



Сельскохозяйственный
снабженческо-сбытовой потребительский кооператив
«Авангард м».

БИЗНЕС – ПЛАН

«Создание мини - молочного цеха
в с. Долгоруково Липецкой области»

с. Долгоруково 2016 год.

Паспорт Бизнес-плана

Наименование плана

**«Создание мини - молочного цеха в
с. Долгоруково
Липецкой области»**

Разработчик плана .

**СС СПК «Авангард м»
2016-2018г.**

Сроки реализации плана

**Источники финансирования
мероприятий плана:**

**Собственные средства.
Средства гранта.**

**Расчётный срок окупаемости
вложенных средств;**

3,1 года

Ожидаемые результаты

**Обеспечение потребительского рынка
Липецкой области экологически
безопасными сельскохозяйственными
продуктами, создание новых рабочих мест,
увеличение отчислений в бюджет.**

I. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

1. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОЕКТЕ

1.1. Название проекта: «Создание мини - молочного цеха в с. Долгоруково Липецкой области»

1.2. Инициатор проекта: СС СПК «Авангард м».

Адрес прописки: 399510, Липецкая область, Долгоруковский район, с. Долгоруково, ул. Рабочая, помещение 2.

Телефон: 8 915 858 03 00

1.3. Суть проекта:

цель проекта – рентабельное производство молокосодержащей продукции.

Тип проекта – применение передовых технологий в сочетании с рациональным использованием природных ресурсов.

Способ достижения цели – создание мини-цеха, укомплектованного оборудованием и коммуникациями для полного цикла переработки молока. А именно: реконструкция помещения, приобретение оборудования для минимолочного цеха по переработке молока с установленным оборудованием, так как во-первых его можно разместить в удобном с точки зрения логистики месте, а так же во-вторых при его проектирование учтены все требования СанПина.

Сроки реализации проекта - 2016г. – 2018г.

1.4. Финансовые ресурсы, необходимые для осуществления проекта:

Общая стоимость проекта - 17 270 тысяч рублей.

Источник финансирования – собственные средства, государственная поддержка.

Схема финансирования – поступление денежных средств по этапам финансирования, реализации проекта.

1.5. Средства государственной поддержки в виде Грантов – 10 362,0 тысяч рублей.

1.6.Оценка экономической эффективности:

- простой срок окупаемости (PBP) – 3,1 года;
- внутренняя норма рентабельности (IRR) – 133,9%

1.7.Опыт работы в данной сфере бизнеса:

X	есть
	только теоретически
	нет

1.8.Характер проекта:

	создание нового производства
X	техническое перевооружение
X	расширение действующего производства
	другое

2. ИНФОРМАЦИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ:

Организационно-правовая форма – сельскохозяйственный снабженческо-сбытовой потребительский кооператив «Авангард м»

Форма собственности - сельскохозяйственный снабженческо-сбытовой потребительский кооператив

Юридический адрес: Липецкая область, Долгоруковский район,
с. Долгоруково, ул. Рабочая, помещение 2.

ИНН – 4806016229

Среднесписочная численность 3 (в т.ч постоянных 1)

ОКВЭД – 01.11

Основной вид деятельности – 01.11

Текущая деятельность –

Стоймость основных и оборотных средств – 3 381,0 тысяч рублей.

Величина долговых обязательств предприятия – нет

Система налогообложения – ЕСХН.

На данный момент в кооперативе насчитывается 49 членов, из них 2 КФХ. СССПК «Авангард м» занимается закупкой молока у населения. Заключено 49 договоров. Работаем мы исключительно по дальним и ближним населенным

пунктам, собираем у местных владельцев коров излишки молока. Как говорится - с миру по излишку, а в общей сложности закуплено у населения за 2015 год 1035 тонн молока.

Возможность увеличить закупку молока у населения есть, в связи с тем, что данная ниша бизнеса в районе не занята и многие населенные пункты нуждались и нуждаются в сбыте молока, возникла идея о создании мини - молочного цеха в с. Долгоруково.

II. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН

3. ПРОДУКЦИЯ (УСЛУГИ)

3.1 Наименование продукции (услуги):

Данным бизнес планом предусматривается создание производственного предприятия со следующими параметрами:

- реконструкция нежилого помещения под мини-молочный цех;
- приобретение оборудования для мини-цеха по переработке молока и производству молокосодержащей продукции;
- проведение всех коммуникаций.
- мощность переработки сырого молока – 2 тонны в сутки;
- численность персонала 8 человек;
- разветвленная система сбыта конечной продукции.

Продукция проекта – молоко пастерилизованное, сметана, кефир, творог, масло.

3.2 Основные характеристики продукции (услуг):

В пользу молочных продуктов не сомневался никто и никогда. Молоко называли источником жизни – да ведь это так и есть, потому что первая пища, которую получаем мы и все животные, относящиеся к классу млекопитающих – это материнское молоко. Именно от молока мы растём и набираемся сил. Прилавки магазинов и супермаркетов в наше время буквально заполнены различными продуктами, производимыми из молока и на его основе: это молоко разных видов, молочные напитки, сметана, сливки, сыр, кефир, йогурты, сырки, творожки и многое другое.

Спрос на эту продукцию не снижается, поэтому производители стараются придумать всё новые и новые рецепты, чтобы удовлетворить избалованного современного покупателя.

Молочные продукты человеку необходимы. По крайней мере, так нас уверяют диетологи. Ведь в них содержатся необходимые нам белки, жиры, углеводы, аминокислоты, а также множество микроэлементов и витаминов. О том, что

молочные продукты снабжают нас кальцием и витамином D, мы узнаём ещё в детстве.

Молоко в нашем обществе привыкли считать источником здоровья. Действительно, парное и свежее молоко обладает прекрасными бактерицидными свойствами и содержит больше сотни целебных компонентов. Чтобы сохранить эти свойства, парное молоко охлаждают, но они всё равно не держатся больше суток.

Свежее молоко способно помочь нейтрализовать радиацию, токсические вещества, соли тяжёлых металлов. Именно поэтому его выдают рабочим на «вредных» производствах. В диетах свежее молоко используется потому, что все вещества в нём содержатся в легкоусвояемой форме. Утреннее молоко усваивается легче, чем вечернее, так как между дойками проходит меньше времени, и поэтому в утреннем молоке образуется меньше жира.

Однако, жителям крупных городов, о парном молоке можно только мечтать. Считается, что пастеризованное молоко тоже сохраняет большинство полезных веществ, но так ли это на самом деле?

Как вырабатывается витаминизированное молоко? Из цельного нормализованного. А это означает, что натуральное молоко начинают дополнять какими-либо веществами, добавлять жиры, или наоборот, обезжиривать, а потом ещё добавлять искусственные витамины – так называемые молочно-витаминные концентраты, вроде медицинской аскорбиновой кислоты.

Конечно, вредным такое молоко называть никак нельзя, однако преувеличивать его пользу тоже не стоит. Таким молоком можно прекрасно утолить голод, и, несомненно, это гораздо полезнее чипсов или бутербродов с сосисками, однако потребности организма в полноценном питании такой продукт полностью не удовлетворяет.

Поэтому молоко следует использовать как часть питания, однако при этом не забывать, что смешивать его с другими продуктами не стоит – разве что с мёдом, сладкими сухофруктами, восточными специями (корица и т.д.) В восстановленном молоке, изготовленном из сухого, полезных веществ ещё меньше, так что лучше выбирать в магазине именно нормализованное.

Как правильно выбрать молоко, чтобы получить все оставшиеся в нём питательные вещества, а не разрекламиированную подделку?

К сожалению, фальсификация молока в наши дни – не редкость. Его разбавляют водой, добавляют обезжиренное молоко, соду, консерванты (чтобы убрать кислотность). Соответствующие надписи на упаковках бывают далеко не всегда.

Молоко следует покупать только в стационарных магазинах, где есть хорошее морозильное оборудование. Обязательно читайте дату изготовления продукта и срок годности. В настоящее время производитель обязан писать на этикетке полную информацию о продукте: жирность, натуральность, чем его разбавили и т.д.

