Бизнес-план предприятия по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции

Разработано компанией БизнесИнвестАналитика

Интернет: https://investanalitika.ru
Электронная почта: info@ investanalitika.ru

2023

БизнесИнвестАналитика
ГОТОВЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И БИЗНЕС-ПЛАНЫ

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Бизнес-план предприятия по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции содержит все необходимые расчеты и показатели в соответствии с международными стандартами бизнес-планирования UNIDO: план продаж, план закупок, план по заработной плате и персоналу, план по налогам, инвестиционный план, отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств, отчет об оценке эффективности инвестиций, анализ безубыточности.

Готовый бизнес-план рыбоперерабатывающего предприятия может быть использован

- для оценки экономической эффективности рассматриваемого бизнеса;
- для понимания технологии открытия и операционной деятельности бизнеса, оценки его перспектив;
- для представления в банк или инвестору;
- для предоставления в государственные органы для получения государственного финансирования, грантов, субсидий;
- для обоснования сделок по купле-продаже бизнеса.

В базовом варианте бизнес-план рыбоперерабатывающего предприятия рассчитан на переработку и реализацию 20 видов рыбы, морепродуктов и рыбной продукции.

Варианты бизнес-плана приведены ниже.

№	Перерабатываемая рыба	Продукты переработки	Объем продукции в год, тн
1.	Зубатка, горбуша, икра красная, кальмар, камбала, кета, килька, креветки, лещ, семга, масляная рыба, минтай, мойва, палтус, сайда, сельдь, скумбрия, треска, форель, хек	Свежемороженая рыба, Соленая рыба, Горячее копчение, Холодное копчение, Нарезки, Пресервы	3002
2.	Форель	Замороженная рыба, Филе, Консервированная рыба, Холодного копчения	664

Бизнес-план кроме базового варианта предлагается в варианте на переработку свежей форели мощностью 664 тн в год.

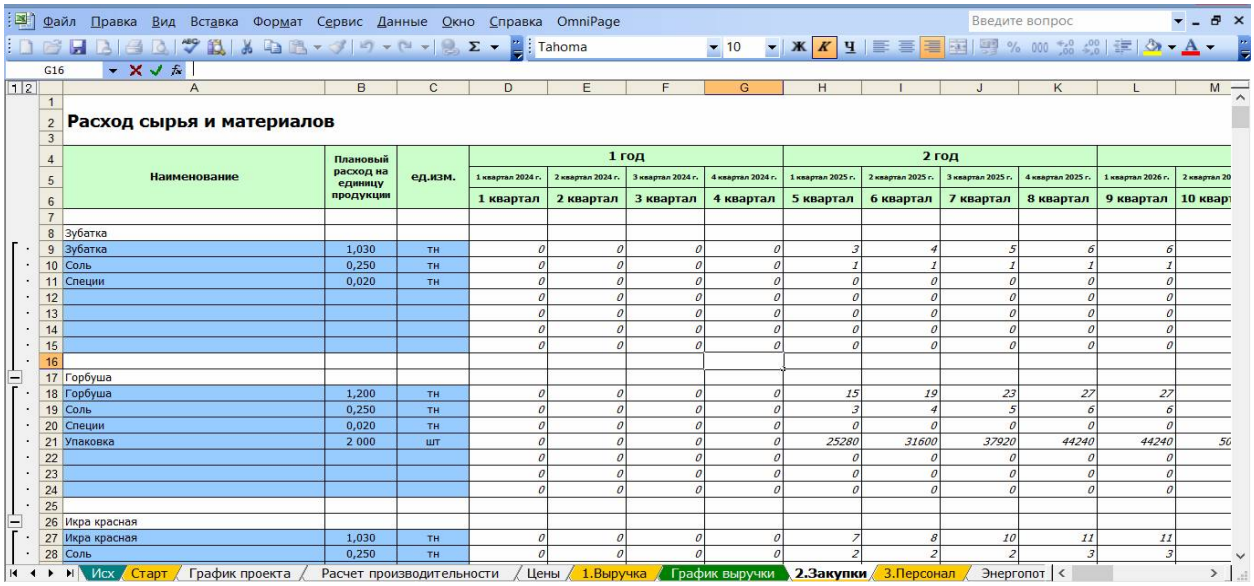
В то же время, бизнес-план легко адаптируется к изменению исходных данных и может быть использован для любого региона. Бизнес-модель

можно доработать под любую производственную мощность и ассортимент производимой продукции.

