ВАТ “Промінь”

Бізнес – план

Створення промислового підсобного цеху з виготовлення хлібних виробів

На базі ВАТ “Промінь”

Зміївського району Харківської області

Виконала: студентка 52-МН групи

Ганжуєва Е.А.

Перевірила: Півень А.В.

Харків 2008

Зміст

Резюме (ключові положення)

1 Продукція підсобного промислового цеху з виробництва та реалізації хлібних виробів

2.Можливості бізнесу і ринку

3.Маркетинг-план

4.Виробничий план

5.Організаційний план

6.Оцінка ризиків

7.Фінансовий план

Резюме (ключові положення)

В даному бизнес-плані міститься опис, аналіз і планування діяльності промислового підсобного цеху з виробництва та реалізації хлібних виробів. Для впровадження даного проекту необхідно Збільшити посівні площі під зернові ( за рахунок виключення з сівозміни соняшнику) та взяти банківський кредит в розмірі 60000 грн. під 15 % річних на 12 місяців.

Головним завданням поставлено в перші роки існування цього цеху укріплення позицій на ринку за рахунок випуску якісної та доступної для споживача продукції.

Виробнича здатність хлібного цеху буде достатньо висока, що дозволить випускати великий об'єм хлібних виробів. Об'єм продажів перші 8 місяців складатиме 270000 одиниць на місяць, потім будет проводитись поступове збільшення виробництва та досягне 318000 одиниць на місяць.

Таким чином за перший рік існування виручка від продажу товара складає 1027200 грн. Очікувані витрати на виробництво складатимуть 687324 грн., що стосується чистого прибутку, він складатиме 147324 грн.

1. Продукція підсобного промислового цеху з виробництва та реалізації хлібних виробів

Даний промисловий цех вироблятиме та реалізовуватиме в районі широку гаму мучних виробів. На перший час виробництво базуватиметься на випічці тільки декількох видів хліба, батонів та булочок, але вже за 3 місяці почне працювати на повну силу: випічка 4-5 видів булочок, 3 видів батонів, 2 видів печива. Також розпочне свою роботу стіл замовлень, д будь-який покупець зможе розмістити своє замовлення на виготовлення тієї чи іншої продукції, а також тортів. Цей промисловий цех буде знаходитись в переобладнаному складовому приміщенні для соняшникової продукції ВАТ «Промінь». Переобладнання приміщення коштуватиме 18000 грн. Інвентар для виготовлення продукції також потрібно закупити.

Відповідно, виникає потреба в додатковому персоналі, а саме: кондитер, пекар, продавець - касир, бухгалтер, вантажник - прибиральник. Щодо кондитера, пекаря, продавця – касира, необхідно найняти фахівців відповідних спеціальностей, кожного на одну робочу ставку. Бухгалтерські справи буде вести головний бухгалтер ВАТ «Промінь». Вантажника – прибиральника необхідно виділити з вантажної бригади ВАТ « Промінь» (1 ставка).

Ціни на продукцію складатимуть: Батон «Колосок» 0,35 грн.; батон «Улюблений» 0,35 грн.; булочка з корицею 0,22 грн., булочка з маком 0,25 грн.

Очікувані витрати на продукцію наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 Щомісячні очікувані витрати на продукцію підсобного промислового цеху з виробництва та реалізації хлібних виробів.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування  продукції | Кількість, шт. | Витрати |
| Батон «Колосок» | 60000 | 16560 |
| Батон «Улюблений» | 60000 | 15840 |
| Булочка з корицею | 75000 | 9900 |
| Булочка з маком | 75000 | 10800 |

2. Можливості бізнесу і ринку

Наразі стан справ у даному бізнесі дуже гарний. Про це свідчать такі факти:

* За останні 2-3 роки в даній галузі виникло біля 80 нових підприємств, що займаються даним видом виробництва, практично кожне з них знайшло джерело реалізації своєї продукції
* Продаж продукції, в основному залишається на тому ж рівні (рівні беззбитковості, при якому всі витрати погашаються.

