

Projekt Sonnenblume: Investitionen und EBITDA

☞ Maschinen, Montage und Nebenausstattung:

$$144 \text{ TEuro} + 10 \text{ TEuro} + 4 \text{ TEuro} = \mathbf{158 \text{ TEuro}}$$

☞ Overhead, Miete und Vorräte: **192 TEuro**

☞ Investitionen Gesamt: **350 TEuro**

☞ Umsatz **235 TEuro / Monat**

☞ Aufwendungen **193 TEuro / Monat**

☞ EBITDA **42 TEuro / Monat = 504 TEuro p.a.**

Проект создания перерабатывающей производственно-торговой КОМПАНИИ



Август 2016 г.

Оглавление

- Введение и предпосылки создания компании (Слайд №4;5;6)
- Сфера деятельности компании (Слайд №7)
- Переработка семян подсолнуха (Слайд №8)
- Производство халвы (Слайд №9)
- Производство казинак (Слайд №10)
- Производственная мощность (Слайд №11)
- Участки производства (Слайд №12)
- Участок переработки семечки (обрушение) (Слайд №13)
- Комплект оборудования участка обрушения (Слайд №14)
- Участок приготовления белковой массы (Тахини) - (Слайд №15)
- Комплект оборудования участка приготовления белковой массы (Тахини) - (Слайд №16)
- Участок приготовления халвы (Слайд №17;18)
- Комплект оборудования участка приготовления халвы (Слайд №19;20)
- Участок упаковки весовой продукции (Слайд №21)
- Участок производства зерновых батончиков (грильяжа) козинак (Слайд №22)

Оглавление

- Комплект оборудования для производства зерновых батончиков (грильяжа) козинак (Слайд №23)
- Участок и комплект оборудования формирования брикетов (Слайд №24)
- Техническая характеристика и стоимость участков производства(Слайд №25)
- Необходимая производственная площадь (Слайд №26)
- Административные расходы в месяц (Слайд №27)
- Расходы сырья в месяц (Слайд №28;29)
- Расходы упаковочного материала в месяц (Слайд №30;31)
- Планируемая реализация продукции (Слайд №32)
- Реализация продукции под **PRIVATE LABEL** (Слайд №33;34)
- Реализация продукции через дистрибьюцию(Слайд №35)
- Реализация продукции ядро (Слайд №36)
- Реализация лузги (Слайд №37)
- Валовая прибыль (Слайд №38)
- Пропорция (Слайд №39)
- Капитальные вложения и сроки окупаемости (Слайд №40)

Введение и предпосылки создания компании

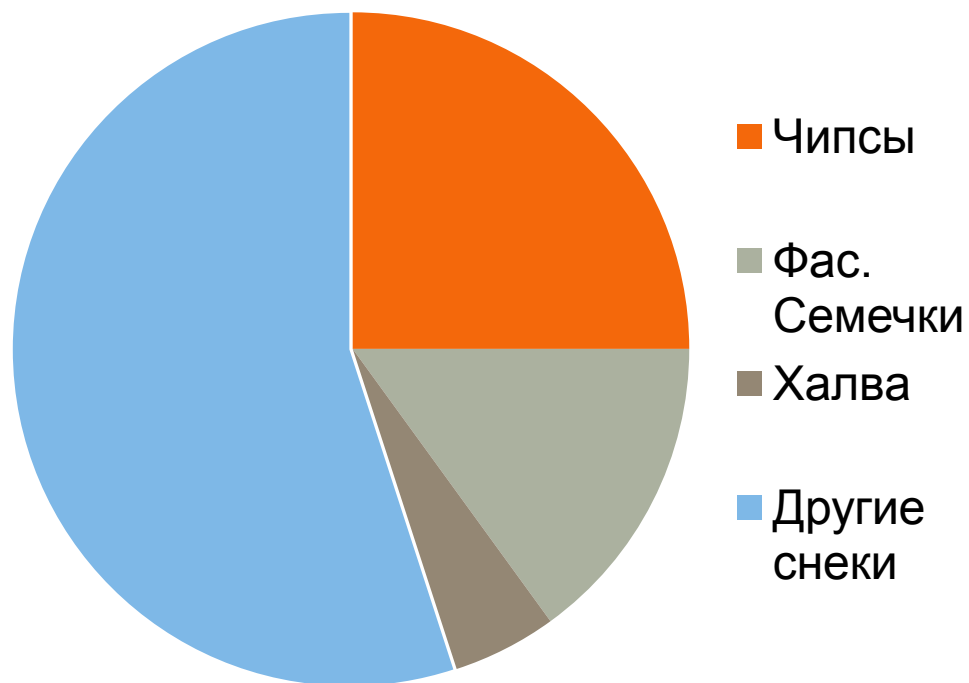
- ✎ Классическая халва - это слоисто-волокнутое структурированное кондитерское изделие в виде массы, состоящее из растертых обжаренных ядер масличных культур с находящимися в ней волокнами сбитой карамельной массы.
- ✎ Многие даже не подозревают, что под названием «халва» подразумевается не только сладкое лакомство из семечек, ведь для его изготовления могут использоваться и любые другие масличные семена. Кроме того, халву изготавливают из орехов, семян кунжута, и даже сои. Для придания ей волокнутой структуры добавляют карамель или другую белковую массу.
- ✎ Преимущественное положение на рынке кондитерских изделий халва занимает ещё и по той причине, что является исключительно натуральным продуктом, а что немаловажно - ещё и полезным (содержит витамины групп B, E, D, и F). Поэтому данный продукт пользуется постоянным спросом на рынке как среди детей, так и среди взрослых.
- ✎ Отсутствие сезонности спроса на данную продукцию не может не радовать, кроме того он отличается относительной стабильностью. Вам не придётся резко снижать либо увеличивать объёмы производства. В силу своей «дешевизны» продукт всегда будет пользоваться популярностью среди любителей сладкого, и не залежится долго на прилавках магазина.

