ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КООПЕРАТИВА “РУСХЛЕБ”

1) Производственный кооператив ”РУСХЛЕБ” представляет собой добровольное объединение 4 граждан для совместной производственной деятельности.

Структура кадров определяется следующим образом:

ППП:3чел.--от младшего до ведущего сотрудника; ген. директор в лице Панарина Андрея.

В настоящее время “РУСХЛЕБ” специализируется на производстве одной из разновидностей хлебо-булочных изделий ”хлебец подмосковный”. В дальнейшем планируется выпечка и других хлебных изделий.

ПРОДУКЦИЯ, ЕЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ И ЦЕЛИ ВЫПУСКА

До регистрации кооператива будущие владельцы ”РУСХЛЕБ” провели исследования рынка хлебо-булочных изделий в г. Москве (и Моск. обл.) и пришли к общему мнению, что хлебец подмосковный, ввиду низкой себестоимости (а значит и цены) и использования новейших технологий выпечки , будет пользоваться большим потребительским спросом на рынке хлебных изделий (при этом мы учли, что рынок хлебных изделий уже достаточно насыщен). При этом особый акцент делается как на эффективность технологического процесса (ускоренным способом), так и на высокое качество испеченного хлеба. Наш выбор был предопределен также и рядом других факторов, которые помогут нам завоевать рынок данной продукции. К ним относятся такие, как:

1) Надежные хозяйственные связи с подобными производственными организациями (“Дока-хлеб”, ”Роса”, ”Пицца Хат” и др.)

2) Большой опыт работы (1984-89) генерального директора (Панарина А.В.) и обслуживающего персонала нашего кооператива в министерстве пищевой промышленности СССР.

3) Большой опыт работы нашего персонала уже в ранее созданной организации ”Колос”, которая занималась производством различных диетических продуктов.

4) Надежное деловое партнерство с различными торговыми организациями, которые могут во время и по умеренным ценам поставлять необходимое для производства сырье. При этом возможны значительные скидки при больших объемах поставок.

5) При этом комплект оборудования — пекарни класса ”Супер-мини” был выбран нами не случайно. Для этого нам пришлось изучить специфику других комплектов оборудования. Выбранный нами вариант по большинству параметров оказался самым оптимальным.

Выбрав производство данной разновидности хлебо-булочных изделий, мы планируем производить его в течении 3-4-х месяцев. Если мы убедимся в высокой прибыльности нашего производства, то его масштабы будут увеличены (ассортимент расширен).

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ И ОБОСНОВАНИЕ ВЫБРАННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Ввиду наличия денежных средств мы приняли решение не обращаться в банк для предоставления нам кредита. Поэтому уставной фонд “РУСХЛЕБ” был сформирован, используя паи, внесенные его членами в соответствии с уставом кооператива. Сумма внесенных паев составила 65млн.рублей (ниже обоснование).

ОСНОВНЫЕ ФОНДЫ

арендное помещение площадью 40 м.кв./1$ в день/ 5500за$/

вкл-но технологическая площадь 18 м.кв

складское помещение 12 м.кв

комплектность стоимостью 9000000р.(1636$)

тестомес МТМ65

весы контрольные бытовые

шкаф пекарский с комплектом

подовых листов

офисная комната

комплект ”Ваш офис” 4900000р (891$)

канцелярские и вычислительные

принадлежности 1470000р (267$)

транспортные средства

ГАЗ563”Газель” 39000000 (7090$)

ИТОГО 54820800 руб

ОБОРОТНЫЕ ФОНДЫ

Сырье и материалы

В связи с рецептурой приготовления, потребности сырья(в денежном выражении) для 1рабочей смены составят:

ТАБЛИЦА1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СЫРЬЕ (кг) | ЦЕНА  тыс.руб./кг | СТОИМОСТЬ (руб) 1 смены |
| дрожжи прессованные | 6000 | 6,6(кг) 6000(руб/кг)=39600 |
| соль пищевая | 800 | 2,4 800 = 1920 |
| сахар | 2700 | 1,5 2700 = 4050 |
| улучшитель”Биг” | 14500 | 1,12 14500 = 16240 |
| мука высший сорт | 2300 | 146 2300 = 335800 |

Итого: 397610

\*цена из справочника ”Товары и цены” 1-7 апреля 1996г.

