Бизнес-план пекарни

Разработано компанией БизнесИнвестАналитика

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

2023

БизнесИнвестАналитика
ГОТОВЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И БИЗНЕС-ПЛАНЫ

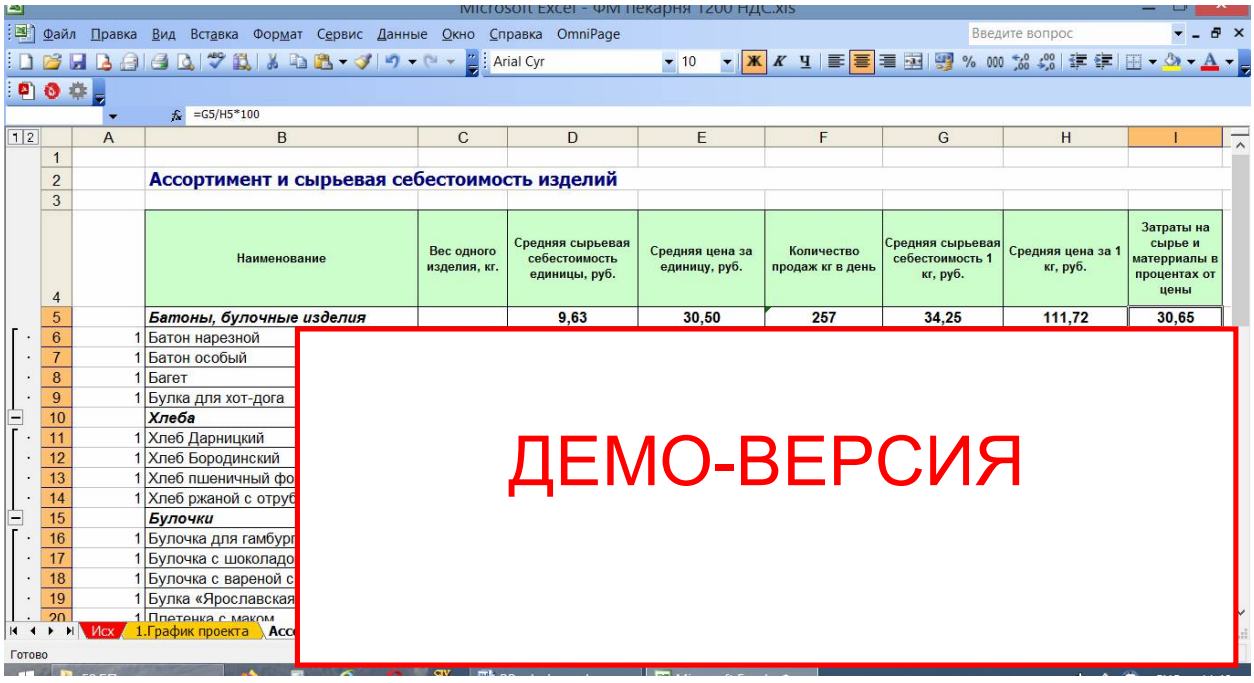
ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Бизнес-план пекарни 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 пекарни 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,
- для обоснования сделок по купле-продаже бизнеса.

В базовом варианте бизнес-план пекарни рассчитан на производительность 1400 кг изделий в смену. 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.



