ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ ГОУ ВПО

УФИМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

Кафедра гуманитарных, естественнонаучных, математических и социально-экономических дисциплин

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине: «Бизнес-план малого предпринимательства»

на тему: «Разработка бизнес-плана инвестиционного проекта по производству

макаронных изделий «Макарофф»

Выполнила: студентка группы 3ЭЗК-31

 Левина Л.Н.

 Проверил:

г. Уфа

2011 г.

 423807, республика Татарстан,

г. Набережные Челны, ЗЯБ,

ул. Комарова 25.

тел.: +7(552) 46-46-12

тел./факс: +7(552)46-11-14

ИНН 12348962145633

Р/счет 121314364212

Банк Ак Барс

**БИЗНЕС- ПЛАН**

«Создание предприятия по производству

макаронных изделий «Макарофф»

Разработчик бизнес – плана: Левина Л. Н.

Оглавление

[ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc285819720)

[1. РЕЗЮМЕ 5](#_Toc285819721)

[2. МЕМОРАНДУМ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ 7](#_Toc285819722)

[3. ОПИСАНИЕ ОТРАСЛИ 8](#_Toc285819723)

[4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ООО «Макарофф» 9](#_Toc285819724)

[4.1. Наименование предприятия: 9](#_Toc285819725)

[4.2. Адрес предприятия: 9](#_Toc285819726)

[4.3. Руководитель предприятия. 9](#_Toc285819727)

[4.4 Банковские реквизиты: 9](#_Toc285819728)

[5. ОПИСАНИЕ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТОВАРА 10](#_Toc285819729)

[5.1. Описание вида деятельности. 10](#_Toc285819730)

[5.2. Описание товара. 10](#_Toc285819731)

[5.3. Оценка качества 12](#_Toc285819732)

[6. РЫНОЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ 15](#_Toc285819733)

[7. ПЛАН МАРКЕТИНГА 17](#_Toc285819734)

[7.1.Каналы сбыта продукции 17](#_Toc285819735)

[7.2.Ценовая политика 17](#_Toc285819736)

[7.3.Реклама. 18](#_Toc285819737)

[8. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА 20](#_Toc285819738)

[8.1. Технологические схемы производства макаронных изделий. 20](#_Toc285819739)

[8.1.1. Хранение и подготовка сырья к производству. 20](#_Toc285819740)

[8.1.2. Приготовление теста. 20](#_Toc285819741)

[8.1.3. Формование макарон. 21](#_Toc285819742)

[8.1.4. Разделка сырых макаронных изделий. 21](#_Toc285819743)

[8.1.5. Сушка. 21](#_Toc285819744)

[8.1.6. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий. 21](#_Toc285819745)

[8.2. Регистрация предприятия. 22](#_Toc285819746)

[8.3. Аренда помещения. 22](#_Toc285819747)

[8.4. Покупка оборудования. 22](#_Toc285819748)

[9. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН 26](#_Toc285819749)

[10. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН 28](#_Toc285819750)

[11. РИСКИ И МЕРОПРИЯТИЯ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ 31](#_Toc285819751)

[12. СОЦИАЛЬНО-ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ 33](#_Toc285819752)

[ЗАКЛЮЧЕНИЕ 34](#_Toc285819753)

# ВВЕДЕНИЕ

*Предприятие, которое неудачно*

 *планирует, планирует неудачу*

Отличительной чертой предпринимательства в России в настоящее время является постепенной, но уверенный переход от нецивилизационных форм бизнеса (высокие ставки реинвестирования, задержки платежей, правовое непослушание и т. п.) к современным международным формам с использованием методов и средств бизнес - планирования.

Планирование производственной и коммерческой деятельности не только возможно, но и жизненно необходимо для всех организационно- правовых форм предприятий. Планирование можно рассматривать как проектирование процесса создания из беспорядка, уменьшение неопределенности системы предпринимательства.

Сущность содержания современного планирования кратко можно выразить следующей фразой: «От ориентации на товары к финансовым интересам предприятия». Корпоративное планирование – это прежде всего планирование бизнеса. Хорошо продуманный и всесторонне обоснованный детальный план – документ, определяющий стратегию и тактику ведения бизнеса, выбор цели, техники, технологии, организации производства и реализации продукции. Он представляет широкие возможности: от определения путей и способов достижения поставленных целей с максимальным использованием конкурентных преимуществ предприятия и отслеживанием новых тенденций в экономике до обоснования экономической целесообразности проекта.

Бизнес- план выступает основой бизнес - предложения при переговорах с возможными инвесторами и будущими партнерами, используется при приглашении необходимых сотрудников.

Бизнес- план может служить основанием для принятия решения банками, другими финансовыми организациями по выделению кредитных средств для реализации мероприятий, вытекающих из бизнес - плана, в том числе для приобретения или лизинга подвижного состава, оборудования, строительства или реконструкции производственных помещений.

К настоящему времени бизнес- планирование стало признанной во всем мире методологией предпринимательской деятельности, превратилось в своеобразный культурный мост цивилизованном бизнесе и деловом сотрудничестве между странами и континентами.

В данной курсовой работе представлен бизнес- план инвестиционного проекта макаронной фабрики «Макарофф», разработанный в соответствии со всеми требованиями.

 В настоящее время на рынке макарон города Набережные Челны и близлежащих городов наблюдается благоприятная, в смысле отсутствия серьезной конкуренции, ситуация. Заняв пустующую нишу, можно обеспечить долговременное финансовое благополучие фирмы.

Разработка бизнес – плана потребовало постановки и решения следующих задач:

1. Рассмотреть сущность бизнес – плана, методику составления и разработки;
2. Постановка бизнес – идеи;
3. Описание отрасли, деятельности предприятия;
4. Проведение рыночных исследований;
5. Составление плана маркетинга;
6. Подготовка производственного плана, организационного плана;
7. Составление финансового плана, проведение финансовых расчетов;
8. Анализ инвестиционного проекта с помощью Альт – Инвест 3.0;
9. Изучение рисков, социально – экономических аспектов.

# РЕЗЮМЕ

Предлагаемый бизнес - проект представляет собой открытие в г. Набережные Челны малого предприятия по производству макаронных изделий ООО «Макарофф». Актуальность бизнес - плана в том, что макаронные изделия относятся к основным продуктам питания, и спрос на них достаточно стабилен.
 Макаронные изделия представляют собой консервированное тесто из пшеничной муки специального помола. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются.

