

**Концепция проекта организации пивного  
производства**

Харьков - 2016



## Содержание

Резюме.....	3
1. Анализ рынка пива Украины .....	4
2. Сравнение производителей пивного оборудования .....	5
3. Компания ....., Украина .....	6
4. Компонентный состав при производстве пива .....	7
5. Перечень оборудования .....	8
6. Технологическая схема .....	9
7. План производства по выпуску пива .....	10
8. Энергообеспечение и водоотведение .....	11
9. Штат сотрудников .....	12
10. Себестоимость сырья при производстве пива.....	13
11. Прогнозирование сценариев производства пива в течении года .....	14
12. Себестоимость производства пива .....	15
13. Структура цены реализации пива .....	16
14. Потребность в оборотных средствах .....	17
15. Финансовые вложения.....	18
16. Окупаемость инвестиций и безубыточность производства .....	19
17. Варианты проекта производства пива .....	20
18. Дорожная карта реализации проекта .....	21



## Резюме

В проекте предусмотрено 2 варианта производства пива:

- 1) размещение производства в пабе на территории базы отдыха и реализация пива только в нем;
- 2) размещение производства в отдельно стоящем здании и обеспечение пивом всех отелей группы.

	Вариант №1	Вариант №2
<b>Цель проекта</b>	Открыть паб, обеспечить клиентов своим пивом в сезон	Запустить пивное производство, обеспечить пивом свою группу отелей, торговля оптом
Мощности производства	200 л. пива в сутки	500 л. пива в сутки
Занимаемые площади	60 м <sup>2</sup> в здании паба	110 м <sup>2</sup> в отдельно стоящем здании
Обслуживающий персонал	1-2 человека	2-3 человека
<b>Финансовые вложения в т.ч.:</b>	<b>2198 тыс. грн</b>	<b>5347,7 тыс. грн</b>
Оборудования	1607 тыс. грн	2865 тыс. грн
Здание	-	1300 тыс. грн
Оборотные средства	100 тыс. грн	200 тыс. грн
Прочее	491 тыс. грн	982,5 тыс. грн
<b>Финансовые результаты:</b>		
Чистая прибыль	795,4 тыс. грн	1517 тыс. грн
Срок окупаемости	2 года 3 месяца	3 года
<b>Результат проекта</b>	Качественное пиво верхового и нижнего брожения, светлое, нефilterованное. Реализуемое в пабе	Качественное пиво верхового и нижнего брожения, светлое, нефilterованное. Реализуемое в кегах и «на розлив»

#### 4. Компонентный состав при производстве пива

При производстве пива используются следующие компоненты:

**Солод** - в виде натурального продукта, получаемый из зерен культивируемых растений. Для приготовления солода используется ячмень и пшеница. В производстве пива применяются следующие виды: светлый, пилсенский, венский, мюнхенский, карамельный, торфяной, диастатический, поджаренный, черный.

**Хмель** - в виде шишек хмеля или прессованных гранул. В производстве применяется горький и ароматный хмель.

**Дрожжи** - в сухом или жидком виде. В производстве применяют дрожжи верхового (поверхностного, тёплого) брожения и низового (глубинного, холодного). Дрожжи верхового брожения, используются для производства британского эля, вайценов и ряда других сортов пива, низового брожения - для производства немецких лагеров и чешских пилснеров.

