

УДК 336.647/.648

ОСОБЕННОСТИ И ПРАКТИКА КРЕДИТНЫХ ОТНОШЕНИЙ МАЛОГО БИЗНЕСА С КОММЕРЧЕСКИМИ БАНКАМИ НА ПРИМЕРЕ ООО «CHEESE HISTORY»

Егельская Е.А.¹, Тютюнник В.В.¹

¹ЛФ РАНХиГС – Липецкий филиал Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации, Россия, Липецк, e-mail: egelskaya.lav@gmail.com

В данной статье исследуется актуальность создание сыроварни. Благоприятным фактором для анализа данного производства стало наложение санкций на большую часть зарубежных сыров. Сегодня кредитование предприятий также дает возможность развитию малого и среднего бизнеса. Сыроварня в современных условиях не требует очень серьезных вложений, и, при правильной ее нагрузке, бизнес сможет быстро выйти в прибыль. Таким образом, данная статья позволяет оценить преимущества использование кредита малыми предприятиями для создания конкурентоспособной продукции в условиях импортозамещения.

Ключевые слова: кредитование, малый бизнес, сыроварня, источники финансирования, обслуживание кредита.

PECULIARITIES OF SERVICE AND RELATIONSHIP WITH COMMERCIAL BANKS OF SMALL BUSINESSES ON THE EXAMPLE OF LLC "CHEESE HISTORY"

Egelskaya E.A.¹, Tyutyunnik V.V.¹

¹LF of RANEPА - Lipetsk Branch of the Russian Academy of National Economy and Public Administration under the President of the Russian Federation, Russia, Lipetsk, e-mail: egelskaya.lav@gmail.com

This article examines the relevance of creating a cheese dairy. A favorable factor for the analysis of this production was the imposition of sanctions on most of the foreign cheeses. Today, lending to enterprises also provides an opportunity for the development of small and medium-sized businesses. A cheese factory in modern conditions does not require very serious investments, and, with the correct load, a business can quickly turn into profit. Thus, this article allows you to assess the benefits of using credit by small businesses to create competitive products in the context of import substitution.

Key words: lending, small business, cheese dairy, sources of financing, loan servicing.

1.Резюме

Общая информация

Суть проекта ООО «CHEESE HISTORY» состоит в производстве высококачественного сыра, сырных продуктов сорта экстра, изготовленных из сырого непастеризованного коровьего, козьего молока и кислотного творога, и их реализации на

потребительский рынок, в частности сбыт мелкооптовыми поставками в магазины элитного алкоголя (Wine and Wiski, TopWine, Абрау Дюрсо).

Производство будет располагаться на территории города Липецк. В рамках данного бизнес-плана предполагается использовать в качестве производственного помещения для изготовления сыра помещение свободного назначения. Общая площадь территории составляет 90 кв.м.

Местоположение: Липецкая область, Липецк, ул. Баумана, 46 р-н Правобережный

Цель бизнес-плана

Потребление сырной продукции в России в последнее время стабильно растет, поэтому строить свой бизнес на сыре в нынешних условиях может быть весьма выгодно и перспективно. Настоящий бизнес план представляется с целью привлечения инвестиций для развития производства сыра на территории города Липецка.

Объем инвестиций

Предполагаемый объем вложений в проект составит 6 000 000 руб. Сумма заемных средств составит 4 000 000 руб. Собственные средства составят 33%, заёмные средства - 67%

Основная часть расходов пойдет на капитальные вложения и маркетинг. Окупаемость проекта составит 2.5 года.

2. Анализ положения сырной отрасли

Российский рынок сыра последние 5 лет демонстрирует устойчивый рост. На объем производства сыра повлияли введение продуктового эмбарго в 2014 году, которое создало возможность для импортозамещения со стороны отечественных производителей, а также государственные программы поддержки сельского хозяйства.

В январе-феврале 2020 года производство сыров в России увеличилось до 86,7 тыс. т., что на 15,3% выше тех же показателей 2019 года. Притом выросло производство и в общей категории сыров и сырных продуктов – на 13% до 116,4 тыс. т. Потребление сыров в России также возросло. По данным аналитиков, в январе-феврале оно увеличилось на 16%.

Динамика производства сыров и сырных продуктов в России представлена на рисунке 1.