В бизнес-плане предприятия по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции содержатся:

- Данные о доходности бизнеса: выручка, затраты, чистая прибыль и другие показатели эффективности бизнеса;
- Данные об инвестиционных затратах на открытие бизнеса – сколько нужно потратить, чтобы открыть бизнес, каков срок окупаемости вложений;
- Данные о способах и схемах финансирования бизнеса – объемы кредитных средств, объемы государственной поддержки, условия кредитования, схемы участия инвесторов, выплаты по кредитам и другие важные данные;
- Календарный график проекта – когда и какие мероприятия необходимо осуществить, чтобы реализовать проект;
- Оценка эффективности инвестиционного проекта в соответствии со стандартами UNIDO;
- Полноценный финансовый план на весь срок реализации проекта (план продаж, план затрат, себестоимость в ходе реализации проекта, план инвестиций, движение денежных средств, план по налогам);
- Другие данные, которые важны при организации данного вида бизнеса.

К бизнес-плану рыбоперерабатывающего предприятия прилагается финансовая модель в Excel.



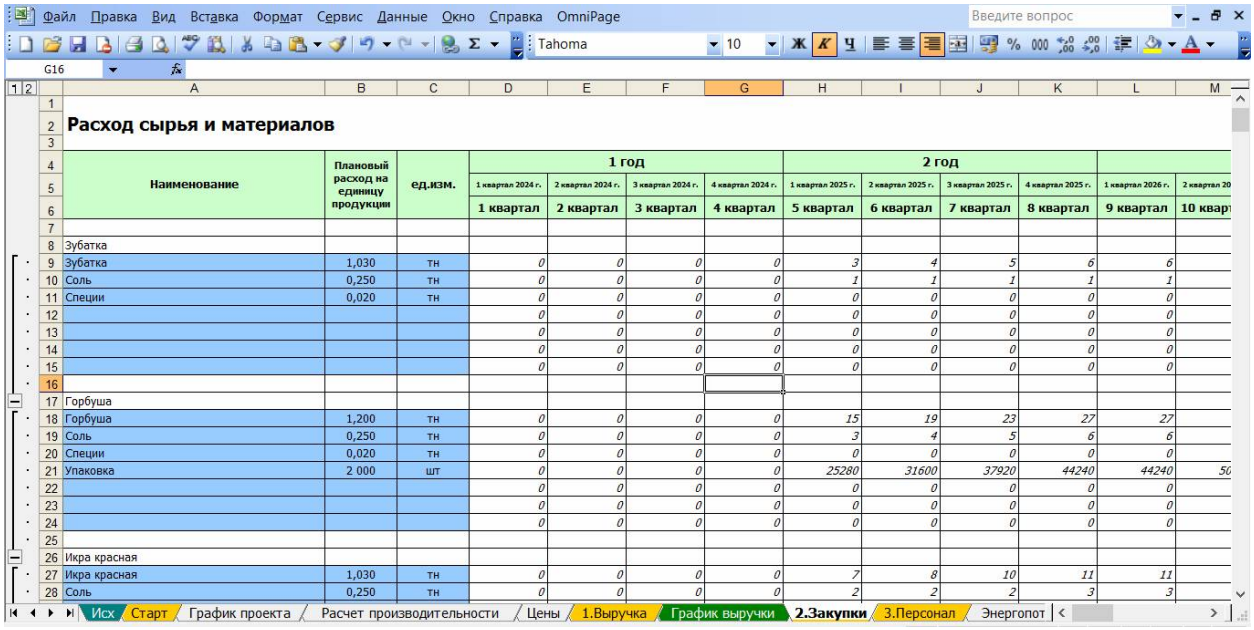
Финансовая модель содержит следующие финансовые отчеты и показатели:

- Отчет о прибыли, отчет о движении денежных средств;
- Анализ показателей финансовой эффективности (Рентабельность по чистой прибыли, ROI, EBIT, EBITDA);
- Анализ эффективности инвестиций (NPV, IRR, Срок окупаемости);

- Прогнозный баланс;
- Анализ чувствительности;
- Анализ безубыточности.