Если же информация на этикетке не совсем полная, стоит подумать, покупать ли такое молоко вообще: ведь именно невнимательность часто является причиной проблем со здоровьем. Следует также знать, что молоко в современных упаковках, вроде «Тетрапак», содержит меньше питательных веществ, чем молоко с 3-4 дневным сроком хранения.

Что касается постоянного употребления молока взрослыми, то можно вспомнить, что оно подходит далеко не всем. Вспомните, что после того, как заканчивается молочный период, детёныши млекопитающих навсегда перестают пить молоко. И уж тем более, молоко других животных звери не пьют.

Однако, если вы прекрасно переносите молоко, оно может играть важную роль в вашем питании, дополняя рацион необходимыми витаминами и микроэлементами. Тем не менее, речь идёт именно о свежем молоке, которое употребляется как самостоятельное блюдо, и не смешивается с другими продуктами питания.

Кефир. Польза кефира для здоровья. Почему нужно пить кефир. Кому полезен кефир

В отличие от молока, кефир усваивается организмом совершенно по-другому. Не случайно врачи рекомендуют пациентам, выздоравливающим после заболеваний ЖКТ, в том числе инфекционных, пить кефир, но ни в коем случае не молоко.

Грибки, благодаря которым сквашивается кефир, содержат очень много полезных микроорганизмов, дрожжи, и оказывают весьма благотворное действие на ЖКТ и на организм в целом.

Сливочное масло.

Наши предки не зря были уверены в пользе сливочного масла: продукт, и в самом деле, уникален. Он содержит в своем составе большую количество витамина А, который не содержится ни в одном растительном масле. 50 г сливочного масла восполняет 1/3 ежедневной нормы витамина А, необходимого организму для зрения, работы иммунной системы.

Помимо этого, польза сливочного масла заключается в витаминах D, K, E, PP, а также всех витаминах группы В, отлично усваиваемых организмом в жировой среде. Эти витамины нужны человеку для роста костей, здоровья зубов, волос и кожи, поддержания деятельности нервной системы и репродуктивных органов. Еще в

масле содержится около 40 % мононенасыщенной олеиновой кислоты и еще 150 различных жирных кислот, в том числе 20 незаменимых. В составе натурального сливочного масла также содержатся белки, углеводы, калий, кальций, железо, марганец, магний, медь, фосфор, натрий, цинк.

Калорийность сливочного масла

В сливочном масле ударное количество калорий: всего 1 г содержит 7,29 Ккал, поэтому, если слишком налегать на этот продукт, это приведет к излишней полноте.

Польза сливочного масла

Очень полезно сливочное масло (разумеется, в меру) при болезнях ЖКТ. Масло оказывает комплексное воздействие: витамин А заживляет мелкие язвочки в желудке, и, благодаря "смазке" больной желудок выздоравливает быстрее. Рекомендуемая доза – не более 15 г в день. Содержащаяся в масле олеиновая кислота помогает снизить риск раковых заболеваний.

Жирные продукты - отличный источник энергии, поэтому сливочное масло полезно жителям стран с суровым климатом, так как помогает согреться. Жиры, входящие в состав клеток организма, в частности, находящиеся в тканях головного мозга, активно способствуют обновлению клеток. Нужно обязательно включать сливочное масло в рацион детей, так как его недостаток в пище ведет к снижению умственной активности и успеваемости в школе.

Вред масла

Стоит сказать, что полезно сливочное масло лишь натуральное, и употреблять этот продукт необходимо в умеренных количествах. Разумная доза натурального масла, приготовленного из коровьего молока, доставит удовольствие и пойдёт на пользу здоровью. В сливочном масле содержится большое количество холестерина, и неумеренное потребление продукта может вызвать атеросклероз.

Сегодня часто под видом сливочного масла нам продают эрзац, содержащий различные добавки, ароматизаторы, эмульгаторы, красители. Польза данных продуктов сомнительна: спреды содержат меньшее количество калорий, но в их состав входят опасные жирные кислоты трансизомеры, вызывающие повреждение стенок артерий.