Рисунок 1 – Производство сыров и сырных продуктов

3. Характеристика объекта бизнеса

Объект бизнеса - высококачественные сыры, сырные продукты сорта экстра, изготовленные из сырого непастеризованного коровьего, козьего молока и кислотного творога. Сыры производят по особым, строго засекреченным рецептам и технологиям.

У нас представлено 5 видов сыра:

1. Зигеркейзе (Сыр с добавлением вина)

Идеально подходит для мясных блюд, обладает пикантным ароматом винограда. Кроме того, хорошо сочетается с фруктовыми сухими и полусухими винами.

2. Шеврет

Мягкий козий сыр в овощной золе, сделанный из отборного козьего молока. Покрит корочкой белого цвета с пепельными вкраплениями.

3. Булет д'Авен

Полутвёрдый сыр, покрытый сладкой паприкой и изготовленный из пастеризованного коровьего молока. Идеален для крепкого алкоголя, темного пива и полусладких вин.

4. Сыр Халлуми

Это белый свежий вареный сыр, который можно обжаривать на гриле: корочка красиво карамелизуется, становится хрустящей, а сам сыр не плавится, а остается упругим.

5. Брюност

Коричневый норвежский сыр, который готовится из сыворотки коровьего молока. Цвет сыра может варьироваться от карамельного до темно-коричневого.

Головки сыра фасованы весом 200 грамм, упакованы в этикетку класса люкс, созданную по уникальным технологиям, защищающую сыр от солнечных лучей и воздуха.

4. Анализ рынка

Ниша – дорогие, элитные, натуральные сыры.

Целевая аудитория – мужчины и женщины города Липецка и Воронежа, преимущественно в возрасте от 21 до 60 лет, с уровнем дохода средним и выше среднего (от 80 000 рублей в месяц). Наш сыр предназначен для тех, кто хочет почувствовать вкус натурального сыра, кому не безразлично свое здоровье. Для гурманов, желающих попробовать что-то новое и насладиться необычными вкусами сыра, идеально сочетающимися с различными напитками и блюдами.

Анализ конкурентов

Наименование/ Характеристика	Качество продукции	Цена	Доставка	Инстаграм/ сайт	Ассортимент продукции	Итого
Частная сыроварня РАНЕНБУРГЪ	8	7	7	7	9	38
Ремесленные сыры BeauREVE ручной работы	7	7	6	5	7	32
Частная сыроварня Кати Зыковой "Сырная Крошка"	9	8	6	8	7	38
Сырная Лавка М Н	8	8	7	7	7	37
Наша сыроварня	8	7	8	8	8	39

5. План маркетинга

5.1. Стратегия продвижения товара на рынок

Название – «Сырная история»

Стратегия продвижения:

1. Продвижение в сети Instagram.

Создание инста-визитки, продвижение бренда через микроинфлюенсеров:

- Mkhmtshn
- Alinaaabramova
- Talahasssi_
- Sofi_pankova
- Pooooolja
- Grygin.ilya

- Rimar_boris

- Roni_koshka

2. Разработка сайта.

3. Таргетированная реклама

4. Сбыт мелкооптовыми поставками в магазины элитного алкоголя, рестораны:

- TopWine

- Wine and Wiski

-Абрау Дюрсо

5. Проведение дегустаций в винных магазинах, ресторанах и в летнее время – в Усадьбе Скорняково-Архангельское во время мероприятий с возможностью покупки.

5.2. Расчет затрат на продвижение товара на рынок

Наименование рекламы	Цена	Количество												Стоимость, тыс.руб.												За год		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
Реклама в instagram у блогеров (сторис)	2000 руб. / один макет в сторис	0	5	5	4	4	2	5	4	3	5	3	5	0	0	1	1	8	8	4	10	8	6	1	0	6	10	
Реклама в instagram у блогеров (пост)	5000 руб. / один макет в месяц	0	0	2	2	3	0	2	2	3	0	2	4	0	0	0	1	1	5	0	10	0	5	0	0	1	20	
Разработка сайта (лендинг)	10000 руб. / за работу	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Оплата платформы для сайта	6000 руб. / в год	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Оплата домена	150 руб. / в год	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Таргетированная реклама	12000 руб./ в месяц	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	2	2	2	0	0	0	2	0	0	1	0	2	12	
Сотрудничество с элитными магазинами алкоголя, рестораны (сбыт продукции)	40000 руб. / в месяц	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	4	4	4	4	40	4	4	4	4	4	40	
Дегустация в усадьбе	15000 руб. / за место	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	15	1	5	0	0	0	0	
Итого														16,2	2	7	7	6	5	75	8	6	5	6	8	82	723,15	

6. Производственный план

6.1. Стратегия развития производства

Стратегия развития производства предполагает движение от привычных сыров к сырам оригинальным, сырам из натурального молока (коровьего и козьего) с мягким изысканным вкусом. Именно поэтому мы планируем постепенное расширение производства. Для старта мы выбрали 5 видов сыров.

