

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
«САМАРКАНД КОНСЕРВА»

# Технико-экономическое обоснование

проекта:

*«Организация производства  
плодовоощных консервов и  
соков»*



Самарканд – 2015 г.



«Утверждаю»  
Директор АО  
«Самарканд консерва»  
\_\_\_\_\_ Муратов Б.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

# Технико-экономическое обоснование *проекта:* «Организация производства плодоовощных консервов и соков»



*г. Самарканд, 2015 г.*

**СВЕДЕНИЯ ОБ ИНИЦИАТОРЕ**

<b>Наименование предприятия</b>	<i>АО «Самарканд консерва»</i>
<b>Организационно-правовая форма</b>	<i>Акционерная</i>
<b>Юридический адрес предприятия</b>	<i>г. Самарканд, ул. Спитамен шох, 15</i>
<b>Уставной фонд</b>	<i>692 948,0 тыс. сум</i>
<b>Дата регистрации</b>	<i>зарегистрировано 26.12.2004 года решением Хокимията Самаркандаского тумана, реестровый №1728</i>
<b>Основной вид деятельности</b>	<i>Производство плодоовощных консервов</i>
<b>Директор предприятия</b>	<i>Муратов Б.</i>
<b>Главный бухгалтер</b>	<i>Рузимурадова Х.</i>
<b>Банковские реквизиты</b>	<i>расчетный счет 20208000804083922001 Самаркандское отделение Кишлок курилиш банка МФО 00287 ИНН 203422471 ОКОНХ 18151</i>
<b>Телефон, факс</b>	<i>222-31-32, 221-24-99</i>

Настоящее Технико-экономическое обоснование подготовлено с целью обоснования обеспечения производственной деятельности акционерного общества «Самарканд консерва» путем организации внутреннего рынка производства плодоовощных консервов и соков.

ТЭО подготовлено на основе законодательства Республики Узбекистан и разработанной United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) методике подготовки Технико-экономических исследований для инвестиционного проектирования.



## 1. Цель проекта (Резюме)

Проектом планируется обеспечение производственной деятельности АО «Самарканд консерва» путем организации внутреннего рынка и производства плодоовощных консервов и соков и организовать реализацию для ежедневных нужд населения на внутреннем рынке для осуществления торговой деятельности.

Целью настоящего проекта является обоснование экономической целесообразности приобретения новейшей технологии для переработки и производства плодоовощных консервов и соков. Инициатора для дальнейшего выхода на внутренний рынок с конкурентоспособной продукцией и обеспечения внутреннего рынка Республики Узбекистан экологически чистым и на основе натуральных ингредиентов с использованием местных сырьевых ресурсов.

Проект является единичным аналогом в Самаркандском регионе, так как готовая продукция, полученная на этом оборудовании, будет запущена на внутренний рынок.

На приобретение оборудования предприятие намерено использовать возможности банковского кредитования.

Предполагается приобретение производства плодоовощных консервов и соков согласно заключенным договорам поставки на 2016-2017 год предприятиями сельского хозяйства.

Реализация данного проекта позволит наладить выпуск высококачественной консервы и соков, пользующихся большим спросом, как на внутреннем рынке, так и на мировых рынках; организовать производства с улучшенной расфасовкой конкурентоспособной предприятий с вовлечением имеющегося опыта, собственной сырьевой базы, производственных площадей и человеческих ресурсов, тем самым позволит заполнить значительную нишу внутреннего рынка республики высококачественной продукцией отечественного производства.

Известно, что регионы Республики Узбекистан традиционно выращивают сельхоз продукцию в большом количестве, и они в основном употребляются в быту и производстве, но по республике перерабатываются в малом количестве. Благодаря создаваемым новым перерабатывающим предприятиям, в настоящий момент будет перерабатывается около 65 % готовой продукции.

Во-вторых, первичное сырье, которые импортируются в нашу страну концентраты - в основном это продукция Узбекистана, перерабатываемая в различных заводах- предприятиях страны и экспортируются за рубеж. Мы производим качественный концентрат - первичное сырье для изготовления соков и нектаров, экспортируем их за рубеж. За рубежом производители соков перерабатывают и выпускают качественные соки, часть которых импортируются обратно к нам в виде готовой к употреблению продукции.

