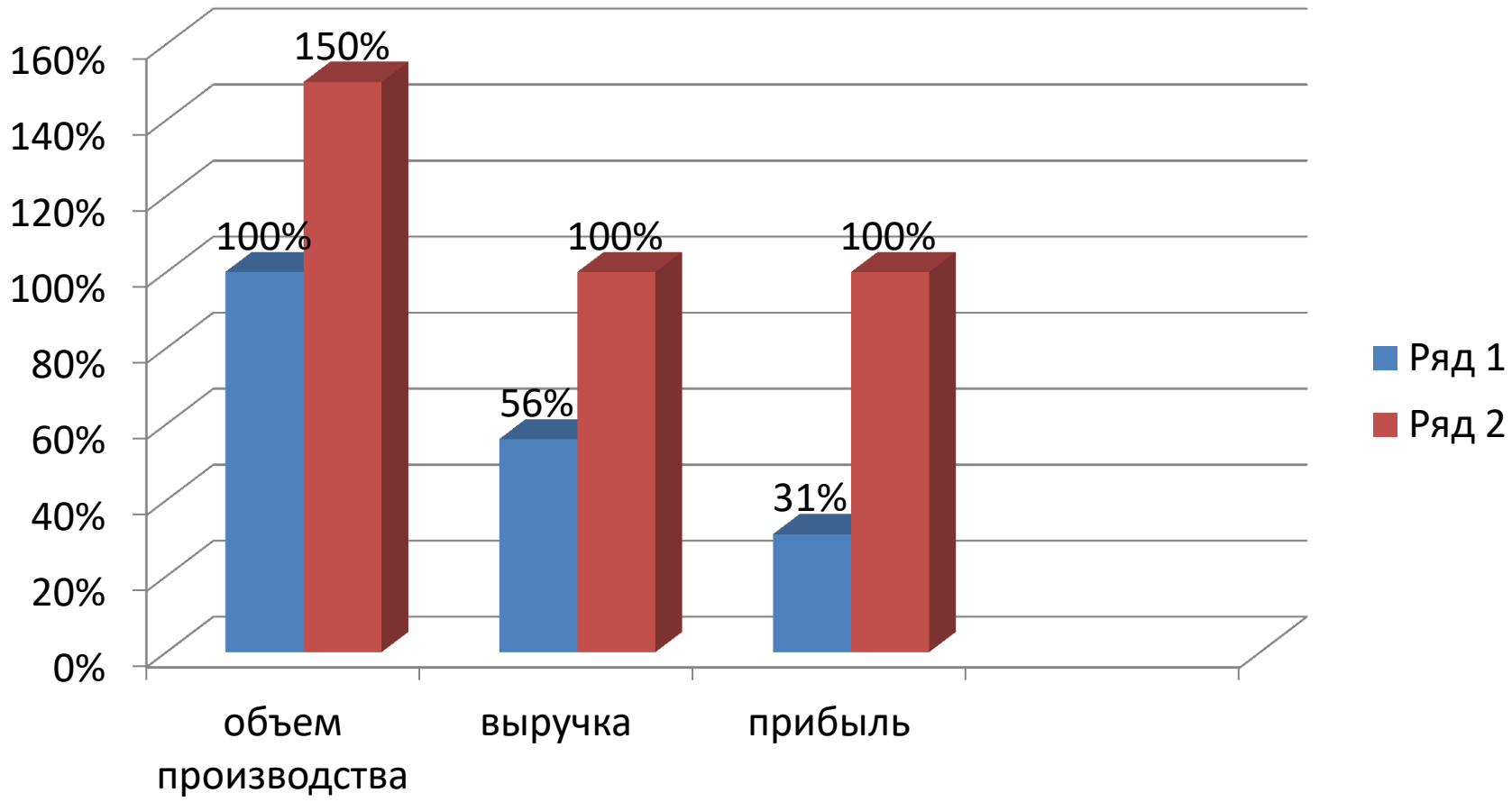
- T=S/g, где T- срок окупаемости

- S – объем первичных инвестиций
- G – среднегодовой доход
- 4418342/12=368192 – среднегодовой доход
- 3500000/368192=9,5
- Срок окупаемости
- **10 месяцев**