Головки сыра фасованы весом 200 грамм, упакованы в этикетку класса люкс, созданную по уникальным технологиям, защищающую сыр от солнечных лучей и воздуха.

При производстве сыра основными факторами являются закваски, качественное и свежее молоко, а также правильная выдержка сыра.

Термофильные и мезофильные закваски обычно продаются в порошке, который можно вносить напрямую в молоко за 30-40 минут до внесения коагулянта. Это наиболее удобный и безопасный способ работы с заквасками. Однако для крупного производства есть гораздо более экономичный вариант - приготовление материнской (производственной) закваски. Т.е. порошок вносится в малое количество молока (примерно 1/4ч.л. на литр молока) и оставляется на продолжительное время для "активизации" (размножения и роста бактерий). Готовую материнскую закваску можно хранить в холодильнике до 3 суток, или в замороженном виде до 60 дней.

В личном пользовании находится нежилое помещение с крепким фундаментом площадью 90 квадратных метров, которое можно переоборудовать в небольшой цех по производству сыра. Мы считаем площадь в 90 квадратных метров достаточной для удобного проведения производственных процессов, уборки и санитарной обработки. Под размещение оборудования отводится 38 кв. м., оставшаяся площадь отводится под склад сырья и готовой продукции и санитарную комнату. Предложение об аренде помещения было отклонено, так как при аренде помещений всегда присутствует риск расторжения договора аренды, при этом передислокация (демонтаж, перевозка, монтаж) оборудования требует дополнительных средств.

На данном предприятии будут задействованы четыре человека, раз в квартал проходящие медицинский осмотр: 2 сыровара (инициатор проекта); 2 помощника сыровара.

Все входные отверстия (окна, двери, канализационные люки) планируется обеспечить сеточными и решетчатыми покрытиями (или другими устройствами), препятствующими проникновению в здание птиц, насекомых, грызунов. У входа в здание будет располагаться металлическая сетка для очистки обуви от грязи, а внутри здания при входе в производственное помещение – дезинфицирующий коврик и тамбур для смены санитарной

одежды. Поскольку производственное помещение должно иметь достаточное освещение (540 люкс в инспекционных точках – над рабочими поверхностями – и 220 в остальных)5, планируется установка светильников закрытого типа, предотвращающих загрязнение продукта осколками стекла.

Для поддержания оптимальных показателей температуры и давления будет установлен кондиционер.

Чтобы исключить возможность накопления пыли и грязи, пол, стены и потолок планируется сделать из водонепроницаемых, легко моющихся и нетоксичных материалов. Стены производственного помещения будут облицованы глазурной плиткой на полную высоту. Камерное помещение для хранения готовой продукции будет окрашено известкой. Потолки в производственном помещении и камере для хранения планирует покрыть водэмульсионной краской. Пол в производственном помещении будет выполнен из не скользкого, водонепроницаемого, бесшовного материала (промышленный наливной полимерный пол).

В производственном помещении планируется установить педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора санитарного брака.

На заданной территории 90 квадратных метров будет располагаться небольшое санитарное помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, оборудованное сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды, а также дезинфицирующим ковриком при входе.

Отопление централизованное водяное.

Преимущества приобретаемого оборудования:

- все соприкасающиеся с продуктами детали выполнены из нержавеющей стали марки;
- оснащено электронным блоком управления для автоматического поддержания, регулирования и контроля температуры пастеризации;
- возможность докомплектации для производства других видов продукции.