В финансовой модели бизнес-плана рыбоперерабатывающего предприятия можно самостоятельно изменить следующие параметры:

- Валюта проекта;
- Год и квартал начала проекта;
- Производственная мощность;
- Наименование и площадь зданий и сооружений;
- Номенклатура продукции и цены на продукцию;
- Загрузка производства;
- Объемы продаж;
- Стоимость и количество оборудования, техники;
- Численность персонала, размеры заработных плат;
- Нормы расхода сырья и материалов, цены на сырье и материалы;
- Расход электроэнергии, топлива, природного газа и воды;
- Налоговые ставки;
- Объем государственной поддержки (величину предоставляемых субсидий);
- Объем и структуру инвестиций;
- Объем и структуру финансирования (объем собственных и заемных средств);
- Размер текущих затрат (содержание зданий и сооружений, спецодежда, обслуживание холодильного оборудования, вывоз мусора и утилизация биоотходов, дезобработка, амортизация, общехозяйственные расходы, охрана, связь, реклама и другие расходы);
- Уровень процентной ставки по заемным средствам;
- Размер ставки дисконтирования;
- Другие параметры.



Расход сырья и материалов

Наименование	Плановый расход на единицу продукции	ед.изм.	1 год				2 год					
			1 квартал 2024 г.	2 квартал 2024 г.	3 квартал 2024 г.	4 квартал 2024 г.	1 квартал 2025 г.	2 квартал 2025 г.	3 квартал 2025 г.	4 квартал 2025 г.	1 квартал 2026 г.	2 квартал 20
			1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	5 квартал	6 квартал	7 квартал	8 квартал	9 квартал	10 квар
Зубатка												
Зубатка	1,030	тн	0	0	0	0	3	4	5	6	6	
Соль	0,250	тн	0	0	0	0	1	1	1	1	1	
Специи	0,020	тн	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Горбуша												
Горбуша	1,200	тн	0	0	0	0	15	19	23	27	27	
Соль	0,250	тн	0	0	0	0	3	4	5	6	6	
Специи	0,020	тн	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Упаковка	2 000	шт	0	0	0	0	25280	31600	37920	44240	44240	50
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Икра красная												
Икра красная	1,030	тн	0	0	0	0	7	8	10	11	11	
Соль	0,250	тн	0	0	0	0	2	2	2	3	3	

После изменения параметров финансовая модель автоматически пересчитывает финансовый план в соответствии с измененными параметрами.

Если у Вас возникнут затруднения при изменении финансовой модели, Вы можете предоставить параметры Вашего индивидуального проекта для внесения изменений в финансовую модель и пересчета всех параметров бизнес-плана.

После покупки бизнес-плана специалисты компании всегда ответят на все вопросы Клиентов и проконсультируют по вопросам практического использования бизнес-плана и финансовой модели.

Дополнительными услугами являются:

- Проведение переговоров с поставщиками оборудования под конкретный проект до момента получения коммерческих предложений;
- Доработка бизнес-плана в соответствии с требованиями заказчика;
- Привлечение финансирования проекта.

Также Вы можете заказать индивидуальный бизнес-план предприятия по переработке и продаже рыбной продукции. Срок разработки индивидуального бизнес-плана зависит от сложности поставленных задач.

КРАТКАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ БИЗНЕС-ПЛАНА ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА 5
Наименование и цели проекта 5
Основная идея проекта 5
Рынок проекта 5
Сроки реализации проекта. Структура финансирования 5
Источники и обеспечение финансирования 6
Основные показатели эффективности проекта 6
2. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОТРАСЛИ 8
2.1. Текущее состояние рынка рыбной продукции в России 8
2.2. Замысел проекта 11
2.3. Структура управления компанией и кадровый состав 12
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ 14
4. МАРКЕТИНГ И ПРОДАЖИ 17
4.1. Маркетинговая стратегия проекта 17
4.2. Ценовая политика 18
4.3. Политика продвижения 19
4.4. Дистрибуция 21
4.5. План продаж 21
5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН 27
5.1. Характеристика производственного процесса
5.2. Потребность в строительно-монтажных работах и оборудовании 27
5.3. Потребность в персонале 32
5.4. Текущие расходы 34
5.5. Система контроля качества 44
5.6. Охрана труда и техника безопасности 45
5.7. Экологическая и эпидемиологическая безопасность 46
6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН 48
6.1. Структура собственности и управление проектом 48
6.2. График проекта 49
7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН 51

