**БИЗНЕС-ПЛАН**

**Приобретение помещения и оборудования для цеха по производству полуфабрикатов**



**Костанай,**

**2019 г.**

**1. Резюме бизнес-плана**

**1.1. Сведения о проекте и инициаторе**

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. | Ахметов Ахмет Ахметович |
| Гражданство | РК |
| Адрес |  |
| № удостоверения личности | № |
| ИИН |  |
| Контактные телефоны | 87777777777 |
| Статус и название предприятия | ИП Ахметов |
| Дата регистрации предприятия |  |
| ОКЭД | 10850 |

**1.2. История развития бизнеса**

ИП Ахметов с 2010 года арендует помещение в цехе супруга и производит полуфабрикаты и реализует продукцию с маркой «Науырыз» . В 2004 году клиент приобретает собственный цех по производству полуфабрикатов. В 2005 году клиент расширяется и приобретает цех который действует на сегодняшний день. С приобретением нового производственного цеха общей площадью около 942 кв м, клиент поменял торговую марку на "Пельмени от Ахметова". На сегодняшний день работают 50 работников, данные специалисты зарегистрированы по двум ИП. Клиент работает по упрощенной системе налогообложения.

Вся реализация происходит через супермаркеты и магазины. Производство полуфабрикатов осуществляется в основном для супермаркетов г. Костанай (ТД ТОТ, ТД Особа, ТД Норма, ТД Тамаша, ТД Солнечный) и г. Рудный (ТД ТОТ). Также продукция реализуется в местные магазины и на рынок. Ежедневно клиент собирает заявки. На следующий день после получения заявки происходит доставка продукции. Доставка осуществляется за счет поставщика собственным автотранспортом. Поставка в г. Рудный осуществляется 2 раза в неделю в понедельник и пятницу. Поставки по городу осуществляется ежедневно понедельник-пятница. При больших объемах доставка осуществляется по субботам. Расчет покупателей за продукцию осуществляется наличным путем. Вся продукция сертифицирована. Мука приобретается у АО «Костанайский мелькомбинат», ТОО «Агрофирма Диевская», ТОО «Романа», закуп овощей проходит КХ «Садовод».) Закуп мяса у КХ «Глобус

**1.3. Цель составления бизнес-плана**

Целью разработки настоящего бизнес-плана является обоснование рентабельности проекта по приобретению помещения и оборудования для цеха по производству полуфабрикатов с целью увеличения производственных мощностей. Потребителями производимой продукции являются жители г. Костанай.

**1.4. Описание проекта и целесообразность его реализации**

Концепция проекта предусматривает приобретение здания, ремонт и приобретение оборудования для цеха – готовая линия по производству мясных полуфабрикатов, в городе Костанай по проспекту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Целью деятельности предприятия является расширение деятельности и извлечение дохода для улучшения материального благосостояния его участника.

С экономической точки зрения проект будет способствовать:

* расширению деятельности предпринимателя от лица ИП в помещении по адресу проспект \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с удобной инфраструктурой и с подведенными коммуникациями;
* поступлению в бюджет области налогов и других отчислений.

Среди социальных воздействий следует выделить:

* удовлетворение спроса населения Костанайской области;
* созданию новых рабочих мест.

**2. Структура финансирования**

**2.1. Условия привлечения финансирования**

Общая сумма проекта составляет 60 800 000 тенге. Финансирование проекта предполагается рамках Механизма кредитования приоритетных проектов по категории деятельности, входящей в перечень в приоритетных отраслей – на приобретение помещения и на приобретения оборудования сроком на 7 лет в составляет в сумме заявки 35 000 000 тенге (15 % - ставка вознаграждения, из которых 6% оплачивается предпринимателем, 9% субсидируется государством ).

|  |  |
| --- | --- |
| **Расходы, тыс. тенге** | **2019 год** |
| Собственные средства | 25 800 000 |
| Заемные средства | 35 000 000 |
| Всего | **60 800 000** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Структура инвестиционных вложений** | **Сумма, тенге** |
| **Собственные средства** |  |
| *- Приобретение коммерческой недвижимости*  *- Ремонт кровли крыши*  *- Внутренняя отделка, установка пласт окон/дверей, ремонт/укладка пола, приобретение оборудования* | *12 000 000*  *5 000 000*  *8 000 000* |
| **Заемные средства в т.ч.** |  |
| *- на приобретение помещения*  *- на приобретение оборудования* | *28 000 000*  *7 000 000* |
| **Всего** | **60 800 000** |

**3. Состояние проекта**

На момент разработки настоящего бизнес-плана проект находился на этапе подготовки необходимой документации для оформления кредитной заявки и документов на получение кредита в рамках Механизма кредитования приоритетных проектов.

**3.1.Общее описание компании**

ИП Ахметов

Сведения об учредителе: Ахметов Ахмет Ахметович

ИИН: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата регистрации: 05.07.2005

Юридический адрес: Костанайская область, г. Костанай, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактический адрес:Костанайская область, г. Костанай, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3.2. Деятельность предприятия по коду ОКЭД:**

**10.85** Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов

10.85.0 Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов

Этот подкласс включает производство готовых продуктов и полуфабрикатов (то есть готовых к употреблению). Данные продукты приготовлены для длительного хранения, в замороженном или консервированном состоянии, они обычно упакованы и на них имеются этикетки, то есть данный подкласс не включает подготовку продукта для немедленного употребления в пищу людьми, как в ресторанах. Как готовые продукты, данные продукты питания содержат, как правило, два компонента (за исключением специй и т.д.).

