

**Финансовая модель ПАО  
«Московская кондитерская  
фабрика «Красный Октябрь»»**



Выполнила: Милюганова Д.В.



**«Красный Октябрь»** - знаменитая кондитерская фабрика в Москве, продукция которой издавна пользуется спросом самых взыскательных покупателей.



# Характеристика компании

<i>показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
СЕО	Президент А.Н. Даурский
Численность персонала, тыс. чел	3 829
Выручка, тыс. руб	12 414 462
Себестоимость, тыс. руб	10 252 238
Размер инвестиционной программы (Capex), тыс. руб	339 509
ЕБИТДА	1 216 432
Чистая прибыль компании, тыс. руб	1 200 477
Стоимость акций, руб (за акцию), в т.ч.	446
Low, руб (за акцию)	440
Hi, руб (за акцию)	452
Капитализация, тыс. руб.	4 489 241

# Анализ показателей ЛИКВИДНОСТИ

<i>Показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
денежные средства	43 388
краткосрочные обязательства	2 744 521
дебиторская задолженность	4 076 111
краткосрочные финансовые вложения	-
запасы, тыс. руб.	1 208 362
оборотные активы, тыс. руб.	5 339 331
current ratio	1,95
quick ratio	1,51
cash balance to total liabilities, %	1,55%
cash balance to total assets, %	0,36%

# Анализ показателей долговой нагрузки и финансовой устойчивости

<i>Показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
Собственный капитал (Equity), тыс. руб.	9 175 964
Сумма активов (Assets), тыс. руб.	11 967 227
Собственные оборотные средства (NWC), тыс. руб.	1 263 220
Заемный капитал (Debt), тыс. руб.	2 791 263
Оборотные активы, тыс. руб.	5 339 331
Debt ratio	0,23
Net Debt/EBITDA	2,29
Total liabilities to total tangible assets	0,96
Interest cover ratio	1
Коэффициент автономии	0,77
Коэффициент маневренности	0,28
Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами	0,58

# Анализ показателей рентабельности

<i>Показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
Earnings per Share (EPS), руб	42,30
Gross Profit Margin (GPM), %	17,42%
Return on Sales (ROS), %	11,82%
Return on Capital Employed (ROCE), %	158,30%
Net Profit Margin (NPM), %	117,60%
Return on Assets (ROA), %	9,85%
Return on Equity (ROE), %	13,98%



# Анализ показателей инвестиционной активности

Показатели	Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"
P/S	3,62
EV/EBITDA	3,29
EV/Sales	0,32
P/E	8,30
Price/earnings to growth ratio (PEG)	16,60
Price to Book Value ratio (PBR)	0,44
Payout ratio, %	124%
Dividend per Share, руб.	52,65
Dividend yield, %	15%



# Расчет порога рентабельности и запаса финансовой устойчивости

<i>Показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
Выручка от реализации продукции тыс. руб.	12 414 462
Полная себестоимость реализованной продукции, тыс. руб., в т.ч.:	10 252 238
Переменные затраты, тыс. руб.	1 190 080
Постоянные затраты, тыс. руб.	10 916 647
Валовая маржа (Gross Profit Margin), тыс. руб.	2 162 224
Прибыль от продаж, тыс. руб.	1 200 477
Доля валовой маржи в выручке, %	17,42%
Порог рентабельности, тыс. руб.	12 074 099
Запас финансовой прочности, тыс. руб.	340 363
Запас финансовой прочности, %	3%

# Оценка эффективности использования ресурсов и вероятности банкротства

<i>Показатели</i>	<i>Публичное акционерное общество "Московская кондитерская фабрика "Красный Октябрь"</i>
Asset turnover ratio, обороты	1,02
Asset turnover ratio, дни	358,15
Inventory turnover ratio, обороты	9,51
Inventory turnover ratio, дни	38,37
Current ratio	1,95
Коэффициент обеспеченности собственными оборотными средствами	0,58
Коэффициент восстановления (утраты) платежеспособности	0,81
Z-счет Альтмана <sup>3</sup>	2,80



**ФИНАНСОВАЯ  
МОДЕЛЬ: ОТКРЫТИЕ  
НОВОЙ  
КОНДИТЕРСКОЙ-  
КАФЕ «КРАСНЫЙ  
ОКТЯБРЬ» НА СТ. М.**

..



