

Конфиденциально

Бизнес-план
инвестиционного проекта

«Строительство завода по производству продукции из кускуса и тритикале»

ООО «ТДК»
Самара
18 января, 2013

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	2
МЕМОРАНДУМ КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ	3
1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	5
2. ИНИЦИАТОР ПРОЕКТА.....	10
3. СУЩЕСТВО ПРЕДЛАГАЕМОГО ПРОЕКТА	15
4. АНАЛИЗ ОТРАСЛИ	45
5. АНАЛИЗ РЫНКА СБЫТА ПРОДУКЦИИ	67
6. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН	87
7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН.....	92
8. ОЦЕНКА РИСКОВ	127
СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКЕ БИЗНЕС-ПЛАНА.....	138
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	141

**МЕМОРАНДУМ
КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТИ**

Данный бизнес-план представляется на рассмотрение на конфиденциальной основе, исключительно, для принятия решения по финансированию настоящего проекта и не может быть использован для копирования или каких-либо иных целей, а также передаваться третьим лицам. Принимая на рассмотрение настоящий бизнес-план, получатель берет на себя ответственность и гарантирует возврат данной копии инициатору проекта по указанному адресу, если он не намерен участвовать в финансировании данного проекта.

Все данные, оценки, планы, предложения и выводы, приведенные по данному проекту, касающиеся ее потенциальной прибыльности, объемов реализации, расходов, нормы прибыли и ее будущего уровня, основываются на согласованных мнениях всего коллектива участников разработки проекта.

Настоящий документ содержит конфиденциальную информацию, являющуюся собственностью ООО «ТДК». Он предназначен только для лиц, получивших его с согласия владельца информации. Копировать или разглашать содержащуюся в бизнес-плане информацию без письменного согласия владельца запрещается.

Проект разработан в соответствии с «Методическими рекомендациями по оценке эффективности инвестиционных проектов и их отбору для финансирования», утвержденными Госстроем РФ, Минэкономки РФ, Минфином РФ, Госкомпромом РФ №ВК447 от 21.06.1999г., принципами ЮНИДО, с использованием программного продукта «Альт-Инвест-Сумм» версия 6.04.

1

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

1.1.

Цели проекта

Вашему вниманию представляется бизнес-план инвестиционного проекта «Строительство завода по производству продукции из кускуса и тритикале» (далее бизнес-план). Инициатором проекта выступает - ООО «ТДК», Адрес: 443009, г. Самара, ул. Вольская, 103 А.

В настоящем бизнес-плане представлена краткая информация, характеризующая содержание проекта, его маркетинговую, производственную и финансово-экономическую сторону. Инвестиционный проект представляет собой обоснование эффективности строительства и дальнейшей эксплуатации современного пищевого производства экологических и инновационных продуктов массового потребления в Самарской области.

Целями инвестиционного проекта являются:

- Получение дохода для ООО «ТДК» за счет строительства и последующей эксплуатации завода по производству каш и иных сопутствующих продуктов;
- Реализация потенциально выгодного инвестиционного проекта с рентабельностью по чистой прибыли *%;
- Получение дополнительного опыта в продвижении нового продукта на рынок каш, а также смежные рынки;
- Эффективное освоение земельного участка расположенного по адресу: Самарская область, Кинельский район, с. Богдановка, ул. Коньчева, 3.

1.2.

Показатели эффективности проекта

Расчетный период в данном проекте не охватывает весь возможный жизненный цикл проекта вплоть до его прекращения. При разработке проекта разработчик проекта ориентировался на предполагаемый срок возврата заемных средств.

Расчеты основных показателей проекта осуществлены в рублях – в валюте, в которой предполагается привлечение кредита.

Срок окупаемости проекта, рассчитанный путем определения чистой текущей стоимости нарастающим итогом, составляет * года. Дисконтированный срок окупаемости составляет * года.

Номинальная годовая внутренняя норма доходности проекта (**IRR**) составит *%.

Чистая прибыль за 45 месяцев реализации проекта составит * тысяч рублей.

Чистая текущая стоимость проекта (**NPV**) – современная стоимость будущих дисконтированных денежных поступлений за минусом современной оценки инвестиций составит * тыс. руб.

Ставка сравнения (реальная годовая) – * % принималась в проекте с учетом альтернативной доходности ООО «ТДК», поправки на риски, связанные с реализацией проекта, за вычетом уровня инфляции.

1.3.

Потребность в инвестициях

Реализация данного проекта предполагается за счет, как

собственных средств инициатора проекта, так и за счет привлеченных средств. Общая потребность в финансировании проекта составляет * тысяч рублей. Собственные средства инициатора проекта составят * тыс. рублей. Данные средства будут использованы на технический и авторский надзор, проектно-сметную документацию, экспертизу проекта организации строительства, строительно – монтажные работы, приобретение строительных материалов, приобретение оборудования, оплату процентов на инвестиционной фазе проекта и пополнения оборотного капитала.

Для реализации данного проекта планируется привлечение кредитных средств с 6-го месяца от начала реализации проекта (Июнь 2013 года) в размере * **тыс. руб.** Данная сумма складывается из двух кредитных линий:

1. невозобновляемая кредитная линия на инвестиционные цели (приобретение оборудования) на 5 лет под процентную ставку * % годовых. Привлечение кредитных средств с 12-го месяца от начала реализации проекта (Декабрь 2013 года) в размере * **тыс. руб.** Погашение основного долга планируется осуществлять равномерными платежами по * тыс. руб. с 25-го месяца от начала реализации проекта (Январь 2015 года) по 72-ой месяц проекта (Декабрь 2018 года). Погашение процентов ежемесячно с 12-ого месяца (Декабрь 2013 года) по 72-ой месяц (Декабрь 2018 года), включительно.

2. возобновляемая кредитная линия на пополнение оборотных средств на 2 года под процентную ставку * % годовых. Привлечение кредитных средств с 6-го месяца от начала реализации проекта (Июнь 2013 года) в размере * тыс. руб. Погашение основного долга планируется осуществлять в соответствии с графиком с 22-го месяца от начала реализации проекта (Октябрь 2014 года) по 29-ой месяц проекта

(Май 2015 года). Погашение процентов ежемесячно с 6-ого месяца (Июнь 2013 года) по 29-ой месяц (Май 2015 года), включительно.

В качестве обеспечения привлекаемых заемных средств планируется использовать залог движимого и недвижимого имущества группы компаний и собственника ООО «ТДК», а также последующий залог оборудования, приобретаемого в целях реализации проекта.



ИНИЦИАТОР ПРОЕКТА

2.1. Общие данные

Инициатором проекта выступает ООО «ТДК». Адрес: 443009, г. Самара, ул. Вольская, 103 А, телефон +7 (846) 951-54-35.

Единоличным исполнительным органом ООО «ТДК» является директор – *.

ИНН/КПП 6319727345/631901001

ОГРН 1106319004747

Р/С 40702810654400012159 в ОАО Поволжском банке Сбербанка России г. Самара, БИК 043601607, К/С 30101810200000000607

ОКПО 64955601

Необходимо отметить что ООО «ТДК» входит в группу аффилированных компании, с единым учредителем.

Группа компаний также объединена единым брендом «Народные рецепты здоровья» и деятельностью.



Группа компаний специализируется на производстве и продаже экологически чистых пищевых продуктов, товаров способствующих оздоровлению и ведению здорового образа жизни.

В группу компаний входят:

- ООО «Научно-исследовательская Экологическая Лаборатория» - интернет продажи и исследования продукции;
- ООО «СПК» - производство масла и муки из семян льна, расторопши, тыквы, кедра;
- ООО «ТДК» - оптовые продажи продукции торговым сетям (Ашан, Пчелка);
- *. – выставочная деятельность;

- ООО «Юста» - юридические услуги.

Необходимо отметить очевидное преимущество реализации производственного проекта в рамках группы компаний – наличие готовой и эффективно работающей системы продаж через разные каналы сбыта (выставки, торговые сети, интернет продажи, почта).

Сайт группы компаний - <http://www.nrz63.ru>

2.2. Учредители

Размер уставного капитала – 10 000 руб. Уставный капитал оплачен полностью.

Добавочный капитал отсутствует.

Перечень учредителей:

- * – 100% Уставного капитала.

Более подробная информация в выписке из ЕГРЮЛ (в приложении).

2.3. Виды и объемы деятельности

Согласно устава ООО «ТДК» осуществляет следующие виды деятельности:

- Оптовая торговля пищевыми продуктами, включая напитки и табачные изделия;
- Оптовая торговля прочими пищевыми продуктами, не включенными в другие группировки;

- Предоставление прочих услуг;
- Оптовая торговля парфюмерными и косметическими товарами, кроме мыла;
- Оптовая торговля молочными продуктами;
- Розничная торговля в неспециализированных магазинах незамороженными продуктами, включая напитки и табачные изделия;
- Розничная торговля косметическими и парфюмерными товарами, кроме мыла;
- Прочая розничная торговля вне магазинов;
- Розничная торговля растительными маслами.

По факту ООО «ТДК» осуществляет поставки продукции группы компании в торговые сети.

2.4.

Финансовое состояние

Балансы и отчеты о прибылях и убытках за 2011 год и 9 месяцев 2012 года представлены во вложении.

2.5.

Информация о руководителе

*

Родился 6 марта 1964 года в г. Томск. Образование высшее. В 1987 году с отличием окончил Томский политехнический институт по специальности инженер- физик.

Работал:

1987-1994 - НПО Автоматических систем на должности инженера-конструктора, начальника стенда, начальника научно-исследовательского сектора

1994-1996 год - ООО «НПП Технолог» на должности технического директора.

1996-2002 год - директор ООО «ПКФ Квazar» (оптовая и розничная торговля)

С 2002 года индивидуальный предприниматель.

С 2012 года совмещает должности директора ООО «СПК» (производство сельскохозяйственной продукции и продуктов питания) и ООО «ТДК» оптовая торговля продуктами питания.

* является учредителем:

- ООО «СПК» - производство сельскохозяйственной продукции и продуктов питания
- ООО «ТДК»- оптовая торговля продуктами питания
- ООО «НИЭЛ» - электронная коммерция, дистанционная торговля
- ООО «Юста» -юридические услуги

3

**СУЩЕСТВО ПРЕДЛАГАЕМОГО
ПРОЕКТА**

3.1.

Местонахождение объекта

В рамках реализации инвестиционного проекта планируется строительство цеха по производству продукции из кускуса и тритикале размером 30*12*8 метров, на выделенном земельном участке, по адресу: Самарская область, Кинельский район, с. Богдановка, ул. Коннычева, 3. Расположение цеха определено исходя из следующих причин:

- Близость расположения действующего производства группы компаний по адресу: Самарская область, Кинельский район, с. Богдановка, ул. Западная, 6.;
- Наличие подходящего по размерам земельного участка в собственности;
- Наличие на земельном участке объекта недвижимого имущества в собственности, с возможностью дальнейшего использования как склада сырья, материалов и готовой продукции;
- Близость собственных посевных площадей;
- Близость основного сырья и материалов для налаживания бесперебойных поставок;
- Близость расположения сетей и коммуникаций к земельному участку снизит затраты на их подключение (электричество подведено);
- Стоимость подключения сетей и коммуникаций в разы ниже, чем в г. Самара;
- Наличие трудовых ресурсов.

Местонахождение вышеуказанного земельного участка можно увидеть на рис. 3-1 и 3-2.

Рисунок 3-1. Местонахождение земельного участка на кадастровой карте.

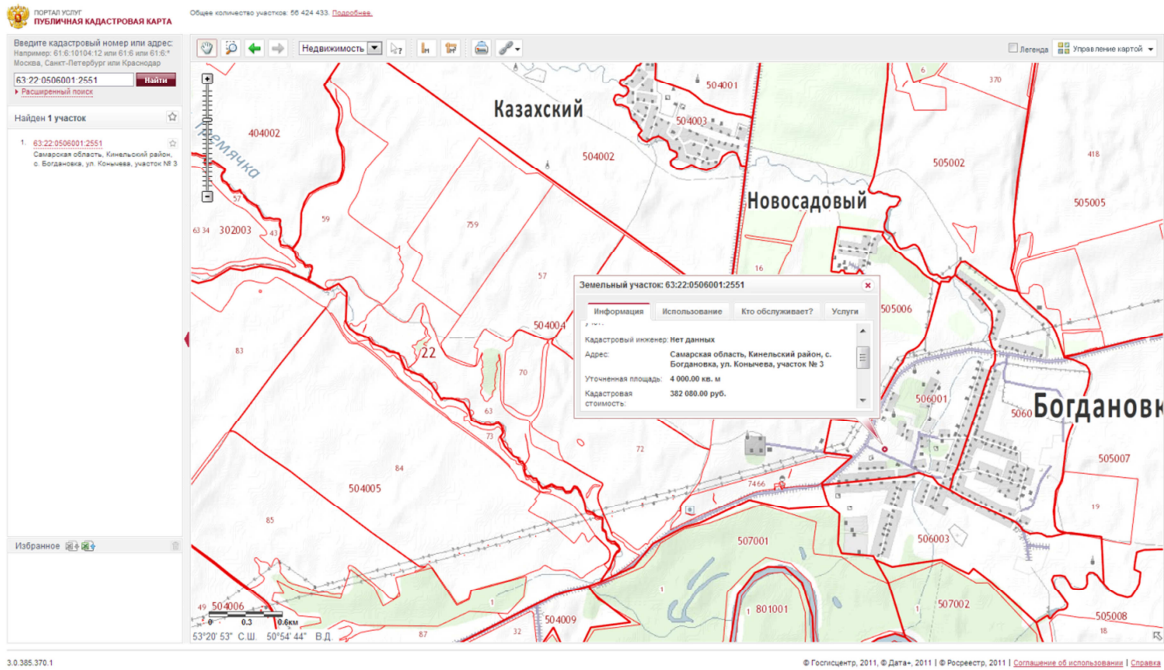
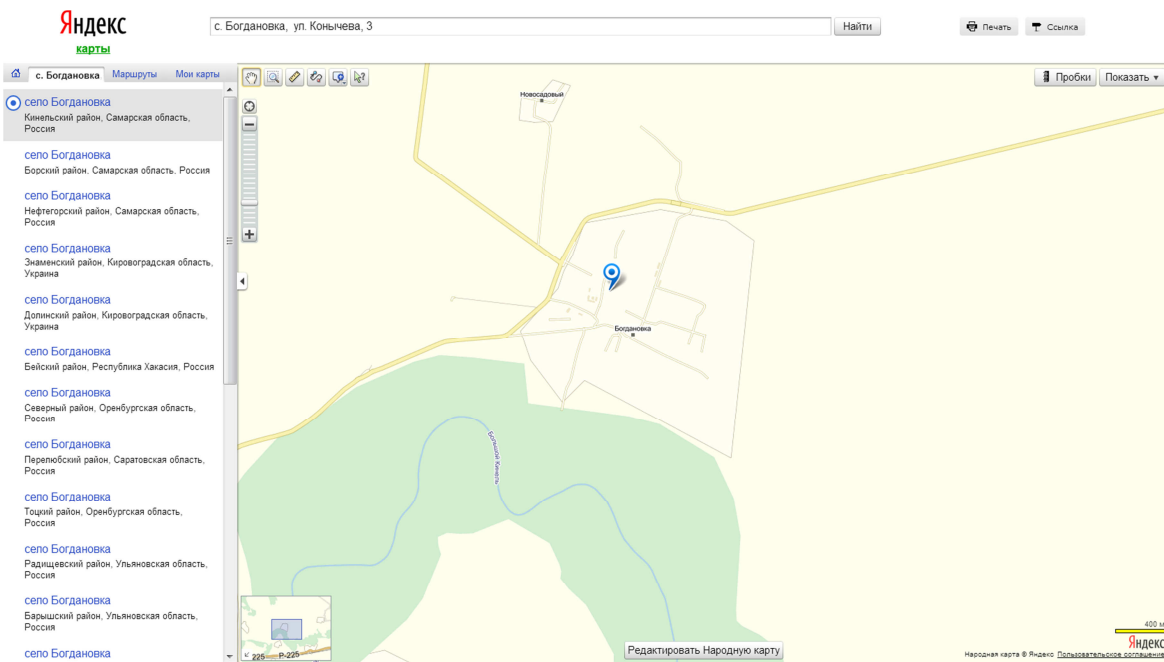


Рисунок 3-2. Местонахождение земельного участка на схематичной карте.



3.2.

Описание продукта

В рамках реализации проекта планируется производить два основных продукта – кускус и тритикале.

Кускус

Целью поиска был полезный натуральный продукт быстрого приготовления (не более 5 минут). При этом он не должен содержать никаких химических красителей, консервантов, усилителей вкуса и аромата. В производстве этого продукта не должны использоваться вредные вещества. Также неплохо бы, чтобы в нем были витамины и полезные питательные вещества. Оказывается, такие продукты существуют. Например, кускус. Это необычная крупа, из которой можно приготовить бесконечное количество блюд. Кускус готовится очень быстро и получается вкусно. Кускус едят в любом виде, не только соленым или острым, но и сладеньким. Готовить кускус просто. Достаточно залить его кипятком (или бульоном), дать постоять 5 минут – и готово. Можно заправить маслом (растительным или сливочным).

Куску́с, кус-кус — блюдо, изготавливаемое из крупы, магрибского или берберского происхождения; также кускусом называют саму



крупу. Как правило, кускус готовится на основе манной крупы из

твёрдой пшеницы (*Triticum durum*), но иногда и на основе крупы из других злаков. Диаметр крупинок — 1—2 мм. По традиции кускус готовили женщины, но, поскольку приготовление кускуса — очень трудоёмкий процесс, теперь производство кускуса механизировано.

Кускус является одним из основных продуктов питания в Магрибе, в частности в Марокко, Алжире, Тунисе и Ливии. Также распространён в других частях Африки, во Франции, в сицилийской провинции Трапани (Италия), в Израиле и некоторых регионах Ближнего Востока. Это самое популярное блюдо на севере Марокко.

В Израиле кускус получил широкое распространение после репатриации евреев из стран Магриба в 1940-х и 1950-х гг. Однако то, что называется «Израильский кускус» (англ.), в Израиле называется «птитим» и к кускусу отношения не имеет.

Кускус производится из более мелкой манной крупы. Манная крупа сбрызгивается водой, затем из полученной массы формируются крупинки, которые потом обсыпаются сухой манкой или мукой, после чего просеиваются. Слишком маленькие крупинки, проходящие через сито, снова обсыпаются манкой, и т. д.

Кускус традиционно готовится на пару и подаётся вместе с тушёным мясом и/или тушёными овощами. В западных странах распространён полуготовый кускус, который достаточно залить кипятком. Классический вариант — приправить готовый кускус соком лимона и украсить листьями свежей мяты. Еще есть кускус с приправами, в этом случае крупа желтого цвета.

Кускус с мясом (преимущественно бараниной и ягнятиной) распространён вдали от средиземноморского берега.

В прибрежных областях Магриба и на острове Джерба готовят кускус с рыбой и морепродуктами.

Нередко делают вегетарианский кускус с овощами.

Сладкий кускус с виноградом, сухофруктами, орехами называется масфуф.

Традиционное блюдо кус-кус готовят в специальной посуде — борма. Она представляет собой большую кастрюлю, которая состоит из нескольких частей: верхняя — дуршлаг с мелкими отверстиями, где на пару готовится крупа, нижняя — емкость для мяса и овощей. Блюдо состоит из следующих ингредиентов: мясо (баранина, ягнятина, курица), овощи (лук, помидор, картофель, кабачки, тыква, морковь, репа, зелень), оливковое масло.

Огромную роль в приготовлении играют специи. Для классического кус-куса добавляют черный перец, паприку, ариссу, имбирь, куркуму. Куркума придает блюду приятный желтоватый цвет и насыщенный аромат. Иногда используют также шафран и корицу.

Блюдо подают обычно в конце обеда или ужина в горячем виде на большой тарелке, в середине которой лежат овощи и мясо. Неотъемлемым дополнением считается соус харисса, который готовится из перца, чеснока, кориандра, кумина, соли и оливкового масла. Соус используют также в супах, мясных и рыбных блюдах. Кус-кус в Марокко едят руками или хлебом, но в европейских странах применяют обычные столовые приборы.

Но не только вкусен кускус. И польза его ощутима для нашего организма. Большая часть состава пшеничного или ячменного кускуса приходится на углеводы.

Благодаря высокому содержанию витамина B5 кускус полезен при депрессии, невротических расстройствах, бессоннице, синдроме хронической усталости, общем снижении жизненного тонуса.

К тому же витамин B5 улучшает регенерацию клеток кожи и волос, поэтому кускус — хорошая профилактика раннего поседения и проблем с кожей. Неоценимая польза кускуса для людей со слабым иммунитетом, страдающим частыми инфекционными заболеваниями.

В достаточных количествах кускус содержит железо, калий, фосфор, медь, микроэлементы, отвечающие за нормализацию водно-солевого обмена, функционирование желудочно-кишечного тракта, деятельность головного мозга.

Таким образом, кускус — идеальный продукт для тех, кто хочет похудеть и придерживаться здорового образа жизни.

Кускус появился в кулинарии Северной Африки в XII–XIII веках благодаря кочевникам-берберам и очень скоро завоевал широкую популярность. Там, где он распространен, без него немислимы ни обед бедняка, ни богатая свадьба.

История кускуса уходит в глубину веков, но для российского потребителя они практически неизвестны.

Тритикале



Тритикале - первая зерновая культура, созданная человеком, которая получена при скрещивании пшеницы (*Triticum*) с рожью (*Secale*). Создание тритикале (пшенично-ржаных гибридов) - нового вида зерновых культур, обладающих рядом выдающихся качеств и представляющего собой новый ботанический род. Путем объединения хромосомных комплексов двух разных ботанических родов - пшеницы и ржи, человеку удалось впервые за историю земледелия синтезировать новую сельскохозяйственную культуру, которая по мнению

специалистов, в недалеком будущем станет одной из ведущих зерновых культур, а также будет возделываться на зеленый корм.

Зёрна развиваются в цветках, обычно по три в колоске, хотя в центральных колосках часто можно увидеть один - два дополнительно недоразвитых цветка. Колос имеет от 30 до 40 колосков, так что потенциально в одном колосе могло бы развиваться более сотни зёрен, но на практике фактический урожай намного ниже потенциально возможного.

Тритикале очень быстро распространяется по странам и континентам. Интерес к новой культуре исключительно велик. Масштабы ее изучения огромны. Об этом свидетельствует, например, тот факт, что Международное сортоиспытание тритикале в 1975 году проводилось в 75 странах в 338 пунктах, расположенных на всех пяти континентах: 41-в Северной Америке, 71-в Латинской Америке, 64-в Европе, 60-в Африке, 23-на Среднем Востоке, 79-в Юго - Восточной Азии и Океании.

Следует отметить, что проект по внедрению тритикале стал действительным в различных странах (Алжире, Восточной Африке, Латинской Америке и Азии), так в Эфиопии урожаи тритикале уже превысили урожаи самой высокоурожайной мягкой пшеницы, причем лучшие формы тритикале дают более 50 ц/га.