Конкурентними перевагами даного виробництва є низька вартість продукції при її високій якості (за рахунок вирощування підприємством зернових), швидкість доставки продукції покупцю (свіжість продукції через те, що її виготовлення на замовлення покупця) та своєчасне сервісне обслуговування. Сервіс вищого класу досягається за рахунок того, що продукція, виготовлена в цеху, одразу ж реалізується споживачу в свіжому стані. Отже, сервіс – це головна конкурентна перевага ВАТ «Промінь» на ринку хлібних виробів

3. Маркетинг-план

Реалізація виготовленої продукції не складатиме особливих труднощів. Це пояснюється великим та різноманітним потоком відвідувачів нашого цеха – магазину, так як будь-які хлібні вироби є невід'ємною частиною щоденної покупки кожної людини. В середньому розмір покупки складає 1 батон та 2-3 булочки.

Щоб зробити популярними наш цех – магазин та його продукцію потрібно проводити активну рекламу через найпопулярніші радіоканали міста. Дана акція повинна тривати біля двох тижнів та коштуватиме підприємству 1200 грн.

Виробнича потужність цеху буде достатньо висока: 2000 батонів та 2500 булочок на день. Частина продукції реалізовуватиметься безпосередньо на місці, інше реалізовуватиметься поступатиме на продаж до магазинів, з якими складено угоду. Такі магазини знаходяться в центрі Золочівського району, що забезпечує стабільний попит на нашу продукцію. В майбутньому планується досягти постійного зростання продажів за рахунок розширення районів збута.

Фактором, що впливатиме на політику ціноутворення буде середні ціни вже існуючих товаровиробників типової продукції. Щоб усі витрати були розподілені рівномірно, на кожний вид продукції відводитиметься 25% усіх витрат. Отримані розрахунки щомісячних витрат за видами продукції та статтями доцільно звести у таблицю 4.1.

Таблиця4.1 Розрахунок щомісячних витрат за видами продукції та статтями

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукції | Кількість, шт. | Витрати, грн. | | | | | Собівартість продукції |
| Сировина | Комерційні умови | Заробітна плата | Непередбачені витрати | Сума витрат |
| Батон «Колосок» | 60000 | 13950 | 300 | 2160 | 150 | 16560 | 0,28 |
| Батон «Улюблений» | 60000 | 13320 | 300 | 2070 | 150 | 15840 | 0,26 |
| Булочка з корицею | 75000 | 7560 | 300 | 1890 | 150 | 9900 | 0,13 |
| Булочка з маком | 75000 | 8058 | 300 | 2292 | 150 | 10800 | 0,14 |

4. Виробничий план

Зазначимо структуру виробничого процесу:

Закупівля всіх продуктів, що необхідні для випічки хлібних виробів, проходитиме на оптових базах міста та районних центрів. Замовлення на отримання робитиметься раніше, щоб виключити всі можливі причини недоставляння сировини у строк.

Види необхідної сировини:

* Борошно
* Цукор
* Сіль
* Олія
* Дріжджі
* Маргарин
* Яйця
* Мак
* Кориця.

Після доставки необхідних продуктів проводитимуть їх розподіл в залежності від терміну зберігання. Частину зберігатимуть на складі, інше в холодильних камерах. Продукти, що швидко псуються та втрачають свої властивості, будуть використовуватись одразу ж, щоб запобігти їх псуванню та забезпечити виготовленій продукції високу якість.

Що стосується спеціального обладнання, підприємство ВАТ «Промінь» має власний млин, завдяки якому виготовлятимуть пшеничне борошно, яке необхідне за технологією виготовлення продукції. Інше обладнання необхідно купувати. Яке саме обладнання необхідно закуповувати та його вартість, зазначимо в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1 Вартість виробничого обладнання

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування | Кількість, шт. | Ціна за одиницю, грн. | Сума, грн. |
| Пічка «Мусон – ротор - 9.7» | 1 | 16500 | 16500 |
| Тістоділитель | 2 | 8910 | 17820 |
| Батоноформуюча машина | 1 | 5220 | 5220 |
| Просіювач борошна | 1 | 990 | 990 |
| Тістоміси | 2 | 1920 | 3840 |
| Шафи розстійні | 2 | 2280 | 4560 |
| Всього | | | 48930 |

Робочий день буде тривати 3 8:00 до 20:00. щодо санітарних норм, їх виконанню приділятиметься особлива увага для уникнення різних негараздів. І також це є одним із ключових моментів нашого успіху та процвітання. будь-які шкідливі викиди в навколишнє середовище виключені. Сміття підлягатиме утилізації. Витрати на виробництво наших виробів швидко окуповуються, так як хлібні вироби є товарами широкого та повсякденного вживання.