В настоящее время на рынке макарон города Набережные Челны и близлежащих городов наблюдается благоприятная, в смысле отсутствия серьезной конкуренции, ситуация. Заняв пустующую нишу, можно обеспечить долговременное финансовое благополучие фирмы. Главной целью фирмы является удовлетворение потребительского спроса жителей города в недорогих и качественных макаронах и получение прибыли. Для этой цели предприятие закупает необходимое оборудование и инвентарь.

 Клиентами, с которыми предприятие будет непосредственно иметь дело, будут торговые предприятия (базы и магазины) - оптовые покупатели, связи с которыми налажены.

 Для функционирования предприятия необходима производственная площадь 100 кв. м., специальное оборудование и 16 человек персонала. Общий объем инвестиций (собственный капитал): 1600000 руб. Собственные вложения общества составляют 1300000 рублей. Заемные средства – 300000 рублей. Желаемые проценты по кредитам – не более 21%.

Жизненный цикл проекта – 4 года. В дальнейшем решение о модернизации производства и расширении будет приниматься исходя из рыночной конъектуры.

Планируемый объем производства – в среднем 25 тонн макарон в месяц. Спрос на макаронные изделия в городах Набережные Челны, Нижнекамск, Елабуга и др. существенно превышает эту цифру, поэтому нет сомнения в том, что вся произведенная продукция будет реализована. ЧТС проекта – 2189 000 рублей, срок окупаемости проекта – 2,1, дисконтированный срок окупаемости – 2,6 года.

Основные показатели финансовой состоятельности представлены в таблице 1.

Таблица 1. Показатели финансовой состоятельности проекта.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ПОКАЗАТЕЛИ ФИНАНСОВОЙ СОСТОЯТЕЛЬНОСТИ ПРОЕКТА*** | *2007г.* | *2008г.* | *2009г.* | *2010г.* |
|  |  |  |  |  |
| Рентабельность активов | 34% | 38% | 42% | 25% |
| Рентабельность собственного капитала | 41% | 45% | 45% | 26% |
| Рентабельность постоянных активов | 42% | 59% | 80% | 57% |
| Себестоимость к выручке от реализации | 81% | 73% | 68% | 76% |
|  |  |  |  |  |
| Рентабельность по балансовой прибыли  | 23% | 36% | 48% | 31% |
| Рентабельность по чистой прибыли  | 20% | 28% | 37% | 25% |
|  |  |  |  |  |
| Оборачиваемость активов | 2,13 | 1,93 | 1,69 | 1,36 |
| Оборачиваемость собственного капитала | 2,54 | 2,15 | 1,79 | 1,40 |
| Оборачиваемость постоянных активов | 2,64 | 2,83 | 3,19 | 3,07 |
|  |  |  |  |  |
| Коэффициент общей ликвидности | 6,84 | 11,52 | 18,09 | 26,81 |
| Коэффициент срочной ликвидности | 6,27 | 11,06 | 17,67 | 26,24 |
| Коэффициент абсолютной ликвидности | 6,15 | 10,96 | 17,59 | 26,12 |
|  |  |  |  |  |
| Коэффициент общей платежеспособности | 85,5% | 92,0% | 95,9% | 97,9% |

Для краткого обзора основных результатов проекта (выручка, себестоимость, прибыль) предлагается таблица 2.

Таблица 2. Основные результаты проекта.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** |  | **2007г** | **2008г** | **2009г** | **2010г** | **Всего** |
| Выручка от реализации | тыч.руб. | 4 141 | 5 451 | 7 181 | 7 930 | **24 703** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Себестоимость | тыч.руб. | 3 356 | 3 999 | 4 857 | 6 038 | **18 251** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Налоги и отчисления во внебюджетные фонды, пошлины | тыч.руб. | 489 | 671 | 933 | 896 | **2 989** |
| НДС в бюджет (+) из бюджета (-) | тыч.руб. | 162 | 503 | 684 | 633 | **1 983** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Чистая прибыль | тыч.руб. | 664 | 1 134 | 1 807 | 1 480 | **5 085** |

# МЕМОРАНДУМ О КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ

Настоящий бизнес – план представляется для рассмотрения конфиденциальной основе исключительно для принятия решения о возможности финансовой и административной поддержки проекта и не может быть использован для копирования или каких-либо других целей, а также не может быть передан третьим лицам.

Информация, содержащаяся в бизнес- плане, не подлежит разглашению и может использоваться исключительно в интересах ООО «Макарофф».

Принимая на рассмотрение данный бизнес-план, получатель берет на себя ответственность за соблюдение указанных условий и гарантирует возврат данной копии инициатору проекта в случае, если он не намерен осуществить необходимую поддержку предлагаемого проекта.

Все данные, оценки, предложения и выводы, приведенные по данному проекту в бизнес-плане, касающиеся расходов, объемов реализации источников финансирования и прибыльности проекта, основываются на согласованных мнениях участников разработки инвестиционного проекта.

Бизнес- план разработан студенткой 5-го курса экономического факультета Камской государственной инженерно- экономической академии Галиевой Зили Файзерахмановной, контактный телефон: 8-917-293-32-76.

# ОПИСАНИЕ ОТРАСЛИ

В настоящее время государственная пищевая промышленность переживает острый кризис. Пищевая промышленность включает много различных по назначению производств: хлебопекарное, производство сахара, мучных кондитерских и макаронных изделий и т.д.

Пища - важнейшая физиологическая потребность человека. Именно пища является источником пластических и энергетических ресурсов для обновления клеток и тканей, образования ферментов, гормонов и других регуляторов обмена веществ. От качества и количества потребляемой пищи зависит здоровье конкретного человека и нации в целом.

Пищевая производство представляет собой совокупность последовательных технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения с целью получения пищевых продуктов или фармацевтической продукции с заданными сроками хранения и свойствами.

В настоящее время на рынке макарон города Набережные Челны и близлежащих городов наблюдается отсутствие серьезной конкуренции. Заняв пустующую нишу, можно обеспечить долговременное финансовое благополучие фирмы.

 За последние 6 лет (с 2000 по 2006г.г.) объем продаж по отрасли не снижался. В России лишь до кризиса 1998 года доля иностранной (в том числе итальянской) макаронной продукции занимала от 25% до 40% рынка, сейчас же иностранная продукция занимает всего от 2% до 5%. С 2000 по 2003 года значительно возросло производство отечественных макарон, которые в отличие от российских автомобилей являются конкурентоспособными по качеству и доступными по цене. Постепенная стабилизация экономического положения в Российской Федерации и рост благосостояния населения являются предпосылками для увеличения объема производства, в том числе и производства продуктов питания. Однако рост поставок импортных макаронных изделий говорит о том, что отечественные производители не могут полностью удовлетворить спрос на данный продукт.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ООО «Макарофф»

## 4.1. Наименование предприятия:

Полное наименование: общество с ограниченной ответственностью «Макарофф».