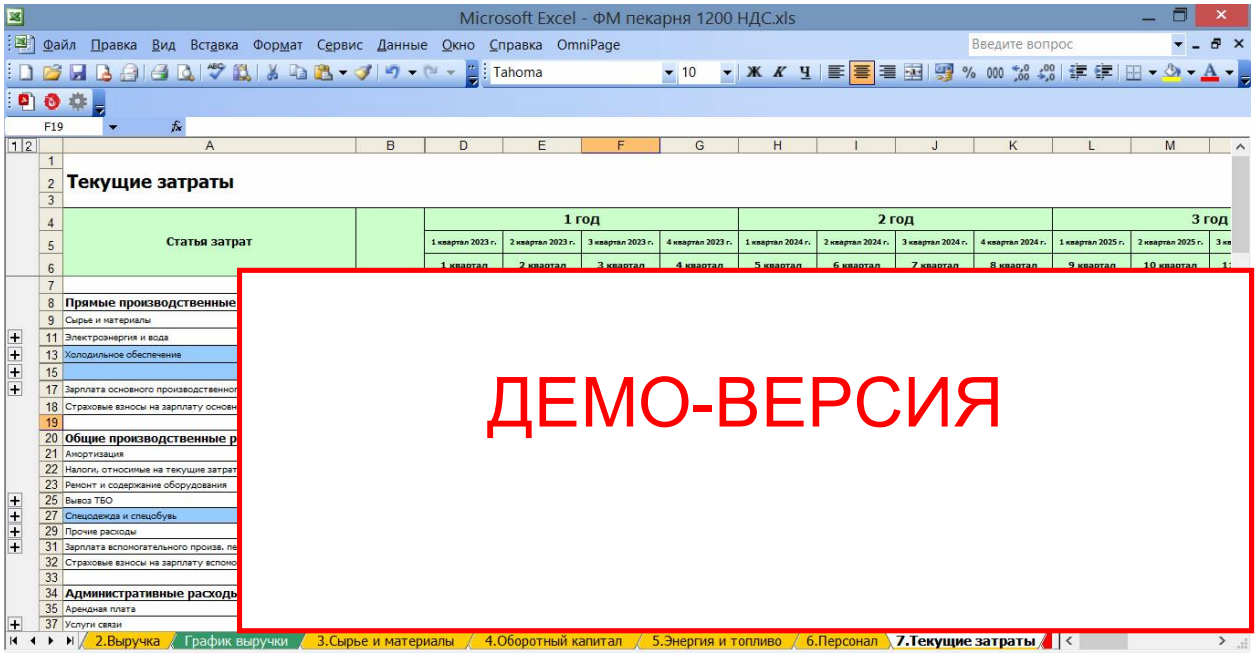
В бизнес-плане пекарни содержатся:

- 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 технологии производства и производственной инфраструктуре бизнеса;
- Данные о способах и схемах финансирования бизнеса – объемы кредитных средств, условия кредитования, схемы участия инвесторов, выплаты по кредитам, залоговое обеспечение 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 пекарни 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);
- Анализ чувствительности проекта по трем параметрам;
- Анализ безубыточности.



В финансовой модели пекарни можно самостоятельно изменить:

- Год и квартал начала проекта;
- Валюту проекта;
- Производственную мощность;
- Ассортимент производимой продукции;
- Цены реализации;

- Площади зданий и сооружений, их количество, стоимость строительства;
- Стоимость инфраструктуры и коммуникаций;
- Стоимость, количество оборудования, транспорта и техники;
- Численность и категории персонала, размеры заработных плат;
- Нормы затрат на сырье по каждому виду продукции;
- Нормы расхода энергоресурсов и воды;
- Налоговые ставки;
- Уровень государственной поддержки (гранты, объем субсидирования и дотаций);
- Объем и структуру инвестиций;
- Объем и структуру финансирования;
- Объем оборотного капитала - время хранения готовой продукции, сырья и материалов;
- Размер постоянных затрат (амортизация, ремонт и обслуживание оборудования, сертификация, проведение лабораторных исследований, медосмотры персонала, спецодежда, связь, интернет и другие затраты);
- Уровень процентной ставки по кредиту;
- Размер ставки дисконтирования;
- Другие параметры.

Если у Вас возникнут затруднения при изменении финансовой модели, Вы можете предоставить нам параметры Вашего индивидуального проекта и мы внесем изменения в финансовую модель и пересчитаем все параметры бизнес-плана. В рамках изменяемых параметров данная услуга предоставляется нашим Клиентам **бесплатно**.

После покупки бизнес-плана мы всегда ответим на все вопросы Клиентов и проконсультируем по вопросам практического использования бизнес-плана и финансовой модели.

КРАТКАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ БИЗНЕС-ПЛАНА ПЕКАРНИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА 5
Наименование и цели проекта 5
Основная идея проекта 5
Сроки реализации проекта. Структура финансирования 5
Источники и обеспечение финансирования 5
Основные показатели эффективности проекта 5
2. ХАРАКТЕРИСТИКА РЫНКА ПРОЕКТА 7
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ 10
4. МАРКЕТИНГ И ПРОДАЖИ 14
4.1. Маркетинговая стратегия проекта 14
4.2. Ценовая политика 15
4.3. Политика продвижения 18
4.4. План продаж 19
5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН 22
5.1. Местонахождение объекта 22
5.2. Описание технологического процесса 22
5.3. Здания и оборудование 26
Здания и сооружения 26
Оборудование 27
5.4. Потребность в персонале 31
5.5. Текущие расходы 33
5.6. Общехозяйственные и общепроизводственные расходы 34
5.7. Обеспечение экологической безопасности производства 34
6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН 36
6.1. Организационно-правовая форма 36
6.2. Основные партнеры 36
6.3. График реализации проекта 37
7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН 39
7.1. Условия и допущения, принятые для расчета 39
7.2. Налоговое окружение 39

7.3. Доходы проекта 40
7.4. Расчет себестоимости 41
7.5. Инвестиции и финансирование проекта 43
7.6. Финансовая состоятельность проекта 45
8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА 48
8.1. Прибыль и рентабельность 48
8.2. Анализ ключевых показателей эффективности инвестиционного проекта 50
9. ОЦЕНКА РИСКОВ ПРОЕКТА 53
9.1. Уровень безубыточности 53
9.2. Оценка проектных рисков 54
9.3. Анализ чувствительности проекта 56
ПРИЛОЖЕНИЯ 59
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. График инвестиционного проекта открытия пекарни 59
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Выручка от реализации 60
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Затраты на сырье и материалы 61
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Оборотный капитал 62
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Затраты на энергию, воду и топливо 63
ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Персонал и заработная плата 64
ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Текущие затраты 65
ПРИЛОЖЕНИЕ 8. Инвестиции 66
ПРИЛОЖЕНИЕ 9. График финансирования проекта 67
ПРИЛОЖЕНИЕ 10. Налоги 68
ПРИЛОЖЕНИЕ 11. Отчет о прибылях и убытках 69
ПРИЛОЖЕНИЕ 12. Отчет о движении денежных средств 70
ПРИЛОЖЕНИЕ 13. Расчет эффективности инвестиций 71
ПРИЛОЖЕНИЕ 14. Анализ безубыточности 72

СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Показатели эффективности проекта
Таблица 2. Ассортимент пекарни
Таблица 3. Прайс-лист на продукцию пекарни

Таблица 4. Бюджет на маркетинг и продвижение, тыс. руб.

Таблица 5. План продаж в натуральном выражении

Таблица 6. План продаж в денежном выражении

Таблица 7. Затраты на строительно-монтажные работы

Таблица 8. Затраты на инфраструктуру и коммуникации

Таблица 9. Спецификация на комплект основного хлебопекарного оборудования

Таблица 10. Спецификация на комплект дополнительного хлебопекарного оборудования

Таблица 11. Штатное расписание

Таблица 12. Нормы затрат на сырье по товарным группам

Таблица 13. Нормы затрат на электроэнергию, воду и водоотведение

Таблица 14. Основные участники проекта

Таблица 15. Налоговое окружение проекта

Таблица 16. Выручка от реализации с НДС, тыс. руб.

Таблица 17. Годовые затраты на функционирование пекарни

Таблица 18. Структура инвестиционных затрат

Таблица 19. Структура источников финансирования проекта

Таблица 20. Динамика финансовых показателей по годам проекта

Таблица 21. Анализ безубыточности пекарни

Таблица 22. Оценка рисков проекта

Таблица 23. Анализ чувствительности к изменению общей величины инвестиций

Таблица 24. Анализ чувствительности к изменению уровня цен

Таблица 25. Анализ чувствительности к изменению уровня затрат на сырье и материалы

СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Структура затрат

Диаграмма 2. График движения денежных средств, тыс. руб.

Диаграмма 3. Остаток денежных средств на счете в ходе реализации проекта, тыс. руб.

