*Предприятие:* предприятие без организации юридического лица “Бисквитоff”

*Адрес:* Россия, 400067, Волгоград, ул. 64 армии, 22

*Телефон:* 45-20-05

**Бизнес-план**

*Краткое название проекта:* создание предприятия ПБОЮЛ “Бисквитоff”

*Полное название проекта:* создание предприятия ПБОЮЛ “Бисквитoff” по изготовлению кондитерских изделий.

*Руководитель предприятия:* Генеральный директор ПБОЮЛ “Бисквитoff” Стефаненко Надежда Николаевна

*Авторы проекта:* руководители и консультанты ПБОЮЛ “Бисквитоff”

*Дата начала реализации проекта:* 1 июня 2006 года.

**Резюме**

Настоящий проект разработан ПБОЮЛ “Бисквитoff” для создания нового предприятия по изготовлению кондитерских изделий. Проект содержит краткое описание предполагаемого бизнеса и оценку его эффективности.

Мощность производства- 53760 шт. тортов в год. Предполагается организация производства тортов, не уступающих по качеству другим аналогичным предприятиям, что будет достигнуто за счет использования современного технологического оборудования и качественного сырья.

Для начала работы предприятия необходимо инвестирование в основных и оборотных средствах в сумме-

Основные показатели предполагаемого проекта:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Ед. измерения | Значение |
| Объем инвестиций | Тыс. руб. | 1400000 |
| Среднегодовой объем продаж | Тыс. руб. | 53760 |
| Среднегодовая прибыль | Тыс. руб. | 744584,86 |
| Срок окупаемости проекта | Лет | 1,7 |

Основной целью любой организации является получение прибыли, но также важным моментом является удовлетворение потребностей населения в качественных и недорогих по цене кондитерских изделиях. Это достигается путем правильной организации производства, подбора квалифицированных работников, использование современного оборудования и качественного сырья.

В планируемый год, после открытия фирмы, предполагается произвести 53760 тортов разных видов. Собственные средства включают уставный капитал, который равен 1100000,сумме основных средств и предполагаемый кредит банка, в сумме200000, необходимой для приобретения сырья и материалов. Запланировано возвратить все заемные средства через 1,5года, а срок окупаемости равен 1,7месяцев.

**Виды товаров**

Предприятие ПБОЮЛ “Бисквитоff” выпускает кондитерские изделия, в частности, торты четырех видов:

|  |  |
| --- | --- |
| **1)**Апельсиновый торт  450 грамм муки  100 грамм маргарина  160 грамм сахара  1 чайная ложка соли  2,5 апельсина  4 яйца  100 грамм масла | **2)**Рулет  300 грамм муки  4 яйца  100 грамм сахара  300 грамм повидла |
| **3)**Экзотик  400 грамм муки  200 грамм сахара  5 яиц  200 грамм масла  250 грамм ананасов  125 грамм сгущенки  1 пакетик желе | **4)**Сластена  400 грамм муки  200 грамм сахара  5 яиц  200 грамм масла  250 грамм персиков  125 грамм сгущенки |

Покупателями товаров являются сетевые магазины и, конечно, простые покупатели, которые смогут заказать продукцию у шеф-повара.

Кондитерские изделия всегда популярны у разных слоев населения, которые покупают вкусные сладости как на праздники для гостей, так и чтобы порадовать себя.

Продукция высокого качества, свежая, домашняя и находящаяся неподалеку, пробудет интерес жителей района.

Но и магазины, которые являются главными покупателями, вовремя смогут получать нашу продукцию, регулярными поставками. Кроме того, в нашей продукции сочетаются качество и цена.

За качеством товара следят на нескольких стадиях. Экспедитор, при покупки сырья, менеджер по производству за работой оборудования и шеф-повар за непосредственным приготовлением. Продукция хорошо упакована в пластиковые упаковки, которые герметичны.

