

Бизнес-план колбасного цеха

Бизнес-план колбасного цеха

Дата:	Март, 2010
Страниц:	141
Цена:	35 000 руб.
Артикул:	BE7E74CC131RU

Цель бизнес-плана – разработка бизнес-модели цеха по производству колбасных изделий и определение его ключевых финансовых, экономических и маркетинговых целей.

Концепция предприятия:

реконструкция цеха площадью 1 455 кв.м. под производство колбасных изделий мощностью *** т в смену. Производственная мощность, ассортимент продукции, рецептура, себестоимость и другие производственные параметры могут быть изменены под индивидуальный проект.

Параметры предприятия:

- площадь цеха: 1 455 кв.м.;
- кол-во персонала: ** чел.;
- производство колбасных изделий: *** кг / смена, в том числе:
- группа «вареные колбасы» – *** кг. / смена,
- группа «сосиски» – *** кг. / смена,
- группа «дополнительная продукция» – *** кг. / смена,
- группа «полукопченые колбасы» – *** кг. / смена,
- группа «копчености» – *** кг. / смена;
- кол-во смен: 1 в сутки (250 смен в год);
- отпускная стоимость в среднем по видам продукции: 142 руб. / кг.;
- себестоимость в среднем по видам продукции: 35,6 руб. / кг.;
- наценка в среднем по видам продукции: 399,3%;
- схема налогообложения: ОСН;
- тепло-, энергоснабжение: эл. энергия;
- производство осуществляется по ГОСТ;
- численность потребителей продукции: до *** тыс. чел. в год;
- источник финансирования: банковский кредит под 18% годовых.

Потребность в инвестициях

Для реализации проекта потребуется *** млн. руб. Предполагается, что финансирование проекта будет осуществляться за счет привлечения банковского кредита. Начало проекта – I кв. 2011 г. Шаг планирования – 1 квартал. Период планирования – 5 лет (20 кварталов).

Бизнес-план колбасного цеха содержит 141 страницу, 38 таблиц, 13 графиков, 11 диаграмм и 4 рисунка.

Бизнес-план предоставляется в бумажном или электронном виде с финансовыми расчетами в Excel.

Содержание

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Таблица 1. Показатели эффективности проекта.

2. РЕГИСТРАЦИЯ И РАЗРЕШИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- 2.1. Регистрация юридического лица
- 2.2. Организационная структура управления предприятием
Таблица 2. Функционально-организационная структура управления предприятия.
- 2.3. Сертификация продукции колбасного цеха
- 2.4. Организация ветеринарно-санитарного контроля
- 2.5. Санитарно-микробиологический контроль
- 2.6. ГОСТы
Таблица 3. Перечень государственных стандартов на колбасные изделия.

3. КОНЦЕПЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

- 3.1. Концепция колбасного цеха

4. ОБЗОР РЫНКА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 2010

- 4.1. Рынок колбасных изделий и потребительские предпочтения
Диаграмма 1. Структура потребления колбасных изделий.
Диаграмма 2. Структура потребления колбас по видам.
Диаграмма 3. Основные регионы-производители колбасных изделий.
Диаграмма 4. Частота покупки мяскоколбасной продукции.
- 4.2. Классификация колбасных изделий
Таблица 4. Химический состав колбасных изделий
- 4.3. Производители колбасных изделий
Диаграмма 5. Сегментация московского рынка колбасных изделий по производителям.
 - 4.3.1. «Микояновский мясокомбинат»
 - 4.3.2. Останкинский мясокомбинат
 - 4.3.3. Группа «Черкизово»

5. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ

- 5.1. Распределение доходов населения Москвы, 2009 г.
График 1. Распределение среднедушевых доходов населения Москвы в 2009 г.
Таблица 5. Доходы децильных групп населения Москвы в 2009 г.
Таблица 6. Распределение доходов у 10 % наиболее обеспеченных горожан.
Таблица 7. Распределение доходов у 1 % наиболее обеспеченных горожан.
Таблица 8. Сокращение доходов по 10 децильным группам в 2008/2009 гг.
- 5.2. Каналы сбыта колбасной продукции
- 5.3. Стратегия маркетинга

6. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН

- 6.1. Структура и объем первоначальных инвестиций
Таблица 9. Структура первоначальных инвестиций.
Диаграмма 6. Структура первоначальных инвестиций.
- 6.2. Календарный план финансирования и реализации проекта
Таблица 10. Календарный план финансирования и реализации проекта.
- 6.3. Рекомендуемые условия привлечения заемных средств
Таблица 11. Рекомендуемые условия привлечения заемных средств.

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

- 7.1. Основные показатели объекта (цеха)

Таблица 12. Данные о потребности в топливе, воде, тепловой и электрической энергии.

7.2. Ассортимент выпускаемой продукции

Таблица 13. Ассортимент выпускаемой продукции.

7.3. Требования к помещению колбасного цеха

Таблица 14. Экспликация помещений.

7.4. Перечень основных зданий и сооружений

Таблица 15. Перечень основных зданий и сооружений.