Сокращенное наименование: ООО «Макарофф».

Наименование на татарском языке: ХЧЖ «Макарофф»

Организационно-правовая форма: общество с ограниченной ответственностью.

## 4.2. Адрес предприятия:

423807, республика Татарстан, г. Набережные Челны, ЗЯБ, ул. Комарова 25.

 Количество учредителей: 2 человека.

Количество работников: 16 человек, 3 из которых административно- управленческий персонал.

 Помещение в 100 м2  планируется арендовать*.*

## 4.3. Руководитель предприятия.

Директор: Хайруллин Ренат Наилевич, 1971 г.р. Телефон 35-37-92. Руководитель предприятия имеет среднее профессиональное и высшее образование. Опыт работы в предпринимательской деятельности- 7 лет.

Количество работников: 16 человек, 3 из которых административно- управленческий персонал.

## 4.4 Банковские реквизиты:

ИИН 1656012335

р/с 507894532489750116004 в ООО «Автоградбанк» г. Набережные Челны

к/с 4010156780000000564

БИК 05433774

Офис: тел.(8552) 42-56-54, факс (8552) 42-56-53.

# ОПИСАНИЕ ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТОВАРА

## 5.1. Описание вида деятельности.

Предприятие будет заниматься производством различных видов макарон и продавать их на рынке города Набережные Челны и в ближайших городах. Главной целью фирмы является удовлетворение потребительского спроса жителей города в недорогих и качественных макаронах и получение прибыли. Для этой цели предприятие закупает необходимое оборудование и инвентарь.

 Клиентами, с которыми предприятие будет непосредственно иметь дело, будут торговые предприятия (базы и магазины) - оптовые покупатели, связи с которыми налажены.

 Макаронная фабрика – новый проект. Была она зарегистрирована как общество с ограниченной ответственностью. Учредители: директор предприятия и бухгалтер. Высшим органом является Совет учредителей, каждый из которых имеет голос независимо от размера вклада. Рабочий коллектив на начальном этапе составляет 16 человек. Персонал предприятия является квалифицированным и имеет опыт работы.

Помещение в 100 м2 планируется арендовать в здании магазина «Славный».

## 5.2. Описание товара.

 Макаронные изделия являются продуктом питания. Они очень сытные из-за того, что состоят из пшеничной муки и для их приготовления уже для употребления непосредственно в пищу не требуется много времени и умений.
Чаще всего их употребляют в качестве гарнира к каким-либо мясным блюдам или как самостоятельное блюдо. Макароны можно добавлять в суп, а также с их использованием готовят и салаты. Существует большое количество рецептов приготовления соусов, с которыми вареные макароны особенно аппетитны, да и просто с кетчупом, многие из нас, их ели и не остались недовольны. Несложно назвать, потребности, которые способен удовлетворить данный продукт питания. Это, конечно же, потребность в пище (преимуществом макарон здесь является их питательность и доступность по цене и простота приготовления), особым любителям макарон они способны доставить вкусовое наслаждение (тем более, если вкусно приготовлены). Также макароны подаются на обед в детских учреждениях. Из них можно быстро приготовить блюдо, так как продолжительность их варки равна 5 - 15 мин.

ООО «Макарофф» будет производить высококачественные и дешевые макаронные изделия широкой номенклатуры (макароны рифленые, ракушки, гребешки, спагетти, косички, звездочки, спирали, пружинки, лапша, рожки, вермишель-паутинка). Макаронные изделия, в основном, высшего сорта будут изготавливаться с требованиями ГОСТ 14849-89. Наша продукция конкурентоспособен и будет пользоваться спросом, так как он превосходит своих аналогов по ключевым параметрам (вкус, качество, цена).

Макаронные изделия будут вырабатывать из пшеничной муки высшего качества специального помола. Готовые изделия могут хранится более 1 года без заметных изменений свойств, так как имеют низкое содержание влаги (13 %) и в них полностью отсутствует скоропортящиеся добавки, за исключением вкусовых и обогатительных. Макаронные изделия обладают высокой питательной ценностью из-за значительного содержания углеводов и белков.

В зависимости от формы существует следующие виды изделий: трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные изделия. В ООО «Макарофф» будет производиться следующие виды макаронных изделий:

1. Улитка – короткорезанный вид макарон ( 2 см.),
2. Рожки – трубчатый вид ( 2 см.),
3. Гребежки – короткорезанный вид макарон ( 2 см.),
4. Ракушка - короткорезанный вид макарон ( 1,5 см.),
5. Перья - короткорезанный вид макарон ( 1,5 см.),
6. Спагетти – длинный вид (10 см.),
7. Вермишель- паутинка длинный вид (10 см.),

Макаронные изделия содержат (в %): воды –13; белков- 10,4-11,8; жира- 0,9-2,7; углеводов 72,2 –75,2; клетчатки – 0,1-0,2; витамины В, РР.
Энергетическая ценность 100г. макарон –332-341 ккал, или 1389-1427 кДж. Белки макаронных изделий усваиваются на 85%, жиры на 93%, углеводы на 96%. Среди минеральных веществ много фосфора, калия, натрия, но мало кальция, так же макаронные изделия содержат недостаточное количество таких не заменимых аминокислот, как лизин, метионин, треонин.

Весовые и фасовочные изделия должны быть упакованы в транспортную тару: ящики деревянные, ящики дощатые, из гофрированного картона, ящики из плетеного шпона и из литого картона массой нетто не более 30 кг, выстланы внутри чистой оберточной бумагой, верхние края которой загибаются так, что бы концы ее перекрывали друг друга.

Производство будет небольшим, следовательно, гибким. Это позволит адекватно реагировать на изменяющийся спрос, выпускать различные сорта ( в том числе и новые) макарон без дополнительных производственных затрат, сменив только матрицы в макаронном пресс-автомате.

##  5.3. Оценка качества

Качество макаронных изделий должно удовлетворять следующим требованиям: они должны иметь правильную форму, гладкую поверхность, быть стекловидными в изломе, однотонными по цвету с кремовым или желтоватым оттенком. Содержание влаги в макаронных изделиях должно быть не более 13%, кислотность – не более 3◦. Кроме того, дл определения качества макаронных изделий необходимо определять следующие показатели: прочность, содержание лома, крошки и деформированных изделий, наличие металлопримесей и мучных вредителей, состояние изделий после варки.