Диаграмма 4. График выручки, тыс. руб.

Диаграмма 5. График чистой прибыли, тыс. руб.

Диаграмма 6. Дисконтированный денежный поток нарастающим итогом

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Наименование и цели проекта

Открытие компании по производству хлебобулочных, сдобных и мелкоштучных изделий мощностью 420 тонн в год.

Целью проекта является производство высококачественной продукции и обеспечение населения качественными продуктами питания.

Основная идея проекта

В соответствии с предлагаемым инвестиционным проектом, планируется открытие пекарни мощностью 1,4 тн в сутки. В пекарне планируется производить 7 товарных групп продукции с общим количеством в 51 наименование.

Хлебобулочные, сдобные и мелкоштучные изделия будут поставляться предприятиям торговли.

Сроки реализации проекта. Структура финансирования

Горизонт планирования проекта составляет 8 лет. Длительность инвестиционной фазы проекта 6 месяцев.

Для открытия предприятия требуется произвести следующие затраты:

- затраты на проектирование в размере *** тыс. руб.;
- затраты на строительство в размере *** тыс. руб.;
- затраты на оборудование в размере *** тыс. руб.;
- затраты на инфраструктуру и коммуникации в размере *** тыс. руб.;
- затраты на разрешительную документацию 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 производства хлебобулочных, сдобных и мелкоштучных изделий	тн	420
2.	Количество наименований продукции	SKU	51
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	***
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. ХАРАКТЕРИСТИКА РЫНКА ПРОЕКТА

Потребление хлебобулочных изделий в России составляет порядка 7 миллионов тонн в год. Более 98% всех изделий производится в России. Наибольшая доля хлебобулочных изделий в натуральном выражении приходится на Приволжский (14,9%), Уральский (11,3%) и Центральный (11%) федеральные округа.

Среднее потребление хлебобулочных изделий в России на человека составляет около 45 килограмм в год. Имеет место

(Полный текст в демо-версию не включен)

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

Проектом планируется организация производства четырех основных групп продукции:

- Хлеба. Традиционные ГОСТ хлеба 3-5 видов. Эта группа составляет ***% продаж в натуральном выражении.
- Батоны, булочные изделия. Производятся из пшеничной муки высшего или первого сорта. Эта группа составляет ***% продаж в натуральном выражении.
- Сдобные мелко-штучные изделия (массой менее 200 грамм) 6-8 видов (пирожки, булочки, ватрушки и т.п.). Эта группа составит ***% продаж в натуральном выражении.
- Кондитерская продукция. Пироги, рулеты, печенье. Самая мобильная группа ассортимента с частой ротацией. Составит ***% продаж в натуральном выражении.

Стартовый ассортимент пекарни на момент открытия приведен в таблице ниже.

Таблица 2. Ассортимент пекарни

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Планируемый объем производства в сутки, кг
Батоны, булочные изделия		***
Батон нарезной	***	***
Батон особый	***	***
***	***	***
***	***	***
Хлеба		***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
Булочки		***
***	***	***
***	***	***

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Планируемый объем производства в сутки, кг
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
Пирожки		***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
Рулеты с различными начинками		***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Планируемый объем производства в сутки, кг
Печенье		***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
Пироги		***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
***	***	***
ИТОГО		***

Таким образом, планируется производить 7 товарных групп продукции с общим количеством в 51 наименование. В дальнейшем ассортимент продукции может корректироваться в рамках товарных групп с учетом потребительских предпочтений или производственной необходимостью.

(Полный текст в демо-версию не включен)

4. МАРКЕТИНГ И ПРОДАЖИ

4.1. Маркетинговая стратегия проекта

Позиционирование

Предполагается, что пекарня будет позиционироваться как производитель высококачественных хлебобулочных, хлебных сдобных и мелкоштучных изделий с использованием местного сырья.

В соответствии с предлагаемым инвестиционным проектом, планируется смонтировать и запустить в эксплуатацию пекарню проектной мощностью 420 тн в год, что позволит частично удовлетворить потребности локального региона в хлебобулочных, сдобных и мелкоштучных изделиях.