Этот подкласс включает:

- производство мясных блюд, в том числе блюд из домашней птицы

- производство рыбных блюд, включая рыбный фарш

- производство блюд из овощей

- производство замороженной пиццы или пиццы, подготовленной для хранения иными способами

Этот подкласс также включает:

- производство блюд местной и национальной кухни

*Этот подкласс исключает:*

*- производство свежих продуктов питания или продуктов питания менее чем с двумя компонентами, (См. соответствующий подкласс в разделе 10)*

*- производство скоропортящихся готовых продуктов питания, (См. 10.89.9)*

*- оптовую торговлю готовой пищей и блюдами, (См. 46.38)*

*- розничную торговлю готовой пищей и блюдами в магазинах, (См. 47.11.0, 47.29.0)*

*- все видов деятельности по распространению продуктов питания на контрактной основе, (См. 56.29.0)*

**3.3. План финансирования**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инвестиции/товар или услуги приобретаемые** | **Поставщик** | **Сумма** | **Источник финансирования** | **Дата** | **Комментарии** |
| Приобретение коммерческой недвижимости, расположенной по адресу: г. Костанай, ул. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- |  | 12 000 000 | *Собственные средства* | Август 2019г. | *Затрачено* |
|
|
| Ремонт кровли крыши, приобретаемого объекта недвижимости |  | 5 000 000 | *Собственные средства* | Сентябрь 2019г. | *Затрачено* |
| Приобретение коммерческой недвижимости, расположенной по адресу: г. Костанай, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | 28 000 000 | *Заемные средства* | Декабрь 2019г. | *Не затрачено* |
| Приобретения основных средств (оборудование для производства цеха полуфабрикатов) |  | 7 000 000 | *Заемные средства* | Декабрь 2019г. | *Не затрачено* |
| Внутренняя отделка, установка пласт окон/дверей, ремонт/укладка пола, приобретение оборудования |  | 8 800 000 | *Собственные средства* | Январь – март 2020г. | *Не затрачено* |
| **Итого заемных средств** |  | **35 000 000** |  |  |  |
| **Итого собственных средств** |  | **25 800 000** |  |  |  |
| **Итого по проекту** |  | **60 800 000** |  |  |  |

**3.4. Анализ расположения и инфраструктуры**

Здание, в котором планируется открыть новый цех по производству полуфабрикатов это отдельно стоящее двух этажное здание с собственной территорией и стоянкой для автомобилей. Рядом имеются автобусные остановки. Здание на сегодняшний день пустует. За счет собственных средств предпринимателя планируется произвести всю необходимую коммуникационную инфраструктуру (электричество, теплоснабжение, водоснабжение и телефонная связь), а также сделать капитальный ремонт помещения. Будут соблюдены все нормы и санитарные правила, предъявляемые к таким объектам со стороны контролирующих органов. Помещение цеха будет иметь хорошее освещение, вентиляцию и воздухообмен с притоком чистого наружного воздуха. Стены, полы и потолки, граничащие с холодильной камерой, будут иметь теплоизоляцию. Смета по необходимому ремонту в этом здании предоставлена. Общая сумма по ремонтным работам составляет **39 731 413 тенге**.

**3.5. Список приобретаемых активов**

В рамках проекта планируется приобретение оборудования для цеха по производству полуфабрикатов:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№/п** | **Наименование оборудования** | **Выполняемая операция** | **Количество** | **Цена** | **Сумма** |
| **1** | Машина тестомесильная МТ-25 | Замешивание теста с различной основой | 1 | 536 500 | 536 500 |
| **2** | Машина тестомесильная МТ-12 | Замешивание теста с различной основой | 1 | 520 250 | 520 250 |
| **3** | Тестомесильная машина HW25 | Замес теста | 1 | 240 000 | 240 000 |
| **4** | Тестомесильная машина HW50 | Замес теста | 1 | 4 250 000 | 4 250 000 |
| **5** | Тестораскаточная машина МРТ-2 | Раскатка теста | 1 | 392 000 | 392 000 |
| **6** | Холодильный шкаф V1400 | Заморозка и хранение | 1 | 445 000 | 445 000 |
| **7** | Пайщик пакетов 300 | Запайка пакетов готовой продукции | 1 | 22 000 | 22 000 |
| **8** | Пайщик пакетов 400 | Запайка пакетов готовой продукции | 1 | 29 000 | 29 000 |
| **9** | Сковорода электрическая СЭП-0,45 | Приготовление овощного фарша | 1 | 486 200 | 486 200 |
| **10** | Сковорода электрическая СЭП-0,25 | Приготовление овощного фарша | 1 | 390 000 | 390 000 |
| **11** | Машина овощерезательная МПР-350М-02 | Для нарезки | 1 | 375 000 | 375 000 |
| **12** | Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом | Для приготовления обедов для персонала | 1 | 290 000 | 290 000 |
| **13** | Фаршемешалка ПМФ-К | Для замешивания фарша | 1 | 459 000 | 459 000 |
| **14** | Стеллаж СПЛн-1500/500 | Для готовой продукции | 1 | 45 000 | 45 000 |
| **15** | Стеллаж СПЛн-1200/500 | Для готовой продукции | 1 | 38 000 | 38 000 |
| **16** | Стол производственный 1000\*600\*8600 | Для лепки пельменей | 1 | 25 000 | 25 000 |
| **17** | Стол производственный 1200\*600\*8600 | Для лепки пельменей | 1 | 28 000 | 28 000 |
| **18** | Стол производственный 1500\*600\*8600 | Для лепки пельменей | 1 | 32 000 | 32 000 |
| **19** | Весы электронные CAS DL-200N/DL-200 | Взвешивание муки, теста, полуфабрикатов | 1 | 192 800 | 192 800 |
|  | **Итого:** |  |  |  | **8 795 750** |

Имеется коммерческое предложение от ТОО «Костанайская торгтехника» на сумму 8 795 750 тенге, из них 7 000 000 тенге будет приобретаться за счет заемных средств, разница будет оплачена за счет собственных средств.