1. Організаційний план

В організації даного проекту приймає головну участь адміністрація ВАТ «Промінь», а саме президент та комерційний директор, що мають вищу освіту та великий досвід роботи у виробничій та продовольчій сферах, також пройшли зарубіжне стажування.

Вимоги до наших співробітників будуть достатньо високими: кожен із них повинен мати відповідну освіту та досвід роботи в даному діловиробництві. В цеху працюватиме така кількість операційних працівників (табл.6.1.):

Таблиця 6.1. Кількість працівників та розрахунок місячного фонду оплати праці.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Професія, спеціальність | Кількість робітників, чол. | Рівень оплати  праці, грн. |
| Кондитер | 2 | 1300 |
| Пекар | 2 | 1300 |
| Продавець-касир | 2 | 900 |
| Вантажник-прибиральник | 1 | 1000 |
| Преміальний фонд | | 412 |
| Всього | 7 | 8412 |

Як видно з таблиці 6.1., також передбачено преміювання працівників за якісне виконання праці у вигляді премій, надбавок та різних заохочувань.

1. Оцінка ризиків

Основними видами ризиків для даного проекту –це:

* + псування продукції,
  + невиконання контрактів
  + втрата майна ( через пожежу і т.п.)
  + борги
  + крадіжки
  + рекет

для страхування ризиків передбачається створення страхового фонду в розмірі 1% від собівартості продукції, укладення угоди страхування, страхування контрактів.

1. Фінансовий план

Складемо графік погашення заборгованості по банківських кредитах. Усі розрахунки щодо погашення доцільно звести у таблицю 8.1.

Таблиця 8.1.

Графік погашення заборгованості, грн..

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Місяці | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Борг на початок місяця | 60000 | 57000 | 54000 | 49000 | 44000 | 39000 | 34000 | 28000 | 22000 | 16000 | 10000 | 4000 |
| Нараховане %, | 600 | 600 | 600 | 200 | 500 | 500 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Виплата основної суми боргу | 3000 | 3000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 6000 | 4000 |
| Сплачено по відсотках | - | - | - | 1000 | 1000 | 500 | 500 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 2000 |
| Борг на кінець місяця | 57000 | 54000 | 49000 | 44000 | 39000 | 34000 | 28000 | 22000 | 16000 | 10000 | 4000 | 0 |
| Всього виплат | 3000 | 3000 | 5000 | 6000 | 6000 | 5500 | 6500 | 7000 | 7000 | 7000 | 7000 | 6000 |

Розрахуємо точку беззбитковості по видам продукції:

Точка беззбитковості:

батон «Колосок»: Тб = 4200/ (0,35-0,28)= 60000 шт.;

батон «Улюблений» Тб = 5400 / (0,35-0,26) = 60000шт.;

булочка з корицею Тб = 6750 / (0,22-0,13) = 75000 шт.;

булочка з маком Тб = 8250 / (0,25-0,14)= 75000 шт.

Наведемо фінансовий стан підприємства у таблиці 8.2.

Таблиця 8.2 Показники фінансового стану підприємства ВАТ «Промінь»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показники | Оптимальне значення | На підприємстві |
|
| 1 | 2 | 3 |
| Показники фінансової стійкості: | | |
| коефіцієнт фінансової незалежності; | >0,5 | 0,85 |
| коефіцієнт фінансової стабільності; | <1 | 0,19 |
| коефіцієнт маневреності власними коштами. | >0,1 | 0,21 |
| Показники платоспроможності: | | |
| коефіцієнт абсолютної ліквідності; | 0,2-0,25 | 0,3 |
| коефіцієнт проміжного покриття; | 0,7-0,8 | 0,3 |
| коефіцієнт загального покриття. | 2,0-2,5 | 1,94 |

Розрахуємо рентабельність виробництва продукції промислового цеху:

Рв = (4200+5400+6750+8250) / (16560+15840+9900+10800) \*100%= =(24600/53100)\* 100% =46,3%.

З таблиць 8.1 та 8.2 видно, що запровадження даного проекту є конкурентоспроможним, раціональним та рентабельним.

Використані джерела інформації:

1. Покропивний С.Ф., Соболь С.М., Швиданенко Г.О. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: навч. Посібник. – К:КНЕУ,1999. – 208 с.
2. Бобловський Ю.О, Красноруцький О.О. Бізнес-планування. Розділ курсу «Організація підприємницької діяльності». Х: ХДТУСГ. – 2001. - 72с.
3. Цінові проспекти виробничого обладнання хлібопекарних цехів.