Завоевание лидирующих позиций на рынке планируется осуществить за счет:

- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** **********.

Приоритетными направлениями деятельности компании на период реализации проекта станут:

- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;
- ********** ********** ********** ********** ********** **********;

Каналы продаж

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

Ключевая компетенция первого уровня

Основными по важности преимуществами являются:

- ********** ********** ********** **********
  ********** **********;
- ********** ********** ********** **********
  ********** **********;
- ********** ********** ********** **********
  ********** **********.

Ключевая компетенция второго уровня

Менее значимыми, но имеющимися отличиями от большинства (но не всех) конкурентов, являются также следующие факторы:

- ********** ********** ********** **********
  ********** **********;
- ********** ********** ********** **********
  ********** **********;
- ********** ********** ********** **********
  ********** **********.

4.2. Ценовая политика

Прайс-лист на продукцию пекарни приведен в таблице ниже.

Таблица 3. Прайс-лист на продукцию пекарни

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Цена, рублей за единицу	Цена, рублей за 1 кг
Батоны, булочные изделия		***	***
Батон нарезной	***	***	***
Батон особый	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Хлеба		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Цена, рублей за единицу	Цена, рублей за 1 кг
Булочки		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Пирожки		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Рулеты с различными начинками		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***

Наименование продукции	Форма отпуска, кг	Цена, рублей за единицу	Цена, рублей за 1 кг
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Печенье		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Пироги		***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***

В настоящее время инициатором проекта проведены предварительные переговоры о долгосрочном сотрудничестве по поставке всех объемов производимой продукции в торговые сети

(Полный текст в демо-версию не включен)

7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

7.1. Условия и допущения, принятые для расчета

Финансовый план составлен на период 8 лет с момента начала проекта. Информация для расчета подготовлена в разрезе по кварталам.

Методика оценки, используемая в расчетах, соответствует принципам бюджетного подхода. В соответствии с принципами бюджетного подхода горизонт исследования (срок жизни проекта) разбивается на временные интервалы (интервалы планирования), каждый из которых рассматривается с точки зрения притоков и оттоков денежных средств. На основании потоков денежных средств определяются основные показатели эффективности и финансовой состоятельности проекта.

Расчеты выполнены в российской валюте, в постоянных ценах, принимаемых на момент формирования бизнес-плана и соответствующего налогового окружения.

7.2. Налоговое окружение

Планируется, что компания владелец нового производства будет использовать общую систему налогообложения. Начисленные налоги и сборы уплачиваются в зависимости от источников возмещения налогов и сборов. Налоговые ставки приведены в таблице ниже.

Таблица 15. Налоговое окружение проекта

Наименование налогов, уплачиваемых предприятием	Ставка (или сумма)	Налогооблагаемая база	Период начисления
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***

При исчислении НДС на хлебобулочные, сдобные и мелкоштучные изделия использована ставка 10%. Данная ставка применена в соответствии с НК РФ, который предусматривает НДС 10% для следующих продовольственных товаров:

- скота и птицы в живом весе;
- мяса и мясопродуктов (за исключением деликатесных);

- молока и молокопродуктов (включая мороженое, произведенное на их основе, за исключением мороженого, выработанного на плодово-ягодной основе, фруктового и пищевого льда);
- яйца и яйцепродуктов;
- масла растительного;
- маргарина;
- сахара, включая сахар-сырец;
- соли;
- зерна, комбикормов, кормовых смесей, зерновых отходов;
- маслосемян и продуктов их переработки (шротов(а), жмыхов);
- хлеба и хлебобулочных изделий (включая сдобные, сухарные и бараночные изделия);
- крупы;
- муки;
- макаронных изделий;
- рыбы живой (за исключением ценных пород);
- море- и рыбопродуктов (за исключением деликатесных);
- продуктов детского и диабетического питания;
- овощей (включая картофель).

Прочие виды налогов и платежей в бюджеты в виду их отсутствия или незначительности в расчетах финансового плана не учитываются. Ведомость выплаты налогов в ходе реализации проекта представлена в приложении 10.

