**Инвестиционное предложение**

**«Строительство цеха по глубокой переработке овощей»**



**Содержание**

[Суть проекта 3](#_Toc139881852)

[Концепция 4](#_Toc139881853)

[Площадка для размещения производства по переработки овощей 5](#_Toc139881854)

[Предпроектные предложения. Оценка объема инвестиций 7](#_Toc139881855)

[Затраты на производство и сбыт 8](#_Toc139881856)

[Оценка эффективности проекта 9](#_Toc139881857)

# Суть проекта

**Целью проекта является строительство овощехранилища, а также организация промышленной переработки «борщевого набора» овощей в Рубцовском районе Алтайского края**.

Белокочанная капуста – одна из распространенных овощных культур издавна используемая в кулинарии и востребованная разными возрастными группами населения, как в свежем, так и в переработанном виде. Один из распространенных простых видов переработки белокочанной капусты является квашение – биохимический метод консервирования, основанный на сбраживании сахаров путем молочнокислого брожения.

В результате данного процесса продукт приобретает массу полезных свойств и характеристик. Среди поклонников здорового образа жизни такие продукты попадают в категорию – «суперфуд». Так называют продукты питания, обладающие уникальными свойствами, как с точки зрения вкуса, так и положительного влияния на организм.

Квашеную капусту, безо всякого сомнения, можно отнести к этой категории. Ведь в процессе приготовления (сквашивания) обычная капуста становится не только вкуснее, но и полезнее. Квашеная капуста – это очень полезный для здоровья: профилактика атеросклероза, сердечно-сосудистых заболеваний, замедляет старение, защищает от гастрита и язвы, к тому же это идеальный продукт для зимнего питания, богатый витаминами и другими полезными веществами. В настоящей квашеной капусте никакого уксуса быть не должно, при добавлении уксуса получается маринованная капуста. Квашеная капуста получается путем добавления в нашинкованный овощ соли и последующего за этим процессом молочнокислого брожения, при этом все полезные вещества не только сохраняются, но и преумножаются в готовом продукте, так как в процессе брожения образуются большое количество аминокислот, витаминов, различных биологически активных веществ.

В современной России желающих самостоятельно квасить капусту становится все меньше и меньше. И если в сельской местности, в небольших городах традиция еще сохраняется, то житель мегаполиса выбирает промышленный вариант. Каждый год перерабатывающие предприятия России поставляют на рынок квашенную капусту в объеме 77 – 80 тысяч тонн.

Рынок практически полностью формируется отечественными производителями. Среди них и крупные федеральные компании, и те, кто работает только на региональном уровне, очень много индивидуальных предпринимателей. Основные производственные мощности сосредоточены в Московской, Калужской, Нижегородской и Ленинградской областях.

Валовый сбор капусты в России в 2022 году в хозяйствах всех территорий составил 2 320 тыс. тонн.

Таблица – 1 Валовый сбор капусты в Российской Федерации и в Алтайском крае в 2022 году, тыс. тонн

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2022** | | | | | **Хозяйства всех категорий** | |
| **С/х организации** | **из них: малые предприятия** | **Хозяйства населения** | **КФХ и ИП** | **Хозяйства всех категорий** | **2021** | **2022 в % к 2021** |
| Российская Федерация | 443,1 | 234,3 | 1 367,2 | 5 09,7 | 2 320,0 | 2201,9 | 105,4 |
| Алтайский край | 20,65 | 1,2 | 16,8 | 17,7 | 37,0 | 33,2 | 111,5 |

# Концепция

Концепция проекта предполагает строительство овощехранилища на 1500 тонн, а также строительство производственного цеха по переработки овощей. В сезон урожая предполагается скупать у населения и фермерских хозяйств овощную продукцию «борщевого набора», складировать в овощехранилище, а затем осуществлять глубокую переработку.

Овощехранилище планируется построить по принципу модульных строений. Хранение овощей будет осуществляться в деревянных контейнерах для размером 1200х1000х1200, при температуре 0 -1 и влажности 90-95%.

Переработка овощей будет основана на производстве квашеной капусты, квашеной капусты со свеклой и салата «морковь по-корейски», произведенных из овощей «борщевого набора».

Упаковка будет осуществляться в пластиковые ведра объемом 0,5 кг.