Введение и предпосылки создания компании

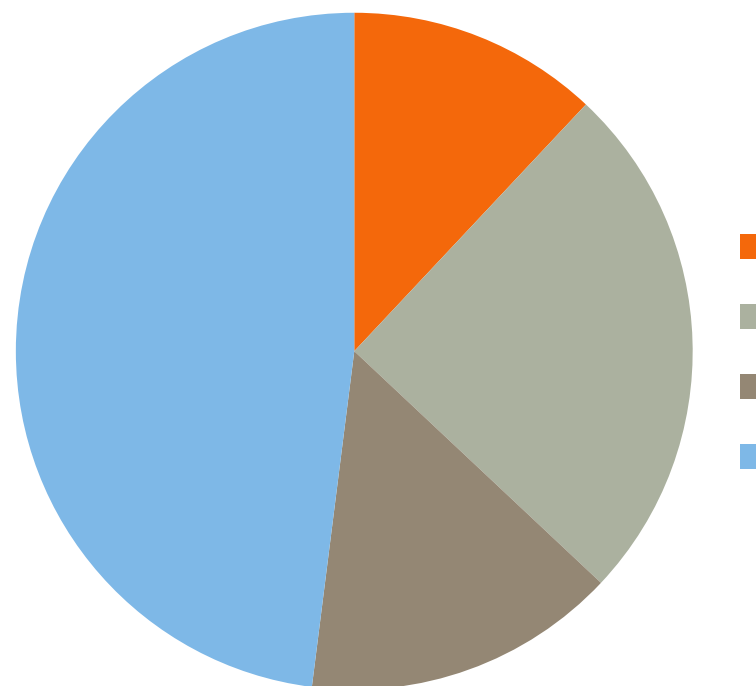
- ∞ Актуальность создания перерабатывающей производственно-торговой компании заключается в :
- Наличии местной сырьевой базы
 - Сравнительно небольших трудозатратах
 - Выпуске экспортно-ориентированной продукции
 - Наличие команды отдела продаж с наработанной базой активных клиентов
 - Наличие наработанных поставщиков сырья
 - Относительно небольшие капитальные вложения, а также сроки окупаемости в пределах 1-1,5 года по халве. При наличии в работе еще ядра и семечки подсолнуха, сроки окупаемости могут снизиться до 8-12 месяцев.
 - Уменьшение доли рынка чипсов и других снеков (дорого) и увеличение доли рынка семечки подсолнуха и халвы

Введение и предпосылки создания компании

Доля рынка грн. 2014



Доля рынка грн. 2015



Сфера деятельности компании

- ∞ В основе работы компании внутри страны и на экспорт профилируют следующие виды деятельности:
- 1. Переработка и продажа семян, ядра и лузги подсолнуха
- 2. Производство и продажа различных видов халвы
- 3. Производство и продажа различных видов козинак
- 4. Производство и продажа арахисовой пасты (по мере накопления финансовых ресурсов)

Переработка семян подсолнуха

Переработка семян подсолнечника включает в себя следующие виды работ:

- предварительная очистка от сорных, масличных и металлических примесей семена подсолнечника (влажность не более 10 %).
- поточное отделение и отсеивание лузги от ядра подсолнечника, с последующим просеиванием и калибровкой ядра на 3 фракции
- Фасовка калиброванного ядра в мешки по 25 кг. с последующей продажей как внутри страны, так и на экспорт
- Фасовка калиброванной семечки и ядра в пакетики от 35гр. до 150 гр. с последующей продажей как внутри страны, так и на экспорт
- Перемещение дробленого и части калиброванного ядра для производства халвы и козинак
- Продажа лузги, в дальнейшем (по мере накопления финансовых ресурсов) переработка лузги в пелеты.

Производство халвы

☞ Производство включает в себя выпуск различных видов халвы, а именно:

- подсолнечная
- подсолнечная с арахисом
- подсолнечная с изюмом
- подсолнечная с арахисом и изюмом
- Арахисовая
- Ванильная
- Кунжутная
- Шоколадная

Данный вид продукции реализуется в виде весовой (5кг.) и фасованной (0,2 и 0,5 кг.) формы. Также возможно производство конфет и батончиков как обычного вида, так и в шоколадной глазури.

Производство козинак

- ∞ Производство включает в себя выпуск следующих видов козинак:
 - Козинак подсолнечный
 - Козинак арахисовый
 - Козинак кунжутный

Данный вид продукции реализуется в весовой (3кг.) и фасованной (50, 80, 100гр.) форме.

Производственная мощность

- ∞ Представляемый проект предусматривает создание производства:
 - переработки семечки подсолнуха производительностью 1.000 кг/ч с выходом калиброванного ядра 600кг/ч
 - производства халвы из ядер подсолнуха, арахиса, кунжута производительностью 400 кг/ч готовой продукции
 - Производства козинак производительностью 140-160 кг/ч
 - Производства арахисовой пасты производительностью 100 кг/ч

Участки производства

- ∞ Данное производство делится на участки, а именно:
- Участок переработки семечки (обрушение)
- Участок приготовления белковой массы (Тахини)
- Участок приготовления халвы (участок приготовления карамели и участок для сбивания карамельной массы и вымешивания халвы)
- Участок упаковки весовой продукции
- Участок производства зерновых батончиков (грильяжа) козинак
- Участок формирования брикетов и упаковки в п/п пленку (flow-pack) производительностью 100 кг/час

Участок переработки семечки (обрушение)