6.2. План капитальных вложений

Наименование	Количество, шт	Цена за 1 шт, руб	Итого	Дата оплаты
Помещение, 90 м2	1	3 500 000	3500000	03.12.2020
Ремонт помещения	1	500000	500000	04.12.2020
Камера холодильная Ариада КХН-2,9+ доставка	3	54 440	163320	05.12.2020
Шкаф холодильный Мариолодмаш Капри 0,5 СК	1	31340	31340	05.12.2020
Кастрюля из нержавеющей стали 50 л	6	6900	41400	11.12.2020
Кастрюля из нержавеющей стали 30 л	6	5200	31200	11.12.2020
Чан для воды 80 л	6	6800	40800	11.12.2020
Пресс для сыра (max нагрузка 18кг)	6	3650	21900	11.12.2020
Пресс для сыра (max нагрузка 3,5кг)	6	2400	14400	11.12.2020
Дуршлаг	2	600	1200	11.12.2020
Термометр	6	580	3480	11.12.2020
Шумовка	2	480	960	11.12.2020
Форма для прессования сыра 200 гр	100	330	33000	11.12.2020
Дренажная ткань	6	300	1800	11.12.2020
Контейнер с крышечкой	20	150	3000	11.12.2020
Длинный нож	1	4200	4200	11.12.2020
Ситечко для просеивания золы	1	240	240	11.12.2020
Мерные ложечки	2	560	1120	11.12.2020
Мерные стаканы	2	300	600	11.12.2020
Решетка на ножах	2	1560	3120	11.12.2020
Форма для сыра 200 гр	100	270	27000	11.12.2020
Блендер	2	5800	11600	13.12.2020
Ванна моечная односекционная ВМ-1/600 Алента+ доставка	1	7260	7260	14.12.2020
СИСТЕМА TITANOF - ТМ 6000 (6000 л/час)	1	91000	91000	14.12.2020
Плита индукционная INDOKOR IN3500	6	14160	84960	16.12.2020
Кондиционер Haier HSU-09HTM03/R2-K	1	26600	26600	18.12.2020
Установка оборудования для охраны компании Delta	1	13050	13050	21.12.2020
Итого			4658550	

6.5. Расчет переменных издержек

Таблица 1 – Сыр Зигеркейзе 200 гр.

Зигеркейзе 200 гр	Количество, л., кг., часть упаковки	Цена	Стоимость
Козье молоко	1,75	50	87,5
Смесовая закваска ЧИЗИ-1 11 гр	0,02	250	5
Сухой хлористый кальций 100 гр	0,02	89	1,78
Жидкий сычужный фермент Ceska-Lase (Kalase) 20 гр	0,0033	190	0,627
Чистая вода	0,54	27,35	14,769
Электроэнергия	0,7	6,5	4,55
Соль морская среднего помола не йодированная	0,21	30	6,3
Вино "Каберне"	0,4	200	80
Упаковочная бумага	1	0,15	0,15
Этикетка	1	5,68	5,68
Итого			206,36

Таблица 2 – Сыр Шеврет 200 гр.

Шеврет 200 гр	Количество, л., часть упаковки	Цена	Стоимость
Молоко коровье частично обезжиренное 2,5-3% не ультрапастеризованное	2	31	62
Сухая мезофильная закваска CHOOZIT MA 11 25 DCU на 500 литров	0,004	619	2,476
Жидкий сычужный фермент Ceska-Lase (Kalase) 20 гр	0,01	190	1,9
Сухой хлористый кальций 100 гр	0,02	89	1,78
Brevibacterium linens	0,0002	1866	0,3732
Съедобная зола мелкого помола 40 гр	0,0117	320	3,744
Соль морская среднего помола не йодированная	0,258	30	7,74

Вода кипяченая	1,05	27,35	28,7175
Уксус столовый 9%	0,00125	56	0,07
Электроэнергия	2,1	6,5	13,65
Упаковочная бумага	1	0,15	0,15
Этикетка	1	5,68	5,68
Итого			128,28

Таблица 3 – Сыр Булет д'Авен 200 гр.

Булет д'Авен 200 гр.	Количество, л., часть упаковки	Цена	Стоимость
Молоко коровье частично обезжиренное 2,5-3% не ультрапастеризованное	1,6	31	49,6
Сухая мезофильная закваска CHOOZIT MA 11 25 DCU на 500 литров	0,0032	619	1,9808
Жидкий сычужный фермент Ceska-Lase (Kalase) 20 гр	0,004	190	0,76
Сухой хлористый кальций 100 гр	0,02	89	1,78
Липаза для сыра телячьего 50 гр	0,015	470	7,05
Соль морская среднего помола не йодированная	0,2	30	6
Вода кипяченая	0,81	27,35	22,1535
Уксус столовый 9%	0,005	56	0,28
Паприка молотая с ароматом копчения 100 гр	0,05	1100	55
Электроэнергия	1,75	6,5	11,375
Упаковочная бумага	1	0,15	0,15
Этикетка	1	5,68	5,68
Итого			161,81

Таблица 4 – Сыр Халуми 200 гр.