Покупая масло, не путайте его со спредом, внимательно читайте надписи на упаковке. В составе натурального масла не должно быть ничего искусственного, восстановленного. Жирность классического сливочного масла – не менее 80-85%, более низкое содержание жиров говорит о том, что продукт натурален лишь отчасти.

3.3. Масштабы и направления использования:

город, район регион
 экспорт в другие страны

Россия СНГ
 импортозамещение

3.4. В какой сфере можно использовать продукт:

Молочную продукцию используют для питания, лечения, а также в области косметики.

4. АНАЛИЗ РЫНКА

4.1. Характеристика рынка сбыта продукции, услуг:

Производство молока и молочной продукции является социально значимой отраслью производства, так как молочная продукция – один из основных видов продуктов питания, употребляемых в пищу населением, особенно детьми.

На территории Долгоруковского района нет ни одного предприятия, занимающего закупкой и реализацией молочной продукции.

Анализ состояния конкуренции на рынке оптовой торговли молочной продукцией в Долгоруковском районе показал, что данный товарный рынок относится к рынку с недостаточно развитой конкурентной средой и характеризуется высоким уровнем концентрации.

Общее поголовье скота Долгоруковского района на данный момент насчитывает 2815 голов, а за аналогичный период прошлого года поголовье составляло 2442 головы. То есть с созданием СС СПК «Авангард м» поголовье дойных коров увеличилось на 372 головы.

Свою молочную продукцию мы планируем реализовывать в Долгоруковском районе, в соседних районах, в государственных учреждениях Долгоруковского района, в компаниях сферы торговли.

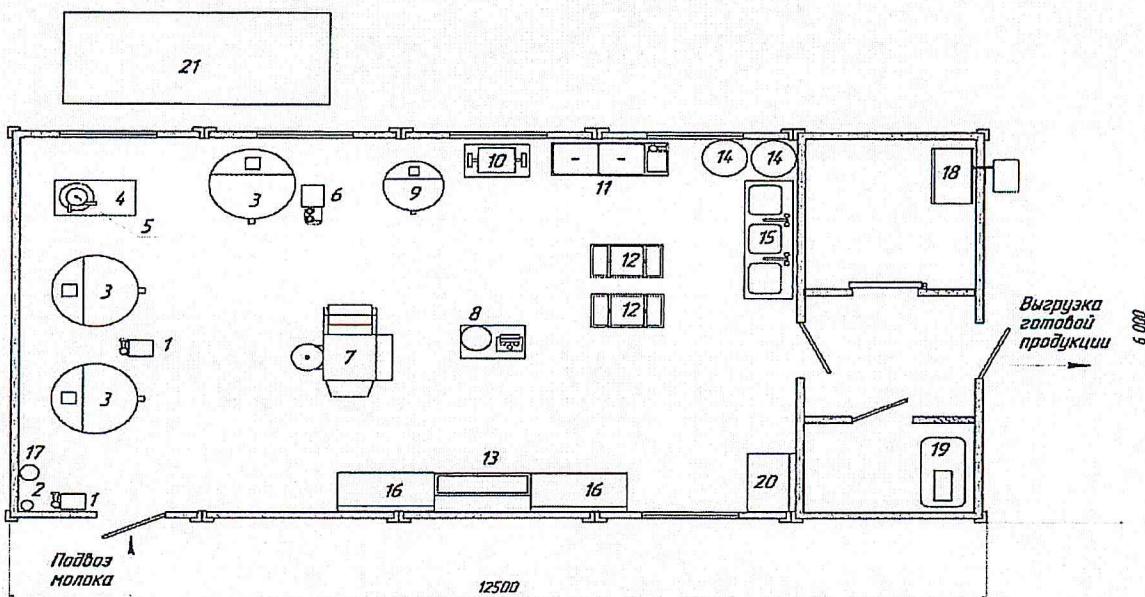
4.2. Планируется использовать каналы распространения:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <i>оптовые компании/дилеры</i> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <i>розничные продавцы</i> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <i>прямые продажи</i> |
| <input type="checkbox"/> | <i>другое</i> |

Наиболее оптимальным вариантом для создания мин-молочного цеха в нашем районе – это реконструкция арендуемого нежилого помещения (долгосрочная аренда с последующим выкупом), приобретение оборудования, подвод всех инженерных коммуникаций. Поэтому цех будет укомплектован всем необходимым оборудованием и коммуникациями для полного технологического цикла переработки молока, он будет соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям Роспотребнадзора, нормам пожарной и электробезопасности, правилам безопасности труда. Санитарная обработка оборудования и помещения цеха будет осуществляться в соответствии с инструкциями Всероссийского молочного института. Оборудование цеха и молокопроводы изготовлены из высококачественной пищевой нержавеющей стали.