**4. Описание услуги**

**4.1. Типы товаров и их основные характеристики**

Предприятие по производству пельменей (и подобной продукции) предназначено на быстрое поточное производство мясных полуфабрикатов в стандартной упаковке с длительным сроком хранения. Производство пельменей является одним из самых рентабельных из-за большой популярности пельменей и вареников в нашей стране и круглый год высокого, мало подверженного сезонным колебаниям спроса на них.

Для владельцев торговых предприятий, таких как магазины продуктов питания, пельменное производство может органично дополнить основное направление деятельности, например, торговлю мясопродуктами. Любому директору магазина хорошо известна проблема нереализованных остатков мясопродуктов. Однако мало ликвидный (не испорченный) товар вполне пригоден для переработки и дальнейшего использования в производстве различных полуфабрикатов. Часто охлажденное сырье не успевают продать, а его заморозка влечет за собой существенную потерю потребительских свойств продукта. Потому оптимальным образом использовать товар с избыточным содержанием жира, а также недорогие сорта мяса с помощью организации небольшого собственное перерабатывающее производство, пельменную линию. Для фирменных магазинов имеется дополнительная возможность привлечения покупателей высококачественной продукцией собственного производства. При этом пельмени можно производить по оригинальной рецептуре, необычной формы, в красивой фирменной упаковке.

Чтобы начать производство, необходим комплект оборудования в составе: агрегат (автомат) для формования пельменей, оборудование для приготовления теста (мукопросеиватель, тестомес), фарша (мясорубка, фаршемешалка), а также для замораживания и хранения пельменей и сырья (холодильные камеры - низко- и среднетемпературная). Оборудование должно размещаться в помещении, в котором должны быть все соответствующие коммуникации отвечающее санитарным нормам.

Главным критерием выбора производительности оборудования является возможность обеспечить 100%-ную реализацию продукции. Для малых пельменных цехов на рынке пищевого технологического оборудования подходят пельменные аппараты производительностью от 50 до 250 кг/час. К сырью для изготовления пельменей предъявляются требования по наиболее эффективному использованию продуктов. В данном случае эта проблема решается. Во-первых, нереализованные, но свежие остатки мясопродуктов. Во-вторых, приобретаемые по оптовым ценам исходные продукты позволяют дополнительно значительно снизить себестоимость

полуфабриката. Обычно замораживание производится в низкотемпературных холодильных камерах объемом от 4 м3 до 20 м3, в зависимости от мощности цеха, с хладопроизводительностью, достаточной для обеспечения замораживания всей продукции, произведенной за смену, в течение текущих суток. Для хранения сырья используются среднетемпературные камеры таких же объемов, работающие в интервале температур от -20С до +5С. Для упаковки пельменей в малом цехе целесообразно использовать фасовочно-упаковочные автоматы и полуавтоматы, осуществляющие как весовое дозирование продукта, так и формирование пакета из рулонной пленки. Упаковка - прозрачные или полупрозрачные полипропиленовые пакеты с запаянными швами и, как правило, нанесенным на пакет рисунком производителя пельменей, - привлекательна для покупателя, так как он может видеть продукт и сделать свой выбор. Кроме того, такие пакеты прочны и удобны при транспортировке. Готовые упакованные пельмени хранятся в среднетемпературных камерах. Значительное время уходит на отладку работы цеха и выход на максимальную производительность. Несмотря на то, что пельмени - один из наиболее популярных продуктов питания, необходимо учитывать сезонные

колебания спроса и по возможности расширять ассортимент продукции, используя возможности имеющегося оборудования. В настоящее время существуют аппараты, которые изготавливают пищевые полуфабрикаты в виде пельменей, мант, вареников из теста и практически любой начинки (мясной, овощной, творожной, грибной, фруктовой и т.д.). Это позволит сохранить объем производства во время сезонного снижения спроса (период летних отпусков).

**4.2. Краткое описание производственного процесса**

Технология производства полуфабрикатов включает в себя такие этапы как: закуп мяса, первичная обработка мяса, кулинарная разделка, приготовление фарша, приготовление теста, приготовление полуфабрикатов, упаковка готовой продукции.

Предприятие отличает следующие важные особенности:

* высокое качество
* традиционная рецептура
* прекрасные вкусовые качества
* среднерыночная цена

Основными поставщиками сырья для приготовления полуфабрикатов являются ТОО РОМАНА, ТОО Глобус, ТОО Балян, ТОО Единство и согласие.