7.3. Доходы проекта

Доходы проекта формируются из выручки от продаж хлебобулочных, хлебных сдобных и мелкоштучных изделий. Доходы проекта приведены в таблице ниже.

Таблица 16. Выручка от реализации с НДС, тыс. руб.

Наименование продукции	1 год	2 год	3 год	4 год
Батоны, булочные изделия	***	***	***	***
Хлеба	***	***	***	***
Булочки	***	***	***	***
Пирожки	***	***	***	***
Рулеты с различными	***	***	***	***

Наименование продукции	1 год	2 год	3 год	4 год
начинками				
Печенье	***	***	***	***
Пироги	***	***	***	***
Итого	***	***	***	***

Наименование продукции	5 год	6 год	7 год	8 год
Батоны, булочные изделия	***	***	***	***
Хлеба	***	***	***	***
Булочки	***	***	***	***
Пирожки	***	***	***	***
Рулеты с различными начинками	***	***	***	***
Печенье	***	***	***	***
Пироги	***	***	***	***
Итого	***	***	***	***

Таким образом, ежегодно предприятие будет получать от продажи хлебобулочных, хлебных сдобных и мелкоштучных изделий *** млн. рублей с НДС.

Поквартальный расчет доходов проекта приведен в приложении 2.

(Полный текст в демо-версию не включен)

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

8.1. Прибыль и рентабельность

График выручки приведен на диаграмме ниже.

Диаграмма 4. График выручки, тыс. руб.

Отчет о прибыли (приложение 11) отражает операционную деятельность по проекту в определенные кварталы.

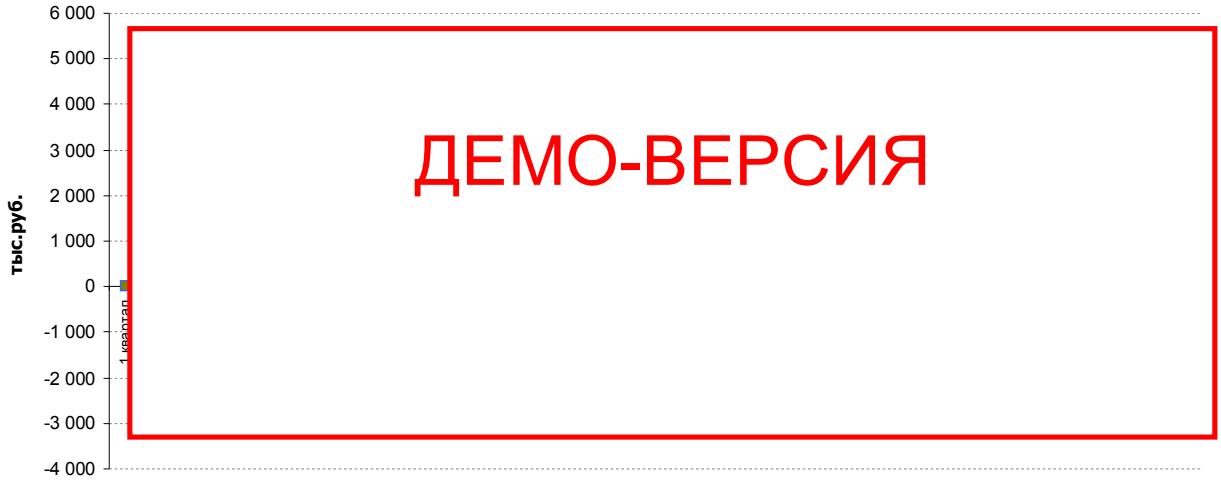


Диаграмма 5. График чистой прибыли, тыс. руб.

Так из приложения 11 и диаграммы выше видно, что вследствие реализации проекта компания начнет получать прибыль на *** году реализации проекта.

Отчет о прибылях и убытках вместе с бухгалтерским балансом является важным источником информации для всестороннего анализа получения прибыли. Информация, представленная в отчете, позволяет оценить изменение доходов и расходов организации в отчетном периоде по сравнению с предыдущим, проанализировать состав, структуру и динамику валовой прибыли, прибыли от продаж, чистой прибыли, а также выявить факторы формирования конечного финансового результата. Обобщив результаты анализа, можно выявить неиспользованные возможности увеличения прибыли организации, повышения уровня ее рентабельности.