В третьих - тот факт, что наши полуфабрикат - концентрат - пользуется спросом за рубежом, нас радует. Так как это один из показателей нашего экспортного потенциала. Но помимо полуфабриката, если бы мы экспортировали готовую продукцию, было бы еще лучше.

Кроме этого потребительский спрос на плодоовощных консервов и соков приходится на весь годовой цикл.

Для решения вышеназванных проблем мы планируем получить кредит, чтобы получить возможность приобретения высококачественного оборудования. Производить высококачественные плодоовощных консервов и соков, отвечающие мировым стандартам.



После получения требуемого кредита наше предприятие могло бы решить следующие задачи:

**В экономическом плане:**

- приобретение высококачественного оборудования позволит полностью автоматизировать процесс производства, свести до минимума потребность в ручном труде, что в свою очередь приведет к повышению производительности труда, увеличению объема выпуска качественной продукции, к снижению издержек и в результате увеличению получаемой прибыли.

- использование местного сырья, позволит сэкономить ресурсы и время, за счет этого резко снизить стоимость выпускаемой продукции, которая станет доступной для потребителя любого слоя населения.

**В плане занятости населения:**

- при введении нового вида производства и новой технологии, будет востребовано определенное количество специалистов и рабочих, что будет способствовать, хоть и в малом объеме, увеличению занятости населения.

**В плане здравоохранения:**

- при употреблении высококачественных экологического плодовоовощных консервов и соков, содержащих натуральные витамины, необходимых для поддержания и повышения иммунной системы организма, население постоянно укрепляет свое здоровье, меньше болеет, больше трудится, в конечном итоге принося пользу не только себе, своей семье, но и своей стране.

**В плане экологии:**

- так как при производстве плодовоовощных консервов и соков применяются натуральное сырьё отечественного производства, сам процесс производства является безотходным, безвредным для человека, практически отсутствует загрязнение окружающей среды и выброса вредных веществ в атмосферу - не будут нарушаться требования охраны окружающей среды.

## 2.Заказчик проекта

Настоящий проект предоставляет акционерное общество «Самарканд консерва», с Уставным капиталом 692 948 000 сум.

Предприятие образовано в 1942 году на базе эвакуированного завода «Серп и Молот» из города Симферополя. В 1994 году предприятие преобразовано в коллективное предприятие «Самарканд консерва», в 1997 году в акционерное общество открытого типа «Самарканд консерва», а в 2000 году – в совместное Узбекско-Российское предприятие АО «Самарканд консерва», и в 2006 году – в открытое акционерное общество «Самарканд консерва».

Устав предприятия перерегистрирован 20 октября 2008 года, 20 марта 2009 года, 09.09.2010 г., 07.10.2010 г., а также 06 июля 2011 года под реестром № 1728 в связи с изменениями размера Уставного фонда предприятия. Территория, занимаемая предприятием, составляет 8,1 га.

Основной вид деятельности предприятия – производство плодовоовощных консервов, численность работников предприятия в настоящий момент 70-человек.

Производственные помещения оснащены инженерными коммуникациями – электричеством, паром, водой, газом и канализационными стоками. Территория предприятия имеет развитую инфраструктуру, оснащена обособленными подъездными путями (автомобильной дорогой и железнодорожной веткой).

Директором акционерного общества «Самарканд консерва» является Муратов Б



имеющий высшее образование.

Главный бухгалтер предприятия Рузимурадова Х имеет высшее образование.

АО «Самарканд консерва» относится к предприятиям малого бизнеса, является плательщиком единого налогового платежа по ставке 5,0%. Для предприятий экспортеров при реализации на экспорт более 45,0% продукции, общеустановленная ставка единого налога снижается в два раза, что будет учитываться в перспективе.