Для оценки качества были выбраны 6 показателей качества, которые характеризуют качество продукции, а также удовлетворенность потребителей:

1. предлагаемый ассортимент макаронных изделий;
2. уровень цен;
3. вкусовые качества;
4. прочность макаронных изделий;
5. состояние изделий после варки;
6. содержание лома, крошки;

Таблица 3 – Оценка качества продукции макаронной фабрики «Макарофф»

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель  | Оцениваемые конкуренты |
| 1.«Макарофф» | 2.«Макфа» | 3.«Верола» | 4.«Мендеросси» |
| 1.предлагаемый ассортимент мака-ронных изделий; (сколько видов) | 6 | 7 | 6 | 5 |
| 2.уровень цен, в руб.(средний-1;выше среднего-2) | 1 | 1 | 2 | 1 |
| 3. вкусовые качества (отличные2;средние-1;низкие-0)  | 2 | 2 | 2 | 1 |
| 4.сорт муки (высший сорт-2;первый сорт-1) | 2 | 1 | 2 | 1 |
| 5.состояние после варки (хорошее -1; | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 6.содержание лома (нет лома- 1;есть -2;) | 1 | 1 | 2 | 1 |
| Коэффициент качества | 0,83 | 0,55 | 0,48 | 0,62 |

Коэффициент качества рассчитывается по формуле:

,

*где Х1,…,5 – показатели качества; п – количество показателей.*

 Аналитическая формула:

,

*где*   - *для прямых показателей (№1,3,4,5)*

  - *для обратных показателей (№ 2,6)*

Таким образом, коэффициент качества продукции ООО «Макарофф» равен:

 0,83.

«Макфа»

0,55.

«Верола»

.

«Мендеросси»

.

В результате из расчетов коэффициента качества рассматриваемых предприятии, самый высокий коэффициент качества у макаронной фабрики «Макарофф»(0,83), затем следует «Мендеросси» (0,62).

# РЫНОЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

 Потенциальные потребители макаронных изделий – все жители следующих городов: Набережные Челны, Елабуга, Нижнекамск, Лениногорск, Альметьевск.

 В качестве региона, в котором будут проводиться маркетинговые исследования, выбираем город Набережные Челны. По данным городского комитета по статистике численность населения на 01.01.2006 г. составила 506651 человек. Из них 50,65% являются трудоспособными и 19,4% - пенсионеры.

Трудоспособное население: 506651\*0,5065 = 256619 (чел.).

Пенсионеры: 506651\*0,194 = 98203 (чел.),

Все трудоспособное население разделяем по уровню доходов на группы:

* менее 1 прожиточного минимума – 56 %;
* от 1 до 5 прожиточных минимумов – 35 %;
* от 5 до 10 прожиточных минимумов – 7 %;
* свыше 10 прожиточных минимумов – 2 %.

91% трудоспособного населения являются потенциальными покупателями: 256619\*0,91 = 233524 чел.

Предполагаем, что все пенсионеры (98203 чел.) являются потенциальными покупателями. Тогда общее количество потенциальных покупателей составляет: 233524 + 98203 = 331727

Согласно данным СМИ уровень насыщенности данным товаром составляет 100%, поэтому действительные покупатели составляют 331727 человек. Так как покупается 1 упаковка макарон весом 450г. на семью, где в среднем 2 работающих, то количество действительных покупателей: 331727/2 = 165863,5≈165864 (чел.) Трудоспособный человек на продукты питания затрачивает 51 % своего бюджета, из них 3,4 % выделяется на приобретение макарон, т.е. 1,74 % из всего бюджета.

Среднемесячный доход трудоспособного населения определяем исходя из прожиточного минимума, который на момент исследования равен 3042:

((3402\*0,5 + 3402\*1)/2 + (3402\*2+ 3402\*5)/2 )/2 =14459 (руб.).

Тогда среднемесячный доход действительных покупателей составит:(14459+2767)/2 = 8613 (руб.).

Отсюда емкость рынка макарон г. Набережные Челны равна:

E=Дср\*Преал\*Дб ,руб.,

где Дср –среднемесячный доход выбранной категории населения;

 Преал – количество реальных (для товаров длительного пользования) или действительных покупателей;

 Дб – доля семейного бюджета, затрачиваемая на товары данного вида.

Е = 8613\* 165864\*0,0174 = 24857407,4 (руб.)

Рациональный норматив потребления равен 25 кг. макаронных изделий в год, в том числе для работающих 19 кг. (исходя из объемов потребления мужчин, женщин, детей) и для пенсионеров 6 кг.

Общее количество семей К = К1+К2=233395 (семей).

Общая потребность в данном товаре равна:

Dt = 19\*184293 + 6\*49102 = 3796179 (кг.)

 Планируемый объем производства – в среднем 25 тонн макарон в месяц. Спрос на макаронные изделия в городах Набережные Челны, Нижнекамск, Елабуга и др. существенно превышает эту цифру, поэтому нет сомнения в том, что вся произведенная продукция будет реализована.

 Основным преимуществом создаваемого производства будет то, что это предприятие будет расположено непосредственно в г. Набережные Челны, а, следовательно, транспортные издержки будут минимальными. Оптимальный расчет производственных мощностей позволит минимизировать складские расходы.

 Производство будет небольшим, следовательно, гибким. Это позволит адекватно реагировать на изменяющийся спрос, выпускать различные сорта ( в том числе и новые) макарон без дополнительных производственных затрат, сменив только матрицы в макаронном пресс-автомате.

# ПЛАН МАРКЕТИНГА

## 7.1.Каналы сбыта продукции

Целью нашего предприятия является захват рынка макаронных изделий в г. Набережные Челны и близлежащих городах. План маркетинга ООО «Макарофф» базируется на результатах анализа состояния пищевой отрасли , тенденций развития отрасли, в т. ч. на уровне внутреннего рынка.

Потенциальными конечными потребителями нашей продукции являются все люди, независимо от возраста, национальности, стиля жизни, образования, профессии и уровня дохода.

Клиентами, с которыми предприятие будет непосредственно иметь дело, будут торговые предприятия (Закамье, «Перекресток», «Народный», «Славный», «Эссен», «Метро» и другие магазины )- оптовые покупатели, связи с которыми налажены.

Таким образом, у нас планируется двухуровневый канал сбыта:

Розничный торговец

Производитель

Потребитель

Оптовый торговец

## 7.2.Ценовая политика

Из существующих трех основных целей ценообразования, из которых может выбирать фирма (основанная на сбыте, на прибыли, на существующем положении) для нашего предприятия предпочтительнее цели, основанные на прибыли. Но мы заинтересованы и в сохранении благоприятного климата для своей деятельности.

В настоящее время цена на макаронные изделия в магазинах г. Набережные Челны находится на уровне 15,0-30,0 рублей за 1 кг. Учитывая то, что торговая наценка будет в пределах 25%, необходимо обеспечить цену на наш товар в диапазоне 17,0-21,0 рублей за 1 кг.

