

**Концепція проєкту організації пивного
виробництва**

Харків - 2018



Зміст

Резюме.....	3
1. Аналіз ринку пива України	4
2. Порівняння виробників пивного обладнання	5
3. Компанія, Україна	6
4. Компонентний склад при виробництві пива	7
5. Перелік обладнання	8
6. Технологічна схема	9
7. План виробництва з випуску пива	10
8. Енергозабезпечення та водовідведення	11
9. Штат співробітників	12
10. Собівартість сировини при виробництві пива.....	13
11. Прогнозування сценаріїв виробництва пива протягом року	14
12. Собівартість виробництва пива	15
13. Структура ціни реалізації пива	16
14. Потреба в оборотних коштах	17
15. Фінансові вкладення	18
16. Окупність інвестицій та беззбитковість виробництва	19
17. Варіанти проєкту виробництва пива	20
18. Дорожня карта реалізації проєкту	21



Резюме

В проєкті передбачено 2 варіанти виробництва пива:

- 1) розміщення виробництва в пабі на території бази відпочинку та реалізація пива тільки в ньому;
- 2) розміщення виробництва в окремій будівлі та забезпечення пивом всіх готелей групи.

	Варіант №1	Варіант №2
Ціль проєкту	Відкрити паб, забезпечити клієнтів своїм пивом в сезон	Запустити пивное виробництво, забезпечити пивом свою групу готелей, торгівля оптом
Потужність виробництва	200 л. пива в сутки	500 л. пива в сутки
Займані площі	60 м ² в будівлі пабу	110 м ² в окремій будівлі
Обслуговуючий персонал	1-2 людини	2-3 людини
Фінансові вкладення в т.ч.:	2198 тис. грн	5347,7 тис. грн
Обладнання	1607 тис. грн	2865 тис. грн
Будівля	-	1300 тис. грн
Обігові кошти	100 тис. грн	200 тис. грн
Решта	491 тис. грн	982,5 тис. грн
Фінансові результати:		
Чистий прибуток	795,4 тис. грн	1517 тис. грн
Термін окупності	2 роки 3 місяці	3 роки
Результат проєкту	Якісне пиво верхового та нижнього бродіння, світле, нефільтроване. Реалізується в пабі	Якісне пиво верхового та нижнього бродіння, світле, нефільтроване. Реалізується в кегах і «на розлив»

4. Компонентний склад при іробництві 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 хмілью 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.

