**Инвестиционное предложение**

**«Строительство цеха по выпуску мучных кондитерских изделий»**



**Содержание**

[Суть проекта 3](#_Toc401156899)

[Предпроектные предложения. Оценка объема инвестиций 3](#_Toc401156900)

[Затраты на производство и сбыт 5](#_Toc401156901)

[Оценка эффективности проекта 7](#_Toc401156902)

[Площадка для размещения производства 8](#_Toc401156903)

# Суть проекта

Суть проекта – строительство цеха, площадью 200 м2. по выпуску кондитерских изделий

Целью проекта является обеспечение потребности населения Алтайского края в мучных кондитерских изделиях.

Алтайский край имеет необходимые ресурсы для дальнейшего развития кондитерского производства и увеличения ассортимента продукции, с учетом спроса населения. Этому способствует конкурентно-доступная цена на сырье, которое используется в производстве, так как край является одним из ведущих производителей мучной, молочной промышленностей.

В качестве производства продукции был взят следующий ассортимент: пряник, кекс, булочка, печенье. Данная продукция является на рынке наиболее востребованной и, с учетом изменения входящих в рецептуру компонентов, можно увеличить разнообразие выпускаемой продукции.

Пряник - мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста, для вкуса могут добавляться мед, орехи, цукаты, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

Кекс – сладкое мучное кондитерское изделие, выпекаемое из дрожжевого или бисквитного теста, с добавлением изюма, джема или орехов.

Булочка – мучное кондитерское изделие, выпекаемое из дрожжевого теста, для вкуса могут добавляться орехи, изюм, мак, джемы и другие наполнители.

Печенье – мучное кондитерское изделие, которое является универсальным продуктом, так как в зависимости от состава теста может быть: соленым, сладким, жирным, диетическим. Выпекается из песочного, бисквитного, слоеного теста с добавлением различных наполнителей для вкуса.

# Предпроектные предложения. Оценка объема инвестиций

В рамках проекта планируется строительство здания цеха по выпуску мучных кондитерских изделий.

Характеристика объекта:

Общая площадь 200 м2. Фундамент бутово-ленточный. Стены и перегородки кирпичные. Покрытие и перекрытия железобетонные.

Функциональное назначение здания:

Здание предназначено для организации процесса производства мучных кондитерских изделий.

Необходимая сумма инвестиций – 3 209 тыс. руб.

Расчет общей суммы необходимых инвестиций представлен в таблице № 2.

Для расчета суммы затрат на строительство использовался сборник укрупненных показателей восстановительной стоимости зданий и сооружений промышленного производства.

Период вложения инвестиций – 1 год.

Численность сотрудников – 13 человек.

Система налогообложения проекта УСН 15% («доходы» минус «расходы»).

Финансовая модель смоделирована на наличие 20% собственных средств и 80% заемных.

Срок кредита 4,5 года, с отсрочкой платежа 6 месяцев.

Таблица 2 – Расчет общей суммы инвестиций

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объект | Площадь, м² | Стоимость,  тыс. руб. |
| Производственное здание | 200 | 2 033,52 |
| Мукопросеиватель МПМ-800М |  | 33,00 |
| Машина взбивальная «В-40»- |  | 76,00 |
| Миксер кондитерский «В-10» |  | 24,00 |
| Машина отсадочная «МВ-120» |  | 194,00 |
| Кондитерская ярусная печь «ХПЭ-750/3С» |  | 61,00 |
| Термоусадочный аппарат «BCF-5540» для упаковки продукции |  | 113,00 |
| Дробилка молотковая «Molot-200» |  | 31,00 |
| Стол производственный серии «Профи» 1200х600х870 |  | 14,99 |
| Лист подовый |  | 23,75 |
| Весы простого взвешивания «CAS AD 10» |  | 11,70 |
| Напольные весы «CAS PB 150» |  | 19,42 |
| Холодильник ШКХ-800М 2х400 |  | 54,44 |
| Ванны моечные тройные «Профи» |  | 18,55 |
| Стеллаж серии «Профессионал» |  | 40,64 |
| Прочий инвентарь |  | 35,77 |
| Оборудование для офиса |  | 182,50 |
| Оборудование для столовой |  | 49,50 |
| Оборудование для туалета |  | 10,80 |
| Прирост оборотных средств |  | 117,18 |
| Проценты по кредиту в период строительства |  | 64,20 |
| **Итого, тыс. руб.** | **-** | **3 208,96** |

**Производственная программа**

Таблица 3 – Производственная программа

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Планируемый объем продаж в год, кг | Стоимость единицы, руб./кг | Планируемая выручка в год, тыс. руб. |
| Пряник | 10 000,00 | 125,00 | 1 250,00 |
| Кекс | 14 000,00 | 160,00 | 2 240,00 |
| Булочка | 16 000,00 | 120,00 | 1 920,00 |
| Печенье | 12 000,00 | 115,00 | 1 380,00 |
| **ИТОГО, тыс. руб.** |  |  | **6 790,00** |

# Затраты на производство и сбыт

Основные статьи затрат на производство и сбыт представлены в таблице 4.