- ✎ Участок приготовления обрушенного ядра подсолнечника **производительностью 1.000 кг/час (по сырью), 600 кг/ч (по ядру).**
- ✎ Комплект оборудования предназначен для поточного отделения и отвеивания лузги от ядра подсолнечника, с последующим просеиванием и калибровкой ядра на 3 фракции.
- ✎ Для переработки 1.000 кг/ч семечки подсолнуха и производства 600 кг/ч ядра будут осуществлены следующие виды затрат:
 - Семечка подсолнуха (закупка): $1.000 \text{ кг.} * 9 \text{ грн./кг.} = 9.000 \text{ грн.}$
 - Потребляемая мощность оборудования: $22,6 \text{ кВт/ч} * 2,7 \text{ грн.} = 61,02 \text{ грн/ч}$
 - ЗП двух рабочих: $2 * 20 \text{ грн/ч} = 40 \text{ грн/ч}$
 - Произведено 600 кг. ядра
- ✎ Таким образом на данном участке себестоимость ядра будет составлять **15,16 грн/кг**

Комплект оборудования участка обрушения

Наименование оборудования	Кол-во	
1. Бункер-накопитель семян подсолнечника	1	
2. Питатель распределитель	1	
3. Просеиватель-калибратор	1	
4. Транспортер загрузочный	1	
5. Линия обрушивания семян и отвеивания лузги подсолнечника в комплекте : - установка для обрушивания семян подсолнечника - ситовой сепаратор – рассев на целые ядра, бой, недоруш, шелуху (плодовую оболочку); - турбосепаратор – отделение семенной оболочки ; - система аспирации и очистки воздуха;	1	
Общая стоимость участка, Грн		1 225 680,00

Количество лузги в очищенном ядре, не более, %	0,3
Необходимая производственная площадь, м ²	150
Потребляемая мощность, кВт	22,6
Установленная мощность, кВт	37,4
Количество обслуживающего персонала, чел.	2

Участок приготовления белковой массы (Тахини)

- ∞ Комплект оборудования предназначен для предварительной сушки, низкотемпературного обжаривания, охлаждения, размола и тонкого перетирания ядер с последующим выходом однородной белковой массы производительностью 220 кг/ч
- ∞ Для приготовления 220 кг. белковой массы будут осуществлены следующие виды затрат:
 - Ядро подсолнуха (с уч-ка обрушения) – $220\text{кг} * 15,16 \text{ грн} = 3.337,04 \text{ грн.}$
 - Потребляемая мощность оборудования: $40,6 \text{ кВт/ч} * 2,7 \text{ грн} = 109,62 \text{ грн/ч}$
 - ЗП двух рабочих: $2 * 20 \text{ грн/ч} = 40 \text{ грн/ч}$
 - Произведено белковой массы 220 кг/ч

Таким образом на данном участке себестоимость белковой массы (тахини) будет составлять **15,84 грн/кг**

Комплект оборудования участка приготовления белковой массы (Тахини)

Наименование оборудования	Кол-во	
1. Бункер для ядер подсолнечника с подающим транспортером	1	
2. Установка сушки и обжарки ядер подсолнечника	2	
3. Установка охлаждения ядер подсолнечника	1	
4. Жерновой постав размола масличных культур	1	
5. Машина протирочная	1	
6. Темперирующая машина для белковой массы	1	
7. Насос продуктовый	1	
8. Комплект трубопроводов и запорной арматуры*	комп.	Дог.
9. Емкость для мокрых отходов*	-	Дог.
Общая стоимость участка, Грн.		1 085 040,00

Характеристики белковой массы :

- Жирность, %	60 - 65
- Влажность, %	1 – 1,4
- Температура, °С, не выше	65
Необходимая производственная площадь, м ²	60
Установленная мощность, кВт	58,0
Потребляемая мощность, кВт	40,6

*** - цена устанавливается исходя из специфики строения производственного помещения**

Участок приготовления халвы

- ∞ Участок приготовления халвы состоит из участков, а именно:
 - Участок приготовления карамели. Комплект оборудования предназначен для приготовления сахарно-паточного сиропа и уваривания карамельной массы периодическим способом. Производительность 200 кг/ч
 - Участок для сбивания карамельной массы и вымешивания халвы. Комплект оборудования предназначен для сбивания карамельной массы с предварительно подготовленным пенообразователем (экстракт корня солодки, или отвар мыльного корня), вымешивания смеси карамельной и белковой масс, вытягивания халвичной массы на тянущих спусках. Производительность 400 кг/ч

Для приготовления 400 кг/ч халвы будут осуществлены следующие виды затрат:

Участок приготовления халвы

№	Наименование	Цена за кг/грн	Выход (400 кг.) Кг.	Сума (400 кг.) Грн
1	Сахар	12	63,10	757,30
2	Сироп глюкозы (патока)	13,8	107,44	1482,80
3	ДМГ-90	80	2,54	203,43
4	Подсластитель СМ-200-1	250	0,07	17,90
5	Экстракт мыльного корня	300	0,78	236,38
6	Лимонная кислота	24	0,10	2,57
7	Мучка кондитерская		0	0
8	Масло	30	10,8	326,64
9	Ванилин	170	0,14	24,35
10	Тахины	15,84	214,89	3405,82
Сырьевая количество и стоимость халвы			400 кг.	6.457,26 грн
1	Потребляемая мощность кВт/ч	2,7 грн	39,9 кВт/ч	107,73 грн
2	ЗП двух рабочих	20	2	40 грн
Затраты на электроэнергию и ЗП				147,73 грн
Себестоимость на данном участке 1 кг. халвы				16,51 грн

Комплект оборудования участка приготовления халвы

☞ Участок приготовления карамели
производительностью 200 кг/ч

Наименование оборудования	Кол-во	
1. Котел для варки сахарно-паточного сиропа, карамели паровой, дежа – 60 л., медная чаша, медная мешалка	2	
2. Парогенератор	1	
Общая стоимость участка, Грн.		283 680,00

Температура карамельной массы, °C	105 - 110
Содержание сухих веществ в карамели, %, не менее	96
Установленная мощность, кВт	32,0
Потребляемая мощность, кВт	22,4
Необходимая производственная площадь, м²	18
Количество обслуживающего персонала, чел.	1

Комплект оборудования участка приготовления халвы

- ∞ Участок для сбивания карамельной массы с пенообразователем и вымешивания халвы производительностью 400 кг/час