Учитывая то, что производство было спланировано на 3 месяца и производительность минипекарни составляет 672 шт. (массой 0,3кг) в смену (7часов), можно спланировать потребности в сырье. При этом рабочий день -- односменный и составляет 7ч без учета перерыва. Ежемесячно планируется 23(в мае), 26(в июне) и 26(в июле) рабочих дней. т.е всего за 3 месяца -- 75 раб-х дней. Так как

Тмах =|(31+30+31дня)-(выходные3\*4дня)-(майские праздники 4дня)| \*Кол. смен(1)\*7(ч) -планируемые потери(4ч)=528часов(75смен)

Учитывая, что потребности в бензине для транспортировки хлеба ежедневно составят 10л

ТАБЛИЦА 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| сырье и топливо | цена(руб/кг) | совокупная стоимость для 75 раб. дней(руб) |
| бензин А-76(л) | 1850 | 10 \*75\*1850=1387500 |
| сырье | см.ТАБЛ.1 | 397610\*75=29820750 |

ИТОГО 31208250

СЕБЕСТОИМОСТЬ ПРОДУКЦИИ

Расчет себестоимости будет производится для 1-го производственного цикла длительностью 3 месяца, при ежедневном(в 1 смену) объеме выпуска равном 672шт(по 0,3кг)

ТАБЛИЦА3

|  |  |
| --- | --- |
| обеспечение сырьем и материалами (и плата за воду) | 29820750руб |
| топливо и энергия | 1387500р+3000000р. |
| складские расходы | 1млн.р |
| основная заработанная плата | 5млн.р\*3 |
| дополнительная з/п | 5млн.р |
| социальные отчисления от фонда зар. платы:  пенсионный фонд(28%)  фонд соц. страхования(5,4%)  фонд занятости населения(2%)  Фонд мед. страхования (3,6%)  на нужды образования(1%)  транспортный налог(1%) | 1400тыс.\*3  270тыс. \*3  100 тыс.\*3  180 тыс.\*3  50 тыс.\*3  50 тыс.\*3 |
| амортизационные отчисления | 1%(8лет)=571тыс \*3 |
| ИТОГО | 57143750руб |

Таким образом себестоимость 1 шт=57143750руб /(75\*672)=1133р.

При этом потери от брака были минимизированы.

ПЛАНИРОВАНИЕ ПРИБЫЛИ ОТ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ

И ФОРМИРОВАНИЕ ФИНАНСОВЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Ниже приводятся детальные финансовые проектировки для периода равного 3-м рабочим месяцам (т.е.75смен по 7часов).Оптовая цена 1 хлебца тальяттинского составляет 2200р. Тогда стоимость продукции, реализация которой производится ежемесячно в соответствии с договоренностью с ее оптовыми покупателями, составит 25\*672\*2200р=36960000 (ежемесячно). При этом данная сумма должна поступать на расчетный счет предприятия 25 числа каждого месяца. Отсюда:

ТАБЛИЦА 3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ВИД НАЛОГА | 1 месяц | 3 месяца |
| НДС(10%) | 3696000 | 11088000 |
| специальный  налог(3%) | 1108000 | 3326400 |

ИТОГО 4804000 14414400

Чистая прибыль всего планируемого производственного плана соответственно (3месяца) составит (36960000\*3)-14414400 =96466000руб.~96млн.р.

ВЫВОДЫ:

1. Учитывая столь небольшие масштабы производства прибыль оказалась весьма значительной..
2. Хлебец тольяттинский на рынке хлебо-булочных изделий зарекомендовал себя как конкурентоспособный продукт, т.к он пользовался большим покупательским спросом, несмотря на розничную цену эквивалентную цене других аналогичных хлебопродуктов — 2200р за 1шт. массой 0,3кг.
3. Ввиду достаточного количества денежных средств и вполне конкурентоспособной продукции ,вопрос о расширении производства занимает первостепенные позиции .Так полученной нами прибыли вполне достаточно не только для приобретения дополнительного оборудования стоимостью 7млн.руб,но и для закупки необходимого сырья, с привлечением дополнительной раб. силы. Таким образом спланируем дальнейшую деятельность нашего предприятия на последующий - производственный цикл(3месяца):

увеличение объема производства от 672шт.до 1000шт.в 1смену повлечет дополнительные затраты :

1 на сырье — 20млн.р.

2 раб. сила --- 10млн.р(2человека дополнительно)

3 амортизационные отчисления — 1200тыс.

Тогда совокупные затраты, учитывая увеличение объемов производства состоят: 7млн.р.(оборудование)+|29,820млн.р.+20млн.р.|+|26млн.+10млн.|+ |1,2млн+1713млн.|= 95720000руб.

Прибыль, полученная от реализации продукции, произведенной во производственном цикле, составит 1000\*2500\*25\*3=187,5млн. (при этом стоит учесть, что оптовая цена 1 хлебца тальятинского была увеличена от 2200 до 2500 р. за шт). Если учесть налоговые выплаты, то чистая прибыль составит 187 млн-(18,75млн.+5,625млн.)=163,125 млн

производственный цикл

Получив прибыль -го производственного цикла, можно спланировать пр. цикл, где объем производства составит 1200 шт. в смену. Отсюда дополнительные затраты:

на сырье и материалы ............. 10 млн.руб.