7.1. Основные допущения 51
7.2. Доходы проекта 51
7.3. Расчет себестоимости 54
7.4. Инвестиционные издержки 56
7.5. Финансирование 58
8. НАПРАВЛЕННОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА 59
8.1. Прибыль и рентабельность 59
8.2. Оценка эффективности инвестиций 61
8.3. Финансовая состоятельность 63
9. ОЦЕНКА РИСКОВ 65
9.1. Точка безубыточности 65
9.2. Анализ чувствительности проекта 66
9.3. Оценка проектных рисков 68
Приложения 71
Приложение 1. План загрузки, объемы реализации, цена на продукцию, выручка от реализации 71
Приложение 2. Расход сырья и материалов, цены сырья и материалов, затраты на сырье и материалы 72
Приложение 3. Персонал и заработная плата 73
Приложение 4. Затраты на энергию и топливо 74
Приложение 5. Текущие затраты 75
Приложение 6. Оборотный капитал 76
Приложение 7. Инвестиции 77
Приложение 8. График финансирования проекта 78
Приложение 9. Начисление и выплата налогов 79
Приложение 10. Отчет о прибылях и убытках 80
Приложение 11. Отчет о движении денежных средств 81
Приложение 12. Расчет эффективности инвестиций 82
Приложение 13. Анализ безубыточности 83
Приложение 14. Прогнозный баланс 84
Приложение 15. Бюджетная эффективность 85

СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Показатели эффективности проекта

Таблица 2. Основные показатели ассортимента продукции

Таблица 3. Ассортиментная матрица

Таблица 4. Прайс-лист на рыбу и рыбную продукцию

Таблица 5. Затраты на стартовую рекламную кампанию

Таблица 6. Бюджет на маркетинг и продвижение, тыс. руб.

Таблица 7. Структура продаж после выхода на полную производственную мощность

Таблица 8. План продаж рыбы и рыбной продукции, тн

Таблица 9. План продаж в денежном выражении, тыс. руб.

Таблица 10. Технико-экономические показатели строительства

Таблица 11. Расчет затрат на инфраструктуру и коммуникации

Таблица 12. Расчет стоимости строительства здания и сооружений

Таблица 13. Смета расходов на строительство

Таблица 14. Затраты на технологическое оборудование

Таблица 15. Затраты на транспорт и спецтехнику

Таблица 16. Затраты на дополнительное оборудование

Таблица 17. Штатное расписание

Таблица 18. Нормы расходов сырья и материалов на переработку рыбной продукции

Таблица 19. Цены на закупку рыбы, сырья и материалов

Таблица 20. Расчет расхода электроэнергии

Таблица 21. Расчет расхода природного газа в течение года

Таблица 22. Цены на электроэнергию, топливо, воду и природный газ

Таблица 23. Общепроизводственные расходы

Таблица 24. Административные расходы

Таблица 25. Схема контроля качества технологического процесса

Таблица 26. Основные участники проекта

Таблица 27. Календарный график проекта

Таблица 28. Налоговое окружение проекта

Таблица 29. Выручка от реализации без НДС, тыс. руб.

Таблица 30. Расчет текущих затрат

Таблица 31. Структура инвестиций проекта

Таблица 32. Структура источников финансирования проекта

Таблица 33. Динамика финансовых показателей

Таблица 34. Показатели эффективности инвестиций проекта открытия компании по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции

Таблица 35. Расчет точки безубыточности

Таблица 36. Анализ чувствительности проекта к изменению объема инвестиций

Таблица 37. Анализ чувствительности проекта к изменению уровня цен на продукцию

Таблица 38. Анализ чувствительности проекта к изменению уровня цен на сырье и материалы

Таблица 39. Анализ рисков проекта

СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Потребление рыбы и рыбопродукции в России и некоторых странах мира

Диаграмма 2. График выручки, тыс. руб.

Диаграмма 3. Структура затрат

Диаграмма 4. График чистой прибыли, тыс. руб.

Диаграмма 5. Окупаемость проекта (для полных инвестиционных затрат), тыс. руб.

Диаграмма 6. График движения денежных средств, тыс. руб.

Диаграмма 7. Остаток денежных средств на счете в ходе реализации проекта, тыс. руб.

СПИСОК РИСУНКОВ:

Рисунок 1. Схема бизнеса по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции

Рисунок 2. Организационная структура управления

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Наименование и цели проекта

Открытие компании по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции производственной мощностью *** тонн в год.

Целью проекта является выход на рынок рыбы и рыбной продукции и завоевание прочных позиций на рынке.

Основная идея проекта

В соответствии с предлагаемым инвестиционным проектом, планируется создание торгово-производственного предприятия по переработке и продаже рыбы и рыбной продукции. В состав предприятия будут выходить рыбообрабатывающий цех, коптильный цех, 2 склада-холодильника емкостью *** тонн единовременного хранения, 2 общетоварных склада площадью *** кв. метров.