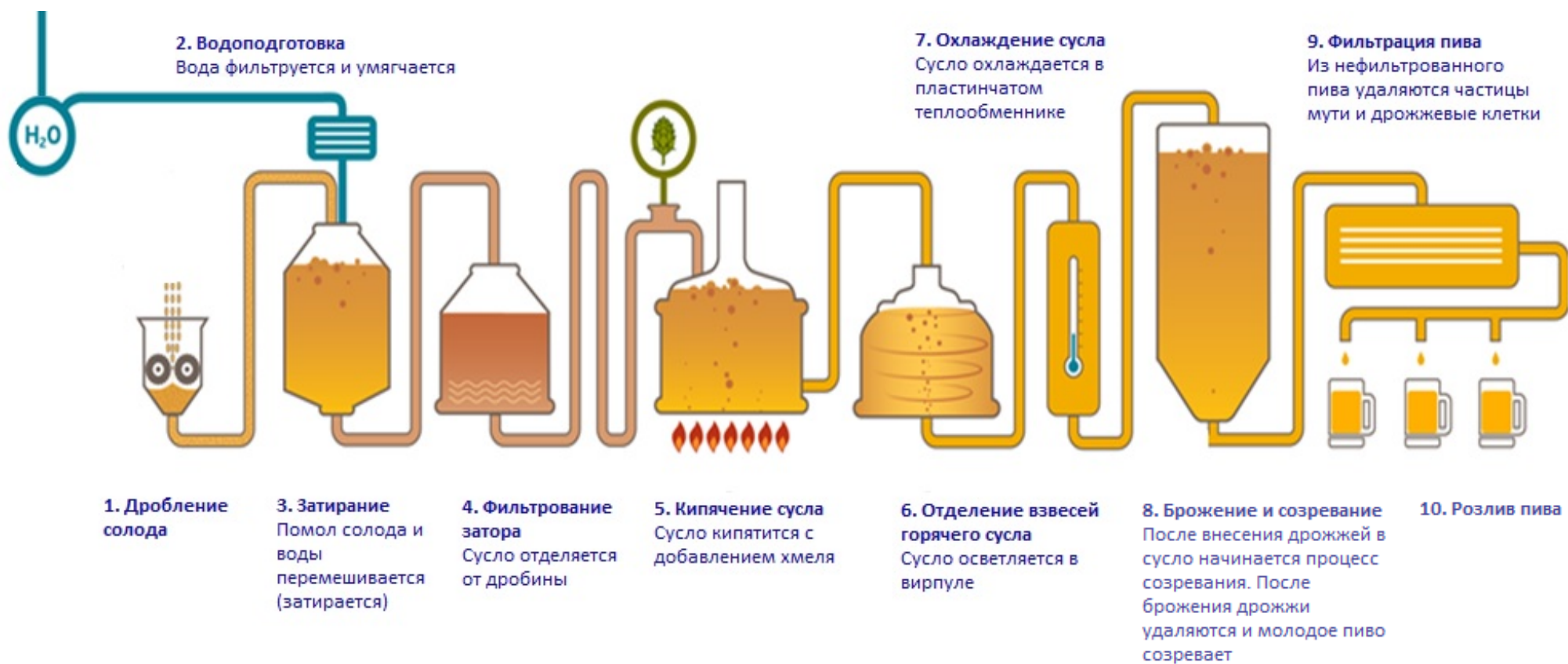
**Вода** - требования к воде для пивоваренной промышленности практически такие же, как и к питьевой воде. Она должна отвечать всем физико-химическим, органолептическим, микробиологическим требованиям, какие действуют в отношении питьевой воды.

**Добавки** – при изготовлении крафтового пива могут использоваться различные добавки:

- душистые травы;
- ягоды;
- специи.