# Площадка для размещения производства по переработки овощей

**г. Рубцовск 2,7 га**



|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | г. Рубцовск 2,7 га |
| **Площадь, га** | 2,7 |
| **Муниципальное образование** | г. Рубцовск |
| **Адрес** | Российская Федерация, Алтайский край, г. Рубцовск |
| **Категория земель** | Земли населенных пунктов |
| **Разрешенное использование** | Производство |
| **Собственник** | Муниципальная собственность |
| **Газоснабжение** | Отсутствует возможность подключения |
| **Водоснабжение** | Имеется возможность подключения |
| **Электроснабжение** | Имеется возможность подключения. В 1,3 км на северо-восток располагается ПС «Северная» №20 (новая), 9.079 МВт резерв свободной мощности |
| **Автомобильное сообщение** | ул. Павлова в непосредственной близости |
| **Дополнительная информация** | Площадка находится в границах кадастрового квартала с номером: 22:70:10303. |

# Предпроектные предложения. Оценка объема инвестиций

Необходимая сумма инвестиций – 71 812 тыс. руб.

Строительство овощехранилища, производственного цеха, административного здания и складского помещения с инфраструктурой –   
25 400 тыс. руб.

Подготовительные работы – 1 270 тыс. руб.

Расчет общей суммы необходимых инвестиций представлен в таблице №1.

Период вложения инвестиций – 11 месяцев.

Численность сотрудников – 14 человек постоянно.

Система налогообложения проекта: Упрощенная система налогообложения (УСН).

Финансовая модель рассчитана на наличие 100% собственных средств.

Таблица 1 – Расчет общей суммы инвестиций[[1]](#footnote-1)

| Наименование | Стоимость, тыс. руб. |
| --- | --- |
| Строительство | 26 670 |
| Оборудование | 5 492 |
| Овощи | 31 890 |
| Оборотные средства | 7 760 |
| **ИТОГО** | **71 812** |

**Производственная программа**

Расчет стоимостных показателей произведен в постоянных ценах и условиях действующих на момент расчета.

Предполагаются, что цех начнет функционировать через 8 месяцев.

Таблица 2 – Производственная программа[[2]](#footnote-2)

| **Статьи** | **Ед. изм.** | **1 год** | **2 год** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **капуста квашенная** | | | |
| Планируемый объем продаж | кг | 284 000 | 852 000 |
| Цена реализации за единицу | руб./кг | 0,1 | 0,1 |
| Выручка от реализации продукции | тыс. руб. | 28 395 | 85 185 |
| 1. **квашенная капуста со свеклой** | | | |
| Планируемый объем продаж | кг | 150 000 | 450 000 |
| Цена реализации за единицу | руб./кг | 0,13 | 0,13 |
| Выручка от реализации продукции | тыс. руб. | 19 520 | 58 559 |
| 1. **корейская морковка** | | | |
| Планируемый объем продаж | кг | 34 770 | 104 310 |
| Цена реализации за единицу | руб./кг | 0,12 | 0,12 |
| Выручка от реализации продукции | тыс. руб. | 4 172 | 12 517 |
| **Общая выручка** | **тыс. руб.** | **52 087** | **156 261** |