При сравнении урожайности тритикале с пшеницей и ячменём в различные годы, мы можем увидеть тенденцию к увеличению продуктивности зерна у тритикале. Эти изменения могли произойти по ряду причин:

а) Полученные в последнее время сорта тритикале более конкурентоспособны по сравнению с сортами, которые испытывались ранее;

б) Ученые подобрали для тритикале лучшие условия выращивания. В Венгрии в основном выращивают тритикале на зелёный корм скоту и на зерно для многочисленных пробных выпечек, которые показали хорошие результаты, но до сих пор ещё не разработаны стандарты для хлеба из тритикале. В Японии тритикале получают путём скрещивания мягкой пшеницы и ржи, а также были проведены такие скрещивания, как (пшеничная полба x рожь) x мягкая пшеница, (пшеница x *Naunaldia*) x рожь и (пшеница x рожь) x (пшеница x *Naunaldia*). Работа по улучшению сортов тритикале и увеличению приспособляемости этой культуры к разнообразным условиям среды продолжается.

Тритикале привлекает к себе особое внимание в связи с тем, что по ряду таких важнейших показателей, как урожайность, питательная ценность продукта и другие, эта культура способна во многих сельскохозяйственных районах мира превосходить обоих родителей, а по устойчивости к неблагоприятным почвенно-климатическим условиям и к наиболее опасным болезням, превосходя пшеницу, она не уступает ржи.

В последние годы у нас в стране начаты работы по созданию трехродовых гибридов. Особенно ценны трехродовые гибриды, совмещающие признаки пшеницы, ржи и пырея и содержащие повышенное количество белка (на 3-4% больше, чем у пшеницы, и на 5% больше, чем у ржи). Они представляют интерес для создания принципиально новых видов озимой пшеницы интенсивного типа.

К другим достоинствам тритикале следует отнести высокую её приспособляемость к различным типам почв. Растет она на всех почвах, в том числе на кислых и переувлажненных.

Растения тритикале устойчивы ко многим болезням, свойственным хлебам. Практически она не поражается мучнистой росой, твёрдой и пыльной головнёй, бурой ржавчиной.

К недостаткам, свойственным тритикале, относятся: большое варьирование по годам урожайности, склонность к полеганию и прорастанию зерна на корню, а также слабая выполненность зерна у некоторых форм тритикале, её позднеспелость, сильное поражение снежной плесенью и корневыми гнилями.

Устранить перечисленные недостатки возможно с помощью селекции-создания новых сортов тритикале с высоким потенциалом продуктивности, устойчивых полеганию и прорастанию зерна, с хорошей зимостойкостью и более коротким вегетационным периодом.

Большая часть населения земного шара в настоящее время страдает от неправильного питания и недоедания. Белково-калорийная недостаточность у детей является одной из важнейших проблем в развивающихся странах. Для разрешения этой проблемы особое значение должно быть уделено выведению сортов зерновых культур с высоким содержанием белка, улучшенного питательного качества, так как эти культуры дешевы и легко доступны в качестве источника белка. Тритикале - новый вид хлебных злаков, способный в принципе удовлетворить эти потребности.

Известно, что чем выше масса 1000 зёрен, тем ценнее зерно. Как правило, с увеличением массы 1000 зёрен возрастает крупность зерна, стекловидность, содержание эндоспермы, а, следовательно, и выход муки. Эта закономерность прослеживается и при анализе полученных данных.

Показатель плотности зерна отражает комплекс характеристик физико-химических свойств зерна, таких как масса 1000 зёрен,

структура, химический состав и т.д. В связи с этим плотность зерна находится в достаточно высокой корреляционной взаимосвязи с основными показателями технологических свойств зерна.

Известно, что плотность зерна с повышением содержания крахмала увеличивается, а с содержанием белка наоборот - уменьшается. Эта особенно становится заметным при сопоставлении величин плотности тритикале с пшеницей и рожью. Относительное содержания крахмала в тритикале меньше, а белка больше.

Тритикале превосходит пшеницу и по выравненности, что выгодно выделяет его в технологическом смысле. Чем равномернее по крупности зерно данной партии, тем больше возможности имеет технолог обеспечивать одинаковое воздействие на каждое зерно в процессе обработки.

Кроме того, крупное зерно отличается большим относительным содержанием в нём эндосперма, следовательно, может быть обеспечен из такого зерна большой выход муки. В технологических процессах особенно ценным считается зерно, крупное по ширине и толщине, в этом случае его сферичность выше, что определяет более высокое содержание эндосперма.

Форма и линейные размеры зерна существенно влияют на выбор режимов хранения и обработки, транспортирования и переработки.

Тритикале отличается по сравнению с пшеницей большим, примерно в 1,4 раза, объёмом зерновки, а пшеница превосходит его своей сферичностью. Удлиненная форма зерновки тритикале, очевидно, была унаследована от ржи.

Химический состав хлебных культур широко изменяется в зависимости от зон производства, агроэкологических условий, сортов.

Тритикале содержит: воды-14,0%, белков-12,8%, углеводов-68,6%, жиров-1,5%, клетчатки-3,1% и золы-2,0%.

Эффективность мукомольного производства, качество готовой продукции во многом зависят от технологических свойств зерна, оптимизация которых обеспечивается путём гидротермической обработки, и прежде всего правильным выбором её режимов.

Изучение помола тритикале, проведенные в широком масштабе, показало, что тритикале легче поддаётся размолу, чем рожь. Потребность в удельной энергии, необходимой для размола тритикале, занимает промежуточное положение между соответствующими показателями у пшеницы и ржи. Грубый и тонкий помол сходен с помолом пшеницы. Выход продукции в час аналогичен выходу продукции ржи. Мука тритикале содержит меньше клейковины, чем ржаная мука. При помоле семенные оболочки плохо отделяется, мука содержит больше отрубей, соответственно зольность выше. Отруби тритикале представляют собой очень ценный корм, так как они богаты крахмалом и белком. Пробные выпечки в лаборатории дали удовлетворительные результаты.

Несмотря на то, что многие исследователи обнаружили более высокое содержание белка в тритикале по сравнению с пшеницей, считается, что качество белка тритикале ниже качества белка пшеницы, клейковина тритикале крошится. В странах, где потребители предпочитают пшеницу, тритикале не может конкурировать с ней. Однако тритикале может быть важной как зерновой, так и кормовой культурой благодаря относительно высокому содержанию белка, вкусовым качествам и высокому содержанию лизина.

Тритикале может быть более широким источником продуктов питания для населения земного шара, чем пшеница.

Солод из хлебных злаков является хорошей добавкой при выпечке хлеба, особенно при использовании теста с низким содержанием сахара. Добавление солода увеличивает объём хлеба и улучшает зернистость мякиша и цвет корки. Тритикалевый солод превосходит другие сорта солода по влиянию на объём хлеба, так как в среднем значительно превышает другие сорта солода из хлебных злаков по диастатической силе и содержанию амилазы. Кроме того, среднее содержание растворимого белка в соложенном тритикале составляло 53% (от общего белка) против 27-38% в других хлебных злаках. Таким образом, тритикале даёт больше сбраживаемых сахаров и низкомолекулярных азотистых соединений, чем солод из других зерновых культур.

Повышенное содержание белка и улучшенное качество его говорят о том, что тритикале может стать важным кормовым злаком. Для того, чтобы полнее оценить тритикале в качестве источника белка и аминокислот и определить его роль в удовлетворении мировых потребностей в белке, требуются дальнейшие исследования.

Обобщение отечественных и зарубежных исследований показало, что тритикале по урожайности зерна и зелёной массы успешно конкурирует с традиционными зерновыми культурами, имеет ценные хозяйственно-биологические свойства (высокая урожайность, устойчивость к засухе и заболеваниям, повышенное содержание белка в зерне). Повышение эффективности использования тритикале на продовольственные цели возможно не только в результате селекции, создания более продуктивных генотипов и улучшения возделывания, но путем разработки организационно-технических мер, направленных на улучшение качества семян и обеспечение высоких технологических свойств зерна в процессе послеуборочной обработки, совершенствования технологии переработки зерна в муку.

Значение продуктов переработки зерна в питании определяется как суммарной калорийностью, так и содержанием белковых веществ, биологической ценностью последних, минеральным и витаминным составом. Тритикале по содержанию белка и лизина в белке, как правило, превосходит пшеницу. Белок тритикале по содержанию незаменимых аминокислот, более полноценен и лучше усваивается, чем белок пшеницы. Этим определяется более высокая пищевая ценность новой культуры.

В рамках реализации проекта планируется производство следующих продуктов:

- Кус-кус в коробках, по 500 гр.
- Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.
- Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.
- Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.
- Каша из Тритикале в коробке, по 500 гр.
- Каша из Тритикале в п/э упаковке, по 500 гр.
- Артек из тритикале в п/э упаковке, по 500 гр.
- Мучка из Тритикале кормовая, в мешках по 20 кг.

3.3.

Технология производства продукта

Логично разделить технологию производства продукта на три крупных этапа:

1. Подготовка крупы;
2. Производство кускуса;
3. Упаковка.

Второй этап обязателен только при производстве кускуса.

Подготовка крупы

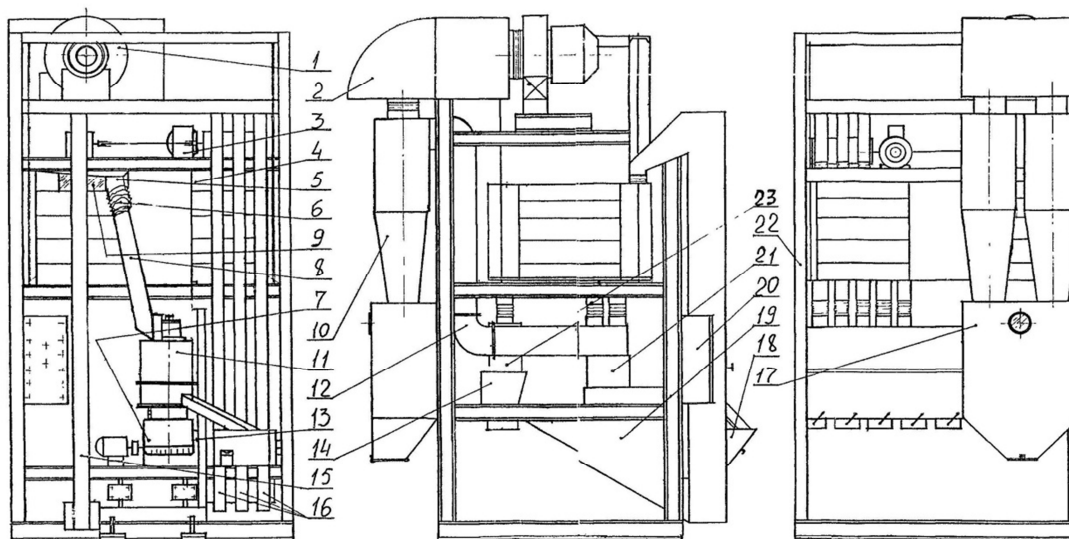
Производство крупы производится по ГОСТ 276-60 (в приложении).

Очищенная пшеница (при производстве кускуса) или тритикале поступают по транспортеру в крупозавод КРЦ-6.

Крупозавод КРЦ-6 предназначен для переработки зерна гречихи, проса, гороха, пшеницы, ячменя, кукурузы в крупу.

Основными достоинствами крупозавода являются его средняя производительность при малой занимаемой площади, простота в обслуживании и надежность в работе оборудования. Крупозавод смонтирован на общей раме с единым пультом управления, что позволяет максимально сократить сроки монтажа.

Рисунок 3-3. Технологическая схема крупозавода.



- 1.вентилятор аспирации,
- 2.коллектор аспирации,
- 3.привод нории,
- 4.рассев,
- 5.сход рассева,

6. зернопровод гибкий,
7. электродвигатель шлифстанка,
8. зернопровод шлифстанка,
9. окно смотровое,
10. циклоны аспирации,
11. шлифстанок,
12. воздуховоды аспирации,
13. станок вальцевый (или шелушитель),
14. бункер продукта,
15. нория механизма загрузки (калибратора),
16. нория механизма перегрузки (сепарация),
17. бункер лузги отходов,
18. бункер переходной,
19. бункер зерна исходного продукта,
20. пульт управления,
21. колонка приемная (или аспирационная),
22. рама крупозавода,
23. колонка аспирации малая.

Вентилятор аспирации радиальный (центробежный) предназначен для создания необходимого разряжения в системе аспирации машины.

Коллектор является промежуточным звеном между циклонами – разгрузителями и вентилятором, соединяется с ним гибким рукавом из плотного материала.

Привод нории предназначен для работы норий механизма загрузки и перегрузки. В него входят: электродвигатель, редуктор червячный, цепная передача, карданный вал.

Рассев рамной конструкции с съемными рамками (ситовыми) и механизмом дебаланса. Корпус рассева образует все секции, между которыми расположен механизм дебаланса. В каждую секцию входят ситовые рамки или ситовые рамки с коробами.

Сход выполнен с смотровым окном, позволяющим контролировать поступление обрабатываемого продукта шлифстанком.

Зернопроводы предназначены для передачи обрабатываемого продукта к шлифстанку.

Шлифстанок предназначен для шлифования зерна в процессе переработки его в крупу.

Станок вальцевый предназначен для дробления шлифованных зерен пшеницы, кукурузы или ячменя в крупу.

Бункер продукта предназначен для временного (на период переустановки мешков) наполнения конечным продуктом.

Бункер лузги и отходов предназначен для накопления с последующей выгрузкой отходов переработки. В бункере имеется смотровое окно для контроля его заполнения.

Бункер переходной предназначен для приема продуктов после шлифовального станка в нории механизма перегрузки для направления в вальцевый станок, а затем в рассев на сепарацию или сразу в рассев на сепарацию, минуя вальцевый станок.

Бункер зерна предназначен для приема зерна на переработку.

Воздуховоды предназначены для перемещения продуктов аспирации. В линию воздуховодов установлены заслонки, которые позволяют регулировать воздушные потоки аспирации.

Колонка приемная производит передачу продукта шлифования к вальцевому станку.

Колонка аспирационная малая предназначена для отделения легких примесей от конечного продукта переработки.

Пульт управления служит для расположения органов управления крупозаводом.

Рама сварной пространственной конструкции предназначена для размещения всех узлов и агрегатов крупозавода.

Зерно гречихи, проса, гороха, пшеницы, ячменя или кукурузы засыпается в бункер зерна вручную (поз.19). Норией механизма загрузки (калибровка) зерно подается в левую секцию отсева (поз.4). Выделенные крупные и мелкие примеси выводятся из отсева в отдельную емкость (ящик, мешок). А очищенное зерно продолжает движение в зависимости от культуры и требований технологического процесса:

- в шелушитель, сепарацию отсева, бункер продукта – гречиха;
- в шлифмашину, сепарацию отсева, бункер продукта – просо, горох;
- в шлифмашину, станок вальцевый (измельчитель), сепарация отсева, бункер продукта – пшеница, ячмень;
- в станок вальцевый (измельчитель), сепарацию отсева, бункер продукта – кукуруза.

На выходе в зависимости от продукта крупа направляется:

- в мельницу и в линию производства кускуса (пшеница);
- на участок упаковки (тритикале).

Производство кускуса

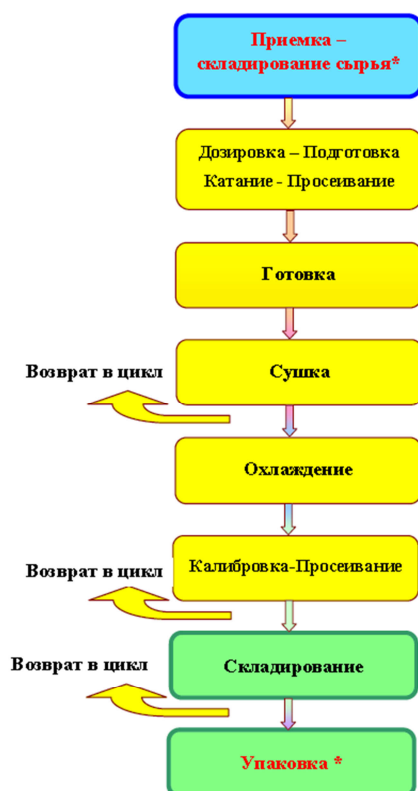
Производство кускуса будет производиться на автоматической линии по производству кускуса СС500, производства AFREM-CLEXTRAL.

Крупа пшеницы поступает в мельницу УМТ-2 на помол и на выходе получаем фракции от 0,18 до 0,61 мм. Фракция более указанного диапазона направляются на повторный помол. Фракция менее указанного засыпается в мешки и реализуется (мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.).

Фракция от 0,18 до 0,61 мм. поступает в линию по производству кускуса СС500.

Принципиальная технологическая схема работы линии СС500 отражена на рисунке 3-4.

Рисунок 3-4. Принципиальная технологическая схема работы линии СС500



Секция подготовки gf 500

Подача сырья, увлажнение и приготовление сферических зерен крупка и вода дозируются, затем перемешиваются в мешалке из

нержавеющей стали. Роллер позволяет сформировать сферические зерна и сортировать их в зависимости от требуемой гранулометрии.

Варочная установка полностью из нержавеющей стали с 500

Кускус среднего и малого размеров от секции подготовки транспортируется в паровую варочную установку для готовки. При выходе с варочной установки слой кускуса дробится на комки в разрыхлителе с быстро вращающимися валами.

Пневматическая система подачи к сушке ROTANTE

Пневматическая система питает ротационную сушку ROTANTE.

Ротационный разрыхлитель

Продукт поступает в разрыхлитель, который измельчает и предварительно калибрует кускус.

Ротационная сушка ROTANTE 5v-14

Кускус сушится в ротационной сушке типа ROTANTE при помощи воздуха за менее чем 60 мин. при очень высокой температуре.

Охладитель VRL 101-1v

Для охлаждения кускус распределяется тонким слоем на перфорированной поверхности. Воздух, подаваемый вентилятором, проходит сквозь этот слой, затем удаляется наружу.

Просеиватель кускуса с 4 выходами

1. Слишком мелкие частицы - удаляются в мешок или возвращаются в цикл в начале линии (по выбору)
2. Мелкие частицы – в силос
3. Средние частицы – в силос
4. Крупные частицы + комки – в дробилку, затем обратно в просеиватель.

Дробилка комков и крупных кусков

Комки и крупные куски кускуса дробятся в дробилке, затем возвращаются в просеиватель.

Система возврата в цикл и транспортировки

Слишком мелкие и слишком крупные частицы продукта непрерывно возвращаются в цикл.

Силос

В силос поступает готовая продукция.

Упаковка

Планируется два вида упаковки:

1. БОПП прозрачная в картонной коробке;
2. БОПП полноцветная.

На рисунке 3-5 можно увидеть различные варианты упаковки из БОПП.

Для упаковки БОПП был выбран фасовочный автомат ТПП-100П. Оборудование полностью автоматизировано. Формирует пакеты «подушка» и «плоское дно».

Рисунок 3-5. Примеры упаковки из БОПП



Упаковку в картонные коробки планируется производить вручную.

Готовая продукция будет дополнительно упаковываться в гофрокороб размером 377*245*295 мм.

3.4.

Характеристики закупаемого оборудования

В рамках реализации проекта планируется закупка следующего производственного оборудования:

- Крупозавод КРЦ-6
- Мельница, УМТ-2
- Автоматизированная линия СС500 Clextral
- Упаковочный аппарат ТПП-100-П

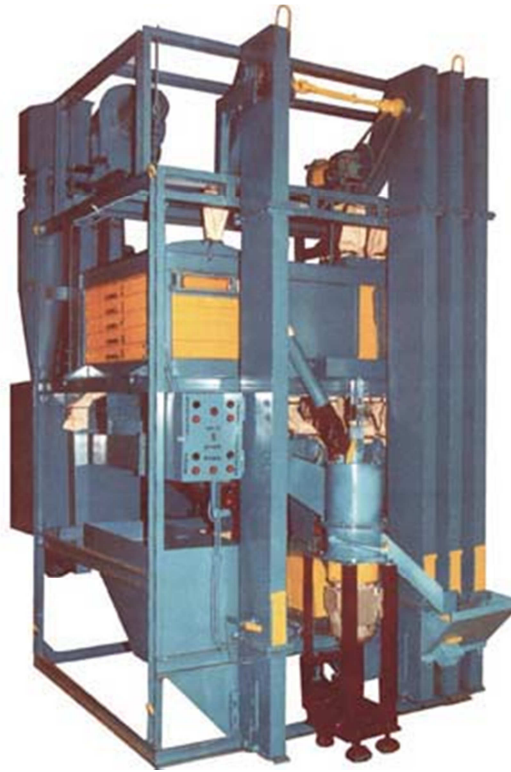
Крупозавод КРЦ-6 предназначен для переработки зерна гречихи, проса, гороха, пшеницы, ячменя, кукурузы в крупу.

В таблице 3-1. Представлены основные характеристики крупозавода КРЦ-6.

На рисунке 3-6 представлен крупозавод КРЦ-6.

Таблица 3-1. Основные характеристики крупозавода КРЦ-6

	гречиха	просо	горох	пшеница	ячмень	кукуруза
Производительность по исходному сырью, кг/ч, не менее	150-200	240-300	400-500	250-300	200-250	150-250
Выход продукта, %, не менее	60-65	60-65	70-80	70-80	70-75	70-80
Установленная мощность, кВт	17,6					
Потребляемая мощность, кВт	10,6...17,6					
Габаритные размеры, мм	2280x2600x3620					
Масса, кг	3000					
Обслуживание, чел	1					

Рисунок 3-6. Вид крупозавода КРЦ-6

Более подробная информация о крупозаводе КРЦ-6 представлена в коммерческом предложении в приложении.

Мельница УМТ-2 предназначена для помола и измельчения трав, кофе, ягод, круп, некондиции макаронных изделий, сушеных овощей, продуктов с повышенным содержанием жира, чая. Принцип работы: мельница представляет собой дезинтегратор - устройство с четырьмя роторами различного диаметра, которые вставлены друг в друга. Два ротора вращаются в одну сторону, два – в противоположную. В стенках роторов выполнены отверстия. Частицы сырья поступают в центральную часть устройства (в ротор наименьшего диаметра). Затем, под воздействием центробежных сил, частицы двигаются через отверстия в роторах к периферии. Во время движения

частицы многократно соударяются с элементами ротора, друг с другом и измельчаются.

На рисунке 3-7 представлен вид мельницы УМТ-2.

В таблице 3-2 представлены основные характеристики мельницы УМТ-2.

Рисунок 3-7. Вид мельницы УМТ-2



Таблица 3-2. Основные характеристики мельницы УМТ-2

Показатель	Значение
Производительность, кг/ч	50-400
Фракция измельчения, мкм	0,3-0,8
Максимальный размер продукта на входе, мм	25
Установленная мощность, кВт	4,4 - 6
Напряжение питания, В	380
Габаритные размеры, мм	700 x 700 x 1100
Масса, кг	83
Стоимость от, руб	93 130

Более подробная информация о мельнице УМТ-2 представлена в коммерческом предложении в приложении.

Автоматизированная линия CC500 Clextral

AFREM-CLEXTRAL обладает более чем 30-летним опытом в области производства линий для изготовления макаронных изделий (пасты) и кускуса: разработка первой в мире линии, использующей технологию сверхвысоких температур, и установка первой

промышленной линии по производству кускуса имели место в 60-е года, во времена компании Bassano 60.

