

PRO
CONSULTING®
MARKET ANALYSIS. FINANCIAL CONSULTING.



БИЗНЕС-ПЛАН

Відкриття міні-броварні

ЗМІСТ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ	3
2. ОПИС ПРОЕКТУ	4
3. АНАЛІЗ ПИВНОГО РИНКУ УКРАЇНИ.....	6
3.1 Загальні тенденції ринку пива в Україні	6
3.2. Конкуренція на українському пивному ринку	11
4. ВИРОБНИЧИЙ ПЛАН	17
4.1. Місцезнаходження об'єкта реалізації проекту.....	17
4.2. Опис виробничого процесу та продукції за проектом	18
4.3. Характеристика продукції.....	25
5. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН	28
5.1. Сітковий графік реалізації проекту	28
5.2. Необхідний персонал та кадрова політика за проектом.....	30
6. МАРКЕТИНГОВА СТРАТЕГІЯ	32
7. ІНВЕСТИЦІЙНИЙ ПЛАН.....	33
7.1. Загальна вартість проекту. Джерела фінансування.....	33
7.2. Необхідне обладнання для реалізації проекту	35
8. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН ПРОЕКТУ	37
8.1. Основні параметри діяльності	37
8.2. Вихідні дані для розрахунків та їх аргументація	38
8.3. Прогноз продажів за проектом	42
8.4. Формування прибутку за проектом	43
8.5. Прогноз руху грошових коштів за проектом	45
9. АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ	53
9.1. Аналіз прибутковості проекту	53
9.2. Показники інвестиційної привабливості та рентабельності проекту: NPV, IRR, DPP, PI... 56	
10. АНАЛІЗ РИЗИКІВ	60
10.1. Факторний аналіз ризиків проекту.....	60
10.2. Стратегія зниження ризиків	65
10.3. SWOT-аналіз.....	66
11. ВИСНОВКИ	67

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Концепція проекту	Проектом планується організація мікро-броварні, де варитиметься живе нефільтроване пиво, створене за унікальним баварським рецептом із подальшою його реалізацією у власному магазині	
Місцезнаходження	Завод буде функціонувати в м. Бровари	
Графік реалізації проекту	Проектний період	4 роки
	Час, необхідний для організації роботи комплексу	... місяці
	Дата початку роботи комплексу	травень 2019 р.
Бюджет проекту	Вартість проекту	... ₴
	<i>Власні кошти</i>	... ₴
	<i>Інвестиційні кошти</i>	... ₴
Прибутковість проекту	Валовий дохід	... ₴
	Капіталізований чистий прибуток	... ₴
	Сукупний грошовий потік	... ₴
Інвестиційна привабливість проекту	Ставка дисконту	... %
	Період (строк) окупності проекту - PP, років	...
	Discount payback period (Дисконтований період окупності) - DPP, лет	...
	Net Present Value (Чиста теперішня вартість проекту) - NPV	... ₴
	Internal rate of return (Внутрішня ставка доходу) - IRR	... %
	Profitability index (Індекс прибутковості вкладень) - PI	...

ОПИС ПРОЕКТУ

Крафтова революція, яка 30 років тому торкнулася США, потім – країни Європи і ось, останнім часом, – України. Пиво – унікальний продукт, в якому дуже багато відтінків, різних смаків. А тому культура його виробництва і споживання змінюється: спостерігається тенденція перетворення пива з масового напою в продукт для цінителів. На фоні цього відкриваються мікро- та міні-броварні (добове виробництво пива – до 1000 л), які зазвичай орієнтуються під попит конкретної групи споживачів, заповнюючи, таким чином, вільну нішу на вітчизняному ринку пивоваріння.

В умовах розвитку малого та середнього бізнесу в Україні, створення мікро-заводу з виробництва пива може бути актуальним та прибутковим для тих, хто наважиться займатися таким бізнесом.

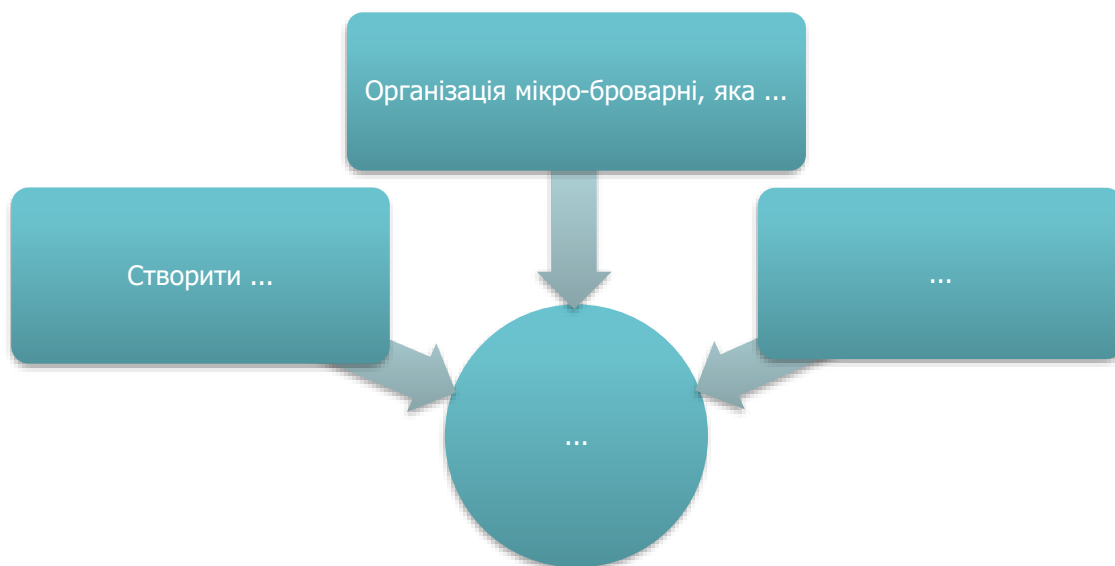
Метою проекту є організація мікро-броварні, де варитиметься живе нефільтроване пиво, створене за унікальним баварським рецептом. Вироблене пиво буде реалізовуватися у власному пивному магазині, де всі бажаючі матимуть можливість спробувати неперевершений смак та аромат справжнього українського пива.


Крім пивної карти, меню пивного магазину-бару включатиме різноманітні закуски: фастфуд (бургери, картопля-фрі), морепродукти, копчену рибу, горішки тощо.

Стратегічною метою проекту є нарощення потужностей з виробництва пива та зайняття значної частки ринку поміж дрібних виробників пива м. Києва та Київської області.

Основні задачі проекту наступні:

Рисунок 1. Основні задачі проекту





Основні задачі, які необхідно виконати для реалізації даного проекту, включають:

- Розробку бізнес-плану, як інструменту оцінки ефективності реалізації проекту для інвестування коштів;
- Вкладення власних коштів протягом ... 2019 року;
- ...;
- ...;
- ...;

Таким чином, реалізація проекту дозволить:

- ✓ Створити конкурентоспроможну броварню, яка зможе якісно задовольнити споживчий попит м. Бровари в приготуванні різних сортів пива;
- ✓ ...;
- ✓ ...;
- ✓

Загальна вартість проекту складе ... ₴, де ... складають ...% вартості проекту.

Основні параметри, взяті для розрахунку в проекті:

- розрахунковий період проекту – 4 роки (48 місяців).
- Виробнича потужність на старті – ... л на місяць ...;
- валюта розрахунків показників проекту – гривня.

АНАЛІЗ ПИВНОГО РИНКУ УКРАЇНИ

3.1 Загальні тенденції ринку пива в Україні

Пиво – один з кращих атрибутів спілкування, що допомагає людям більш розслаблено проводити час разом з друзями і близькими людьми. Тому у споживачів пиво асоціюється із задоволенням, сердечною розмовою і приємним проведенням часу. Пивоваріння має давню історію. Вважається, що пиво почали варити раніше, ніж пекти хліб: 6000-8000 років тому.

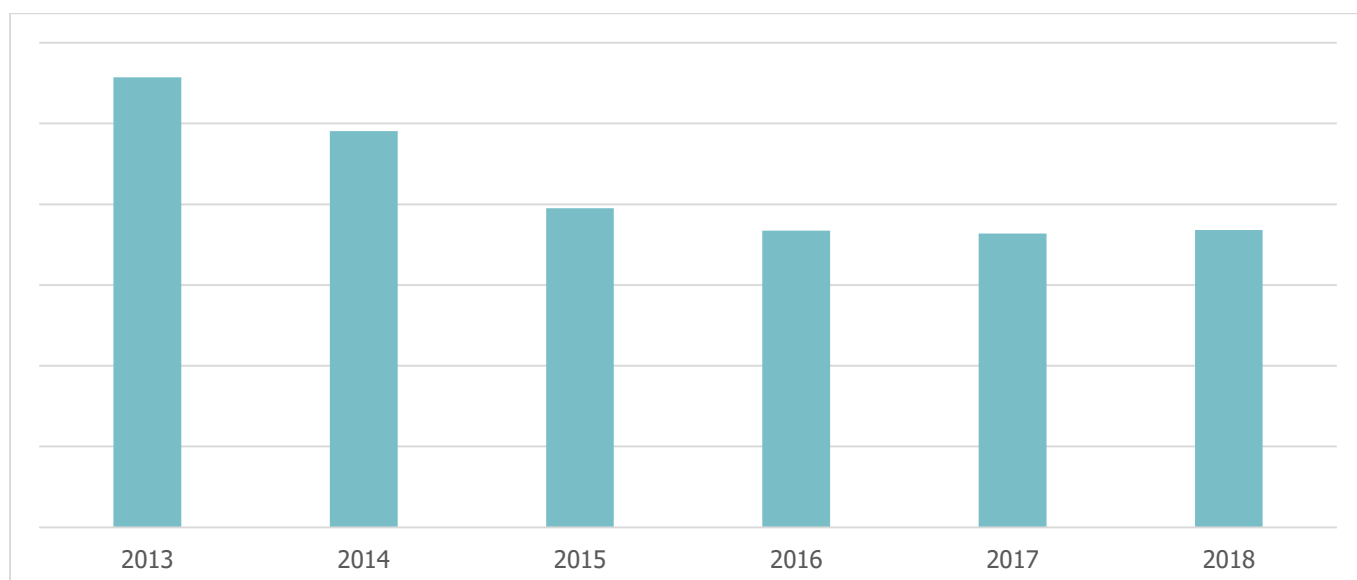
За даними GlobalData, зростання світового пивного ринку в найближчі роки складе близько 2 відсотків на рік. Звичайно, даний показник не тішитиме теперішніх або майбутніх виробників пива, однак тренд «пити менше, але краще» відкриває безліч нових можливостей для пивоварної галузі.

Обираючи ту чи іншу марку пива споживачі схиляються до вибору преміальних високоякісних сортів елю і крафтового пива, хоча з віком ця тенденція слабшає.

Найактуальніший європейський барний тренд останніх років — вишукані напої на основі пива, безліч яких пропонується у барах та ресторанах. Зокрема, такі напої набули неймовірної популярності у Великобританії. Місцеві сорти пива й елю змішуються з текілою, лимонадом, настоянками. З'явилися навіть нові слова: біртеіль, біртіні, біритас.

Український пивний ринок складає \$ Якщо говорити про стан пивного ринку України, то в 2018 році він поступово відроджується після багаторічної стагнації і демонструє ... обсягів виробництва на рівні ...%, порівняно до 2017 року.

