

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/biznes-plan/137656>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Экономика

Оглавление

Развитие рыбного промысла 1

Бизнес план 1

Краткий инвестиционный меморандум 8

Влияние проекта на окружающую среду 17

Влияние проекта на экономику и социальную сферу региона 18

Анализ рынка низкотемпературных и среднетемпературных складов на территории РФ 19

Анализ конкурентов 22

Организационный план 23

Степень готовности заявителя к проекту 23

Организационная структура проекта 24

Материально-техническая база 25

Финансовый план 29

Налоговые отчисления 30

Расчет выручки 32

Отчёт движения денежных средств 33

Возможные перспективы развития проекта 34

Список литературы 35

Склад для хранения и заготовки рыбы

Краткое описание строительных конструкций холодильников Здания холодильников проектируют одно- и многоэтажными. Конструкции холодильников должны быть устойчивыми к воздействию низких температур и высокой влажности воздуха и в то же время прочными, долговечными, огнестойкими и экономичными. В наибольшей степени этим требованиям удовлетворяют сборные железобетонные конструкции заводского изготовления, обеспечивающие индустриальные методы строительства. Наряду с этим экономичные решения без снижения качества могут достигаться путем применения местных строительных материалов и легких конструкций заводского изготовления. Расчеты элементов конструкций на прочность, устойчивость и долговечность выполняются строителями и в объем курсового проекта не входят. Размеры балок, колонн, фундаментов и панелей принимают на основе типовых решений, разработанных ведущими проектными организациями. Здания холодильников выполняют по бескаркасной или по каркасной конструктивным схемам. При бескаркасной схеме колонны и балки не предусматривают. Плиты покрытия опираются непосредственно на наружные или внутренние стены, воспринимающие нагрузку от покрытия и подвешеного оборудования. Такие стены называют несущими. По этой схеме выполняют только холодильники малой вместимости с массивными стенами из кирпича, камней и пр. Холодильники малой вместимости из легких конструкций, а также средние и крупные холодильники с массивными ограждающими конструкциями выполняют по каркасной схеме с самонесущими стенами, при которой нагрузка от покрытия и подвешеного оборудования передается на каркас из сборных элементов (колонн, балок и ферм). Самонесущие стены каркасных зданий опираются на фундаментные балки, а те - на фундаменты под колонны. Встречаются следующие сочетания элементов каркаса: стальные колонны и стальные балки; железобетонные колонны и стальные балки; железобетонные колонны и железобетонные балки. Преимуществами стального каркаса являются сравнительно малый вес, возможность быстрого монтажа и демонтажа, красивый внешний вид. Недостатки его - повышенная стоимость и сложность защиты поверхности от коррозии. Преимуществами железобетонного каркаса являются отсутствие необходимости в защите от коррозии, огнестойкость и меньшая металлоемкость. Недостаток - большой вес элементов каркаса, что затрудняет их доставку к месту строительства, особенно в удаленные районы. Фундаменты воспринимают всю нагрузку от строительных конструкций, груза и оборудования и передают

ее на грунт. При строительстве холодильников применяют ленточные монолитные и сборные, столбчатые (отдельно стоящие) и сплошные плитные фундаменты. Колонны в зданиях одноэтажных холодильников применяют железобетонные колонны сечением 300х300, 300х400, 400х400 мм. Длину колонн подбирают в зависимости от значений высоты от пола до стропильной балки (4,8 или 6 м) и глубины залегания фундаментов. В многоэтажных холодильниках применяют колонны квадратного или круглого сечения. В колоннах крайнего (пристенного) ряда по высоте на расстоянии 1200 мм друг от друга предусматривают анкеры для крепления наружных стен к колоннам. Внутренние стены между охлаждаемыми помещениями и коридорами, тамбурами, вестибюлями выполняют из тех же материалов, что и наружные, только в качестве железобетонной плиты можно брать пенобетонные блоки толщиной 250 мм. Такими же могут быть и перегородки между камерами. Теплоизоляцию перегородок устанавливают с более холодной стороны. Толщина железобетонной панели 120 мм. Полы холодильников должны иметь достаточную прочность, выдерживать нагрузку от грузов и транспортных средств, быть гигиеничными и безопасными для передвижения людей и транспортных средств. Покрытие таких полов делают монолитным толщиной 40 - 50 мм из бетона марки 400 или из армированных мозаичных плит размером 500х500х40 мм из бетона марки 400. На участках интенсивного движения (на платформах, в коридорах и вестибюлях) допускается применение металлических плит. Для защиты грунта от промерзания применяют полы с обогревом электричеством, воздухом или жидкостями. Другим эффективным способом предохранения грунта от промерзания служит устройство полов с проветриваемым подпольем. Наибольшее распространение получили полы с электрообогревом при рабочем напряжении 25 и 38 В. Покрытия для холодильников используют бесчердачные, которые должны быть прочными, долговечными и экономичными, а кровли - водонепроницаемыми и атмосферостойкими. На холодильниках применяют двухскатные крыши с уклоном около 2%. В качестве кровельных материалов используют гидроизол, стеклорубероид или рубероид, которые наклеивают в несколько слоев на битумной мастике. Уклон кровли обычно создается за счет применения комбинированной теплоизоляции путем изменения подсыпки сыпучих материалов. Двери холодильных камер бывают прислонными и откатными. Откатные двери более удобны, так как при открывании они не препятствуют движению погрузочно-разгрузочных и транспортных средств.