**4.3. Виды продуктов и их основные характеристики**

Приведенный ниже список производимой продукции, который в настоящее время успешно реализуется на рынке:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование производимой продукции/услуг в ассортименте** | **Характеристика** |
| Пельмени | Мучное изделие с начинкой из мясного фарша. Состав пельменей богат различными микроэлементами, витаминами и минералами. В пшеничной муке, являющейся основным компонентом для приготовления теста, можно найти большое количество клетчатки, железа, фосфора, цинка, магния, меди, а так же витамины группы В и РР. Все они полезны и необходимы организму для нормального функционирования. Начинка состоит из мяса, а значит богата белком, кроме того, в мясе содержится лизин, способствующий укреплению костной ткани. И, наконец, к пользе пельменей можно отнести удовольствие, которое мы получаем, употребляя этот продукт. |
| Котлеты | Котлета – это блюдо из фарша, преимущественно мясного, в форме лепешки или колобка. Котлеты изготавливаются из смешанного фарша (свинина/говядина). В свинине содержатся все незаменимые и заменимые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты входят в состав белков, и их мы можем получить только с пищей. Котлеты куриные, в том числе и по-киевски, содержат большое количество минералов. Это калий, магний, фосфор, железо. Витамины в куриной котлете присутствуют: группы В, А и Е. Правильно приготовленные котлеты являются низкокалорийным источником белка. |
| Манты | Традиционное блюдо народов Центральной Азии, Монголии, Турции и Кореи, которое состоит из мелко нарубленного мяса, завернутого в тонкий «платочек» теста. Питательная ценность этих изделий обусловлена составом их начинки. Не секрет, что разные виды мяса содержат важные для человеческого организма белки, а также ряд минералов (магний, кобальт, цинк, натрий, йод, железо, фосфор) и витаминов (А, С, Е, РР и группы В). Баранина идеальна для питания пожилых людей. Богатая лецитином, она стимулирует работу поджелудочной железы и способствует профилактике сахарного диабета, а также отличается антисклеротическими качествами и нормализует обмен холестерина. Нежирная телятина хороша для детского рациона, а также для тех, у кого зашкаливает уровень вредного холестерина. А диетическая конина содержит многие органические кислоты, которые активизируют обмен веществ, улучшают состояние кишечной микрофлоры и работу пищеварительного тракта. |
| Вареники | Вареники — [украинское национальное блюдо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), в виде [отварных](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%91%D0%BC%D1%8B_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B8) изделий из пресного теста с начинкой из рубленого [мяса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE), [овощей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8), [грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B1%D1%8B), [фруктов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82), [творога](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3), и [ягод](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0). С варениками сходны [пельмени](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8) (ушки, пермени, [манты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%8B)) Восточной России и Сибири, подкоголи марийской кухни и [колдуны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%B4%D1%83%D0%BD%D1%8B) Западной России, а также множество блюд традиционной [китайской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F). Основное отличие этих блюд в начинках и внешней форме блюда. Итальянские [равиоли](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%B8) представляют собой маленькие [колдуны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D0%B4%D1%83%D0%BD%D1%8B) с [телятиной](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D0%BB%D1%8F%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0) и готовятся из того же теста, что и [лапша](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D0%BF%D1%88%D0%B0), применяемая в обыкновенных и молочных супах, однако мясо в них добавляется варёное. Тесто для вареников делается из [пшеничной муки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0), может быть [пресным](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE#.D0.92.D0.B8.D0.B4.D1.8B_.D1.82.D0.B5.D1.81.D1.82.D0.B0), [дрожжевым](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%80%D0%BE%D0%B6%D0%B6%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B5_%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE), на [кефире](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D1%84%D0%B8%D1%80). Оно раскатывается в тонкий слой, из которого нарезаются круглые, косоугольные или квадратные куски и в них заворачивают начинку (в качестве которой используют варёное [мясо](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE), тушёную [капусту](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0), варёный [картофель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C), [творог](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B3); или свежие ягоды: [вишню](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%88%D0%BD%D1%8F), [чернику](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0), [клубнику](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BC%D0%BB%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0_%D1%81%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F)). Далее края теста защипывают, кладут в кипящую воду (либо готовят на [пару](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%80)) и [варят](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%91%D0%BC%D1%8B_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F_%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B8) до тех пор, пока они не всплывут (и плюс ещё минуту-две, в зависимости от их размеров). Вареники с мясом после варки также можно обжарить на масле. |
| Блины | Блины-плоские и круглые мучные изделия, приготавливаемые из жидкого теста методом жарения на сковороде (в русской печи верхняя сторона блинов запекается). Блины употребляются как самостоятельное блюдо и вместе с начинками. Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. Существуют квадратные блины, для изготовления которых требуется сковорода квадратной формы. Приготовление блинов — особое мастерство, приближающееся к искусству. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть тепловой обработке его другую сторону. Блины должны получаться румяными, но в то же время не подгорать. Опытный повар может приготовить большое количество блинов за короткий срок. |
| Равиоли | Равиоли - итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Аналогом равиоли являются пельмени (в китайской, русской, татарской, удмуртской и других кухнях) или вареники (в украинской кухне). |

**5. Цена и объемы производимой продукции**

**5.1.** **Торговая марка «Наурыз» - ИП Ахметов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара** | **Ед. кг** | **Цена за ед.** |
| *1* | Пельмени «Наурыз» | 0,45 | 450 |
| *2* | Пельмени «Наурыз» | 0,65 | 650 |
| *3* | Пельмени «Крестъянские» | 5.0 | 3750 |

**5.2.** **Торговая марка «От Ахметова» - ИП Ахметов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Ед. кг | Квант поставки (количество штук в упаковке, коробке, кейсе) | Цена за ед. |
|
|
| Пельмени "Русские" | 0,45 | 50 | 450 |
| Пельмени "Русские" | 1000 | 25 | 1000 |
| Пельмени "Новые Русские" | 0,65 | 40 | 480 |
| Пельмени "Новые Русские" | 1000 | 25 | 800 |
| Пельмени "Восточные" | 0,45 | 50 | 540 |
| Равиоли с мясом и сыром | 0,5 | 50 | 500 |
| Манты | 0,5 | 50 | 500 |
| Манты с рубленным мясом | 0,5 | 50 | 500 |
| Хинкали | 0,5 | 50 | 500 |
| Вареники с картофелем | 0,5 | 50 | 140 |
| Вареники с капустой | 0,5 | 50 | 160 |
| Котлеты | 0,3 | подложка | 280 |
| Блинчики с мясом | 0,3 | подложка | 185 |
| Блинчики с повидлом | 0,3 | подложка | 90 |
| Тесто пельменное | 0,5 | 50 | 110 |
| Тесто простое дрожжевое | 0,5 | 50 | 100 |
| Тесто сдобное дрожжевое | 0,5 | 50 | 120 |
| Тесто слоенное пресное | 0,5 | 50 | 180 |