Цена товаров включает все издержки на производство данного вида продукции и прибыль и составляет в среднем 54,68 рублей

**Рынки сбыта товаров**

Кондитерские изделия предприятия ПБОЮЛ “Бисквитoff” рассчитаны на рядового потребителя со средним достатком и хорошим вкусом. Реализация продукции предполагается через магазины, с которыми предварительно заключаются договора:

1. магазин “Магнит”
2. магазин “Пятерочка”
3. магазин “Радеж”

Данный вид продукции охватывает широкий круг людей, различных слоев и возрастов. На спрос, на данный вид товара влияют личные предпочтения покупателя, качество и внешний вид товаров. Все предпочтения и пожелания потребитель сможет указать в жалобной книге предприятия ПБОЮЛ “Бисквитoff”, которые будут учитываться руководством.

Реальный объем продаж, просчитанный в финансовом плане, составляет 53760 шт. тортов, который включает продажи продукции через магазины, не учитывая непосредственные заказы потребителей. Поэтому потенциальный объем продаж возможен выше, чем запланированный.

**Конкуренция на рынках сбыта**

На рынке существует много фирм, выпускающих кондитерские изделия. Подобные фирмы стабильны на рынке и имеют постоянных поставщиков и зазчиков. Но данный вид товаров широко потребляется населением и поэтому покупка тортов будет достаточно высокой. Кроме того, новые виды тортов вызовут интерес у покупателей. Этому также будет способствовать проводимая рекламная компания. Высокое качество продукции и оптимальная цена делают ряд секторов рынка открытыми для продукции предприятия.

Виды тортов фирмы “Бисквитoff” не уступают конкурентам ни по качеству, ни по цене.

Цена на торты у конкурентов:

Бекетовский хлебозавод- 150 руб. 1 кг.

Меньше 1кг.- 70-130 руб.

“Мирель”- 160руб. 1 кг.

Меньше 1кг. – 90-140руб

**План маркетинга**.

Основной целью маркетинговой деятельности является изучения рынков сбыта, предпочтений потребителей, проведение рекламной политики, привлечение покупателей.

Ценовая политика основывается на сочетании в цене учета издержек и прибыли, которая обеспечила бы существование на рынке предприятия “Бисквитoff”. При этом учитываются цены на торты у конкурентов. На начальном этапе устанавливается средняя цена, чтобы заинтересовать покупателей.

Товарная политика отражает следующие направления:

- качества продукции

- ассортимент товаров

- разработка новой продукции

- организация сервисного обслуживания

Поступление товаров в магазины осуществляется при помощи автомобильной транспортировки. Предприятие ПБОЮЛ “Бисквитoff”

имеет собственный автомобиль, который был передан в собственность компании в качестве вклада в уставный капитал.

В арендуемом помещении имеется склад для хранения сырья. Данный склад вмещает запасов на месяц.

Рекламная компания предполагает привлечение покупателей и клиентов. При этом мы хотим воспользоваться следующими средствами рекламы:

- реклама в газете (2раза в месяц);

- буклеты, рассчитанные на 1000чел. в месяц.

**Производственный план**

Контроль производственного процесса

При закупки сырья экспедитор на месте (у поставщика) проверяет документы, которые должны соответствовать количеству и договорной цене поставляемого сырья и после проверяет качество сырья. За подготовкой поваров и кондитеров следит менеджер по производству. В процессе производства шеф-повар следит за техникой готовки поваров и кондитеров. В конце производства продукция упаковывается в специальные пластмассовые коробки, которые являются герметичными и позволяют сохранить качество продукции. При начале производства проверяется чистота помещения, а по окончании рабочего дня каждый работник (повар, кондитер) убирает свое рабочее место, а после их ухода уборщица моет остальное помещение.

Система охраны окружающей среды

Наше производство практически безотходно. Сырье используется почти полностью, наши единственные отходы это пищевые, но даже их можно использовать в производстве, а не пищевые отходы выносятся на свалку, что в целом не загрязняет окружающую среду.