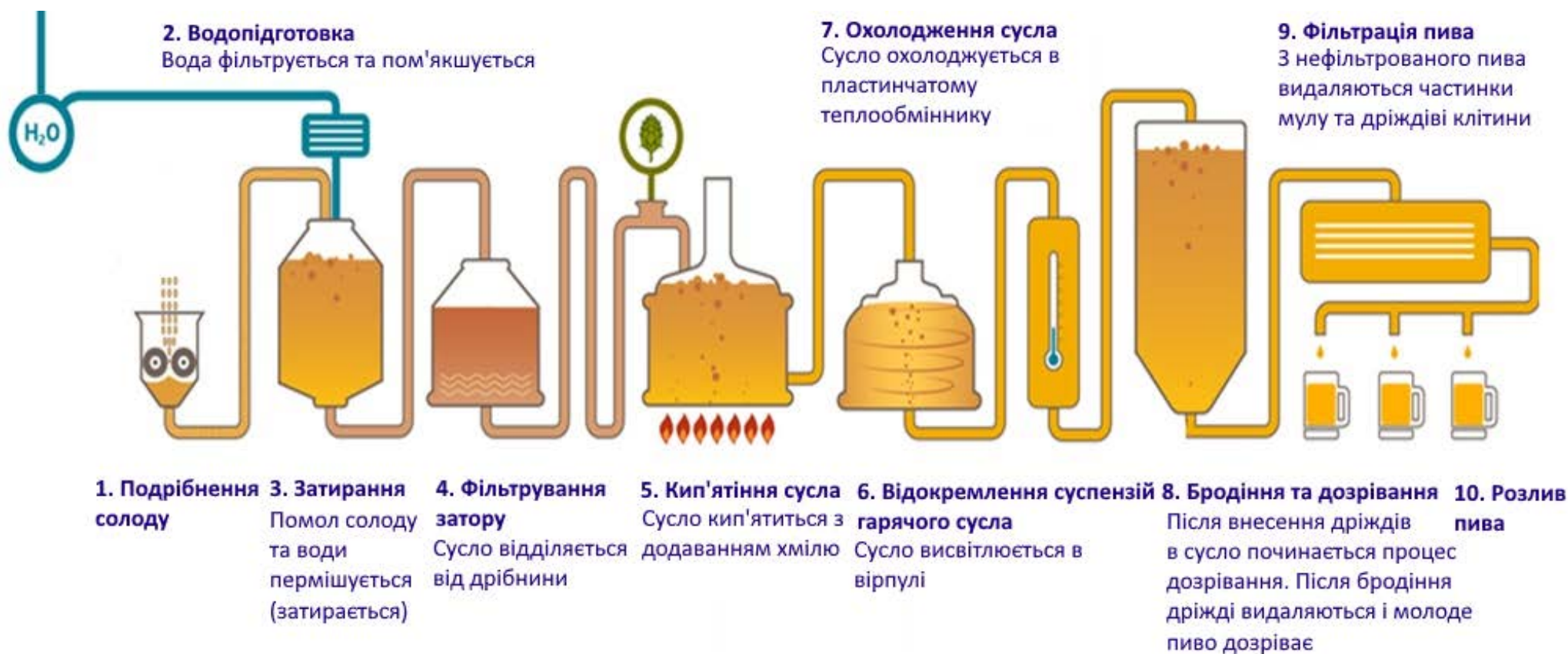
Вода - вимоги до води для пивоварної промисловості практично такі самі, як і до питної води. Вона має відповідати всім фізико-хімічним, органолептичним, мікробіологічним вимогам, які діють щодо питної води..

Добавки – при виробництві крафтового пива можуть використовуватися різні добавки:

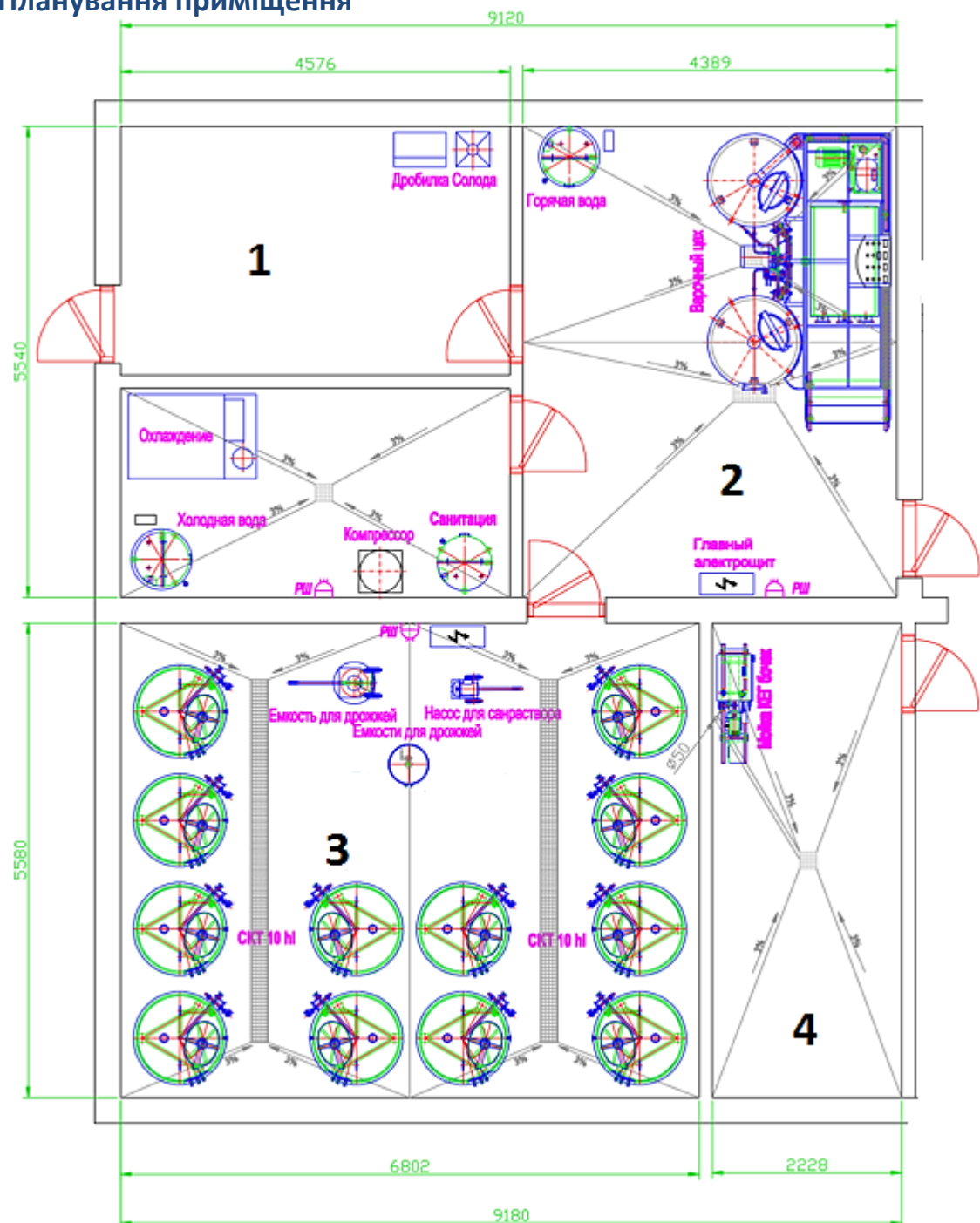
- духм'яні трави;
- ягоди;
- спеції.



