

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«МОСКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ БИЗНЕС-ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГБПОУ КБТ) БИЗНЕС-ПЛАН

Дисциплина: Предпринимательская деятельность

Название: Безотходное производство по переработке бесформенных
и потерявших товарный вид продуктов NEW_LIFE

Исполнители: Паокин Никита Игоревич и Адамов Роман Алексеевич

Руководитель: Дидык Марина Евгеньевна

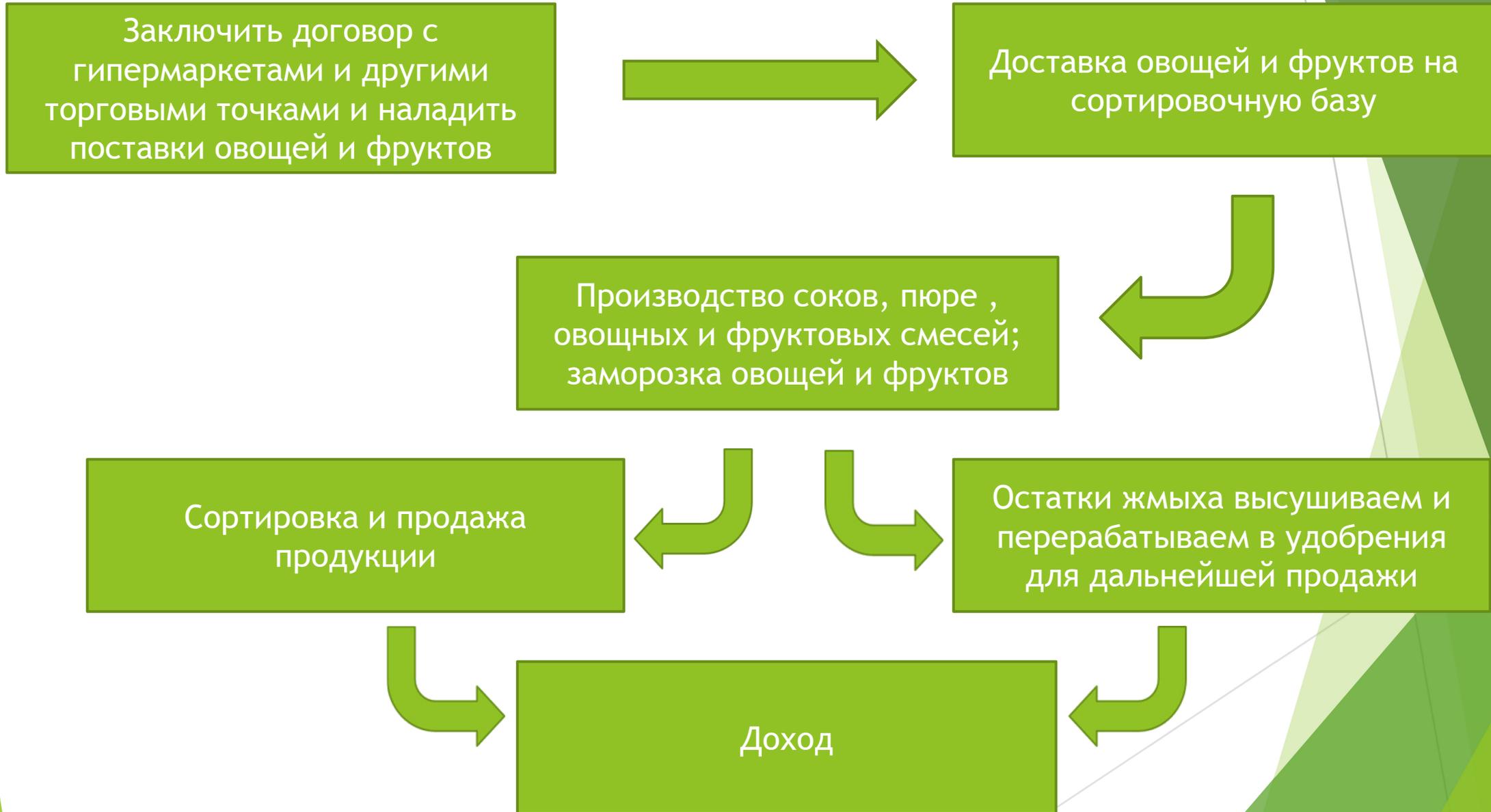
Основная идея и цель проекта

- ▶ Продовольственным магазинам приходится в больших объемах утилизировать различные продукты питания. Например, бесформенные или потерявшие товарный вид овощи и фрукты . Поэтому магазины предпочли бы продать их с большой скидкой.
- ▶ NEW_LIFE – это производственная площадка, которая быстро перерабатывает овощи и фрукты в фруктовые или овощные смеси и соки.
- ▶ Поставщиками продукции являются гипермаркеты, супермаркеты и продуктовые магазины. Покупателями являются те же организации и другие компании. Также покупателями будут выступать кафе и рестораны, которым выгодно приобретение данной продукции из-за цены или качества товара.

Первичные задачи для проекта

- ▶ Развитие долгосрочных отношений на взаимовыгодных условиях с несколькими крупными супермаркетами/гипермаркетами на закупку бесформенных и потерявших товарный вид овощей и фруктов, а также на продажу уже переработанной нами продукции.
- ▶ Обеспечить большую популярность нашей продукции среди покупателей
- ▶ Настроить бесперебойное производство продукции

Бизнес модель NEW_LIFE



Креативный подход

- ▶ Переработка вместо утилизации
- ▶ Прозрачность
- ▶ Экология и социальная ответственность
- ▶ Безотходное производство

Инновационность

- ▶ Новое, технологическое решение давно существующей проблемы
- ▶ Социальная ориентация деятельности

Для покупателей

- Низкие цены
- Высокое качество
- Разнообразие товара

В перспективе

- ▶ Расширение производства продукции NEW_LIFE.