Для линий по производству короткой пасты, а также для линий по кускусу, AFREM разработал ротационную сушику Rotante специально для работы при сверхвысоких температурах и чтобы облегчить процесс ее управления и увеличить гибкость в работе, а также упростить процесс ее техобслуживания. Это позволило создать «смешанные» линии, способные одновременно производить короткую пасту и кускус с возможностью расширить гамму продукции типа Blédaline (Panzani) или Floraline (Rivoire & Carret Lustucru), которые являются продуктами отделения, включающими в себя сахар, крупку тапиоки и/или сушеные овощи.

Техническое обслуживание ротационных сушек, отвечающих за процесс сушки продукта на наших линиях по производству короткой пасты и кускуса, значительно упрощено благодаря их специальной концепции.

В действительности, вращение цилиндра происходит на двух подшипниках, и все механические части (такие как вентиляторы, моторы, подшипники и сушильные батареи) расположены снаружи корпуса: поэтому они легко доступны и не подвержены износу из-за горячего воздуха, используемого при сушке. Эти части установлены на текущих моделях сушек с целью локального и доступного по цене обеспечения ими клиентов.

Эта «универсальная» сушика используется в строгих условиях, поэтому все ее части изготовлены из нержавеющей стали, позволяющей работать без ущерба при относительно высоких температурах и влажности. Концепция этих сушек (малое пространство вокруг вращающегося цилиндра, закольцованная вентиляция в отношении

движения продукта) позволяет устанавливать многие температурные режимы внутри одного устройства. Таким образом, можно устанавливать до трех контролируемых независимых по температуре, влажности и скорости циркуляции воздуха зон, обеспечивая оптимальный контроль процесса сушки.

Компьютерный контроль линий предоставляет расширенные возможности в зависимости от задачи:

- Отображение и отслеживание выполнения рецептов: автоматическое регулирование процесса согласно заранее запрограммированной рецептуре
- Регулировка при нехватке продукта на линии: управление заменой формата продукта, что занимает 5 минут
- Отслеживание скорости вентиляции
- Запись процессов
- Превентивное управление техобслуживанием, периодичностью в техобслуживании.

Что касается линий по кускусу, AFREM-CLEXTRAL – №1 в мире по поставкам этого типа промышленных линий и поставил их уже более 60 по всему миру, в частности, во Францию, Марокко, Алжир, Тунис, Мавританию, США, Канаду, Италию.

Помимо уже упомянутого использования особо надежных ротационных сушек, простых в обслуживании и работе, процесс катания/просеивания, разработанный AFREM-CLEXTRAL, позволяет, благодаря новому самоочищающемуся роллеру с быстро заменяемыми сетками, и без специального обслуживания:

- Использовать самое разнообразное сырье (пшеницу, рис, кукурузу...)

- Настраивать малый и средний размер гранул кускуса в зависимости от пожеланий клиента (заменяя сетки роллера и регулируя просеивание при выходе с линии)
- Повторно использовать минимум предварительно подготовленного и/или сухого продукта, чтобы не исказить конечный продукт.
- Получать максимально точную гранулометрию

Все части, контактирующие с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали. Оборудование полностью собирается в цеху и тестируется, затем частично демонтируется перед поставкой.

На рисунке 3-8 представлен вид СС500.

В таблице 3-3 представлены основные характеристики СС500.

Рисунок 3-8. Вид СС500

APREM
Средства обеспечения при производстве кускуса

Описание средств обеспечения на линии
Soussous 500
с сушилкой готале Evolim EV 5V14
500 кг/ч при 12% уровне
влажности на выходе

Производительность
линии

Горелка пар дивотви		Пар
Энергия дымов газов	5,8 бар	
Абсолютное давление	7,4 бар	
Средняя влажность парогенерации	424 кг/кг пара	
Эффективная мощность	200 кВт	
Максимальный расход пара	607 кг/час	
Средняя потребляемая мощность	220 кВт	
Средний расход топлива	400 кг/час	

Горелка пар дивотви		Пар
Энергия дымов газов	5,8 бар	
Абсолютное давление	7,4 бар	
Средняя влажность парогенерации	418 кг/кг пара	
Эффективная мощность	80 кВт	
Средний расход топлива	200 кг/час	

Технологическая вода	
Расход технологической воды	20 л/ч
Эффективность водопользования	2 кубометра/т

Прочие воды	
Для промывки и готовки	30 л/ч
Эффективность водопользования	5,8 бар

Сухой воздух	
Средний расход воздуха	50 м³/ч
Эффективность водопользования	5 кубометра/т

Электричество	
Максимальная потребляемая мощность	20 кВт
Максимальная потребляемая мощность	170 А
Максимальная потребляемая мощность	70 кВт

Вспомогательный котел	
Максимальный расход воды	1,1 м³
Эффективность водопользования	3,8 кубометра/т

0031

CLEXTAL A DIVISION OF **GRUPE LEGRIS INDUSTRIES**

Таблица 3-3. Основные характеристики СС500

Показатель	Значение
НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	
Продукт	Кускус
Стандартная влажность продукта	12.5% +0.3/-0.3%
Стандартная гранулометрия:	NORME NF V 50.001 (Август 1992) т.е.: 0,63мм < G < 2мм - допуск 6%
Крупа из твердой или мягкой пшеницы	500 кг/ч твердая пшеница / 400 кг/ч мягкая пшеница
Пропорция мелкого и среднего стандартов	
500 кг/ч твердая пшеница:	30% мелкий кускус (0,63 до 1 мм)
	70% средний кускус (1 - 2 мм)
1000 кг/ч мягкая пшеница:	35% мелкий кускус (0,63 до 1 мм)
	65% средний кускус (1 - 2 мм)
МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	
Температура	5 - 40°C
Влажность	50% при 40°C - 90% при 20°C ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ
Температура	25 - 40°C
Влажность	55 - 70% ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ
Температура	20 - 40°C закрытое с кондиционером
Влажность	55 - 70%
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО	
Основное питание	400 В / 50Гц / без нейтрали с заземлением
Допуск по напряжению	+/- 10%
Допуск по частоте	+/- 2 Гц
Напряжение дистанционного управления	24В / постоянный ток

Более подробная информация о автоматизированной линии СС500 представлена в коммерческом предложении в приложении.

Фасовочный автомат ТПП-100П

Вертикальные фасовочно упаковочные автоматы серии ТПП-100 могут использоваться на самых разных предприятиях, где необходима фасовка. Как правило, это фасовка сыпучих продуктов, не образующих пыли. Максимальная ширина полотна пленки таких фасовочных аппаратов 350 мм. Завод предлагает современные фасовочные машины, оснащенные пневматикой (Италия) и весоизмерительным оборудованием (Корея).

В базовую комплектацию фасовочного аппарата входит формирование пакета "подушки", пакета "плоское дно" и работа аппарата по фотометке.

На рисунке 3-9 представлен вид ТПП-100П.

В таблице 3-4 представлены основные характеристики ТПП-100П.

Рисунок 3-9. Вид ТПП-100П



Таблица 3-4. Основные характеристики ТПП-100П

Наименование	Технические характеристики
Номинальная производительность упак/мин:	18
Максимальная производительность упак/мин:	20
Минимальный взвешиваемый вес кг	0,025
Максимальный взвешиваемый вес кг	1,5
Питающая сеть	3 фазы, 380 В, 50 Гц
Пиковая потребляемая мощность кВт	1,7
Средняя потребляемая мощность кВт	0,9
Рабочее давление сжатого воздуха МПа	0,5-0,6
Подводимое давление сжатого воздуха МПа	0,8
Объем загрузочного бункера л	95
Расход воздуха л/цикл	10-12
Максимальная ширина пленки мм	350
Тип используемой пленки	ПП, ПП+ПЭ
Климатическое исполнение	УХЛ-4
Транспортные габаритные размеры мм	700 x 1050 x 2000
Рабочие габаритные размеры мм	800 x 1050 x 2400
Вес, не более кг	350

3.5.

Экологические вопросы производства

В рамках реализации проекта планируется проведение обязательной экологической экспертизы. Экологический раздел при подготовке проектно – сметной документации и результаты обязательной экологической экспертизы будут внесены в данный раздел бизнес-плана после проведения соответствующих работ.

4

АНАЛИЗ ОТРАСЛИ

4.1.

Анализ текущей ситуации в отрасли

На начало 2011 г. пищевая отрасль России включала 52,3 тыс. действующих предприятий (в том числе предприятия, выпускающие напитки, табак).

Объемы производства пищевых продуктов в России неизменно растут:

- Оборот организаций, занимающихся производством пищевых продуктов, включая напитки, и табак в 2011 году увеличился относительно 2010 года на 10,5%, составив 3578,7 млрд. рублей. Индекс производства пищевых продуктов, включая напитки, и табака в 2011г. по сравнению с 2010г. составил 101,0%, в декабре 2011г. по сравнению с соответствующим периодом предыдущего года - 103,8%.
- Индекс производства пищевых продуктов, включая напитки, и табака в июне 2012г. по сравнению с соответствующим периодом предыдущего года составил 108,1%, в I полугодии 2012г. - 106,4%.

В соответствии со стратегией развития пищевой отрасли, базирующейся на рациональных нормах потребления пищевых продуктов, перспективных балансах производства и потребления основных видов сырья и продовольствия, в пищевую отрасль планируется инвестировать, в соответствии с инерционным вариантом, более чем 900 млрд. руб., из них 55% будет направлено на технологическую модернизацию отрасли. Инновационный вариант предполагает инвестиции в размере 1150 млрд. руб. К примеру, на

развитие молочной промышленности планируется выделить 99,7 млрд руб., хлебопекарной – 98,2 млрд руб., мясной – 99 млрд руб. В 2020 году производство пищевых продуктов должно вырасти в 1,4 раза, при этом среднегодовой темп прироста планируется на уровне 3,5 - 5 % к показателям 2010 года. Коэффициент использования производственных мощностей должен достигнуть 85 %.

Сахарная промышленность

Основным потребителем сахара в России остается население (около 55 %), примерно 30% выпущенной отраслью продукции потребляется пищевой промышленностью. Производство и потребление сахара носит сезонный характер. Пик потребления, как правило, приходится на июль, в пору массовых сельскохозяйственных заготовок.

В 2011 году урожай сахарной свеклы составил 48 млн. тонн; сахар белый свекловичный был выработан в количестве 4,7 млн. тонн, что составило 169, 9% к показателю 2010 года. Российские производители уже в 2011 году смогли обеспечить внутренний рынок сахаром почти на 100 %, хотя к 2020 году планировалось иметь собственное обеспечение только в размере 80 %. Отраслевые эксперты уверены, что Россия в ближайшие годы может изменить свой статус крупнейшего мирового импортера сахара на стабильного экспортера данного продукта. В 2011 году сахарной свеклой было засеяно порядка 1,3 млн. га, но регионы имеют возможность расширить площади до 3 млн. га. В конце ноября 2011 года отмечалось, что в России планируется увеличение инвестиций в реконструкцию сахарных заводов. По данным Союзроссахара, в модернизацию только действующих заводов в 2012—2014 годах будет инвестировано порядка 80 млрд руб.

Индекс производства сахара белого свекловичного в твердом состоянии в I полугодии 2012 года возрос в 10,5 раз к аналогичному периоду 2011 года, в июне 2012 года было произведено 3,8 тыс. тонн, и этот показатель составляет 86% к июню 2011 года.

Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности России на период с 2013 до 2020 года прогнозирует увеличение производства сахара белого свекловичного до 5,4 млн. тонн.

Молочная промышленность

На российском рынке молока сегодня доминирует отечественный производитель - в 2011 году на его долю пришлось 99,4% всего рынка страны.

Среднегодовая мощность молокоперерабатывающих организаций в 2011 году составляла:

по производству молока жидкого обработанного - 4859 тыс. тонн (99% к показателю 2010 года);

- по производству сыров плавленых – 123тыс. тонн (85,4% к отметке 2010 года);
- по производству сливочного масла и масляных паст - 218 тыс. тонн (прирост составляет 4, 5% по отношению к 2010 году).

Индекс производства молока жидкого в I полугодии 2012 года по отношению к соответствующему периоду 2011 года составил 108,2 %, в июне 2012 года произвели 426 тыс. тонн молока жидкого обработанного. В июне 2012 г было произведено 9,5 тыс. тонн сыров плавленых, а индекс производства в I полугодии 2012 года по данному продукту составил 89,9 %. В июне 2012 года произвели 21,8 тыс. тонн сливочного масла и масляных паст, индекс производства в I полугодии 2012 года по данному продукту составил 100, 4%.

В результате решения задач модернизации производства и наращивания мощностей, согласно стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности на период до 2020 года, предусмотрено увеличение производства цельномолочной продукции – до 13,5 млн. тонн, сливочного масла – до 280 тыс. тонн, сыра и сырной продукции – до 546 тыс. тонн.

Масложировая промышленность

Масложировая промышленность является важной отраслью пищевой индустрии России. Она является поставщиком маргаринов, жиров специального назначения для кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности, производителей мороженого, а также шрота и жмыха для комбикормовой промышленности. Крупнейшими производителями маргариновой продукции в 2011 году являлись предприятия Саратовской, Нижегородской и Воронежской областей. В Саратовской области производится в два раза больше маргариновой продукции, чем в Нижегородской. Основной объем производства промышленных жиров -79% - приходится на Нижегородскую, Самарскую и Иркутскую области.

В 2011 году общий объем предложения сливочного масла в России составил 505,6 тысяч тонн. Основной процент производства сливочного масла приходится на Центральный и Поволжский федеральные округа. Там производится порядка 67% всего объема сливочного масла.

В 2011 году было выработано 2486 тыс. тонн масел, включая подсолнечное нерафинированное и его фракции, что в процентном соотношении составляет 97,1 к показателю 2010 года; масла и жиры, кроме остатков (осадков), рафинированные в объеме 1929 тыс. тонн, что составляет 105,7% к отметке 2010 года; маргарин твердый в объеме 255 тыс. тонн – 92,6% к показателю 2010 года, и спреды растительно-

сливочные, высокожирные с массовой долей жира от 70 % до 95 % в количестве 58,5 тыс. тонн, и прирост к показателю 2010 года составляет 10,9%.

В июне 2012 года было произведено 318 тыс. тонн масел, включая подсолнечное нерафинированное и его фракции; 203 тыс. тонн масла и жиров, кроме остатков (осадков). Индекс производства растительных и животных масел и жиров в I полугодии 2012 года к соответствующему периоду 2011 года остановился на отметке 141,6 %.

Мясная промышленность

В 2011 году объёмы производства мяса достигли следующих показателей:

- мясо и субпродукты пищевые убойных животных 1211 тыс. тонн, процент прироста к показателю 2010 года составил 4,4 %;;
- в том числе мясо крупного рогатого скота парное, остывшее, охлажденное 183 тыс. тонн, что к отметке 2010 года составляет 87,8%;
- свинина парная, остывшая, охлажденная – 812 тыс. тонн, прирост к показателю 2010 года составил 10%;
- мясо и субпродукты пищевые домашней птицы – 2980 тыс. тонн с приростом в 8,5%.

В 2011 году рынок полуфабрикатов мясных (мясосодержащих) охлажденных, подмороженных и замороженных составил 1860 тыс. тонн. По мнению аналитиков, в ближайшие годы следует ожидать увеличения спроса на полуфабрикаты из мяса птицы - более полезные и диетические продукты. Примечательно, что доля импортной продукции на российском рынке довольно мала, в натуральном выражении она составляет не более 5%.

За 2011 год выросло производство мясопродуктов:

- изделий колбасных (в том числе фаршированных) произвели на 3,5% больше, чем годом ранее, а именно 1590 тыс. тонн;
- полуфабрикатов мясных подмороженных и замороженных в произвели на 9,8% больше - 1203 тыс. тонн;
- рост в отношении производства полуфабрикатов мясных охлажденных составил 22,9% до 657 тыс. тонн.
- высокий темп прироста зафиксирован в отношении изделий мясных кулинарных охлажденных – на 13,1% за год, сам показатель по итогам полугодия составил 29,6 тыс. тонн.

Подмороженных и замороженных изделий мясных кулинарных произвели на 0,2% больше (48,1 тыс. тонн).

По итогам января-июня 2012 года на убой в хозяйствах всех категорий РФ было отправлено 4 млн. 975 тыс. тонн скота и птицы в живом весе. За год положительная динамика составляет 9%.

По итогам первых шести месяцев 2012 года производство мяса птицы продолжает демонстрировать самые хорошие показатели. Так, производственный объем за первое полугодие составил 1 млн. 699 тыс. тонн, что на 15% выше прошлогоднего показателя. Свинины в хозяйствах всех категорий произвели в объеме 1 млн. 143 тыс. тонн, темп роста относительно прошлого года составляет 7%. Даже в отношении производства говядины динамика положительная, и прирост составляет 1,1% в сравнении с прошлогодним уровнем (0,6 млн. тонн).

В рамках проекта государственной программы на 2013 – 2020 гг предусмотрено увеличение производства скота и птицы на убой в живом весе – до 14,1 млн. тонн, в том числе крупного рогатого скота – до 3,15

млн. тонн, свиней – до 4,53 млн тонн, птицы – до 5,8 млн тонн и прочих – до 127,5 тыс. тонн.

Кондитерская промышленность

Кондитерская промышленность - одна из важных отраслей экономики страны, которая призвана обеспечить устойчивое снабжение населения высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимых для формирования правильного, всесторонне сбалансированного рациона питания на уровне физиологически рекомендуемых норм потребления.

Производство шоколадных конфет в 2011 г составило 616,9 тыс. т. Доля шоколада в общем объеме производства в 2011 г составила 24,1% или 233,3 тыс. т. Производство шоколадной пасты в 2011 г составило 1,2 тыс. т. При объеме производства 969 тыс. т в 2011 г, импорт шоколада и какао-продуктов составлял 165,7 тыс. т. Россия полностью зависит от импорта какао-сырья, необходимого для производства какао-продуктов.

В июне 2012 года какао, шоколада и изделий кондитерских сахаристых было произведено 116 тыс. тонн, что составляет 107,8 % к показателям июня 2011 года. Индекс производства какао, шоколада и изделий кондитерских сахаристых в I полугодии 2012 года к соответствующему периоду 2011 года остановился на отметке 102,8 %.

Согласно Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности, предстоящий период до 2020 года будет характеризоваться переоснащением отдельных видов производств и технологических потоков высокоэффективным оборудованием и в кондитерской промышленности. Объем производства кондитерских изделий в целом по России к 2020 году составит 3175 тыс. тонн.

Хлебопекарная промышленность

Хлебопекарная промышленность России относится к ведущим пищевым отраслям АПК. Производственная база хлебопекарной промышленности Российской Федерации включает в себя около 1500 заводов по производству хлеба и более 5000 мини-пекарен, которые обеспечивают ежегодную выработку примерно 21 млн. тонн хлебной продукции, в том числе около 12,7 млн. тонн вырабатывается на крупных хлебозаводах.

Учитывая социальную значимость хлеба, формирование эффективных условий функционирования хлебопекарного сектора на основе развития конкуренции позволит создать благоприятные условия для развития хлебопечения и повысить инвестиционную привлекательность отрасли.

В 2011 году компании-производители выработали 6,6 млн. т изделий хлебобулочных недлительного хранения, что составляет 97,8% к показателю 2010 года.

Регионами с наибольшими объемами производства мучных изделий в 2011 году стали г. Санкт-Петербург, Кемеровская область, Краснодарский край и Челябинская область. Доля Санкт-Петербурга в структуре российского производства мучных кондитерских изделий составила 7,5%, Кемеровской области - 6,0%, Краснодарского края - 4,7% и Челябинской области - более 4%; доли Московской, Омской областей и г. Москвы составляют в пределах 3,4 - 3,5%.

В июне 2012 года выработали 544 тыс. тонн изделий хлебобулочных недлительного хранения, что составляет 98,4 % к июню 2011 года. Что касается индекса производства, то в I полугодии 2012 года к соответствующему периоду 2011 года он остановился на показателе 98,4 %.

Реализация Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности на среднесрочную перспективу (2013 - 2016 годы) предусматривает модернизацию технологической базы хлебопекарной промышленности с обновлением 618 основных технологических линий в 287 хлебопекарных организациях в Белгородской, Брянской, Воронежской, Курской, Московской, Рязанской, Тверской, Ленинградской, Нижегородской, Оренбургской, Саратовской и Свердловской областях, в Краснодарском и Ставропольском краях, Республике Башкортостан, Республике Татарстан и Республике Мордовия.

В результате, к концу 2016 года будет обеспечено доведение коэффициента обновления основных фондов до 12,2 %.

Крахмалопаточная промышленность

Крахмалопаточное производство является традиционным для России. Отрасль исторически занимает системообразующее положение в российском агропромышленном производстве: является бюджето- и градообразующей для десятков районов, инфраструктура которых привязана к крахмалопаточным предприятиям.

Крахмалопаточная промышленность страны выработала в 2011 г 563 тыс. т патоки крахмальной, темп роста относительно предыдущего года по данному направлению составляет 14,3%.

На основе прогнозируемой емкости рынка крахмалопаточной продукции в Российской Федерации определены перспективные объемы производства крахмала всех видов в 2020 году, составляющие 320 тыс. тонн, патоки крахмальной - 640 тыс. тонн, глюкозо-фруктозных сиропов - 180 тыс. тонн.

В июне 2012 года производители получили 49,8 тыс. тонн патоки крахмальной, что составило 111,5% к июню 2011 года, а индекс производства патоки крахмальной в I полугодии 2012 года к соответствующему периоду 2011 года сформировался на уровне 96,3 %.

Краткие итоги

Рост объемов производства – это положительный сигнал как для отдельно взятой отрасли, так и для экономики страны в целом.

На данном этапе развития отрасли наблюдается изменение структуры продовольственного рынка в сторону роста доли здоровых и функциональных продуктов (безалкогольных напитков, свежемороженых овощей), что вполне соответствует мировым тенденциям в пищевой промышленности. И этот процесс, несомненно, продолжится, особенно после вступления России в ВТО.

Однако в связи со вступлением России в ВТО необходимо отметить следующие существенные преимущества условий функционирования отрасли пищевой промышленности в индустриально развитых зарубежных странах по сравнению с их возможностями в России:

- более высокий технический уровень производства, позволяющий использовать современные достижения научно-технического прогресса;
- более эффективные меры государственного регулирования и защиты продовольственного рынка;
- развитие различных форм объединений организаций, отстаивающих их права и интересы на всех уровнях государственной власти и бизнеса.

Основные показатели пищевой промышленности отражены в таблицах 4-1 – 4-15.