Производственные мощности

Объем нашего производства составляет 4480 тортов в месяц соответственно в день 1120 тортов. Наше оборудование это:

1. Холодильный шкаф низкотемпературный, воздухоохладитель 6…0 С
2. Миксер КМ 800РК 165/S G, объемом 6,7, размер 350\*400\*250, мощностью 0,8 кВт для взбивания и перемешивания различных кондитерских смесей и замеса..
3. Шкаф пекарский ШПСЭМ ЗМ 1200\*1040\*1500, мощностью 12 кВт, объем производства в час 382, 3 пекарных камеры, питание 380/50 В/Гц, температура разогрева камеры до 280 градусов 50 минут, автономная работа секций.

Производственная программа

В ближайшее время мы не собираемся увеличивать объем производства, т.к. нам нужно попасть и устояться на рынке. В связи с этим мы приводим следующие данные по виду продукции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | За один месяц | За год |
| Объем производства:  1. Апельсиновый торт | 1120 | 13440 |
| 2. Рулет | 1120 | 13440 |
| 3. Сластена | 1120 | 13440 |
| 4. Экзотик | 1120 | 13440 |
| ИТОГО | 4420 | 53760 |

**Организационный план**

Управленческая команда:

1. Стефаненко Н.Н. – совладелец ПБЮЛ “Бисквитоff”

Генеральный директор- 7000 рублей

2. Постивая А.С. – совладелец ПБЮЛ “Бисквитоff”

Менеджер по производству- 6000 рублей

3. Малогонцева Е. – совладелец ПБЮЛ “Бисквитоff”

Бухгалтер-юрист- 6000 рублей

4. Домрина М. – совладелец ПБЮЛ “Бисквитоff”

Менеджер по маркетингу- 6000 рублей

План персонала

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Количество | Зарплата |
| Управление:   1. Маркетолог 2. Завскладам экспедитор | 1  1 | 5000  4000 |
| Основная деятельность:   1. Шеф-повар 2. повар 3. кондитер | 1  2  2 | 5000  3000  3000 |
| Вспомогательная деятельность:   1. Грузчики 2. Уборщица-посудомойщица 3. Сторож | 2  1  3 | 1500  1500  1500 |

Структура персонала

1. Генеральный директор осуществляет руководство и контроль за работой сотрудников, проверяет финансовые отчеты.

2. Менеджер по маркетингу - оснащает наше производство информацией о спросе и предложении товара.

3. Маркетолог - изучает конкурентов и рынок сбыта.

4. Бухгалтер-юрист осуществляет ведение текущего бухгалтерского учета и правовую деятельность.

4. Менеджер по производству – руководство и контроль качества продукции, работой оборудования, квалификацией поваров и кондитеров.

5. Завскладам-экспедитор – осуществляет перевозку и проверку товаров от поставщика и до покупателей. Учет товарно-материальных ценностей.

6. Шеф-повар – осуществляет контроль изготовления продукции, принятии и исполнении заказов от покупателей.

7. Повар – молодые люди, окончившие специальное учебное заведение по специальности повар. Осуществляют замешивание и изготовление продукции.

8. Кондитер – молодые люди, окончившие специальное учебное заведение на специальность кондитер. Осуществляют заготовление кремов и украшений для тортов и, соответственно, украшают.

9. Грузчик – осуществляет отгрузку и разгрузку товаров. В основном это молодые люди, например, студенты.

10. Уборщица-посудомойщица – осуществляет уборку помещения после окончания работы основных рабочих и моет посуду. Уровень квалификации низкий.

11. Сторож – осуществляет охрану помещения в ночное время суток. Уровень квалификации низкий.

Распределение рабочего времени:

Генеральный директор, главный бухгалтер, менеджеры, шеф-повар, маркетолог работают 5 дней в неделю с 2 выходными.

Основные рабочие повара и кондитеры работают посменно - 4 дня рабочих и 4 дня выходных.

Грузчики и завскладом работают 7 дней в неделю по 4 часа в день.

Уборщица работает 7 дней в неделю без выходных, но по 2 часа в день.

Сторож работает сутки через двое, по 13 часов.

