

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://stuservis.ru/biznes-plan/265154>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Менеджмент (другое)

1. Резюме.....	3
2. Описание продукта.....	5
3. Рынок сбыта.....	7
4. Стратегия маркетинга.....	10
5. Производственная программа.....	14
6. Организация производства.....	17
7. Организационно-правовая форма предприятия.....	19
8. Финансовый план.....	20
9. Факторы риска.....	24
10. Заключение.....	25

1. Резюме

Целью настоящего бизнес-плана является открытие сыроварни в г. Кемерово для покрытия потребности в продукте в Кемеровской области.

Для реализации поставленной цели потребуются решение следующих задач:

- Обоснование позиций на выбранном сегменте рынка и анализ конкурентной среды;
- Расчет прогнозируемых показателей на среднесрочную перспективу по показателю выручки;
- Обоснование рентабельности бизнес-плана как перспективного инвестиционного проекта.

На Российском рынке сложилась интересная ситуация в связи с введенными санкциями начиная с 2014 года и ответной контрмерой нашего правительства по минимизации продажи зарубежной сырной продукции.

Это открывает окно возможностей для входа в отрасль новых участников, поскольку данный рынок имеет значительный потенциал роста и стабильный спрос потребителей на продукцию.

Молоко и молочная продукция - товары всенародного потребления, которые занимают 22% от всех пищевых позиций первой необходимости. Известно, что среднестатистический житель России за год съедает около 240-250 килограмм молочных продуктов.

Сыр - представитель молочного рынка, всегда пользующийся популярностью у покупателя. В потреблении лидирующие места занимают плавленые, твердые и полутвердые сорта сыров; копченые, мягкие, рассольные и другие такой востребованности не находят.

Среди всех продуктов молочной категории сыры демонстрируют наибольший рост потребления: за последние шесть лет этот показатель вырос на 26%. Сегодня в России ежегодно производится около 800 тыс. тонн классических сыров. Общий объем потребления на душу населения достигает 6,8 кг, из которых на сыры в чистом виде приходится 6,5 кг, остальное - на сырные продукты.

На 01.01.2022 год в России насчитывается 76 компаний, производящих сыр и сырный продукт более 500 видов и 2 тысяч сортов. Доля товаров российского производства в отрасли составляет порядка 80%. Рост рынка - 5-5,5% в 2021 году.

Открытие бизнеса по производству сыра требует регистрации в качестве ИП или ООО по коду ОКВЭД 10.51.3 «Производство сыра и сырных продуктов» и выбора системы налогообложения. Далее следует утверждение разрешительных документов, поскольку это производство продуктов, следующий этап подбор и аренда помещения, согласование с СЭС и пожарной инспекцией, покупка и монтаж оборудования, найм персонала.

Важность реализации настоящего бизнес-плана для заявителя и интересов жителей г. Кемерово и области является создание новых рабочих мест в количестве 5 человек.

Краткий инвестиционный план следующий:

Потребность в единовременных инвестициях в проект- 3 665 540,00 рублей,

Инвестиции планируются из собственных средств,

Размер текущих ежемесячных затрат - 901 667,00 рублей,

Ожидаемая чистая прибыль в первый год - 1 067 413,00 рублей,

Ожидаемая чистая прибыль на второй год- 4 839 917,00 рублей,

Срок окупаемости проекта – 11-12 месяцев,
Оборудование - будет приобретаться в собственность,
Помещения для производства – будут приобретаться в собственность.

2. Описание продукта

Сыр – пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свертывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.

Сыры разделяются на натуральные и плавленые. Натуральные изготавливаются непосредственно из молока, и делятся в свою очередь на свежие (или молодые) и зрелые. Свежий сыр изготавливается из творога и не выдерживается. Зрелый сыр вызревает в хранилище с определенной температурой и влажностью, чтобы приобрести присущие ему структуру и плотность, аромат и вкус. В ходе вызревания в сырном тесте идут химические и микробиологические процессы. В свою очередь, плавленый сыр – это молочный продукт, изготавливаемый путем измельчения, смешивания, плавления натуральных сыров и добавления различных ингредиентов.

Товароведная классификация сыров строится с учетом основных технологических приемов обработки молока и сгустка, а также характера созревания сыра, т.е. видового состава микроорганизмов, принимающих участие при созревании. По способу свертывания молока различают сычужные и кисломолочные сыры.

Из востребованных на российском рынке можно выделить следующие разновидности сыра:

- 1) Твердые сыры. Жирность 45-55%. Самые популярные среди россиян. Имеют плотную структуру благодаря долгому выдерживанию. Пример: Эдам, Чеддер, Пармезан, Эмменталь и др.;
 - 2) Мягкие сыры. Жирность 45-60%. В состав добавляются сливки, потому для этих сыров характерны нежный сливочный вкус, мягкая консистенция. Примеры: Адыгейский, Маскарпоне, Моцарелла, Рикотта и др.;
 - 3) Плавленые сыры. Это сырный продукт: при его изготовлении добавляются различные пищевые биоактивные добавки, структурообразователи, ароматизаторы, иногда – творог;
 - 4) Сулугуни. Один из наиболее известных грузинских сыров, готовится из молока, закваски и термофильных бактерий. Обладает эластичной, немного пружинистой структурой. На срезе видно, что продукт состоит из множества слоев;
 - 5) Элитные сыры. Существуют немало видов сыров, которые относятся к элитным. Они отличаются уникальным способом производства, структурой и вкусом. Примеры: Камамбер, Данаблю, Пекорино и др.
- Средняя стоимость сыра в настоящее время (на 01.05.2022г.) следующая:

Твердый сыр: 600-750 рублей за килограмм (твердый);

Маскарпоне: 2400-2600 руб/кг;

Пармезан: 1950-2200 руб/кг;

Сливочный сыр: 750-900 руб/кг;

Козий сыр: 650-900 руб/кг;

Фета: 2100-2400 руб/кг;

Филадельфия: 1600-1800 руб/кг;

Адыгейский: 450-700 руб за 1 кг;

Творожный: 600-800 руб/кг;

Согласно бизнес плану, предприятие займется производством и продажей твердых и плавленых сыров (Рис.1.).

-

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://stuservis.ru/biznes-plan/265154>