Таблица 4-1. Отдельные показатели видов экономической деятельности

	Число действующих организаций (на конец года)					Объем отгруженных товаров собственного производства, выполненных работ и услуг собственными силами (в фактически действовавших ценах), млрд. руб.				
	2005	2007	2008	2009	2010	2005	2007	2008	2009	2010
Добыча полезных ископаемых	7040	8315	9136	9804	9913	3062	4489	5272	5091	6212
в том числе:										
добыча топливно-энергетических полезных ископаемых	2935	3805	3972	4194	4342	2686	3984	4651	4538	5464
добыча полезных ископаемых, кроме топливно- энергетических	4105	4510	5164	5610	5571	376	505	621	553	748
Обрабатывающие производства	212644	216343	221480	235756	235683	8872	13978	16864	14352	18287
в том числе:										
производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака	54032	49973	44878	43064	43155	1486	2143	2656	2822	3195
текстильное и швейное производство	15936	14867	14692	14822	15038	101	137	157	156	180
производство кожи, изделий из кожи и производство обуви	1661	1424	1408	1471	1511	19,7	29,5	34,4	34,8	42,9
обработка древесины и производство изделий из дерева	19972	18519	18696	19530	19375	145	221	245	214	254
целлюлозно-бумажное производство, издательская и полиграфическая деятельность	19593	22896	24433	27223	24482	315	498	550	499	588
производство кокса и нефтепродуктов	795	911	913	809	833	1438	2277	2984	2662	3485
химическое производство	7620	7651	7747	7925	7731	672	945	1312	1062	1409
производство резиновых и пластмассовых изделий	6618	7940	9232	10726	11039	199	357	405	375	479
производство прочих неметаллических минеральных продуктов	13182	13752	15456	17190	17234	426	853	1010	683	805
металлургическое производство и производство готовых металлических изделий	16565	18455	20511	23647	24497	1903	2953	3295	2393	3357
производство машин и оборудования	22842	22066	23039	25037	25167	477	796	1001	802	939
производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования	14386	16301	17324	18738	19860	452	829	910	817	1032
производство транспортных средств и оборудования	4663	5106	5445	5720	5851	833	1284	1513	1119	1645
прочие производства	14356	16149	17328	19467	19499	223	376	457	304	414
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды	39076	44471	42869	39767	39121	1691	2146	2573	3030	3616
в том числе:										
производство, передача и распределение электроэнергии, газа, пара и горячей воды	27195	31885	31376	28805	28378	1588	2007	2413	2849	3412
сбор, очистка и распределение воды	11881	12586	11493	10962	10743	103	139	160	181	204

Таблица 4-2. Индексы производства по отдельным видам экономической деятельности (в процентах к предыдущему году)

	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Добыча полезных ископаемых, обрабатывающие производства, производство и распределение электроэнергии, газа и воды	95,4	108,7	105,1	106,3	106,8	100,6	90,7	108,2
Добыча полезных ископаемых ¹⁾	97,3	106,4	101,4	102,8	103,3	100,4	99,4	103,6
из нее:								
добыча топливно-энергетических полезных ископаемых	96,8	104,9	102,0	102,7	102,7	100,1	100,4	103,1
добыча полезных ископаемых, кроме топливно-энергетических	99,1	118,2	97,7	104,2	104,0	101,1	92,6	107,3
Обрабатывающие производства ¹⁾	94,2	110,9	107,6	108,4	110,5	100,5	84,8	111,8
из них:								
производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака	88,5	105,3	106,6	107,3	107,3	101,9	99,4	105,4
текстильное и швейное производство	70,6	124,9	103,6	111,8	99,5	94,6	83,8	112,1
производство кожи, изделий из кожи и производство обуви	67,9	107,6	100,2	122,0	102,3	99,7	99,9	118,7
обработка древесины и производство изделий из дерева	92,2	114,1	107,1	103,6	107,9	99,9	79,3	111,4

	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
целлюлозно-бумажное производство; издательская и полиграфическая деятельность	108,6	118,0	103,6	106,7	108,3	100,3	85,7	105,9
производство кокса и нефтепродуктов	100,4	102,4	104,4	106,6	102,8	102,8	99,4	105,0
химическое производство	108,2	115,2	104,1	104,7	106,6	95,4	93,1	114,6
производство резиновых и пластмассовых изделий	94,7	126,1	116,4	121,0	125,5	122,8	87,4	121,5
производство прочих неметаллических минеральных продуктов	92,9	110,6	104,9	114,2	108,3	97,1	72,5	110,7
металлургическое производство и производство готовых металлических изделий	102,2	115,3	107,0	109,7	104,5	97,8	85,3	112,4
производство машин и оборудования	87,3	105,7	99,7	111,7	126,7	99,5	68,5	112,2
производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования	88,5	125,0	133,2	115,0	110,9	92,6	67,8	122,8
производство транспортных средств и оборудования	89,5	110,7	107,1	104,7	107,8	100,4	62,8	132,2
прочие производства	100,6	111,5	108,7	109,8	104,6	98,3	79,3	117,7
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды ¹⁾	96,8	104,0	100,9	103,4	99,4	100,6	96,1	104,1

¹⁾ С учетом поправки на неформальную деятельность.

Таблица 4-3. Отдельные показатели видов экономической деятельности по формам собственности в 2010 г.

	Число действующих организаций (на конец года) – всего	в том числе по формам собственности						
		государственная	муниципальная	собственность общественных и религиозных организаций (объединений)	частная ¹⁾	смешанная российская ²⁾	иностранная	совместная российская и иностранная
Добыча полезных ископаемых	9913	385	63	2	8330	296	415	422
в том числе:								
добыча топливно-энергетических полезных ископаемых	4342	62	8	-	3552	104	319	297
добыча полезных ископаемых, кроме топливно-энергетических	5571	323	55	2	4778	192	96	125
Обрабатывающие производства	235683	14096	3335	1427	204735	5575	3127	3388
в том числе:								
производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака	43155	2134	650	69	36763	2073	740	726
текстильное и швейное производство	15038	1474	377	339	12458	196	100	94
производство кожи, изделий из кожи и производство обуви	1511	121	17	14	1306	16	22	15
обработка древесины и производство изделий из дерева	19375	1900	314	104	16386	182	282	207
целлюлозно-бумажное производство, издательская и полиграфическая деятельность	24482	2719	1181	158	19826	233	199	166
производство кокса и нефтепродуктов	833	11	2	1	734	27	17	41
химическое производство	7731	472	195	10	6419	224	189	222
производство резиновых и	11039	174	5	74	10333	77	211	165

	Число действующих организаций (на конец года) – всего	в том числе по формам собственности						
		государственная	муниципальная	собственность общественных и религиозных организаций (объединений)	частная ¹⁾	смешанная российская ²⁾	иностранная	совместная российская и иностранная
пластмассовых изделий								
производство прочих неметаллических минеральных продуктов	17234	921	129	14	15410	325	206	229
металлургическое производство и производство готовых металлических изделий	24497	970	79	111	22142	486	283	426
производство машин и оборудования	25167	603	122	198	22934	548	368	394
производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования	19860	1122	149	175	17170	645	248	351
производство транспортных средств и оборудования	5851	519	5	28	4650	341	102	206
прочие производства	19499	796	110	132	18029	145	154	133
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды	39121	4151	10374	132	19687	3514	262	1001
в том числе:								
производство, передача и распределение электроэнергии, газа, пара и горячей воды	28378	3116	5549	94	15540	2993	219	867
сбор, очистка и распределение воды	10743	1035	4825	38	4147	521	43	134

Объем отгруженных товаров собственного производства, выполненных работ и услуг собственными силами – всего, млн. руб.	в том числе по формам собственности							
	государственная	муниципальная	собственность общественных и религиозных организаций (объединений)	частная ¹⁾	смешанная российская ²⁾	иностранная	совместная российская и иностранная	
6212101	11094	441	211	3963274	869350	572837	794894	Добыча полезных ископаемых
								в том числе:
5463753	2619	90,4	-	3525025	709091	544565	682363	добыча топливно-энергетических полезных ископаемых
748348	8475	350	211	438250	160259	28272	112531	добыча полезных ископаемых, кроме топливно-энергетических
18286805	736324	18313	27677	9765218	2347642	2570797	2820834	Обрабатывающие производства
								в том числе:
3195417	49038	8628	2103	1921367	153311	689461	371509	производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака
179661	5435	376	2980	153484	2723	6946	7717	текстильное и швейное производство
42866	945	17,2	133	37787	238	1745	2001	производство кожи, изделий из кожи и производство обуви
253579	6229	378	173	166754	9147	47583	23315	обработка древесины и производство изделий из дерева
588119	57584	3108	1490	254878	9581	165506	95972	целлюлозно-бумажное производство, издательская и полиграфическая деятельность
3485185	879	1,2	37,5	1512824	923855	444442	603146	производство кокса и нефтепродуктов
1408738	23678	583	148	814755	212851	131543	225180	химическое производство
479174	2306	4,7	1053	306253	19995	106312	43250	производство резиновых и пластмассовых изделий
805020	12189	1670	669	525787	50432	135408	78865	производство прочих неметаллических минеральных продуктов
3357419	26300	180	1718	1870132	316671	383185	759233	металлургическое производство и производство готовых металлических изделий
938943	30372	1840	1357	616204	62659	133907	92604	производство машин и оборудования
1031746	121774	1085	12481	593696	106363	112556	83791	производство электрооборудования, электронного и оптического оборудования
1645076	193315	0,3	1240	587591	271619	182391	408920	производство транспортных средств и оборудования
414412	24489	441	2096	330060	11267	28792	17267	прочие производства
3616264	208910	359505	373	1458953	1238673	32668	317182	Производство и распределение электроэнергии, газа и воды

Объем отгруженных товаров собственного производства, выполненных работ и услуг собственными силами – всего, млн. руб.	в том числе по формам собственности							
	государственная	муниципальная	собственность общественных и религиозных организаций (объединений)	частная ¹⁾	смешанная российская ²⁾	иностранная	совместная российская и иностранная	
3412065	166791	269180	356	1403509	1225164	32028	315037	в том числе: производство, передача и распределение электроэнергии, газа, пара и горячей воды
204200	42119	90326	16,4	55444	13510	640	2145	сбор, очистка и распределение воды

Таблица 4-4. Уровень использования среднегодовой производственной мощности организаций по выпуску отдельных видов продукции добывающих и обрабатывающих производств в 2010 г. (без субъектов малого предпринимательства; в процентах)

Добыча полезных ископаемых		Пластмассы в первичных формах	70
Уголь	77	Материалы лакокрасочные и аналогичные для нанесения	
Концентрат железорудный	90	покрытий, краски и мастики полиграфические	40
Материалы строительные нерудные	51	Волокна и нити химические	49
Производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака		Производство резиновых и пластмассовых изделий	
Мясо и субпродукты пищевые убойных животных	46	Шины, покрышки и камеры резиновые новые	82
Мясо и субпродукты пищевые домашней птицы	80	Трубы, трубки, шланги, рукава и их фитинги полимерные	52
Изделия колбасные	64	Пластикаты кабельные	55
Консервы мясные (мясосодержащие)	48	Пластикаты ПВХ (без кабельных)	75
Флодоовощные консервы	34	Производство прочих неметаллических минеральных продуктов	
Масла растительные нерафинированные	65	Плитки керамические глазурованные для внутренней облицовки стен	74
Цельномолочная продукция (в пересчете на молоко)	57	Плитки керамические для полов	81
Масло сливочное и пасты масляные	27	Кирпич керамический неогнеупорный строительный	58
Сыры и продукты сырные	63	Портландцемент, цемент глиноземистый, цемент шлаковый	
Продукты молочные сгущенные	58	и аналогичные цементы гидравлические	65
Мука из зерновых культур, овощных и других растительных культур	47	Конструкции и детали сборные железобетонные	52
Крупы	34	Листы асбестоцементные волнистые (гофрированные) (шифер)	47
Хлеб и хлебобулочные изделия	41	Трубы и муфты асбестоцементные	36
Сахар белый свекловичный в твердом состоянии	91	Материалы кровельные и гидроизоляционные рулонные	
Макаронные изделия	67	из асфальта или аналогичных материалов (нефтяного каменноугольного пека и т.д.)	58
Кондитерские изделия	62	Металлургическое производство и производство готовых металлических изделий	
Пиво, кроме отходов пивоварения	61	Чугун	90
Безалкогольные напитки	46	Сталь	84
Воды минеральные	53	Прокат готовый черных металлов	79
Текстильное и швейное производство		Трубы стальные	72
Ткани хлопчатобумажные суровые	62	Котлы паровые водотрубные	29
Ткани шерстяные готовые	26	Котлы паровые водотрубные с пароперегревателем	9,4
Ткани льняные суровые	26	Производство машин и оборудования,	
Изделия трикотажные чулочно-носочные	69	электрооборудования, электронного и оптического	
Трикотажные изделия	62		
Производство кожи, изделий из кожи и производство обуви			

Обувь	69	оборудования, транспортных средств и оборудования	
Обработка древесины и производство изделий из дерева		Турбины на водяном паре и турбины паровые прочие	41
Лесоматериалы, продольно распиленные или расколотые, разделенные на слои или лущеные, толщиной более 6 мм;		Турбины газовые, кроме двигателей турбореактивных и турбовинтовых	54
шпалы железнодорожные или трамвайные деревянные, непитанные	52	Подшипники шариковые или роликовые	29
Фанера клееная, состоящая только из листов древесины	81	Краны мостовые электрические	12
Плиты древесностружечные и аналогичные плиты из древесины и других одревесневших материалов	75	Тракторы для сельского и лесного хозяйства прочие	25
Целлюлозно-бумажное производство; издательская и полиграфическая деятельность		Станки металлорежущие	7,7
Бумага	83	Машины кузнечно-прессовые	38
Картон	77	Экскаваторы	28
Производство кокса и нефтепродуктов		Бульдозеры самоходные и бульдозеры с поворотным отвалом	32
Нефть, поступившая на переработку	90	Холодильники и морозильники бытовые	68
Химическое производство		Бытовые пылесосы	24
Кислота серная, олеум	84	Электродвигатели универсальные (переменного/постоянного тока) мощностью более 37,5 Вт	46
Аммиак безводный	88	Автомобили легковые	57
Удобрения минеральные или химические (в пересчете на 100% питательных веществ)	86	Автомобили грузовые (включая шасси)	31
		Автобусы	29

Таблица 4-5. Индекс предпринимательской уверенности организаций (без малых предприятий) по видам экономической деятельности «добыча полезных ископаемых», «обрабатывающие производства», «производство и распределение электроэнергии, газа и воды» (в текущем месяце; в процентах)

	2008				2009				2010			
	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь
Добыча полезных ископаемых	6	10	6	-16	-12	-5	-7	-13	-1	2	2	-3
Обрабатывающие производства	5	5	2	-20	-16	-14	-13	-15	-6	-3	-2	-6
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды	-3	-2	3	1	-5	-8	2	0	-6	-7	6	6

Таблица 4-6. Оценка экономической ситуации в организациях (без малых предприятий) по видам экономической деятельности «добыча полезных ископаемых», «обрабатывающие производства», «производство и распределение электроэнергии, газа и воды» (в текущем месяце; в процентах от числа обследованных организаций)

	2008				2009				2010			
	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь
Добыча полезных ископаемых												
Благоприятная	10	13	13	5	2	2	4	3	4	6	6	6
Удовлетворительная	80	78	76	65	63	71	70	71	74	72	76	76
Неудовлетворительная	8	8	10	28	33	25	25	25	20	19	15	16
Обрабатывающие производства												

	2008				2009				2010			
	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь
Благоприятная	9	10	10	5	3	3	3	3	3	5	6	6
Удовлетворительная	82	79	79	68	62	64	67	69	70	74	75	75
Неудовлетворительная	8	9	9	26	33	32	28	26	25	19	17	16
Производство и распределение электроэнергии, газа и воды												
Благоприятная	5	4	4	4	3	4	5	6	5	2	3	2
Удовлетворительная	80	81	82	79	79	77	77	77	80	76	76	78
Неудовлетворительная	13	13	12	15	16	16	16	15	14	20	19	18

Таблица 4-7. Оценка факторов, ограничивающих деловую активность организаций (без малых предприятий) по видам экономической деятельности «добыча полезных ископаемых», «обрабатывающие производства», «производство и распределение электроэнергии, газа и воды» (в текущем месяце; в процентах от числа обследованных организаций)

	2008				2009				2010			
	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь	март	июнь	сентябрь	декабрь
Обрабатывающие производства												
Недостаточный спрос на продукцию организации на внутреннем рынке	38	37	38	52	60	64	62	61	61	56	53	51
Недостаточный спрос на продукцию организации на внешнем рынке	16	16	15	21	23	26	24	23	22	21	20	20
Конкурирующий импорт	25	24	24	23	22	22	22	22	23	24	24	24
Высокий уровень налогообложения	37	41	40	39	39	39	40	41	41	40	40	41
Изношенность и отсутствие оборудования	33	33	32	27	23	21	21	21	22	23	24	24
Неопределенность экономической ситуации	19	21	21	50	62	64	63	62	58	51	49	47
Высокий процент коммерческого кредита	25	27	26	32	37	38	38	39	37	33	33	32
Недостаток финансовых средств	37	40	38	47	50	51	48	49	48	44	44	44
Недостаток квалифицированных рабочих	37	40	40	31	23	19	19	19	19	21	23	24
Отсутствие или несовершенство нормативно-правовой базы	8	9	8	7	8	7	7	7	7	7	7	7
Нет ограничений	9	7	8	5	4	3	3	3	3	5	5	5

Таблица 4-8. Производство основных видов пищевых продуктов, включая напитки, и табака

	2009	2010
Мясо и субпродукты пищевые убойных животных, тыс. т	1015	1159
в том числе:		
мясо крупного рогатого скота парное, остывшее, охлажденное	211	208
мясо крупного рогатого скота подмороженное, замороженное, глубокой заморозки и размороженное	40,5	43,0
свинина парная, остывшая, охлажденная	617	743
свинина подмороженная, замороженная, глубокой заморозки и размороженная	49,0	56,6
баранина парная, остывшая, охлажденная	5,9	7,1
баранина подмороженная, замороженная, глубокой заморозки и размороженная	0,2	0,1
субпродукты пищевые убойных животных	84,1	92,3
Мясо парное, остывшее, охлажденное и субпродукты пищевые домашней птицы, тыс. т	1552	1668
Мясо подмороженное, замороженное, глубокой заморозки и размороженное и субпродукты пищевые домашней птицы, тыс. т	874	1061
Изделия колбасные, тыс. т	2246	2388
Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) охлажденные ²⁾ , тыс. т	404	536
Полуфабрикаты мясные (мясосодержащие) подмороженные и замороженные ²⁾ , тыс. т	1099	1078
Консервы мясные (мясосодержащие), млн. условных банок	584	553
Консервы мясорастительные, млн. условных банок	106	98,3
Рыба и продукты рыбные переработанные и консервированные, тыс. т	3364	3461
из них, млн. условных банок:		
консервы рыбные натуральные	218	203
консервы рыбные в томатном соусе	112	99,9
консервы рыбные в масле	150	215
пресервы рыбные	195	174
Картофель переработанный и консервированный, тыс. т	105	114
Флодоовощная продукция замороженная, тыс. т	24,5	24,0
Флодоовощные консервы, млн. условных банок	7108	6963
Масла растительные нерафинированные ³⁾ , тыс. т	3201	3068
Продукция маргариновая, тыс. т	439	437
Цельномолочная продукция (в пересчете на молоко), млн. т	10,5	10,9
Молоко и сливки в твердых формах, тыс. т	119	109
Масло сливочное и пасты масляные, тыс. т	225	208
Сыры и продукты сырные, тыс. т	443	435
Мука из зерновых культур, овощных и других растительных культур; смеси из них, млн. т	10,2	9,8
Крупа; мука грубого помола; гранулы из пшеницы, тыс. т	130	142
Крупа, мука грубого помола и гранулы из зерновых культур, не включенные в другие группировки, тыс. т	1036	1093
Хлеб и хлебобулочные изделия, тыс. т	7287	7144
Кондитерские изделия ²⁾ , тыс. т	2749	2856
в том числе какао, шоколад и изделия кондитерские сахаристые	1365	1445
Сахар белый свекловичный в твердом состоянии, тыс. т	3327	2782
Сахар белый тростниковый в твердом состоянии, тыс. т	1751	1969
Изделия макаронные без начинки, не подвергнутые тепловой обработке или не приготовленные каким-либо другим способом, тыс. т	1038	1053
Алкогoльная продукция, млн. дкл	223	216
из нее:		
спиртные напитки - всего	152	137
в том числе:		
водка	93,7	95,1
ликероводочные изделия с содержанием спирта до 25% включительно от объема готовой продукции	5,3	3,4
ликероводочные изделия с содержанием спирта свыше 25% от объема готовой продукции	13,3	7,4
коньяк	12,6	9,0
напитки слабоалкогольные (с содержанием этилового спирта не более 9%)	36,8	30,1
вина – всего	69,7	79,1
в том числе:		

	2009	2010
игристые и газированные	19,1	22,0
столовые	39,1	45,1
специальные	10,4	9,0
	2009	2010
Пиво, кроме отходов пивоварения, млн. дкл	1083	983
Воды минеральные и газированные неподслащенные и неароматизированные, млн. полулитров	7933	9290
Воды газированные, содержащие добавки сахара или других подслащивающих или вкусо-ароматических веществ, млн. дкл	303	349
Напитки безалкогольные, не включенные в другие группировки, прочие, млн. дкл	211	223
Папиросы и сигареты, млрд. шт.	416	404
в том числе сигареты	413	402

Таблица 4-9. Производство мяса и субпродуктов пищевых убойных животных по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	1015	1159
Центральный федеральный округ	348	438
Северо-Западный федеральный округ	72,3	87,3
Южный федеральный округ	81,4	85,8
Северо-Кавказский федеральный округ	23,2	23,1
Приволжский федеральный округ	221	226
Уральский федеральный округ	66,1	86,5
Сибирский федеральный округ	195	204
Дальневосточный федеральный округ	9,0	8,4

Таблица 4-10. Производство масел растительных нерафинированных по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	3201	3068
Центральный федеральный округ	984	898
Северо-Западный федеральный округ	179	198
Южный федеральный округ	1355	1276
Северо-Кавказский федеральный округ	72,3	45,0
Приволжский федеральный округ	517	535
Уральский федеральный округ	6,2	8,3
Сибирский федеральный округ	73,9	77,2
Дальневосточный федеральный округ	13,6	31,0

Таблица 4-11. Производство масла сливочного и паст масляных по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	225	208
Центральный федеральный округ	57,7	51,9
Северо-Западный федеральный округ	11,7	11,7
Южный федеральный округ	12,7	12,5
Северо-Кавказский федеральный округ	20,2	14,7
Приволжский федеральный округ	79,0	74,7
Уральский федеральный округ	7,4	7,1
Сибирский федеральный округ	30,9	31,2
Дальневосточный федеральный округ	5,1	4,6

Таблица 4-12. Производство хлеба и хлебобулочных изделий по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	7287	7144
Центральный федеральный округ	2116	2096
Северо-Западный федеральный округ	748	743
Южный федеральный округ	737	729
Северо-Кавказский федеральный округ	413	412
Приволжский федеральный округ	1480	1448
Уральский федеральный округ	516	494
Сибирский федеральный округ	945	927
Дальневосточный федеральный округ	331	295

Таблица 4-13. Производство кондитерских изделий по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	2749	2856
Центральный федеральный округ	1105	1179
Северо-Западный федеральный округ	292	299
Южный федеральный округ	177	196
Северо-Кавказский федеральный округ	35,3	36,1
Приволжский федеральный округ	623	606
Уральский федеральный округ	142	155
Сибирский федеральный округ	338	343
Дальневосточный федеральный округ	37,4	41,9

Таблица 4-14. Производство сахара белого свекловичного в твердом состоянии по федеральным округам российской федерации (тысяч тонн)

	2009	2010
Российская Федерация	3327	2782
Центральный федеральный округ	1982	1306
Северо-Западный федеральный округ	27,9	25,4
Южный федеральный округ	642	959
Северо-Кавказский федеральный округ	65,3	117
Приволжский федеральный округ	555	313
Сибирский федеральный округ	54,3	60,9

Таблица 4-15. Отдельные технико-экономические показатели работы организаций по виду экономической деятельности «Производство пищевых продуктов, включая напитки, и табака»

	1970	1980	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Выход сахара-песка из сахарной свеклы, в процентах от массы переработанной свеклы:											
в целом за год	11,34	10,74	9,92	12,30	12,34	13,9	12,91	13,14	14,31	15,02	13,61
за первое полугодие	10,02	5,81	6,09	7,73	9,75	10,86	12,37	10,52	9,87	13,96	13,4
за второе полугодие	11,51	10,93	10,88	12,32	12,46	13,96	12,92	13,25	14,33	15,05	13,61
Выход масла растительного из семян подсолнечника, в процентах от массы переработанных семян:											
прессовым способом	39,93	41,47	40,32	38,81	39,8	39,08	41,38	40,76	39,25	39,55	40,52
способом экстракции	43,69	45,73	44,97	44,66	44,88	43,98	43,91	43,28	42,08	42,8	43,14

5

АНАЛИЗ РЫНКА СБЫТА ПРОДУКЦИИ

5.1.