Планируется закупать для дальнейшей реализации и переработки не менее 20 видов рыбы и морепродуктов – зубатка, горбуша, икра красная, кальмар, камбала, кета, килька, креветки, лещ, семга, масляная рыба, минтай, мойва, палтус, сайда, сельдь, скумбрия, треска, форель, хек. К реализации будут предлагаться свежемороженая рыба, соленая рыба, рыба горячего копчения, рыба холодного копчения, нарезки и пресервы.

Наличие ассортимента практически во всех крупных сегментах рынка готовой рыбной продукции позволит компании гибко реагировать на изменения в рыночных тенденциях и потребительском спросе. Широкая линейка ассортимента избавит клиентов от необходимости работать с несколькими поставщиками одновременно.

Рынок проекта

Рынок рыбы показывает стабильные тенденции роста, которые обусловлены увеличением популярности рыбы как полезного и экологически чистого продукта питания. По сравнению с прочими традиционными источниками белка (мясо, птица) рыба остается самым дешевым из них.

Растущее потребление рыбы и морепродуктов в России совпадает с общемировыми тенденциями. Текущие объемы потребления и динамика роста рынка будут позитивно влиять на рынок в целом и на компании, работающие на нем.

Несмотря на значительную инвестиционную активность, действительный потенциал сектора рыбообрабатывающей промышленности еще полностью не раскрыт, что представляет прекрасные возможности участвовать на рынке рыбной отрасли.

Сроки реализации проекта. Структура финансирования

Горизонт планирования проекта составляет 10 лет.

Длительность инвестиционной фазы проекта 1 год. Запуск производства планируется в 5 квартале реализации проекта.

Для открытия предприятия требуется произвести следующие затраты:

- затраты на приобретение земельного участка в размере *** тыс. руб.;
- затраты на разработку проектно-сметной документации в размере *** тыс. руб.;
- затраты на строительство в размере *** тыс. руб.;
- затраты на оборудование в размере *** тыс. руб.;
- затраты на транспорт и спецтехнику в размере *** тыс. руб.;
- затраты на дополнительное оборудование в размере *** тыс. руб.;
- затраты на инфраструктуру и коммуникации в размере *** тыс. руб.;
- затраты на стартовую рекламную кампанию в размере *** тыс. руб.;
- затраты на оборотный капитал и поддержание ликвидности проекта в размере *** тыс. руб.

Таким образом, общая стоимость проекта составляет *** тыс. руб.

Источники и обеспечение финансирования

Финансирование проекта предполагается осуществить за счет собственных средств в размере *** тыс. руб. и привлечения заемных средств в размере *** тыс. руб.

Основные показатели эффективности проекта

Показатели эффективности проекта представлены в таблице 1.

Таблица 1. Показатели эффективности проекта

№ п/п	Показатель	Ед. изм.	Значение
1.	Годовой объем продаж рыбы и рыбной продукции	тн	***
2.	Ассортимент продукции	SKU	***
3.	Количество персонала	чел.	***
4.	Сумма инвестиций	тыс. руб.	***
5.	Чистая прибыль в год	тыс. руб.	***
6.	Рентабельность по чистой прибыли	%	***
7.	Годовое значение точки безубыточности	тн	***

№ п/п	Показатель	Ед. изм.	Значение
8.	Ставка сравнения (дисконтирования)	%	***
9.	Чистая приведенная стоимость (NPV)	тыс. руб.	***
10.	Внутренняя норма рентабельности (IRR)	%	***
11.	Дисконтированный срок окупаемости	лет	***
12.	Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA)	тыс. руб.	***
13.	Прибыль до налога и процентов по кредитам (EBIT)	тыс. руб.	***
14.	Рентабельность инвестиций (ROI)	%	***

Таким образом, приведенные результаты коммерческой оценки данного инвестиционного проекта свидетельствуют о его привлекательности с точки зрения потенциальных инвесторов и кредиторов и целесообразности дальнейшей реализации.

2. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОТРАСЛИ

2.1. Текущее состояние рынка рыбной продукции в России

Примерно 20 тыс. видов рыб населяют воды нашей планеты. Из них около одной десятой доли составляют промысловые рыбы. Различают пресноводных, проходных и морских промысловых рыб.

Пресноводные рыбы проводят всю свою жизнь в реках, прудах и озерах. Они составляют около 11% всего мирового улова. Наибольшее значение имеют карповые, окуневые и сомовые рыбы. Важнейшие пресноводные рыбы российских озер и рек — сазан, карась, лещ, плотва, окунь, сом, щука.

