

**Тема: «Разработка  
проекта по созданию  
малого предприятия  
ООО «ПРОФИ»»**

**Выполнил:**

**Проверил:**

# Общая характеристика работы

Актуальность

Цель

Задачи

Объект

Предмет

# Общая характеристика проекта

Настоящий проект рассчитан на инвестирование в организацию пекарни по производству хлеба и мучных кондитерских изделий недлительного хранения в г. Балашиха.

Наименование предприятия  
Общество с ограниченной ответственностью «Профи».

Концепция хлебопекарного предприятия ООО «Профи»: выпечка свежего хлеба по уникальным рецептам.

Цель бизнес-плана ООО «Профи»: создание малого хлебопекарного предприятия для производства хлебобулочной продукции высокого качества и реализация ее в сети продуктовых магазинов города Балашиха, а также в

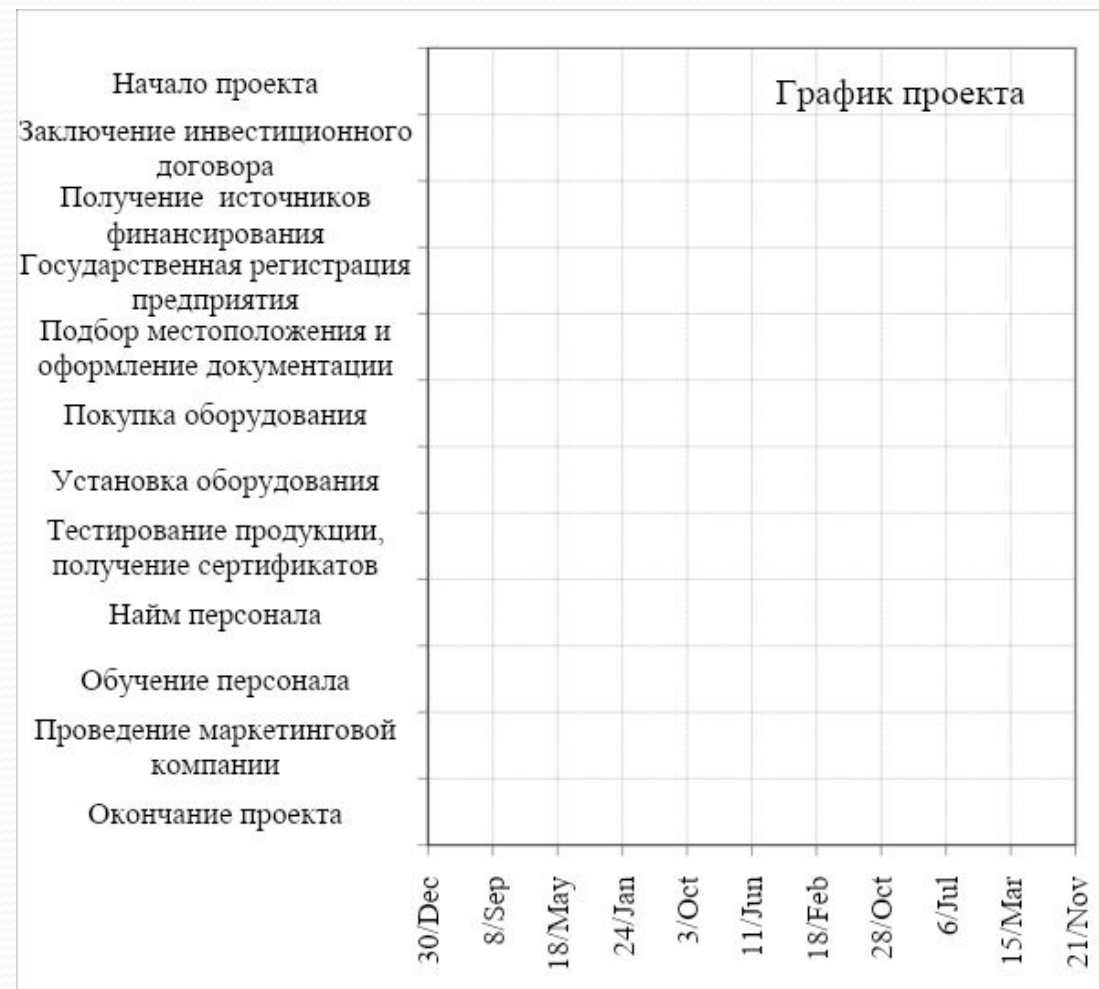
В рамках бизнес-плана планируется выпуск следующих видов продукции: хлеб ржаной, хлеб высшего сорта, батон бутербродный, выпечка