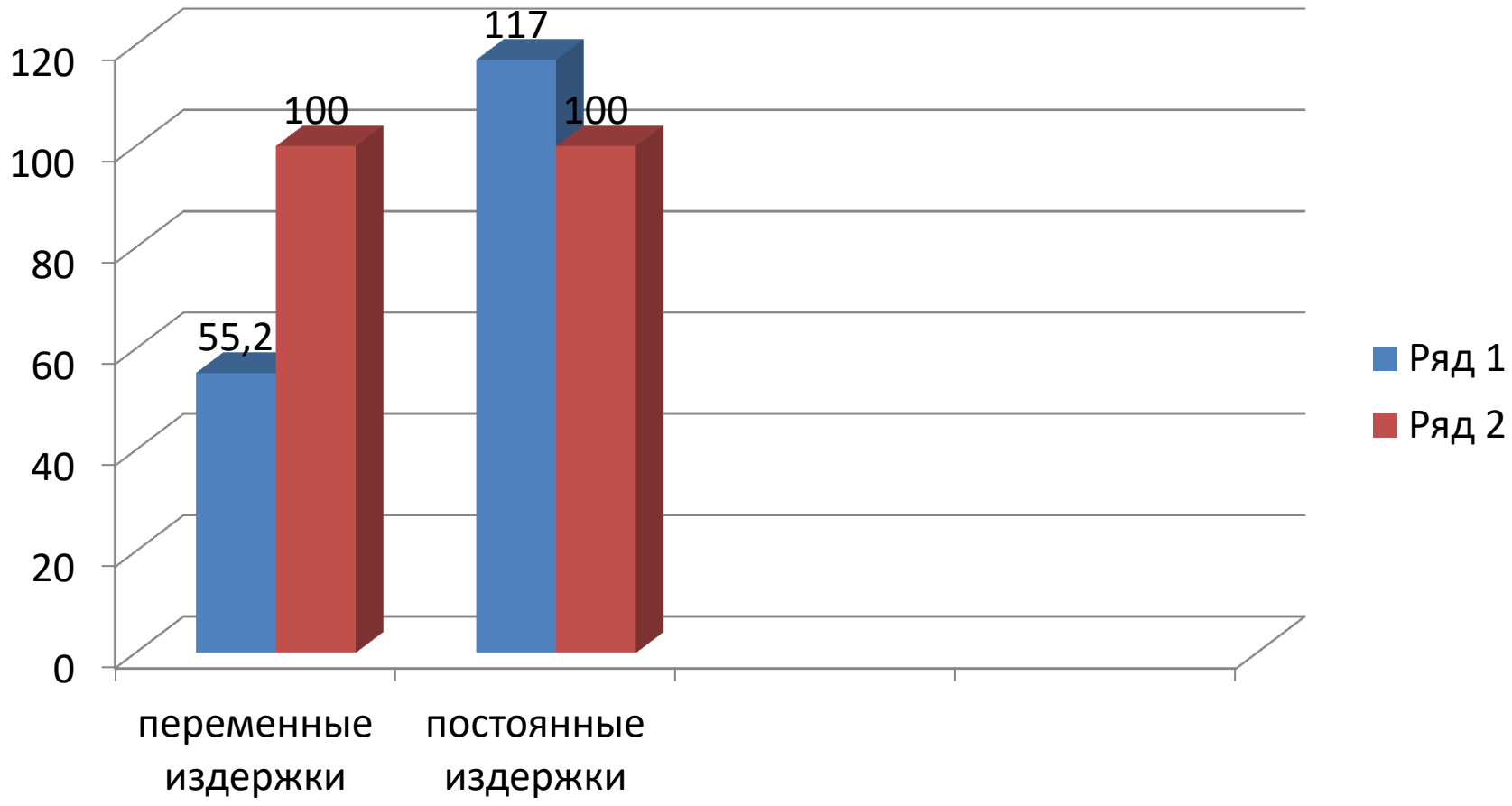
Расчет точки безубыточности

- Переменные затраты на единицу продукции 375510/2500=150,2руб
- Выручка от продаж – переменные на единицу продукции= 553,6-150,2=403,4руб
- Е=283889/403,4=703,7кг.
- Точки безубыточности КФХ достигает, реализуя 704 кг готовой продукции.
- Начиная с 705 мы получаем прибыль, это второй месяц работы КФ

