

# Бизнес-план

## организации производства, вяленого мяса в домашних условиях

Автор:  
Коротенко Александр  
[a-korotenko@bk.ru](mailto:a-korotenko@bk.ru)

Научный консультант:  
Макаров П.Ю., д.э.н.,  
Владимирский филиал РАНХиГС

Владимир 2021

## Содержание

- 1) Резюме
- 2) Анализ рынка
- 3) Описание продукта
- 4) Маркетинговый план
- 5) Финансовый расчёт

## Резюме проекта

Бизнес-план организации производства, вяленого мяса в домашних условиях

- Предлагаемые продукты: Мясо говядина вяленое, мясо свинина вяленое
- География работы: Город Владимир.
- Объем первоначальных инвестиций – 1 млн. руб.
- Показатели NPV (900.000 руб.) , IRR (20%) , срок окупаемости – 7 месяцев

## Анализ рынка

- Портрет целевого покупателя: (Преимущественно мужчины 25-50 лет, средний уровень дохода, Хобби: отдых на природе, охота, рыбалка).

### Анализ конкурентов

Название фирмы конкурента	Основные товары/услуги конкурента	Местоположение конкурента
1.Альянс	Вяленое мясо, рыба, снеки, орехи, гренки	Московская область, г. Красногорск ул. Строительная, д. 6
2.Лесная диковинка	Паштеты, купаты, вяленое мясо, колбаски	Тульская область, РП Куркино, ул.Театральная д.3А. Офис продаж: г. Москва, Рязанский проспект, д.33
3. Мяссури	Вяленое мясо	Санкт-Петербург. ОГРН 1177847079794

- Рестораны, пивные заведения г. Владимира.

## Описание продукта

Производство вяленых мясных деликатесов из свинины и говядины в вакуумной упаковке.

Продукция изготавливается из высококачественного сырья отечественных производителей. Все сырье имеет сертификаты соответствия, ветеринарные заключения и прочие необходимые разрешительные документы. Технология изготовления – «домашняя» без использования консервантов, усилителей вкуса и прочих добавок. Максимальный срок хранения готовой продукции в вакуумной упаковке при комнатной температуре – 1 месяц.



### Внешней вид продукции

Упаковка – мягкая полиэтиленовая пленка с логотипом производителя и всеми необходимыми маркировками в соответствии с законодательством РФ: состав, срок и условия хранения, информация о производителе и так далее. Вес нетто каждой единицы около 500 г.

## Маркетинговый план Цена и объем продукции

Продукт	Цена конкурентов	Планируемая цена		
			Диапазон цен	
			min	max
Мясо говядина вяленое	1300-1500 руб.	1400 руб.	1300	1500
Мясо свинина вяленое	700-1000 руб.	900 руб.	700	1000

### Составляющие 1 ед. продукта и их цены

Говядина 1.5 кг – 800 руб.

Специи – 20 руб.

Итого 820 руб.- себестоимость 1 ед. продукции. (500 гр.)

Средняя цена готового товара – 1400 руб.

В связи с тем, что объем производства является небольшим, то объем реализации предполагается в полном объеме.

Организация непосредственного производства будет осуществляться на дачном участке, а непосредственная разделка и упаковка в домашних условиях.

## Финансовый расчёт

Расчет первоначальный инвестиций:

Наименование	Сумма, руб.
Подготовка производственного помещения	100 000
Комплект оборудования (Дегидраторы, сушильные шкафы)	270 000
Аппарат вакуумной упаковки	49 500
Сертификация продукции ( декларация «О безопасности пищевой продукции» и ветеринарная справка)	15 000
Рекламная кампания	70 000
Закупка сырья	120 000
<b>Итого</b>	<b>624 500</b>

Распределение первоначальных инвестиций в процессе реализации проекта:

Статьи расходов	Янв.	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Ию.	Июль	Авг.	Сен.	Окт.	Нояб.	Дек	Всего
Оборудование (Дегидраторы, сушильные шкафы)	270000												270000
Сертификация продукции ( декларация «О безопасности пищевой продукции» и ветеринарная справка)		15000											15000
Реклама в СМИ	20000	20000	20000	10000									70000
Закупка сырья	30000	30000	30000	30000									120000
Аппарат вакуумной упаковки	49500												49500
Подготовка произв. помещения	100000												100000
<b>ИТОГО</b>													<b>624500</b>

Расчет переменных затрат представлен ниже:

Арендная плата	30000 руб.
Реклама	20000 руб.
Коммунальные платежи	5000 руб.
Интернет	900 руб.
Прочие расходы	5000 руб.
Итого	60900 руб.

Прогнозирование отчета о движении денежных средств:

Статьи расходов	Янв.	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Ию.	Июль	Авг.	Сен.	Окт.	Нояб.	Дек.	Всего
Выручка	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	42760	513120
Себестоимость всего:	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	360000
Арендная плата	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	30000	360000
Заработка плата с отчислениями	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	45000	540000
Реклама	20000	20000	20000	10000	10000	10000	-	-	-	-	-	-	90000
Коммунальные платежи	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	60000
Интернет	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	10800
Прочие расходы	5000	3500	3000	4000	5000	2000	3000	2000	2500	2500	4000	1000	37500
Прибыль до налогообложения	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	12760	153120
Налоговые выплаты	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	2552	30624
Чистая прибыль	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	10208	122496
Чистая прибыль нарастающим итогом	10208	20416	30624	40832	10208	20416	30624	40832	10208	20416	30624	40832	10208

Себестоимость всего (закупка вяленого мяса и специй на 30000 руб.)

Заработка плата с отчислениями - Работник (25000 руб.) Упаковщик (20000 руб.) Итого – 45000 руб.

Чистая прибыль - прибыль до налогообложения минус ставка налога на прибыль 20% (12 760 – 20%= 10208 руб.)