В качестве базового метода ценообразования был выбран затратный метод. Согласно затратному методу цена на продукцию складывается по формуле:

Ц= З + П,

Где Ц – цена на продукцию, руб.; З – затраты, руб.; П – прибыль, руб.

Таблица 4. Расчет цены на макароны весом 1 кг. («Улитка»)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Вес продуктов, кг. | Стоимость, руб. |
| 1.Сырье |  |  |
| 1.1 Мука высшего сорта | 1 | 7 |
| 1.2. Фильтрованная вода | 0,2 | 0,2 |
| 1.3.Добавка «Пролак Янтарь» | 0,05 | 2 |
| Итого сырье | 1,25 | 9,2 |
| 2.Прочие калькуляционные статьи |  | 4,8 |
| Итого себестоимость |  | 14 |
| 3.Прибыль (25%) |  | 3,4 |
| Цена изделия | 1,35 | 17,4 |

Аналогичным методом были рассчитаны цены на весь ассортимент макаронных изделий макаронной фабрики «Макарофф», которые приведены в таблице 5.

Таблица 5. Перечень цен на продукцию макаронной фабрики «Макарофф» на 2007 год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Весь изделия, кг | Цена изделия, руб. |
| 1. Улитка | 1 | 17 |
| 2. Рожки | 1 | 17 |
| 3. Гребежки | 1 | 17 |
| 4. Ракушка | 1 | 17 |
| 5. Перья | 1 | 17 |
| 6. Спагетти | 1 | 19 |
| 7. Вермишель | 1 | 19 |

Стратегия ценообразования ориентирована на избежание спада в сбыте и минимизацию воздействия таких внешних сил, как конкуренты и участники каналов сбыта.

##  7.3.Реклама.

Самое трудное – привлечь покупателей и сделать так, чтобы они покупали нашу продукцию вновь и вновь. Рекламная компания является важнейшим элементом привлечения потенциальных покупателей, а впоследствии – поддержания интереса в дальнейшим. Ее непосредственная задача состоит в выполнении сбытовой функции, а цель – активизация спроса и расширение рынка. Основным видом рекламы в нашем случае станет наружная реклама.

Главным достоинством наружной рекламы, помещенной на специальных щитах, тумбах объявлений, вывесках, надписи и изобретения на автотранспорте, являются невысокая стоимость при высокой частоте контрактов с потребителем, слабая конкуренция. Так как наше предприятие является новым проектом, то нам необходимо использовать увещательную рекламу, цель которого убедить потребителей перейти на потребление нашего продукта. Это можно производить с помощью оформления витрины в больших торговых домах, таких как, «Перекресток», «Народный», «Эссен». Скорее всего это будет красочная фотография, вызывающая аппетит, с соответствующей надписью о марке макарон.

 Мне кажется, рекламой производители могли бы повысить интерес потребителей к своей марке. Учеными-физиологами доказано, что человеческий рацион должен состоять на 37 % из изделий из муки, т.е. хлеба, хлебобулочных изделий, а также макарон. Потребление 100 г макарон в день покрывает полностью человеческие потребности в белках, на 50 % в крахмале, также было указано, что белки, жиры и углеводы, содержащиеся в макаронах, обладают высокой усвояемостью.

Рекламная кампания должна вестись одновременно на местном радио, телевидении, реклама в бегущей строке. Текст рекламы, размещаемой в бегущей строке местного телеканала: «Мука, вода … и мастерство. Макароны «Макарофф» самые вкусные и полезные. Тел. 42-56-54».

 Предполагается затрачивать на рекламу 11300 рублей в год:

1. Стенд, витрина – 4000рублей;
2. Телевизионная реклама – 6000 рублей;
3. Реклама в бегущей строке– 1300 рублей.

 После проведённых маркетинговых исследований предполагается, что каждый год объём продаж будет увеличиваться.

Увеличение объема выручки будет достигнуто главным образом за счет:

* + стабильного уровня качества предлагаемой продукции;
	+ низкой цены.

# ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА

## 8.1. Технологические схемы производства макаронных изделий.

Технологическая схема производства макаронных изделий включает следующие этапы: хранение и подготовка сырья к производству, приготовление теста, прессование, разделка, сушка, упаковывание изделий.

Характерной особенностью макаронного производства нашего предприятия является широкое использование автоматизированных линий, объединяющих в единый комплекс все технологические операции, что обеспечивает высокую степень механизации и автоматизации производственных процессов, позволяет получать качественные изделия. Для производства вырабатываемых изделий наше предприятие «Макарофф» устанавливает схему производства длинных и коротких изделий с сушкой на ленточных транспортерах, на полуавтоматических линиях Б6-ЛКС.

### 8.1.1. Хранение и подготовка сырья к производству.

Основную массу макаронных изделий готовим из муки и воды, а часть продукции – с добавлениями. Для производства макарон используем специальную муку двух сортов: высшего сорта (крупка) и 1-го сорта (полукрупка), получаемую помолом зерна твердой или мягкой стекловидной пшеницы. При отсутствии макаронной муки разрешается использовать хлебопекарную муку высшего и 1-го сортов. Согласно ГОСТу макаронная мука должен быть желтого цвета и не должна темнеть в процессе переработки.

Подготовка муки состоит из смешивания, просеивания, магнитной очистки и взвешивания.

###  8.1.2. Приготовление теста.

Рецептура макаронного теста зависит от качества муки, вида изделий, способа сушки и некоторых других факторов. В рецептуре указывается количество муки и воды, содержание влаги, температуры муки, воды и теста.

При расчете рецептуры влажности теста мы делаем средний (29,1- 30%) замес. При этом тесто макарон получается мелкокомковатым, изделия после прессования хорошо сохраняют форму, не мнутся, не слипаются при раскладке и сушке в несколько слоев.

### 8.1.3. Формование макарон.

Для формования макаронного теста применяем два способа: прессование и штампование, причем в основе последнего лежит полученные ленты теста, из которой затем штампуем изделия сложной формы ( ракушки, рожки, гребешки).

### 8.1.4. Разделка сырых макаронных изделий.

Разделка сырых макарон состоит из обдувки, резки и раскладке. Ее цель – подготовить полуфабрикат к наиболее продолжительной и трудоемкой стадии производства – сушке. От правильности разделки зависит продолжительность сушки и качества готовых изделий.

Сырые изделия для быстрой подсушки обдуваются воздухом, который нагнетается из помещения цеха. Назначение резки – получить продукт определенной длины.

