



Бізнес - план виробництва пива та квасу в групі «Valletta»



Харків – 2017



Зміст

Резюме.....	3
1. Аналіз ринку пива України	4
2. Порівняння виробників пивного обладнання	5
3. Компанія, Україна	6
4. Перелік обладнання компанії, Україна	7
5. Компонентний склад при виробництві пива.....	8
6. Компонентний склад при виробництві квасу.....	9
7. Технологічна схема виробництва пива.....	10
8. Технологічна схема виробництва квасу.....	11
9. План будівлі виробництва	12
10. Споживання електроенергії та води	13
11. Штат співробітників	14
12. Собівартість сировини при виробництві напоїв.....	15
13. Прогнозування об'єму виробництва та реалізації напоїв за сезон.....	16
14. Собівартість виробництва напоїв.....	17
15. Структура ціни реалізації напоїв.....	18
16. Потреба в обігових коштах	19
17. Фінансові вкладення.....	20
18. Окупність інвестицій та беззбитковість виробництва	21
19. Можливості розширення виробництва	22
20. Дорожня карта реалізації проєкту	23

Резюме

	Пиво	Квас
Ціль проекту	Організувати пивне виробництво та забезпечити клієнтів власним пивом в сезон.	Організувати виробництво квасу та забезпечити клієнтів власним напоєм в сезон
Потужності виробництва	100 л. пива на день	100 л. квасу на тиждень
Зайняті площі	50 м ²	
Обслуговуючий персонал	1-2 людини	
Фінансові вкладення в т.ч.:	1895,15 тис. грн	
Обладнання	1387,80 тис. грн	
Будівля	250,00 тис.грн	
Обігові кошти	37,00 тис. грн	
Решта	220,35 тис. грн	
Фінансові результати:	319,72 тис. грн	
Чистий прибуток	4,2 сезони	
Термін окупності		
Результат проекту	Власне виробництво якісних напоїв, приваблення додаткових клієнів.	



4. Компонентний склад при виробництві пива

При виробництві пива використовують наступні компоненти:

Солод - у вигляді натурального продукту, який отримують із зерен культивованих рослин. Для приготування солоду використовують ячмінь і пшеницю. У виробництві пива застосовуються такі види: світлий, пілсенський, віденський, мюнхенський, карамельний, торф'яний, діастатичний, підсмажений, чорний.

Хміль - у вигляді шишок хмелю або пресованих гранул. На виробництві застосовуються гіркий та ароматний хміль.

Дріжджі - у сухому або рідкому вигляді. У виробництві застосовують дріжджі верхового (поверхневого, теплого) бродіння і низового (глибинного, холодного). Дріжджі верхового бродіння використовуються для виробництва британського елю, вайценів і низки інших сортів пива, низового бродіння - для виробництва німецьких лагерів і чеських пілснерів.

Вода - вимоги до води для пивоварної промисловості практично такі самі, як і до питної води. Вона має відповідати всім фізико-хімічним, органолептичним, мікробіологічним вимогам, які діють щодо питної води.

Добавки – при виробництві крафтового пива можуть використовуватися різні добавки:

- духм'яні трави;
- ягоди;
- спеції.



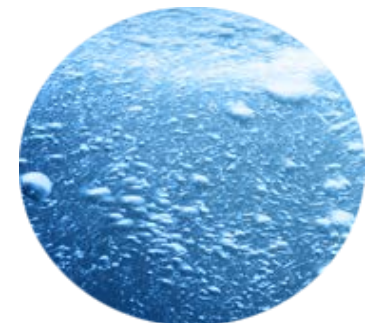
6. Компонентний склад при виробництві квасу

Концентрат квасного сусла (ККС) – це на 100% натуральний продукт, отриманий упарюванням та термообробкою квасного сусла з ржаного солоду, ржаної муки або інших зернопродуктів, який являє з себе в'язку густу рідину з вмістом сухих речовин 70% + 2, темно-коричневого кольору, кислувато-солодку на смак. Готовий продукт - концентрат квасного сусла - являється джерелом життєвоважливих речовин, таких як вуглеводи, амінокислоти, вітаміни, мікро-та макроелементи.