Проанализировав ряд предложений по продаже оборудования для мини-молочного цеха, мы остановились на анализе предложения от компании «Колакс», расположенный в г. Москва. Данная компания получила высокую оценку Министерства сельского хозяйства России и рекомендованы ОАО «Россельхозбанк» и ОАО «Росагролизинг» к приобретению по льготным программам. Также отмечено большое социально-экономическое значение мини-молочных цехов КОЛАКС, т.к. позволяет организовать переработку сырья (молока коровьего, козьего и кобыльего, мяса КРС, МРС, растительного сырья) на местах, способствует созданию новых рабочих мест и развитию малого и среднего бизнеса в регионах. Компания «КОЛАКС» включена в Реестр надежных предприятий города Москвы и получила Сертификат Московской торгово-промышленной палаты подтверждающий надежность Компания «КОЛАКС» как партнера для предпринимательской деятельности в Москве, Российской Федерации и за рубежом.

Схема размещения и состав основного оборудования



№	Наименование основного оборудования	Кол-во, шт.	Сумма, руб.	Код
1	Насос молочный, 1500 л/ч	2	101360	513226
2	Фильтр молочный механический	1	29780	47400
3	Ванна длительной пастеризации, 500 л для приемки молока, производство творога, сыра	3	2025000	47447
4	Подставка под сепаратор	1	36000	513143
5	Сепаратор-сливкоотделитель, 1000 л/ч	1	309600	513143
6	Насос для вязких продуктов	2	423540	513226
7	Автомат фасовки в полиэтиленовые пакеты, до 25 пак/мин	1	905000	513118
8	Полуавтомат фасовки в пластиковые стаканы, до 1000 стак/ч	1	718570	513117
9	Ванна длительной пастеризации для сметаны и сливок, 150 л	1	340280	47447
10	Маслоизготовитель, 80 л	1	217200	47400
11	Мобильная СИР-станция	1	591870	513141
12	Пресс-тележка, 100 л	2	235300	513144

13	Стеллаж для сыра	2	195480	513900
14	Мойка трехгнездовая	1	43440	513900
15	Стол технологический 1200x600x800	1	34390	513900
16	Холодильный агрегат	1	313130	364000
17	Компрессор	1	126700	364000
18	Стол технологический 900x600x800	2	50680	513900
19	Генератор ледяной воды уличного	1	1393700	364000

В комплект оборудования также входит (не указаны на схеме)

20	Форма для сыра с ручками	20	2968	513900
21	pH метр	1	15385	473970
22	Анализатор молока по массовой доли жира	1	66970	473970
23	Бактерицидные лампы	5	31675	473970
24	Термометр	1	3439	473970
25	Мешок из бязи для творога	40	10392	513900
26	Ключ молочный	2	1249	513900
	Итого		8 223 098	

Перед монтажом оборудования для мини-цеха необходимо выполнить подготовительные работы:

- реконструкцию помещения согласно локальной смете
- подвод инженерных коммуникаций к точкам ввода устройства территории под молочный завод согласно СанПиН 2.3.4.551-96
- устройство канализации
- устройство системы охлаждения (*генератор ледяной воды/артериальная вода*)

Сметная стоимость на реконструкцию нежилого помещения мини-молочного цеха (составленной в текущих ценах по состоянию на 1 кв. 2016г) составляет 7946,892 рублей.

В том числе:

- строительные работы – 5 750 268 рублей;
- монтажные работы – 272 448 рублей;
- затраты на технологическое присоединение – 711 938 рублей;
- НДС -18% - 1 212 238 рублей;

Также необходимо приобрести:

Основное оборудование - 8 222 098 рублей;

Автомобиль Молоковоз (на базе УАЗ) – 1 101 010 рублей. (ОК – 45 200)

Итого затраты составили 17 270,0 тысяч рублей.