Наименование оборудования	Кол-во	
1. Машина для сбивания карамельной массы с пенообразователем	2	
2. Месильная машина "Стандарт" (с 1 дежой, 330 л.) D330-MMC	2	
3. Дежа (330 л.)	2	
4. Рельсовый путь для перемещения деж*	комп.	Дог.
5. Дежеопрокидыватель	1	
6. Тянульный спуск для халвы	1	
Общая стоимость участка, Грн.		665 240,00

Необходимая производственная площадь, м² 60

Установленная мощность, кВт 25,0

Потребляемая мощность, кВт 17,5

* - цена устанавливаются исходя из специфики строения производственного помещения

Участок упаковки весовой продукции

∞ Данный участок предназначен:

- Для предварительной подготовки упаковочных изделий к работе
- Для «отстоя» (в открытых ящиках по 5 кг.) халвы, с последующей упаковкой.

№	Наименование	Цена грн.	Кол-во	Сумма грн.
1	Халва кг.	16,51	400	6.604,99
2	Гофроящик №21 (5 кг.) шт.	4,5	80	360
3	Мешок для халвы шт.	1,05	80	84
4	Скотч (100м) м.	10	8	8
5	Этикетка шт.	0,5	80	40
6	Электроэнергия освещение цеха кВт/ч	2,7	2,5	6,75
Общая стоимость				7.103,74 грн.
Себестоимость 1 кг. упакованной халвы				17,75 грн.

Участок производства зерновых батончиков (грильяжа) козинак

- ∞ Данный участок Предназначен для производства **зерновых батончиков** (мюсли), **грильяжа** (дробленые обжаренные ядра орехов, семян) или **козинак** (цельные обжаренные ядра орехов, семян / взорванный рис / поп-корн) на основе сахарно-паточного или сахарно-медового сиропа.
- ∞ Грильяж – карамельное кондитерское изделие с высоким содержанием измельченных подсушенных (3,5-4% влажности) ореховых ядер (миндаль, фундук, арахис, абрикосовая косточка и пр.), кунжутного семени, или взорванных зерен риса / пшеницы.

Производительность данного участка составляет 140-160 кг/ч

Комплект оборудования для производства зерновых батончиков (грильяжа) козинак

Наименование оборудования	К-во	
1. Смеситель для вымешивания грильяжной массы	1	
1. Машина для формировки пласта МФП-140	1	
1. Туннель охлаждающий ТО-250/4 (250 мм, длина зоны охлаждения – 4 метра)	1	
1. Комплект оборудования для разделки грильяжных масс**, в комплекте :	1	
5.1. Установка для калибровки пласта		
5.2. Установка для продольной резки (дисковый нож)		
5.3. Установка для поперечной резки (гильотинная резка)		
Общая стоимость, Грн		584 400,00

* - по согласованию с заказчиком возможно изготовление котла с газовой горелкой

** - в базовую комплектацию включены режущие валы под одну, предварительно согласованную с Заказчиком, ширину / длину нарезки продукта.

Для изменения ширины / длины нарезаемого продукта необходимо сменить калибровочные втулки между ножами, что займет 20 минут. Либо приобрести дополнительный режущий вал с соответствующим шагом нарезки. Смена режущего вала займет 5 минут.

Технические характеристики :

Производительность, кг/час, не менее	140 - 160
Параметры электросети, В/Гц	380/50
Установленная мощность, кВт	41,2
Потребляемая мощность, кВт	28,8
Занимаемая площадь, м ²	40-50
Количество обслуживающего персонала, чел.	4

Участок и комплект оборудования формирования брикетов

- ∞ Участок предназначен для формирования брикетов и упаковки в п/п пленку (flow-pack) производительностью 100 кг/час

Наименование оборудования	Кол-во	
1. Комплект форм* для брикетирования халвы	20	
2. Горизонтальная упаковочная машина** (типа Flow-pack)	1	
Общая стоимость участка, Грн		476 640,00

