

# Организация производства мяса бройлеров с переработкой на полуфабрикаты

<https://marketpublishers.ru/r/P23577BC8CARU.html>

Дата: 22.01.2008

Страниц: 95

Цена: 35 000 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: P23577BC8CARU

## Описание

Главное достоинство бизнес-планирования заключается в том, что правильно составленный бизнес-план показывает перспективу развития фирмы, т.е. в конечном счете отвечает на самый нужный для предпринимателя и инвестора вопрос: стоит ли вкладывать деньги в это дело и принесет ли оно доходы, которые окупят все затраты сил и средств. Наш бизнес-план наиболее полно удовлетворяет всем требованиям, предъявляемым украинскими банками к подобным документам при выдаче кредитов. Основными его достоинствами являются правильная технологическая схема и сильная маркетинговая часть, основанные на глубоком знании рассматриваемого процесса.

В этой работе предоставлено обоснование экономической эффективности инвестиций в создание высокорентабельного, современного предприятия по производству мяса кур-бройлеров с последующей переработкой на мясные полуфабрикаты. Проект предусматривает строительство птичников, покупку необходимого оборудования; выращивание бройлеров, их забой и разделку; производство, фасовку полуфабрикатов и их реализацию оптом и в розницу.

Важным моментом данного проекта является организация собственного цеха забоя и разделки птицы, а также производства мясных полуфабрикатов, что позволяет значительно повысить эффективность инвестиций в условиях насыщения внутреннего рынка мясом птицы.

Проект может быть использован как модульный с дальнейшим увеличением поголовья птицы в рамках проекта или при модернизации существующих птицеводческих предприятий.

Для реализации проекта предполагает привлечение инвестиций в размере \$3 млн., которые

будут потрачены в т. ч. на:

строительство двух птичников по 35 тыс. голов каждый;

приобретения оборудования для птичников (линий кормления, поения и т. д.);

приобретение оборудования убойного цеха и первичной переработки;

приобретение автотранспорта, в т. ч. для уборки птичников и дистрибуции полуфабрикатов;

приобретение сопутствующего инвентаря.

Технология содержания бройлеров - напольная, вес взрослой птицы - 2,2 кг, срок выращивания - 42 дня. Готовая мясная продукция (фасованная, под ТМ): тушка (гриль), части тушки, печень, сердце, желудок, голова и лапы. Структура сбыта готовой продукции - 60% опт, 40% розница.

### **Интегральные показатели эффективности проекта "Организация производство мяса бройлеров с переработкой на полуфабрикаты"**

Производство мяса, переработанной продукции - 788 тонн в год

Период окупаемости: 51 месяцев

Средняя норма рентабельности: 27,5 %

Чистый приведенный доход (после выплаты кредиторской задолженности): 1 033 509 USD

Индекс прибыльности: 1,38 %

Внутренняя норма рентабельности: 13,60 %

Модифицированная внутренняя норма рентабельности: 5,96 %

Длительность проекта - 3,10 лет

Анализ проекта, проведенный по "методу Монте-Карло", при пессимистическом сценарии дает устойчивые позитивные прогнозы: незначительное увеличение периода окупаемости, снижения средней нормы рентабельности и приведенного дохода. Это говорит о довольно высокой устойчивости проекта к рискам, его привлекательности для инвесторов и гарантии возврата кредита коммерческому банку согласно оговоренным условиям.

Кроме того, анализ проекта с использованием собственного убойного цеха и производства полуфабрикатов и без них четко показывает высокую эффективность использования инвестиций именно при выбранном направлении.