Краткий инвестиционный меморандум

Планируемая территория для реализации данного проекта будет базироваться в г. Нягань.

Вся деятельность складского комплекса будет соответствовать следующим нормативно-правовым документам:

- Приказ Минфина России от 28.12.2001 № 119н ред. от 24.10.2016;
- СНиП 2.11.02-87 Холодильники;
- СНиП 2.04.05-91
- ГОСТ Р 57381-2017 Складское оборудование
- Инструкция по охране труда для заведующего складом;
- Правила охраны труда на торговых складах, базах и холодильниках;
- ГК РФ часть вторая.

За счёт реализации проекта участники:

- получат гарантированную чистую прибыль в размере 671 613 096 руб. на конец периода планирования;
- обеспечат налоговые и неналоговые поступления в бюджеты различных уровней в сумме 289,8 млн. руб. за весь период планирования (5 лет);

- сформируют 27 новых рабочих мест в районе реализации проекта. Отраслевая принадлежность: ОКВЭД 69.20 - аренда и управление собственными или арендованным недвижимым имуществом.

Инвестиции в проект и финансирование проекта:

Объем финансируемых затрат в рамках проекта составит 299 343 083 руб. Срок инвестиционного периода составит 16 месяцев.

Настоящий бизнес план рассчитан на инвестирование в строительство склада (помещение для морозильной установки, упаковочный цех с разделкой, приемочное помещение с весами, помещение для морозильных камер) для оказания услуг по ответственному хранению рыбы.

Цель разработки бизнес плана: для привлечения кредита банка;

Горизонт бизнес планирования: 5 лет.

Система работы склада будет состоять из следующих звеньев:

- помещение для морозильной установки,
- упаковочный цех с разделкой
- приемочное помещение с весами
- помещение для морозильных камер
- центральный склад.

Самым главным звеном по контролю, расходу и получению при-были, должна стать финансовая структура.

Показатель Значение

Горизонт расчёта проекта, лет 5

Горизонт расчёт проекта, мес 60

Объём вложенного капитала в проект (LDC), рублей 299 343 083

Объём выручки за период проекта (SP), рублей 1 362 261 072

Чистый средний операционный доход в месяц (NAOR), рублей 17 796 806

Средний остаток денежных средств в месяц (ADB), рублей 23 247 033

Чистая прибыль за весь период, рублей 671 613 096,40

Средняя рентабельность продаж , % 36%

Ставка дисконтирования, % 19%

Чистый приведённый доход (NPV), рублей 326 183 544,05

Средняя норма рентабельности инвестиций (ARR), % 41%

Рентабельность вложенных инвестиций (ROI),% 416%

Индекс доходности (PI), % 109%

Внутренняя ставка доходности (IRR), % 58%

Модифицированная внутренняя ставка доходности (IRR), % 38%

Срок окупаемости проекта (PP), мес 30

Срок окупаемости проекта (PP), лет 2,5

Дисконтированный срок окупаемости (DPP), мес 55,06

Дисконтированный срок окупаемости (DPP), лет 4,59

Срок окупаемости с момента запуска проекта, мес 16

Срок окупаемости с момента запуска проекта, лет 1,3

Таким образом, хорошие интегральные показатели эффективности, финансовая состоятельность подтверждают высокую вероятность успешной реализации рассматриваемого проекта.

Холодильный комплекс (Центральный склад) — главное звено в сбытовой сети. Это холодильный склад по хранению оптовых партий пе-ременного объема из десятка наименований для отгрузки оптовым потре-бителям, переработчикам и консервным заводам.

На холодильном комплексе будет применяться адресная система хранения. Она позволяет избежать потери времени и товара, обеспечить увеличение оборота, и быстро находить свежемороженую продукцию да-же новому сотруднику после короткого инструктажа. Адрес может иметь 4-5 и более знаков. Надлежит обеспечить автоматическое указание адре-сов, в ярлыках, чеках, спецификациях наличия, ведомостях инвента-риза-ции. Систему учёта на себя берёт фирма хранитель с ответственным хране-нием. Главными конкурентными преимуществами создаваемого предпри-ятия перед конкурентами, действующими на рынке, являются:

наличие устойчивых деловых связей с организациями, работающи-ми в сфере оптовой торговли рыбой; более низкие цены на оказание услуг ответственного хранения по сравнению с основными конкурентами; возможность использования холодильником железной дороги для поставки и отправки рыбы.

Основным сырьем для указанного проекта является электроэнергия. Рынок продавцов и производителей указанной продукции на сегодня мо-нополизирован и электроэнергию придется приобретать у электросбыто-вой компании по утвержденным ею расценкам.