- ▶ Выйти на новые рынки сбыта.
- ▶ Производство новых товаров из молочных и хлебобулочных изделий.

SWOT- анализ

	Добрый	Моя семья	Фруктовый сад	NEW_LIFE
Сильные стороны	<ul style="list-style-type: none"> -Высокое качество -Хороший вкус -Приемлемая цена -Много вкусов -Большой ассортимент объема 	<ul style="list-style-type: none"> -Приемлемая цена -Много вкусов -только напитки -Большой ассортимент объема 	<ul style="list-style-type: none"> -Высокое качество -Приемлемая цена -Много вкусов -Большой ассортимент объема -Хороший вкус 	<ul style="list-style-type: none"> -Высокое качество -Хороший вкус -Разнообразный ассортимент (Соки и пюре) -приемлемая цена
Слабые стороны	Выпускают только напитки	<ul style="list-style-type: none"> -Химический вкус -много сахара -Среднее качество 	Выпускают только напитки	<ul style="list-style-type: none"> -Низкая популярность -Скудный ассортимент объема (0,5 и 1 литр)
Угрозы	Высокая популярность	Высокая популярность	Высокая популярность	-Конкурентно способные цены

Таблица 4. Расчет стоимости оборудования

Наименование оборудования	Количество штук.	Цена за единицу. тыс. руб.	Затраты на транспорт и монтаж, тыс. руб.	Первоначальная стоимость единицы оборудования тыс. руб.	Стоимость всего оборудования тыс. руб.
1. Технологическое					
a) А9-КМ2-Ц моечная машина	a) 1	a) 110	a) 5	a) 115	1840
b) холодильная камера	b) 1	b) 100	b) 10	b) 110	
c) А9-КМ2	c) 1	c) 110	c) 5	c) 115	
d) ГСК-45	d) 1	d) 180	d) 5	d) 185	
e) Ф9-КИГ-3,5	e) 1	e) 280	e) 5	e) 285	
f) Дробилка кулачковая	f) 1	f) 85	f) 5	f) 90	
g) А9-КИП	g) 1	g) 150	g) 5	g) 155	
h) РУ-2Д2	h) 1	h) 60	h) 5	h) 65	
i) Т1-ВП20/20	i) 1	i) 350	i) 5	i) 350	
j) Б4-КЗК-79	j) 1	j) 280	j) 5	j) 285	
k) Морозильная камера	k) 1	k) 80	k) 5	k) 85	
2. Вычислительная техника					
a) Моноблок	a) 2	a) 22,49	a) 0	a) 22,49	a) 44,98
3. Транспортные средства					
ГАЗ «Соболь»	a) 1	a) 45	a) 15	a) 60	a) 60
4. Прочие основные средства					100
ИТОГО:	14				2084,98