## **Содержание**

### **1. ВСТУПЛЕНИЕ**

### **2. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**

### **3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ**

### **4. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА**

### **5. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН**

5.1. Анализ производства и ситуации на рынке

5.2. Ценообразование на рынке мяса птицы

5.3. Конкуренция в отрасли

5.4. Импорт мяса птицы в Украину

5.5. Тенденции и перспективы развития отрасли

### **6. SWOT – АНАЛИЗ**

### **7. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН**

### **8. ОПЕРАЦИОННЫЙ ПЛАН**

### **8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН**

### **10. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА**

### **11. АНАЛИЗ ПРОЕКТА**

### **12. УСТОЙЧИВОСТЬ ПРОЕКТА К РИСКАМ**

### **13. ВЫВОДЫ**

### **14. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ**

### **15. СПИСОК ТАБЛИЦ, РИСУНКОВ И ДИАГРАММ**

## Перечень Таблиц

### ПЕРЕЧЕНЬ ТАБЛИЦ ОБЗОРА:

1. Структура куриной тушки
2. Энергетическая ценность продукции, содержание в 100 г, г (не менее)
3. Стандарты производства продукции из куриного мяса
4. Украина: численность поголовья птицы по категориям хозяйств по состоянию на май и декабрь 2006 и 2007 гг., млн. голов
5. Украина: численность поголовья птицы по областям по состоянию на 1 декабря 2007 г., тыс. голов
6. Украина: средние цены на охлажденное мясо бройлеров на рынках городов, грн./кг
7. Украина: средние цены на охлажденное мясо бройлеров в супермаркетах городов, грн./кг
8. Украина: динамика цен на мясо бройлеров в разрезе охлажденная/замороженная, грн./кг
9. Украина: основные показатели лидеров промышленного производства мяса птицы (рейтинг по поголовью по состоянию на 01.01.2006 г.)
10. Украина: импорт куриного мяса (ТН ВЭД 0207), 2006-07 гг., т
11. Матрица SWOT
12. Матрица возможностей
13. Матрица угроз
14. Инвестиции проекта
15. Затраты на строительство помещений для птичника, US\$
16. Рабочие характеристик прямого нагревателя NG-L100, работающего на природном газе
17. Автотранспортные инвестиции
18. Приобретение ящиков для реализации проекта
19. Список этапов проекта
20. Прогнозы инфляции
21. Продукция предприятия и цена её реализации
22. План продаж продукции
23. Плановый доход предприятия в разрезе товаров, US\$
24. Общие издержки проекта, US\$
25. Оплата труда по персоналу
26. Кэш - фло, US\$
27. Налоговые выплаты проекта, US\$
28. Плата за использование кредита, US\$
29. Налоги проекта
30. Государственные дотации
31. Отчёт "Прибыли-убытки", US\$
32. Управленческий баланс предприятия, US\$

33. Финансовые показатели деятельности предприятия
34. Интегральные показатели эффективности проекта
35. Сравнение интегральных показателей эффективности проекта
36. Отклонения основных показателей для анализа по технологии "Монте - Карло"
37. Сравнение плановых интегральных показателей проекта с возможными рисковыми отклонениями с учётом дисконта
38. Украина: рентабельность производства продукции животноводства, 2000-2005 гг., %

## Перечень Рисунков

### ПЕРЕЧЕНЬ РИСУНКОВ ОБЗОРА:

1. Украина: динамика поголовья птицы, млн. голов
2. Украина: динамика численности поголовья птицы всех видов по всем категориям хозяйств, 2005-2007 гг., млн. голов
3. Украина: динамика численности поголовья птицы всех видов в сельскохозяйственных предприятиях, 2005-2007 гг., млн. голов
4. Украина: динамика численности поголовья птицы всех видов в хозяйствах населения, 2005-2007 гг., млн. голов
5. Украина: удельный вес численности поголовья птицы всех видов в сельскохозяйственных предприятиях по областям
6. Украина: области-лидеры по объемам реализованных на забой бройлеров по состоянию на 1 мая 2006-07 гг. в живом весе, тыс. т
7. Украина: объемы производства мяса всех видов по всем категориям хозяйств по состоянию на 1 мая 2005-07 гг. в убойном весе, тыс. т
8. Украина: структура производства мяса всех видов по категориям хозяйств по состоянию на 1 декабря 2007 г.
9. Украина: объем производства мяса птицы по категориям хозяйств
10. Украина: динамика производства и забоя мяса птицы по состоянию на 1 мая 2005-07 гг. в живом весе, тыс. т
11. Украина: удельный вес регионов в реализации на забой птицы в живом весе по состоянию на 1 декабря 2007 г., тыс. т
12. Украина: динамика изменения средней цены на мясо птицы (курица, тушка 1 кат.) в разрезе года, грн./кг
13. Украина: оптово-розничные цены на мясо бройлера (тушка охлажденная, 1 кат.), 2007 г., грн./кг
14. Украина: динамика средних оптовых цен на охлажденное мясо бройлеров в январе-апреле 2007 г., грн./кг
15. Украина: динамика цен на фуражные зерновые и шроты, 2006-2007 гг., EXW, грн./т
16. Украина: удельный вес компаний по производству мяса бройлеров в январе - мае 2006 г.
17. Украина: удельный вес компаний по поголовью бройлеров на 01.01.06 г.
18. Украина: динамика импортных поставок мяса кур, убойный вес, 2006-2007 г., т
19. Украина: соотношение импортных поставок к промышленному производству мяса бройлеров за январь-апрель 2006 г, убойный вес
20. Прямой нагреватель NG-L100, работающий на природном газе
21. Убойный цех
22. Список этапов проекта

- 23. Планы по загрузке птичников, голов
- 24. Плановая операционная деятельность предприятия, накопительно по годам, US\$
- 25. Баланс наличности предприятия, US\$
- 26. Чистая прибыль проекта, US\$

## Оформление заказа

Product name: Организация производства мяса бройлеров с переработкой на полуфабрикаты

Product link: <https://marketpublishers.ru/r/P23577BC8CARU.html>

Цена: 35 000 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

If you want to order Corporate License or Hard Copy, please, contact our Customer Service:  
[info@marketpublishers.ru](mailto:info@marketpublishers.ru)

## Payment

To pay by Credit Card (Visa, MasterCard, American Express, PayPal), please, click button on product page <https://marketpublishers.ru/r/P23577BC8CARU.html>

To pay by Wire Transfer, please, fill in your contact details in the form below:

Имя:  
Фамилия:  
Email:  
Компания:  
Адрес:  
Город:  
Zip code:  
Страна:  
Tel:  
Факс:  
Your message:

**\*\*All fields are required**

Customer signature \_\_\_\_\_

Please, note that by ordering from marketpublishers.com you are agreeing to our Terms & Conditions at <https://marketpublishers.com/docs/terms.html>

To place an order via fax simply print this form, fill in the information below and fax the completed form to +44 20 7900 3970