Масса брикета, г. 200

Размер сформованного брикета, мм 97x57x40

Установленная мощность, кВт 2,0

Необходимая производственная площадь, м² 18

Количество обслуживающего персонала, чел. 2

* - размеры формируемых брикетов согласовываются с заказчиком

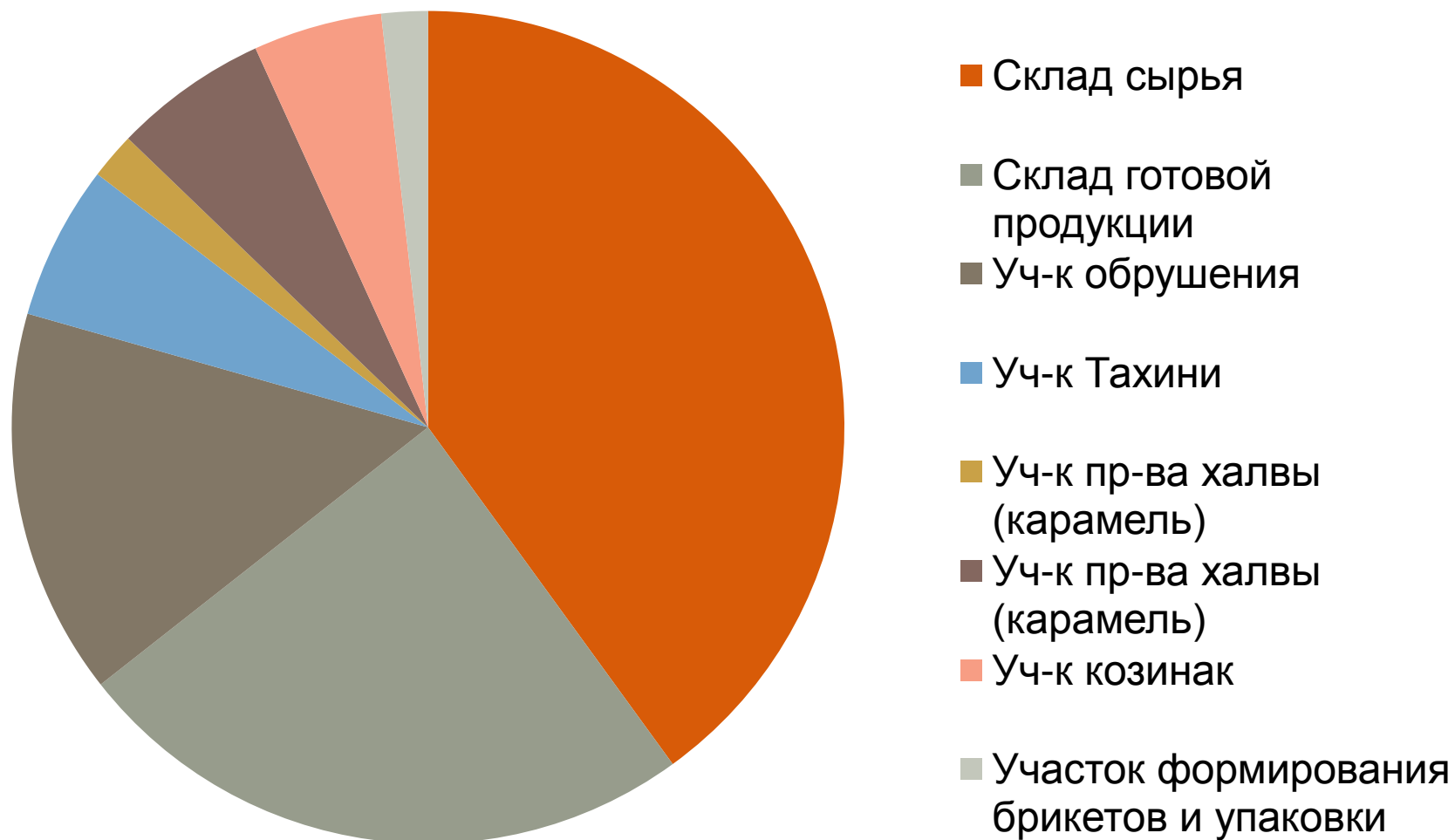
** - с системой слежения за рисунком

Техническая характеристика и стоимость участков производства

№	Наименование	Необходимая производстве нная площадь, м2	Установлен ная мощность, кВт	Потребляе мая мощность, кВт	Количество обслуживающ его персонала, чел.	Общая стоимост ь участка, Грн
1	Участок приготовления обрушенного ядра подсолнечника производительностью 1000 кг/час (по сырью) 600 кг/ч (по ядру)	150	37,4	22,6	2	1 225 680,00
2	Участок приготовления белковой массы производительностью 200 кг/час (Тахини)	60	58	40,6	1	1 085 040,00
3	Участок приготовления карамели производительностью 200 кг/час (Уч-к приготовления халвы)	18	32	22,4	1	283 680,00
4	Участок для сбивания карамельной массы с пенообразователем и вымешивания халвы производительностью 400 кг/час (Уч-к приготовления халвы)	60	25	17,5	1	665 240,00
5	Участок для производства зерновых батончиков / грильяжа / козинак	50	41,2	28,8	4	584 400,00
6	Участок формирования брикетов и упаковки в п/п пленку (flow-pack) производительностью 100 кг/час	18	2	1,2	2	476 640,00
7	Склад сырья	400				
8	Склад готовой продукции	244				
Общие показатели		1.000	195,6	133,1	11	4.320.680

Необходимая производственная площадь

Занимаемая площадь 1.000 м²



Административные расходы в месяц

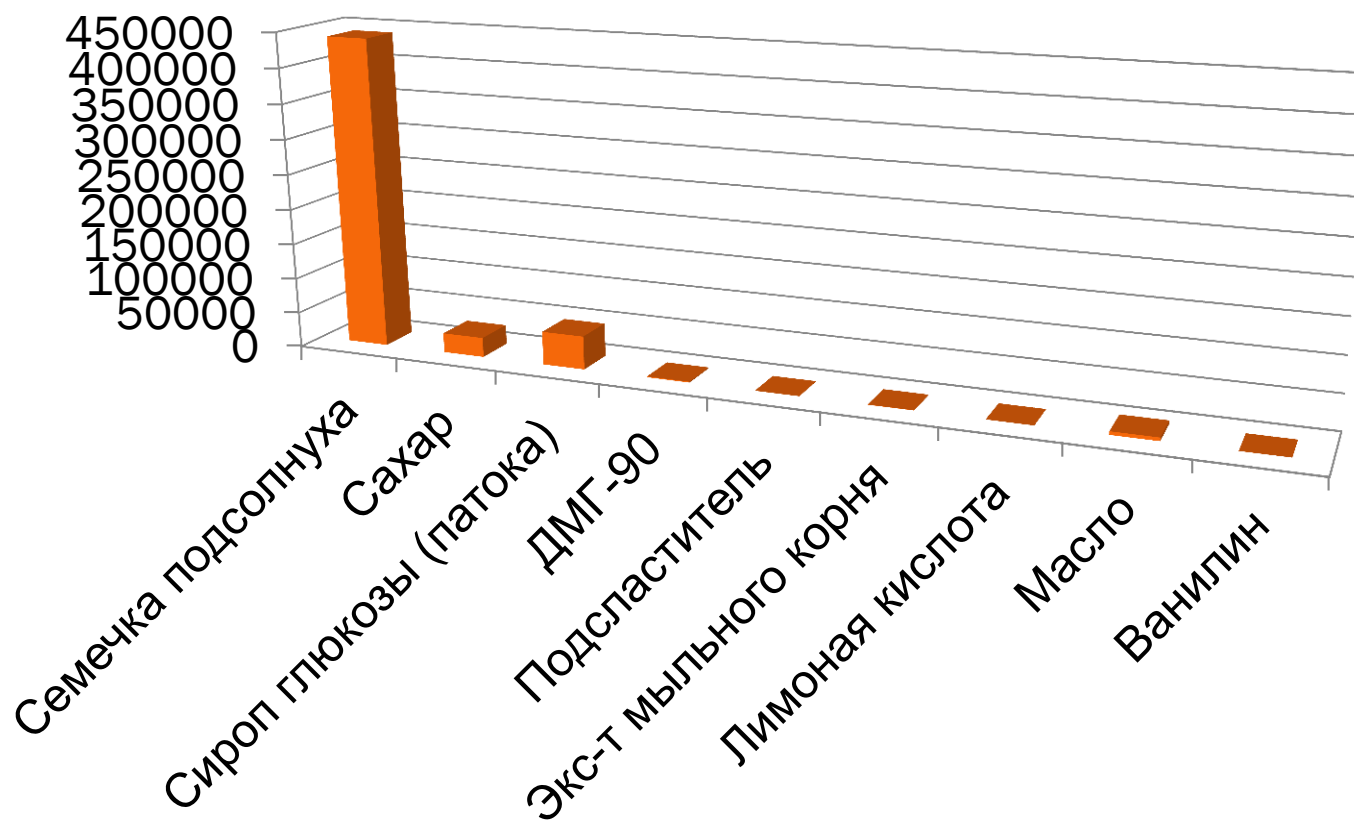
№	Наименование	Грн.
1	Директор	10.000
2	Нац. Менеджер по продажам	8.000
3	Бухгалтер	5.000
4	Зав. Складом	3.500
5	Логистик (снабженец)	3.500
6	Охрана (3 охранника)	4.500
7	Аренда помещений	10.000
8	Электроэнергия адмиистрации(2200кВт)	5.940
Общие админ. Затраты		50.440