№	НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА, руб.
<b>Недвижимость</b>		
1	Ремонт и дизайн помещения	3 000 000
2	Фасадные работы	200 000
<b>Оборудование</b>		
2	Оборудование цеха и гостевого зала	3 375 000
<b>Нематериальные активы</b>		
4	Регистрация и оформление	100 000
5	Реклама (акция открытия)	150 000
6	Прочее	250 000
<b>Оборотные средства</b>		
7	Оборотные средства	1 000 000
Итого:		8 075 000

*Таблица 1. Общие инвестиционные затраты проекта*

# Описание продукции

№	ТОВАР	ОПИСАНИЕ	ЗАТРАТЫ НА ЕД., руб.	ТОРГОВАЯ НАЦЕНКА, %	СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ, руб.
Кондитерские изделия					
<b>Конфеты класса ПРЕМИУМ ручной работы</b>					
1	«Старинная открытка»	Набор шоколадных конфет 85г	250	215	465
2	«Открытое письмо»	Набор шоколадных конфет высшего качества с глазуровкой и декором ручной работы	400	341	741
3	Виды Москвы	Высококласные конфеты знаменитой фабрики «Красный Октябрь» с декором ручной работы.	470	42 4	894
4	Олень	Набор шоколадных конфет 650г	1750	950	2700
5	Фаворит	12 изысканных сортов шоколадных конфет, с рельефными узорами глазури из белого и темного шоколада ручной работы. Среди начинок – и ароматный марципан, и нежное пралине, и множество других, по-своему обыгрывающих вкусы сочных фруктов, тягучей карамели, фисташек и шоколада.	1100	852	1952
6	Набор шоколадных в пеналах-слайдерах, 125 гр.	Конфеты премиум-класса из темного и белого шоколада с разнообразными начинками из марципана, пралине и прочих ароматных вкусовностей.	350	213	563

# Описание продукции

№	ТОВАР	ОПИСАНИЕ	ЗАТРАТЫ НА ЕД., руб.	ТОРГОВАЯ НАЦЕНКА, %	СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ, руб.
<b>Продукция Eco Botanica</b>					
7	Шоколад Eco Botanica в ассортименте	Шоколад Eco Botanica в ассортименте	50	35	85
8	Карамель Eco Botanica в ассортименте	Карамель Eco Botanica в ассортименте	35	20	45
9	Конфеты Eco Botanica в ассортименте	Конфеты Eco Botanica в ассортименте	25	14	39



ozon.ru



Recommend.ru

# Описание продукции

№	ТОВАР	ОПИСАНИЕ	ЗАТРАТЫ НА ЕД., руб.	ТОРГОВАЯ НАЦЕНКА, %	СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ, руб.
<b>Шоколад</b>					
10	Шоколад Бабаевский десертный оригинальный, 100 гр.	Классический вкус темного шоколада с легкой горчинкой во вкусе, смягченной теплым ароматом корицы.	56	26	82
11	Конфеты в коробке Трюфель Бабаевский Dark Truffle, 200 гр.	Натуральный темный шоколад в форме куполообразных конфет, посыпанных какао-пудрой.	178	56	234



# Описание продукции

№	ТОВАР	ОПИСАНИЕ	ЗАТРАТЫ НА ЕД., руб.	ТОРГОВАЯ НАЦЕНКА, %	СТОИМОСТЬ ЕДИНИЦЫ, руб.
<b>Конфеты в ассортименте</b>					
12	Конфеты Буревестник, 250 гр.	Бархатистая белая помадка с нежным тающим вкусом, покрытая шоколадной глазурью.	50	26	76
13	Ирис Золотой ключик, 250 гр.	Тягучие ириски с мягкой сердцевинкой, насыщенным карамельно- сливочным вкусом и ароматом вареной сгущенки.	50	25	75
14	Конфеты Красная шапочка	Знакомый каждому, даже не большому любителю сладостей желтый фантик со сказочной девочкой, внутри него – несколько слоев хрустящих тонких вафель, прослоенных ароматным пралине и покрытых волнистой шоколадной глазурью.	40	19	59
15	Конфеты Красный мак	Бархатистое пралине, начиненное хрустящей вафельной крошкой, плавится во рту, как летняя нега.	25	15	40
16	Конфеты Трюфели, 200 гр.	Ароматные шоколадные купола, усыпанные невесомой какао-пудрой.	100	38	138

# Продажи и маркетинг кондитерской

ГОД	2018		2019	
Выражение	В натуральном выражении	В денежном выражении, руб.	В натуральном выражении	В денежном выражении, руб.
Вид продукции				
Конфеты класса ПРЕМИУМ ручной работы (кг)	950	1 227 704	1450	2 010 657
Продукция Eco Botanica (кг)	7000	417 970	10000	640 600
Шоколад (шт)	15000	5 024 400	25000	8 985 250
Конфеты в ассортименте (кг)	18000	7 403 040	30000	13 239 000
Всего:		14 073 114		24 875 507
Уровень инфляции		6,00%		7,30%

*Таблица 3. План продаж на 2018-2019 гг.*

# План производства кондитерского цеха

№	НАИМЕНОВАНИЕ	ЦЕНА, РУБ.	СТОИМОСТЬ, РУБ.
Оснащение кондитерского цеха			
1	Взбивальная машина	150 000	150 000
2	Котел для варки крема	101 000	101 000
3	Тестомес	60 000	60 000
4	Формы кондитерские	70 000	70 000
5	Печь кондитерская конвекционная	97 000	97 000
6	Миксер	35 000	35 000
7	Электроплита	62 000	62 000
8	Расстоечный шкаф	33 000	33 000
9	Протирочная машина	29 000	29 000
10	Холодильник	42 000	42 000
11	Просеиватель муки	28 000	28 000
12	Морозильник	29 000	29 000
13	Весы	5 000	5 000
14	Ванна моечная	7 000	7 000
15	Производственный инвентарь	18 000	18 000
16	Стеллаж	6 500	6 500
17	Зонт вытяжной	15 200	15 200
18	Производственный стол	15 250	15 250
19	Овоскоп	4 000	4 000

# План производства кондитерского цеха

	Холодильное оборудование для торгового зала		
20	Витрина кондитерская	77 000	77 000
21	Шкаф кондитерский	56 000	56 000
22	Сокоохладитель	38 900	38 900
23	Шкаф холодильный барный	28 300	28 300
	Прочее оборудование		
24	Мебель для посетителей	115 000	115 000
25	Кофемашина	130 000	130 000
26	Кассовое оборудование/терминал безналичной оплаты	53 500	53 500
27	Барная стойка	25 000	25 000
28	Инвентарь	17 900	17 900
29	Прочее	100 000	100 000
Итого:			1 448 550

# Организационный план кондитерской

№	ДОЛЖНОСТЬ	ОКЛАД, РУБ.	КОЛ-ВО, ЧЕЛ.	ФОТ, РУБ.
Производственный персонал				
1	Кондитер	60 000	3	180 000
Торговый персонал				
2	Продавец	40 000	4	160 000
Вспомогательный персонал				
3	Уборщица	30 000	2	60 000
Итого:				400 000
Социальные отчисления:				120 000
Итого с отчислениями:				280 000



# План доходов и расходов

Показатель	2018	2019
Выручка	26 487 576,00	37 289 969,00
Себестоимость	21 874 240,96	30 795 183,65
Валовая прибыль	4 613 335,04	6 494 785,35
Коммерческие расходы	239 220,30	358 830,45
Общехозяйственные и административные	231 916,75	347 875,13
Прочие внеоперационные результаты	184 533,40	259 791,41
Прибыль до налогообложения	4 326 731,39	6 047 871,18
Расходы по налогу на прибыль	865 346,28	1 209 574,24
Чистая прибыль	3 461 385,11	4 838 296,95





**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**