Т.к. дополнительные мощности привлекаться не будут и предусмотрено увеличение продолжительности смены, то совокупные затраты составят |на сырье и энергоресурсы|+|на зар. плату| +|амортизационные отчисления|=59,820млн.руб+36млн.р.+2,813 млн. р=98633000руб.

Оплатив данные расходы планируемого произв. цикла за счет прибыли -го производ. цикла, мы получим 163,125млн.руб.-105,72млн.руб=64492000млн.руб.

Тогда прибыль от реализации продукции, произведенной в -м пр. цикле составит 1200шт\*2500руб.\*25раб.смен\*3месяца=225 млн.руб. Выплатив налоги(ндс, спец. налог), кооператив получит чистую прибыль 225 млн.руб-( 22,5млн.руб. + 6,75млн.руб ) = 195,75 млн.руб.

производственный цикл

За счет прибыли, полученной в -м пр.цикле, можно оплатить материальные затраты -го произв.цикла,в котором объем производства составит 1300 шт/смену(25\*1300 шт/месяц).

дополнительное оборудование -- 7млн.руб

дополнительные затраты на материалы — 5млн.руб.

Совокупные затраты = 7 млн.р.+64млн.руб=71 млн.р.

(Отсюда в распоряжении предприятия остается 196,75 млн.р.-71 млн.р=125,75 млн.руб.)

Валовая прибыль -го произв. цикла составит 244млн.руб.

Чистая прибыль с учетом налоговых выплат составит 244млн.руб- (24,375+7,3125)=212,3125 млн.руб.

Чистая прибыль -го и -го пр. циклов составит 338,0625 млн.руб

Анализ организационно-технического уровня

1 структура основных фондов в %-м отношении

|  |  |
| --- | --- |
| наименование основных фондов | удельный вес |
| здание | --- (арендуется) |
| оборудование и вспомогательная техника | 36% |
| транспортные средства | 64% |
| итого | 100% |

2 удельный вес активной части основных фондов — 36%

3 структура активной части основных фондов:

рабочие машины и оборудование --- 71%

орг- и вычислительная техника --- 29%

4 возрастной состав оборудования: новое(приобретено 10.12.96)

5 доля модернизированного оборудования : отсутствует

Анализ уровня использования

1 коэффициент интенсивности = факт. объем выпуска/мах объем выпуска=244млн.руб/300млн.руб=0,81

2 в структуре потребления сырья наблюдается отсутствие использования прогрессивных материалов

удельный вес полуфабрикатов составляет 90%

3 материалоемкость =М/В=64млн.р/244млн.руб=0,26

материалоотдача =244/64=3,81

Анализ наличия и состояния кадров и уровень их использования

|  |  |
| --- | --- |
| 1 рабочие основного производства:66% | 2 рабочие |
| вспомогательного производства:17% | грузчики |
| служащие(директор)17% | экономисты |

3 состояние текучести кадров:

принятие(на 4-м месяце работы) ----- 2 человека

выбытие ----- отсутствуют

4 выработка = В/Р=244млн/6чел=40,666млн.руб/чел

трудоемкость=0,00000002

эффективность труда=Р/П=6чел/212,31млн.руб=0,000000028

Анализ финансовой устойчивости

Баланс производственного кооператива “ДОКА” на конец года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| АКТИВ | сумма  млн.руб. | ПАССИВ | сумма  (млн.руб.) | |
| *1 основные средства и прочие необоротные* | | *1 источники собственных средств*  *активы* | | |
| основные средства | 68 | уставный капитал | 65 | |
| незавершенные  кап.вложения | 338,06 | прибыль  расчеты с учредителями | 670  287 | |
| *2 запасы и затраты* | | *2 расчеты и прочие пассивы* | | |
| (производственные запасы) материалы | 204,28 | расчеты по оплате труда | 110 | |
| готовая продукция | 767 | расчеты за товары, работу, услуги | 220 | |
|  |  | расчеты с бюджетом | 35 | |
| *3 денежные средства, расчеты и прочие активы* | | | | |  |
| расчетный счет | 10 |  | |  |

баланс 1390 млн. баланс 1390млн.

ЭКСПРЕСС-АНАЛИЗ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

производственного кооператива “ДОКА”

ответственные лица

Ковальчук А.П

Абрамов В.А.

основные фонды

фондоотдача Б/Ф=(36960000\*3)/57143750=1.94