**5.3. Себестоимость продукции**

**Себестоимость пельменей (2 кг)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Материал** | **Расход** | **Цена за ед, тенге** | **Сумма, тенге** |
| Фарш, кг | 0,667 | 1265 | 843 |
| Лук, кг | 0,2 | 60 | 12 |
| Красный перец, кг | 0,001 | 1800 | 1,8 |
| Тесто, кг | 1 | 170 | 170 |
| Упаковка, шт | 1 | 7,2 | 7,2 |
| Электроэнергия, КвТ | 0,088 | 22,69 | 2 |
| СЕБЕСТОИМОСТЬ 2 КГ | | | 1037 |

**Себестоимость мантов (2 кг)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Материал** | **Расход** | **Цена за ед, тенге** | **Сумма, тенге** |
| Фарш, кг | 0,588 | 1370 | 806 |
| Лук, кг | 0,235 | 60 | 14 |
| Красный перец, кг | 0,005 | 1800 | 9 |
| Тесто, кг | 1 | 170 | 170 |
| Упаковка, шт | 1 | 7,2 | 7,2 |
| Электроэнергия, КвТ | 0,088 | 22,69 | 2 |
| **СЕБЕСТОИМОСТЬ 2 КГ** | | | **1008** |

**Себестоимость вареников (2 кг)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Материал** | **Расход** | **Цена за ед., тенге** | **Сумма, тенге** |
| Тесто, кг | 0,85 | 170 | 145 |
| Картошка, кг | 1,5 | 60 | 90 |
| Пакет, шт | 1 | 7,2 | 7,2 |
| Электроэнергия, КвТ | 0,088 | 22,69 | 2 |
| СЕБЕСТОИМОСТЬ 2 кг | | | 246 |

На основе учета себестоимости производимой продукции, установлены следующие цены на продукцию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Cебестоимость продукции, тенге** | **Цена продаж, тенге** |
| Манты 0,5 | 252 | 500 |
| Пельмени Русские 0,5 | 259 | 450 |
| Вареники с картошкой 0,5 | 61,5 | 140 |

**Средневзвешенная маржа составляет 190%**

**6. Сведения о рынке и конкурентах**

**6.1. Текущее состояние рынка**

Казахстан, согласно оценкам международных организаций, занимает 48 место из 117 стран по потреблению мяса и мясной продукции. В год среднестатистический казахстанец съедает порядка 63,2 килограмм мяса, колбас, полуфабрикатов. Мясоперерабатывающая промышленность остается ключевой отраслью агропромышленного производства республики и объединяет в себе множество профилей. Средний ежегодный рост производства приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов в республике за 2006-2011 гг., составил 58%. Значительными темпами растет внутреннее потребление, которое за последние 3 года увеличилось на 12% достигнув на конец 2011 года 254,8 тыс. тонн. В связи с этим в последние годы доля экспорта в производстве снижается и соответственно растет импорт приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Рейтинг областей по производству готовых продуктов и полуфабрикатов показывает сравнительно высокую концентрацию производства в Южно-Казахстанской области. В целом южному региону принадлежит 33% от всего объема производства, что обусловлено наличием сырьевой базы. Наименьшие объемы, в сравнении с другими регионами, в размере 9% (в среднем 10,4 тыс. тонн в год) производятся в Восточно-Казахстанской области. Говоря о развитии рынка мясной продукции, специалисты отмечают большую роль государства. При финансовой поддержке госхолдинга «Казагро», практически во всех регионах Казахстана реализуются проекты АПК. Одно из крупных производств расположено на территории Алматинской области. Основное направление предприятия – обеспечить внутренний рынок мегаполиса мясом и мясной продукцией. Финансирование данной отрасли осуществляется, но как показало исследование производители приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов, и предприниматели бизнеса мало проинформированы о программах поддержки частного бизнеса и финансировании данной отрасли производства.

Как было ранее отмечено, по данным Агентства по статистике, средний ежегодный рост производства приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов в республике за последние годы, составил 58%. Быстрыми темпами растет внутреннее потребление, которое за последние 3 года увеличилось практически в 3 раза достигнув на конец 2016 года 648,2 тыс. тонн. При этом рост внутреннего потребления данных изделий в последние годы превышает рост объемов производства. Данные Агентства по статистике показывают, что количество предприятий по производству приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов различно по своей размерности.

Самыми популярными категориями полуфабрикатов у производителей являются пельмени (74%) и вареники (70%). Более 90% производителей специализируется на выпуске вареников с картофелем и наибольший объем реализации принадлежит именно им. Все производители пельменей специализируется на их выпуске с начинкой только из говядины. Также очень популярны пельмени из смешанных видов мяса (71%). Более 90% производителей мант специализируется на их выпуске исключительно с мясной начинкой. Полуфабрикаты категорий вареники, пельмени, манты, сырники, блины, котлеты, тефтели, голубцы, рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса птицы, хлебобулочные замороженные полуфабрикаты имеют в большинстве случаев срок хранения 3 – 4 недели. Полуфабрикаты из овощей хранятся менее недели, фасованное мясо – 4 – 6 месяцев. 83% производителей реализуют свои полуфабрикаты только в своем городе, еще 39% поставляют продукцию в соседние города.

АО «Казагромаркетинг» проводит мониторинг розничных цен на продовольственные товары (по вторникам в первую неделю месяца) в разрезе областных центров и городов Астана и Алматы.

В 2017 году все виды мяса: говядина (+14%), баранина (+11%), конина (+7%) и свинина (+6%) подорожали в мае 2017 года (по состоянию на 2 мая) в сравнении с началом года (по состоянию на 4 января).