При работе с персоналом необходимо создать благоприятный моральный климат в коллективе. Сотрудники предприятия разных возрастов и разного уровня образования, но это не должно мешать людям хорошо выполнять свою работу. Это обеспечивается не только хорошим настроем работников, но и материальными стимулами, т.к. установленные оклады будут выплачиваться вовремя, а помимо этого будет выплачиваться премия в зависимости от количества и выработки продукции из суммы прибыли в качестве поощрения и стимулирования.

**Финансовый план.**

Необходима масса сырья

Таблица 1.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество | Вес единицы изделия | Чистый вес | Масса необходимого сырья |
| Апельсиновый торт | 13440 | 0,6 | 8064 | 11289,6 |
| Рулет | 13440 | 0,6 | 8064 | 11289,6 |
| Сластена | 13440 | 0,6 | 8064 | 11289,6 |
| Экзотик | 13440 | 0,6 | 8064 | 11289,6 |
| ИТОГО | 53760 |  |  |  |

Оборудование

Таблица 1.2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| наименование | количество | Цена | Стоимость |
| Холодильный шкаф | 1 | 38911,19 | 39811,19 |
| Шкаф пекарский | 1 | 27920 | 27920 |
| Миксер | 1 | 16290 | 16290 |
| Набор посуды | 1 | 10000 | 10000 |
| Стулья | 9 | 900 | 8100 |
| Столы | 6 | 3000 | 18000 |
| ИТОГО |  |  | 120121,19 |

Расчет заработной платы

Таблица 1.3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория работников | Число работников | ЧТС | Фонд раб. Времени | Затраты на з/п |  |
| Генеральный директор | 1 | 43,75 | 1920 | 84000 |
| Бухгалтер- юрист | 1 | 37,5 | 1920 | 72000 |
| Менеджер по маркетингу | 1 | 37,5 | 1920 | 72000 |
| Маркетолог | 1 | 31,25 | 1920 | 60000 |
| ИТОГО | 4 |  |  | 288000 |
| Менеджер по производству | 1 | 37,5 | 1920 | 72000 |
| Шеф-повар | 1 | 31,25 | 1920 | 60000 |
| Повар | 2 | 25 | 1440 | 72000 |
| Кондитер | 2 | 25 | 1440 | 72000 |
| ИТОГО | 6 |  |  | 276000 |
| Уборщица | 2 | 30 | 600 | 36000 |
| Грузчик | 2 | 13,39 | 1440 | 38563,32 |
| Сторож | 3 | 9,62 | 1872 | 54025,92 |
| Завскладам | 1 | 35,71 | 1440 | 51422,4 |
| ИТОГО | 8 |  |  | 180011,52 |
| ВСЕГО | 18 |  |  | 744011,52 |

Часы в месяц

1. Для генерального директора, бухгалтера, менеджеров, маркетолог, шеф-повара – 160часов
2. Для поваров, кондитеров – 120часов
3. Для грузчиков и завскладом – 112часов
4. Для уборщицы – 50часов
5. Для сторожа – 156часов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории работников | Число работников | Среднегод. з/п | Затраты на з/п | Начисления на з/п (26%) |
| Специалисты | 4 | 57180 | 288000 | 74880 |
| Рабочие основного производства | 6 | 45994,88 | 276000 | 71760 |
| Рабочие вспомогательного производства | 8 | 26242,62 | 180011,52 | 46803 |
| ИТОГО | 18 |  | 744011,52 | 193443 |

Сырье и материалы.

