

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ»
ЧАСТЬ 2

1. Расчет фонда заработной платы (ФЗП)

Количество производственных рабочих - 10. Работа в 2 смены -18 часов.
 Начисления во внебюджетные фонды 30% от ФЗП.

Таблица 13 – Затраты на заработную плату с начислениями (в месяц)

| Должность | Количество ставок | Оклад, руб./мес. | Фонд заработной платы, руб./мес. | Отчисления во ВБФ, руб. (30%) | ФЗП с отчислениями, руб./мес. |
|-----------------------------------|-------------------|------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Директор | 1 | 20000 | | | |
| Коммерческий директор | 1 | 18000 | | | |
| Бухгалтер | 1 | 17500 | | | |
| Уборщица | 1 | 5000 | | | |
| Итого непроизводственный персонал | 4 | х | | | |
| Пекари | 4,3 | 15000 | | | |
| Продавец - кассир | 2,2 | 17000 | | | |
| Водитель | 2,2 | 18500 | | | |
| Итого производственный персонал | 8,7 | х | | | |
| Всего | 12,7 | х | | | |

2. Затраты на воду определяются с учетом ее расходования на производственные и хозяйственные нужды. К производственным расходам относятся расходы на приготовление теста, мытье овощей и определяются в среднем из расчета 1,5 л на 1 кг пиццы. К хозяйственным относятся расходы воды на поддержание порядка в кафе и производственных помещениях, они определяются в размере 30 л/чел.

В сутки с учетом численности персонала и клиентов, т.е. $(500 * 0,5 + 13) * 30 =$ _____ л. С учетом того, что пиццерия будет производить _____ кг пиццы месяц, производственная потребность в воде составит _____ тыс л, а потребность на хозяйственные нужды _____ тыс. л, что в сумме составит _____ тыс. л в месяц или _____ м³. Стоимость 1 м³ 85 руб. Следовательно, затраты на воду составят _____ руб. в месяц, в т.ч. без НДС _____ руб.

3. Арендная плата за помещение площадью не менее 110 м² **51920** руб. в месяц с НДС, без НДС – _____. (_____руб./м²). Поскольку здание не является собственностью предприятия, амортизационные отчисления по нему не начисляются.

4. Стоимость приобретения и монтажа оборудования составляет 1650 тыс. руб. Срок службы оборудования 8 лет. Схема расчета амортизационных отчислений – линейная.

Таблица 14 - Амортизационные отчисления

| Показатель | Значение показателя в месяц |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Стоимость оборудования .руб. | 1650000 |
| без НДС | |
| $N_{ам}$, % | 12,5 / 12 мес. |
| Амортизационные отчисления, руб. | |

5. Управленческие издержки, помимо расходов на оплату труда управленческого персонала – **10500 руб.** в месяц.

6. Расходы на рекламу планируется осуществлять в среднем **5000** руб. в месяц. Однако в первые месяцы они планируются на более высоком уровне с дальнейшим снижением.

7. Расходы на доставку пиццы, помимо расходов на оплату труда водителя, будут складываться в зависимости от потребности, в среднем они составят **12 000 руб.** в месяц.

Таблица 15 – Общие затраты на производство, руб.

| Показатели | Сумма, руб. в месяц |
|---|---------------------|
| Переменные расходы | |
| Затраты на оплату труда производственного персонала | |
| Затраты на сырье | |
| Затраты на электроэнергию | |
| Затраты на воду | |
| Итого переменных затрат | |
| Постоянные расходы | |
| Затраты на оплату труда управленческого персонала | |
| Амортизационные отчисления | |
| Арендная плата | |
| Затраты на управление | |
| Затраты на рекламу | |
| Затраты на доставку пиццы | |
| Итого постоянных затрат | |
| Итого затрат | 3601842 |
| Непредвиденные расходы (10%) | 360184 |
| Налоги, включаемые в себестоимость (1,5%) | 59430 |
| Полная себестоимость продукции | 4021456 |
| в расчете на 1 кг продукции | 576 |
| в % к себестоимости сырья | 124,5 |

При среднем весе Медиум-пиццы в 500 г себестоимость 1 единицы продукции составит _____ руб.,
себестоимость Мега-пиццы весом 700 г составит _____ руб.,
а себестоимость Мини-пиццы – _____ руб.

С учетом себестоимости и условий конкуренции, а также различий в ингредиентах, рентабельности 15% и НДС 20% цены на различные виды пиццы планируется установить в следующих размерах.