Также отмечено повышение оптовых цен у поставщиков на говядину на 16% с 1060 тенге/кг до 1229 тенге/кг, баранину на 18% с 1201 тенге/кг до 1148 тенге/кг, конину на 9% с 1231 тенге/кг до 1341 тенге/кг и свинину на 12% с 915 тенге/кг до 1030 тенге/кг.

Кроме того, отпускные цены у сельхоз товаропроизводителей выросли: говядина на 9% с 1036 тенге/кг до 1101 тенге/кг, баранина на 10% с 987 тенге/кг до 1046 тенге/кг, конина на 6% с 1192 тенге/кг до 1247 тенге/кг и свинина на 8% с 878 тенге/кг до 929 тенге/кг.

Рост спроса на полуфабрикаты, который увеличивается на 10-15% в год, приводит к тому, что производители стремятся разнообразить ассортимент предлагаемой продукции и повысить их качество, чтобы потеснить своих конкурентов на этом рынке. Местные производители обзаводятся передовыми технологиями, расширяют ассортимент, сохраняют "руколепку" и придерживаются рецептур, построенных на отличных знаниях восточных вкусов.

Полуфабрикаты - это исключительно региональный продукт, и вкусовые предпочтения местного населения должны учитываться производителем в первую очередь. Потребители отдают приоритет мясным полуфабрикатам. Ходовая позиция у всех казахстанских производителей замороженных продуктов - это, несомненно, пельмени из говядины, без добавления свинины.

Сегодня отрасль производства мясных полуфабрикатов переживает количественный рост казахстанские предприятия охватывают до 95-97% местного рынка, и в среднем их обороты растут на 10-15 % ежегодно.

Компании в этом сегменте пищевого рынка можно условно разделить на четыре подвида. Первые - это многочисленные частные предприятия, функционирующие в форме "семейного бизнеса", ежедневный оборот которых в среднем составляет от 5000 до 100000 тенге. Как правило, они имеют ограниченные мощности, простые технологии производства, локальный сбыт продукции и ориентацию на небольшие магазины "у дома".

В последние два года появились более крупные игроки, расширяют свой бизнес компании, еще недавно относившиеся к мелкому семейному бизнесу. Локализация в крупных городах, высокотехнологичные линии производства, серьезные рекламные бюджеты, продажи в сетевой рознице и ориентированность на разные сегменты (дешевый, средний, дорогой) - это характерные особенности второй категории предприятий. Они выпускают уже 3-7 тонн полуфабрикатов в сутки, и именно им принадлежит основная часть рынка.

К третьим относятся холдинги, в структуре которых имеются производственные цеха. Как правило, их создают для расширения ассортиментной линейки, что позволяет увеличить представленность на рынке брэндированных предприятий, таких как «От Ахметова», «Смачные», «Царский вкус», «Киевские», «Воронежские».

Четвертая категория - кулинарные цеха быстрорастущей розничной сети.

По данным республиканского Агентства по статистике, в 2015 году в стране насчитывалось150 пельменных цехов, в том числе 41 - в Алматы 20 - в Караганде, 17 - в Астане. По неофициальным данным, только в Алматы действуют порядка сотни цехов по производству полуфабрикатов; теневой бизнес, по словам участников рынка, составляет 10-30% (это, в основном, небольшие магазины, мелкооптовые сети и базары).

**6.2. Описание нынешних и потенциальных клиентов**

Основная доля продаж продукции «От Ахметова» и «Наурыз» приходится на ТОО «Астыкжан», ТОО «Квард LTD». ТОО «RAUZET», Супермаркет «Солнечный». Договора имеются.

**6.3. Основные барьеры и риски входа на рынок**

Ключевыми барьерами входа на рынок в рамках реализации проекта выдвигаются следующие:

- Доступ к источникам финансирования.

- Долгосрочные контракты и деловые связи.

- Активный маркетинг

- Административные барьеры

* 1. **Основные и потенциальные конкуренты**

Основными конкурентами предприятия будут являться аналогичные производители, которые находятся на территории Костанайской области. Линейка товаров, выпускаемая конкурентами очень широкая, при этом разброс цен также весьма существенен. Однако, как показывают исследования, в розничных точках наблюдается нехватка качественных полуфабрикатов «домашнего производства». Спрос на такую продукцию всегда высокий, а предложение зачастую отсутствует.

Конкурентоспособность продукции будет достигаться в первую очередь за счет грамотного соотношения цены и качества товара. Как уже отмечалось, рынок полуфабрикатов в республике более чем на 90 % обеспечивается местными производителями, именно они в основном являются конкурентами для компании. А именно продукция следующих производителей: ТОО ТЕРРА, Карабалыкские пельмени, ТОО Гурман, ТОО 5 КОНТИНЕНТ.

**6.5. SWOT-анализ положения компании на рынке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Положительное влияние** | **Отрицательное влияние** |
| **Внутренняя среда** | * Использование высокотехнологичного и современного оборудования * Использование натурального сырья | * Зависимость от цен на сырье |
| **Внешняя среда** | * Расширение производственных мощностей. Увеличение ассортимента выпускаемой продукции | * Высокая конкуренция импортных товаров |

**7. Общее управление. Потребность в кадрах**

Общее управление деятельностью комплекса будет осуществляться руководителем – инициатором проекта.