Ассортимент

На оборудовании, установленном на молочном мини-цехе Компании «Колакс», можно производить следующие продукты:

молоко, пастеризованное с фасовкой в ПЮР-ПАК пакеты

- напитки кисломолочные с фасовкой в ПЮР-ПАК пакеты
- сметана с фасовкой в пластиковые стаканчики
- творог весовой
- сыр весовой
- масло
- вторичное сырье переработки: сыворотка, пахта.

Персонал

В связи с тем, что молочный завод работает круглосуточно, то для обслуживания завода необходимо 3 смены рабочих (*1 смена: 1-й мастер и 2-ое рабочих*), технолог и лаборант могут работать на пяти дневной рабочей недели с 8 часовым рабочем днем. Вопросами сбыта готовой продукции, закупок сырья на первоначальном этапе будет заниматься председатель СС СПК «Авангард М».

Должность	Количество
Мастер	1
Лаборант	1
Технолог	1
Рабочие	5
ИТОГО	8

Для мотивации персонала будет предусмотрена премиальная система, работник получат фиксированный оклад + % от выработки.

Транспортировка

Доставка готовой продукции и сырья будет осуществляться на собственном транспорте.

Объем продукции выпускаемый анализируемым мини-цехом способен развести 1 автомобиль типа Газель, 2 автомобили необходимо для закупа сырья.

Итого на обслуживание завода требуется 3 автомобиля, 2 имеются в собственности, а 1 автомобиль планируется приобрести на средства гранта.

Сырье для молочного завода

Закуп молока осуществляется в крестьянских – фермерских хозяйствах, у сельских жителей.

Цена на молочную продукцию зависит от сезона, так в летний сезон молоко стоит порядка 12-13 рублей за литр в, зимнее время стоимость молока поднимается до 14,5 -15,5 рублей за литр.

Расчет доходности, окупаемости мини – цеха по переработке молока

Вводные данные:

Производительность мини завода: 2 000 литров в сутки

Вид производимой продукции:

- Молоко
- Напитки кисломолочные
- Сметана
- Творог
- Сыр
- Масло

Вложения: 17 270,0 тыс. рублей (*строительные работы, монтажные работы, автомашины, оборудование, водо-газо-электро коммуникации, канализация*)

Капитальные затраты: 17 270,0 тыс. рублей

Численность персонала

Должность	Количество	Оклад	Премия	Итого
Технолог	1	25 000	5 000	30 000
Лаборант	1	15 000	2 500	17 500
Мастер	1	16 000	4 500	20 500
Рабочие	5	10 000	2 500	62 500
ИТОГО	8			130 500

Выручка от реализации молочной продукции:

- Для упрощения расчетов, будем считать, что завод производить только творог и молочную продукцию.
- При суточной выработке завода 2000 литров, месячная выработка составит 60000 литров.
- Для расчетов выручки возьмем стоимость 1 литра молока (в пюр-пак пакетах) 45 рублей.
- При реализации 50 000 литров продукции и стоимости 52 рублей за литр, выручка мини завода по переработке молока составит 1 692 000 рублей в месяц.
- Для расчетов выручки 1 кг творога возьмем 220 рублей.
- При месячном выходе 2 500 кг творога потребуется 10 000 литров молока, выручка по производству данного вида составит 365 000 рублей.
- Итого в совокупности валовая прибыль составит – 2 057 100 рублей.

Себестоимость производства молочной продукции:

Себестоимость составляет 18,5 рублей за 1 литр (кг) продукции.

В расчет себестоимости входит:

- Закуп молока: 15,5 рублей за 1 литр
- Расходы на электроэнергию: 1,5 рубля за 1 литровую упаковку
- Расходы на пюр-пак упаковку: 1,5 рубля за 1 литровую упаковку.