Цукор – добре розчиняється, тому його використовують для бродіння квасного сусла в вигляді цукрового сиропу.

Дрожді – представляють собою спресовані свіжі дрозді. Перед використанням їх слід розчинити в теплій рідині. Свіжі пресовані дрозді вміщують близько 75% вологи (на 75-80% це вода протоплазми клітин та на 20-25% — межкліткова вода) та 25% сухих речовин. В середньому в сухих речовинах хлібопекарських дроздів містиця: білків — 50%, вуглеводів — 40,8%, жирів — 1,6%, золи — 7,6%. Питома вага пресованих дроздів 75% вологості складає 1220 кг/м³.

Вода – вимоги до води для пивоварної промисловості практично такі самі, як і до питної води. Вона має відповідати всім фізико-хімічним, органолептичним, мікробіологічним вимогам, які діють щодо питної води.



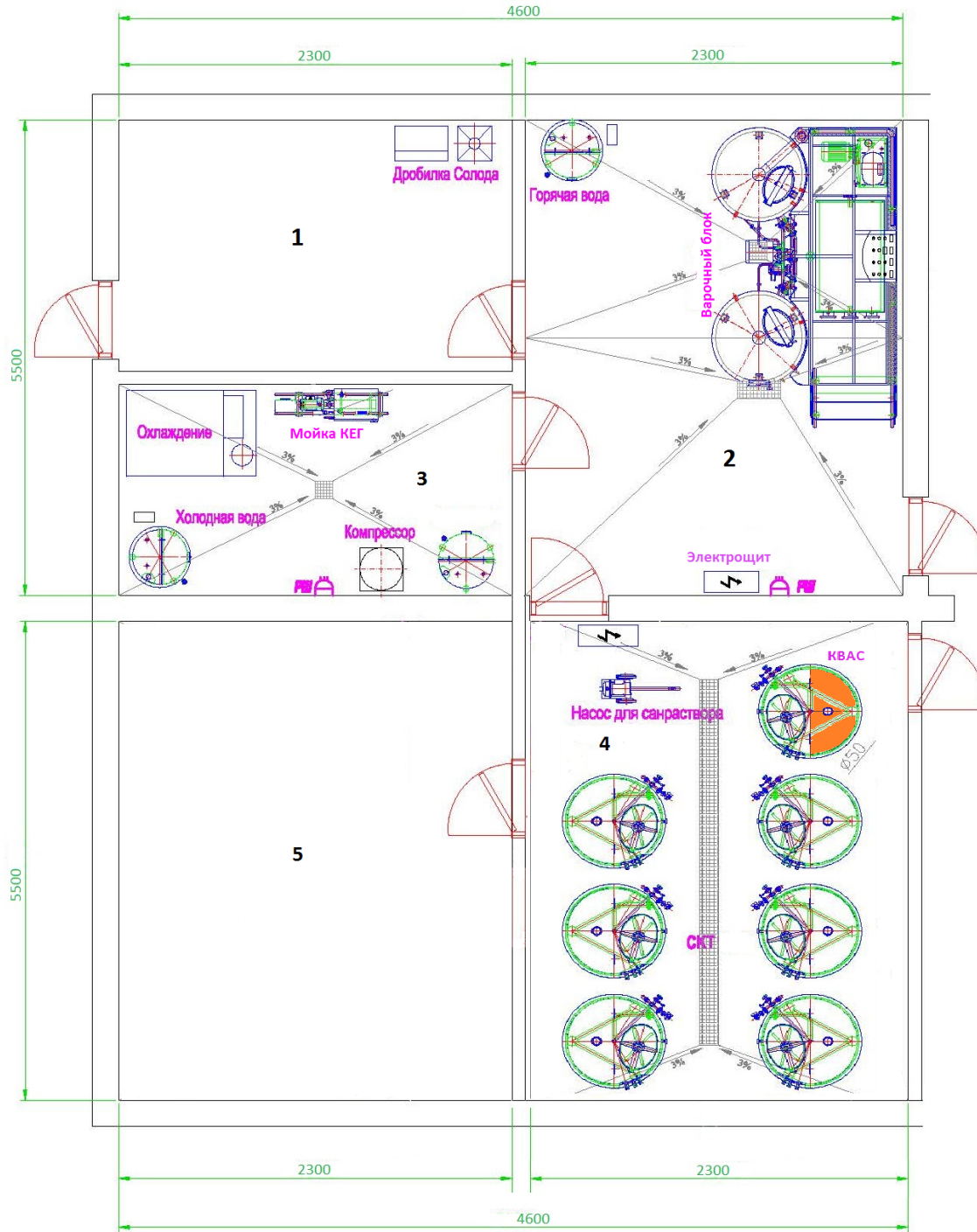
6. Технологічна схема виробництва пива



8. Технологічна схема виробництва квасу



9. Планування приміщення виробництва

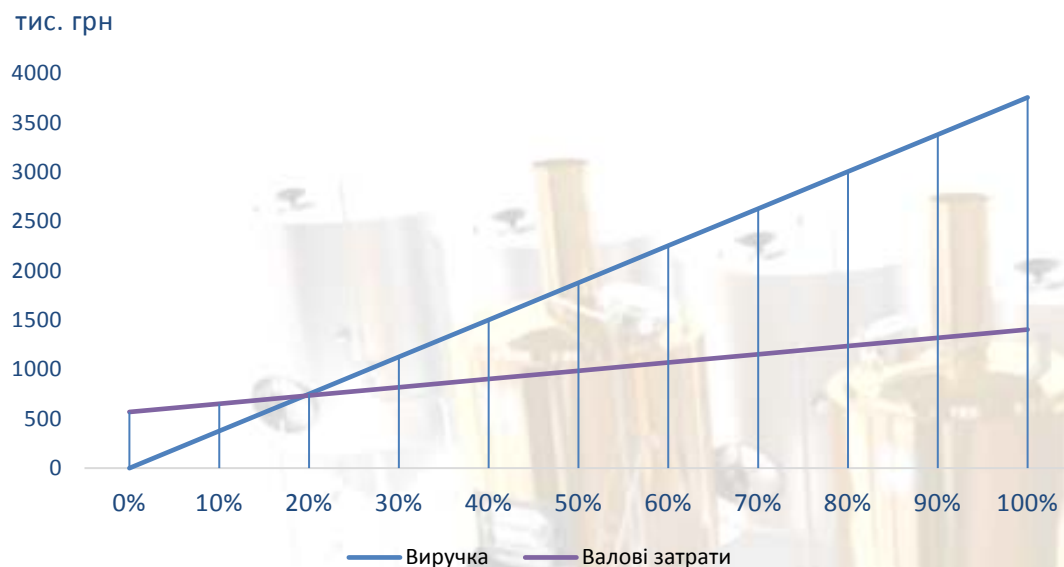


Мінімальна площа приміщення – 50,6 м²

Приміщення ділиться на 4 участки:

1. склад сировини;
2. варочний цех;
3. підсобне приміщення;
4. бродильний цех;
5. приміщення для розширення виробництва

16. Окупність інвестицій та безбитковість виробництва



Точка безбитковості виробництва

Реалізація 20 % випущеної продукції:

в товарному виді: 10810 л. пива

в грошовому еквіваленті: 734,7 тис. грн

Термін окупності проєкту

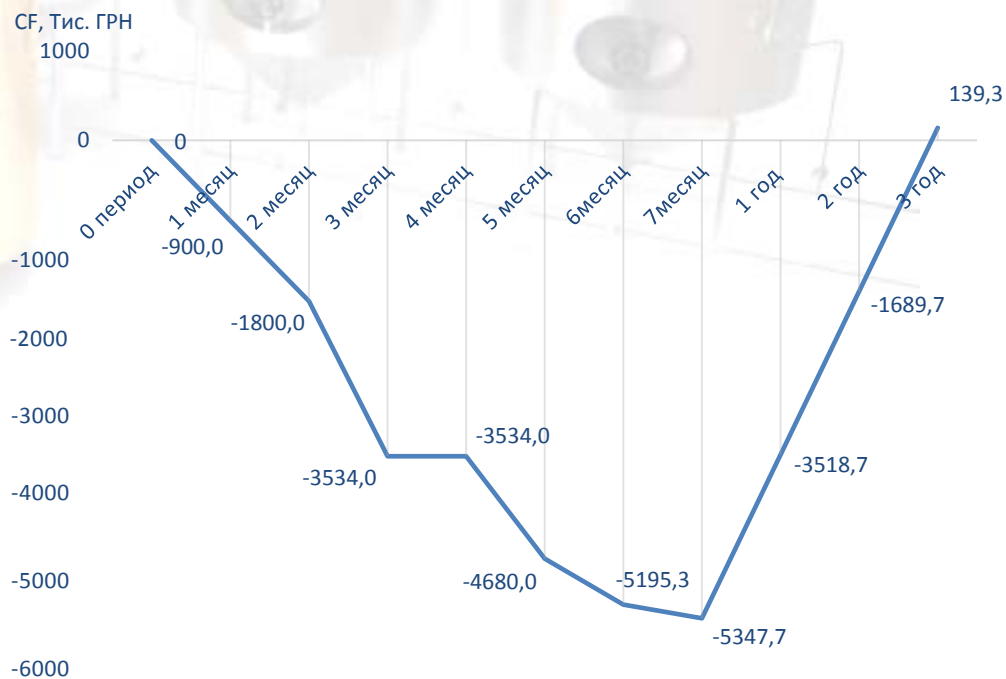
В режимі сезону роботи з 1 травня по 30 вересня

Капітальні вкладення – 5347,7 тис. грн

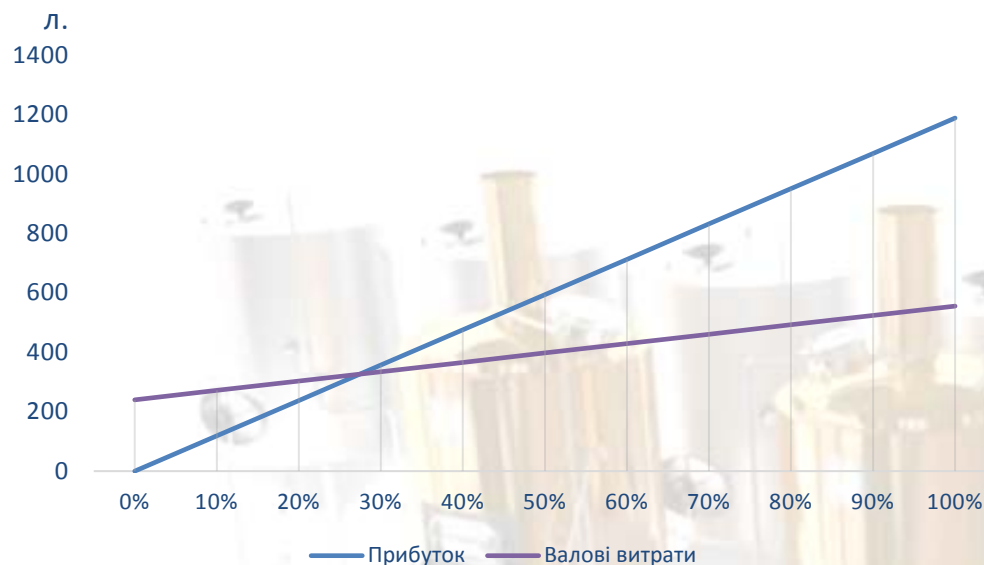
Амортизація – 312 тис. грн

Чистий прибуток – 1517 тис. грн

Окупність проєкту наступить через 3 роки.



18. Окупність інвестицій та безбитковість виробництва



Точка безбитковості виробництва

Реалізація 27 % випуску продукції:

в товарному виді: 3940 л. напоїв

в грошовому еквіваленті: 326,75 тис. грн

Термін окупності проєкту

В режимі сезонної роботи з 1 травня по 30 вересня.

Капітальні вкладення – 1895,15 тис. грн

Амортизація – 140 тис. грн

Чистий прибуток – 319,72 тис. грн

Окупність проєкту наступить через 4 сезони.