Проходные и полупроходные рыбы откармливаются и растут в море, а размножаются в реках. Проходные рыбы особенно ценны и вкусны, так как в их теле накапливается много жира.

Из наиболее широко представленных на российском рынке проходных и полупроходных рыб можно отметить следующие – кета, лосось, вобла, судак, чехонь, горбуша, форель.

Морские рыбы дают свыше 87 % мирового улова. Важнейшие из них в северных морях — морские сельди, тресковые, камбаловые, морские окуни, а в умеренных и теплых морях — тепловодные виды сельдевых рыб, анчоусовые, скумбриевые, ставридовые, горбылевые и сайровые рыбы.

Из наиболее широко представленных на российском рынке морских рыб можно отметить следующие – хек, минтай, камбала, сайда, скумбрия, зубатка, сельдь, мойва, треска.

По способу разделки рыбная продукция делится на следующие виды:

- Тушка рыбы - обезглавленная или потрошеная рыба без хвостового плавника.
- Тушка рыбы специальной разделки - тушка рыбы без всех плавников, плечевых костей, чешуи и черной брюшной пленки.
- Кусок рыбы - часть тушки рыбы специальной разделки отделенная поперечным разрезом.
- Наборы рыбные для ухи - общим весом не более 1 кг.
- Филе рыбы - рыба, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины.
- Спинки рыбы - рыба, у которой срезана брюшная часть, удалены жабры или голова с плечевыми костями.
- Полуспинка рыбы - спинка рыбы без головы, разрезанная вдоль позвоночника на две продольные половины.
- Боковник рыбы - потрошеная обезглавленная рыба, без плавников и хвостовой части, разрезанная по длине вдоль позвоночника на две продольные половины.

- Боковина рыбы - брюшная часть филе рыбы с реберными костями, отделенная срезом вдоль выше боковой линии на 2-3 см.
- Ломтики рыбы - филе рыбы, разрезанное на части заранее определенной толщины.

Выловленная рыба может стать сразу готовым продуктом или пройти несколько степеней переработки. По степени переработки рыбную продукцию классифицируют на следующие группы:

- Живая рыба,
- Охлажденная рыба,
- Мороженая рыба,
- Балычные изделия,
- Соленая рыба,
- Копченая рыба,
- Рыба маринованная и пряного посола,
- Сушено-вяленая рыба,
- Рыбное филе,
- Рыбный фарш,
- Рыба спецразделки,
- Рыбные пресервы,
- Рыбные консервы,
- Рыбные товары.

(Полный текст в демо-версию не включен)

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Ассортимент компании будет сформирован в соответствии со вкусами потребителей целевого рынка и будет включать основные потребляемые на рынке виды рыбы. Переработка будет производится в соответствии со структурой потребления рыбы по виду переработки. Основные параметры ассортимента рыбы и рыбной продукции приведены в таблице 2.

Таблица 2. Основные показатели ассортимента продукции

Показатель	Значение
Количество предлагаемых видов рыбы, не менее	***
Количество товарных групп по переработке, не менее	***
Общее количество SKU, не менее	***

Каждый вид рыбы будет перерабатываться для реализации в соответствующей товарной группе. Характеристика основных товарных групп приведена ниже.

1. Свежемороженая рыба.

Для того, чтобы рыбу можно было долго хранить, её подвергают заводской заморозке. Она охлаждается до предельно низкой температуры, и хранится в холодильных камерах. Тушка рыбы на 90% состоит из воды, и поэтому при заморозке превращается в лёд. Заморозка позволяет надолго сохранить вкус рыбы и её полезные свойства.

2. Соленая рыба

Соление – самый популярный способ хранения и приготовления рыбы. ******* ********** ********** ***** ******** ** ********** ********** ********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** ********** ***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * ********** ********* ******** ********** ****** ********** ********** ********** ********** **********.

******* ********** ********** ***** ******** ** ********** ********** ********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** ********** ***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * ********** ********* ******** ********** ****** ********** ********** ********** ********** **********.

********* ******** ********** ****** ********** ********** ********** ********** **********.

3. Горячее копчение

******* ********** ********** ***** ******** ** ********** **********
********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** **********
***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * **********
********* ******** ********** ****** ********** ********** **********
********** **********.

4. Холодное копчение

******* ********** ********** ***** ******** ** ********** **********
********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** **********
***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * **********
********* ******** ********** ****** ********** ********** **********
********** **********.