Рисунок 2. Обсяги виробництв пива в Україні за 2013-2017 рр., млн. дал. *



* без врахування території Криму, частини Донецької та Луганської областей, а також міста Севастополь

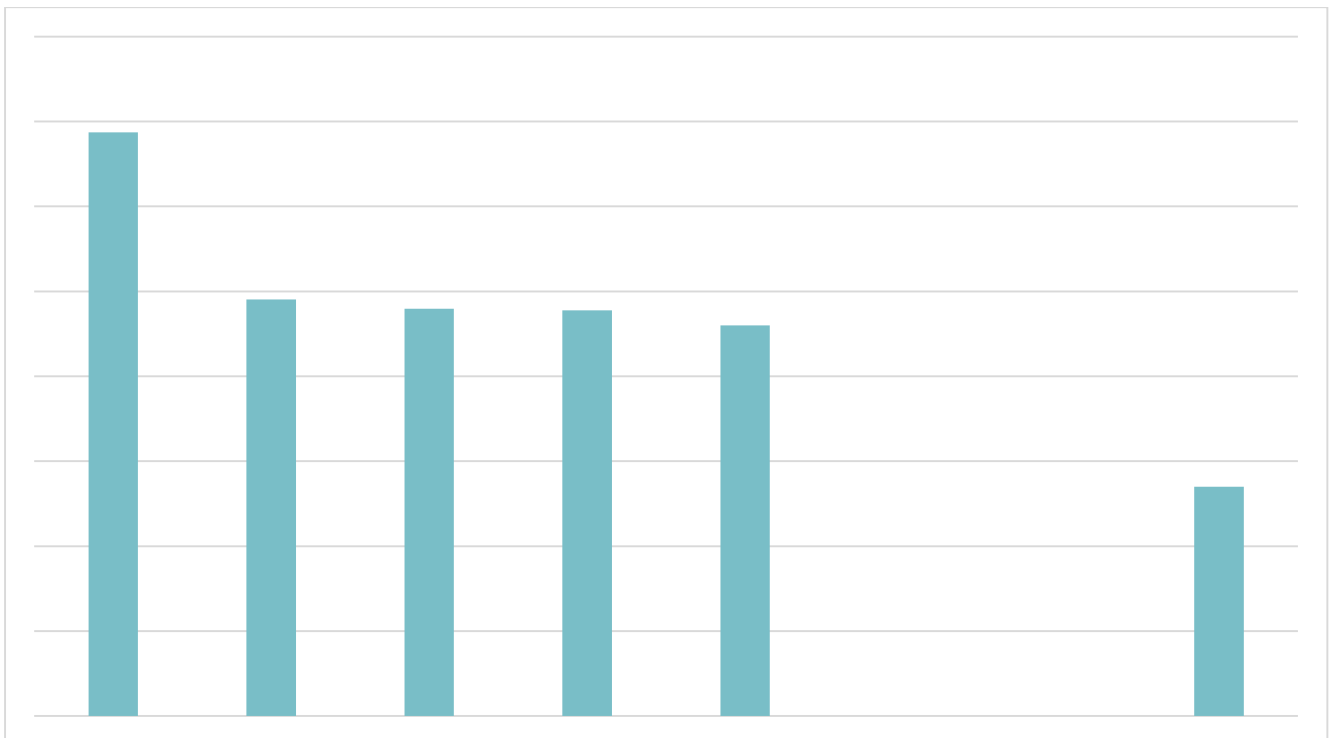
Причинами ... обсягів виробництва пива (на ...% – з ... млн. дал. до ... млн. дал. протягом 2013-2017 рр.), стали:

- ...;
- ...;
- ...

Варто відзначити, що в Україні існує очевидний попит на регіональне нефільтроване пиво. Якщо кілька років тому нефільтроване пиво займало ...% ринку, в минулому році - не менше ...%, то в 2019 році, за прогнозами експертів, частка нефільтрованого пива складе ...%.

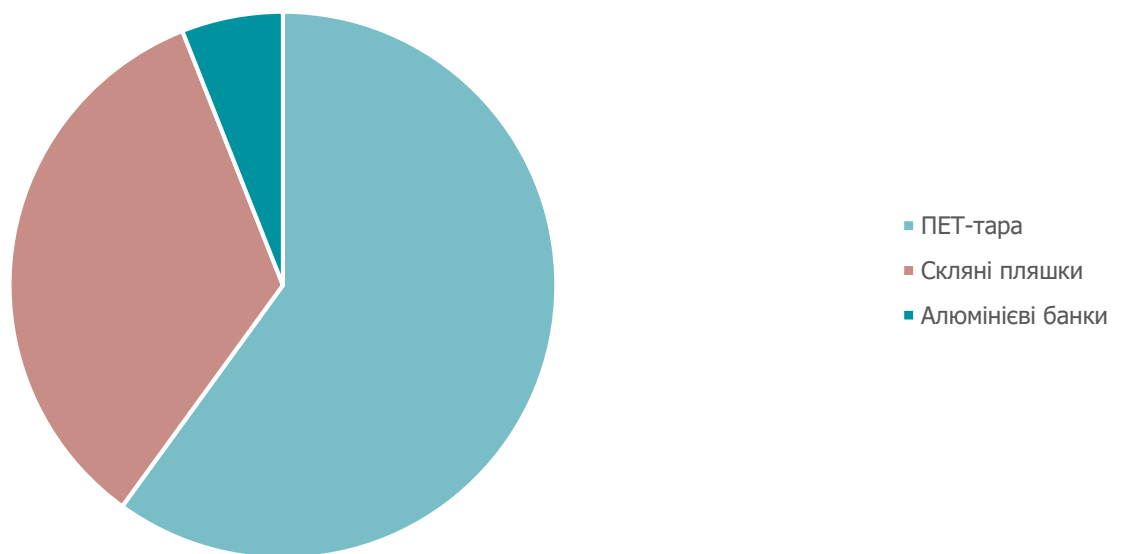
В основному пиво споживають молоді чоловіки. Кожен двадцятий споживач пива вживає його щодня. За частотою вживання пива Україна знаходиться на одному з останніх місць. Більше ...% продажів припадає на пиво низького цінового сегмента.

Рисунок 3. Споживання пива в країнах Європи в 2017 році



Майже половина пива в Україні розливається в ..., хоча в цивілізованих країнах пластик не користується великою популярністю. В Україні ринок скляних пляшок займає ...% і ця частка потроху зростає. А ось сама екологічна тара - алюмінієві банки - займають всього ...% ринку. Їх створення - дорогий проект, українці просто ще не дозріли до розуміння, що за екологічною тарою - майбутнє.

Рисунок 4. Структура упаковок, в які розливається пиво в Україні

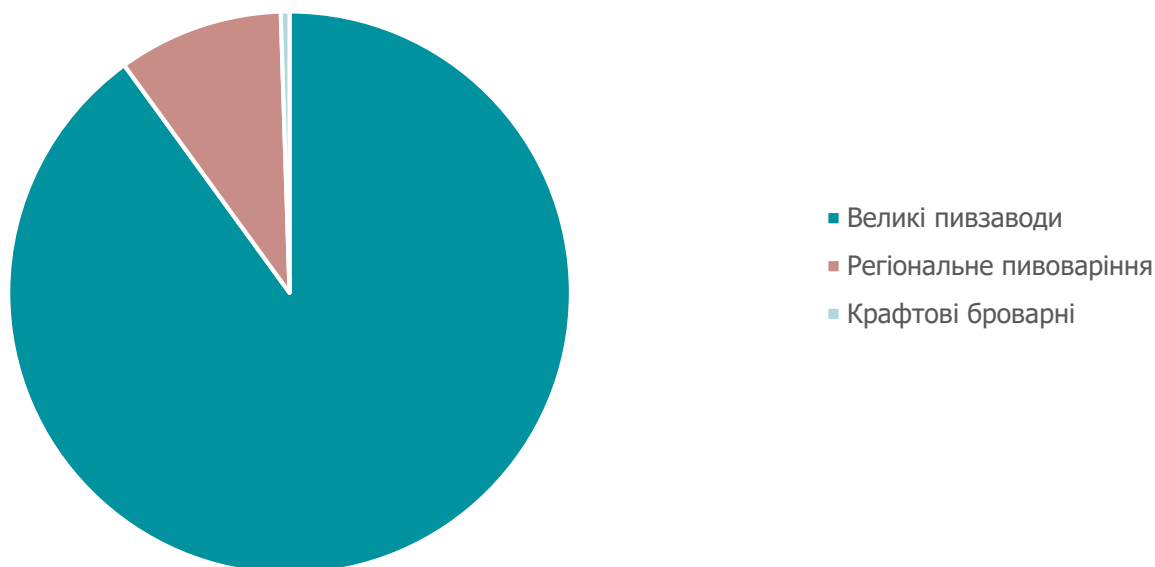


Існує одна проблема, яка серйозно заважає розвитку українського пивоваріння: великі виробники викуповують полки в супермаркетах і регіональним пивоварам складно потрапити в ритейл, навіть з мінімальною кількістю продукції. Як показав аналіз ринку, проведений «Уманьпиво» в 2018 році, до ...% продажів пива в сезон забезпечують

Цікаво, що сьогодні близько ...% споживачів постійно шукають акції і купують алкогольні напої різних видів тільки тому, що ціна на них нижче - це не самий позитивний тренд для розвитку галузі. У минулому році завдяки акціям обсяг продажів виріс до ...%. А ще десять років тому акції давали приріст в ...%. Сьогодні ж представники ритейлу вважають: якщо знижки на продукцію не дають приріст продажів на ...% - це не успішна акція.

Якщо говорити про структуру виробництва пива в Україні, то абсолютну більшість складають ... – ...%. Сегмент ... складає ...%, тоді як ... складає всього ...%.

Рисунок 5. Структура виробників пива в Україні



За даними операторів ринку, оцінка Pro Consulting


Вплив економічної ситуації на ринок пива добре відображає графік індексу споживчих настроїв (ІСН), який розраховує GFK Ukraine, і розрахункової динаміки споживання пива.

Рисунок 6. Індекс споживчих настроїв в Україні протягом 2018 року



За даними GFK Ukraine

Після ... ІСН протягом липня-жовтня 2018 року, індекс ..., подолавши психологічний рівень в ... в грудні 2018 року. Оптимізм споживачів відновився у грудні після невеликого спаду в жовтні-листопаді. Найбільшою мірою У цих групах у грудні істотно зріс Натомість ...



Українські споживачі звикли до пива як до напою, що втамовує спрагу. А в Німеччині, наприклад, п'ють пиво, щоб отримати задоволення, розділити його з друзями. Німці люблять замовляти спеціальні сорти пива, насолоджуючись їх смаком.

В Україні продовжує зростати сегмент ..., незважаючи на розвиток експериментують з фруктовими, «кондитерськими» смаками і ароматами, яких стає все більше, люди з цікавістю пробують нове пиво, але в підсумку повертаються до чистого, звичного продукту.

У пивоварінні практично немає тіньового ринку, оскільки пиво складніше підробити, а також через невисоку ціну на продукцію.

Обсяги нелегального виробництва оцінюють на рівні ...%. Найбільшу частку в тіньовому ринку становлять дрібні пивоварні, які відкриваються на базі ресторану, хоча якість такого пива досить висока. До причин існування підпільних пивоварень відносять високі ціни на ліцензії на виробництво.

3.2. Конкуренція на українському пивному ринку

Ключовими гравцями ринку залишаються «САН ІнБев Україна», Carlsberg Ukraine (Карлсберг Україна), Oasis CIS («Перша Приватна Броварня») та «Оболонь».

Компанія **AB InBev Efes** була утворена 31 березня 2018 року в результаті злиття бізнесів AB InBev і Anadolu Efes на території України та Росії. Загальна чисельність співробітників складає близько 7 тисяч осіб.

AB InBev Efes – один із лідерів українського пивоварного ринку та спільне підприємство найбільшої у світі пивоварної компанії Anheuser-Busch InBev, а також найбільшої пивоварної компанії Туреччини «Anadolu Efes».