7.5. Оборудование для производства колбасных изделий

Таблица 16. Технические характеристики волчков отечественного производства.

Таблица 17. Технические характеристики вакуумных двухцевочных шприцев

Таблица 18. Перечень требуемого оборудования.

7.6. План размещения технологического оборудования

Рисунок 1. План размещения оборудования в производственном корпусе.

7.7. Экспликация технологического оборудования

Таблица 19. Экспликация технологического оборудования.

7.8. Технология производства колбасных изделий

7.8.1. Технологическая схема производства вареных колбас, сосисок

7.8.2. Технологическая схема производства полукопченых колбас

Рисунок 2. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.

7.8.3. Технологическая схема производства варено-копченых колбас

Рисунок 3. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.

7.9. Сырье и материалы для производства колбасных изделий

7.9.1. Подготовка сырья и оболочек для колбасного производства

7.9.2. Добавки

7.10. Тепловая обработка колбасных изделий

7.10.1. Методы тепловой обработки

7.11. Требования, предъявляемые к качеству колбасных изделий

7.12. Хранение колбасных изделий

Таблица 20. Сроки хранения колбасных изделий.

7.13. Упаковка, маркировка и условия транспортирования.

8. ПЕРСОНАЛ ПРЕДПРИЯТИЯ

Таблица 21. Персонал и фонд оплаты труда.

Таблица 22. Расчет фонда оплаты труда.

9. ОЦЕНКА РИСКОВ И ПУТЕЙ ИХ СОКРАЩЕНИЯ

9.1. Качественный анализ рисков и пути их сокращения

Таблица 23. Риски и меры по сокращению потерь.

9.2. Безубыточный объем продаж

Таблица 24. Расчет точки безубыточности.

График 2. Точка безубыточности.

9.3. Анализ чувствительности проекта (по 5 параметрам)

Таблица 25. Чувствительность NPV проекта к изменениям основных исходных параметров.

График 3. Анализ чувствительности конъюнктуры.

10. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

10.1. Основные предположения к расчетам

10.2. План доходов колбасного цеха

Таблица 26. Параметры плана доходов.

Диаграмма 7. Структура поступлений от продаж.

Диаграмма 8. Структура производства.

Таблица 27. Производственная мощность по видам продукции.

- Таблица 28. План поступлений.
График 4. План производства продукции.
График 5. План продаж.
10.3. План текущих затрат колбасного цеха
Таблица 29. Параметры текущих затрат.
Таблица 30. Затраты на закупку сырья.
Таблица 31. План текущих затрат.
Диаграмма 9. Структура затрат на закупку сырья.
Диаграмма 10. Структура текущих затрат.
График 6. Выбытия на текущую деятельность.
10.4. План движения денежных средств
Таблица 32. План движения денежных средств.
График 7. Динамика движения денежных средств.
10.5. План прибылей и убытков
Таблица 33. План прибылей и убытков.
График 8. Выручка, затраты и прибыль.
График 9. График чистой прибыли.
10.6. Налогообложение
Таблица 34. Налогообложение.
Диаграмма 11. Структура налоговых отчислений.
10.7. Доходы кредитора
Таблица 35. Доходы кредитора.
График 10. Получение и погашение кредита.
График 11. Уплат процентов и возврат основной суммы долга.
10.8. Доходы инвестора (владельца проекта)
Таблица 36. Доходы инвестора.
Таблица 37. Эффективность инвестиций.
График 12. NPV проекта и недисконтированный денежный поток.
График 13. Расчет текущей стоимости объектов интеллектуальной собственности.
10.9. Финансово-экономические показатели проекта
Таблица 38. Показатели эффективности проекта.

ПРИЛОЖЕНИЕ. СХЕМА ГЕНЕРАЛЬНОГО ПЛАНА

- Рисунок 4. Схема Генерального плана.

Оформление заказа:

Название: Бизнес-план колбасного цеха
Ссылка: <http://marketpublishers.ru/r/BE7E74CC131RU.html>
Артикул: BE7E74CC131RU
Цена: 35 000 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

В случае приобретения Corporate License или печатной версии, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки покупателей по электронному адресу office@marketpublishers.ru

Оплата

Для оплаты по кредитной карте (Visa, MasterCard, American Express, PayPal) используйте кнопку "BUY NOW" на странице <http://marketpublishers.ru/r/BE7E74CC131RU.html>

Для осуществления денежного перевода (Wire Transfer), пожалуйста, внесите Ваши контактные данные в форму:

Имя:
Фамилия:
E-mail:
Компания:
Адрес:
Город:
Индекс:
Страна:
Телефон:
Факс:
Комментарии:

* Все поля обязательны к заполнению

ПОДПИСЬ _____

При оформлении заказа на сайте MarketPublishers.ru, Вы соглашаетесь с условиями публичного договора оферты, размещенного на http://marketpublishers.ru/docs/terms_conditions.html

Для размещения заказа по факсу, пожалуйста, распечатайте форму, внесите необходимые данные и отправьте по факсу **+44 20 7900 3970**