Общие расходы в месяц

Расходы всего	1 660 100
В том числе:	
Себестоимость продукции	1 290 000
Зарплата	130 500
УСН	34 600
Аренда	10 000
Транспортные расходы	75 000
Коммунальные расходы	35 000
Реклама	10 000
Налоги	25 000
Прочие	50 000

Расчет доходности

Выручка	2 057 100
Расходы всего	1 660 100
Валовая прибыль	397 000
Расходы	1 660 100
Чистая прибыль	397 000
Рентабельность	23,9%

Расчет окупаемости

Чистая прибыль, руб.	397 000
Капитальные вложения, руб.	17 270 000
Окупаемость, мес.	3,1 года

Срок окупаемости мини завода по переработке молока составляет 3,1 года. Данный расчет получен исходя из того, что завод производит только два продукта «молоко» и «творог», при условиях производства более широкого ассортимента продукции (напитки кисломолочные, сметана, сыр, масло), то срок окупаемости может быть ниже так, выше перечисленные продукты имеют более высокую маржу.

III. ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПЛАН

5. СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ ПРОЕКТА

5.1. Реализованные стадии проекта:

только идея проекта
 опытный образец
 подготовлено производство

научно-техническая документация
 проектно-сметная документация
 ведется производство

5.2. Обеспеченность ресурсами:

сельскохозяйственные животные;
 производственные площади;
 земельные ресурсы;
 оборудование;

сельхозтехника;
 транспорт;
 трудовые ресурсы;
 денежные средства.

6. ТЕХНИКО - ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

6.1. Оборудование и техника какого рода требуется и что имеется в наличии?

Таблица 3

№ п/п	Наименование оборудования	Затраты (тыс.руб.)	Имеется в наличии	Необходимо приобрести
1	Газель-молоковоз	1750	X	
2	Газель - изотермический	1750	X	
	Автомобиль УАЗ- молоковоз	1100		X
3	Киоск-тонар	850	X	
4	Бочка емкостью 500 л.	120	X	
5	Молокоохладитель на 6 тн.	700	X	
6	Прибор определения антибиотиков	17	X	
7	Прибор для определения жира	17	X	
8	Прибор определения термоустойчивости	17	X	
9	Емкость для приема молока на 2 тн	80	X	
10	Два всасывающих мотора	80	X	
11	Основное оборудование (доставка, установка)	8 222, 098		X
12	Реконструкция помещения с подводом всех инженерных коммуникаций	6 679, 886		X
	Итого	20 651,0	3 381,0	17 270,0

6.2. Какие помещения необходимы? (площадь, основные характеристики)

На данный момент кооперативом арендуется нежилое помещение общей площадью 281,6 кв. м, по ул. Рабочая, д. 2. Помещение передано во временное владение и пользование с правом выкупа в собственность.

6.4. Финансовое обеспечение проекта:

<i>Средства гранта</i>	10 362,0	тыс. руб.
<i>Субсидии</i>	0	тыс. руб.
<i>Собственные средства</i>	6 908,0	тыс. руб.
<i>в том числе:</i>		тыс. руб.
<i>Кредиты</i>	3000	тыс. руб.
<i>Лизинг</i>	0	тыс. руб.
<i>Прочие средства</i>		тыс. руб.
<i>Всего</i>	17 270,0	тыс. руб.

7. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА

7.1. Социально-экономический эффект реализации проекта:

- обеспечение занятости;
- насыщение рынка товарами и услугами;
- замещение импорта;
- развитие экспортного потенциала;
- развитие новых продуктовых рынков;
- ресурсосбережение;
- развитие смежных секторов экономики;
- повышение уровня жизни населения