Анализ рынка сбыта

Чтобы понять, какое место в структуре потребления россиян занимают сегодня крупы, нужно найти им достойного «соперника» и сравнить их «весовые категории». Очевидно, что самым достойным из всех соперников, таким тяжеловесом в группе гарниров в России является картофель: его потребление на душу населения — 110 кг в год! Пожалуй, в этом сравнении крупа безоговорочно проигрывает — со своими 11 кг в год на человека. Однако в сравнении с другим фаворитом россиян — макаронами, замыкающими тройку лидеров гарнирной группы со скромным показателем 7,5 кг в год, — крупа держится очень достойно.

Продажи круп в России демонстрируют непрерывную положительную динамику. С 2006 по 2010 гг. объем продаж круп вырос на 10,8% – с 1,08 до 1,19 млн т. По расчетам BusinesStat, в 2011 г объем продаж круп в стране достигнет 1,196 тыс. т.

Причиной увеличения спроса на крупы является растущий рынок продуктов быстрого приготовления. В России быстро растет спрос на быстрозавариваемые каши и хлопья, которые изготавливаются из традиционных круп. В итоге растет спрос и на сами крупы.

Спрос подстегивает широкий ассортимент крупяной продукции в магазинах, позволяющий потребителям разнообразить рацион. На рынке появилось множество смешанных круп, быстрозавариваемых круп и круп для варки в порционной упаковке.

Лидирующие позиции в продажах круп занимают рис и гречка, обеспечивающие более 50% оборота рынка. Продажи риса составляют

28,6% от продаж всех круп в натуральном выражении, или 341 тыс т. Продажи гречневой крупы составляют 25,5%, или 304 тыс т.

Рис и гречка также являются самыми дорогими крупами на российском рынке. В 2010 г средняя розничная цена риса составляла 42,8 руб за кг, гречневая крупа стоила 40,6 руб за кг. Гречневая крупа подорожала в 2010 г на 51,4%, по отношению к предыдущему году, хотя в целом по крупам удорожание за год составило 10,6%.

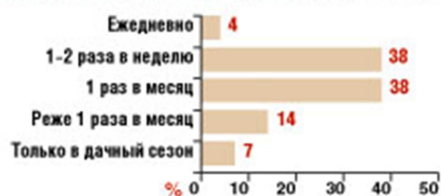
В последние годы на рынке круп РФ шел процесс дифференциации: как и прежде, основную долю занимает сегмент традиционных весовых круп, но помимо него активно выделяются и развиваются сегменты брендовой крупы, позиционирующейся в более высокой ценовой нише, специализированной продукции, а также круп быстрого приготовления. Причем отраслевые аналитики говорят о том, что именно крупы быстрого приготовления и всевозможные модификации, упрощающие и ускоряющие процесс варки, демонстрируют наибольший рост и наилучшие перспективы. Совершенно очевидно, что и этот рынок не обошла тенденция к экономии времени, идущая от ускорившегося ритма жизни. А за хорошую жизнь, как известно, и платить приходится дороже.

Российский рынок всегда смотрит в сторону западного, и рано или поздно европейские тенденции добираются и до нашей страны, чтобы обосноваться здесь надолго. Так произошло и с модой на продукты здорового питания, которая захватила умы потребителей и продолжает свое победное шествие по России стараниями СМИ и пиар-служб производителей, которые вовремя сориентировались и сделали упаковку информационной площадкой о пользе продукции. Рынок круп не стал исключением — на волне спроса на полезные продукты находчивые производители стали информировать потребителей о пользе той или

иной крупы, стараясь повысить интерес к категории в целом, ведь в этой категории не нужно изобретать колесо: практически все крупы так или иначе обладают ценными соединениями. Однако нашлись и производители-новаторы, которые занялись разработкой новой продукции, попадающей в категорию здорового питания не только в силу своей принадлежности к злаковым и бобовым.

Анализируя частоту покупки продуктов быстрого приготовления, можно выделить два популярных варианта ответа, которые указали по 38% респондентов: "1-2 раза в неделю" и "1 раз в месяц" (рис. 1). Ежедневно эту продукцию приобретают всего лишь 4% опрошенных.

Рисунок 1. ЧАСТОТА ПОКУПКИ ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, % от числа опрошенных



В качестве основных причин потребления данной продукции москвичи назвали быстроту приготовления, а также отсутствие возможности приготовить более основательную пищу - так ответили соответственно 59 и 43% опрошенных (рис. 2).

Рисунок 2. ПРИЧИНЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, % от числа опрошенных



Около трети участников опроса - 32% - привлекает вкус этой продукции, а дешевизну в качестве причины потребления назвали 27% респондентов.

Регулярным потребителям - т.е. тем кто потребляет продукты быстрого приготовления не реже 1 раза в неделю - задавался вопрос: "Какие продукты быстрого приготовления вы покупаете чаще других?". Согласно результатам опроса, на первом месте по частоте потребления оказалась вермишель/лапша быстрого приготовления - эту продукцию выбирают 70% опрошенных (рис. 3). Второе место занимает картофельное пюре, которое предпочитают 22% регулярных потребителей. Каши быстрого приготовления чаще остальных продуктов этого сегмента покупают 8% участников опроса.



Стоит отметить, что активные потребители, имеющие семью, чаще приобретают каши и картофельное пюре. Это можно объяснить возможностью покупки такой продукции в больших упаковках, удобных для семейного потребления. Кроме того, в сознании потребителей каши и картофельное пюре обладают более высокой экологичностью, по сравнению с вермишелью.

Среди предпочитаемых мест покупки продуктов быстрого приготовления первое место занимают универсамы/продуктовые магазины - их выбирают 48% опрошенных (рис. 4). В супермаркетах эту продукцию обычно приобретают 34% регулярных потребителей. Продовольственные рынки и стационарные киоски пользуются популярностью у практически равного числа респондентов - соответственно 7 и 8% ответов. Наименее популярными местами для покупки такой продукции оказались гипермаркеты - их выбирают всего лишь 2% опрошенных.

Рисунок 4. ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ПО МЕСТАМ ПОКУПКИ ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, % от числа опрошенных



Стоит отметить, что среди тех, кто предпочитает приобретать продукты быстрого приготовления на продуктовых рынках, 54% респондентов имеют семью. В супермаркетах и продуктовых магазинах эту продукцию чаще всего покупают работающие потребители - соответственно 66 и 60% респондентов.

Кроме того, участникам опроса был предложен перечень факторов, определяющих выбор конкретного продукта, а именно вермишели/лапши быстрого приготовления, которая пользуется наибольшим спросом у москвичей. На первом месте оказался такой критерий, как вкус - он очень важен для 72% опрошенных (табл. 1). На втором месте стоит полезность продукта, т.е. натуральность ингредиентов, отсутствие вредных для здоровья добавок и красителей, - 64% ответов. Цена продукции очень важна для 43% потребителей вермишели быстрого приготовления. В наименьшей степени на выбор покупателей влияет внешний вид упаковки и наличие пластиковой

вилки - на эти критерии в первую очередь ориентируются по 12% респондентов.

Таблица 1. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ВЫБОР ВЕРМИШЕЛИ/ЛАПШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, % от числа опрошенных

ФАКТОР	ОЧЕНЬ ВАЖНО	ВАЖНО
Вкус	72	27
Полезность для здоровья	64	23
Цена	43	37
Вес	28	28
Форма/тип упаковки	27	27
Широкий ассортимент продукции	25	44
Известность марки	21	28
Рекламная акция/скидки	13	23
Наличие пластиковой вилки	12	24
Внешний вид упаковки	12	28

В процессе исследования оценивались потребительские предпочтения по типу упаковки вермишели/лапши быстрого приготовления. Подавляющее большинство потребителей - 87% - предпочитают твердую упаковку, которая более практична (рис. 5). Вермишель/лапшу в мягкой упаковке чаще всего покупают 8% респондентов. Что касается типов твердой упаковки, то особой популярностью у потребителей пользуются лотки - так ответили 50% респондентов. Вермишель/лапшу в стаканах предпочитают 37% регулярных потребителей этой продукции.

Рисунок 5. ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПО ВИДУ УПАКОВКИ ВЕРМИШЕЛИ/ЛАПШИ, % от числа опрошенных



Рынок продуктов быстрого приготовления (ПБП) остаётся самым неоднозначным и спорным. Приевшиеся вкусы, однообразие ассортимента и сомнительность ингредиентов периодически предрекают ему производственный спад, но потребительская верность перекусу «на скорую руку» остаётся достаточно прочной — рынок жив. Интерес к ПБП не ослабевает, а потребитель сегодня уже не столь категоричен в выводах, как, например, лет 15 назад, когда эти продукты, с точки зрения большинства, стояли чуть ли не на самой низшей ступени гастрономической и товарной лестницы. Сегодня качество ПБП повышается, что ведёт за собой вполне закономерное сегментарное подразделение.

«Бульонный кубик», лапша «быстрого приготовления» и супы — «горячие кружки» — традиционный и почти классический набор из разряда ПБП. По расхожему мнению — уровень ниже среднего, цена аналогичная, возможностей полноценного питания — ноль. Хотя при этом неплохая альтернатива «горячему перекусу». Но в современной розничной продаже это по-прежнему одно из востребованных направлений. Плюсов здесь для ритейла масса — сравнительно низкая цена, отсутствие жёстких правил хранения и транспортировки, что особенно актуально для отдалённых населённых пунктов. Правда, это если говорить только о вышеперечисленной категории суперэкономкласса. Потому как продуктовая линейка «быстрого питания» теперь тоже стала подразделяться — начиная от низкой категории (сухой бульонный кубик) и заканчивая классом «премиум» (так называемые «готовые обеды»).

Именно на продвижение последних сегодня направлены маркетинговые ходы большинства крупных российских и зарубежных производителей, убеждена Елена Лучанская, аналитик Маркетингового

агентства BGS research (Екатеринбург): «Рынок продуктов быстрого питания в 1998 году продемонстрировал стремительный рост на 20 % годовых. В следующие несколько лет — на 15, 10 и 5 %, а в 2004 году динамика была отрицательная. И вот именно с этого момента рынок начал перестраиваться — производители совершенствуют рецептуры, стараются создавать и выпускать новые, более здоровые продукты. В 2006 году рост рынка составил всего 3-4 % годовых и, остановившись на отметке порядка \$ 1 млрд 200 млн, временно расти перестал. Основных причин несколько: рост благосостояния населения, конкуренция со стороны других продуктов, которыми также легко перекусить «на ходу» (йогурты, творожки, сырки, блинчики и пр.) и расширение сетей общественного питания (фастфудов). Поэтому и эксперты, и рыночные игроки единодушно отмечают чётко обозначившуюся в последние годы тенденцию снижения объёмов продаж традиционных ПБП в нижнем ценовом сегменте и перераспределение предпочтений потребителей в пользу более дорогих продуктов данной товарной группы».

Покупательский интерес к более натуральным продуктам сегодня является решающим критерием, и производители (как российские, так и зарубежные) отреагировали практически незамедлительно — рынок стал наполняться товарами «из естественных ингредиентов» и так называемыми полностью готовыми натуральными блюдами. Бульонный кубик постепенно отходит на второй план, хотя позиций сдавать не собирается. На сегодня он ближе к сегменту приправ и суповых добавок. И если ещё несколько лет назад продажи кубиков росли, то в последние годы стали замедляться и падать. Причина проста: теперь современный потребитель вполне может позволить себе натуральное мясо, а не его вкусовой заменитель, уверена Полина Киселёва, директор департамента маркетинга торгово-промышленной компании Mareven Food Central

(Москва): «Сегодня в большинстве продуктов быстрого приготовления, в частности — в готовых обедах, в составе есть натуральное мясо. Да, это продукт «премиум», и доля рынка таких продуктов невелика. Натуральное мясо — не дешёвый ингредиент. Например, стоимость такого супа на магазинной полке — от 45-50 рублей за порцию и выше. Поэтому основные потребители здесь — молодые и активные люди от 16 до 25 лет, то есть те, кто желает получить качественную еду, не тратя при этом усилий на её приготовление. Консервация и вакуумная упаковка позволяют продукции с натуральным мясом храниться до 12 месяцев, что тоже очень удобно. Несомненный плюс такого премиального сегмента в ПБП — это уверенность в его качестве и безопасности, его индивидуальная упаковка, удобство хранения и приготовления. Минус — относительно высокая цена».

Но при этом качественная еда тоже может быть разной. Поэтому цена порой становится показателем, на который приходится ориентироваться и ритейлеру, и потребителю, убеждён Сергей Жижин, начальник отдела продаж ТПК «Милана фуд» (Москва): «Большинство супов и вторых блюд быстрого приготовления изготавливаются с использованием соевого мяса. Продукт это дешёвый и российским законодательством не запрещён. Ответственные производители покупателя в заблуждение стараются не вводить — на упаковке указывают наличие сои. Но и обольщаться насчёт «натуральности» при покупке горячего обеда за 30 рублей порция — не стоит. Хотя вкусовые качества вполне приемлемы. На сегодня супы этого ценового сегмента — самые популярные. Здесь есть оптимальное соотношение цены и качества. А вот продукты премиального сегмента (готовые обеды) реализуются не так активно — нет желаемого оборота и при этом нет возможности снизить цену. В них используются не

дегидрированное, не сублимированное, а именно натуральное (в основном — куриное) мясо. Такие блюда не требуют заморозки, их можно хранить при комнатной температуре. Достигается это благодаря пастеризации продукта во время упаковки. Для большинства потребителей это дорогое удовольствие — 400-граммовая порция «готового обеда» может достигать в розничном обороте до 90-100 рублей.

Между прочим, именно это притягивает новую потребительскую аудиторию к новым с сегодняшней гастрономической точки зрения продуктам — готовым обедам. Возможность увидеть в своей тарелке цельный кусок мяса, который даже чисто психологически внушает больше доверия к натуральности продукта, считается вполне оправданной за такие деньги, говорит Елена Лучанская: «На сегодняшний день практически не задействован потенциал премиум-сегмента в производстве продуктов быстрого приготовления. Поэтому стремление россиян к здоровому образу жизни подтолкнуло изготовителей шире внедрять достаточно дорогостоящие технологии, что положительно сказывается как на качестве, так и на имидже ПБП. Рынок, вероятнее всего, будет расширяться за счёт реструктуризации ведущими игроками своей товарной политики и не будет расти в количественном выражении. Доля «сухих» супов будет сокращаться, но это уменьшение сможет компенсировать набирающий обороты сектор «инновационных» ПБП. И если в стране не произойдёт каких-то серьёзных экономических потрясений, то тенденция перераспределения спроса с нижнего ценового сегмента в пользу более высокого уверенно продолжится».

Сейчас подход к выбору ПБП именно такой — потребитель становится более избалованным и старается не экономить на

собственном здоровье. Но при этом он пытается делать это не в ущерб налаженному ритму жизни и свободному времени. Острое желание совместить 2 в 1 (качественно и быстро) позволяет реально смотреть на цены — порой лучше переплатить, нежели загружать себя дополнительной работой (не важно — походом в ближайшее кафе во время рабочего дня или приготовлением ужина уже после работы).

Экономия времени дорогого стоит, уверен Владимир Бакаев, директор ООО «Кафе ин кафе Интернешнл» (г. Златоуст, Челябинская область): «Да, потребителя сегодня мало чем удивишь. Поэтому главный акцент надо делать именно на качестве и натуральности. И ещё — на разнообразии. Все мы ограничены в возможностях выбора полноценно пообедать не в ущерб своим профессиональным обязанностям. А разогреть уже приготовленное блюдо — много времени не займёт. Мне кажется, именно возможность выбора — купить на всю семью несколько различных видов супа или второго, которые не надо варить и готовить, привлекает к этой новой продуктовой линейке всё больше покупателей. Да, цена несколько выше, чем у «горячих кружечек» или супов с «ароматизаторами, идентичными натуральному мясу». Но если просчитать, сколько средств идёт на приготовление той же кастрюли борща на всю семью и насколько будет затратнее сварить каждому что то индивидуальное, то выгода покупки готовых обедов очевидна. Получается своеобразный «ресторан на дому». Сейчас все понимают перспективность рынка ПБП, поэтому новые технологии активно используются. Мы первые в Российской Федерации стали использовать систему шоковой заморозки для производства готовых супов. Благодаря быстрому (шоковому) замораживанию образуются мелкие кристаллики льда, которые не разрушают структуру продукта, что, в свою очередь, не нарушает его вкусовых и полезных качеств. Упаковывается готовый

обед в термический пластик и запаивается плёнкой. Никаких консервантов или заменителей. Я считаю, что на сегодня шоковая заморозка — самый безопасный способ хранения продуктов для здорового и полноценного питания».

Итак, мясная консервация, шоковая заморозка и асептическая вакуумная упаковка — вот несколько «китов», на которых планирует базироваться современный рынок продуктов быстрого приготовления, в частности — готовых обедов на основе натурального мяса. И не стоит забывать, что «премиальность» таких продуктов — состояние временное. Стереотипы меняются быстро — например, ПБП уже поднимаются на более высокий сегментарный уровень. А внедрение новых технологий позволяет производителям делать переориентир на те новинки, которые ещё лет 5 назад совершенно не вписывались в категории ПБП. Тем более нужно учитывать, что, несмотря на периодические кризисные ситуации, уровень благосостояния населения растёт и меняется его восприятие — еда уже не является просто средством «наполнить желудок», как и «быстрый обед» перестаёт ассоциироваться с заваренной кипятком лапшой или «сухим» кубиком.

На российском продуктовом продовольственном рынке представлен довольно широкий ассортимент каш и крупяных смесей быстрого и моментального приготовления. Эти товары воспринимаются потребителями как доступные, но в отличие от других «родственных» продуктов — в частности, лапши и супов — считаются более натуральными. Вот почему каши и смеси быстрого и моментального приготовления, выпускаемые отечественными и зарубежными производителями, достаточно востребованы в сложных экономических условиях. Рынок развивается, производители выпускают новые виды продуктов, ориентируясь на изменение запросов и вкусов потребителей.

Обзор российского рынка каш моментального приготовления основан на отчете Key Accounts Index за 2008 и 2009 годы.

К кашам моментального приготовления относят продукты, производимые на основе обработанных зерновых культур с натуральными добавками. Эти продукты не требуют варки, а доводятся до готовности путем добавления кипятка/молока и непродолжительного настаивания – от 2 до 5 минут. В качестве основы для каш быстрого приготовления используют гречневую, овсяную, рисовую, кукурузную, пшеничную, ячменную, манную и пшеничную крупы, а также различные миксы, то есть смеси круп – пшенно-рисовую, пшенно-гречневую и другие. Разделяют каши и по видам добавок – например, с медом, фруктами, орехами, ягодами или сливками. Спрос на каши моментального приготовления не имеет ярко выраженной сезонности, что позволяет отнести их, скорее, к повседневным продуктам, «продуктам привычки».

Согласно результатам исследования, в 2009 году на овсяные каши приходилось 75% продаж каш моментального приготовления в стоимостном выражении (*рис. 1*).

Рисунок 1.
СТРУКТУРА ПРОДАЖ КАШ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В 2009 ГОДУ,
в стоимостном выражении, %



Второе место занимают миксы – их доля составила 20%. В объемном выражении в 2008 и 2009 годах отмечалось существенное падение доли овсяных каш и рост популярности сегмента «миксы» (табл. 1).

Таблица 1.
СТРУКТУРА ПРОДАЖ КАШ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВИДАМ в 2008-2009 ГОДАХ,
в натуральном выражении, %

ВИДЫ КАШ	ДОЛИ ПО ОБЪЕМУ, %	
	2008 год	2009 год
Овсяная	75	70
Миксы	17	22
Гречневая	4	4
Другие	4	4

В категории «каши моментального приготовления» выделяют следующие сегменты, в соответствии с видом упаковки: каши в фольгированных пакетах, каши в картонных коробках, каши в других видах упаковки (жестяные банки, стаканы, тарелки, иная упаковка) виды– например, в пластиковых стаканах, тарелках, жестяных банках. Лидерами как в натуральном, так и в стоимостном выражении являются

на рынке доминируют каши в фольгированных пакетах и в картонных коробках. В первом полугодии 2009 года, в сравнении с аналогичным периодом 2008-го. каши в коробках увеличили свою долю в натуральном выражении более на чем 10%, в то время как каши в пакетах потеряли 5%. В результате, в последнем рассматриваемом периоде совокупная доля каш в максимальных по объему продаж в пакетах и коробках типов упаковки составила около 96% в натуральном выражении.

Схожая динамика в 2009 году наблюдалась и в разрезе рынка по массе упаковки: доля каш в упаковке менее 50 граммов снизилась на 4 п.п. (табл. 2).

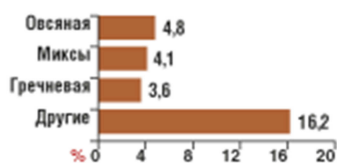
Таблица 2.
СТРУКТУРА ПРОДАЖ КАШ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО МАССЕ УПАКОВКИ В 2008-2009 ГОДАХ, в стоимостном выражении, %

МАССА УПАКОВКИ, Г	ДОЛИ ПО СТОИМОСТИ, %	
	2008 год	2009 год
Менее 50	32	28
50-250	18	24
Более 250	50	48

Это можно объяснить тем, что в условиях кризиса покупатели стали чаще приобретать более дорогие многопорционные упаковки с более низкой ценой отдельных порций.

Рост розничных цен в сегментах каш моментального приготовления в 2009 году происходил неравномерно. В наименьшей степени, по сравнению с 2008 годом, выросли цены на гречневую кашу – на 3,6% (рис. 2).

Рисунок 2.