Таблица 1.4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Цена | Количество | | Стоимость |
| Апельсиновый торт | | | | |
| Мука | 5 | 4704 | | 23520 |
| Маргарин | 10 | 1344 | | 13440 |
| Масло | 25 | 1344 | | 33600 |
| Сахар | 10 | 2151 | | 21510 |
| Соль | 2 | 133 | | 266 |
| Апельсины | 20 | 2016 | 40320 | |
| Яйца | 10 | 5376 | 53760 | |
| ИТОГО |  |  | 186416 | |
| Рулет | | | | |
| Мука | 5 | 1344 | 6720 | |
| Яйца | 10 | 5376 | 53760 | |
| Сахар | 10 | 1479 | 14790 | |
| Повидло | 25 | 2688 | 67200 | |
| ИТОГО |  |  | 142470 | |
| Сластена | | | | |
| Мука | 5 | 2688 | 13440 | |
| Сахар | 10 | 2688 | 26880 | |
| Яйца | 10 | 6720 | 67200 | |
| Масло | 25 | 2688 | 67200 | |
| Сгущенка | 35 | 2680 | 58800 | |
| Ананасы | 40 | 840 | 33600 | |
| ИТОГО |  |  | 267120 | |
| Экзотик | | | | |
| Мука | 5 | 2688 | 13440 | |
| Сахар | 10 | 2688 | 26880 | |
| Яйца | 10 | 6720 | 67200 | |
| Масло | 25 | 2688 | 67200 | |
| Сгущенка | 35 | 1680 | 58800 | |
| Персики | 40 | 840 | 33600 | |
| ИТОГО |  |  | 267120 | |

Калькуляция себестоимости

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | На ед. продукции | Всего |
| А) Апельсиновый торт | | |
| Сырье и материалы | 13,87 | 186416 |
| Вода | 0,02 | 322,56 |
| Топливо | 0,04 | 495,53 |
| Энергия | 0,01 | 180,47 |
| Комм. услуги | 0,16 | 2219,58 |
| -отопление | 0,03 | 419,58 |
| -освещение | 0,13 | 1800 |
| Горючее | 0,50 | 6696 |
| ИТОГО | 14,61 | 196330,14 |
| З/пл. специал. | 5,36 | 72000 |
| З/пл. осн. И вспом. рабочих | 8,48 | 114002,88 |
| Начисления на з/пл. | 3,6 | 148360,75 |
| ИТОГО | 17,44 | 234363,63 |
| Амортизация | 0,45 | 6006,06 |
| Арендная плата | 0,56 | 7500 |
| Реклама | 0,05 | 600 |
| Страховые платежи | 0,34 | 4504,55 |
| Налог на транспорт | 0,11 | 1500 |
| Проценты по кредиту | 0,71 | 9500 |
| ВСЕГО | 34,27 | 460304,38 |
| Б) Рулет | | |
| Сырье и материалы | 10,60 | 142470 |
| Вода | 0,02 | 3870,72 |
| Топливо | 0,04 | 495,53 |
| Энергия | 0,01 | 2165,67 |
| Коммун. Услуги | 0,16 | 9478,32 |
| -отопление | 0,03 | 1678,32 |
| -освещение | 0,13 | 7800 |
| Горючее | 0,50 | 26784 |
| ИТОГО | 11,33 | 152384,14 |
| З/пл.специалистов | 5,36 | 288000 |
| З/пл. осн. И вспомог. Рабочих | 8,48 | 456011,52 |
| Начисления на з/пл. | 3,60 | 193443 |
| ИТОГО | 17,34 | 937454,52 |
| Амортизация | 0,45 | 6006,06 |
| Арендная плата | 0,56 | 30000 |
| Реклама | 0,04 | 2400 |
| Страховые платежи | 0,34 | 18018,18 |
| Налог на транспорт | 0,11 | 6000 |
| Проценты по кредиту | 2,01 | 27069,3 |
| ВСЕГО | 30,99 | 416358,08 |
| С) Сластена | | |
| Сырье и материалы | 19,88 | 267120 |
| Вода | 0,02 | 3870,72 |
| Топливо | 0,04 | 495,53 |
| Энергия | 0,01 | 2165,67 |
| Ком. Услуги | 0,16 | 9478,32 |
| -отопление | 0,03 | 1678,32 |
| -освещение | 0,13 | 7800 |
| Горючее | 0,50 | 26784 |
| ИТОГО | 20,61 | 277034,14 |
| З/плата специалистов | 5,36 | 288000 |
| З/плата осн. И вспомогат.рабочих | 8,48 | 456011,52 |
| Начисления на з/пл. | 3,6 | 193443 |
| ИТОГО | 17,44 | 937454,52 |
| Амортизация | 0,45 | 6006,06 |
| Арендная плата | 0,56 | 30000 |
| Реклама | 0,04 | 2400 |
| Страховые платежи | 0,34 | 18018,18 |
| Налог на транспорт | 0,11 | 6000 |
| Проценты по кредиту | 3,78 | 50752,8 |
| ВСЕГО | 40,27 | 541008,09 |
| D) Экзотик | | |
| Сырье и материалы | 19,88 | 267120 |
| Вода | 0,02 | 3870,72 |
| Топливо | 0,04 | 495,53 |
| Энергия | 0,01 | 2165,67 |
| Коммун. Услуги | 0,16 | 9478,32 |
| -отопление | 0,03 | 1678,32 |
| -освещение | 0,13 | 7800 |
| Горючее | 0,50 | 26784 |
| ИТОГО | 28,6 | 277034,14 |
| З/плата специалистов | 5,36 | 288000 |
| З/плата осн. И вспомог. Рабочих | 8,48 | 456011,52 |
| Начисление на з/пл. | 3,6 | 193443 |
| ИТОГО | 17,44 | 937454,52 |
| Амортизация | 0,45 | 6006,06 |
| Арендная плата | 0,56 | 30000 |
| Реклама | 0,04 | 2400 |
| Страховые платежи | 0,34 | 18018,18 |
| Налог на транспорт | 0,11 | 6000 |
| Процент по кредиту | 3,78 | 50752,8 |
| ВСЕГО | 39,46 | 541008,09 |