Таблица 8

**Прогноз финансовых результатов производственной и сбытовой деятельности
на период реализации проекта, тыс. рублей**

Период (год)	2016 год	2017 год	2018 год	2019г	ИТОГО
ПОСТУПЛЕНИЯ					
1.Выручка от продажи товаров, работ, услуг	12 342,6	24 685,2	28 500,0	28 500,0	94 027,8
2.Собственные средства	3 908,0				3 908,0
3.Кредиты, займы, лизинг	3000,0				3000,0
4. Средства гранта	10 362,0				10 362,0
5.Средства из других источников (оказание услуг населению)					
ВСЕГО ПРИХОД (А)	29 612,6	24 685,2	28 500,0	28 500,0	111 297,8
РАСХОДЫ ПО ПРОЕКТУ					
1.Капиталовложения (оборудование, сельхозтехника, животные, транспортные средства, земля, складское помещение, семена и т.д.)	17 270,0	3 944,6	1 705,0	1 705,0	24 624,6
10. Оборотные средства (орг. техника, канцелярские товары)	129,9				129,9
3.Заработная плата, включая все налоги и страховые выплаты	783,0	1 566,0	1 566,0	1 566,0	5 481,0
4.Страховые обязательства	274,1	548,2	548,2	548,2	1 918,7
5. Транспортные расходы	450,0	900,0	900,0	900,0	3 150,0
6. Закупка молока	6 660,0	13 320,0	13 320,0	13 320,0	46 620,0
7. Коммунальные расходы	210,0	420,0	420,0	420,0	1 470,0
8. Погашение основного долга по микрозайму	500,0	1000,0	1000,0	500,0	3 000,0
9. % погашения микрозайма (8%)	40,0	80,0	80,0	40,0	240,0
10.Прочие расходы	445,0	890,0	890,0	890,0	3 115,0
ВСЕГО РАСХОДОВ (Б)	26 762,0	20 668,8	18 269,2	18 269,2	83 969,2
РЕЗУЛЬТАТЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ					
1.Прибыль (убыток) до налогообложения (В = А - Б)	2 850,6	4 016,4	10 230,8	10 230,8	27 328,4
2.Налоги (С)	171,0	240,9	613,8	613,8	1 639,5
3.Чистая прибыль (Д = В - С)	2 679,6	3 775,3	9 617,0	9 617,0	
4.Прибыль/убытки, перенесенные из предыдущего периода	2 679,6	6 454,7	16 071,9	25 688,9	25 688,9
ПРИБЫЛЬ (УБЫТКИ) НАРАСТАЮЩИМ ИТОГОМ					

Таблица 9

Экономический эффект от реализации проекта

№ п/п	Наименование	2016 год	2017 год	2018 год	2019г	Итого
1	Реализация товаров (работ, услуг), тыс. руб.	11 232,7	22 465,4	28 500,0	28 500,0	90 698,1
2	Средняя заработка плата 1 рабочего в год, тыс. руб.	195,7	195,7	195,7	195,7	195,7
3	Количество работающих, чел.	8	8	8	8	8
4	Сумма отчислений от ФОТ в Пенсионный Фонд, Фонд Социального страхования, тыс. руб.	274,1	548,2	548,2	548,2	1 918,7
5	Налоги, тыс. руб.	171,0	240,9	613,8	613,8	1 639,5
6	Чистая прибыль, тыс. руб.	2 679,6	3 775,3	9 617,0	9 617,0	27 584,5

Таблица 10

Показатели экономической эффективности

Показатели	2016 год	2017 год	2018 год	2019 год	Итого
Рентабельность проекта, % ((объем дохода/объем расходов)*100)	111,1%	121,8	156,0	156,0	133,9
Срок окупаемости проекта, мес. (капитальные вложения по проекту*12/сумма годовой чистой прибыли)	3,1 года				

Вывод:

Создание молочного кооператива – это не просто возможность постоянной реализации молока по справедливой цене, но и шанс для крестьян почувствовать себя настоящими предпринимателями.

СС СПК «Авангард м» – это объединение владельцев коров для совместной заготовки и сбыта молока.

Одной из главных задач деятельности кооператива - это обеспечить членам кооператива (ЛПХ и КФХ) стабильный сбыт продукции.

Объединившись в кооператив ЛПХ и КФХ создали мини-молочный цех, где сами планируют объем производства и, как следствие, получают дополнительную маржу от продажи готовой продукции, а следовательно, - улучшение качества жизни населения района.

Так же реализация данного проекта позволит:

- выйти на рынок молочной продукции с уже известным в отрасли продуктом;
- удовлетворить потребности населения в молоке и молочной продукции;
- обеспечить выход на новые географические рынки;
- создать новые рабочие места;
- увеличение налоговых поступлений в бюджет;