Расходы сырья в месяц

№	Наименование	Кг. сырья за 1 час работы (400 кг. халвы)	Затраты сырья за 1 час работы (400 кг. халвы) грн.	Кол-во раб. Часов в сутки	Кг. сырья за 1 Сутки работы (8000 кг. халвы)	Затраты сырья за 1 Сутки работы (8000 кг. халвы) грн.	Кол-во раб. Суток в месяц	Кг. сырья за 1 месяц работы (176000 кг. халвы)	Затраты сырья за 1 Месяц работы (176000 кг. халвы) грн.
1	Семечка для ядра	641,83	5.776,47	20	12.836,6	115.529,4	22	282.405,2	2.541.646,8
2	Семечка для халвы	358,17	3.223,53	20	7.163,40	64.470,60	22	157.594,8	1.418.353,2
3	Сахар	63,10	757,30	20	1.262,17	15.146,13	22	27.767,90	333.214,89
4	Сироп глюкозы (патока)	107,44	1.482,80	20	2.148,99	29.656,16	22	47.277,93	652.435,53
5	ДМГ-90	2,54	203,43	20	50,85	4.068,76	22	1.118,91	89.512,89
6	Подсластитель СМ-200-1	0,07	17,90	20	1,43	358,16	22	31,51	7.879,65
7	Экстракт мыльного корня	0,78	236,38	20	15,75	4.727,79	22	346,70	104.011,46
8	Лимонная кислота	0,10	2,57	20	2,14	51,57	22	47,27	1.134,67
9	Мучка кондитерская	0	0	20	0	0	22	0	0
10	Масло	10,88	326,64	20	217,76	6.532,95	22	4.790,83	143.724,92
11	Ванилин	0,14	24,35	20	2,86	487,10	22	63,03	10.716,33
Общее за период		1.185,10	12.051,43		23.702,01	241.028,65		521.444,13	5.302.630,37

Расходы сырья в месяц

Пропорция долей сырья кг.