**ПРИРОСТ РОЗНИЧНЫХ ЦЕН НА КАШИ
МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ В 2009 ГОДУ, %**

Цены на овсяную кашу и «миксы» выросли соответственно на 4,8 и 4,1%. Другие сегменты – рисовая, пшеничная, пшенная, ячменная, манная, кукурузная каша и каши с добавками – в среднем в совокупности показали рост цен более чем на 16%. На рынке каш моментального приготовления были выделены три ценовых сегмента: экономичный – до 150 рублей за килограмм, средний – 150-300 рублей за килограмм и премиальный – свыше 300 рублей за килограмм. По итогам 2009 года самыми продаваемыми в натуральном выражении являются каши среднего ценового диапазона – доля этого сегмента составляет около 56%. Низкий ценовой сегмент занимает около 35% рынка, а премиальный – 9%.

В 2009 году участниками на российском рынке каш моментального приготовления была представлена продукция более 30 компаний производителей, при этом средний ассортимент каш в магазинах современных розничных форматов составил 13 наименований. В 2009 году в рассматриваемых периодах первые два рейтинговых места (по продажам в стоимостном выражении) занимали компания Nestle SA (Швейцария) и ОАО ООО «Петербургский мельничный комбинат», суммарная доля которых превышала 40% рынка (табл. 3).

Таблица 3.

РЕЙТИНГ ВЕДУЩИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КАШ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ в стоимостном выражении

ПРОИЗВОДИТЕЛИ	ПОЗИЦИИ В РЕЙТИНГЕ	
	2008 год	2009 год
Nestle SA (Швейцария)	1	1
ОАО «Петербургский МК»	5	2
ООО «Имидж» (Санкт-Петербург)	2	3
ООО «Бишоп» (Московская область)	3	4
ООО «Арчеда-Продукт» (Волгоградская область)	10	5

Из пятерки лидеров в 2009 году выбыло ООО «Абаско» (г. Рязань), место которого заняло ООО «Арчеда-Продукт» (Волгоградская область), серьезно – на 4 п.п. Этот производитель за год довольно серьезно увеличившей объемы продаж. Наибольший интерес представляет распределение рейтинговых мест самых среди популярных марок в самом крупном сегменте рынка – «овсяная каша». Здесь также отмечены изменения в составе лидеров рейтинга. В первом полугодии 2009 года (в сравнении с аналогичным периодом 2008 года) произошли достаточно существенные изменения среди лидеров рейтинга. Из пятерки лидеров сегмента в 2009 году, так же как и на рынке в целом, выбыло ООО «Абаско» с маркой была марка «Абаско» одноименного производителя. Лидирующую позицию заняла ТМ «Быстров» от компании Nestle (табл. 4).

Таблица 4.

РЕЙТИНГ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ МАРОК ОВСЯНЫХ КАШ в стоимостном выражении

МАРКИ	ПОЗИЦИИ В РЕЙТИНГЕ	
	2008 год	2009 год
«Быстров» (Nestle SA)	1	1
«Ясно солнышко» (ОАО «Петербургский МК»)	5	2
«Бишоп» (ООО «Бишоп»)	3	3
Myllyn Paras (Myllyn Paras Oy)	7	4
«Вкуснятина» (ООО «Имидж»)	4	5

На второе место поднялся вышел бренд «Ясно солнышко» («Петербургский МК»). Совокупная доля трех наиболее популярных

трех марок в 2009 году составила более 50% рынка овсяных каш в стоимостном выражении.

В магазинах сетевой торговли в ассортименте исследуемой категории присутствуют частные марки. Разница в ценах на бренды производителей и частные марки в 2009 году увеличилась на 6 п.п. и составила около 60% в пользу последних. Тем не менее, по итогам 2009 года, совокупная доля частных марок в продажах каш быстрого приготовления снизилась на 2% и составила около 32% в натуральном выражении, что можно объяснить ростом дистрибьюции в сетевых магазинах брендированной продукции.

В целом по категории «каши моментального приготовления» в 2009 году по отношению к 2008-му наблюдался рост продаж, который составил около 1% в натуральном выражении. Значительный вклад в рост продаж внесли торговые сети, работающие в формате «дискаунтер».

В 2009 году, по сравнению с предыдущим годом, структурные изменения категории вызваны довольно значительным приростом доли сегмента «миксы» – на 28 п.п. в стоимостном выражении. Прирост происходил в основном за счет снижения доли сегмента «овсяные каши», однако в целом это не привело к изменению в целом в рейтинге сегментов.

Произошли позиционные изменения в пятерке компаний – лидеров рынка: в 2009 году в целом по России их суммарная доля в розничной торговле современных форматов была немногим выше 65% в стоимостном выражении.

Выводы

Проведя анализ рынка круп и рынка продуктов быстрого приготовления можно сделать следующие выводы:

- Рынки стабильны и растут в натуральном выражении не значительно;
- Происходит активное перераспределение спроса в пользу продуктов с возможностью моментального приготовления, брендированных продуктов, экологичных и полезных продуктов;
- Все чаще основным критерием при покупке является не цена, а полезность и возможность экономии времени;
- Покупатели готовы оплачивать со значительной премией интересный, вкусный, полезный продукт, который можно моментально приготовить. Что в свою очередь говорит о том что, несмотря на незначительный рост рынка в натуральном выражении, в денежном выражении рынок может вырасти значительно больше уровня инфляции.

Исходя из сделанных выводов можно отметить, что на текущий момент наиболее подходящее время для вывода продуктов из тритикале и кускуса, так как тенденции рынка и отсутствие конкуренции на российском рынке благоприятны для реализации идеи проекта.

6

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

6.1.

Организационно-правовая форма реализации проекта

В качестве организационно-правовой формы реализации проекта выбрано общество с ограниченной ответственностью.

Существенным преимуществом ООО (Общество с ограниченной ответственностью) является более простой способ регистрации, по сравнению с АО — нет необходимости производить регистрацию эмиссии акций при создании Общества, а также в упрощенном порядке можно увеличить или уменьшить уставный капитал, в акционерном обществе это сопряжено с большими трудностями.

Основные преимущества ООО:

- возможность вести предпринимательскую деятельность не от собственного лица, а опосредованно, через созданное юридическое лицо;
- ограниченный размер предпринимательского риска;
- возможность расширения бизнеса, привлечения инвестиций;
- возможность участия ООО в других хозяйственных обществах, создания дочерних обществ, создания некоммерческих организаций;
- возможность сформировать структуры управления, соответствующие размерам и специфике деятельности фирмы;
- наибольшая информационная «закрытость» — не требуется публиковать какие-либо документы, относящиеся к деятельности ООО.

6.2.

Основные партнеры

В рамках реализации проекта планируется, что основными партнерами выступят:

- Покупатели продукции:
 1. Торговая сеть магазинов «Ашан»
 2. Торговая сеть магазинов «Пчелка»
- Поставщик производственного оборудования:
 1. ООО «*», г. Москва
 2. ЗАО «*», г. Волгоград
 3. ООО «*», г. Москва
- Финансирование проекта:
 1. ОАО «*», г. Самара.

Остальные партнеры в настоящий момент не определены. Планируется проведение конкурсов и тендеров после получения положительного решения о финансировании проекта.

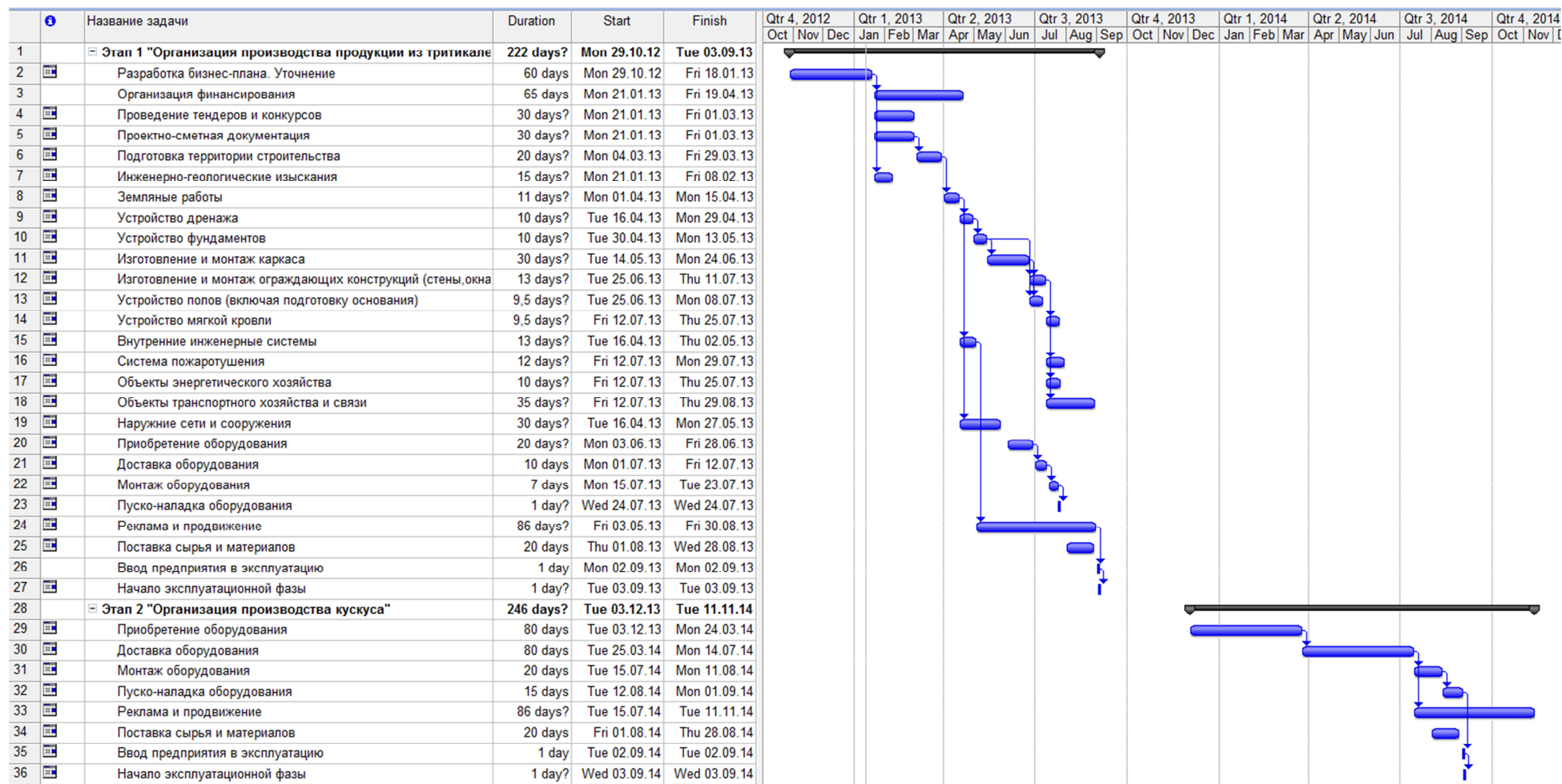
6.3.

График реализации проекта

Необходимо отметить, что проект планируется реализовать в 2 этапа. На первом этапе (Октябрь 2012 – Сентябрь 2013) планируется организация производства продукции из тритикале, на втором этапе (Декабрь 2013 – Сентябрь 2014) планируется организация производства кускуса.

План – график реализации проекта представлен на рисунке 6-1.

Рисунок 6-1. План – график реализации проекта.



6.4.

Правовые вопросы осуществления проекта

Комплекс правовых вопросов проекта включает следующие задачи:

- Для строительства производственного помещения необходима разработка проектно – сметной документации;
- Сертификация продукции;
- Проведение экологической экспертизы.

Решение данных задач планируется осуществить после получения принципиального положительного решения о финансировании проекта в связи с высокой стоимостью данных работ.

7

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

7.1.

Условия и допущения, принятые для расчета

Проект разработан в соответствии с «Методическими рекомендациями по оценке эффективности инвестиционных проектов и их отбору для финансирования», утвержденными Госстроем РФ, Минэкономки РФ, Минфином РФ, Госкомпромом РФ №ВК447 от 21.06.1999г., с использованием программного продукта «Альт-Инвест-Сумм» версия 6.04.

Расчет выполнен в постоянных ценах на момент подачи заявки без учета инфляции, на период, превышающий срок окупаемости проекта и возврата заемных средств на два года (96 месяцев). Расчеты произведены с шагом планирования 1 месяц, значения всех исходных и расчетных данных произведены в тыс. руб., кроме приобретения оборудования (в тыс. ЕВРО). Курс евро рассчитывался с учетом возможного колебания курса к рублю и взят исходя из стоимости 42 рубля за ЕВРО.

Остаточная стоимость активов проекта на конец расчетного периода не учитывается при анализе показателей его эффективности.

Оценка эффективности реализации данного проекта включает в себя решение следующих задач:

- моделирование движения денежных потоков, динамики формирования прибыли и прогнозирования балансовых отчетов;
- определение «чистой» стоимости проекта, внутренней нормы прибыли, срока окупаемости;
- расчет основных индексов рентабельности проекта, уровня безубыточности, ликвидности и платежеспособности проекта;

- определение чувствительности проекта к изменениям ключевых его параметров.

Финансовую оценку инвестиционного проекта можно условно разделить на следующие этапы:

- оценка объема инвестиций (потребность в них) и будущие денежные поступления;
- оценка степени риска инвестиций, ожидаемых денежных поступлений, и на основании выбранной степени риска определение соответствующей стоимости капитала;
- приведение ожидаемых денежных поступлений к текущей стоимости на определенную дату. Сравнив текущую стоимость ожидаемых денежных поступлений с затратами, оценивается реальная ценность инвестиций и делается вывод о привлекательности проекта в целом.

Для определения текущей стоимости чистого дохода проекта используется метод дисконтирования денежных потоков. При выборе ставки дисконтирования не учитывается уровень инфляции, следовательно, ставки, используемые в расчетах дисконтирования являются, реальными, то есть не включают в себя инфляционную составляющую.

Интервал расчета взят равным 1 месяц, что при предполагаемых условиях кредитования отвечает требованиям предъявляемыми кредитными учреждениями.

7.2.

Исходные данные

Налоговое окружение

При расчете финансово-экономической модели проекта было использовано действующее законодательство в части налогообложения. Виды и ставки налогов, налоговую базу и период начисления можно увидеть в табл. 7.1.

Расчет проекта не предполагает получения государственных субсидий и льгот, так как было принято решение использовать пессимистичный вариант расчета. Но это не означает, что команда проекта отказывается от действий для получения государственной поддержки.

Таблица 7.1. Налоговое окружение

№	Налог	Налоговая база	Ставка, %	Период начисления, дней
1.	Налог на прибыль	Доход, уменьшенный на величину произведенных расходов.	20%	Ежемесячно, 30 дней
2	Налог на имущество	Основные средства, учитываемые по остаточной стоимости.	2,20%	Ежеквартально, 90 дней
3	Налог на добавленную стоимость	Стоимость реализуемых товаров и услуг	10; 18%	Ежеквартально, 90 дней
4	Единый социальный налог	Выплаты и вознаграждения сотрудникам	30%	Ежемесячно, 30 дней
5	Страховые выплаты	Выплаты и вознаграждения сотрудникам	0,7%	Ежемесячно, 30 дней
6	Земельный налог	Кадастровая стоимость земельного участка	1,5%	Ежеквартально, 90 дней

Макроэкономические показатели проекта

Продолжительность: 96 месяцев.

Основная валюта проекта – рубли (тыс. руб.)

Курс ЕВРО = 42 рубля

Расчеты произведены в постоянных ценах

Ставка рефинансирования ЦБ РФ – 8,25 %

Номенклатура и цены продукции

Номенклатуру и базовые цены реализации продукции можно увидеть в табл. 7.2.

Таблица 7.2. Номенклатура и цены реализации продукции, в тыс. руб. за тн. с НДС

Наименование	Ставка НДС	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
Кус-кус в коробках, по 500 гр.	10%								
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.	10%								
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.	10%								
Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.	10%								
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.	10%								
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	10%								
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	10%								
Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.	10%								

Необходимо отметить специфику ставки НДС для некоторых позиций продукции. Размеры ставок налога на добавленную стоимость, применяемых при реализации товаров (работ, услуг) на территории РФ, определены ст. 164 Налогового кодекса РФ (далее – НК РФ). Пунктом 2 этой статьи установлен перечень товаров, в отношении которых применяется ставка НДС в размере 10 процентов. В этот перечень включены крупы и макаронные изделия.

План продаж

Объемы продаж в натуральном выражении представлены в таблице 7.4.

При этом необходимо указать, что выход на условно полную загрузку планируется в январе 2015 г. Условно полная загрузка – 80% от проектной мощности наименее производительного оборудования из представленных в проекте. К примеру, на условно полной загрузке автоматизированная линия СС500 будет работать 5 часов в сутки (при 26 дневной рабочей неделе), что является большим запасом прочности. В случае успешной реализации проекта и наличии спроса на продукцию, возможно, докупить относительно не дорогое оборудование и увеличить объем производства и продаж.

Объемы продаж в процентном выражении от максимального объема запланированных продаж (80% проектной мощности) представлены в таблице 7.3. Номинальный объем указан за месяц.

Таблица 7.3. Объемы реализации (в % от максимального объема запланированных продаж)

Наименование	Номинальный объем	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
Кус-кус в коробках, по 500 гр.	тн.								
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.	тн.								
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.	тн.								
Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.	тн.								
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.	тн.								
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	тн.								
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	тн.								
Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.	тн.								

Таблица 7.4. План продаж продукции, в тн.

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
<i>Кус-кус в коробках, по 500 гр.</i>									
<i>Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.</i>									
<i>Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.</i>									
<i>Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.</i>									
<i>Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.</i>									
<i>Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.</i>									
<i>Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.</i>									
<i>Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.</i>									

Номенклатура и цены сырья, материалов и пр.

Расход сырья и материалов на принятую производственную программу представлен в таблице 7.5. Номенклатура и цены сырья и материалов на производство 1 тн. продукции приведены в табл. 7.6.

Необходимо отметить, что основное сырье пшеница и тритикале рассчитывались со ставкой НДС 10% на основании ст. 164 Налогового кодекса РФ.

Также необходимо отметить, что в группе компаний присутствует ООО «СПК», которое является сельхозпроизводителем необходимого сырья (не во всем объеме). При этом цены на сырье брались рыночными, на основании «Методических рекомендаций по оценке эффективности инвестиционных проектов и их отбору для финансирования».

Таблица 7.5. Расход сырья и материалов на принятую производственную программу, в ед. изм.

Наименование	Ставка НДС	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
Кус-кус в коробках, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП без печати</i>	18%								
<i>Картонная упаковка</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Мука пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.									
<i>Пшеница</i>	10%								
<i>Мешки</i>	18%								
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП без печати</i>	18%								
<i>Картонная упаковка</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>	10%								
<i>Упаковка БОПП</i>	18%								
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>	18%								
<i>Скотч</i>	18%								
Мука из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.									
<i>Тритикали</i>	10%								
<i>Мешки</i>	18%								

Таблица 7.6. Номенклатура и цены сырья и материалов, в тыс. руб. на ед. изм.

Наименование	Плановый расход на ед.	Ед. измерения	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Кус-кус в коробках, по 500 гр.											
Пшеница		тн.									
Упаковка БОПП без печати		тыс.руб.									
Картонная упаковка		шт.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.											
Пшеница		тн.									
Упаковка БОПП		тыс.руб.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.											
Пшеница		тн.									
Упаковка БОПП		тыс.руб.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.											
Пшеница		тн.									
Мешки		шт.									
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.											
Тритикали		тн.									
Упаковка БОПП без печати		тыс.руб.									
Картонная упаковка		шт.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.											
Тритикали		тн.									
Упаковка БОПП		тыс.руб.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.											
Тритикали		тн.									
Упаковка БОПП		тыс.руб.									
Гофрокороб, 377*245*295		шт.									
Скотч		тыс.руб.									
Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.											
Тритикали		тн.									
Мешки		шт.									

Численность персонала и заработная плата

Планируемое штатное расписание сотрудников ООО «ТДК» и расходы на заработную плату и отчисления представлены в таблице 7.7.

Таблица 7.7. Персонал и заработная плата

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Основной производственный персонал									

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Оператор крупозавода									
Количество									
Месячный оклад									
Оператор мельницы									
Количество									
Месячный оклад									
Начальник смены									
Количество									
Месячный оклад									
Грузчик									
Количество									
Месячный оклад									
Оператор СС500									
Количество									
Месячный оклад									
Механик СС500									
Количество									
Месячный оклад									
Техник СС500									
Количество									
Месячный оклад									
Оператор упаковщика									
Количество									
Месячный оклад									
Упаковщики коробок									
Количество									
Месячный оклад									
Упаковщики тары									
Количество									
Месячный оклад									
Вспомогательный производственный персонал									
Кладовщик									
Количество									
Месячный оклад									
Механик									
Количество									
Месячный оклад									
Технолог									

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Количество									
Месячный оклад									
Водитель									
Количество									
Месячный оклад									
Зам директора по производству									
Количество									
Месячный оклад									
Административный персонал									
Бухгалтер									
Количество									
Месячный оклад									
Менеджер по закупкам									
Количество									
Месячный оклад									
Коммерческий персонал									
Менеджер по продажам									
Количество									
Месячный оклад									
= Итого									
Начисленный ЕСН и страхование									
Расходы на зарплату с учетом ЕСН и страхования									
Общая численность персонала									

Накладные расходы

В рамках реализации проекта формируется следующий состав и структура текущих расходов проекта (таблица 7.8.).

В рамках данных затрат наиболее крупными статьями расходов являются затраты на сырье и материалы, заработную плату и отчисления.

Таблица 7.8. Текущие затраты

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Прямые производственные расходы									
Расходы на материалы и комплектующие									
Прочие переменные затраты									
Зарплата основного производственного персонала									
ЕСН на зарплату основного произв. персонала									
<i>Электричество</i>									
<i>Вывоз мусора и ТБО</i>									
<i>Газ</i>									
<i>Вода</i>									
<i>Канализация</i>									
Общие производственные расходы									
Зарплата вспомогательного произв. персонала									
ЕСН на зарплату вспомогательного произв. персонала									
Амортизация									
Земельный и другие налоги, относимые на текущие затраты									
<i>ГСМ</i>									
<i>ЗИП и Материалы</i>									
<i>Текущий ремонт</i>									
<i>Тара</i>									
Административные расходы									
Зарплата административного персонала									
ЕСН на зарплату административного персонала									
<i>Телефония</i>									
<i>Мебель и оргтехника</i>									
<i>Интернет</i>									
<i>РКО и услуги банков</i>									
<i>Командировочные расходы</i>									
<i>Канцтовары</i>									
<i>Оценка объектов залога</i>									
<i>Страхование объектов залога</i>									
<i>Программное обеспечение и поддержка</i>									
<i>Прочие расходы</i>									
Коммерческие расходы									
Зарплата коммерческого персонала									
ЕСН на зарплату коммерческого персонала									
<i>Представительские расходы</i>									
<i>Вход в сети</i>									
<i>Бонусы</i>									
Коммерческие расходы как % от продаж									
<i>Командировочные расходы</i>									
<i>Реклама и продвижение</i>									
= Итого: затраты в отчете о прибылях и убытках									
= Итого: оплата текущих расходов									

Капитальные затраты и амортизация

В рамках реализации инвестиционного проекта планируется строительство цеха по производству продукции из кускуса и тритикале размером 30*12*8 метров, на выделенном земельном участке, по адресу: Самарская область, Кинельский район, с. Богдановка, ул. Коннычева, 3.