# Затраты на производство и сбыт

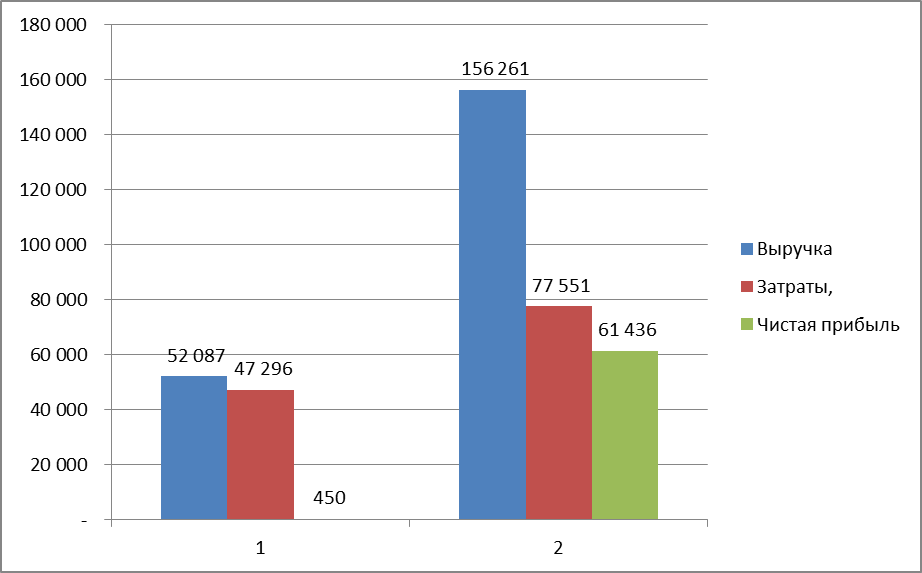


Рисунок 1 – Структура доходности (тыс. руб.)

Основные статьи затрат на производство и сбыт представлены в таблице 3. Затраты на содержание оборудования, материалы, продукцию и услуги поставщиков и пр. составляют 81,41 % в общей структуре затрат на производство и сбыт.

Таблица 3 – Структура затрат

| Статья затрат | Стоимость затрат в год,  тыс. руб. |
| --- | --- |
| **Общепроизводственные расходы**  Затраты на содержание оборудования, материалы, продукцию и услуги поставщиков и т.д. | 63 142 |
| **Затраты на оплату труда и страховые взносы** | 9 609 |
| **Общехозяйственные расходы**  Коммунальные платежи | 4 800 |
| **Итого** | **77 551** |

Для реализации проекта необходимо привлечение работников в количестве 14 штатных единиц.

Таблица 4 – Штатное расписание

| **Должность** | **количество штатных единиц** | **заработная плата в мес., тыс. руб.** | **ФОТ, в мес., тыс. руб.** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Административный персонал** | | | |
| Управляющий | 1 | 80 | 80 |
| Менеджер по продажам | 1 | 50 | 50 |
| **Финансово-экономическая служба** | | | |
| Главный бухгалтер | 1 | 50 | 50 |
| **Производственный отдел** | | | |
| Технолог | 1 | 70 | 70 |
| Кладовщик | 1 | 40 | 40 |
| Грузчик | 3 | 35 | 105 |
| Рабочий на линию | 4 | 35 | 140 |
| Водитель | 2 | 40 | 80 |
| **ИТОГО** | **14** | **-** | **615** |

# Оценка эффективности проекта

Основные характеристики экономической эффективности инвестиций, рассчитанные на основании дисконтируемых денежных потоков:

1) период окупаемости – это время, требуемое для возмещения начальных инвестиций за счет чистого денежного потока, генерируемого проектом. Для данного проекта он равен 1,9 лет;

2) если при расчете данного показателя учесть ставку дисконтирования, то получится дисконтированный срок окупаемости, который учитывает временную стоимость финансовых ресурсов. Для данного бизнес-плана он равен 2,2 лет;

3) чистая текущая стоимость проекта (NPV) при интервале планирования 2,2 лет составляет 30 228 тыс. руб. Положительная величина NPV подтверждает целесообразность вложения средств на рассматриваемый проект;

4) реальная внутренняя норма прибыли проекта (IRR), или условная ставка дохода по проекту с учетом инфляции, составляет 11 %;

5) показатель прибыльности (доходности) проекта равен 1,45. Данный коэффициент характеризует отношение дисконтированного дохода к инвестиционным затратам (на 100 тыс. руб. инвестиций приходится 45 тыс. руб. чистого денежного потока, рассчитанного за период планирования). На основании выполненных расчетов определены основные показатели эффективности проекта, которые представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Основные показатели эффективности проекта

|  |  |
| --- | --- |
| Объем инвестиций, тыс. руб. | 71 812 |
| Простой срок окупаемости проекта (PBP), лет | 1,9 |
| \*Дисконтированный срок окупаемости проекта (DPP), лет | 2,2 |
| Чистая приведенная стоимость (NPV), тыс. руб. | 30 228 |
| Внутренняя норма доходности (IRR),% | 11 |
| Индекс доходности инвестиций ID | 1,45 |

1. Без учета стоимости земли [↑](#footnote-ref-1)
2. Расчет по средним значениям за год с округлениями [↑](#footnote-ref-2)