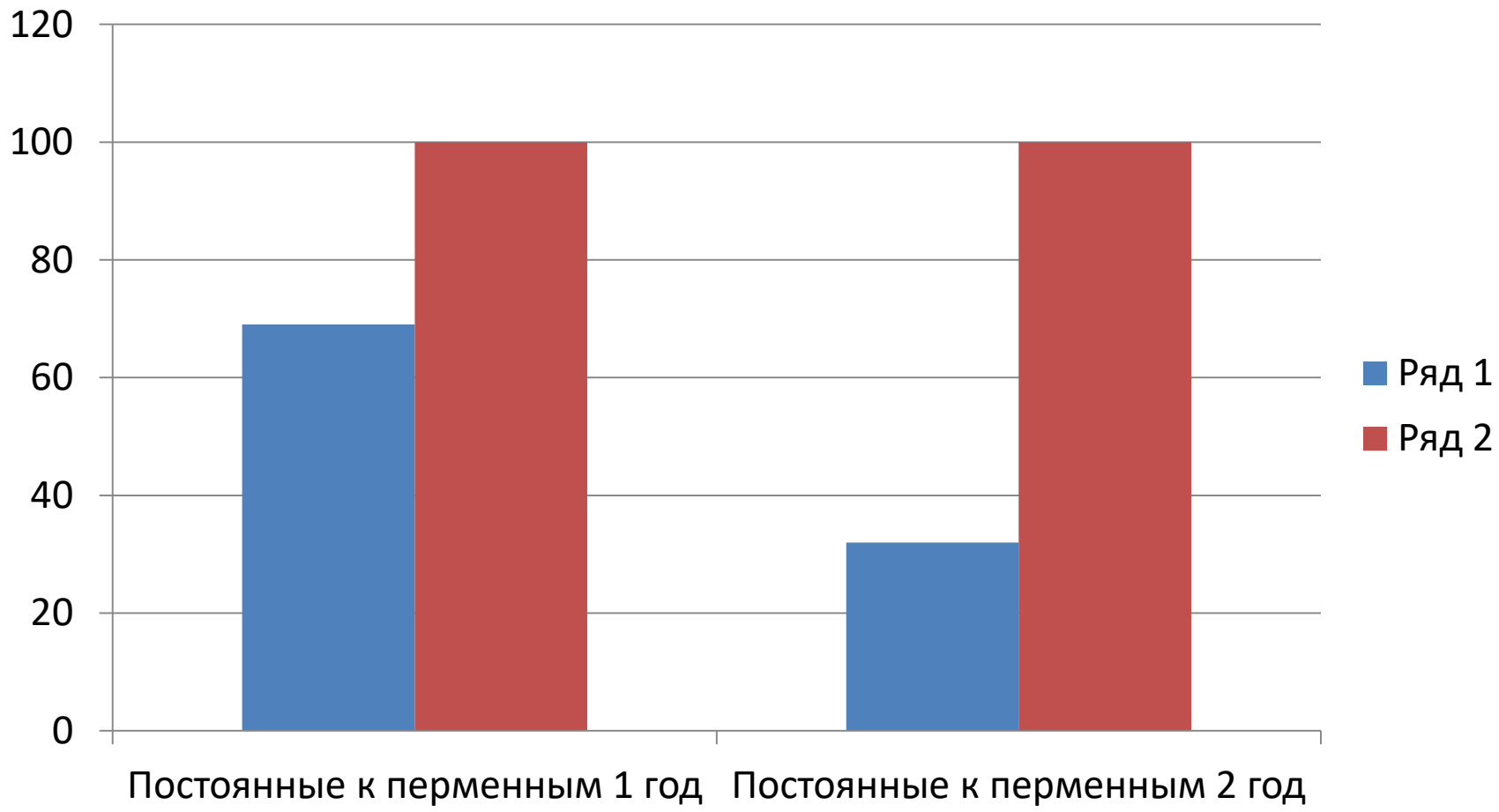
Устойчивое развитие КФХ 1 года работы по отношению ко 2 году



Анализ издержек производства 1 года работы по отношению ко 2 году



Анализ издержек производства 1 год работы по отношению ко 2 году



Вывод

- Рентабельность является стабильной на протяжении двух лет
- Срок окупаемости проекта вмещается в год работы
- Прибыль инвестирована на производственное развитие
- Уровень переменных издержек на 30% в первый год, и на 58% - во второй год превышают постоянные, что говорит об эффективности КФХ.
- КФХ стремится к устойчивому развитию