Рисунок 7. Компанія Ab InBev Efes в Україні



«AB InBev Efes» має три броварні у Чернігові, Харкові та Миколаєві. Портфель пивних брендів складається з

- глобальних ТМ: Bud, Corona Extra, Stella Artois;
- міжнародних ТМ: Hoegaarden, Leffe, Beck's, Lowenbrau, Franziskaner, Spaten, Staropramen, Toller, Velkopopovickiy Kozel;
- локальних ТМ: «Чернігівське», «Рогань», «Янтар», «Жигулівське Оригінальне».

А з серпня 2018 року легендарне американське пиво «Miller», що постачається до 50 країн світу буде варитися і в Україні, що зможе посилити конкуренцію в преміум-сегменті пива.

ПАТ «Оболонь» - один з найбільших виробників пива, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв України. До складу корпорації входять головний завод у Києві та 6 підприємств у регіонах України.

Основні бренди: «Оболонь», Zibert, Zlata Praha, BeerMix, hike, Carling, Hardmix, «Десант», Ріwny kubek, «Южанка», «Рідний Шубін Світле», «Жигулівське», «Охтирське», «О».

Останнім часом «Оболонь» намагається протиставити скороченню продажів активну брендингову політику, пропонуючи споживачам безліч новинок. В 2018 році створила три крафтові новинки ТМ «O-craft»: Rye Amber Ale, Rye IPA та American Wheat. «Оболонь» також стала основним виробником private labels пива для роздрібних мереж України завдяки співпраці з найбільшим дискаунтером «АТБ-Маркет». Крім того, компанія продовжує шукати нові можливості на експортних ринках, поставляючи private labels білоруським компаніям і випускаючи локалізовані бренди.

Рисунок 8. Завод «Оболонь» в Києві



Carlsberg Ukraine є частиною Carlsberg Group, однієї з провідних пивоварних Груп у світі з великим портфелем брендів пива та інших напоїв. Бренд Carlsberg є одним із найвідоміших пивних брендів у світі, а такі бренди як Baltika і Tuborg входять до числа найбільш популярних пивних брендів у Європі. З моменту заснування в 1847 році, Група стабільно працює і здійснює позитивний внесок в розвиток суспільства на всіх своїх ринках. У Carlsberg Group працюють понад 41 000 осіб, а продукція Групи продається на більш ніж 150 ринках світу. Carlsberg Group - один із найбільших данських інвесторів на території України.


Рисунок 9. Завод Carlsberg Ukraine



До складу Carlsberg Ukraine входять заводи в м. Запоріжжя, м. Київ та м. Львів. При цьому, Львівська пивоварня – перша промислова пивоварня країни. У компанії працює понад 1500 чоловік. В портфель Carlsberg в Україні входить пиво, алкогольні та безалкогольні напої таких торговельних марок, як «Львівське», Robert Doms, Baltika, Carlsberg, Tuborg, Kronenbourg 1664, «Арсенал», «Жигулівське Запорізького Розливу», «Хмільне», «Квас Тарас», Somersby, Guinness, Seth&Riley's Garage, Harp, Warsteiner, Grimbergen та інші. **Carlsberg Group** змогла перейти від спаду до зростання обсягів випуску.

Основна проблема компанії — довгостроковий тренд падіння продажів економічних сортів «Львівське Світле» і «Львівське 1715». Компанія спробувала протиставити цій тенденції запуск суббренду Robert Doms на кордоні середньо цінового та преміального сегментів ринку.

Вирішальним у переході до позитивної динаміки можна вважати такий крок, як зміна позиціонування бренду Carlsberg, який із суперпреміального сегмента мігрував у середньоціновий. Міграція сталася одночасно на українському і російському ринках. Інший хід, який уже можна назвати вдалим, — це вихід з брендом Seth & Riley's Garage в суміжну категорію hard lemon, поєднання лимонаду з алкоголем, отримане шляхом натурального бродіння солоду і хмелю. За короткий час новинка завоювала досить велику аудиторію прихильників.




Oasis CIS («Перша Приватна Броварня») продовжує збільшувати обсяги випуску і частку ринку. Значний внесок належить економічному бренду «Закарпатське», який відібрав помітну частку ринку у «Львівського» та «Оболоні». Утім усі кроки останніх років — закупівля нового обладнання, яку вже багато років не проводили лідери ринку, та ліцензійний запуск найпопулярніших імпортних брендів, таких як Heineken та Krusovice, — свідчать про прагнення посилити преміальну частину портфелю брендів.

В м. Києві та Київській області налічується велика кількість міні-броварень. Більшість з них працюють або при пабах, барах та ресторанах, проте деякі – окремі броварні, які здійснюють перевезення пивної продукції в місця збуту.

Варто виділити наступних ключових гравців пивного ринку України в сегменті міні-пивоварень.

№	Назва	Логотип	Характеристика	Ціна за 1 л
1	...		Найбільша крафтова броварня в Україні. Пропонує свіже світле, пшеничне та темне пиво за авторським рецептом.	Світле – ... Пшеничне – ... Темне – ...
2	...		Міні-пивзавод побудований з урахуванням сучасних досягнень в цій галузі. Технології дозволяють досягати повного автоматичного контролю над процесом пивоваріння. Але основним секретом «правильного» пива є досвід наших пивоварів, що створюють неповторний смак різних сортів пива. Виробляється справжнє живе пиво – нефільтроване та непастеризоване	Світле – ... Пшеничне – ... Темне – ...
3	...		На міні-пивоварні вариться вісім сортів фірмового крафтового пива для справжніх поціновувачів цього пінного напою, використовуючи кращі класичні та авторські рецептури. Для виробництва пива використовується тільки найкращу сировину: німецький солод та гіркий хміль, чеський духмяний хміль, французькі дріжджі верхового та низового бродіння, підготовлену очищену воду. Пиво вариться за класичними технологіями, дотримуючись "Баварського закону про чистоту пива" 1516 року.	Світле – ... Пшеничне – ... Темне – ...

4	Бровар Хоф		<p>Справжня європейська приватна броварня, що працює на радість знавцям пінного напою. Завжди відмінне пиво, великий вибір страв на мангалі, закусок до пива та традиційних ковбасок.</p>	<p>Світле – ... Пшеничне – ... Темне – ...</p>
---	------------	---	---	--

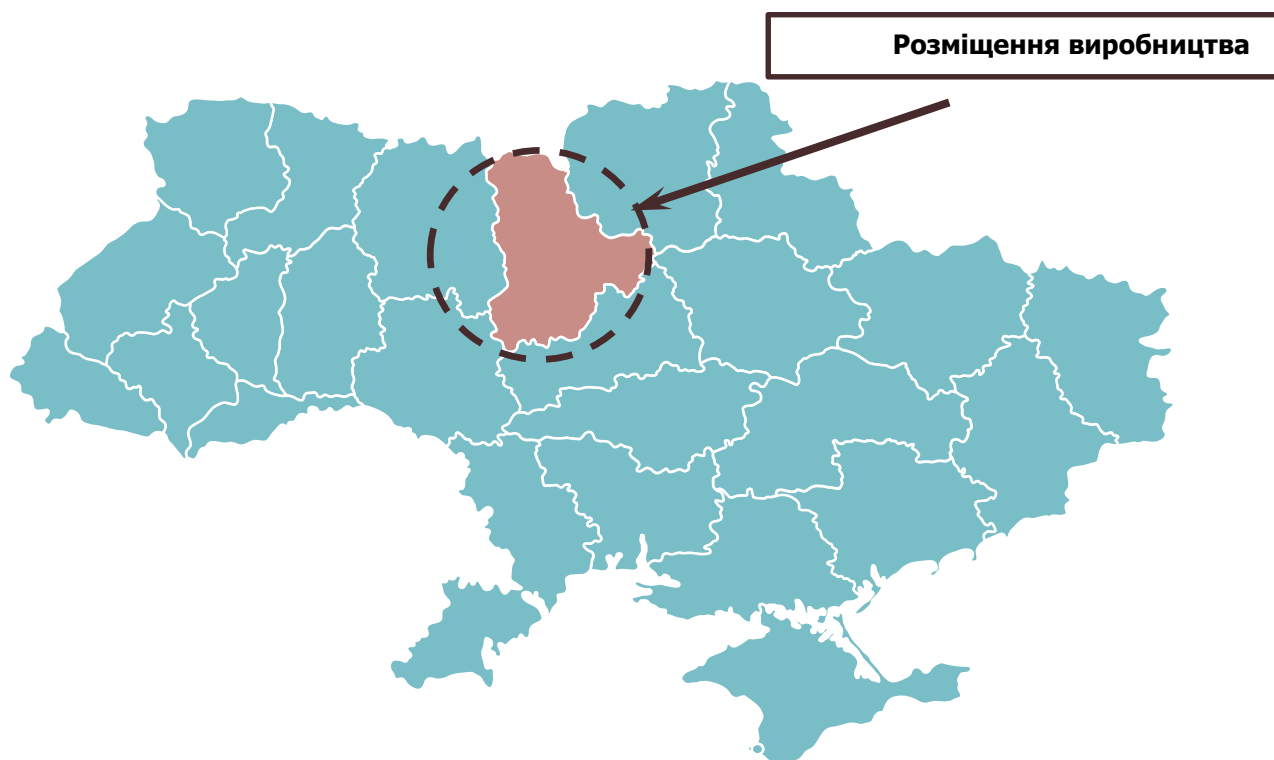
ВИРОБНИЧИЙ ПЛАН

4.1. Місцезнаходження об'єкта реалізації проекту

За проектом буде здійснюватися виробництво пива з його подальшою реалізацією у власному магазині.

Міні-завод з виробництва пива буде розміщуватися в ...

Рисунок 10. Місцерозміщення проекту



У магазині, крім реалізації ..., буде доступним і широкий асортимент ... –

Для того, щоб правильно обрати сорти пива для виробництва та продажу, необхідно ... «Фішкою» може стати ...

4.2. Опис виробничого процесу та продукції за проектом

Пиво - ячмінно-солодовий напій, що володіє ароматом хмелю, приємною гіркотою, здатністю спінюватися при розливі. Існують навіть не сотні, а тисячі різних сортів пива, тому якась єдина, проста класифікація неможлива. Саме тому кожна країна прийняла для себе свою класифікацію.

Найперша класифікаційна ознака – **спосіб бродіння**.

Існує верхове бродіння (ель) та низове (лагер) бродіння.

Верхове пиво (елі) - це пиво, бродіння якого відбувається при досить високій температурі – в діапазоні від 15 до 27 градусів Цельсія.

Верхове бродіння – більш древній спосіб в порівнянні з низовим бродінням. Під час бродіння, дріжджові клітини утворюють довгі ланцюжки і в більшій частині скупчуються у верхній частині бродильної ємності, через що і отримали назву «верхові». Розвиток сучасних технологій призвів до того, що ця ознака відсутня: дріжджі в кінці бродіння осідають на дні бродильної ємності, як і в випадку з низовими дріжджами.

Крім цього, верхові дріжджі мають деякі фізіологічні особливості, що впливають, в кінцевому підсумку, на особливості одержуваного пива. У верхових дріжджів, на відміну від низових, велика здатність до розмноження. З цієї причини процес бродіння верхового пива йде значно швидше, утворюється більше ефірних масел і вищих спиртів, які відповідають за формування смако-ароматичних характеристик.

До верхового пива (елі) відносяться британські світлі елі (pale ale), коричневі елі (brown ale), портер, Стаут (stout), бельгійські світлі елі (blonde), пшеничні Бланш (witbier), дубелі (dubbel), тріпель (tripel) і квадрупелі (quadupel, найміцніша різновид бельгійського елю). Також до елів відносяться американські й шотландські аналоги англійських елів - американський світлий ель, американський IPA, шотландський та ірландський червоний елі, американський стаут. Від англійських аналогів, найчастіше, вони відрізняються великим вмістом алкоголю і більшою хмільною гіркотою. До німецьких різновидів елів відноситься пшеничне пиво.