Затраты на оплату труда и страховые взносы составляют 54% в общей структуре затрат на производство и сбыт.

Таблица 4 – Ежемесячные затраты

|  |  |
| --- | --- |
| Статья затрат | Стоимость затрат,  тыс. руб. в год |
| **Материальные затраты**  Сырье  Упаковка | 1 744,03  174,40 |
| **Общепроизводственные расходы**  Затраты на содержание оборудования;  расходы на текущий ремонт зданий и сооружений. | 100,51 |
| **Затраты на оплату труда и страховые взносы** | 2 890,44 |
| **Общехозяйственные расходы**  Коммунальные платежи | 502,55 |
| **Итого** | **5 411,93** |

Таблица 5 – Штатное расписание

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование должности | Количество единиц |
| Директор | 1 |
| Бухгалтер | 1 |
| Кондитер | 1 |
| Пекарь | 3 |
| Помощник пекаря | 6 |
| Дворник-уборщик | 1 |
| **Итого** | 13 |

# Оценка эффективности проекта

Расчет срока окупаемости проекта представлен в таблицах 6 и 7.

Таблица 6 - Расчет простого срока окупаемости инвестиционного проекта (PBP) тыс. руб.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование показателей** | **1 год** | **2 год** | **3 год** | **4 год** | **5 год** | **6 год** |
| 1. | Объем инвестиций (таблица 1) | 3 209 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2. | Сумма чистой прибыли и амортизационных отчислений (таблицы 7-8) | 0 | 722 | 872 | 1 008 | 1 169 | 1 207 |
| 3. | Сальдо (стр. 2-стр.1) | -3 209 | 722 | 872 | 1 008 | 1 169 | 1 207 |
| 4. | Сальдо нарастающим итогом | -3 209 | -2 487 | -1 615 | -606 | 563 | 1 770 |

Таблица 7 - Расчет дисконтированного срока окупаемости инвестиционного проекта (DPP) тыс. руб.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование показателей** | **1 год** | **2 год** | **3 год** | **4 год** | **5 год** | **6 год** |
| 1. | Темп инфляции, % | 11,4% | 11,4% | 11,4% | 11,4% | 11,4% | 11,4% |
| 2. | Ставка рефинансирования ЦБ РФ, % | 8,25% | 8,25% | 8,25% | 8,25% | 8,25% | 8,25% |
| 3. | Величина риска, % | 12,00% | 12,00% | 12,00% | 12,00% | 12,00% | 12,00% |
| 4. | Коэффициент дисконтирования | 1,00 | 0,92 | 0,84 | 0,77 | 0,70 | 0,64 |
| 5. | Объем инвестиций с учетом дисконтирования | 3 209 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | Сумма чистой прибыли и амортизационных отчислений с учетом дисконтирования | 0 | 661 | 731 | 774 | 822 | 777 |
| 7. | Сальдо (стр. 6-стр.5) | -3 209 | 661 | 731 | 774 | 822 | 777 |
| 8. | Сальдо нарастающим итогом | -3 209 | -2 548 | -1 816 | -1 042 | -220 | 557 |

На основании выполненных расчетов определены основные показатели эффективности проекта, которые представлены в таблице 8.

Таблица 8 – Основные показатели эффективности проекта.

|  |  |
| --- | --- |
| Объем инвестиций, тыс. руб. | 3 208,96 |
| Простой срок окупаемости проекта (PBP) | 4,5 лет |
| \*Дисконтированный срок окупаемости проекта (DPP) | 5,3 лет |
| Чистая приведенная стоимость (NPV), тыс. руб. | 556,88 |
| Внутренняя норма доходности (IRR),% | 15% |
| Индекс доходности инвестиций ID | 1,17 |

\*При расчете ставки дисконтирования взяты уровень инфляции по данным Росстата за 2014 года. (11,36%)

# Площадка для размещения производства

Для размещения цеха по производству мучных кондитерских изделий предусматривается наличие земельного участка, отвечающего следующим требованиям:

- площадь должна составить не менее 0,7 га;

- инфраструктура:

электроснабжение – мощность потребления 10 кВт/ч;

централизованные: канализация, теплоснабжение, водоснабжение.