Предприятию - Управлением Статистики Самаркандской области присвоен код ОКОНХ 18151, код ОКПО 1718233551, - Государственной Налоговой инспекцией Самаркандской области присвоен код ИНН 203422471.

### **2.1 Положение на рынке, существующие деловые связи, деловая репутация.**

Для достижения поставленной цели и занятия основного вида деятельности АО «Самарканд консерва» заключило договора с хозяйствующими субъектами (фермерские хозяйства, агрофирмы, торгово-закупочные базы) Самаркандской областей, занимающимися производством и поставкой плодоовощной продукции, для осуществления собственного производства концентратов и пюре.

Ведутся переговоры с иностранными партнерами компанией «DELER» (Германия), компанией «GIOTTI» (Италия) на предмет приобретения высококачественных концентратов тропических фруктов.

Все вышеназванные предприятия готовы сотрудничать с нами и готовы предоставить нам свою продукцию.

Кроме того, предприятием велись переговоры с потенциальными производителями и реализаторами готовой продукции натуральных соков и овощных консервов, которые будут реализовывать нашу продукцию конечным потребителям:

- ТОО «ИМПОРТ-FOOD» (Республика Казахстан) ;
- ООО Торговый дом «КонценСок» (Россия) .
- по выше указанному планируется

Деловую репутацию предприятие будет завоевывать благодаря своим стараниям и усилиям, направленным на создаваемое производство высококачественных натуральных соков, отвечающих мировым стандартам, когда- то эту репутацию сумел завоевать наше предприятие, выпуская качественную плодоовощную консервную продукцию.

### **2.2 Потенциал: существующий и прогнозируемый**

Материальный потенциал предприятия в настоящий момент недостаточен для реализации своей программы, т.е. для установки новых линии и производство плодоовощных консервов и соков, для чего и запрашивается кредит в данный проект в размере \_\_\_\_\_ доллар США. Собственное участие предприятия в данном проекте в размере 805 421 000 сум состоит из зданий и сооружений.

## **3. Стратегия проекта**

Предпосылки, создаваемые Правительством Республики Узбекистан для развития предпринимательства, привлекают энергичных и инициативных предпринимателей к организации и налаживанию определенных сфер деятельности в частном секторе. Тем более одним из факторов экономической политики, проводимой Правительством (Указ Президента Республики Узбекистан № VII-3202 от 24.01.2003 г. «По кардинальному увеличению доли частного сектора в экономике Узбекистана»), является развитие малого и среднего бизнеса, которые должны быть ведущим рычагом в развитии частного сектора





экономики.

Узбекистан располагает достаточным потенциалом, который позволяет преодолеть трудности, переломить кризис, достичь своей экономической независимости. Выращиваемые в республике сельскохозяйственные продукты, благодаря таким важным факторам как благоприятные природные условия пользуются огромным спросом, как на внутреннем рынке, так и на внешнем. Это основная стратегия предприятия.

#### **4. Рынок и концепция маркетинга**

Наше предприятие провело большую мониторинговую работу по нескольким направлениям:

- а) по изучению рынка сбыта, продукции местных производителей,
- б) по изучению рынка производителей оборудования, упаковок и крышек,

а) Результат изучения рынка сбыта продукции местных производителей показал, что в республике лидируют продукции «\_\_\_\_\_». Продукции таких производителей как «\_\_\_\_\_», \_\_\_\_\_ доходят до потребителей в очень малом количестве.

Учитывая высокое качество местного сырья, производимых в нашем регионе, мы намерены освоить новое производство плодоовощных консервов и соков.

##### **4.1. Спрос и предложение**

Спрос на плодоовощных консервов и соков очень высок как на внутреннем, так и на внешнем потребительском рынке. Потому что у них сохраняются все полезные качества, что благоприятно влияет на здоровье человека.

Осуществлять выпуск качественного и экологического плодоовощных консервов и соков предприятие сможет благодаря приобретаемому оборудованию, соответствующим всем мировым стандартам.

Предприятие не боится существующих конкурентов-производителей плодоовощных консервов и соков, так как только благодаря конкуренции производители стремятся к повышению качества выпускаемой продукции.