На текущий момент инициатором проекта уже вложены собственные средства в размере * тыс. руб. (более подробно в таблице 7.9)

В рамках реализации проекта необходимо освоение инвестиционной программы следующих постоянных активов и расходов будущих периодов – таблица 7.10.

Общий объем вложенных средств, постоянных активов и расходов будущих периодов составит * тыс. руб.

Таблица 7.9. Вложенные активы

Наименование	Первоначальная стоимость / Амортизация		2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
Земельные участки										
остаточная стоимость		тыс. руб.								
Здания и сооружения	20	лет								
остаточная стоимость		тыс. руб.								
Оборудование и другие активы	4	лет								
остаточная стоимость		тыс. руб.								

Таблица 7.10. Капитальные затраты и амортизация

Наименование			2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Здания и сооружения											
<i>Производственный цех</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
<i>Проектно-сметные работы и разрешительная документация</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									

Наименование			2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
<i>Система вентиляции</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
<i>Канализация</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
<i>Лимит и подключение газа</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
<i>Увеличение лимита по электричеству</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	25	лет									
Оборудование и другие активы											
<i>Крупозавод КРЦ-6</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Мельница, УМТ-2</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Нория</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>CC500 Clextral</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. EUR									
амортизация (линейная), для срока использования:	7	лет									
<i>Доставка и упаковка CC500 Clextral</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. EUR									
амортизация (линейная), для срока использования:	7	лет									
<i>Установка CC500 Clextral</i>											

Наименование			2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
величина платежей (с НДС)		тыс. EUR									
амортизация (линейная), для срока использования:	7	лет									
<i>Шеф-монтаж и инжиниринг CC500 Clextral</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. EUR									
амортизация (линейная), для срока использования:	7	лет									
<i>Дополнительное оборудование CC500 Clextral</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. EUR									
амортизация (линейная), для срока использования:	7	лет									
<i>Упаковочный аппарат ТПП-100-П</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Конвейер подающий</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Конвейер отводящий</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Термопринтер</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Тележки платформенные 4 шт.</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	1	лет									
<i>Тельфер канатный CD</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
<i>Штабелер EMS-E 1500/3000 2 шт.</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	3	лет									

Наименование			2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
<i>Непредвиденные расходы на оборудование</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	5	лет									
Расходы будущих периодов											
<i>Складская тара (биг-беги, емкости, поддоны и тд.)</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	2	лет									
<i>Разработка бизнес-плана</i>											
величина платежей (с НДС)		тыс. руб.									
амортизация (линейная), для срока использования:	2	лет									
Проценты по кредитам на инвестиционной фазе											
инвестиционная фаза заканчивается с начала	21	периода									
Общая величина ранее осуществленных инвестиций											
Существующие активы	3 800	тыс. руб.									
Учитывать при оценке эффективности в сумме	3 800	тыс. руб.									
= Итого: Земельные участки		тыс. руб.									
= Итого: Здания и сооружения		тыс. руб.									
= Итого: Оборудование и другие активы		тыс. руб.									
= Итого: Нематериальные активы		тыс. руб.									
= Итого: Финансовые вложения		тыс. руб.									
= Итого: Расходы будущих периодов		тыс. руб.									
= Итого: ВСЕ АКТИВЫ		тыс. руб.									

Нормы оборота текущих активов и пассивов

Нормы оборота текущих активов и пассивов представлены в таблице 7.11.

Таблица 7.11. Нормы оборота текущих активов и пассивов

ЗАПАСЫ		
Запасы сырья и материалов		тыс. руб.
среднее время хранения	30	дн.
Незавершенное производство		тыс. руб.
длительность производственного цикла	0,3	дн.
Запасы готовой продукции		тыс. руб.
среднее время хранения	7	дн.
РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ		
Поступления денег от продаж:	<i>доля</i>	<i>срок, дн.</i>
немедленная оплата	30%	-
продажи с предоплатой	0%	0
продажи в кредит	70%	60
РАСЧЕТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ		
Оплата материалов и комплектующих:	<i>доля</i>	<i>срок, дн.</i>
немедленная оплата	25%	-
авансовая оплата	25%	2
оплата в кредит	50%	14
РАСЧЕТЫ С ПЕРСОНАЛОМ		
Текущая задолженность по заработной плате		тыс. руб.
частота выплаты заработной платы	15	дн.
РЕЗЕРВ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ		
Резерв средств на обеспечение текущих расчетов		тыс. руб.
создавать?	2	<i>Не создавать резерв</i>
покрытие потребности	7	дн.

7.3.

Калькуляция себестоимости продукции

Калькуляция себестоимости на 1 кг. продукции приведена в табл. 7.12. Необходимо отметить, что расчетным периодом был выбран январь 2015 года. Это планируемый период выхода проекта на номинальную проектную мощность. Стоит также отметить, что в этот период кредитная нагрузка максимальна, что говорит о снижении себестоимости в последующие периоды.

Таблица 7.12. Калькуляция себестоимости продукции, руб.

Наименование	Кус-кус в коробках, по 500 гр.	Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.	Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.	Мука пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.	Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.	Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.	Мука из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.
Цена, руб. без НДС за упаковку								
Объем продаж, в упаковках								
Выручка (нетто), руб.								
Общая выручка (нетто), руб								
Доля в выручке								
Пшеница								
Тритикали								
Упаковка БОПП без печати								
Упаковка БОПП								
Картонная упаковка								
Гофрокороб, 377*245*295								
Скотч								
Мешки								
Переменная себестоимость на ед.								
Переменная себестоимость на продукт								
Маржинальная прибыль, руб.								
Маржинальная прибыль всего, в руб.								
Доля в маржинальной прибыли								
Постоянные затраты								
в том числе								
Прочие переменные расходы								
Оплата производственного персонала								
Прочие производственные расходы								
Амортизация								
Валовая прибыль								
Оплата административного и коммерческого персонала								
Административные расходы								
Коммерческие расходы								
Проценты								
Налоги, кроме налога на прибыль								
Прибыль (убыток) от операционной деятельности								
Прибыль до налогообложения								
Налог на прибыль								
Чистая прибыль (убыток)								
Итого постоянные расходы								
Итого все расходы								
Полная себестоимость упаковки продукции, в руб.								
Рентабельность по чистой прибыли, в %								

7.4. Расчет доходов

Доходы от продаж можно увидеть в табл. 7.13.

Таблица 7.13. Доходы от продаж

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Кус-кус в коробках, по 500 гр.									
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.									
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.									
Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.									
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.									
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.									
= Итого									

7.5. Расчет затрат на сырье и материалы

Затраты на сырье и материалы можно увидеть в табл. 7.14.

Таблица 7.14. Затраты на сырье и материалы

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Кус-кус в коробках, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>									
<i>Упаковка БОПП без печати</i>									
<i>Картонная упаковка</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Кус-кус в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>									
<i>Упаковка БОПП</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Каша Артек в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Пшеница</i>									
<i>Упаковка БОПП</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Мучка пшеничная кормовая, в мешках по 20 кг.									
<i>Пшеница</i>									
<i>Мешки</i>									
Каша из Тритикали в коробке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>									
<i>Упаковка БОПП без печати</i>									
<i>Картонная упаковка</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Каша из Тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>									
<i>Упаковка БОПП</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Артек из тритикали в п/э упаковке, по 500 гр.									
<i>Тритикали</i>									
<i>Упаковка БОПП</i>									
<i>Гофрокороб, 377*245*295</i>									
<i>Скотч</i>									
Мучка из Тритикали кормовая, в мешках по 20 кг.									
<i>Тритикали</i>									
<i>Мешки</i>									
= Итого									

7.6.

Потребность в первоначальных оборотных средствах

Потребность в формировании чистого оборотного капитала отражена в табл. 7.15.

Таблица 7.15. Потребность в формировании чистого оборотного капитала проекта

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
ЗАПАСЫ								
Запасы сырья и материалов	1 548	4 230	4 353	4 353	4 353	4 353	4 353	4 353
Незавершенное производство	15	42	44	44	44	44	44	44
Запасы готовой продукции	361	987	1 016	1 016	1 016	1 016	1 016	1 016
РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ								
Сумма счетов к получению	4 672	18 327	19 070	19 070	19 070	19 070	19 070	19 070
РАСЧЕТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ								
Сумма счетов к оплате	602	1 338	1 393	1 393	1 393	1 393	1 393	1 393
Сумма уплаченных авансов	43	96	99	99	99	99	99	99
РАСЧЕТЫ С БЮДЖЕТОМ								
По НДС	0	0	0	0	1 343	1 343	1 343	1 343
По налогу на прибыль	0	807	930	973	1 010	1 045	1 054	1 058
По прочим налогам и платежам	197	710	624	549	491	434	379	325
РАСЧЕТЫ С ПЕРСОНАЛОМ								
Текущая задолженность по заработной плате	209	477	437	412	412	412	412	412
РЕЗЕРВ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ								
Резерв средств на обеспечение текущих расчетов	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого текущих активов	6 640	23 682	24 581	24 581	24 581	24 581	24 581	24 581
Итого текущих обязательств	1 008	3 331	3 384	3 327	4 648	4 626	4 581	4 530
Оборотный капитал компании	5 632	20 350	21 197	21 255	19 933	19 955	20 001	20 051
Изменение чистого оборотного капитала								
Прирост, учтенный в операционных денежных потоках	0	0	0	0	0	0	0	0
Инвестиции в чистый оборотный капитал	5 632	14 718	847	58	-1 322	22	46	50

7.7.

Структура стоимости проекта и источников финансирования

Реализация данного проекта предполагается за счет, как собственных средств инициатора проекта, так и за счет привлеченных средств. Общая потребность в финансировании проекта составляет * тысяч рублей. Собственные средства инициатора проекта составят * тыс. рублей. Данные средства будут использованы на технический и авторский надзор, проектно-сметную документацию, экспертизу проекта организации строительства, строительные – монтажные работы, приобретение строительных материалов, приобретение оборудования, оплату процентов на инвестиционной фазе проекта и пополнения оборотного капитала.

Для реализации данного проекта планируется привлечение кредитных средств с 6-го месяца от начала реализации проекта (Июнь 2013 года) в размере * **тыс. руб.** Данная сумма складывается из двух кредитных линий:

1. невозобновляемая кредитная линия на инвестиционные цели (приобретение оборудования) на 5 лет под процентную ставку * % годовых. Привлечение кредитных средств с 12-го месяца от начала реализации проекта (Декабрь 2013 года) в размере * **тыс. руб.** Погашение основного долга планируется осуществлять равномерными платежами по * тыс. руб. с 25-го месяца от начала реализации проекта (Январь 2015 года) по 72-ой месяц проекта (Декабрь 2018 года). Погашение процентов ежемесячно с 12-ого месяца (Декабрь 2013 года) по 72-ой месяц (Декабрь 2018 года), включительно.

2. возобновляемая кредитная линия на пополнение оборотных средств на 2 года под процентную ставку * % годовых. Привлечение кредитных средств с 6-го месяца от начала реализации проекта (Июнь 2013 года) в размере * тыс. руб. Погашение основного долга планируется осуществлять в соответствии с графиком с 22-го месяца от начала реализации проекта (Октябрь 2014 года) по 29-ой месяц проекта (Май 2015 года). Погашение процентов ежемесячно с 6-ого месяца (Июнь 2013 года) по 29-ой месяц (Май 2015 года), включительно.

В качестве обеспечения привлекаемых заемных средств планируется использовать залог движимого и недвижимого имущества группы компаний и собственника ООО «ТДК», а также последующий залог оборудования, приобретаемого в целях реализации проекта.

Привлечение и погашение кредита на финансирование проекта представлено в таблице 7.16.

Таблица 7.16. Кредиты

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Инвестиционный кредит									
Годовая процентная ставка									
Поступление денег от кредита									
Погашение основного долга									
Выплаченные проценты									
Задолженность на конец текущего периода									
Кредит на пополнение оборотного капитала									
Годовая процентная ставка									
Поступление денег от кредита									
Погашение основного долга									
Выплаченные проценты									
Задолженность на конец текущего периода									
= Итого: Поступления от кредитов									
= Итого: Погашение кредитов									
= Итого: Выплата процентов									
= Итого: Задолженность по кредитам									
Общий коэффициент покрытия долга									
Справка: Остаток средств на счете (текущий проект)									

Структура стоимости проекта и источников финансирования представлена в таблице 7.17.

Таблица 7.17. Структура стоимости проекта и источников финансирования

Инвестиционные затраты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	Итого
	1/ 2013	2/ 2013	3/ 2013	4/ 2013	5/ 2013	6/ 2013	7/ 2013	8/ 2013	9/ 2013	10/ 2013	11/ 2013	12/ 2013	1/ 2014	2/ 2014	3/ 2014	4/ 2014	5/ 2014	6/ 2014	7/ 2014	8/ 2014	9/ 2014	10/ 2014	
Строительство цеха	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Производственный цех																							0
Проектно-сметные работы и разрешительная документация																							0
Система вентиляции																							0
Канализация																							0
Лимит и подключение газа																							0
Увеличение лимита по электричеству																							0
Оборудование	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Крупозавод КРЦ-6																							0
Мельница,УМТ-2																							0
Нория																							0
СС500 Clextral																							0
Доставка и упаковка СС500 Clextral																							0
Установка СС500 Clextral																							0
Шеф-монтаж и инжиниринг СС500 Clextral																							0
Дополнительное оборудование СС500 Clextral																							0
Упаковочный аппарат ТПП-100-П																							0
Конвейер подающий																							0
Конвейер отводящий																							0
Термопринтер																							0
Тележки платформенные 4 шт.																							0
Тельфер канатный CD																							0
Штабелер EMS-E 1500/3000 2 шт.																							0
Непредвиденные расходы на оборудование																							0
Расходы будущих периодов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Складская тара (биг-беги, емкости, поддоны и тд.)																							0
Разработка бизнес-плана																							0
Прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Проценты на инвестиционной фазе																							0
Изменение ЧОК																							0
Покрытие кассовых разрывов																							0
Вложения на прединвестиционной фазе проекта																							0
Итого:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Источники финансирования																							
Собственные средства																							0
Заемные средства																							0
Средства генерируемые проектом																							0
Итого:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Рисунок 7.1. Структура финансирования проекта



7.8.

Расчет прибылей, убытков и денежных потоков

Приведенные ниже финансовые отчеты, демонстрируют результаты реализации проекта. К числу основных финансовых отчетов относятся:

- Отчет о прибылях и убытках;
- Бухгалтерский баланс проекта;
- Отчет о движении денежных средств (Cash Flow).

Отчет о прибылях и убытках показывает доходы и расходы предприятия по проекту, за расчетный период времени (96 месяцев). Анализ финансовых показателей показывает положительные тенденции

в динамике прибыльности предприятия. Основываясь на данных отчета о прибылях и убытках можно сделать вывод: проект будет прибыльно работать, начиная с Июля 2014 года.

Отчет о прибылях и убытках проекта представлен в таблице 7.18.

Отчет о движении денежных средств проекта приведен в таблице 7.19.

Бухгалтерский баланс проекта приведен в таблице 7.20.

Таблица 7.18. Отчет о прибылях и убытках проекта

	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Выручка (нетто)									
Себестоимость									
в том числе									
Сырье и материалы									
Прочие переменные расходы									
Оплата производственного персонала									
Лизинговые платежи									
Прочие производственные расходы									
Амортизация									
Валовая прибыль									
Оплата административного и коммерческого персонала									
Административные расходы									
Коммерческие расходы									
Проценты									
Прибыль / убыток от строительной деятельности									
Налоги, кроме налога на прибыль									
Прибыль (убыток) от операционной деятельности									
Прибыль / убыток от реализации внеоборотных активов									
Курсовые разницы									
Прочие доходы									
Прочие расходы									
Прибыль до налогообложения									
Налог на прибыль									
Чистая прибыль (убыток)									

Таблица 7.19. Отчет о движении денежных средств проекта

	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Поступления от продаж									
Затраты на материалы и комплектующие									
Прочие переменные затраты									
Зарплата									
Общие затраты									
Налоги									
Выплата процентов по кредитам									
Прочие поступления									
Прочие затраты									
Денежные потоки от операционной деятельности									
Инвестиции в земельные участки									
Инвестиции в здания и сооружения									
Инвестиции в оборудование и прочие активы									
Инвестиции в нематериальные активы									
Инвестиции в финансовые активы									
Оплата расходов будущих периодов									
Прирост чистого оборотного капитала									
Выручка от реализации активов									
Денежные потоки от инвестиционной деятельности									
Поступления собственного капитала									
Целевое финансирование									
Средства от инвесторов строительства									
Поступления кредитов									
Возврат кредитов									
Лизинговые платежи									
Выплата дивидендов									
Денежные потоки от финансовой деятельности									
Суммарный денежный поток за период									
Денежные средства на начало периода									
Денежные средства на конец периода									

Таблица 7.20. Бухгалтерский баланс проекта

	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.
Денежные средства								
Дебиторская задолженность								
Авансы уплаченные								
Готовая продукция								
Незавершенное производство								
Материалы и комплектующие								
НДС на приобретенные товары								
Расходы будущих периодов								
Прочие оборотные активы								
Суммарные оборотные активы								
Внеоборотные активы								
земельные участки								
здания и сооружения								
оборудование и прочие активы								
нематериальные активы								
Финансовые вложения								
Незавершенные капиталовложения								
Суммарные внеоборотные активы								
= ИТОГО АКТИВОВ								
Кредиторская задолженность								
за поставленные товары								
за внеоборотные активы								
Расчеты с бюджетом								
Расчеты с персоналом								
Авансы покупателей								
Краткосрочные кредиты								
Прочие краткосрочные обязательства								
Суммарные краткосрочные обязательства								
Долгосрочные обязательства								
Средства собственников								
Нераспределенная прибыль								
Прочие источники финансирования								
Суммарный собственный капитал								
= ИТОГО ПАССИВОВ								

7.9.

Оценка экономической эффективности проекта

Ставка дисконтирования

При подготовке экономического обоснования инвестиционного проекта была использована ставка дисконтирования:

- Для полных инвестиционных затрат – 17%;
- Для собственного капитала – 20%;
- Для финансово-кредитного учреждения – 15%.

Как правило, расчет ставки производится на основании методик расчета ООО «Альт-Инвест». Для полных инвестиционных затрат используется методика расчета:

$$d = WACC + r,$$

где WACC - средневзвешенная стоимость капитала; r - премия за риск (за участие в определенном инвестиционном проекте).

Так как проект рассчитывается в постоянных ценах, то из ставки дисконтирования необходимо исключить уровень инфляции. Потому что, рассчитывая проект в постоянных ценах, занижается доходность на величину инфляции, вычитаем из этой смоделированной доходности часть, которая в реальной жизни создавалась бы за счет общего инфляционного роста. Между тем, номинальная ставка дисконтирования представляет собой требование к доходности инвестированных средств, рассчитанной для полностью реальных денежных потоков, включающих, в числе прочего, и инфляцию.

При расчете проекта в постоянных ценах необходимо от номинальной ставки дисконтирования перейти к реальной ставке. Для

этого из ставки дисконтирования достаточно исключить уровень инфляции (8%).

При этом:

$$WACC = k_{кр} \times r_{кр} + k_{ск} \times r_{ск}$$

Где $k_{кр}$ — доля кредитных средств в источниках финансирования, $k_{ск}$ — доля собственных средств, $r_{кр}$ — ставка процентов по кредиту, $r_{ск}$ — рентабельность собственного капитала.

Премия за риск определяется в процентах и зависит от продукта и рынка сбыта инвестиционного проекта. Исходя из соотношения старый (или новый) продукт и старый (или новый) рынок сбыта определяется премия за риск (более подробно в таблице 4.21.).

Но в связи с тем, что у ООО «ТДК» отсутствует текущая деятельность расчет показателя WACC не возможен. В связи с этим за безрисковую ставку вместо показателя WACC взята альтернативная безрисковая доходность по депозитам в банках и государственных облигациях – 8%.

Таблица 7.21. Классификация премии за риск

Величина типового риска	Суть проекта	г, процент
Низкий	Снижение себестоимости продукции	6 – 10
Средний	Увеличение объема продаж существующей продукции	8 – 12
Высокий	Производство и продвижение на рынок нового продукта	12 – 15
Очень высокий	Вложения в исследования и инновации	16 – 20

Премия за риск для ООО «ТДК» соответствует высокому типовому риску, и при этом выбран порог ставки выше средней в диапазоне (15%), так как ООО «ТДК» планирует на имеющийся рынок вывести абсолютно новые продукты, что несет в себе высокие риски.

Для собственного капитала используется методика:

$d = r_{кр} + r$, (рентабельности собственных средств нет поэтому используем требуемую доходность – 13%)

Для финансово-кредитного учреждения в качестве ставки дисконтирования используется планируемая процентная ставка по инвестиционному кредиту заемщика.

Таким образом, ставка дисконтирования для ООО «ТДК»:

- для полных инвестиционных затрат - $10\% + 15\% - 8\% = 17\%$;
- для собственного капитала – $13\% + 15\% - 8\% = 20\%$;
- для финансово-кредитного учреждения – 15%.

Интегральные показатели

Инвестиционная привлекательность проекта и оценка эффективности реальных инвестиций проводится на основе следующих показателей:

- чистый приведенный (дисконтированный) доход (NPV);
- внутренняя норма рентабельности (IRR);
- период окупаемости (PP и PBP).

1. Чистая текущая стоимость проекта (NPV) позволяет получить обобщенные результаты инвестирования, т.е. его конечный эффект в абсолютной сумме. Под чистым приведенным доходом понимается разница между приведенной к настоящей стоимости (путем дисконтирования) суммы денежного потока за период эксплуатации инвестиционного проекта и суммой инвестируемых в его реализацию средств. Данный показатель проекта положителен, что свидетельствует об экономической эффективности и финансовой жизнеспособности проекта.

2. Внутренняя норма рентабельности (IRR) - характеризует уровень доходности инвестиционного проекта, выражаемой дисконтной ставкой, по которой будущая стоимость денежного потока от инвестиций приводится к настоящей стоимости инвестируемых средств. Данный показатель составляет – * %, что свидетельствует о возможности погашения процентов по заемным денежным средствам – * % годовых и выше ставки дисконтирования 17%.

3. Период окупаемости (PP и PBP) - это период, начиная с которого первоначальные вложения и другие затраты, связанные с инвестиционным проектом, покрываются суммарными результатами его осуществления. Данный показатель меньше срока планирования проекта, что свидетельствует об экономической эффективности и финансовой жизнеспособности проекта.

Основные показатели проекта приведены в таблице 7.22.