Халуми 200 гр	Количество, л., часть упаковки	Цена	Стоимость
Молоко коровье частично обезжиренное 2,5-3% не ультрапастеризованное	2	31	62
Сухая мезофильная закваска CHOOZIT MA 11 25 DCU на 500 литров	0,004	619	2,476
Жидкий сычужный фермент Ceska-Lase (Kalase) 20 гр	0,01	190	1,9
Сухой хлористый кальций 100 гр	0,2	89	17,8
Липаза для сыра телячьего 50 гр	0,03	470	14,1
Соль морская среднего помола не йодированная	0,0075	30	0,225
Мята сушеная 40 гр	0,09	110	9,9
Электроэнергия	1,4	6,5	9,1
Упаковочная бумага	1	0,15	0,15
Этикетка	1	5,68	5,68
Итого			123,33

Таблица 5 – Сыр Брюност 200 гр.

Брюност 200 гр	Количество, л., часть упаковки	Цена	Стоимость
Молоко коровье частично обезжиренное 2,5-3% не ультрапастеризованное	0,5	31	15,5
Сыворотка от коровьего молока	1,5	24	36
Сливки	0,125	300	37,5
Сахар	0,01	24	0,24
Электроэнергия	7	6,5	45,5
Упаковочная бумага	1	0,15	0,15
Этикетка	1	5,68	5,68
Итого			140,57

6.6. Расчет выручки от продаж за период

	Полная с/с (без %по кредиту)	Цена	Планируемые продажи												Стоимость, руб											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Сыр Зигеркейзе 200 гр	443,24	700	0	0	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0	210000	210000	210000	210000	210000	210000	210000	210000	210000	210000
Сыр Шеврет 200 гр	365,16	530	0	0	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0	159000	159000	159000	159000	159000	159000	159000	159000	159000	159000
Сыр Булет д'Авен 200 гр.	398,69	560	0	0	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0	168000	168000	168000	168000	168000	168000	168000	168000	168000	168000
Сыр Халуми 200 гр	360,21	520	0	0	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0	156000	156000	156000	156000	156000	156000	156000	156000	156000	156000
Сыр Брюност 200 гр	377,45	540	0	0	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	0	0	162000	162000	162000	162000	162000	162000	162000	162000	162000	162000
Сумма по месяцам															0	0	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000
Итого															8550000,00											

7. Организационный план

7.1. Организационная стратегия

Для достижения своих целей, на производстве в ООО «Cheese history» будет использоваться линейная структура управления, которая представляет собой иерархическую структуру с однозначными сильными вертикальными связями и слаборазвитыми горизонтальными связями между подразделениями.

Директор:

Руководит в соответствии с действующим законодательством всеми видами деятельности организации. Осуществляет взаимодействие с банками по вопросам размещения свободных финансовых средств на банковских депозитных вкладах (сертификатах) и вопросам приобретения высоколиквидных государственных ценных бумаг, осуществляет контроль над проведением учетных операций с депозитными и кредитными договорами, ценными бумагами.

Сыровар-Технолог:

Специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции, подбирает сырье, технологии и оборудование при запуске новых продуктов, оформляет техническую документацию.

Младший технолог:

Спектр действий специалиста этого уровня обширен: прием сырья, дополнительных функциональных смесей, специй, пищевых добавок, проверка срока годности продукции и достоверности документов, а также контроль за соответствием количества принятой продукции по факту и указанной в накладной. Помощь в производстве сыра от получения молока до выпуска готовой продукции:

- мойка оборудования, сырных форм и т.д.
- фасовка и отгрузка готовой продукции.

Уборщица:

Осуществляет уборку служебных помещений, коридоров, лестниц, санузлов, прилегающей территории.

7.2. Описание премиальной системы

Применяются две основные формы оплаты труда - сдельная и повременная. При сдельной форме оплаты индивидуальный заработок рабочего находится в прямой

зависимости от результатов труда. Сдельно-премиальная система оплаты труда будет применяться за выполнение производственного плана, за перевыполнение его, за улучшение отдельных показателей работы. Рассчитывается в процентном соотношении заработной платы и достигнутых результатов рабочего.