# Декомпозиция работ по проекту

- Проект
  - начальный этап
    - разработка концепции проекта
    - маркетинговое исследование внутригородского рынка хлеба и хлебобулочных изделий;
  - разработка проекта
    - найти источники финансирования проекта;
    - осуществить поиск подходящего помещения для пекарни;
    - проработать предварительные каналы сбыта продукции;
    - зарегистрировать предпринимательскую деятельность;
  - внедрение
    - заключить договор аренды помещения;
    - сделать соответствующий ремонт;
    - закупить основное и вспомогательное оборудование;
    - нанять персонал;
    - отработать рецептуру хлеба и хлебобулочных изделий;
    - запустить предприятие.
  - окончание проекта
    - контроль
    - оценка эффективности
    - корректировка

# Календарный график проекта

№ работ	Этап проекта	Начало	Длительность	Конец
1	Начало проекта	01.01.2022	1	02.01.2022
2	Заключение инвестиционного договора	02.01.2022	15	17.01.2022
3	Получение источников финансирования	17.01.2022	20	06.02.2022
4	Государственная регистрация предприятия	06.02.2022	21	27.02.2022
5	Подбор местоположения и оформление документации	27.02.2022	30	29.03.2022
6	Покупка оборудования	29.03.2022	30	28.04.2022
7	Установка оборудования	28.04.2022	10	08.05.2022
8	Тестирование продукции, получение сертификатов	08.05.2022	10	18.05.2022
9	Найм персонала	18.05.2022	5	23.05.2022
10	Обучение персонала	23.05.2022	15	07.06.2022
11	Проведение маркетинговой компании	07.06.2022	10	17.06.2022
	Окончание проекта	17.06.2022	1	18.06.2022
	ИТОГО		168	



# Балльная оценка конкурентоспособности в отрасли

Критерий	Вес критерия	ООО «Шоколадница»		ООО «Ника»		ООО «Даар»	
		балл	оценка	балл	оценка	балл	оценка
1	2	3	$4 = \text{гр.2} * \text{гр.3}$	5	$6 = \text{гр.2} * \text{гр.5}$	7	$8 = \text{гр.2} * \text{гр.7}$
Ассортимент	0,09	9	0,81	8	0,72	10	0,9
Цена	0,08	7	0,56	9	0,72	9	0,72
Качество	0,07	9	0,63	7	0,49	10	0,7
Продвижение	0,13	5	0,65	9	1,17	9	1,17
Гибкость капитала	0,13	6	0,78	10	1,3	8	1,04
Финансовое состояние	0,12	5	0,6	9	1,08	7	0,84
Маркетинг	0,13	4	0,52	8	1,04	10	1,3
Реклама	0,14	4	0,56	10	1,4	9	1,26
Персонал	0,11	8	0,88	8	0,88	10	1,1
Сумма баллов	1		5,99		8,8		9,03





# SWOT- анализ для ООО «Профи»

## Уязвимые стороны

**проекта:** Единичная

точка, неузнаваемый

бренд Отсутствие

оптовой скидки

у поставщиков в связи

с малыми объемами

производства

## Возможности и перспективы:

увеличение уровня спроса

позволяет в перспективе

производить закуп дополнит

зал для дегустации

**Угрозы внешней среды:** Отсутствие устойчивых

с проверяющими органами

и первичные продукты

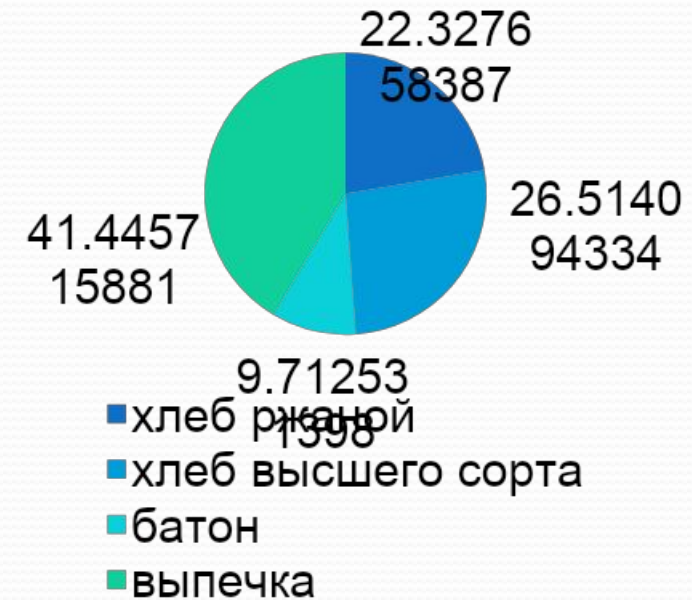
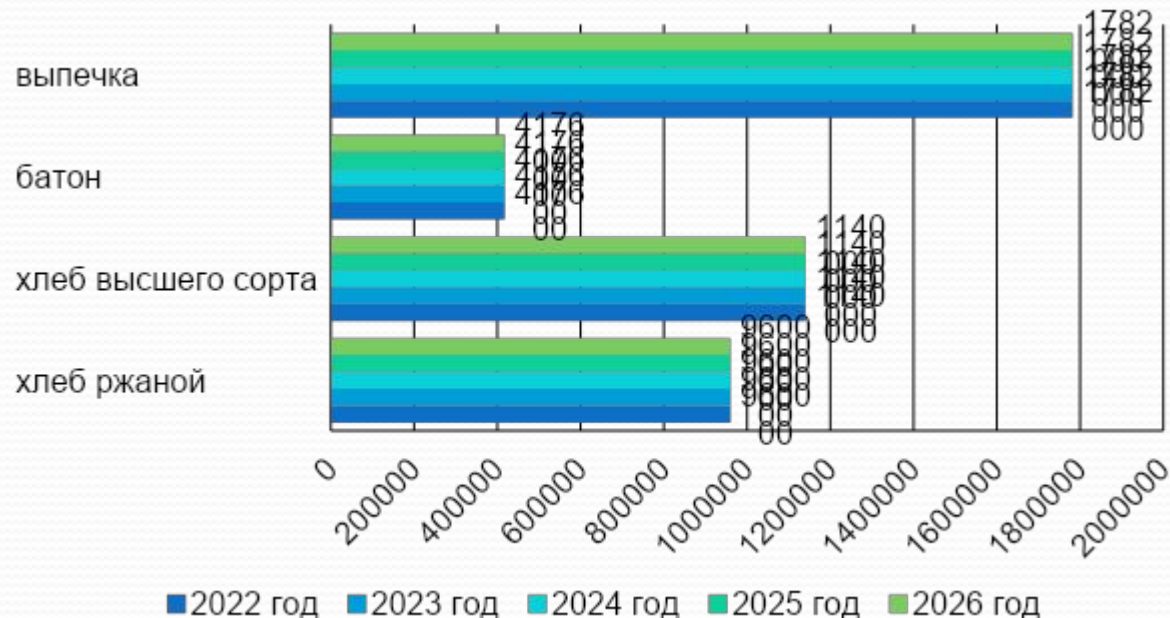
поставки