Таблица 16 – Розничные цены готовой продукции

| Наименование изделий | Цена единицы, руб. | |
|-----------------------|--------------------|-------|
| | без НДС | с НДС |
| Пицца-стандарт: | | |
| - Медиум - пицца | | |
| - Мега-пицца | | |
| - Мини-пицца | | |
| Пицца «Киндер» | | |
| Пицца «Бетта-каротин» | | |
| Пицца «Рыбное чудо» | | |
| Пицца «Мечта» | | |

С учетом динамики цен и уровня инфляции розничные цены на производимые изделия будут изменяться.

6 Организационный план

В качестве правового статуса мы выбрали ИП. Эта форма собственности проста в осуществлении и удобна для нас по своей структуре. Владельцами общества являются 3 человека: директор, коммерческий директор, бухгалтер. Уставной капитал составляет 2000 тыс. руб. Он образуется в результате вложения денег директора, коммерческого директора, бухгалтера. Дополнительная ответственность, предусмотрена Уставом в размере 1000, 500 и 500 тыс. руб. В случае банкротства, а также по заключенным договорам каждый учредитель отвечает в размере своего вклада, (дополнительная ответственность предусматривает ответственность личным имуществом).

Обязанности работников предприятия.

Директор занимается кадрами (прием на работу, увольнение), заключает договоры, осуществляет наем работников, организует производство, посещает выставки, конференции по обмену опытом, отвечает за поставки оборудования в случае его износа, технического старения.

Бухгалтер ведет всю финансовую деятельность фирмы (начисление и уплата налогов, распределение прибыли, расчет и выдача зарплаты, составляет бухгалтерскую и статистическую отчетность).

Коммерческий директор обеспечивает регулярную поставку сырья, во время отсутствия директора руководит организацией производства, выполняет калькуляционные расчеты, связанные с изменениями в технологии, упаковке и т.д.

Водитель осуществляет доставку сырья от поставщика на склад, находящийся на территории пиццерии, доставку готовой пиццы оптовым покупателям.

Продавец-кассир продает пиццу, готовит напитки, принимает оплату от клиентов, в конце дня сдает деньги и чеки бухгалтеру.

Уборщица протирает столы в кафе, в конце дня убирает помещение.

Пекари (1-2 в смену):

- следят за подачей муки в установку бестарного хранения муки, которая автоматически осуществляется либо из муковоза через соединительный патрубок непосредственно в бункер установки, либо из мешков. После загрузки бункера линию загрузки отключает и включает линию подачи муки для производства изделий, следят за тестомесильной машиной. На дозаторе-температоре воды выставляют требуемую температуру воды, часть воды сливают в отдельную емкость для приготовления дрожжевой суспензии. Затем соль и сахар в сухом виде вручную взвешивают и задают в дету вместе с дрожжевой суспензией. Взвешивают опару в отдельной емкости и также вручную перегружают в дету. Дету с сырьем устанавливают на площадку тестомесильной машины и заливают воду в соответствии с рецептурой. С помощью пульта управления дозатора-просеивателя набирают в бункер количество муки, требуемое по рецептуре, затем включает разгрузку бункера одновременно с тестомесильной машиной;

- смазывают приемный бункер маслом, куда систематически перегружается тесто. После загрузки теста в бункер тестоотделителя устанавливают с помощью штурвала требуемую массу тестовой заготовки, а затем включает делитель и одновременно с ним тестоокруглитель;

- заполняют листами магазин формующей машины и затем включает ее при появлении расстаявших заготовок;

- помещают контейнер в камеру шкафа окончательной расстойки. После расстойки помещают в печь.

- занимаются подготовкой основных ингредиентов пиццы, вручную готовят пиццу.

В зависимости от прибыли сотрудникам может выдаваться премия, следовательно, все будет зависеть от качества их работы.

Сотрудниками фирмы будут в основном молодые, энергичные люди в возрасте от 18 до 30 лет. Для нас в человеке обязательны:

- добросовестность
- дисциплинированность
- квалификация
- честность.

Сотрудники нашей фирмы должны работать качественно, добросовестно, не допускать халатности. При наборе рабочих мы будем пытаться создать команду. Высокая квалификация обязательна, т.к. намечается тенденция к расширению, и рабочие будут иметь реальные шансы возглавить предприятие в будущем.

На должность водителя будет принят мужчина. Для него обязательны следующие требования:

- наличие прав категории В, С;
- опыт вождения не менее 5 лет.

Если в пиццерии возникнут проблемы с ассортиментом, необходимы будут новые рецепты. В этом случае планируются консультации с квалифицированным технологом.

7 Анализ рисков

Возможные риски и источники их возникновения

Коммерческие риски:

- риск, связанный с _____;
- риск, связанный с _____,
- риск, связанный с _____.

Политические риски:

- риск, связанный с _____.

Экономические риски:

- риск _____,
- риск _____,
- риск _____.