Труд руководящих работников и служащих оплачивается по повременной или повременно-премиальной системе на основе должностных окладов

За несоблюдение рабочего режима, не выполнение плановых показателей, нарушение техники безопасности и недобросовестное исполнение должностных обязанностей сотрудников получают штрафы.

7.3. Режим работы

Директор: график 5/2 с 8:00 до 17:00

Сыровар-технолог: график 2/2

Младший технолог: график 2/2

Уборщица/рабочий: график 3/4

7.4. Расчет затрат на персонал

Должность	Оклад	Кол-во	Зарботная плата (месяц)	Социальное обеспечение (месяц)	Зарботная плата (год)	Социальное обеспечение (год)	Сумма (месяц)	Сумма (год)
Директор	55000	1	55000	16500	660000	198000	71500	858000
Сыровар-технолог	45000	2	90000	27000	1080000	324000	117000	1404000
Младший технолог	28000	2	56000	16800	672000	201600	72800	873600
Уборщица/рабочий	5000	1	5000	1500	60000	18000	6500	78000
Итого:		6	206000	61800	2472000	741600	267800	3213600

8. Финансовый план

8.1. Финансовая стратегия

Для нормального функционирования предприятия необходимы средства в размере 6 000 000 руб.

Сумма собственных средств составит 2 000 000 руб.

Сумма заемных средств составит 4 000 000. Для этого необходимо взять кредит в банке под 12% годовых сроком на 60 месяцев (5лет). Стоимость кредита 1 338 875 руб.

8.2. Расчет платежей по кредиту

Расчет расходов на кредит			
Сумма: 4 000 000 руб.	Срок: 5 лет	Процентная ставка: 12 %	Стоимость кредита: 1 338 875 руб.

Календарь выплат					
Дата платежа	Остаток задолженности, руб.	Начисленные %, руб.	Платеж в основной долг, руб.	Сумма платежа, руб.	% за год
13.01.2021	4000000,00	40767,12	48210,67	88977,79	
13.02.2021	3951789,33	40275,77	48702,02	88977,79	
13.03.2021	3903087,31	35929,79	53048,00	88977,79	
13.04.2021	3850039,31	39238,76	49739,03	88977,79	
13.05.2021	3800300,28	37482,41	51495,38	88977,79	
13.06.2021	3748804,90	38207,00	50770,79	88977,79	
13.07.2021	3698034,11	36473,76	52504,03	88977,79	
13.08.2021	3645530,08	37154,44	51823,35	88977,79	
13.09.2021	3593706,73	36626,27	52351,52	88977,79	
13.10.2021	3541355,21	34928,43	54049,36	88977,79	
13.11.2021	3487305,86	35541,86	53435,93	88977,79	
13.12.2021	3433869,92	33868,31	55109,48	88977,79	446493,93
13.01.2022	3378760,44	34435,59	54542,20	88977,79	
13.02.2022	3324218,23	33879,70	55098,09	88977,79	
13.03.2022	3269120,15	30093,82	58883,97	88977,79	
13.04.2022	3210236,17	32718,02	56259,77	88977,79	

13.05.2022	3153976,41	31107,71	57870,08	88977,79	
13.06.2022	3096106,33	31554,84	57422,95	88977,79	
13.07.2022	3038683,37	29970,58	59007,21	88977,79	
13.08.2022	2979676,16	30368,21	58609,58	88977,79	
13.09.2022	2921066,57	29770,87	59206,92	88977,79	
13.10.2022	2861859,65	28226,56	60751,23	88977,79	
13.11.2022	2801108,42	28548,28	60429,51	88977,79	
13.12.2022	2740678,92	27031,35	61946,44	88977,79	367705,53
13.01.2023	2678732,48	27301,05	61676,74	88977,79	
13.02.2023	2617055,74	26672,46	62305,33	88977,79	
13.03.2023	2554750,41	23517,70	65460,09	88977,79	
13.04.2023	2489290,32	25370,30	63607,49	88977,79	
13.05.2023	2425682,83	23924,54	65053,25	88977,79	
13.06.2023	2360629,59	24059,02	64918,77	88977,79	
13.07.2023	2295710,81	22642,63	66335,16	88977,79	
13.08.2023	2229375,65	22721,31	66256,48	88977,79	
13.09.2023	2163119,17	22046,04	66931,75	88977,79	
13.10.2023	2096187,41	20674,73	68303,07	88977,79	
13.11.2023	2027884,35	20667,75	68310,04	88977,79	
13.12.2023	1959574,31	19327,31	69650,48	88977,79	278924,84
13.01.2024	1889923,83	19261,69	69716,10	88977,79	
13.02.2024	1820207,73	18551,16	70426,63	88977,79	
13.03.2024	1749781,09	16682,84	72294,95	88977,79	
13.04.2024	1677486,15	17096,57	71881,22	88977,79	
13.05.2024	1605604,93	15836,10	73141,69	88977,79	
13.06.2024	1532463,24	15618,53	73359,26	88977,79	
13.07.2024	1459103,98	14391,16	74586,63	88977,79	
13.08.2024	1384517,35	14110,70	74867,09	88977,79	
13.09.2024	1309650,26	13347,67	75630,12	88977,79	
13.10.2024	1234020,14	12171,16	76806,63	88977,79	