Расчет экономических элементов затрат на производство продукции:

1. Вода на технологические цели и прием сточных вод

Зв = N × Q × P ,где

Q – объем потребления воды (0,0048м3 на ед. изделия в месяц)

N – количество месяцев

P – расценка на 1 куб.воды, руб. (5 рублей)

Зв = 12 × 5 × 0,0048 × 4480 = 1290,24руб.

2. Стоимость топлива на технологические цели устанавливается исходя из фиксированной месячной платы 0,03687 рублей за 1 торт Ст = 0,03687 × 13440 = 495,53руб.

3. Затраты на энергию для технологических целей

Эст = Q x T x N , где

N – количество месяцев

Q – количество потребляемой оборудованием электроэнергии, 0,1119 кВт за 1 торт за месяц

Т – тарифная ставка за один кВт-час электроэнергии = 1,20 руб.

Эст = 12 × 0,01119 × 4480 × 1,20 = 721,89руб.

4. Коммунальные услуги:

А) затраты на отопление производственного помещения составляет:

Зот = N x Ц x Q , где

N – отапливаемый период, месяц

Ц – цена 1 Гкал тепловой энергии, 300 руб/Гкал за месяц

Q – количество потребленной тепловой энергии, 0,00777 Гкал. За 1 м.кв.

Зот = 6 × 300 × 0,00777 × 120 = 1678,32руб.

Б) Затраты на освещение

Эосв. = Q x T , где

Q – количество потребленной электроэнергии, Квт/ч

Т – тарифная ставка за 1 кВт-час электроэнергии = 1,20 рублей

Эосв. = 12 x 1,3 x 500 = 7200руб.

5. Горючее для автомобиля:

Зт = Lc x Дэ x Hp x Ц , где

Lc – среднесуточный пробег автомобиля, км;

Дэ – количество дней эксплуатации, дней;

Нр – норма расхода топлива на 1 км пробега, д/км (0,15 л на 1 км)

Ц – цена топлива за 1 л, руб/л

Зт = 40 x 288 x 15,5 x 0,15 = 26784руб.

6. Затраты на амортизацию основных фондов

АО = Соф х Н/100%; где

Соф – среднегодовая стоимость основных фондов, руб.,

Н – норм амортизационных отчислений на полное восстановление ОПФ, % к их балансовой стоимости (20%)

АО = 120121,19 x 20%/100% = 24024,24

7. Арендная плата

АП = S x Ac, где

S – размер арендуемой площади, м.кв.;

Ас – арендная ставка за 1 кв. м.

АП = 120 x 250 =30000руб.

8. Страховые платежи = 120121,19 x 15%/100% = 18018,18руб.

9. Реклама = 2 x 100 x 12 = 2400руб.