Таблица 5. Себестоимость планового выпуска продукции (за год)

Элементы затрат	соки	смеси	удобрения	Всего (тыс. руб.)
	Сумма (тыс. руб.)	Сумма (тыс.руб.)	Сумма (тыс.руб.)	
1. Материальные затраты (- отходы)				
а) основные материалы	а) 7380,45	а) 603,2	а) 2705,6	а)10689,25
б) вспомогательные материалы	б) 166,5	б) 15	б) 0	б) 181,5
в) прочие материальные затраты	в) 1735	в) 340	в) 13	в) 2088
Итого материальные затраты	9281,95	958,2	2718,6	12958,75
2 . Затраты на оплату труда	1620	1620	780	4020
3 . Отчисления на социальные нужды	486	486	234	1206
4 . Затраты на амортизацию основных средств	100	100	8,5	208,5
5 . Прочие				
а) арендная плата	а) 450	а) 450	а) 44,6	а)944,6
б) затраты на рекламу	б) 240	б) 120	б) 0	б) 360
в) налог на имущество и т . д .	в)20	в)20	в)1,7	в)41,7
Итого прочих расходов	710	590	46,3	3221,7
Всего себестоимость продукции	12197,95	3754,2	3787,4	19739,55
Себестоимость единицы продукции	40,6(руб/литр)	65,2(руб/400г)	1893,7(руб/мешок)	

Таблица закупок овощей и фруктов за год

Наименование	Средняя закупочная цена, руб./кг.	Общая расчетная масса, кг.	Общая стоимость закупки овощей / фруктов, руб.	Расчетная масса по видам продукции, кг.		Фрукты/овощи не прошедшие сортировку по определенным признакам, кг.
				Соки	Пюре	
1.Яблоки	24	162000	3888000	94500	15000	48000
2.Груши	38,7	25000	967500	13500	3500	8000
3.Бананы	22,5	50000	1125000	34500	3500	12400
4.Томаты	54	15000	810000	11000	-	4000
5.Апельсины	30	68000	2040000	45000	-	23000
6.Морковь	10	21750	217500	16250	2900	2450
7.Виноград	34,5	32500	1121250	20500	-	1000
ИТОГО		374250	10169250	235.25 тонн	24.9 тонн	98.85 тонн

Таблица 11. Расчет цены

Показатели	Соки	Пюре	Удобрения
Себестоимость	40,6	65,2	1893,7
Наценка	4,06	6,52	189,37
НДС	8,04	12,91	374,95
Цена	52,7	84,63	2458,02

Таблица 12. Расчет балансовой и чистой прибыли

Показатели	Сумма (тыс.руб.)
Выручка от реализации продукции, работ, услуг(с НДС)	25621,94
Полная себестоимость продукции	19739,55
Прибыль от продаж	5882,39
Налог на прибыль (20%)	1176,48
Чистая прибыль	4705,91

Определение срока окупаемости затрат

- ▶ $T \text{ окупаемости} = Z_{\text{кап}} / (P_{\text{чист.}} + A)$
- ▶ $T \text{ окупаемости} = 2084,98 / (4705,91 + 208,5) = 0,42 \text{ года}$
- ▶ То есть при выходе на планируемый объем производства окупаемость проекта будет достигнута через 5 месяцев.