**На сегодняшний день в цехе ИП Ахметов числится 50 сотрудников:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** |  | **Оклад** |
| 1 | Повар | 1 | 75 000 |
| 2 | Буфетчица | 1 | 65 000 |
| 3 | Кух. рабочая | 2 | 65 000 |
| 4 | Тех. Персонал | 3 | 70 000 |
| 5 | Техперсонал (график 2/2) | 1 | 60 000 |
| 6 | Грузчик | 2 | 80 000 + премия 20000 |
| 7 | Оператор тестомеса | 2 | 80 000 + премия до 10000 |
| 8 | Фасовщица | 2 | 75 000 |
| 9 | Выбойщик теста | 3 | 75 000 + премия до 10000 |
| 10 | Водитель на обслуживании | 2 | 115 000 |
| 11 | Водитель Рудный | 1 | 90 000 |
| 12 | Охранник | 2 | 60 000 |
| 13 | Помощник тестомеса | 2 | 60 000 + премия 10000 |
| 14 | Экспедитор | 4 | 120 000 |
| 15 | Лепщица | 13 | 120 000 |
| 16 | Зав. производством | 1 | 110 000 |
| 17 | Бригадир | 1 | 85 000 |
| 18 | Бухгалтер | 1 | 130 000 |
| 19 | Кассир | 1 | 85 000 |
| 20 | Зав. складом | 1 | 85 000 |
| 21 | Фаршесоставитель | 1 | 80 000 + премия до 10000 |
| 22 | Оператор тестораскатки | 1 | 75 000 |
| 23 | Оператор машинки | 1 | 75 000 + премия до 5000 |
| 24 | Обвальщик | 1 | 130 000 |

Оплата лепщиц сдельная:

Лепка: Пельмени – 200 тенге (1 кг.), тройка 360 тенге (1 кг)

Равиоли - 400 тенге (1 кг.)

Манты/хинкали - 125 тенге (1 кг)

Вареники (картофель) – 145 тенге (1 кг)

Вареники (капуста) - 165 тенге (1 кг)

**В рамках данного бизнес-проекта планируется создание 15 новых рабочих мест:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Должность** | **Количество** | **Оклад** |
| 1 | Лепщица | 10 | 120 000 |
| 2 | Оператор тестомеса | 1 | 80 000 |
| 3 | Оператор тестораскатки | 1 | 75 000 |
| 4 | Выбойщик теста | 1 | 75 000 |
| 5 | Оператор машинки | 2 | 75 000 |

1. **Финансовый план**

При расчетах инфляционные ожидания не учитывались. Деятельность предпринимателя принята в специальном налоговом режиме по упрощенной налоговой декларации.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование налога** | **Ставка налога** | **Период налогообложения** |
| Упрощенная система налогообложения (налогооблагаемая база – доходы) | 3 | полугодие |

|  |  |
| --- | --- |
| **Консолидированные финансовые показатели ИП Ахметова и ИП Ахметов** | **Значения** |
| Собственный капитал по состоянию на 01.08.2019г. | 129 349 |
| Заемный капитал по состоянию на 01.08.2019г. | 1 510 |
| Итого Валюта баланса по состоянию на 01.08.2019г. | 131 488 |
| Среднемесячная выручка по текущему бизнесу | 21 591 |
| Среднемесячная выручка прогнозируемой деятельности (указывается только прогноз) | 0 |
| Итого среднемесячная выручка (факт+прогноз) | 21 591 |
| Среднемесячная прибыль от текущего бизнеса | 5 901 |
| Среднемесячная прибыль по планируемой деятельности | 0 |
| Итого среднемесячная прибыль (факт+прогноз) | 5 901 |
| Ежемесячный взнос по текущим кредитам\* | 210 |
| Ежемесячный взнос по планируемому кредиту\*\* | 779 |
| Итого среднемесячный взнос | 989 |
| Итого среднемесячный остаток чистый | 4 912 |

\*Учтено погашение по действующему займу в АО «Kaspi Bank», АО «Jusan Bank», АО «Жилстройсбербанк Казахстана».

\*\*Учтено погашение по СКЛ (ОД+%%) при ставке 14,5% годовых без учета субсидий.