Рисунок 11. Різноманітність елю



Низове (лагерне) - пиво, бродіння якого здійснюється за допомогою лагерних дріжджів і витримане при низькій температурі. Низове бродіння - більш сучасне і найбільш поширене. На відміну від верхових дріжджів, в процесі бродіння вони не утворюють конгломератів і ланцюжків, завдяки чому йде швидкий процес осідання дріжджових клітин на дно бродильної ємності. Зброджування низовими дріжджами проводять при температурі від 6 до 14 ° С. У зв'язку з цим низові дріжджі виділяють менше побічних продуктів бродіння (ефірів, вищих спиртів) і виходить більш «чистий» смак пива.

Історично, лагерні дріжджі з'явилися завдяки людській діяльності відносно недавно, в XV-XVI століттях, в період розквіту монастирського пивоваріння в Європі. Технічний прогрес, зокрема винахід холодильної машини в XIX столітті, дозволив широко використовувати лагерні дріжджі для виробництва низового пива. Історично лагери виникли і стали популярними в Німеччині і Чехії, тому всі табірні сорти беруть початок з цих країн. До табору відносять, в першу чергу Пілснер, німецьке чорне пиво Schwarzbier, міцний Bock, мюнхенська темне, копчене пиво (з додавання копченого солоду), віденський лагер (основоположник всіх світлих сортів пива).

Рисунок 12. Німецьке лагерне пиво Schwarzbier



За способом бродіння також виділяють і гібридне пиво. Віднести його до однієї з двох основних категорій важко, оскільки їх приготування пов'язане з комбінуванням інгредієнтів та технологій, властивих верховому та низовому пиву. Наприклад, пиво, яке бродить за допомогою верхових дріжджів, але за низьких температур, що є характерним для лагерного пива. Або навпаки. До них відносяться такі німецькі сорти як Altbier и Kolsch, або американське Парове пиво (steam beer).

Рисунок 13. Американське «парове» пиво (steam beer)



Останнім часом стало популярним продаж «живого» пива. В чому ж його різниця від «неживого»?

В процесі виробництва пива для зброджування солоду до сусла додають пивні дріжджі, які переробляють сусло, виділяючи при цьому спирт і вуглекислоту. Після закінчення процесу бродіння, пивні дріжджі осідають на дно і їх збирають для подальшого використання, проте в пиві залишається ще достатня кількість живих клітин дріжджів, які надають пиву особливий смак і аромат. Саме через наявність в пиві живих клітин пивних дріжджів, його і називають «живим».

Варто зазначити, що «живе» пиво має короткий термін зберігання. За межами заводу живе пиво може зберігатися не більше 10 днів. Причина в наступному: на заводі пиво зберігається при температурі 1-2 °С, при цьому життєдіяльність пивних дріжджів припиняється. Коли пиво потрапляє за межі заводу, його температура поступово підвищується і пивні дріжджі знову «оживають».

Короткий термін зберігання і реалізації «живого» пива не влаштовує великих виробників, тому вони застосовують фільтрацію і пастеризацію пива, а також додають в пиво консерванти і стабілізатори. Всі ці маніпуляції з пивом продовжують термін його зберігання до 1 року, але істотно погіршують смак і якість, а також зводять до нуля його корисні властивості.

Також пиво класифікується за кольором – сорти пива поділяють на світлі, темні і напівтемні.

Світле отримують з натурального солоду, темне - з обсмаженого, а напівтемне - з суміші.

Темне пиво характерно своїм солодкуватим, терпким смаком і ароматом карамельного солоду (запах нагадує скоринку чорного хліба). Завдяки високому вмісту екстрактивних речовин напій виходить щільним і ситним, їм можна навіть пообідати. Назва «темне» пиво отримало завдяки темному ячмінного солоду - ячмінного зерна обсмажуються до карамельного кольору.

Основні компоненти для приготування пива

Солод

Найбільше значення для якості пива має солод - пророщене і висушене зерно злакових, головним чином, ячменю. Солод - це головний матеріал в пивоварінні, від якого залежить колір, аромат і повнота смаку пива. Пророщені зерна пивоварного ячменю багаті вуглеводами, ферментами, мінеральними солями і вітамінами. Застосування ячменю засноване на тому, що в ньому міститься багато крохмалю, а після переробки його в солод і дроблення зберігаються оболонки зерна, які здатні формувати фільтруючий шар, необхідний в подальшому процесі виробництва. Зерно повинно мати свіжий запах, бути великим і мати приблизно однакову



величину, оболонка зерна не повинна бути товстою і грубою. Таке зерно буде рівномірно замочуватися і проростати. Свіжозібраний ячмінь не можна використовувати для приготування солоду, в середньому зерно повинно відлежатися і дозріти протягом двох місяців.

Хміль

Завдяки хмелю - крученій багаторічній рослина з сімейства коноплевих - пиво набуває приємної гіркоти і хмільного аромату. Висушені шишки (суцвіття) дозрілого хмелю мають особливі



ароматичні і смакові властивості мають високу цінність для пивоваріння. В хмелі присутні більше 200 смакових речовин. Різні сорти хмелю надають пиву аромат або гіркоту різної інтенсивності. Хміль має бактерицидні властивості, збільшуючи стійкість пива при зберіганні. Причому, пивовари спочатку використовували його як консервант. А ефірні масла, гіркі і дубильні речовини, що містяться в хмелі, впливають на піноутворення, піностійкість і сприяють кращому освітленню пива. У

пивоварінні використовують суцвіття жіночих рослин, які містять гіркі смоли і ефірні масла, які надають пиву гіркоту і ароматичні властивості. Навіть в наш час хміль збирається вручну, і післязбиральний догляд за ним вимагає великих витрат, тому хміль - найдорожча сировина, яка використовується при приготуванні пива. В даний час відомо більше 100 сортів хмелю, як «гірких», так і «ароматних».

Дріжджі

Мікроорганізми, гриби, які названі дріжджами, з давніх пір використовуються при випіканні хліба і приготуванні різних напоїв, наприклад пива, квасу, вина, віскі. У пивоварінні застосовують дріжджі двох груп - верхового і низового бродіння. Кожна група містить кілька рас (штамів) дріжджів. Штам виводиться з однієї клітини, і всі клітини в расі повинні бути ідентичні один одному. Так створюються чисті культури дріжджів.



При верховому бродінні процес ведеться при більш високій температурі 14-25С, дріжджові клітини піднімаються на поверхню, і бродіння протікає дуже бурхливо з утворенням високої піни. Пивні дріжджі верхового бродіння застосовують, головним чином, для варіння спеціальних сортів темного і пшеничного пива. Такі дріжджі більше характерні для Англії, де з їх допомогою отримують знаменитий портер. Використовують їх і для виготовлення берлінського світлого пива. Однак, найчастіше, в пивоварінні віддають перевагу дріжджам низового шумування, пластівці яких після закінчення бродіння швидко осідають на дно бродильної ємності,

утворюючи щільний шар. При використанні дріжджів низового бродіння процес відбувається при низьких температурах від 4 до 12С, і в кінці бродіння дріжджі щільним шаром осідають на дно.

Вода

У відсотковому відношенні найбільший обсяг серед всіх видів сировини займає вода, яка бере участь у багатьох процесах приготування пива. У напої її зміст становить 90-95%. Вода, яка використовується для пивоваріння, повинна володіти слабо-кислими або нейтральними властивостями. Для цього існує в пивоварінні процес підготовки води, оскільки якість води суттєво впливає на смак виробленого пива. Слід зазначити, що в пиво ніколи не додають спирт - в цьому немає необхідності. Вміст алкоголю в пиві визначається концентрацією екстракту в суслі, кількістю і якістю матеріалів, використовуваних у виробництві, часом і температурою варіння.



Технологічний процес приготування пива буде складатися з наступних етапів:

1. Приготування охмеленого і освітленого пивного сусла.
2. Бродіння сусла до консистенції пива.
3. Перекачування пива в ємності для подальшого розливу.

Зважений солод подрібнюється за допомогою солододробилки. Далі в спеціальний апарат заливається вода і подрібнений солод, де все це перемішується. Після цього необхідно здійснити оцукроване затирання (процес повного гідролізу крохмалю амілазами на мальтозу і декстрини) при високій температурі і витримці температурних пауз.

Існує два способи затирання: декокційний і інфузійний. Інфузійний спосіб (настойний) вважається найстарішим і триває від однієї години до двох. При дікокційному способі відбувається роздільне затирання і кип'ятіння затору. Після цього затор відправляють в фільтруючий апарат, в якому сусло відділяється від дробини (пивної гущі). Дробина промивається, а отримане пиво кип'ятиться півтори-дві години. Пивне сусло з хмільною властивістю згодом освітлюється за рахунок осідання домішок. Потім отримана рідина проходить процес охолодження через охолоджувач.

Разом з розведеними пивними дріжджами сусло закачується в бродильний апарат. Молоде пиво бродить там протягом 5-7 діб, а після дистанційного в герметичних апаратах. Потім ще 18-21 діб пиво зріє і отримує насичення двоокисом вуглецю і перетворюється в готовий напій.

Найефективніший спосіб зберегти властивості пива - розлив з апарату прямо в тару споживача.

Рисунок 14. Технологічна схема виробництва пива на власній пивоварні



4.3. Характеристика продукції

За проектом планується виробляти та реалізовувати 3 сорти пива: світле, напівтемне та темне.

Таблиця 1. Структура виробництва пива за проектом

Види пива	Доля виробництва, %	Доля виробництва, в середньому за рік л	Ціна за 1 л
<i>Світле</i>
<i>Напівтемне</i>
<i>Темне</i>

Світле пиво - один з найпопулярніших алкогольних напоїв. Його виготовляють методом бродіння солодового сусла. Найчастіше пиво виробляють на основі ячменю з додаванням дріжджів і хмелю. Світле пиво готують на основі злегка обсмаженого солоду. Воно повинно бути золотисто-жовтого кольору без мутного осаду. Калорійність світлого пива становить 29 кілокалорій на 100 г.

Для приготування світлого пива солод не обжарюють. Ячмінь, який використовують для виробництва світлого пива, пророщують протягом 7 днів, а потім висушують протягом доби.

Рисунок 15. Світле пиво



Темне пиво - алкогольний напій, який виробляють за допомогою спиртового бродіння сусла з ячмінного солоду, хмелю, води. На відміну від світлого пива, його виробляють з темного, або карамельного, солоду. Завдяки такій технології виходить напій приємного кольору з вираженим запахом та гірким присмаком.

Вважається, що темне пиво завжди міцніше світлого, але це не зовсім так. Усі, хто знайомий з технологією виробництва пива, знають, що міцність цього напою залежить від кількості використаного солоду, а не від його кольору. Великою популярністю користується так зване «живе пиво» – під цією назвою найчастіше мають на увазі непастеризоване пиво.

Корисні властивості пива обумовлені його складом. Іспанські вчені прийшли до висновку, що темне пиво містить більшу кількість вільного заліза, ніж світле. Це пов'язано з тим, що певна кількість заліза містять екстракти солоду і хмелю, які необхідні для виробництва хмільного напою. Дослідження довели, що найбільша кількість заліза знаходиться в темному пиві іспанського та мексиканського виробництва.

Рисунок 16. Темне пиво



Напівтемне пиво може бути фільтрованим і нефільтрованим. Фільтроване напівтемне пиво являє собою прозору пінисту рідину без сторонніх включень і опадів. У нефільтрованому пиві можлива присутність дріжджового осаду.

Смак фільтрованого напівтемного пива - солодовий. Має також присмак карамельного солоду і невелику приємну гіркоту. У нефільтрованого чистий смак забродженого солодового напою без сторонніх присмаків.

Рисунок 17. Напівтемне пиво



Аромат фільтрованої напівтемного пива чистий, не має сторонніх запахів. Нефільтрований напівтемного пива притаманний аромат забродженого солодового напою. Іноді можна вловити нотки дріжджів, але наявність інших запахів не допускаються.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН

5.1. Сітковий графік реалізації проекту

Проектний період за бізнес-планом складає 4 роки.