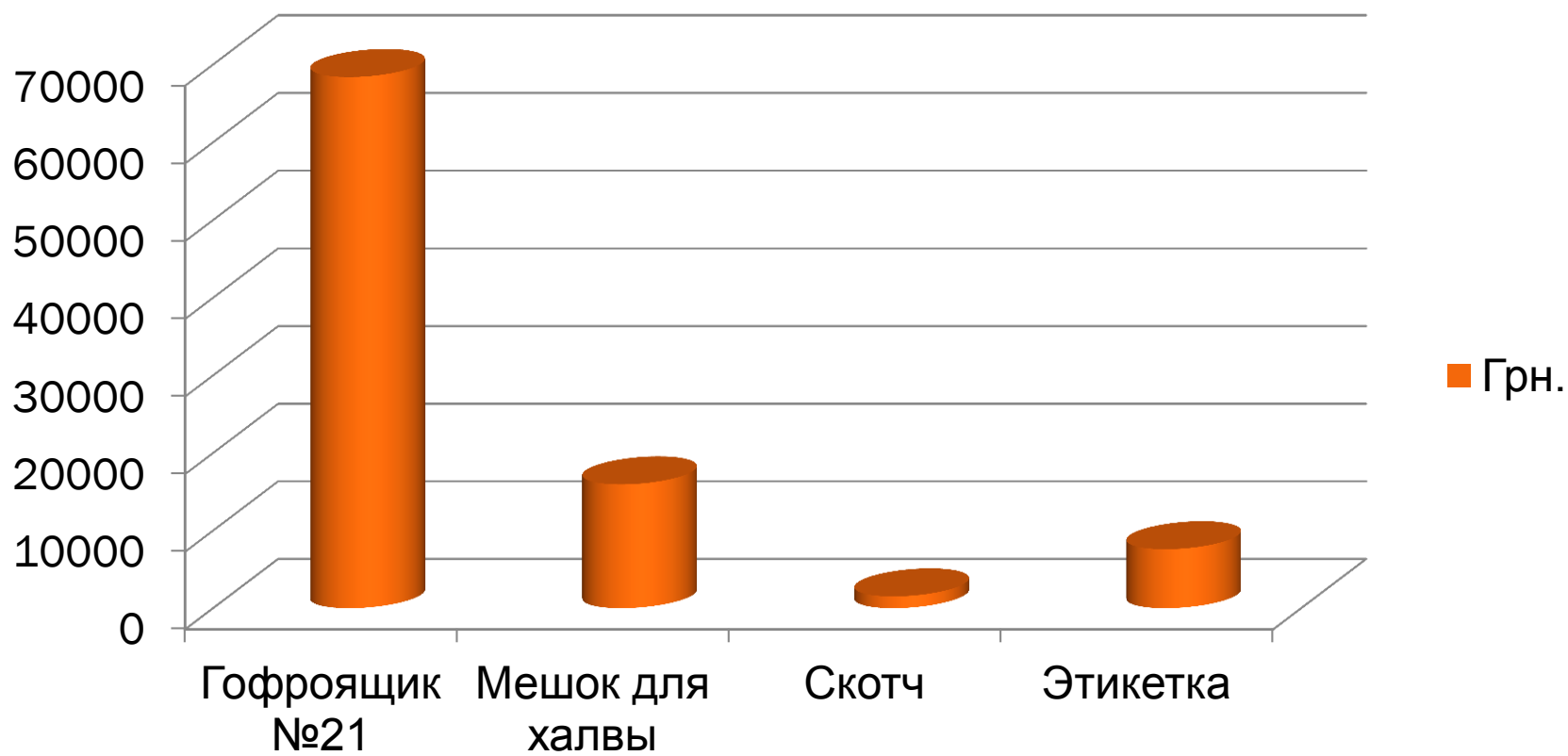


Расходы упаковочного материала в месяц

№	Наименование	Цена ед.	Кол-во шт. в час	Затраты в час грн.	Кол. Часов в сутки	Затраты в сутки грн.	Кол-во рабочих дней	Затраты в месяц грн.
1	Гофроящик №21 5 кг.	4,5	80	360	20	7.200	9,5	68.400
2	Мешок для халвы	1,05	80	84	20	1.680	9,5	15.960
3	Скотч	0,1	80	8	20	160	9,5	1.520
4	Этикетка	0,5	80	40	20	800	9,5	7.600
Общее за период				492		9.840		93.480

Расходы упаковочного материала в месяц

Грн.



Планируемая реализация продукции

- Реализация произведенной продукции планируется вести в четырех параллельных направлениях, а именно:
 - Реализация продукции (халва фасованная и весовая) под **PRIVATE LABEL**
 - Реализация продукции (халва фасованная и весовая, фасованная семечка, фасованное ядро) на экспорт и внутренний рынок через дистрибьюцию
 - Реализация продукции (ядро весовое) на экспорт и внутренний рынок для перерабатывающих производств
 - Реализация лузги, в дальнейшем (по мере накопления финансовых ресурсов) переработка лузги в пеллеты с дальнейшей реализацией

Реализация продукции под **PRIVATE LABEL**

- ✎ При выпуске продукции **PRIVATE LABEL** необходимо понимать, что мы производим только продукцию, а все затраты связанные с упаковочным материалом и транспортной логистики лежит на заказчике.
- ✎ Заказчик полностью несет расходы на упаковку продукции (изготавливает или предоставляет упаковочный материал), а также забирает продукцию со склада или оплачивает доставку, что в свою очередь существенно снижает себестоимость продукции.
- ✎ Оплата производится сразу по факту отгрузки, что позволяет минимизировать финансовую составляющую

Реализация продукции под PRIVATE LABEL

- ✎ На данный момент существует пять заказчиков, готовых закупать продукцию (халва) в объеме от 100.000 кг. и больше в месяц (каждый) по цене 21,75 грн. за 1 кг.
- ✎ Наша себестоимость 1 кг. продукции на объем 100.000 кг. будет составлять:

Расходы на производство

100.000 кг. * 16,51 грн/кг (См. слайд №18) = 1.651.250 грн.

+ административные расходы

50.440 грн. (См. слайд №25)

= **1.701.690 грн.** (1.651.250+50.440)

- ✎ Сумма реализации продукции составляет:

100.000 кг. * 21,75 грн. = **2.175.000 грн.**

- ✎ Таким образом **Валовая прибыль** составляет:

2.175.000 грн. – 1.701.690 грн. = **473.310 грн.**

Реализация продукции через дистрибьюцию

- ☞ Планируемая реализация продукции (халва) в месяц через дистрибьюцию составляет 76.000 кг.
- ☞ Планируемая цена реализации от 25 грн. за 1 кг. (прайс-листы операторов рынка прилагаются)
- ☞ Наша себестоимость 1 кг. продукции на объем 76.000 кг. будет составлять:

Расходы на производство

$76.000 \text{ кг.} * 17,7594 \text{ грн/кг (См. слайд №21)} = 1.349.714,4 \text{ грн.}$

+ расходы команды продаж и доставку

$95.000 \text{ грн. (5\% от возврата денег)} + 67.485,72 \text{ (4\% доставка)} = 162.485,72$

= 1.512.200,12 грн. ($1.349.714,4 \text{ грн.} + 162.485,72$)

- ☞ Сумма реализации продукции составляет

$76.000 \text{ кг.} * 25 \text{ грн.} = \mathbf{1.900.000}$

- ☞ Таким образом **Валовая прибыль** составляет:

$1.900.000 \text{ грн.} - 1.512.200,12 \text{ грн.} = \mathbf{387.799,88 \text{ грн.}}$

Реализация продукции ядро

- ∞ Планируемая реализация в месяц продукции (ядро) на экспорт и перерабатывающие компании составляет 169.419 кг. по цене от 17 грн. за 1 кг.
- ∞ Наша себестоимость 1 кг. продукции на объем 169.419 кг. будет составлять:

Расходы на производство

169.419 кг. * 15,1684 грн/кг (См. слайд №13) = **2.569.815,16 грн.**

- ∞ Сумма реализации продукции составляет

169.419 кг. * 17 грн. = **2.880.123 грн.**

- ∞ Таким образом **Валовая прибыль** составляет:

2.880.123 грн. – 2.569.815,16 грн. = **310.307,84 грн.**

Реализация лузги

∞ Планируемая реализация в месяц продукции лузги фермерским хозяйствам составляет 176.000 кг. По цене от 0,5 грн. за 1 кг.