Там, где есть спрос - есть и предложение. Поэтому выпускаемые нами продукция, надеемся, будут пользоваться большим спросом у потребителей.

##### **4.2 Роль отрасли в национальной экономике, ее приоритеты и цели.**

Наверное, уже было неоднократно сказано о значимости отечественного производства плодоовощных консервов и соков для здоровья человека. Весь потребительский рынок нацелен на конкретного человека, исходя из его потребностей в организме человека восстанавливается, и развивается иммунная система, которая борется с проявлением любых болезней. Это в конечном итоге повлияет на производительность труда, повышение работоспособности и здоровье подрастающего поколения.

Предприятие, выпуская аналогичные натуральные соки стремиться ввести новшества в рынок: натуральные соки будут упакованы крышками, удобство которого состоит в том, что благодаря крышке потребитель, употребляя нужное количество соков, может закрыть упаковку крышкой, которая не позволяет утечки содержимого.

Наша цель - создать больше удобств для потребления экологических продуктов и повышения уровня здоровья населения.



В настоящее время в Республике в плодоовощной отрасли действует 448 предприятий, из них предприятия частной собственности – 437, публичной собственности – 11. Данными предприятиями по Республике было выпущено консервной продукции всего в 2009 г. – 411 031 тыс. усл. банок, а в 2010 г. – 434 494 тыс. усл. банок. В нижеследующей таблице приводится объем производства плодоовощных консервов по Республике Узбекистан в разрезе производителей данной продукции:

#### Объем производства плодоовощных консервов в разрезе производителей

Наименование производителей	Объем производства тыс. усл. Банок		
	2010 г.	2011 г.	2012 г.
Предприятия ХК «Узмевасабзавотузумсаноат-холдинг»	202 770	216 422	238 978
АК «Узбекбирлашув»	167	1 130	1 300
Предприятия областного подчинения	111 572	75 952	77 357
Предприятия с иностранными инвестициями	10 196	2 902	1 500
Малые предприятия	508	-	-
ГА «Узмясомолпром»	5 107	2 093	1 050
АК «Узбексавдо»	4	-	-
Госконцерн «Уздонмахсулот»	32	1 098	1 150
Минсельводхоз	25	-	-
Узоптбиржеторг	113	-	-
Межотраслевые объединения, консорциумы, ассоциации, акционерные общества, торговые дома и другие организации	51	363	750
Прочие	-	111 071	112 409
<b>ИТОГО:</b>	<b>330 545</b>	<b>411 031</b>	<b>434 494</b>

На предприятиях в основном вырабатывается томатная паста концентрацией сухих веществ 25-30%. Обеспечение населения высококачественной плодоовощной продукцией является не только экономической, но и актуальной социальной задачей.

Правительством Республики Узбекистан поставлена задача увеличения в ближайшие годы производства плодоовощной продукции с целью обеспечения не только потребности населения, но и экспортирования её за рубеж.

В следующей таблице 4.2.2, приводятся данные по производству отдельных видов продукции по Республике в целом и по областям в отдельности.



#### Объем производства отдельных видов продукции по Республике Узбекистан в разрезе областей

Наименование областей	Консервы-всего тыс. усл. банок		Консервы плодоовощные тыс. усл. банок	
	2011 г.	2012 г.	2011 г.	2012 г.
Республика Каракалпакстан	1 351	470	591	211
Андижанская	32 546	33 083	32 541	33 083
Бухарская	10 919	3 563	10 919	3 563
Джизакская	1 174	11 487	1 174	11 487





Кашкадарьинская	74 810	86 283	74 810	86 283
Навоийская	-	-	-	-
Наманганская	22 120	26 929	22 120	26 929
Самаркандская	81 901	75 531	81 901	75 531
Сурхандарьинская	5 382	7 190	5 382	7 190
Сырдарьинская	3 836	4 641	3 836	4 641
Ташкентская	64 637	68 863	64 637	68 863
Ферганская	38 929	31 241	38 929	31 241
Хорезмская	17 765	17 051	17 765	17 051
г. Ташкент	55 661	68 162	52 948	55 097
<b>Всего по Республике</b>	<b>411 031</b>	<b>434 494</b>	<b>407 553</b>	<b>421 170</b>