качество продукции Ассортимент Упаковка Месторасположение Возможность  
продукции, гибко реагировать на спрос

Увеличение цен на

# Динамика выручки по видам продукции в 2022-2026 годы, руб.

Показатель	2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	ИТОГО
Выручка от реализации (Хлеб ржаной)	960000	960000	960000	960000	960000	4800000
Выручка от реализации (Хлеб высшего сорта)	1140000	1140000	1140000	1140000	1140000	5700000
Выручка от реализации (Батон бутербродный)	417600	417600	417600	417600	417600	2088000
Выручка от реализации (Выпечка)	1782000	1782000	1782000	1782000	1782000	8910000
Итого выручки	4299600	4299600	4299600	4299600	4299600	21498000







# Характеристика команды проекта

## ООО «Профи»

- Руководитель команды
- бухгалтер
  
- менеджер по закупкам
  
- менеджер по продажам
  
- технолог
  
- пекарь

### Матрица ответственности команды проекта

Участники Выполняемые работы	Руководитель проекта	Технолог	Пекарь	Менеджер по продажам	Менеджер По закупкам	Бухгалтер
1 Разработка рецептуры.	У	О	К	С		С
2 Внедрение продукта в производство.	У	К	О	С		К
3 Создание продукта	У	С	С	О	С	К
4 Система продвижения на рынок.	У		С	С	О	С


# Финансовые результаты в рамках предложенного мероприятия, руб.

Показатель	2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год
Экономический эффект	4 299 600	4 299 600	4 299 600	4 299 600	4 299 600
Общая сумма расходов	3 621 600	3 621 600	3 621 600	3 621 600	3 621 600
Финансовый результат до налогообложения	678 000	678 000	678 000	678 000	678 000
Налог на прибыль организации	135 600	135 600	135 600	135 600	135 600
Чистая прибыль в рамках мероприятия	542 400	542 400	542 400	542 400	542 400

## Оценка инвестиционной привлекательности мероприятия, руб.

Показатель	Год о	2022 год	2023 год	2024 год	2025 год	2026 год	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Отток средств</b>							
Начальные расходы	657 180	-	-	-	-	-	-
Всего	657 180	-	-	-	-	-	-
<b>Приток средств</b>							
Чистая прибыль	-	542 400	542 400	542 400	542 400	542 400	-
Остаточная стоимость основных средств и нематериальных активов	-	-	-	-	-	-	-
Всего	0	542 400	542 400	542 400	542 400	542 400	-
Чистый денежный поток	-657 180	542 400	542 400	542 400	542 400	542 400	-
Коэффициент дисконтирования, $i=10$	1	0,91	0,83	0,75	0,68	0,62	-
Дисконтированный денежный поток	-657 180	493 584	450 192	406 800	368 832	336 288	1 398 516

- Финансовые показатели проекта:
  - чистая текущая стоимость 1 398 516 руб.;
  - индекс рентабельности- 3,13;
  - окупаемость предложенного проекта составляет 1,33 года



**ДОКЛАД ОКОНЧЕН.  
Спасибо за внимание**