Час, необхідний для отримання дозвільної документації, купівлі ліцензії на алкоголь, проведення ремонту та дизайну приміщення, закупівлю виробничого обладнання, необхідного приладдя та меблів, проведення маркетингової кампанії, а також навчання персоналу складе 5 місяців.

Таблиця 2. Графік вкладення коштів за проектом

Статті						1 рік	...	Всього
	1 міс.	2 міс.	3 міс.	4 міс.	5 міс.			
	січ. 19	лют. 19	бер. 19	квіт. 19	трав. 19			
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴					... ₴		
...		... ₴				... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴					... ₴	... ₴	... ₴
...		... ₴				... ₴	... ₴	... ₴
...		... ₴				... ₴		
...								
...		... ₴	... ₴			... ₴	... ₴	... ₴
...			... ₴			... ₴	... ₴	... ₴
...			... ₴			... ₴	... ₴	... ₴

...			... ₴			... ₴	... ₴	... ₴
...		... ₴	... ₴	... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...			... ₴			... ₴	... ₴	... ₴
...								
...				... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...				... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...				... ₴		... ₴		
...				... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴		... ₴	... ₴	... ₴
...					... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Всього капіталовкладень	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴

5.2. Необхідний персонал та кадрова політика за проектом

Загальне керівництво підприємством, починаючи з проектного періоду і безпосередньо запуску виробництва буде здійснюватися директором. Фінансовою діяльністю буде управляти бухгалтер. Також для повноцінного функціонування буде сформований штат виробничого і обслуговуючого персоналу.

Кадрова політика підприємства повинна бути спрямована на оптимальне делегування повноважень і створення відповідальності за прийняті рішення. Компанія повинна також підтримувати збалансовану систему винагород кадрів.

Мета менеджменту в галузі управління персоналом та кадрової політики - досягнення ефективності в наступних функціональних областях:

- кадрове забезпечення (визначення навичок, знань і компетенцій, необхідних для виконання трудових функцій; планування, підбір і відбір персоналу);
- регулювання трудових відносин та взаємин між працівниками;
- вдосконалення системи винагороди за працю (включаючи нематеріальне винагороду за добре виконану роботу);
- забезпечення безпеки праці і здоров'я працівників (система охорони праці та виробничої безпеки, обов'язковий медичний контроль при прийомі на роботу і періодичний в процесі трудової діяльності).

Основна кількість персоналу, який планується задіяти в реалізації даного проекту, складе 6 осіб. Штатний розклад по проекту має такий вигляд:

Таблиця 3. Штатний розпис за проектом

№ п/п	Посада	К-сть працівників	Місячний оклад на 1 чоловіка, ₴	Фонд оплати праці	Єдиний соціальний внесок	Загальні витрати на оплату праці
...						
1 ₴	... ₴	... ₴	... ₴
2 ₴	... ₴	... ₴	... ₴
	 ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...						
1 ₴	... ₴	... ₴	... ₴
	 ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...						
1 ₴	... ₴	... ₴	... ₴

2 €	... €	... €	... €
3 €	... €	... €	... €
	 €	... €	... €	... €
Всього	 €	... €	... €	... €

Стратегічна мета роботи з персоналом – формування діючої, високопрофесійної команди фахівців, здатної ефективно вирішувати завдання стратегічного розвитку ресторану і вміють надавати сервіс найвищого рівня для відвідувачів закладу.

Пріоритети в роботі з персоналом:

1. Управління чисельністю та плінністю персоналу.
2. Розвиток знань та професійних навичок персоналу.
3. Забезпечення кар'єрного розвитку кращих працівників ресторану
3. Оцінка та мотивація персоналу.
4. Формування корпоративної культури.

Для реалізації кадрової політики необхідно виконати наступні стратегічні задачі:

- навчання та підвищення кваліфікації виробничого персоналу ресторану;
- вдосконалення соціальної політики ресторану та мотивації працівників;
- формування діючого резерву й планування кар'єри персоналу;
- формування корпоративної культури.

Кадрова політика компанії буде спрямована на оптимальне делегування повноважень і створення відповідальності за прийняті рішення. Компанія буде також підтримувати збалансовану систему винагород кадрів.

МАРКЕТИНГОВА СТРАТЕГІЯ

Для того, щоб забезпечити стабільний попит на продукцію, необхідно сформувати образ потенційного покупця пива і подумати над тим, де він побачить рекламу продукту. Типові канали маркетингу алкогольної продукції:

- ...;
- ...;
- ...;

За проектом пивоварня виготовлятиме фірмове пиво, тож варто створити ...

Планується ...

На рекламу щомісяця буде виділятися ...

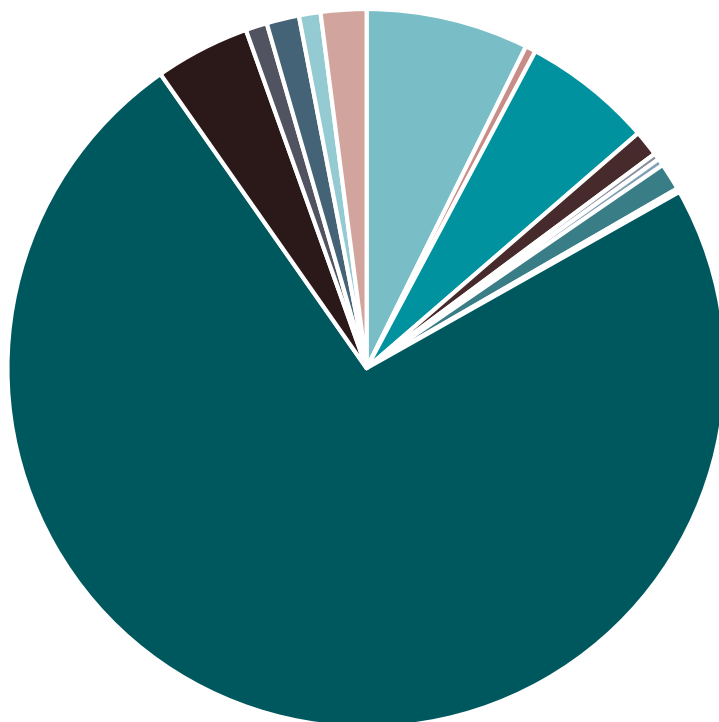
Для досягнення планового обсягу продажів, компанія повинна ретельно спланувати і налагодити роботу з потенційними клієнтами. Для цього заводу необхідно:

- ...;
- ...;
- ...

Перший крок в розробці рекламної програми - Рекламна мета - певне комунікаційне завдання, яке буде виконане по відношенню до певної цільової аудиторії протягом певного періоду часу. Мета розробки реклами з розширення збуту - ...

Основна стратегія просування пропонованих послуг буде здійснюватися ...

Рисунок 18. Структура інвестиційних витрат за проектом



7.2. Необхідне обладнання для реалізації проекту

Для реалізації даного проекту буде необхідне наступне обладнання

Таблиця 5. Виробниче обладнання за проектом

Стаття	Кількість		Вартість, грн
...			... ₴
...	
...	
...	
...	
...	
...	
...	
...	
...	
... ₴
...	
...	
...			... ₴
...	
...	
... ₴
...	
...	
...	
... ₴
...	
...	
...	
... ₴
Всього			... ₴

Якщо говорити про пивний магазин, то тут не обійтися без наступного обладнання:

Таблиця 6. Обладнання пивного магазину за проектом

Назва	Загальна вартість
Пивний магазин	
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
Всього	... ₴

ФІНАНСОВИЙ ПЛАН ПРОЕКТУ

8.1. Основні параметри діяльності

Для організації розрахунків по проекту, були прийняті наступні параметри бізнесу, які можна розділити на групи:

- Загальні параметри.
- Параметри роботи підприємства.
- Оподаткування.

Загальні параметри використовуються для опису основних припущень в процесі розрахунків, які впливають на фінансову частину проекту.

Таблиця 7. Загальні параметри за проектом

1. Загальні параметри	
Валютний курс (EUR/UAH)	...
Валютний курс (USD/UAH)	...
...	...%
...	...%
...	...%

Параметри роботи закладу включають параметри по роботі підприємства, які в подальшому будуть необхідні для формування основних статей доходів і витрат за проектом.

Таблиця 8. Параметри роботи закладу

2. Параметри роботи закладу	
...	...
...	... €
...	...%
...	... €
...	...
...	... €
...	...
...	... €
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...%

...	...%
...	...%
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	
...	...
...	...
...	...
...	...
...	
...	...
...	...
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%

Параметри оподаткування прийняті за проектом, відповідно до українського законодавства про оподаткування.

Таблиця 9. Оподаткування за проектом

3. Оподаткування	
...	...%
...	...%
...	... ₴
...	...%
...	...%

8.2. Вихідні дані для розрахунків та їх аргументація

Вихідні дані для розрахунків умовно поділяються на такі групи:

1) Передумови для формування плану продажів

План продажів по підприємству був сформований виходячи з аналізу ситуації, що склалася на ринку пропозиції пивних напоїв, виробничих потужностей за проектом, середньоринкових цін реалізації такої продукції.

Продукція підприємства

Загальна потужність виробництва складе ... літрів пива на місяць

За проектом планується реалізація 3 сортів пива:

- Світле пиво;
- Напівтемне пиво;
- Темне пиво;

2) Передумови для формування витрат за проектом

Витрати по проекту розраховувались для кожного виду витрат і базувалися на таких передумовах:

Таблиця 10. Витрати сировини на виготовлення 1 л пива

Сировина	
...	...
...	... є
...	...
...	... є
...	...
...	... є

Витрати на комунальні послуги

При розрахунку витрат на електроенергію бралися до уваги такі передумови:

- Витрати ... –
- Витрати ... – ...
- Ціна ... – ...
- Ціна ... – ...
- Витрати на ... – ... грн.

Витрати на рекламу.

Витрати на рекламу були включені в інші загальновиробничі витрати, які складають ...% від обороту, виходячи з обраних засобів просування, які будуть найбільш ефективними для даного напрямку діяльності, а саме -

Інші витрати

Сюди можна включити витрати на ...

Таблиця 11. Інші витрати

...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%
...	...%

Передумови для розрахунку амортизаційних відрахувань

Амортизаційні відрахування - це законний метод зменшення оподаткованого прибутку, а значить і виплачується підприємством податку на прибуток.

Розрахунок амортизаційних відрахувань за проектом проводився на підставі Податкового кодексу України, статті 144 за кумулятивним методом. Для цих цілей придбані за проектом основні засоби були згруповані за трьома групами для основних засобів і за двома групами для нематеріальних активів:

- Група IV основні засоби - обладнання (термін експлуатації не менше 5 років).
- Група VI прилади та інвентар (термін експлуатації не менше 4 років).

Таблица 12. Розрахунок амортизаційних відрахувань за проектом

Рік	Первісна вартість	Знос	Балансова вартість	1-й квартал	2-й квартал	3-й квартал	4-й квартал	ВСЬОГО
1	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
2	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
3	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
4	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
	... ₴	... ₴	... ₴					... ₴
<i>Залишкова вартість основних засобів, придбаних за Проектом</i>								... ₴

8.5. Прогноз руху грошових коштів за проектом

В процесі реалізації даного проекту очікується збільшення грошових потоків.

Надходження

Надходження за проектом складаються з таких статей:

- Надходження власних коштів;
- Надходження від реалізації продукції.

Початок надходжень від реалізації продукції планується з 5 місяця (перші 4 місяці необхідні для запуску виробництва). Таким чином, за 4 роки реалізації проекту надходження від продажів за всіма видами продукції складатимуть €

Початкові інвестиції будуть надходити протягом 5 місяців в загальному обсязі ...€ з метою фінансування інвестиційних витрат проекту за наступним графіком:

...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...					... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Всього капіталовкладень	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴

Платежі

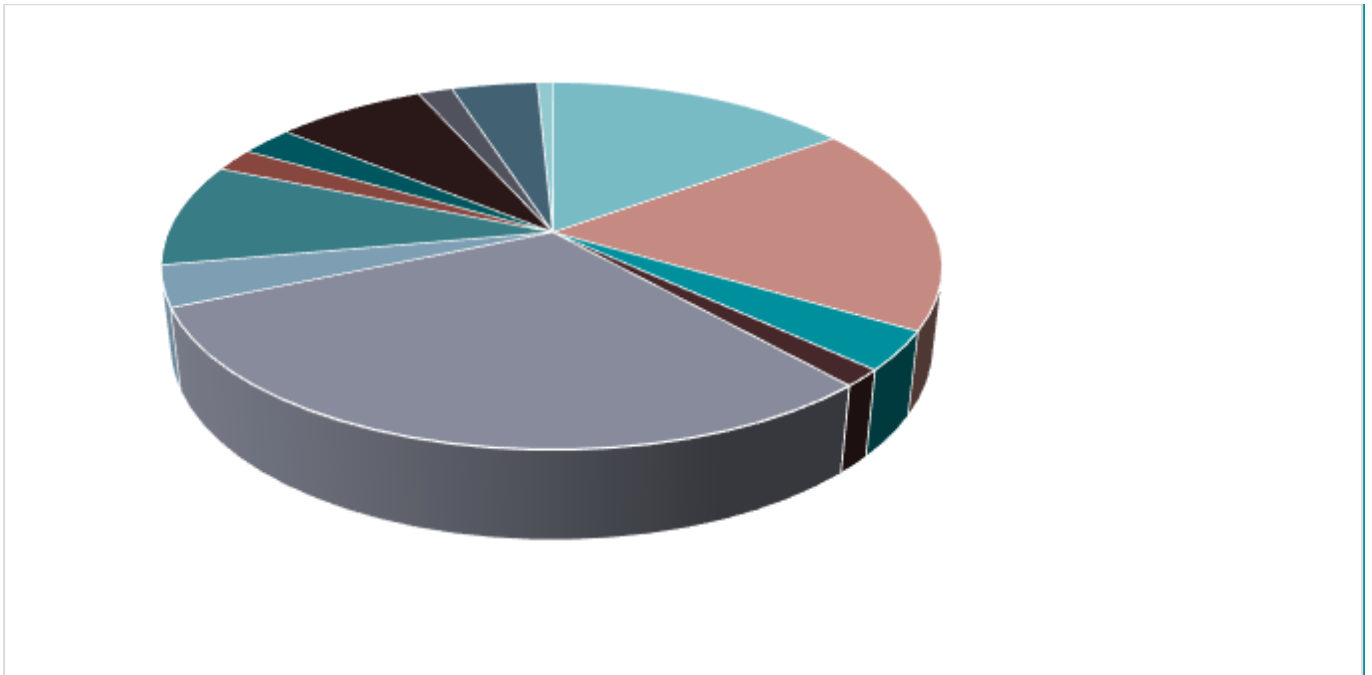
Платежі за проектом надані операційними витратами, податковими платежами та відрахуваннями, а також витратами CAPEX (інвестиційні витрати).

Сукупна величина операційних витрат підприємства за 4 роки реалізації проекту плануються на рівні ... ₴.

Таблиця 16. Операційні витрати за проектом

Витрати	Всього	Питома вага в загальних витратах	Питома вага у чистому валовому доході
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
...	... ₴	...%	...%
ВСЬОГО	... ₴	...%	...%

Рисунок 19. Структура операційних витрат



Сумарна величина інвестиційних витрат (CAPEX) складе: 1 505 838 ₴, з них:

Таблиця 17. Сумарна величина інвестиційних витрат за CAPEX

Інвестиції	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴
...	... ₴

Платежі до бюджету включають:

- Податок на прибуток компанії, величина якого за 4 роки реалізації проекту складе ... ₴
- Єдиний соціальний внесок на фонд оплати праці співробітників в розмірі ... ₴
- ... ₴ за 4 років реалізації проекту.
- ... – ... ₴

Таблица 18. Звіт про рух грошових коштів

Період Проекту	1-й рік	2-й рік	3-й рік	4-й рік	ВСЬОГО
Рух грошових коштів від операційної діяльності	... ₴	157 054 ₴	1 130 261 ₴	1 554 650 ₴	2 805 975 ₴
НАДХОДЖЕННЯ	... ₴	4 005 820 ₴	6 490 820 ₴	7 604 100 ₴	20 517 403 ₴
Sales (Валовий дохід)	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
ВИПЛАТИ	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Операційні витрати	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴

...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Податкові платежі	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Рух коштів від фінансової діяльності	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
НАДХОДЖЕННЯ	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
ВИПЛАТИ	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Рух грошових коштів від інвестиційної діяльності	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
НАДХОДЖЕННЯ	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
...	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
ВИПЛАТИ	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴

. АНАЛІЗ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ

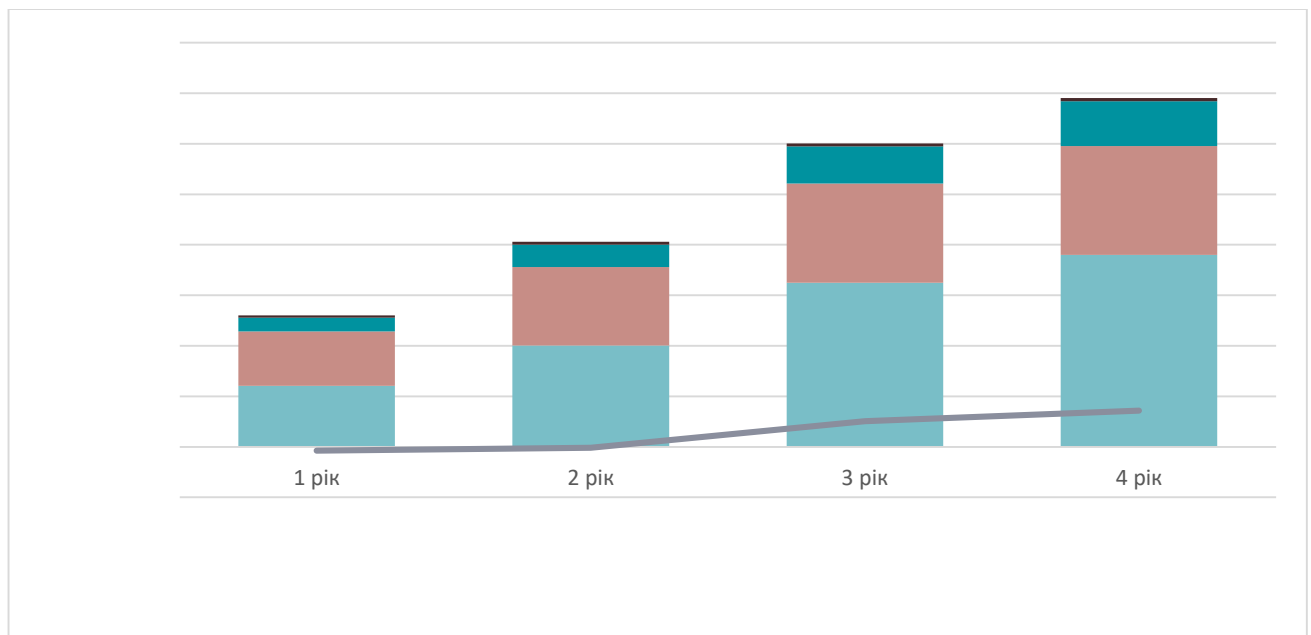
9.1. Аналіз прибутковості проекту

Згідно з прогнозними розрахунками, формування прибутку за проектом в цілому представлено в таблиці, а також графічно.

Таблиця 19. Формування прибутку за проектом

Показник	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік
Валовий дохід	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Операційні витрати	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Податки	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Амортизація	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Чистий прибуток	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴

Рисунок 20. Формування прибутку за проектом



У таблиці, а також на малюнках показано поетапне формування рентабельності діяльності комплексу з урахуванням різних факторів:

- **Gross profit Margin (%)** - валова рентабельність - показує рентабельність діяльності підприємства з урахуванням собівартості реалізованої продукції.
- **EBITDA Margin (%)** – показує рентабельність діяльності підприємства з урахуванням всіх операційних витрат до нарахування амортизації і виплати податків.

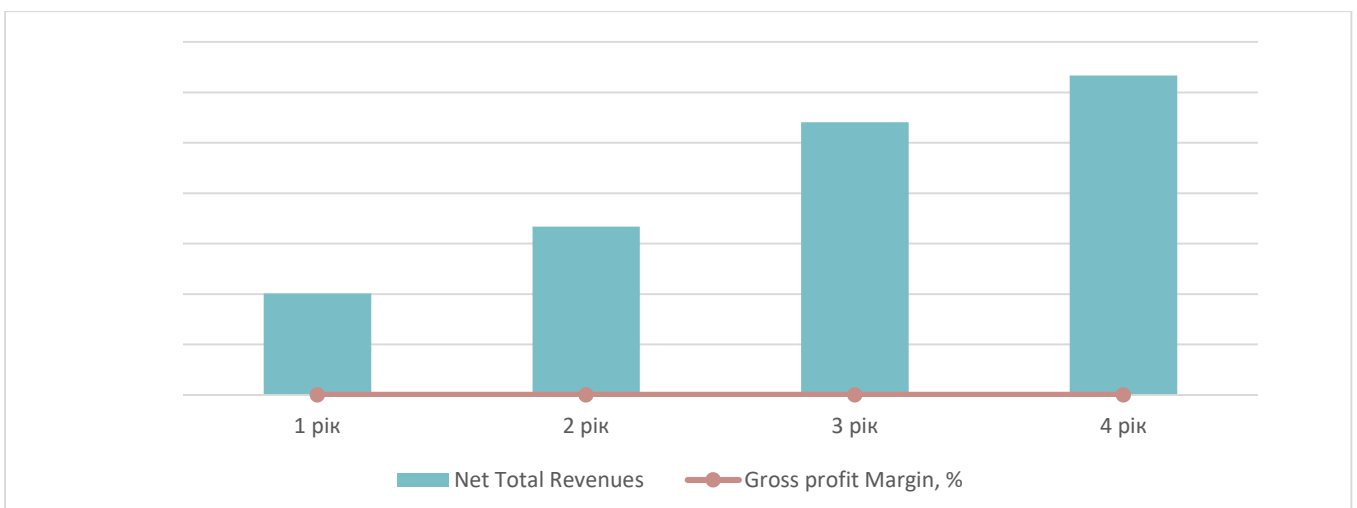
- **Ordinary Income Margin (%)**- показує рентабельність діяльності підприємства з урахуванням операційних витрат і амортизаційних відрахувань до виплати податків.
- **Return on sales (%)**- рентабельність продажів - рентабельність діяльності підприємства (реалізація продукції) з урахуванням всіх понесених витрат.

Згідно з прогнозними розрахунками, формування прибутку за проектом в цілому представлено в таблиці, а також графічно.