13.11.2024	1157213,50	11794,07	77183,72	88977,79	
13.12.2024	1080029,78	10652,35	78325,44	88977,79	179514,00
13.01.2025	1001704,34	10209,15	78768,64	88977,79	
13.02.2025	922935,70	9406,36	79571,43	88977,79	
13.03.2025	843364,26	7763,57	81214,22	88977,79	
13.04.2025	762150,05	7767,67	81210,12	88977,79	
13.05.2025	680939,92	6716,12	82261,67	88977,79	
13.06.2025	598678,25	6101,60	82876,19	88977,79	
13.07.2025	515802,06	5087,36	83890,43	88977,79	
13.08.2025	431911,63	4401,95	84575,84	88977,79	
13.09.2025	347335,79	3539,97	85437,82	88977,79	
13.10.2025	261897,97	2583,10	86394,69	88977,79	
13.11.2025	175503,28	1788,69	87189,10	88977,79	
13.12.2025	88314,18	871,04	88314,18	89185,22	66236,58
Итого:		1338874,88		5338874,88	

8.3. План движения денежных средств

Период	0 (дек. 2019)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
На начало периода		1341450	715448,925	77767,8503	204536,775	370225,701	551671,372	603037,043	771896,414	924925,79	979535,16	1164637,78	1337570,41
Приток ДС													
Собственные средства	2000000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Кредит	4000000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ВП	0	0	0	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00	855000,00
Сумма притока	6000000	0	0	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000	855000
Отток ДС													
ЗПТР	0	16150	22000	72000	70000	63000	59000	75000	85000	61000	50000	68000	82000
КВ	4658550	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Пост изд	0	22699,2583	27999,2583	25999,2583	31299,2583	23338,58	28638,58	23871,58	29171,58	23871,58	31832,258	26532,2583	31832,2583
Пер изд	0	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1	228104,1
ЗП+С/О	0	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800	267800
Платеж по кр	0	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79	88977,79
Налоги	0	0,00	0,00	42750,00	0,00	0,00	128250,00	0,00	0,00	128250,00	0,00	0,00	128250,00
Непр расходы	0	2269,92583	2799,92583	2599,92583	3129,92583	2333,858	2863,858	2387,158	2917,158	2387,158	3183,2258	2653,22583	3183,22583
Сумма оттока	4658550	626001,075	637681,075	728231,075	689311,075	673554,329	803634,329	686140,629	701970,629	800390,63	669897,37	682067,375	830147,375
Чистый ДП	1341450	626001,075	-637681,07	126768,925	165688,925	181445,671	51365,6713	168859,371	153029,371	54609,371	185102,63	172932,625	24852,6251
На конец периода	1341450	715448,925	77767,8503	204536,775	370225,701	551671,372	603037,043	771896,414	924925,786	979535,16	1164637,8	1337570,41	1362423,03

8.4 Расчет результатов финансово-хозяйственной деятельности

Показатель	1 год	2 год
ВП	8550000,00	10260000,00
ЗПТР	723150,00	813150,00
КВ	495230,00	0,00
А	173610,00	173610,00
Пост изд	327085,71	348783,71
Пер изд	2737249,20	2737249,20
ЗП	3213600,00	3213600,00
% по кредиту	446493,93	367705,53
Налоги	427500,00	513000,00
ЧП	6081,16	2092901,56

8.5. Расчет эффективности инвестиций

Точка безубыточности								
Вид продукции	Цена, руб	Переменные затраты на ед., руб	Объем реализ. пр-ции, ед	Выручка	Доля вида продукции в выручке	Точка безубыт. для каждого вида, шт	Точка безубыт., руб	% от планируемого объема продаж
Сыр Зигеркейзе 200 гр	700	206,36	3000	2100000	0,25	2430,02		81,00
Сыр Шеврет 200 гр	530	128,28	3000	1590000	0,19	2260,89		75,36
Сыр Булет д'Авен 200 гр.	560	161,81	3000	1680000	0,20	2410,03		80,33
Сыр Халуми 200 гр	520	123,33	3000	1560000	0,18	2246,47		74,88
Сыр Брюност 200 гр	540	140,57	3000	1620000	0,19	2316,75		77,22
Итого				8550000			6661023,61	77,91

Эффективность проекта

Показатель	0	1	2	3	4	5
Приток						
Выручка	0	8550000,00	10260000,00	10260000,00	10260000,00	10260000,00
Амортизация	0	173610,00	173610,00	173610,00	173610,00	173610,00
Отток						
Инвестиционные затраты	4658550	0	0	0	0	0
Операционные расходы	0	7001084,91	7112782,91	7112782,91	7112782,91	7112782,91
% по кредиту	0	446493,93	367705,53	278924,84	179514,00	66236,58
Налоги	0	427500,00	513000,00	513000,00	513000,00	513000,00
Чистый ДП	-4658550,00	848531,16	2440121,56	2528902,26	2628313,10	2741590,51
Накопленный ДП	-4658550,00	-3810018,84	-1369897,28	1159004,98	3787318,07	6528908,58

WACC=	13
NPV=	2856010,89
PP=	2,5

Чистая приведенная стоимость проекта больше нуля, следовательно, проект эффективен. Срок окупаемости – 2,5 года.

9. Риски и страхование

Производство сыра имеет и свои риски:

1. Низкая покупательная способность потребителя

Производить слишком дорогие сыры рационально исключительно по предварительному заказу, имея сформированную клиентскую базу.

2. Постоянно растущая конкуренция

В связи с ограничением поставок сыров из-за рубежа, отечественные фермерские хозяйства в последние годы активно развивают сырное дело на российском рынке, что ужесточает борьбу за потребителя.

3. Серьезные последствия при несоблюдении технологии или санитарных норм

Сырная продукция, особенно кисломолочные сорта, является очень опасной при нарушении норм хранения и технологии производства, а потому любая ошибка может стоить бренду репутации.

4. Поставка некачественного сырья или несоблюдение сроков доставки

Безответственность поставщиков может привести к получению некачественного продукта, порче партии сыров или простою производства, что существенно скажется на рентабельности предприятия.

5. Большие затраты времени и средств на легализацию производства и сертификацию продукции

Официальное оформление зачастую требует прохождения множества бюрократических формальностей, которые могут истощить запас средств и терпения у предпринимателя.

6. Подорожание коммунальных услуг

Немалую долю затрат на производство составляет расход электрической энергии, воды и теплоснабжение, что создает дополнительный неблагоприятный фактор для этого вида бизнеса.

Список литературы:

1. Аболихина Г.А. Деньги, кредит, банки. Денежный и кредитный рынки : учебник и практикум для вузов / Г. А. Аболихина [и др.] ; под общей редакцией М. А. Абрамовой, Л. С. Александровой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 436 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05487-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450516> (дата обращения: 20.12.2020).
2. Исаков Ж. Я. Актуальные вопросы кредитования субъектов малого бизнеса // Экономика и бизнес: теория и практика. 2019. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/aktualnye-voprosy-kreditovaniya-subektov-malogo-biznesa> (дата обращения: 20.12.2020).
3. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456965> (дата обращения: 20.12.2020).
4. Никитушкина, И. В. Корпоративные финансы : учебник для вузов / И. В. Никитушкина, С. Г. Макарова, С. С. Студников ; под общей редакцией И. В. Никитушкиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 521 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02788-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449978> (дата обращения: 20.12.2020).
5. Французова М. С., Русанова Д. Ю. Кредитование малого бизнеса в РФ // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2019. №4-3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kreditovanie-malogo-biznesa-v-rf> (дата обращения: 20.12.2020).