6. Технологічна схема



7. Планування приміщення



Мінімальна площа приміщення – 110,4 м²

Приміщення ділиться на 4 частки:

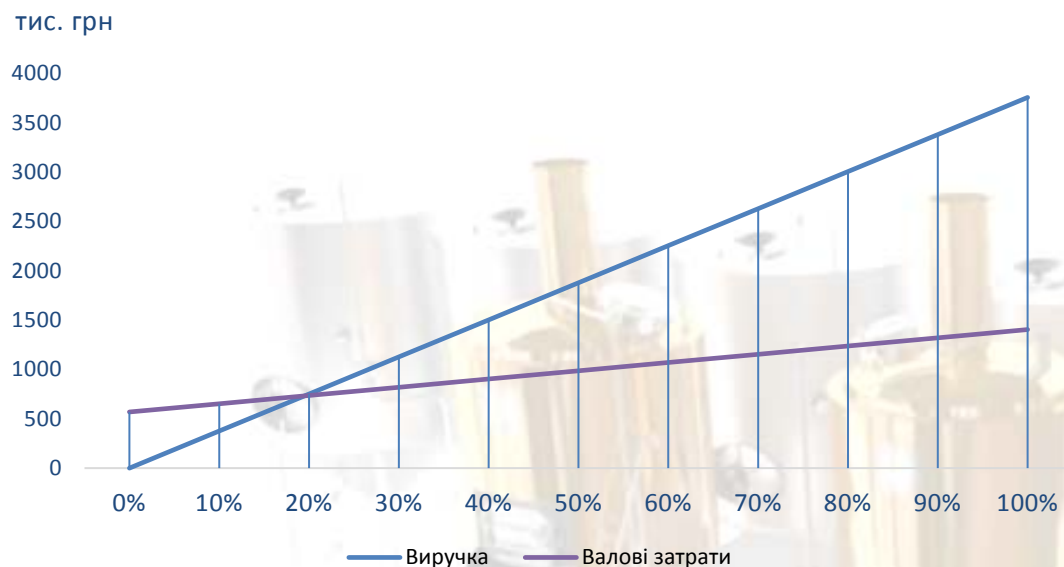
1. склад сировини;
2. варочний цех;
3. бродильний цех;
4. склад готової продукції.

Будівля з швидкокомтованих сендвіч-панелей

Вартість – 1300 тис. грн (50 тис. \$)



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.