Источники возникновения рисков:

- недостаточная информация о спросе на данный товар;
- недостаточный анализ рынка;
- недооценка своих конкурентов;
- падение спроса на данный товар.

Действие перечисленных рисков можно ограничить путем проведения строгой проверки финансового положения и репутации будущего оптового клиента. Можно также хотя бы частично перекладывать риски на других партнеров (например, риск потери или повреждения товара - на страховое общество). Будет также застраховано оборудование на год (но через 2 месяца после начала работы).

8 Финансовый план

Таблица 17 – Прогноз объемов продаж за один месяц

| Наименование изделий | Объем производства в день, шт. | Цена единицы, руб. | Выручка от реализации, руб. |
|----------------------|--------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Пицца-стандарт | | | |
| - Медиум - пицца | 150 | | |
| - Мега-пицца | 75 | | |
| - Мини-пицца | 100 | | |
| Киндер-пицца | 38 | | |
| Б-пицца | 37 | | |
| Пицца «Рыбное чудо» | 75 | | |
| Пицца «Сырная» | 25 | | |
| Всего | 500 | х | |
| Всего без НДС | х | х | |

Таблица 18 – Расчет рентабельности производства, руб.

| Показатели | Сумма, руб. в месяц |
|--------------------------------|---------------------|
| Выручка от реализации без НДС | |
| Полная себестоимость продукции | |
| Налогооблагаемая прибыль | |
| Налог на прибыль (20%) | |
| Чистая прибыль | |
| Рентабельность продаж, % | |

Стратегия финансирования

Начало проекта связано с приобретением и монтажом оборудования, а также закупкой сырья для начала производства (до 10% от суммы ежемесячных текущих затрат). На эти цели используются в первую очередь суммы, внесенные учредителями в качестве уставного капитала, т.е. _____ тыс. руб. собственных средств. Недостающие средства привлекаются в виде банковского кредита в размере **700** тыс. руб. под **24%** годовых на **12** месяцев. С ежемесячной выплатой процентов и погашением всей суммы кредита в конце года.

Таблица 19 – Поступления и расходы денежных средств (руб.)

| Потоки | Начало проекта | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | Всего |
|---|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------|
| Операционная деятельность | | | | | | | | | | | | | | |
| Притоки (+) | | | | | | | | | | | | | | |
| выручка без НДС | | | | | | | | | | | | | | |
| Оттоки (-) | | | | | | | | | | | | | | |
| Затраты | | | | | | | | | | | | | | |
| в т.ч. амортизация | | | | | | | | | | | | | | |
| налог на прибыль | | | | | | | | | | | | | | |
| Сальдо | | | | | | | | | | | | | | |
| Инвестиционная деятельность | | | | | | | | | | | | | | |
| Притоки (+) | | | | | | | | | | | | | | |
| Продажа ОС | | | | | | | | | | | | | | |
| Оттоки (-) | | | | | | | | | | | | | | |
| Покупка ОС | | | | | | | | | | | | | | |
| Средства в обороте | | | | | | | | | | | | | | |
| Сальдо | | | | | | | | | | | | | | |
| Сальдо операционной и инвестиционной деятельности | | | | | | | | | | | | | | |
| Накопленное сальдо | | | | | | | | | | | | | | |

Продолжение таблицы 19

| Потоки | Начало проекта | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | Всего |
|----------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------|
| Финансовая деятельность | | | | | | | | | | | | | | |
| Притоки (+) | | | | | | | | | | | | | | |
| Собственные средства | | | | | | | | | | | | | | |
| Кредит | | | | | | | | | | | | | | |
| Оттоки (-) | | | | | | | | | | | | | | |
| выплаты процентов | | | | | | | | | | | | | | |
| выплаты кредита | | | | | | | | | | | | | | |
| Сальдо | | | | | | | | | | | | | | |
| Всего денежные потоки по проекту | | | | | | | | | | | | | | |
| Сальдо проекта | | | | | | | | | | | | | | |
| Накопленное сальдо проекта | | | | | | | | | | | | | | х |

Таблица 20 – Показатели эффективности бизнес – проекта

| Показатели | Порядок расчета | Значение показателя |
|--------------------------------|--|---------------------|
| Чистый доход (ЧД), тыс.руб. | накопленное сальдо суммарного потока | |
| Рентабельность производства, % | чистая прибыль/текущие издержки | |
| Срок окупаемости проекта, мес. | продолжительность периода с отрицательным сальдо от операционной и инвестиционной деятельности | |
| Индекс доходности инвестиций | суммарное сальдо операционной деятельности / суммарное сальдо инвестиционной деятельности | |
| Точка безубыточности, т | $T_{без} = Z_{пост} / (Ц - УЗ_{пер})$ | |

Рисунок - График безубыточности