#### 4.3 Существующий спрос, основные факторы и показатели, прогнозирующие его рост.

Пока существует жизнь на Земле, существует и спрос на самое необходимое для жизнедеятельности - продукты, реализация продуктов первой необходимости не будет убыточной по той простой причине, что человек, чтобы жить, должен питаться. Думаем это самый убедительный прогноз на будущее. Мы уверены, что спрос на нашу продукцию будет повышаться, так как каждый человек стремится к здоровой жизни, а наше предприятие, выпуская плодоовощных консервов и соков, содержащий жизненно важные элементы, будет способствовать повышению уровня здоровья человечества.

#### 4.4 Концепция маркетинга, прогноз продаж.

Предприятие планирует выпускать 35,5 миллионов упаковок натуральных соков в год. Экономические подсчеты показывают прибыльное производство. Себестоимость одной однолитровой упаковки натурального сока будет составлять от \$ 0,47 до \$ 0,67, в зависимости от вида сока. Реализационная цена одной упаковки сока составит \$ 0,97-1,27. Себестоимость одной 500 ml упаковки натурального сока будет составлять от \$0,25. Реализационная цена одной упаковки сока составит \$ 0,40. Считаем, что данные цены приемлемы для экспорта и местного населения.

Свою продукцию мы намерены продавать через сеть своих дилеров. Основным местом рынка сбыта натуральных соков являются торговые точки как в магазинах, супермаркетах, так и на рынках потребительских товаров республики.

#### 4.5 Ожидаемая конкуренция со стороны существующих местных и зарубежных производителей.

Конкуренция всегда есть и будет в любом деле, это стимулятор дальнейших шагов в начатой работе. На сегодняшний день производителями соков, способных конкурировать на потребительском рынке являются соки «TIP TOP» и «Green World», «JMP INTERNATIONAL» и «MARWIN BRANDS» (Узбекистан), «Я», «Добрый», «Тонус», «Добрый сад» (Россия) и другие. При проведении определенных мер по улучшению качества выпускаемого сока, его упаковки, выполнения стандартов контроля качества в соответствии с международными стандартами и соблюдением стандартов гигиены позволять нашей продукции стать конкурентоспособной. Кроме того, предложение цен ниже конкурентов, безусловно, повысит конкурентоспособность.





## 5. Месторасположение производства.

Производственные помещения по производству плодоовощных консервов и соков находятся на территории АО «Самарканд консерва» в г. Самарканде, по ул. Спитамен шох, 15, в специализированном цехе, где имеются все узлы и соединения для инженерных коммуникаций и начатия производства.

На территории имеются все условия для транспортировки как сырья, так готовой продукции, такие как железнодорожная ветвь, подъездные пути для грузовых автомашин.

В-третьих, на территории имеются канализационные коммуникации, электроснабжение (ТП), имеется артезианская скважина для постоянного снабжения водой.

### Экология, влияние на окружающую среду.

При осуществлении данного проекта не будет никаких вредных воздействий на окружающую среду и атмосферу. Приобретаемое оборудование отрицательно не воздействует на окружающую среду. В процессе производства отсутствует выброс вредных веществ, как для человеческого организма, так и для окружающей среды.

### Выпуск продукции

При подготовке плодов и овощей для переработки существует много общих операций, не зависящих от вида выпускаемой продукции.

Инспекция и сортирование. Для удаления дефектных экземпляров и посторонних примесей сырьё инспектируют. Затем его сортируют, чтобы разделить его по степени зрелости, цвету, пятнистости, ожогам и получить однородные партии по этим признакам.

Калибровка. Проводят её для получения партий сырья, однородных по размеру, что важно при выработке маринованных овощей, компотов, джемов и некоторых других консервов.

Мойка – одна из самых ответственных операций. Её назначение – удаление с поверхности сырья механических загрязнений, микроорганизмов и химических препаратов. