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/kursovaya-rabota/89550>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Инвестиционный менеджмент

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Разработка инвестиционного проекта создания предприятия по производству пончиковых изделий 4

1.1. Содержание проекта и производимая продукция или услуга 4

1.2. Анализ рынка пончиков 9

1.3. Формирование денежных потоков проекта 11

Выводы по разделу 1 19

2. Расчет показателей ценности и оценка привлекательности проекта 20

2.1 Расчет показателей ценности проекта без учета источников финансирования 20

2.2 Расчет показателей ценности проекта с учетом источников финансирования 22

Выводы по разделу 2 23

Заключение 24

Список использованной литературы 25

Коэффициент может составлять 0,1 – 0,5 или 10 – 50%. Точная его величина определяется в зависимости от рыночной цены на актив [28]. Устанавливается коэффициент в результате экспертной оценки. Зависит он от следующих факторов:

- предполагаемые сроки реализации;
- амортизация оборудования и его тип;
- рыночная оценка актива;
- общая ситуация в требуемом рыночном сегменте.

Если провести экспертную оценку невозможно, коэффициент выставляется по нижней границе. То есть он будет составлять 0,5.

Путем анализа рынка аналогичного оборудования, с учетом корректировки на коэффициент вынужденной продажи была выявлена следующая величина ликвидационной стоимости – 182000 рублей.

5. Величина инвестиции для реализации проекта составляют 1 846 379 рублей.

6. Инвестиция будет направлена на: приобретение производственного, торгового и прочего оборудования, а также мебели. Также они будут распределяться на оплату аренды за 1 месяц, оплату косметического ремонта арендованного помещения, закупку сырья на 3 месяца, коммунальные платежи за 1 месяц, непредвиденные расходы и прочие расходы. Более подробно состав инвестиционных вложений будет раскрыт далее.

7. Численность персонала 6 человек. Планируется, что весь персонал будет работать по пятидневному рабочему графику. Для всех сотрудников будет предусмотрена повременная система оплаты труда. Состав персонала:

1) Директор-управляющий, является собственником бизнеса, выполняет так же функции бухгалтера и финансово директора.

2) В пончиковой будут работать и производить готовую продукцию 2 повара.

3) На кассе будут стоять 2 продавца-кассира.

4) Вспомогательный персонал – уборщица.

8. Финансирование. Финансирование проекта создания пончиковой будет смешанным: 50% составят собственные средства, а остальные 50% – заемные средства.

Общая потребность в денежных средствах для финансирования инвестиций в проект составит 1 846 379 рублей руб. Финансирование проекта в размере 923 190 руб. будет осуществляться за счет собственных средств учредителя, 923 190 руб. инвестиций будет осуществлено за счет кредитных средств банка.

9. Заемный капитал представляет собой привлечение средств посредством банковского кредита. Кредит будет оформлен в ПАО Банк «ФК «Открытие» по программе стартапов для малого и среднего бизнеса со

ставкой кредитования 9,5% – цена заёмного капитала. Гашение основного долга будет производиться в течение года равными выплатами (способ 3).

10. Расчёт стоимости собственных средств. Стоимость собственного капитала будет составлять 29,5%. Данная ставка была получена при помощи расчёта кумулятивным методом. Согласно данному способу величина собственных средств вычисляется путём корректировки безрисковой ставки на премию за риск и уровень текущей инфляции (таблица 1.1). В качестве безрисковой ставки была взята доходность по пятилетним ОФЗ - 6,21%.

Таблица 1.1 - Расчёт стоимости собственного капитала кумулятивным методом

Вид риска Интервал оценки, % Значение оценки для предприятия, %

Безрисковая ставка 6,21

Расширение производства 1

Величина предприятия 0-5% 5

Структура капитала 0-5% 3

Диверсификация по территориям или отраслям 0-5% 4,5

Диверсификация клиентской базы. 1,5

Иные специфические опасности. 0-5% 2

Прогнозируемость получения дохода и выхода на рентабельность. 0-5% 2,79

Итого премия за риск 19,79

Уровень инфляции 3,50

Итого стоимость собственного капитала 29,50

Исходя из специфики пончиковой отрасли были выделены 5 основных групп рисков, формирующих величину премии за риск, где каждый риск оценивается в диапазоне от 0 до 5%, все значения добавляются к показателю уровня безрисковой ставки. Так как метод экспертный, то факторы риска определяются экспертно. [27]

Так как объект оценки можно позиционировать как малый бизнес, то данный фактор оцениваем в размере 3% по причине наличия большой конкуренции. Структура капитала проекта достаточно устойчивая и сбалансированная, однако подвержена среднему уровню риска из-за преобладания заёмных средств. Данный риск оценивается на уровне 3%.

Рентабельность данного предприятия в первую очередь зависит от ценовой политики. Поэтому данный фактор оцениваем в размере 2,79%

Рассчитаем средневзвешенную стоимость капитала (WACC):

Re - стоимость собственного

Ke - объём собственных средств

Rd - стоимость заёмного капитала, берется процент по кредиту

Kd - объём заёмных средств

t - процент по налогу на прибыль

1) Собственный капитал = 923 190 руб., доля 0,5, стоимость капитала 29,5%.

2) Заемный капитал = 923 190 руб., доля 0,5, стоимость капитала 9,20%.

3) Ставка налога на прибыль 20%.

$WACC = 29,5\% * 0,5 + 9,20\% * 0,5 * (1 - 0,2) = 18\%$

Для расчета показателей эффективности на 1 уровне (до финансирования) используем ставку дисконтирования, равную средневзвешенной стоимости капитала – 18 годовых.

Для расчета показателей эффективности на 2 уровне (после финансирования) используем ставку дисконтирования, равную цене собственного капитала – 29,5% годовых.

11. Варианта «без проекта». В качестве ситуации «без проекта» был рассмотрен вариант вложения собственных средств в рублёвый депозит в Банк ВТБ (ПАО) под 6,30% годовых на 5 лет. Упущенной выгодой будет сумма начисленного процента по депозиту.

Начисленный процент по депозиту ежегодно будет вычитаться из полной чистой выгоды кондитерской – как упущенная выгода.

1.2. Анализ рынка пончиков

Рынок пончиковой продукции России сложился очень давно, и имеет свои традиции.

Три главных фактора на рынке пончиковой продукции в России, которые могут повлиять на пончиковый бизнес:

1. Среднедушевое потребление россиянами пончиковой продукции, включая и ту, что относится к мучным КИ, составляет примерно 20-22 кг на человека в год, что на 30-50% ниже, чем в европейских странах. Т.е. можно сказать, что потенциал роста объема рынка пончиковых изделий в России не исчерпан.
2. Динамика рынка имеет положительный характер и практически на него мало влияют даже те кризисные явления, которые происходят в экономике страны. Среднегодовые темпы роста объема потребления пончиковой продукции в нашей стране составляют примерно 4-5%.
3. Степень конкуренции на кондитерском рынке хоть и принято считать относительно высокой, но в основном это происходит за счет того, что большую долю на нем занимают общеизвестные российские бренды типа «Красный октябрь», «Рот Фронт» или же сетевые кондитерские, работающие по франчайзинговому схеме. Однако такие сегменты пончиковой продукции, как производство пончиков, остается относительно свободными, так как этот тип КИ не подлежит длительному хранению и транспортировке на дальние расстояния. Поэтому в каждом районе города или поселения могут эффективно работать несколько заведений, выпускающих пончики, практически не мешая друг другу. Цены на продукцию на рынке пончиковых изделий устанавливают сами предприятия, включая в нее значительные накладные расходы. При определении ценовой стратегии для создаваемой пончиковой исходили из позиции, что продукция, производимая на предприятии должна быть доступна широкому кругу покупателей.

Для определения уровня цен было проведено маркетинговое исследование уровня цен конкурентов, реализующих аналогичную продукцию. На основании полученных данных были выведены средние цены, на уровне которых и установлены цены создаваемого кондитерского цеха.

С учетом высокой конкуренции на выбранном рынке, для определения перспектив предприятия был проведен социологический анализ с применением метода анкетирования в районе размещения кондитерской. Опрашивались потенциальные клиенты - жители г. Москва в возрасте от 18 лет и старше, проживающие или работающие в районе размещения кондитерской.

Результаты опроса представлены ниже:

1) По половому признаку респонденты распределились практически поровну (мужчин 48%, женщин 52%).

2) По возрастным категориям распределение было следующее:

- от 18 до 30 лет 24%
- от 30 до 45 лет 50%
- от 45 до 60 лет 25%
- от 60 лет и старше 1%

3) По среднемесячному доходу на 1 члена семьи респонденты распределились:

- до 5000 руб. 5%
- от 5000 руб. до 15000 руб. 29%
- от 15000 руб. до 25000 руб. 36%
- от 25000 руб. до 40000 руб. 15%
- свыше 40000 руб. 15%

4) На вопрос «часто ли вы приобретаете пончики» ответы респондентов распределились следующим образом:

- не покупаю 32%
- 1 раз в месяц и реже 64%
- 2-3 раза в месяц 3%
- 1 раз в неделю 1%
- несколько раз в неделю 0%

5) На вопрос «для каких событий в вашей жизни вы хотели бы заказать пончики» ответы распределились следующим образом:

- день рождения ребенка 25%
- день рождения взрослого человека/юбилей 55%
- корпоративный праздник 12%
- другое 10%

6) На вопрос «какую цену за 1 кг. пончиков, выполненного по вашему заказу вы считаете приемлемой» ответы распределились следующим образом:

- до 1000 руб. 30%
- от 1000 до 1300 руб. 29%
- от 1300 до 1700 руб. 36%
- свыше 1700 руб. 5%

7) На вопрос «насколько для вас важна доставка заказа на дом» положительно ответили 52% респондентов, для других это не является определяющим фактором.

8) На вопрос «Обращались ли Вы ранее с заказом пончиков?» респонденты ответили: «нет» 15%

- остальные респонденты перечислили пончиковые, в которых заказывали .

Результаты маркетингового исследования позволили получить необходимую информацию об уровне цен, приемлемом для покупателей, важности доставки готовой продукции и основных конкурентах.

Таким образом, для расчета в проекте выбрана цена за 1 шт готового продукта на уровне 50-100 руб. В год планируется выпускать около 172800 шт готовой продукции.

1.3. Формирование денежных потоков проекта

Денежный поток по инвестиционной деятельности представлен единовременным оттоком средств в размере 1 846 379 руб. в нулевой период.

Инвестиционный план формируется для определения сумм инвестиций в создание нового проекта. Инвестиции, прежде всего, требуются для приобретения основных фондов и ремонта арендуемых помещений для приведения их в соответствие с санитарными нормами. Смета на проведение косметического ремонта приведена в таблица 1.3.

Список использованной литературы

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации, часть первая № 146-ФЗ от 31 июля 1998 г., часть вторая № 117-ФЗ от 5 августа 2000 г. (с изменениями и дополнениями).
2. Аньшин В.М. Инвестиционный анализ. – М.: Дело, 2006 – 280с.
3. Бехтерева Е.В. Управление инвестициями. – М.: Омега-Л, 2008 – 414с.
4. Дронова, Л. А. Экономика и управление инвестиционной деятельностью: Учебное пособие / Л. А. Дронова. — Хабаровск: ХГАЭП 2013. — 126 с.
5. Есипов. Коммерческая оценка инвестиций. – М.: КноРус, 201
6. Ковалев В.В. Методы оценки инвестиционных проектов. – М.: Финансы и статистика, 2006 – 144с.
7. Колмыкова Т.С. Инвестиционный анализ», ИНФРА-М, Москва, 2009
8. Лавренова Г.А., Ларенова Е.В. Анализ методов оценки рисков инвестиционной деятельности предприятия.//Экономинфо, 2018.- №1, с.71-76.
9. Лумпов А.И., Лумпов А.А. Бизнес-планирование инвестиционных проектов / А.И. Лумпов, А.А. Лумпов. – М.: Флинта, 2012. – 166 с.
10. Марголин А.М. Экономическая оценка инвестиционных проектов. - М.: Экономика, 2018. - 334 с.
11. Староверова Г. С., Медведев А. Ю., Сорокина И. В. Экономическая оценка инвестиций: Учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2008. – 312 с.
12. Фальцман В.К. Оценка инвестиционных проектов. – М.: ТЕИС, 2007 – 56с.
13. Чернов В.А. Инвестиционный анализ. – М.: Юнити-Дана, 2010 – 160с.
14. ЦИАН: Стоимость офиса в Бирюлево-Восточном [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.cian.ru/rent/commercial/217257378/>
15. РБК: Потребление сладкого в России побило рекорд [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.rbc.ru/business/15/05/2019/5cda919e9a794781894e23a6>
16. Сайт кондитерской-конкурента «Торт Маркет» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://tortmarket.ru/36-tort-na-den-rozhdeniya>
17. Гарант: Распоряжение Правительства РФ от 17 апреля 2012 г. N 559-р О Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 г. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70067828/>
18. Денис Мирошниченко - Обзор российского рынка пончиковых изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа:<https://www.openbusiness.ru/biz/business/obzor-rossiyskogo-rynka-konditerskikh-izdeliy/>
19. Пекари.ру- Стоимость пекарской печи «Convito» FKB-2 с паром [Электронный ресурс] – Режим доступа:https://www.pekari.ru/catalogue/khleb_obo/yarus/item_258452/
20. HipDir — заведения и услуги Москвы - Кондитерские в районе Бирюлево-Восточное [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://hipdir.com/moscow/konditerskaya-rayon-biryulevo-vostochnoe/>

21. Сайт кондитерской-конкурента «Royal Baker» [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<http://www.royalbaker.ru/>

22. Обзор статистики зарплат профессии Директор пищевого производства в России [Электронный ресурс] –

Режим доступа: <http://www.royalbaker.ru/> <https://russia.trud.com/salary/692/5068.html>

23. Обзор зарплат администратора пончиковой [Электронный ресурс] – Режим доступа:

https://russia.trud.com/jobs/administrator_konditerskoj/

24. Обзор зарплат кондитера первой категории [Электронный ресурс] – Режим

доступа: https://moskva.trud.com/jobs/starshij_konditer/

25. Обзор статистики зарплат профессии Кондитер в России [Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://russia.trud.com/salary/692/4539.html>

26. Обзор статистики зарплат профессии Водитель экспедитор в России [Электронный ресурс] – Режим

доступа: <https://russia.trud.com/salary/692/3736.html>

27. Финансовый директор - Расчет ставки дисконтирования кумулятивным методом [Электронный ресурс] –

Режим доступа: [https://www.fd.ru/articles/158125-qqq-16-m8-31-08-2016-raschet-stavki-diskontirovaniya-](https://www.fd.ru/articles/158125-qqq-16-m8-31-08-2016-raschet-stavki-diskontirovaniya-kumulyativnym-metodom)

[kumulyativnym-metodom](https://www.fd.ru/articles/158125-qqq-16-m8-31-08-2016-raschet-stavki-diskontirovaniya-kumulyativnym-metodom)

28. Как и для чего считают ликвидационную стоимость - Электронный ресурс] – Режим доступа:

<https://assistentus.ru/buhuchet/likvidacionnaya-stoimost/>

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/kursovaya-rabota/89550>