Анализ финансовых показателей проекта представлен в таблице ниже.

Таблица 20. Динамика финансовых показателей по годам проекта

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год
Выручка без НДС, тыс. руб.	***	***	***	***
Текущие затраты, тыс. руб.	***	***	***	***
Прибыль (убыток) от операционной деятельности	***	***	***	***
Прочие доходы	***	***	***	***
Прочие расходы	***	***	***	***
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	***	***	***	***
Налог на прибыль, тыс. руб.	***	***	***	***
Чистая прибыль (убыток) , тыс. руб.	***	***	***	***
Рентабельность по чистой прибыли, %	***	***	***	***

Показатель	5 год	6 год	7 год	8 год
Выручка без НДС, тыс. руб.	***	***	***	***
Текущие затраты, тыс. руб.	***	***	***	***
Прибыль (убыток) от операционной деятельности	***	***	***	***
Прочие доходы	***	***	***	***

Показатель	5 год	6 год	7 год	8 год
Прочие расходы	***	***	***	***
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	***	***	***	***
Налог на прибыль, тыс. руб.	***	***	***	***
Чистая прибыль (убыток) , тыс. руб.	***	***	***	***
Рентабельность по чистой прибыли, %	***	***	***	***

Примечание: Рентабельность рассчитана как отношение чистой прибыли к выручке

Таким образом, на 8 год реализации проекта чистая прибыль предприятия составит *** тыс. рублей в год. Рентабельность по чистой прибыли составит ***%.

(Полный текст в демо-версию не включен)

9. ОЦЕНКА РИСКОВ ПРОЕКТА

9.1. Уровень безубыточности

Критическим объемом продаж (точкой безубыточности) называется такой объем, при котором выручка от реализации равна общим издержкам производства. Он рассчитывается как отношение постоянных издержек на весь объем выпуска продукции к разнице между ценой и переменными издержками на единицу продукции.

*****

Кромка безопасности - отношение разницы ожидаемого объема продаж и безубыточного к ожидаемому. Она показывает на сколько процентов можно снизить объем продаж, чтобы получить нулевую прибыль:

*****

Данные для расчета точки безубыточности приведены в таблице ниже.

Таблица 21. Анализ безубыточности пекарни

Показатель	Ед. изм.	1 год	2 год	3 год	4 год
Объем производства продукции	тн	***	***	***	***
Средняя цена реализации единицы продукции без НДС	тыс. руб.	***	***	***	***
Средняя себестоимость производства единицы продукции	тыс. руб.	***	***	***	***
Переменные затраты на 1 единицу продукции	тыс. руб.	***	***	***	***
Постоянные затраты на весь объем	тыс. руб.	***	***	***	***
Точка безубыточности	тн	***	***	***	***
Кромка безопасности	%	***	***	***	***

Показатель	Ед. изм.	5 год	6 год	7 год	8 год
Объем производства продукции	шт	***	***	***	***
Средняя цена реализации единицы продукции без НДС	тыс. руб.	***	***	***	***
Средняя себестоимость производства единицы продукции	тыс. руб.	***	***	***	***
Переменные затраты на 1 единицу продукции	тыс. руб.	***	***	***	***
Постоянные затраты на весь объем	тыс. руб.	***	***	***	***
Точка безубыточности	шт	***	***	***	***
Кромка безопасности	%	***	***	***	***

Вывод: Таким образом, для безубыточной работы предприятия на 8 год проекта необходимо продавать *** тн хлебобулочных, сдобных и мелкоштучных изделий. Запас прочности бизнеса составит ***%.

(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 Европейского общества исследователей рынка и общественного мнения 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, фармацевтика, ресторанный бизнес, сельское хозяйство, транспорт, различные производства, оптовая и розничная торговля, экология, инжиниринг и оборудование, аквакультура и рыбопереработка.

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