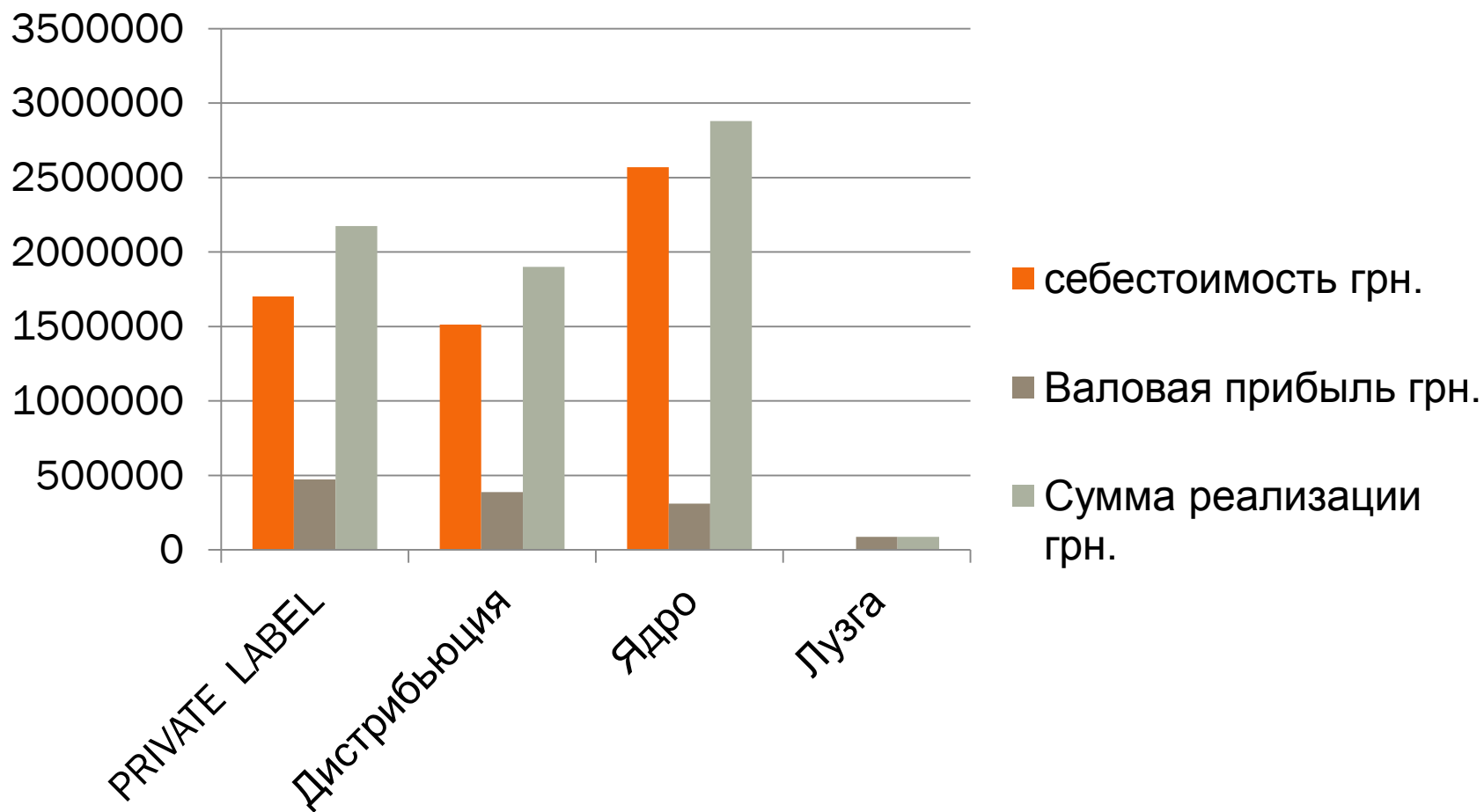
∞ Прибыль составит:

176.000 кг. * 0,5 грн. = **88.000 грн.**

Валовая прибыль

- Исходя из вышеперечисленных четырех параллельных направлениях реализации продукции, общая валовая прибыль предприятия в месяц будет составлять:
- Общая себестоимость составляет:
 $1.701.690 \text{ грн.} + 1.512.200,12 \text{ грн.} + 25.698.15,16 \text{ грн.} = 5.783.705,28 \text{ грн.}$
- Сумма реализации продукции составляет:
 $2.175.000 \text{ грн.} + 1.900.000 + 2.880.123 \text{ грн.} + 88.000 \text{ грн.} = 7.043.123 \text{ грн.}$
- Общая валовая прибыль в месяц:
 $7.043.123 \text{ грн.} - 5.783.705,28 \text{ грн.} = 1.259.417,72 \text{ грн.} / \text{мес.}$

Пропорция



Капитальные вложения и сроки окупаемости

- Стоимость оборудования, монтаж и сопутствующие оборудование: 4.320.680 грн. + 302.447грн. + 120.000 грн.
= 4.743.127 грн.
 - Общие расходы + создание товарного запаса: **5.783.705,28 грн.**
 - Общие капитальные вложения: **10.526.832,28 грн.**
 - Сроки окупаемости: **8,35 месяца**
-
- Данные расчеты произведены по ванильной халве весовой 5 кг. и реализации 176.000кг. При работе с остальным ассортиментом халвы (более ликвидным) и загрузки 100% мощностей производства до 240.000 кг. в месяц, а также начало работы на экспорт, сроки окупаемости существенно снизятся.