### 8.1.5. Сушка.

Сушка – наиболее длительная стадия технологического процесса производства макаронных изделий. Макаронное тесто служит хорошей средой для микробиологических и биохимических процессов. Для их предотвращение тесто сушат до содержания влаги 13,5-14 %, чтобы после охлаждения содержание влаги в макаронных изделиях было не более 13%. Сушка макаронных изделий длится от 30 мин. до 2 ч.

### 8.1.6. Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий.

Температура макаронных изделий на выходе из сушилки примерно равна температуре сушильного воздуха. Перед упаковыванием изделия необходимо медленно охладить в течении не менее 4 ч. до температуры упаковочного отделения за счет омывания воздухом с относительной влажностью 60-65 % и температурой 25-30 градусов. Одновременно создается запас 12-часовой выработки высушенных изделий.

Наше предприятие будет выпускать макароны в упакованном и фасованном виде. Фасование, т.е. упаковывание в потребительскую тару, проводят вручную. К потребительской таре относятся коробочки из плотной бумаги, а к наружной – короба, ящики фанерные, бумажные крафт - пакеты.

Макаронные изделия будем хранить в складе на стеллажах при температуре 16-18 градусов и относительной влажностью воздуха не более 70%. Эти помещения всегда должны быть чистыми, сухими, защищенными от воздействии атмосферных осадков, не зараженными вредителями хлебных запасов. Изделия не должны храниться с товарами, имеющими специфический запах, так как они могут впитать этот запах.

## 8.2. Регистрация предприятия.

Для регистрации Общества с ограниченной ответственностью, необходимо подготовить следующие документы:

1 Заявление о регистрации предприятия (составленное в двух экземплярах).

2 Утвержденный учредителями устав предприятия (в пяти экземплярах).

3 Решение о создании предприятия, т.е. «Учредительный договор» (в пяти экземплярах).

4 Документ, подтверждающий оплату не менее 50 процентов уставного капитала (обычно выписка из счета в банке).

5 Свидетельство об оплате государственной пошлины и сбора регистрацию.

## 8.3. Аренда помещения.

Аренда помещения в здании магазина «Славный». Планируется арендовать производственные помещения в 100 м2 (производственный участок - 30 м2, склад сырья и готовой продукции - 10 м2, помещение для посетителей - 60 м2). Стоимость аренды – 300 руб./ м2.

## 8.4. Покупка оборудования.

Изготовление макаронных изделий различной номенклатуры планируется осуществлять с помощью полуавтоматической линии, которая будет приобретена с полным комплектом оснастки (сменных матриц) за 600 тыс. рублей у специализированной фирмы ОАО «РОСС» в г. Харькове. Производительность линии – 125 кг изделий в час. Мебель, инструмент и инвентарь на общую сумму 200 тыс. рублей приобретаются у местных производителей. Готовая продукция развозиться на автомобиле «Газель» стоимостью 190 тыс. рублей.

Весь перечень необходимых основных производственных фондов приведен в таблице 6.

Таблица 6. Основные производственные фонды

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Сумма, руб. |
|
| Полуавтоматическая линия для изготовления макаронных изделий (Б6-ЛКС) | 600000 |
| Мебель, инструмент и оснастка | 200000 |
| Автомобиль ГАЗ «Газель» | 190000 |
|  Итого: | 990000 |

Наряду с основными производственными фондами для обеспечения процесса производства и реализации продукции (услуг) необходимы оборотные средства.

Оборотные производственные фонды – это предметы труда, находящиеся в сфере производства (сырье, материалы, комплектующие, полуфабрикаты). В отличие от основных производственных фондов они целиком потребляются в каждом производственном цикле и полностью переносят свою стоимость на изготавливаемую продукцию.

Материалы, необходимые в каждом цикле производства данной продукции:

1 Мука высшего сорта по цене 7 рублей за 1 кг ( ОАО «Макфа», Челябинская область). Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделийГОСТ12307-66: Т4 8РФ 11-102 - 92, Т4 10 РФ 29-215- 95;

2 Пищевая добавка «Пролак Янтарь» по цене 36 рублей за 1 кг (г. Москва).

1. Фильтрованная вода.
2. Тара полипропиленовая

Цена 1кВт/час составляет 1 рубль. Потребление электроэнергии в месяц в среднем составит 15000 кВт/час. Следовательно в месяц планируется потратить на электроэнергию 15000 рублей. Затраты на элекроэнерию, на коммунальные услуги входят в арендную плату помещения.

 Данные об объеме реализации продукции приведены в таблице 4.

Таблица 7. Планируемый объем реализации продукции

|  |  |
| --- | --- |
| Группы товаров | Планируемый объем реализации, кг. |
| 2007 г. | 2008г. | 2009г. | 2010г. |
| Весовые макаронные изделия | 90000 | 110000 | 125000 | 125000 |
| Фасованные макаронные изделия | 120000 | 140000 | 174000 | 174000 |
| Итого | 210000 | 250000 | 299000 | 299000 |

Данные о численности персонала и ФОТ приведены в таблице 8. Заработная плата работникам выплачивается исходя из средней заработной платы работников, занятых в пищевой промышленности по городу Набережные Челны.

 Таблица 8. Численность персонала и ФОТ с отчислениями на 2007 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории работающих | Кол-во, чел | Оклад, руб. | Фонд зарплаты за год, руб. | Отчисления на соц. страхование (26%),руб.  |
| Управляющий персонал |
| Директор | 1 | 10000 | 120000 | 31200 |
| Менеджер по снабжению и сбыту | 1 | 7000 | 84000 |  21840 |
| Технолог | 1 | 5500 | 66000 | 17160 |
| Бухгалтер | 1 | 6000 | 72000 | 18720 |
| Итого: | 4 | 28500 | 342000 | 88920 |
| Основной производственный персонал |
| Рабочий | 6 | 4000 | 288000 | 74880 |
| Итого: | 6 | 4000 | 288000 | 74880 |
| Вспомогательный персонал |
| Водитель | 1 | 3500 | 42000 | 10920 |
| Наладчик оборудования | 1 | 3500 | 42000 | 10920 |
| Кладовщик | 1 | 3500 | 42000 | 10920 |
| Грузчик | 2 | 3000 | 72000 | 18720 |
| Уборщица | 1 | 2500 | 30000 | 7800 |
| Итого: | 6 | 16000 | 228000 | 59280 |
| Всего: | 16 | 48500 | 858000 | 223080 |

Совершенно очевидно, что успешное функционирование предприятия напрямую зависит от правильного формирования трудового коллектива.