Реализация указанного проекта позволит значительно увеличить объемы оказания услуг по ответственному хранению рыбы. Предполагает-ся, что введение в эксплуатацию холодильника произойдет через 4 месяца после старта инвестиционного этапа, с этого момента планируется посте-пенно увеличивать объем оказываемых услуг с выходом на полную про-ектную мощность через 2 месяца после старта. Предполагается, что за счет долгосрочных контрактов с крупными заказчиками будет полностью от-сутствовать сезонность в заполнении холодильника рыбой.

Описание бизнеса, продукта или услуги

Продукция, реализуемая предприятием, включается в себя несколько групп товаров.

Рыба осетровых пород в ассортименте:

1. Рыба живая;
2. Рыба охлажденная;
3. Филе рыбное;
4. Набор для ухи;

Икра рыб осетровых пород:

1. Икра зернистая
2. Икра паюсная
3. Икра ястычная

Лосось в ассортименте:

1. Рыба живая
2. Рыба охлажденная
3. Филе
4. Набор для ухи

Лаврак в ассортименте:

1. Рыба живая
2. Рыба охлажденная
3. Набор для ухи

Морепродукты:

1. Мидии в живом виде

Таблица 1.

Принимаемые базовые цены на момент формирования бизнес-плана

№п/п Наименование продукции Ед. измерения. Оптовая

цена (руб.) Комментарий

1 Рыба осетровых пород:

живая;

кг

450

Приведенные цены соответствуют средним региональным, полученным на основании статистических данных, сведений Интернета, результатов телефонного опроса оптовых поставщиков и производителей, экспертных оценок специалистов.

Отсутствие единой информационной базы приводит к отсутствию единой идентификации товаров и разбросу цен на «аналогичную» продукцию в 3-5 раз. Высшие и низшие границы цен не учитывались.

1.2 охлажденная; кг 400

1.3 филе; кг 850

1.9 икра зернистая; кг 45 000

1.10 икра паюсная; кг 30 000

1.11 икра ястычная; кг 20 000

1.12 набор для ухи; кг 200

2 Лосось:

живая;

кг

225

2.1 охлажденная; кг 200

2.2 филе; кг 350

2.7 набор для ухи. кг 80

3 Лаврак:

живая;

кг

400

3.1 охлажденная; кг 370

- 3.2 филе; кг 700
- 3.4 кулинарная продукция; кг 500
- 3.5 набор для ухи. кг 120
- 4 Мидии в живом виде кг 180
- *Нарезка копченой и балычной продукции из лаврака кг 1300

Реализация пищевой продукции из лаврака в виде «нарезка копченой и балычной продукции» позволит дополнительно увеличить выручку от продаж на 50 млн. рублей.

Следует обратить внимание и на такой факт, что мировая тенденция показывает постоянный рост цен на рыбную продукцию с одновременным ростом ее потребления на душу населения.

Ценовую политику строящегося предприятия можно определить как политику, ориентированную на текущие цены рынка (по икре с учетом внешнего рынка), включая и потенциальных конкурентов.

Описание рынка сбыта

В условиях рынка основополагающим документом для планирования деятельности предприятия является план продаж. В данном случае план продаж будет соответствовать производственному плану с учетом последовательности освоения (ввода в эксплуатацию) мощностей.

План продаж составляется отдельно:

- по продукции из «тела» рыб, которая может расширяться по ширине и глубине ассортимента;
- по икре рыб осетровых пород, которая также может быть детализирована по породам рыб и расфасовке;
- по мидиям, ассортимент которых может расширяться как по содержанию товара, так и по расфасовке.

По структуре товарные группы в условиях ввода полных производственных мощностей составляют в общем объеме продаж:

- рыба и её продукция в ассортименте — 37,7%;
- икра осетровая — 60,9%;
- морепродукты — 1,0%.

Таблица 2. (тыс. руб.) Сводная ведомость реализации продукции
Годы.

1. Свердлов Г.З., Явнель Б.К. Курсовое и дипломное проектирование холодильных установок и установок кондиционирования воздуха. — М.: Пищевая промышленность, 2019. — 382 с.
2. Румянцев Ю.Д., Калюнов В.С. Холодильная техника: Учебник для вузов. — СПб.: Изд-во «Профессия», 2019. — 360 с.
3. Гиль И.М. и др. Устройство, монтаж, техническое обслуживание и ремонт холодильных установок. — М.: Пищевая промышленность, 2016, — 464 с.
4. Конвисер И.А., Канарчук Е.А., Самотокин А.Г. Холодильная техника и холодильная технология. Лабораторный практикум. — К.: Высшая школа, 2019. — 120 с.
5. Зеленовский И.Х., Каплан Л.Г. Малые холодильные машины и установки: Малые холодильные установки. — М.: пищевая промышленность, 1979. — 448 с.
6. Чумак И.Г., Никульшина Д.Г. Холодильные установки. Проектирование: Учеб. Пособие для вузов. — К.: Высш. шк., 1988 — 280 с.
7. Кочетков Н.Д. Холодильная техника. — М.: Машиностроение, 2016 — 408 с.
8. Костенко Е.М. устройство, ремонт и обслуживание холодильного оборудования. — К.: Основа, 2019. — 408 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/biznes-plan/137656>