Таблиця 20. Прибутковість проекту

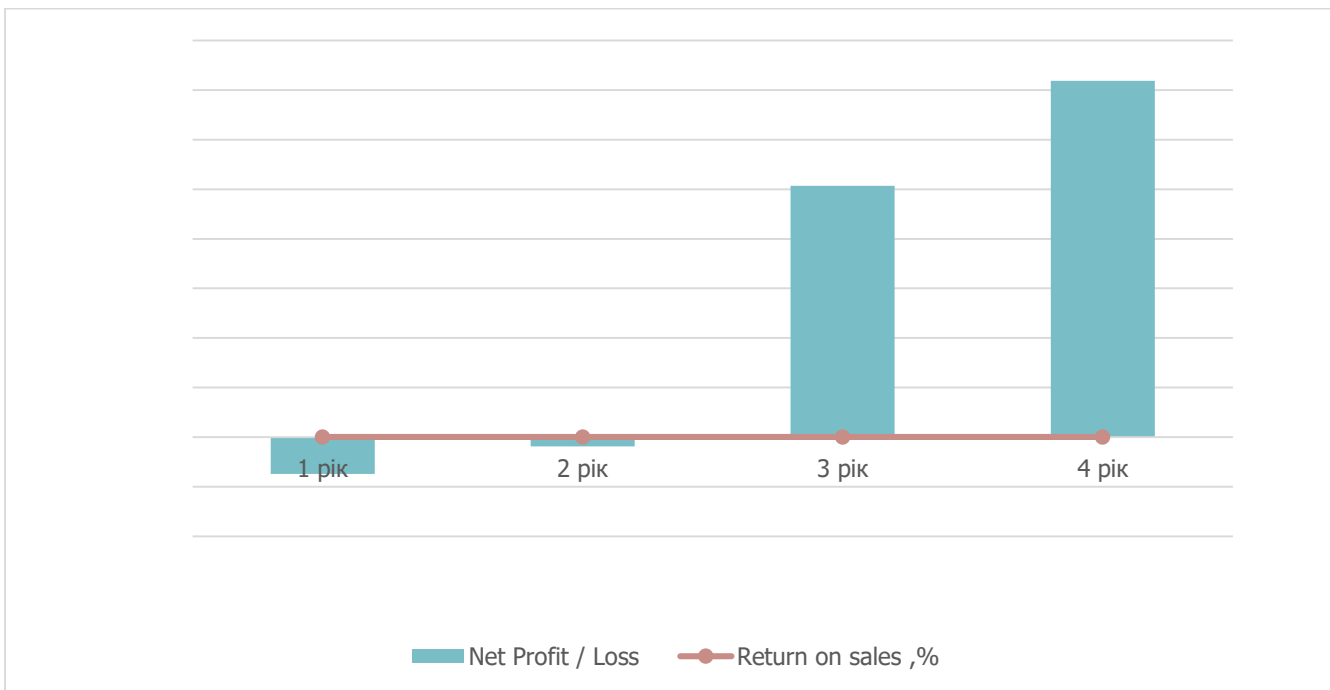
Показник	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік
Net Total Revenues	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Gross Profit (Валовий прибуток)	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Gross profit Margin, %	...%	...%	...%	...%
ЕВІТДА (Прибуток до фінансових витрат, амортизації та оподаткування)	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
ЕВІТДА Margin % (Маржа ЕВІТДА, %)	...%	...%	...%	...%
ЕВІТ (Операційний прибуток - прибуток до фінансових витрат та оподаткування)	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Ordinary Income Margin (Маржа операційного прибутку, %)	...%	...%	...%	...%
Net Profit / Loss	... ₴	... ₴	... ₴	... ₴
Return on sales ,%	...%	...%	...%	...%

Рисунок 21. Розмір валової виручки та маржи валового прибутку за проектом



Рентабельність продажів використовується для здійснення контролю не тільки за собівартістю реалізованої продукції, але і за змінами в політиці ціноутворення підприємства і характеризує операційну ефективність компанії. Величина цього показника становить ...%. Це говорить про те, що кожна гривня доходу принесе підприємству ... ₴ чистого прибутку.

Рисунок 22. Розмір чистого прибутку та рентабельності продажів за проектом



9.2. Показники інвестиційної привабливості та рентабельності проекту: NPV, IRR, DPP, PI

Розрахунок ставки дисконтування.

Ставка дисконтування - це ставка, яку покупець або інвестор очікує отримати від вкладення своїх коштів в проект.

У розрахунках була використана модель визначення норми дисконту методом середньозваженої вартості капіталу. Відповідно до цієї моделі, ставка дисконту (WACC - Weighted Average Cost of Capital) визначається наступним чином:

$$WACC = kd * (1 - tc) * wd + ks * ws$$

де:

Kd – вартість залученого капіталу, компанії, згідно вартості залучення кредитних коштів (в розрахунок приймалася ставка по кредиту у гривні) – ...%

Tc – ставка податку на прибуток – ...%

Wd – частка позикового капіталу в структурі капіталу підприємства – ...%

Ks – вартість залученого власного капіталу (в розрахунку бралася середня ставка по депозиту у гривні, як альтернатива розміщення власних коштів) – ...%

Ws – частка власного капіталу в структурі капіталу підприємства – ...%

Таким чином, норма дисконту методом WACC в період реалізації проекту для компанії складе – ...%,

$$WACC = \dots\% * (1 - \dots) * \dots\% + \dots\% * \dots\% = \dots\%$$

При даному рівні дисконту були отримані наступні показники, що характеризують ефективність реалізації проекту:

Таблиця 21. Інвестиційні показники ефективності

Показник	Величина виміру	Значення
Період окупності (Payback period)-PP	місяців	...
Дисконтований період окупності (Discount payback period)-DPP	місяців	...
Проектний період (Project period) PP	місяців	...
Чиста теперішня вартість Проекту (Net Present Value) - NPV	€	... €
Внутрішня ставка доходу (Internal rate of return)- IRR	%	...%
Індекс прибутковості вкладень (Profitability index)- PI	од.	...
Рентабельність продажів (Return On Sales, Net Profit Margin) - ROS	%	...%
Рентабельність інвестицій (Return on investment) - ROI	%	...%



Чиста поточна вартість проекту (NPV)

Даний показник згідно з даними Таблиці більше «0». Отримана сума в ...€ підтверджує прибутковість проекту. Інакше кажучи, всі наведені до сьогоднішньої вартості грошові надходження істотно перевищують вкладені в проект кошти, що свідчить про ефективність здійснюваних інвестицій.

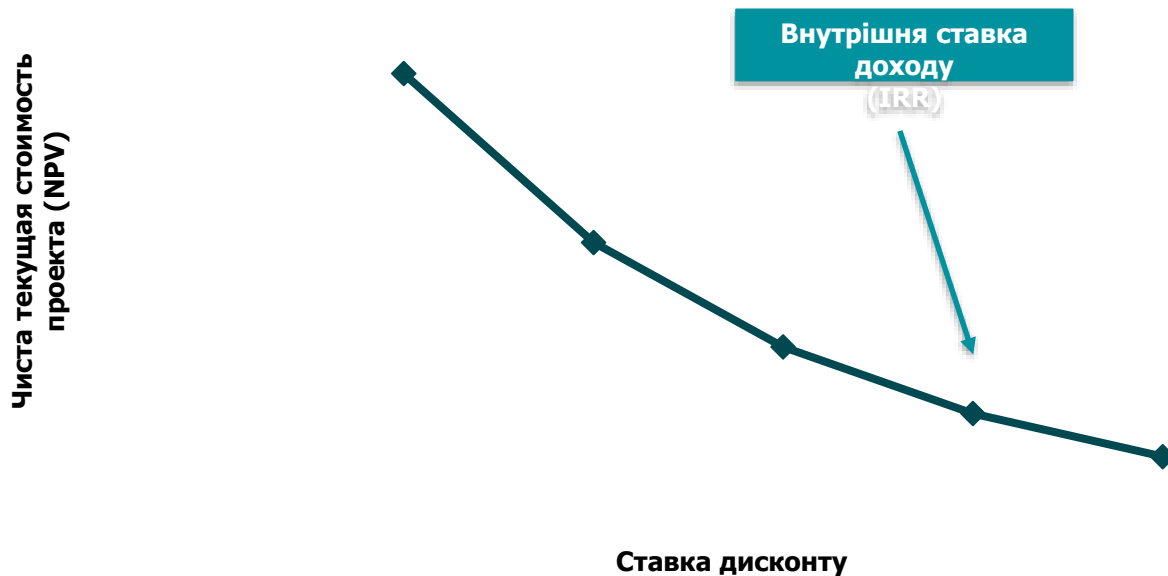
Показник NPV являє собою різницю між усіма грошовими надходженнями і виплатами, приведеними до теперішнього моменту часу (моменту оцінки інвестиційного проекту). Він показує величину грошових коштів, яку інвестор очікує отримати від проекту, після того, як грошові надходження окуплять його початкові інвестиційні витрати і періодичні грошові виплати, пов'язані із здійсненням проекту. Оскільки грошові платежі оцінюються з урахуванням їх вартості в часі та ризиків, NPV можна інтерпретувати як вартість, що додається проектом. Її також можна інтерпретувати як загальний прибуток інвестора за проектний період від вкладення інвестицій в реалізацію поточного проекту.

Внутрішня ставка дохідності проекту (IRR)

Внутрішня ставка доходу дорівнює ...% Тобто при даній ставці теперішня вартість грошових потоків за проектом дорівнює теперішній вартості витрат за проектом.

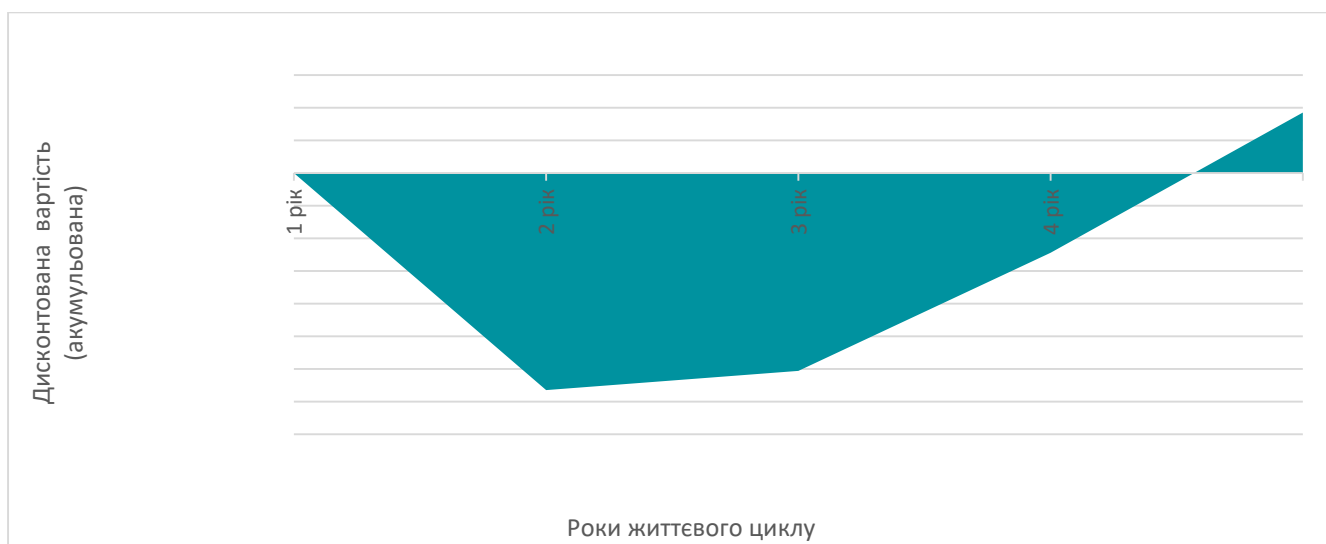
Внутрішня ставка прибутковості визначає максимальну вартість капіталу, що залучається, при якій інвестиційний проект залишається вигідним. Іншими словами - це середній дохід на вкладений капітал, що забезпечується даним інвестиційним проектом, тобто ефективність вкладень капіталу в даний проект дорівнює ефективності інвестування під IRR відсотків у будь-якої фінансовий інструмент з рівномірним доходом.

Рисунок 23. Внутрішня норма дохідності проекту



Дисконтований період окупності проекту (з початку реалізації проекту) становить ... місяців. Тобто, вкладені в реалізацію проекту кошти з урахуванням прийнятої норми дисконту повернуться ініціатору проекту протягом 3 роки і 6 місяців (з початку проекту).