Таблица 9. Календарный план выполнения работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды работ | Сумма, руб. | Срок выполнения |
|  Регистрация предприятия | 20000 | 01.01.07-15.01.07 |
|  Аренда помещения | 360000 | 30.12.06 |
|  Получение сертификата качества | 40000 | 10.01.07-15.01.07 |
|  Закупка оборудования, мебель, инструмент | 800000 | 16.12.06 -01.01.07 |
| СМР и прединвестиционные работы | 100000 | 01.01.07-28.02.07 |

# ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

Достоинством данной правовой формы является то, что участники общества с ограниченной ответственностью не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных вкладов; уставной капитал определяет минимальный размер имущества общества, гарантирующего интересы его кредиторов. Возможна реорганизация общества с ограниченной ответственностью в акционерное общество с ограниченной ответственностью или производственный кооператив.

На рисунке 1 представлена организационная структура предприятия.

Совет учредителей

Директор

Бухгалтер

Менеджер по снабжению и сбыту

Технолог

Кладовщик

Водитель

2 грузчика

6 основных рабочих

Наладчик оборудования

Уборщица

На предприятии предполагается существование линейно-функциональной организационной структуры. Такая структура обеспечивает такое разделение труда, при котором линейные звенья командуют, а функциональные – консультируют и помогают в разработке конкретных вопросов. Директор избирается Советом учредителей, остальной персонал нанимается на работу непосредственно самим директором.

 Директор:

* организует всю работу предприятия;
* несет полную ответственность за его состояние и состояние трудового коллектива;
* издает приказы по предприятию в соответствии с трудовым законодательством, принимает и увольняет работников;
* представляет предприятие во всех учреждениях и организациях;
* открывает в банках счета предприятия.

 Технолог:

* осуществляет контроль за соответствием квалификации работников технологических линий их должностям;
* проводит обучение персонала правильным методам эксплуатации оборудования;
* следит за качеством выпускаемой продукции ;
* подавать предложения по улучшению работы;

Менеджер по закупкам:

* поиск поставщиков сырья и материалов;
* заключение договоров;
* хозяйственные вопросы.

Бухгалтер-экономист осуществляет бухгалтерскую отчетность и технико-экономическое планирование. Он выполняет расчетные работы, оформляет необходимую документацию. Следит за точностью и своевременностью расчетов с потребителями, поставщиков и органами налогового контроля. Составляет итоговые бюджетные отчеты для предоставления в налоговые органы. Принимает активное участие в планировании в области налоговой и ценовой политики предприятия.

График работы 8-часовой рабочий день, без выходных. Комплекс должен функционировать без перерывов. Хотя необходимость 15-20 минутных перерывов на отдых и еду очевидна. Однако работники комплекса будут брать эти перерывы по очереди с тем, чтобы в это время другие могли выполнять их функции.

# ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Финансовое планирование – это планирование действий по формированию и использованию финансовых ресурсов, которые обеспечивают взаимосвязь доходов и расходов на основании взаимоувязки показателей и развития предприятия с источниками финансирования.

При разработке бизнес-плана использован программный продукт «Альт-Инвест». «Альт-Инвест» применяется для анализа финансовой состоятельности и экономической эффективности инвестиционных проектов любого типа. Задачей использования «Альт-Инвест» является анализ проектов и подготовка информации, необходимой для принятия управленческих решений.

В результате работы с программным продуктом «Альт- Инвест» аналитик получает набор стандартных форм финансовой отчетности, а также показателей и коэффициентов, исчерпывающим образом описывающих проект и позволяющих выполнить его качественный анализ.

Базовый расчет проведен в постоянных ценах, т.к. в данном проекте горизонт планирования составляет 4 года, и объективно прогнозировать инфляционные процессы на данный период не представляется возможным. Заложенные в расчеты темпы внутренней инфляции основываются на прогнозах Правительства РФ (Министерства экономики РФ). Ставка рефинансирования на момент начала реализации проекта составляла 11%.

Начальный курс рубля к американскому доллару на начало планируемого периода составил 27,0 руб. за 1 доллар США.

Ставки и порядок исчисления федеральных, региональных и местных налогов и сборов, периодичность их уплаты приняты в соответствии с существующим налоговым законодательством Российской Федерации и Республики Татарстан.

В качестве ставки сравнения (коэффициента дисконтирования) принята ставка 20% годовых.

Отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств и балансовый отчет представлены в приложении.

Показатели финансовой состоятельности проекта и эффективность полных инвестиционных затрат представлены в приложении.

Анализ основных результатов проекта показывает достаточную финансовую устойчивость и привлекательность проекта. Основные показатели проекта приведены в таблице 10.

Таблица 10. Выручка от реализации проекта

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 2007 г. | 2008 г. | 2009 г. | 2010 г. |  |
| ***ВЫРУЧКА ОТ РЕАЛИЗАЦИИ***  | *НДС* | *Эксп.пошл.* | *1 год* | *2 год* | *3 год* | *4 год* | ***ВСЕГО*** |
| Улитка | 18% | 0% | 563 | 829 | 1 007 | 1 112 | **3 512** |
| Рожки | 18% | 0% | 469 | 746 | 916 | 1 011 | **3 142** |
| Гребежки | 18% | 0% | 469 | 746 | 916 | 1 011 | **3 142** |
| Ракушка | 18% | 0% | 375 | 290 | 527 | 581 | **1 774** |
| Перья | 18% | 0% | 375 | 290 | 618 | 683 | **1 966** |
| Спагетти | 18% | 0% | 1 049 | 1 506 | 1 919 | 2 119 | **6 593** |
| Вермишель | 18% | 0% | 839 | 1 043 | 1 279 | 1 413 | **4 574** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  **Итого выручка (без НДС)** |  | тыч.руб. | 4 141 | 5 451 | 7 181 | 7 930 | **24 703** |
|  **НДС к выручке**  |  | тыч.руб. | 745 | 981 | 1 293 | 1 427 | **4 447** |

Краткий обзор расчета себестоимости представлен в Таблице 11.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **2007г.** | **2008г.** | **2009г.** | **2010г.** | **Всего** |
|  **Полная себестоимость** | тыч.руб. | **3 356** | **3 999** | **4 857** | **6 038** | **18 251** |

В Таблице 12 представлен отчет о движении денежных средств.