5. Нарезки

******* ********** ********** ***** ******** ** ********** **********
********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** **********
***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * **********
********* ******** ********** ****** ********** ********** **********
********** **********.

6. Пресервы

******* ********** ********** ***** ******** ** ********** **********
********** ********** *** *** ***** ********** ******** *** ***** **********
***** ********** ***** ********* ****** ******** ******* ******* *** * **********
********* ******** ********** ****** ********** ********** **********
********** **********.

Ассортиментная матрица учитывающая применение различных видов рыбы с различными видами переработки приведена в таблице 3.

Таблица 3. Ассортиментная матрица

Виды рыбы	Свежемороженая рыба	Соленая рыба	Горячее копчение	Холодное копчение	Нарезки	Пресервы
Зубатка	***	***	***	***	***	***
Горбуша	***	***	***	***	***	***
Икра красная	***	***	***	***	***	***
Кальмар	***	***	***	***	***	***
Камбала	***	***	***	***	***	***
Кета	***	***	***	***	***	***

Виды рыбы	Свежемороженая рыба	Соленая рыба	Горячее копчение	Холодное копчение	Нарезки	Пресервы
Килька	***	***	***	***	***	***
Креветки	***	***	***	***	***	***
Лещ	***	***	***	***	***	***
Лосось (семга)	***	***	***	***	***	***
Масляная рыба	***	***	***	***	***	***
Минтай	***	***	***	***	***	***
Мойва	***	***	***	***	***	***
Палтус	***	***	***	***	***	***
Сайда	***	***	***	***	***	***
Сельдь	***	***	***	***	***	***
Скумбрия	***	***	***	***	***	***
Треска	***	***	***	***	***	***
Форель	***	***	***	***	***	***
Хек	***	***	***	***	***	***

Наличие ассортимента практически во всех крупных сегментах рынка готовой рыбной продукции позволит компании гибко реагировать на изменения в рыночных тенденциях и потребительском спросе. Широкая линейка ассортимента избавит клиентов от необходимости работать с несколькими поставщиками одновременно.

Планируется, что ассортимент будет меняться в соответствии с изменением рыночной конъюнктуры.

(Полный текст в демо-версию не включен)

5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

5.1. Потребность в строительно-монтажных работах и оборудовании

Строительно-монтажные работы

Проект застройки предусматривает новое строительство производственного цеха, коптильного цеха, складов и административного корпуса.

Технико-экономические показатели строительства приведены в таблице 10.

Таблица 10. Технико-экономические показатели строительства

Наименование	Площадь, кв.м.
Площадь земельного участка	***
Площадь зданий и сооружений	***
Площадь благоустройства и озеленения	***

Здания производственных цехов и складов – одноэтажные однопролетные здания из ******** ********** ********** и сэндвич-панелей, с шагом колонн не менее *** м.

Пол бетонный с нагрузкой не менее *** т/кв.м. с антипылевым покрытием.

В зданиях цехов и складов помимо рассчитанных производственных и складских площадей предусмотрены служебные и бытовые помещения для размещения работников.

Условия инженерного обеспечения объекта приняты в соответствии с техническими требованиями и расчетными нагрузками. Затраты на коммуникации и инфраструктуру приведены в таблице 11.

Таблица 11. Расчет затрат на инфраструктуру и коммуникации

Наименование	Стоимость за единицу с НДС, тыс.руб.	Количество, ед.	Сумма с НДС, тыс.руб.
Подключение к электросетям	***	***	***
Подключение к водопроводу и канализации	***	***	***

Наименование	Стоимость за единицу с НДС, тыс.руб.	Количество, ед.	Сумма с НДС, тыс.руб.
Подключение к газопроводу	***	***	***
Итого	***	***	***

Инженерное обеспечение здания принимается в соответствии с требованиями задания на проектирование, технических условий энергоснабжающих и других заинтересованных организаций, строительных норм и правил.

Расчет стоимости строительства зданий приведен в таблице 12.

Таблица 12. Расчет стоимости строительства здания и сооружений

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Объем работ	Стоимость за кв.м. с НДС, тыс. руб.	Сумма с НДС, тыс. руб.
1.	Строительство АБК	кв.м.	***	***	***
2.	Строительство производственного цеха	кв.м.	***	***	***
3.	Строительство складов-холодильников	кв.м.	***	***	***
4.	Строительство коптильного цеха	кв.м.	***	***	***
5.	Строительство общетоварных складов	кв.м.	***	***	***
6.	Благоустройство и озеленение	кв.м.	***	***	***
	Итого		***	***	***

Как видно из таблицы, стоимость строительства зданий рыбоперерабатывающего предприятия составит *** млн. рублей.

