



БИЗНЕС

-

ПЛАН

- Компания работает в одной из сфер сельского хозяйства, в частности в области переработки сырья сельского хозяйства.



СУТЬ

ПРОЕКТА

- Суть проекта заключается в открытии мини-сыроварни на территории города Ялуторовска.
- Сыроварня будет включать мини-сыроваренный цех и небольшой фирменный магазин при производстве.
- Сыр будет производиться ремесленным способом по старинным рецептам.



ЕСТЬ ТРИ ПРИЧИНЫ, ПО КОТОРЫМ МЫ РЕШИЛИ ВЫБРАТЬ ИМЕННО ЭТОТ ПРОЕКТ

- Во-первых, город Ялуторовск находится в области с хорошо развитым фермерским хозяйством.
- Во-вторых, условия санкций дают прекрасный шанс для развития собственного производства.
- В-третьих, за счет уникальности формата, отсутствия конкурентов в нашем городе, средних затрат на открытие, проект имеет высокие шансы на дальнейшее развитие.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

На начальном этапе
наша компания
предполагает создание
производства мягких и
полутвердых сыров и
их розничную
реализацию через
фирменный магазин и
мелким оптом.



РЫНКИ СБЫТА ПРОДУКЦИИ

- Рестораны и кафе города Ялуторовска, Заводоуковска, а также близлежащих населенных пунктов.
- Магазины городов юга Тюменской области
- Бесплатная доставка сыров по городу Ялуторовску при заказе на 600 рублей.



ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

- ◎ Конечными потребителями являются мужчины и женщины от 18 до 65 лет, преимущественно среднего возраста 30-45 лет, с уровнем дохода «средний» и «выше среднего».



ОБОРУДОВАНИЕ:

- ◎ 1.Заквасочный танк для производства сыра
- ◎ 2.Форма для прессования сыров
- ◎ 3.Холодильник для хранения сыра
- ◎ 4.Производственная утварь



ИНВЕСТИЦИОННЫЕ ЗАТРАТЫ ПРОЕКТА

Наименование	Сумма, тыс. рублей
Ремонт цеха и магазина	200
Закупка производственного оборудования (мини-сыроварня, холодильники, производственная утварь)	200
Закупка торгового оборудования (касса, витрины и пр.)	100
Обучение персонала	20
Прочие не материальные расходы бизнеса	50
Оборотные средства	430
Итоги затрат	1000

Проект будет реализован за собственные средства инвестора.

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН МИНИ-ЦЕХА

Статья затрат бизнеса	Величина в год, тыс. рублей
Регистрация бизнеса	5
Закупка производственного оборудования	200
Закупка торгового оборудования	100
Аренда помещения (35 м2)	240
Обучение персонала (3 работника)	20
Коммунальные платежи	100
Реклама	50
Заработная плата (3 работника цеха, директор)	600
Закупка сырья (200 л молока ежедневно, по 10 руб/л)	720
Прочие расходы бизнеса (ремонт)	200
Упаковка	10
Сертификат соответствия	6
Итоги затрат	2251

ДОХОДЫ

Средняя цена (от 390 до 650 руб.)	520 руб.
Доход с продажи сыра (1 день – 20 кг)	10.400
Доход с продажи сыра за месяц	312.000
Доход с продажи сыра в год	3.432.000
Дополнительный доход (с продажи творога из сыворотки)	300.000
Общ	2.000



НАЛОГИ, ОТЧИСЛЕНИЯ И ПРИБЫЛЬ

Общий доход	3.732.000
Налог (крестьянско-фермерское хозяйство – 6%)	224.000
Отчисление в ПФ (22% от з/п) и от мед.страховка (5,1 %и 0,29%)	165 000
Доход с вычетом налогов и отчислений	3.343.000
3.343.000 – 2.251.000= 1.092.000	
Прибыль (первый год)	1.092.000



ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН НА ВТОРОЙ

Статья затрат бизнеса	Величина в год, тыс. рублей
Аренда помещения (35 м2)	240
Коммунальные платежи	100
Реклама	50
Заработная плата (3 работника, директор)	600
Закупка сырья (200 л молока ежедневно, по 10 руб/л)	720
Непредвиденные расходы бизнеса	80
Упаковка	10
Итого затрат	1800



НАЛОГИ, ОТЧИСЛЕНИЯ И ПРИБЫЛЬ ЗА ВТОРОЙ ГОД

Общий доход	3.732.000
Налог (крестьянско-фермерское хозяйство – 6%)	224.000
Отчисление в ПФ (22% от з/п) и от мед.страховка (5,1 %и 0,29%)	165 000
Доход с вычетом налогов и отчислений	3.343.000
3.343.000 – 1.800.000= 1.543.000	
Прибыль (второй год)	1.543.000



ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

- В качестве организационно-правовой формы бизнеса выбрано ИП (форма крестьянско-фермерское хозяйство)
- Управленческие функции возложены на предпринимателя.
- В его обязанности, помимо руководства, войдет сотрудничество с поставщиками и оптовыми клиентами.



ПЕРСОНАЛ

- Для работы в цехе сыроварни дополнительно понадобятся два человека (сыровар-технолог, сыровар).
- Фирменный магазин потребует найма еще 1 сотрудника (продавец-сыровар)



ГЛАВНЫЙ ДЕВИЗ КОМПАНИИ:

Прививаем людям любовь к
качественному и свежему сыру,

ОТЛИЧИЕ ОТ КОНКУРЕНТОВ

- Натуральный сыр ручной работы
- Сыр не содержит консервантов
- Доставка сыра на дом
- Фирменный магазин при цехе

РИСКИ

- Создание рецептуры сыров: необходим длительный этап подготовки до начала производства, выбор наиболее удачных вариантов и ингредиентов.
- Влияние сезонного фактора на качество продукта. Качество сыра напрямую зависит от молока, биохимический состав которого постоянно меняется, поскольку животные употребляют в пищу различные травы в разные сезоны. Для этого нужно тщательно подходить к выбору поставщиков, внимательно следящих за рационом своих животных.
- Не выполнение планов продаж. Необходима активная работа по поиску новых каналов сбыта, налаживанию обратной связи с конечным потребителем, выяснение его предпочтений и пожеланий, грамотное взаимодействие продавцов-консультантов с клиентами.

- Мы считаем, что главное начать и смотреть с перспективой вперед, мы верим в свои идеи и мысли.