Таблица 7.22. Основные показатели проекта

	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО	
Выручка от реализации (без НДС)										
Затраты на производство (без НДС)										
Прибыль до налога, процентов и амортизации (ЕВПДА)										
Прибыль до процентов и налога (ЕВП)										
Прибыль до налогообложения										
Чистая прибыль (убыток)										
Нераспределенная прибыль (за период)										
Инвестиции во внеоборотные активы										
Инвестиции в оборотный капитал										
Собственные средства и целевое финансирование										
Привлечение кредитов										
Погашение кредитов										
Выплата процентов по кредитам										
Суммарный денежный поток за период										
Денежные средства на начало периода										
Денежные средства на конец периода										
Эффективность полных инвестиционных затрат										
Чистая приведенная стоимость (NPV)									тыс. руб.	
Дисконтированный срок окупаемости (PBP)									года	
Внутренняя норма рентабельности (IRR)									(реальная - без учета инфляции)	
Норма доходности дисконтированных затрат (PI)									%	
Эффективность для собственного капитала										
Чистая приведенная стоимость (NPV)									тыс. руб.	
Дисконтированный срок окупаемости (PBP)									года	
Внутренняя норма рентабельности (IRR)									(реальная - без учета инфляции)	
Норма доходности дисконтированных затрат (PI)									разы	
Эффективность для банка										
Дисконтированный срок окупаемости (PBP)									года	
Внутренняя норма рентабельности (IRR)									(реальная - без учета инфляции)	

7.10.

Оценка бюджетной эффективности проекта

Финансово-экономическая модель проекта рассчитана без учета получения государственных льгот и субсидий. На основании Закона Самарской области от 25.11.2003 N 98-ГД "О налоге на имущество организаций на территории Самарской области" инициатор проекта имеет право на получение льготы по налогу на имущества в течение 2-х лет с момента постановки основных средств на баланс организации. Без

учета получения льгот, планируемые налоговые поступления во все уровни бюджетов составят * тыс. руб. Более подробно в таблице 7.23.

Таблица 7.23. Налоговые выплаты

Наименование	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	ИТОГО
Акцизы и экспортные пошлины									
Импортные пошлины									
НАЛОГ НА ДОБАВЛЕННУЮ СТОИМОСТЬ									
НДС полученный									
НДС уплаченный									
Платежи НДС в бюджет (или возврат из бюджета)									
ПРОЧИЕ НАЛОГИ									
Начисления на заработную плату									
Земельный налог									
Другие налоги, относимые на текущие затраты									
Налог на имущество									
Другие налоги, относимые на финансовые результаты									
НАЛОГ НА ПРИБЫЛЬ									
Начисленный налог на прибыль									
то же, в итоговой валюте									
Суммарные налоговые выплаты									



ОЦЕНКА РИСКОВ

8.1.

Анализ чувствительности

В целях подготовки настоящего бизнес-плана была проведена идентификация рисков, связанных с реализацией данного проекта.

В результате разработчиком бизнес-плана были выделены следующие риски:

1. Удорожание инвестиционных затрат;
2. Снижение цен на продукцию;
3. Снижение объема реализации.

С целью выявления влияния параметров, связанных с рисками: удорожания инвестиционных затрат, уровня отпускных цен и уровня объема реализации на интегральные показатели проекта, был проведен анализ чувствительности интегральных показателей к изменению данных параметров.

Следует также отметить, что проект рассчитан в постоянных ценах (в расчете не предусмотрен рост цен), что является дополнительным запасом прочности по проекту, учитывая тенденцию опережающего роста цен на пищевую продукцию по отношению к инфляции.

Цель проведения анализа чувствительности - установить границы изменения основных параметров, при которых проект сохраняет приемлемый уровень эффективности и финансовой состоятельности.

При проведении анализа чувствительности настоящего проекта исследовалось влияние на основные параметры проекта следующих показателей:

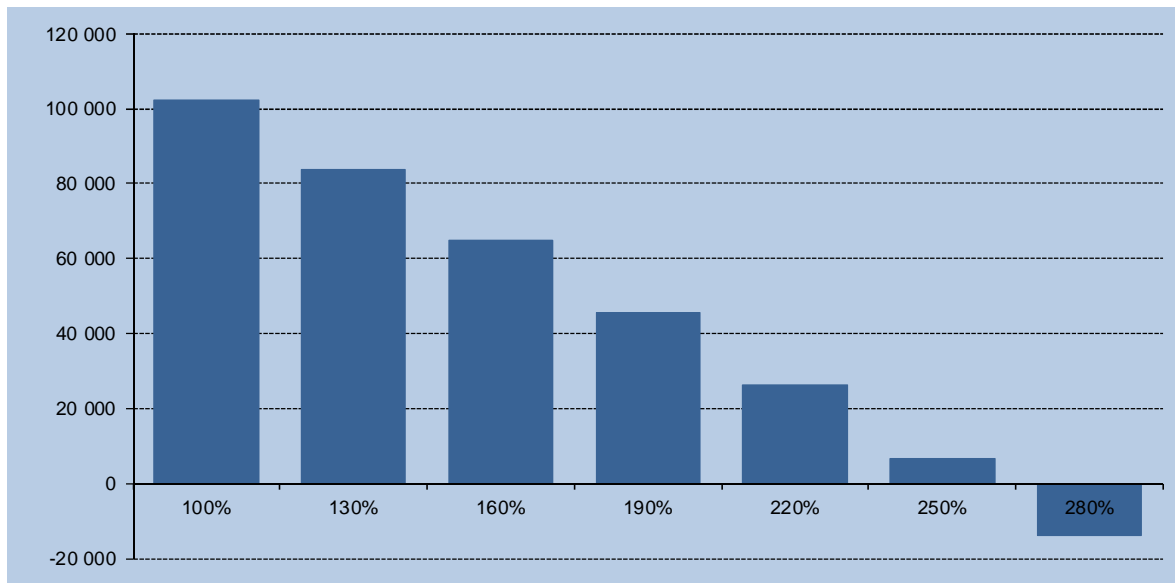
- удорожание инвестиционных затрат;
- уровня цен;
- уровня объема продаж.

Проведенный анализ чувствительности показал, что при сохранении ставки кредитования на уровне 15 % годовых, а также обеспечения положительных значений NPV и свободных денежных средств, в течение всего горизонта планирования влияние вышеуказанных параметров проекта на показатели эффективности проекта будет следующим:

Анализ чувствительности проекта к изменениям вышеперечисленных факторов приведен в таблицах 8.1-8.3.

Таблица 8.1. Анализ чувствительности

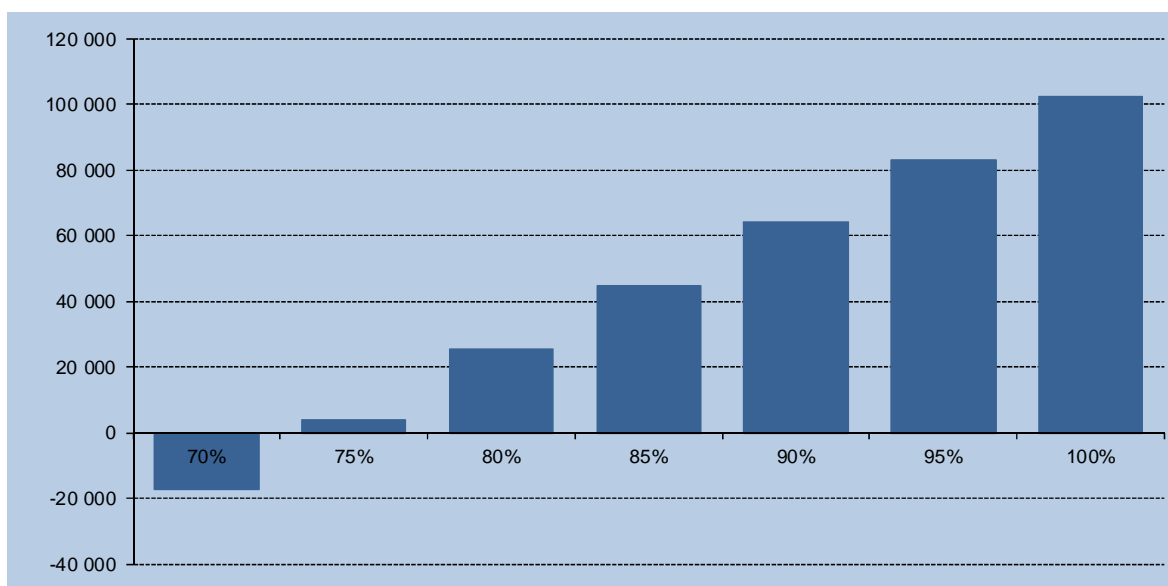
Изменяемый параметр			
Общая величина инвестиций			
В интервале	от:	100%	от планового значения
	с шагом:	30%	
Итоговый показатель			
NPV для полных инвестиционных затрат			
Таблица рассчитанных значений	Значение		Результат
	100%		102 237
	130%		83 552
	160%		64 668
	190%		45 610
	220%		26 395
	250%		6 561
	280%		-13 921



При проведении однопараметрического анализа чувствительности проекта исследовалось влияние уровня инвестиционных затрат на интегральный показатель NPV. Уровень инвестиционных затрат варьировался в диапазоне от 100 до 280 %. Приведенный анализ чувствительности показал, что при увеличении уровня инвестиционных затрат до 280 % NPV (для полных инвестиционных затрат) уменьшится до -13 921 тыс. рублей. Следовательно, максимальное увеличение уровня инвестиционных затрат, при котором данный инвестиционный проект остается эффективным, составляет – 160%.

Таблица 8.2. Анализ чувствительности

Изменяемый параметр		
Цена продажи		
В интервале	от: 70%	от планового значения
	с шагом: 5%	
Итоговый показатель		
NPV для полных инвестиционных затрат		
Таблица рассчитанных значений	Значение	Результат
	70%	-17 387
	75%	4 044
	80%	25 312
	85%	44 719
	90%	64 005
	95%	83 134
	100%	102 237

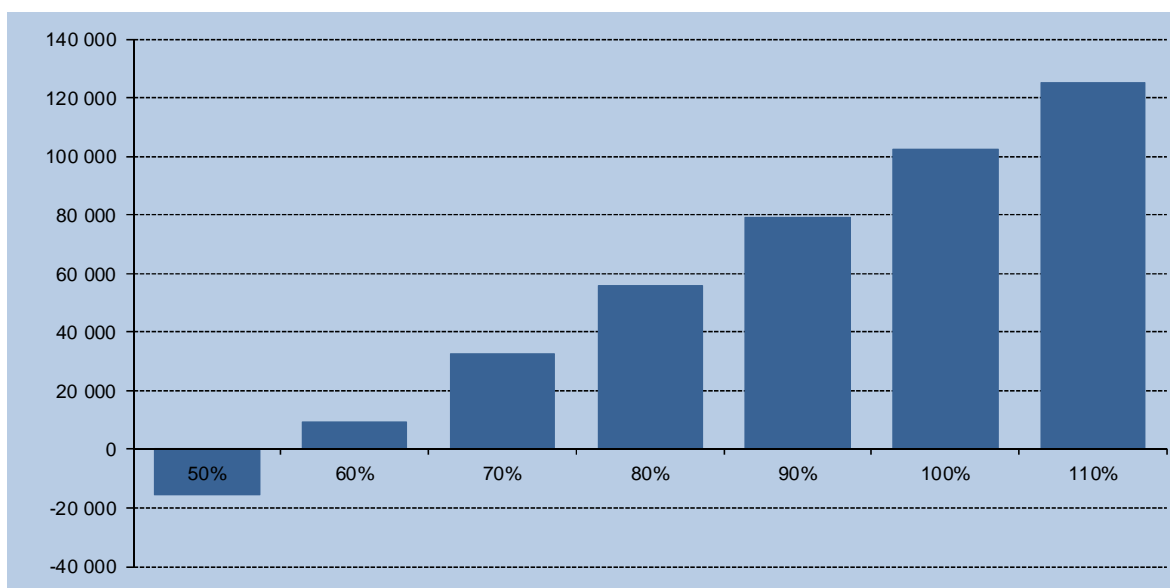


При проведении однопараметрического анализа чувствительности проекта исследовалось влияние уровня цен на готовую продукцию на интегральный показатель NPV. Уровень цен варьировался в диапазоне от 70 до 100 %. Приведенный анализ чувствительности показал, что при снижении уровня цен до 70 % от базовых (100%) NPV (для полных инвестиционных затрат) уменьшится до -17 387 тыс. рублей. Следовательно, максимальное снижение уровня цен на готовую

продукцию, при котором данный инвестиционный проект остается эффективным, составляет – 25,8%.

Таблица 8.3. Анализ чувствительности

Изменяемый параметр		
Объем реализации (в единицах продукции)		
В интервале	от: 50%	от планового значения
	с шагом: 10%	
Итоговый показатель		
NPV для полных инвестиционных затрат		
Таблица рассчитанных значений	Значение	Результат
	50%	-15 486
	60%	9 548
	70%	32 830
	80%	56 094
	90%	79 165
	100%	102 237
	110%	125 283



При проведении однопараметрического анализа чувствительности проекта исследовалось влияние уровня объема реализации на интегральный показатель NPV. Уровень объема реализации варьировался в диапазоне от 50 до 110 %. Приведенный анализ

чувствительности показал, что при снижении уровня объема реализации до 50 % от базовых (100%) NPV (для полных инвестиционных затрат) уменьшится до -15 486 тыс. рублей. Следовательно, максимальное снижение уровня объема реализации, при котором данный инвестиционный проект остается эффективным, составляет – 47%.

Проведенный вышеуказанный анализ чувствительности показал, что интегральные показатели эффективности наиболее чувствительны к изменению уровней цен на готовую продукцию.

8.2.

Уровень безубыточности

Для расчета точки безубыточности был использован однопараметрический анализ чувствительности (табл. 8.4. и 8.5.). На интервале планирования после выхода на проектную мощность методом итераций подбиралось значение цен реализации и объема продаж (в натуральном выражении), при котором проект не приносит ни прибыли, ни убытка. Отношение (в процентах) полученного значения цен реализации и объема производства к базовому варианту финансово-экономической модели и является точкой безубыточности проекта.

Таблица 8.4. Точка безубыточности

Изменяемый параметр		
Объем реализации (в единицах продукции)		
В интервале	от: 40%	от планового значения
	с шагом: 10%	
Итоговый показатель		
Суммарная чистая прибыль		
Таблица рассчитанных значений	Значение	Результат
	40%	-11 266
	50%	38 168
	60%	87 470
	70%	136 016
	80%	184 879
	90%	233 656
	100%	282 547

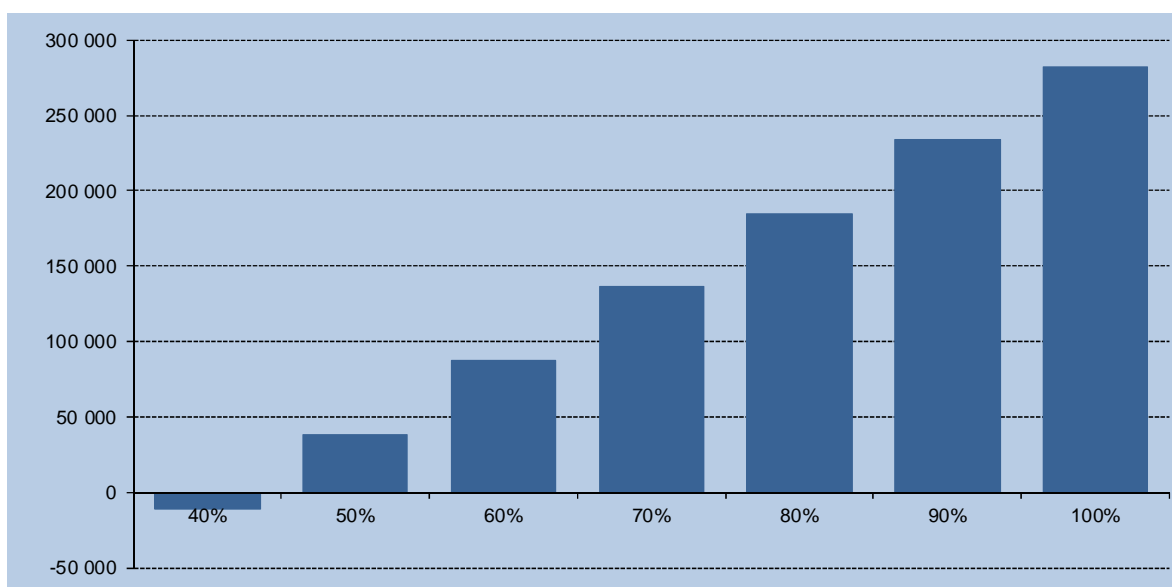
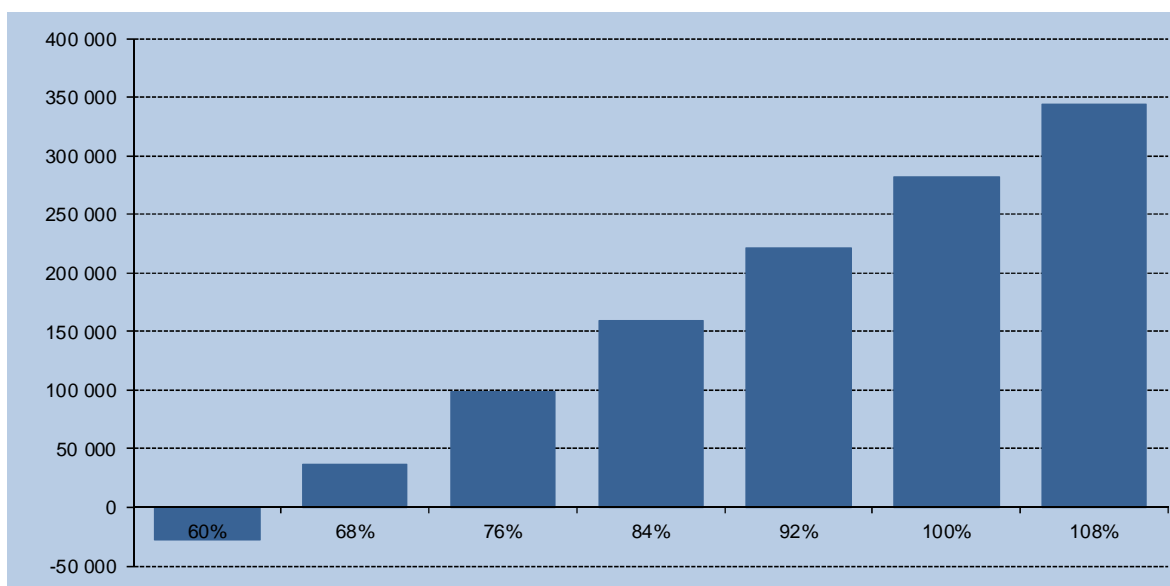


Таблица 8.5. Точка безубыточности

Изменяемый параметр		
Цена продажи		
В интервале	от: 60%	от планового значения
	с шагом: 8%	
Итоговый показатель		
Суммарная чистая прибыль		
Таблица рассчитанных значений	Значение	Результат
	60%	-28 404
	68%	36 973
	76%	98 913
	84%	159 909
	92%	221 195
	100%	282 547
	108%	344 038



В рамках данного проекта точка безубыточности проекта по ценам реализации составляет – 63%, а по объему реализации – 42%, что говорит о значительном запасе прочности проекта.

8.3.

Оценка проектных рисков

Таблица 8.5. Оценка проектных рисков

№	Наименование группы риска или риска	Оценка степени риска	Комментарий
1	Риски, возникающие на этапе осуществления капитальных вложений:		
1.1.	невыполнение обязательств поставщиком (низкое качество, дефекты в оборудовании, технологии);		
1.2.	несвоевременная поставка и монтаж оборудования;		
1.3.	несовместимость отечественного оборудования с импортным;		
1.4.	срыв сроков строительства;		
1.5.	превышение расчетной стоимости проекта;		
1.6.	форс-мажор, материальный ущерб.		
2	Риски, связанные с эксплуатацией предприятия:		
2.1.	невыход на проектную мощность (возникновение технологических или сырьевых ограничений);		
2.2.	выпуск продукции несоответствующего качества (возникновение технологических или сырьевых ограничений);		
2.3.	неудовлетворительный менеджмент;		

№	Наименование группы риска или риска	Оценка степени риска	Комментарий
2.4.	продукция не находит сбыта в нужном стоимостном выражении и в расчетные сроки (возникновение ценовых ограничений, переоценка емкости рынка или недооценка конкуренции при маркетинге);		
2.5.	несвоевременность поставок сырья;		
2.6.	возникновение необходимости в дополнительных (сверх бизнес-плана) закупках сырья;		
2.7.	инфляция затрат (опережающий рост цен на сырье, энергоносители и др. статьи затрат);		
2.8.	удорожание финансирования (негативные изменения валютного курса);		
2.9.	транспортные риски;		
2.10.	экологические риски (возникновение непредвиденных затрат на возмещение ущерба);		
2.11.	форс-мажор, материальный ущерб.		



Разработчик бизнес-плана и финансовой модели проекта – ООО «Самара-кредит». Адрес: 443067, г. Самара, ул. Карбышева 63 Б, тел. +7 (846)

225-25-99.

ОГРН: 1116318002085, ИНН: 6318192471, КПП: 631801001.

Интернет-сайт - <http://samara-kredit.ru>

Основной сферой деятельности компании ООО «Самара-Кредит» являются консультационные услуги в Самарской области при планировании и реализации инвестиционных проектов.

Наши специалисты обладают достаточно большим и успешным опытом реализации крупнейших инвестиционных проектов в Самарской области.

В период с 2006 по 2012 гг. с нашей помощью реализовано:

- более 20 крупных инвестиционных проектов Самарской области в разных сферах экономики общей стоимостью 21,8 млрд. руб.;
- успешное финансирование проектов на общую сумму более 8,5 млрд. руб.;
- получение субсидий, льгот Министерства экономического развития и торговли Самарской области, а также бюджетного финансирования на общую сумму более 6,9 млрд. руб.

Крупнейшими реализованными и публичными проектами с участием специалистов нашей компании являются:

1. Разработаны финансово-экономические модели и бизнес-план инвестиционного проекта «Организации сборки трамвайных вагонов и

замены парка подвижного состава ТТУ г.о. Самара» для получения бюджетного финансирования. Результат – проект находится на согласовании в части получения бюджетного финансирования в сумме 6,6 млрд. руб.;

2. Разработаны финансово-экономическая модель и бизнес-план инвестиционного проекта «Расширение производства керамогранитной плитки» для получения инвестиционного кредита в Поволжском банке СБ РФ. Результат – получен инвестиционный кредит в Поволжском банке СБ РФ на сумму 651 млн. руб.;

3. Разработаны финансово-экономическая модель и бизнес-план инвестиционного проекта «Организация производства сухих строительных смесей» для получения инвестиционного кредита в Поволжском банке СБ РФ. Результат – получен инвестиционный кредит в Поволжском банке СБ РФ на сумму 247 млн. руб.;

4. Разработаны финансово-экономическая модель и бизнес-план инвестиционного проекта «Строительство и эксплуатация завода по производству бетона и строительных растворов» для управленческих целей;

5. Разработаны финансово-экономическая модель и бизнес-план инвестиционного проекта «Открытия линии бутиков одежды «VITTORIA». Результат – получен кредит в ОАО «Балтинвестбанк» на сумму 85 млн. руб.;

6. Разработаны финансово-экономическая модель и бизнес-план инвестиционного проекта «Строительство и эксплуатация торгово-развлекательного комплекса на пересечении улиц Советской Армии и Антоново-Овсеенко» для управленческих целей.

ПРИЛОЖЕНИЕ