(Полный текст в демо-версию не включен)

8. НАПРАВЛЕННОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА

8.1. Прибыль и рентабельность

В процессе планирования были рассчитаны финансовые результаты проекта, потоки денежных средств, показатели финансово-хозяйственной деятельности, а также осуществимость финансового плана предприятия.

Отчет о прибылях и убытках (приложение 10) отражает операционную деятельность по проекту в определенные кварталы. График прибыли приведен на диаграмме 4.

Диаграмма 4. График чистой прибыли, тыс. руб.

Из отчета о прибыли можно определить прибыльность предприятия, реализующего проект. Так из приложения 10 и диаграммы 4 видно, что вследствие реализации проекта компания начнет получать прибыль в 5 квартале проекта.

Финансовые показатели в ходе реализации проекта по годам приведены в таблице 32.

Таблица 32. Динамика финансовых показателей

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год
Выручка (без НДС), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Текущие затраты, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль (убыток) от операционной деятельности, тыс. руб.	***	***	***	***	***

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год
Прочие доходы, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прочие расходы, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Налог на прибыль, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Чистая прибыль (убыток), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Рентабельность, %	***	***	***	***	***
Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль до налога и процентов по кредитам (EBIT), тыс. руб.	***	***	***	***	***

Показатель	6 год	7 год	8 год	9 год	10 год
Выручка (без НДС), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Текущие затраты, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль (убыток) от операционной деятельности, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прочие доходы, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прочие расходы, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Налог на прибыль, тыс. руб.	***	***	***	***	***
Чистая прибыль (убыток), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Рентабельность, %	***	***	***	***	***

Показатель	6 год	7 год	8 год	9 год	10 год
Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA), тыс. руб.	***	***	***	***	***
Прибыль до налога и процентов по кредитам (EBIT), тыс. руб.	***	***	***	***	***

Примечание: Рентабельность рассчитана как отношение чистой прибыли к выручке

Таким образом, после выплаты всех кредитов чистая прибыль предприятия составит *** тыс. рублей в год. Рентабельность по выручке составит ***%.

8.2. Оценка эффективности инвестиций

(Полный текст в демо-версию не включен)

О КОМПАНИИ

БИЗНЕСИНВЕСТАНАЛИТИКА - консалтинговая компания занимающаяся проведением маркетинговых исследований и разработкой бизнес-планов. Штат компании состоит из профессиональных консультантов и частично занятых маркетологов и экономистов работающих в различных отраслях экономики. Симбиоз профессиональных консультантов и практиков маркетинговых и финансовых служб компаний позволяет разрабатывать качественные маркетинговые исследования и бизнес-планы для успешного решения задач наших клиентов.

Каждый из аналитических продуктов компании разработан в соответствии с общепризнанными методиками, такими как стандарты ESOMAR, стандарты Организации Объединенных Наций по промышленному развитию UNIDO, а также рекомендациями МинЭкономРазвития РФ. Помимо этого, компания имеет ряд собственных методик в разработке финансовых моделей и составлении прогнозов развития рынка.

К настоящему моменту **БИЗНЕСИНВЕСТАНАЛИТИКА** реализовано свыше 1000 различных индивидуальных и типовых проектов в бизнес-планировании и маркетинговых исследованиях для компаний различного масштаба и различных отраслей: строительство и недвижимость, услуги, медицина, фармацевтика, ресторанный бизнес, сельское хозяйство, транспорт, различные производства, оптовая и розничная торговля.

Клиентами БизнесИнвестАналитика являются компании, индивидуальные предприниматели и частные лица Москвы, Санкт-Петербурга, Московской, Ленинградской, Белгородской, Архангельской, Калужской, Кемеровской, Курской, Новгородской, Новосибирской, Ростовской, Самарской, Свердловской, Тюменской, Омской, Оренбургской, Пензенской, Челябинской областей; Краснодарского края, Красноярского края, Пермского края, Республики Башкортостан, Республики Коми, Республики Крым, Республики Татарстан, Удмуртской республики, Ямало-Ненецкого АО и других регионов России, а также Белоруссии, Грузии, Узбекистана, Украины, Казахстана, Киргизии, Германии, Израиля, Словакии, Таджикистана, Молдовы и Азербайджана.