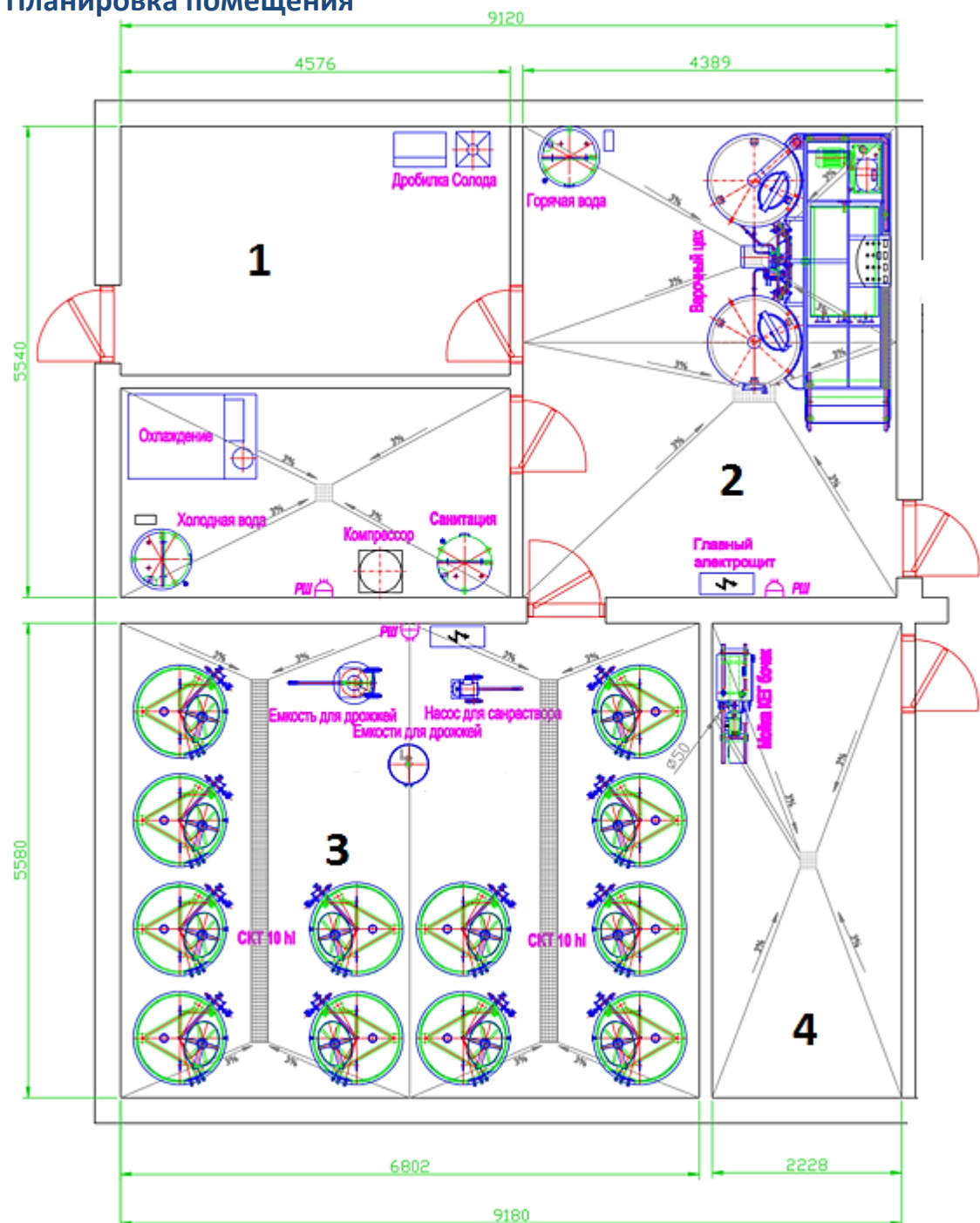


## 6. Технологическая схема





## 7. Планировка помещения



Минимальная площадь помещения – 110,4 м<sup>2</sup>

Помещение делится на 4 участка:

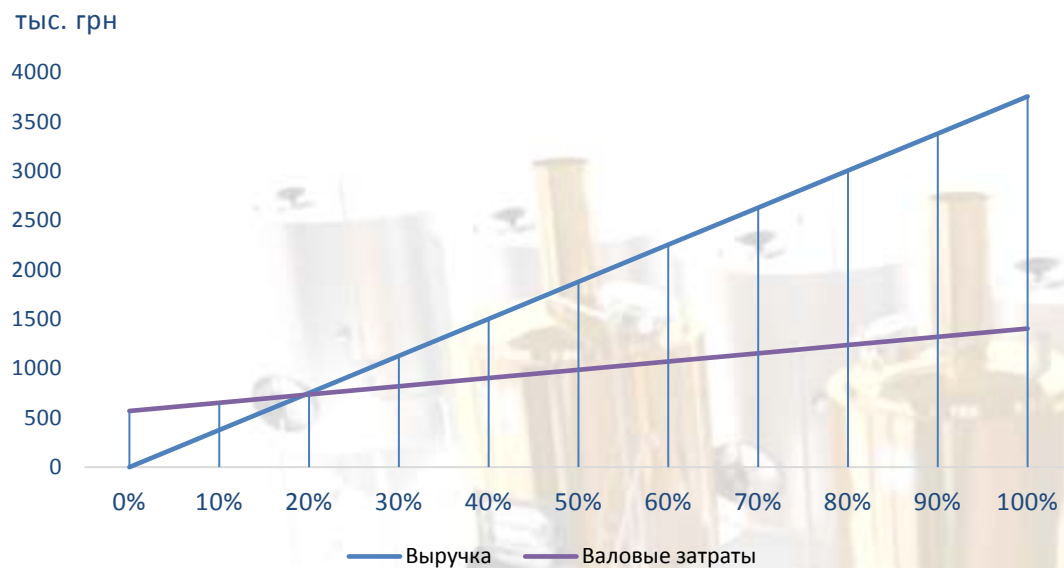
1. склад сырья;
2. варочный цех;
3. бродильный цех;
4. склад готовой продукции.

Здание из быстровозводимых сэндвич-панелей

Стоимость – 1300 тыс. грн (50 тыс. \$)



## 16. Окупаемость инвестиций и безубыточность производства



### Точка безубыточности производства

Реализация 20 % выпуска продукции:

в товарном виде: 10810 л. пива

в денежном эквиваленте: 734,7 тыс. грн

### Срок окупаемости проекта

В режиме сезонной работы с 1 мая по 30 сентября

Капитальные вложения – 5347,7 тыс. грн

Амортизация – 312 тыс. грн

Чистая прибыль – 1517 тыс. грн

Окупаемость проекта наступит через 3 года.