**7.1. Отчет о движении денежных средств (кэш-фло)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Месяцы** | **авг.19** | **сен.19** | **окт.19** | **ноя.19** | **дек.19** | **итого 2019** | **2020** | **2021** | **2022** | **2023** | **2024** | **2025** |
| Ден. средства на начало периода | 5 520 | 844 | 4 191 | 14 537 | 24 883 | 5 520 | 35 229 | 141 237 | 256 784 | 372 383 | 487 982 | 603 582 |
| **ПОСТУПЛЕНИЕ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | |  |  |
| Выручка ИП Ахметов | 20 875 | 20 875 | 20 875 | 20 875 | 20 875 | 104 375 | 250 500 | 250 500 | 250 500 | 250 500 | 250 500 | 250 500 |
| Выручка ИП Ахметова | 716 | 716 | 716 | 716 | 716 | 3 580 | 8 592 | 8 592 | 8 592 | 8 592 | 8 592 | 8 592 |
| **Всего Выручка** | **21 591** | **21 591** | **21 591** | **21 591** | **21 591** | **107 955** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** |
| Кредит | 0 | 0 | 0 | 0 | 35 000 | 35 000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Итого поступления ден. средств** | **21 591** | **21 591** | **21 591** | **21 591** | **56 591** | **142 955** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** | **259 092** |
| **ВЫБЫТИЕ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ (ОПЕРАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ)** | | | | | | | | | | |  |  |
| Закуп | 7 245 | 7 245 | 7 245 | 7 245 | 7 245 | 36 225 | 86 940 | 86 940 | 86 940 | 86 940 | 86 940 | 86 940 |
| Заработная плата | 6 066 | 1 044 | 1 044 | 1 044 | 1 044 | 10 242 | 12 528 | 12 528 | 12 528 | 12 528 | 12 528 | 12 528 |
| Налоги | 648 | 648 | 648 | 648 | 648 | 3 239 | 7 773 | 7 773 | 7 773 | 7 773 | 7 773 | 7 773 |
| Транспортные расходы по доставке | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 135 | 324 | 324 | 324 | 324 | 324 | 324 |
| Коммунальные услуги | 520 | 520 | 520 | 520 | 520 | 2 600 | 6 240 | 6 240 | 6 240 | 6 240 | 6 240 | 6 240 |
| Прочие расходы | 1 351 | 1 351 | 1 351 | 1 351 | 1 351 | 6 755 | 16 212 | 16 212 | 16 212 | 16 212 | 16 212 | 16 212 |
| **Итого выбытие ден. средств** | **15 857** | **10 835** | **10 835** | **10 835** | **10 835** | **59 196** | **130 017** | **130 017** | **130 017** | **130 017** | **130 017** | **130 017** |
| **ПРОЧИЕ ВЫБЫТИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | |  |  |
| Приобретение недвижимости | 10 000 | 2 000 | 0 | 0 | 28 000 | 40 000 | 8 800 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Приобретение оборудования | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 000 | 7 000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Ремонт кровли крыши | 0 | 5 000 | 0 | 0 | 0 | 5 000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Семейные расходы | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 1 000 | 2 400 | 2 400 | 2 400 | 2 400 | 2 400 | 2 400 |
| Погашение займа в АО "Каспи Банк" | 13 | 13 | 13 | 13 | 13 | 65 | 156 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Погашение займа в АО «Jusan Bank» | 53 | 53 | 53 | 53 | 53 | 265 | 636 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Погашение займа в АО «Жилстройсбербанк Казахстана» | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 400 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 880 |
| Погашение займа в АО «Жилстройсбербанк Казахстана» | 64 | 64 | 64 | 64 | 64 | 320 | 768 | 768 | 768 | 768 | 768 | 768 |
| Погашение по планируемому займу | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 348 | 9 348 | 9 348 | 9 348 | 9 348 | 0 |
| **Прочие выбытия ден. средств** | **10 410** | **7 410** | **410** | **410** | **35 410** | **54 050** | **23 068** | **13 528** | **13 476** | **13 476** | **13 476** | **4 048** |
| **Ден. средства на конец периода** | **844** | **4 191** | **14 537** | **24 883** | **35 229** | **35 229** | **141 237** | **256 784** | **372 383** | **487 982** | **603 582** | **728 609** |
| **Кумулятивный ден. поток** | **-4 676** | **3 346** | **10 346** | **10 346** | **10 346** | **29 709** | **106 007** | **115 547** | **115 599** | **115 599** | **115 599** | **125 027** |

**Комментарии:**

- Учтена средняя выручка за период с января 2019 года по июль 2019 года, согласно данных клиента и ЭЗ Банка.

- Учтено получение займа в размере 35 000 т. тенге.

- Учтены расходы на закуп ТМЗ для цеха в среднем в месяц составляют 7 245 т. тенге.

- Учтены расходы на заработную плату в среднем в месяц составляют 6 066 т. тенге.

- Клиент с начала регистрации в налоговом органе в качестве индивидуального предпринимателя работает на основе упрощенной декларации. Налоги включают в себя оплату 3% от выручки ИП.

- Учтены коммунальные расходы в среднем в месяц составят 520 т. тенге.

- Учтены транспортные расходы на стоянку в среднем в месяц составят 27 т. тенге.

- Учтены прочие расходы в среднем в месяц составят 1 351 т. тенге.

- Учтены расходы на приобретение недвижимостиа в размере 40 000 т. тенге.

- Учтены расходы на приобретение оборудования в размере 7 000 т. тенге.

- Учтены расходы на ремонт кровли крыши в размере 5 000 т. тенге.

- Учтены расходы на ремонт,внутренню отделку, приобретение пластиковых окон и дверей в размере 8 800 т. тенге.

- Учтены семейные расходы в среднем в месяц составляет 200 т. тенге.

- Учтен взнос по кредиту в АО "Каспи Банк" c общим взносом в размере 13 т. тенге.

- Учтен взнос по кредиту в АО «Jusan Bank» c общим взносом в размере 53 т. тенге.

- Учтен взнос по кредиту в АО «Жилстройсбербанк Казахстана» c общим взносом в размере 80 т. тенге.

- Учтен взнос по кредиту в АО «Жилстройсбербанк Казахстана» c общим взносом в размере 64 т. тенге.

- Учтен взнос по планируему кредиту в ДБ АО "Сбербанк" c общим взносом в размере 779 т. тенге.

**Критерии эффективности участия в Государственной программе поддержки и развития бизнеса "Механизм кредитования приоритетных проектов".**

В рамках настоящего бизнес проекта предприниматель обязуется увеличить доход, а также сохранить/увеличить количество рабочих мест не менее чем на 10%. после 2 2 (двух) финансовых лет с даты решения финансового агентства.

Приведённый примерный бизнес-план по производству полуфабрикатов позволяет организовать прибыльный бизнес уже в первый год работы с растущей перспективой на последующие годы.

На основе представленных данных можно сделать вывод, что на сегодняшний день сложились благоприятные условия для реализации проекта. Перспективность настоящего проекта подтверждается также его финансовыми показателями. Реализация намеченного проекта обернется выгодным вложением денег, и будет приносить стабильный доход.

Настоящий бизнес-план содержит информацию, характеризующую финансово-экономическую и организационную стороны проекта.

Информация, представленная в настоящем документе, носит конфиденциальный характер и является собственностью ИП.

Данный документ предназначен для лиц, получивших его с согласия владельца информации. Передача, копирование или разглашение содержащейся в данном бизнес-плане информации без письменного согласия владельца запрещается.

**Индивидуальный предприниматель:**

**Ахметов**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись, печать (при наличии)