Таблица 12. Движение денежных средств.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ (МЕСТНАЯ ВАЛЮТА)*** | *"01.01.2007"* | *1 год* | *2 год* | *3 год* | *4 год* | ***ВСЕГО*** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1. ПРИТОК ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ |  |  |  |  |  |  |
|  - выручка от реализации | 0 | 4 141 | 5 451 | 7 181 | 7 930 | **24 703** |
|  - выручка от реализации постоянных активов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - доходы от прочей реализации и внереализационные доходы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - прирост нормируемых краткосрочных пассивов | 0 | 69 | 37 | 40 | -7 | **139** |
|  - увеличение уставного капитала | 1 300 | 0 | 0 | 0 | 0 | **1 300** |
|  - целевые финансирование и поступления | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - привлечение кредитов | 300 | 0 | 0 | 0 | 0 | **300** |
|  - поступления от продажи иностранной валюты | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  = Итого приток | 1 600 | 4 210 | 5 487 | 7 221 | 7 923 | **26 442** |
|   |   |   |   |   |   |   |
| 2. ОТТОК ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ |  |  |  |  |  |  |
|  - эксплуатационные расходы | 0 | -3 164 | -3 783 | -4 610 | -5 769 | **-17 326** |
|  - лизинговые платежи (начисленные) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - коммерческие расходы | 0 | -158 | -184 | -214 | -237 | **-793** |
|  - налоговые выплаты | 0 | -121 | -263 | -483 | -399 | **-1 265** |
|  - убытки от прочей реализации и внереализационные расходы | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - дивиденды выплаченные | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - прочие расходы из чистой прибыли | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  - прирост постоянных активов | -1 380 | -415 | -360 | -360 | -360 | **-2 875** |
|  - прирост нормирумых оборотных активов | -220 | 163 | -14 | -21 | -4 | **-96** |
|  - общая сумма выплат по кредитам | 0 | -100 | -155 | -134 | -76 | **-466** |
|  - расходы на покупку иностранной валюты | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | **0** |
|  = Итого отток | -1 600 | -3 795 | -4 759 | -5 822 | -6 844 | **-22 821** |
|   |   |   |   |   |   |   |
|  = Баланс денежных средств в местной валюте | 0 | 414 | 729 | 1 399 | 1 079 | **3 621** |
|  **= Свободная местная валюта** | 0 | 414 | 1 143 | 2 542 | 3 621 | **3 621** |

Финансовый план призван обеспечить финансовыми ресурсами предпринимательский план хозяйствующего субъекта и оказывает большое влияние на экономику предприятия. Это обусловлено целым рядом обстоятельств. Во-первых, в финансовых планах происходит соизмерение намечаемых затрат для осуществления деятельности с реальными возможностями, и в результате корректировки достигается материально-финансовая сбалансированность.

# РИСКИ И МЕРОПРИЯТИЯ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Практика ведения дел в рыночных условиях вызывает острую необходимость квалифицированно оценивать риски в процессе управления ресурсами и эффективно снижать или компенсировать их негативные последствия. Каждый новый проект неизбежно сталкивается с определенными трудностями, угрожающими его реализации и существованию.

 Необходимо заранее выявить все типы рисков, с которыми можно столкнуться, а также разработать мероприятия, позволяющие уменьшить риск и потери.

Риски, связанные с реализацией данного проекта, можно разделить на следующие группы:

1 Маркетинговый риск. Он связан с ошибками в ценовой политикой, не совсем правильным выбором маркетинговой стратегии, неустойчивостью спроса. Это может привести к снижению спроса, уменьшению объемов продаж, а значит и прибыли и увеличению срока окупаемости.

Меры по снижению риска: разработка заранее и проведение «разумной» ценовой политики с потребителями, разработка и проведение маркетинговых мероприятий, периодическое проведение маркетинговых исследований.

2 Риск, связанный с несвоевременной поставкой сырья и материалов. Это может привести к уменьшению объемов продаж, а также потере клиентов из-за узкого ассортимента товара.

Меры по снижению риска: правильное и точное составление договора с поставщиками, а также введение штрафных санкций за несвоевременное выполнение своих обязательств.

3 Финансовый риск. Этот вид риска связан с обеспечением своевременного вклада инвестиций.

Меры по снижению риска: выбор партнера, способного внести необходимую сумму денег, либо увеличение количества учредителей для уменьшения размера вклада в уставный капитал.

4 Риск, связанный с уничтожением, хищением или порчей товара при транспортировке.

Меры по снижению риска: правильное заключение договоров со страховыми компаниями и получение от них гарантий, выбор страховых компаний с хорошей репутацией.

5 Макроэкономический риск связан с нестабильностью валютного курса, изменчивостью правил валютного регулирования. Это может привести к увеличению себестоимости продукции, несвоевременной поставке сырья, уменьшению объема прибыли, ухудшению эффективности проекта.

Меры по снижению риска: снижение накладных расходов, повышение цен на продукцию пропорционально инфляционным коэффициентам. разработка программ по снижению прямых переменных расходов.

Для проверки устойчивости проекта, выявления степени влияния различных факторов на результаты реализации проекта выполнен однопараметрический и двухпараметрический анализ чувствительности, результаты расчетов представлены в приложении.

# СОЦИАЛЬНО-ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Данный вид деятельности не наносит существенного вреда окружающей среде, так как отсутствуют сбросы и выбросы вредных веществ в окружающую среду.

Социальный аспект реализации проекта заключается в:

* своевременной выплате налоговых платежей в бюджет;
* создании новых рабочих мест;
* удовлетворению спроса в услугах.

Экологические показатели производства. Основными вредными факторами для предприятий пищевой промышленности, и в частности - макаронной фабрики, являются шум, пыль и сточные воды.

Мероприятия, необходимые для охраны окружающей среды, принято делить на три группы: а) технологические мероприятия, связанные с изменением технологических процессов и конструкции машин в интересах охраны окружающей среды; б) планировочные мероприятия, включающие комплекс технических решений на размещение машин и аппаратов в отделениях, цехах, а также в целом предприятия на территории, прилегающей к жилой зоне в) санитарно-технические мероприятия, включающие расчеты коэффициентов необходимой эффективности очистных сооружений и подбор необходимых типов аппаратов по очистке сточных вод и выбросов в атмосферу, защите от шума.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной курсовой работе была затронута тема бизнес – планирования, которая была исследования на примере разработки конкретного бизнес – плана по созданию макаронной фабрики.

Делая вывод по данному курсовому исследованию, можно выявить следующие основные моменты:

* разработка бизнес – плана при реализации проекта позволяет достигнуть экономии средств, времени и ресурсов, а также снизить риски и повысить надежность;
* В настоящее время на рынке макарон города Набережные Челны и близлежащих городов наблюдается благоприятная, в смысле отсутствия серьезной конкуренции, ситуация. Заняв пустующую нишу, можно обеспечить долговременное финансовое благополучие фирмы. Главной целью фирмы является удовлетворение потребительского спроса жителей города в недорогих и качественных макаронах и получение прибыли;
* Срок окупаемости проекта составляет 2,1 года, дисконтированный срок окупаемости 2,6 года.