10. Процент за кредит:

А) Пк = 200000 x 19%/100% = 38000руб.

Б) Пк = 142470 x 19%/100% = 27069,3руб.

С) Пк = 26712019%/100% = 50752,8руб.

D) Пк = 267120 x 19%/100% = 50752,8руб.

11. Налог на транспорт = 30 x 200 = 6000руб.

Расчет прибыли

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Показатели |
| Объем продаж | 53760 |
| Себестоимость продукции | 1958678,94 |
| Выручка | 2939596,8 |
| Прибыль от реализации | 980917,86 |
| Операционные расходы | 1201 |
| Прибыль балансовая | 979716,86 |
| Налог на прибыль | 235132 |
| Чистая прибыль | 744584,86 |

Операционные расходы – налог на имущество = 120121,19 x 1%/100% = 1201руб.

Цена продукции:

А) Апельсиновый торт = 34,27 x 50%/100% + 34,27= 51,41руб.

Б) Рулет = 30,99 x 50%/100% + 30,99 = 46,49руб.

С) Сластена = 40,27 x 50%/100% + 40,27 = 60,41руб.

Д) Экзотик = 40,27 x 50%/100% + 40,27 = 60,41руб.

Выручка:

А) апельсиновый торт = 51,41 x 13440 = 690950,40руб.

Б) рулет = 46,49 x 13440 = 624825,60руб.

С) сластена = 60,41x 13440 = 811910,40руб.

Д) экзотик = 60,41 x 13440 = 811910,40руб.

Срок окупаемости = 1100000+200000/744584,86 = 1,7месяцев

НДС=2939596,8×18%/118%=448413 рублей

**Правовое обеспечение деятельности формы**

Датой создания фирмы являются 1.06.2006.

Форма собственности частная собственность

Акционерами являются:

Стефаненко Н.Н.

Постивая А.С.

Малогонцева Е.

Домрина М.

Взнос в уставный капитал, сумма которого составляет 1100000рублей.

Наша продукция выпускается по ГОСТУ соответственно высокому качеству и для ее производства применяются только натуральные продукты, что составляет конкуренцию выпуску аналогичных продуктов. На предприятии обеспечиваются все меры по технике безопасности и охране труда. Менеджер по производству следит за правилами использования оборудования. Обеспечение спецодеждой и чистотой помещений.

Права и мнения потребителей учитывается в первую очередь, для этого на предприятии существует книга жалоб и предложений.

**Оценка риска и страхование**

При реализации любого проекта существуют риски, что реальный доход будет отличаться от прогнозируемого.

Можно отметить следующие риски, которым может подвергнуться наш вид продукции:

1. Технологический риск

Поломка оборудования очень вероятна. Наша деятельность связана, прежде всего, с процессом непрерывного производства продукции, что подразумевает непрерывную работу оборудования. В связи с этим могут возникать непредвиденные обстоятельства, приносящие существенный урон имуществу (пожар, поломка оборудования).

Например, в 2о случаев из 100 случается именно такие обстоятельства и фирмы, которые не предусматривали этого либо повязли в долгах, либо ушли с рынка.

Вероятность 20 из 100 или 0,2. Вероятность урона имуществу 1 к 5.

Но мы ее постарались свести до минимума:

* + Гарантии поставщиков, надежные поставщики.
  + Правильное использование оборудования, квалификации работников.

2. Риск отсутствия спроса. Этот вид риска возможен, но он предотвращается следующим путем:

* + Изготовление качественной и домашней выпечки рядом с жилыми домами, а так же размещение рекламы и заключение договоров с магазинами.

3.Экономический риск отсутствует т.к. наша продукция безотходная, а некоторые отходы вывозятся на мусорные баки.

4. Организационный риск

Могут возникнуть определенные сложности при взаимоотношении новой управленческой команды. Это может быть сведено к минимуму при четком распределении обязанностей и ответственности в должностных инструкциях.

Меры:

1. Четкая отлаженная система контроля
2. Отчисление на социальное страхование с полным возмещением имущества
3. Отчисление 15% ежегодно в резервный фонд