Рисунок 24. Дисконтований період окупності проекту



Показники прибутковості вкладень

Індекс прибутковості вкладень по проекту становить ..., що позначає наступне: кожна витрачена компанією грошова одиниця принесе їй в ході реалізації проекту ... одиниць дисконтованих грошових надходжень.



Рентабельність інвестицій показує величину чистого прибутку, отриманого внаслідок вкладення інвестиційних коштів в проект і становить за проектом ...%. Тобто, при вкладенні однієї гривні, компанія отримує ... ₴ чистого прибутку.

АНАЛІЗ РИЗИКІВ

10.1. Факторний аналіз ризиків проекту

Для якісної оцінки ризиків використовують 10-бальну шкалу.

Таблиця 22. Характеристика компонентів ризику

Ступінь впливу 5-ти бальна			Ймовірність виникнення 10-ти бальна		
5	Дуже висока	80-100% інвестицій	Завжди	Кожен день	10
			Практически неминуче	Частіше, ніж 1 раз на місяць	9
4	Висока	60-79% інвестицій	Дуже часто	Частіше, ніж 1 раз в рік, і рідше, ніж 1 раз на місяць	8
			Часто	Частіше, ніж 1 раз на 2 роки, й рідше, ніж 1 раз в рік	7
3	Середня	40-59% інвестицій	Можливо	Частіше, ніж 1 раз в 3 роки, и рідше, ніж 1 раз в рік	6
			Випадковість, частіше викликана людським фактором	1 раз в 3 роки, и чаще, ніж 1 раз в 5 років	5
2	Низька	20-39% інвестицій	Час від часу	1 раз в 5 років, и чаще, ніж 1 раз в 7 років	4
			Дуже рідко	1 раз в 7 лет, и рідше, ніж 1 раз в 5 років	3
1	Дуже низька	0-19% інвестицій	Практично неможливо	Рідше, ніж 1 раз в 7 років	2
			Неможливо	Рідше, ніж 1 раз в 10 років	1

Серед ризиків, пов'язаних із здійсненням проекту варто згадати наступні

Таблиця 23. Основні види ризиків для проекту

Категорія ризику	Опис	Ймовірність (от 1 до 10)	Ступінь впливу (від 1 до 5)	Оцінка рівня ризику
1 Ризик упущеної фінансової вигоди	Це ризики настання непрямого (побічного) фінансового збитку (неодержаний прибуток) у результаті нездійснення якого-небудь заходу (наприклад, недосягнення планового обсягу продажів) або ж, якщо розглядати глобальний варіант – припинення господарської діяльності підприємства.
2 Ресурсний ризик	Для даного проекту ресурсний ризик полягає в підвищенні цін на сировину

	Категорія ризику	Опис	Ймовірність (от 1 до 10)	Ступінь впливу (від 1 до 5)	Оцінка рівня ризику
		(хміль, солод, дріжджі). Крім того, даний ризик може виникнути у випадку зростання вартості робочої сили.			
3	Ризик впровадження	<p>Цей вид ризику пов'язаний з тим, що в ході реалізації проекту чи здійсненні стратегії підприємства не буде досягнуто кінцевих запланованих результатів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Не вдасться підібрати персонал необхідної кваліфікації, який би знав специфіку ринку та який мав досвід роботи в ньому. • Не вдасться налагодити ефективну комунікацію та привабити потенційних клієнтів. • Невиконання (неякісне, несвоєчасне виконання) зобов'язань компанією, яка відповідає за ремонт комплексу або її підрядниками.
4	Бюрократичні та адміністративні ризики	<p>Такі ризики виникають в результаті прийняття компетентним органом юридично значимих рішень нормативного характеру (ВРУ, КМУ, органи митного контролю, місцевих рад), які прямим або опосередкованим способом негативно впливають на діяльність підприємства, а також непередбачену діяльність органів державної влади та/або окремих посадових осіб з приводу прийняття ними владних рішень, прямим або опосередкованим наслідком яких може бути негативний вплив на діяльність підприємства. Наслідком виникнення цих ризиків може виступити збільшення термінів отримання спеціальних дозволів, проходження сертифікації, ускладнення в</p>

	Категорія ризику	Опис	Ймовірність (от 1 до 10)	Ступінь впливу (від 1 до 5)	Оцінка рівня ризика
		подальшому діяльності підприємства, обмеження в проведенні конкретного виду діяльності, збільшення валових витрат, зміна процедур господарювання, виникнення необхідності в отриманні додаткових спеціальних дозволів.			
5	Фінансові ризики	До даної категорії ризиків відносяться ризики, які можуть спричинити за собою можливість неповернення залученого капіталу в плановані терміни і при плановій вартості інвестицій. До них відносяться: 1. Виникнення невизначених обставин, які можуть призвести до збільшення вартості проекту; 2. Зміна платоспроможності клієнтів, що може привести до неможливості вчасно і в повному обсязі розраховуватися за своїми зобов'язаннями; 3. Коливання цін на вироблену продукцію, а також на сировину. Даний вид ризику знаходиться на середньому рівні.
6	Технологічні ризики	Сюди відносять ризик техногенних аварій у випадку форс-мажорних обставин, фізичне зношення виробничого обладнання, неповне або несвоєчасне виконання технологічних операцій, що призводить до втрати об'ємів та якості продукції та, відповідно, втрата частини доходу. За проектом такі ризики мінімальні, оскільки планується придбати нове та високопродуктивне обладнання.
7	Правові ризики	Існуючі недоліки української правової системи і українського законодавства

	Категорія ризику	Опис	Ймовірність (от 1 до 10)	Ступінь впливу (від 1 до 5)	Оцінка рівня ризиків
		<p>призводять до створення атмосфери невизначеності в області комерційної діяльності - виникає правовий вид ризику.</p> <p>До таких недоліків слід віднести:</p> <p>1. Розвиток української правової системи і, як результат, невідповідність між законами, указами голови держави і розпорядженнями, рішеннями, постановами та іншими актами уряду, міністерств і місцевих органів. Крім того, ряд основоположних законів були введені в дію лише в нещодавно, і часто відсутні підзаконні акти, покликані забезпечувати застосування окремих законів;</p> <p>2. Непослідовність судових інстанцій в реалізації принципу однаковості судової та арбітражної практики і відносна ступінь недосвідченість суддів і судів в тлумаченні деяких норм законодавства.</p> <p>Перераховані недоліки можуть несприятливо позначитися на здатності майбутнього підприємства домагатися здійснення прав, а також захищати себе у випадку пред'явлення претензій іншими особами.</p> <p>Беручи до уваги поточні перетворення в країні, мінливість нормативно-правової бази, даний вид ризиків має ймовірність середнього рівня здійснення.</p>			

Результати якісної оцінки ризиків представлені в таблиці нижче, де систематизовані всі ризики, які були попередньо проаналізовані відповідно до оцінки рівня ризику.

Таблиця 24. Оцінка рівня ризику

		Ймовірність				
Ступінь впливу	Дуже висока (5)					
	Висока (4)					
	Середня (3)					
	Низька (2)					
	Дуже низька (1)					
		Дуже низька (1-2)	Низька (3-4)	Середня (5-6)	Дуже висока (7-8)	Дуже висока (9-10)

Згідно проведеного аналізу серйозними ризиками є ризик упущеної фінансової вигоди та фінансові ризики

10.2. Стратегія зниження ризиків

При нестабільності економічної ситуації, для зменшення ризикованості проекту, компанія може створити фонд комерційного ризику, куди необхідно відраховувати 5 - 10% чистого прибутку компанії. Альтернативним методом зниження ризику є співробітництво зі страховими компаніями.

Для попередження ризиків можуть також бути прийняті рішення щодо застосування таких заходів:

- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...

10.3. SWOT-аналіз

Таблиця 25. SWOT-аналіз проекту

Сильні сторони (S)		Можливості (O)	
<ul style="list-style-type: none"> • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • ... 		<ul style="list-style-type: none"> • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ 	
Слабкі сторони (W)		Зовнішні загрози (T)	
<ul style="list-style-type: none"> • .../ • .../ • .../ • ... 		<ul style="list-style-type: none"> • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ • .../ 	

11. ВИСНОВКИ

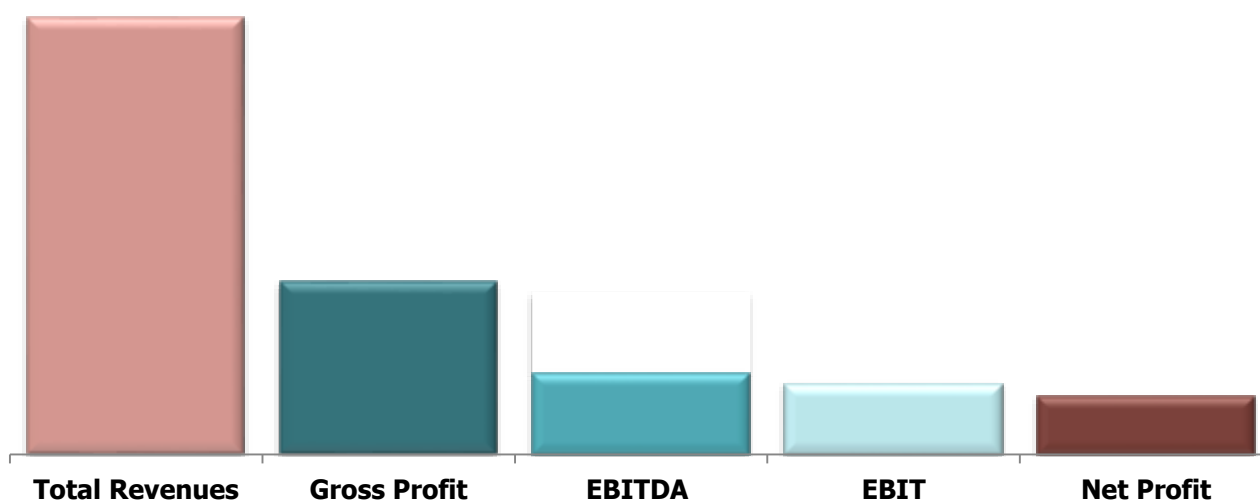
Метою проекту є створення міні-пивоварні в м. Бровари для виробництва смачного та якісного пива з подальшою його реалізацією у власному фірмовому магазині.

Загальна вартість проекту становить ... ₴. Для здійснення початкових капіталовкладень буде потрібно залучити власні кошти. Вкладення коштів планується протягом п'яти місяців реалізації проекту, згідно з графіком придбання і введення в експлуатацію необхідного обладнання,.

Проект є прибутковим і ефективним для впровадження, що підтверджують не тільки показники прибутковості і рентабельності, а й показники інвестиційної привабливості. Так:

- Рівень чистого прибутку за 4 роки складе: ... ₴
- Сукупний грошовий потік за 4 проектних роки складе ... ₴

Рисунок 25. Прибутковість проекту



Ставка дисконтування проекту становить ...%, при ній досягаються такі показники інвестиційної привабливості:

- Чиста поточна вартість проекту - ... ₴
- Внутрішня ставка прибутковості на рівні ...%, є вище ставки дисконтування майже в 3 рази, що обґрунтовує прибутковість реалізації Проекту для інвестора.
- Дисконтований період окупності ... років.

Рентабельність продажів становить ...%. Це говорить про те, що кожна гривня доходу принесе підприємству ... гривень чистого прибутку.

Рисунок 26. Рентабельність проекту



Показники ефективності проекту свідчать про наявність «запасу міцності» проекту, що гарантує своєчасне повернення вкладених коштів навіть в разі негативних відхилень фактичних даних реалізації проекту від розрахункових даних.

Сумарний грошовий потік позитивний з початку виробництва сушених овочів, що демонструє збалансованість дохідних і видаткових статей проекту. Чиста приведена вартість проекту (NPV) позитивна, що вказує на доцільність реалізації даного проекту.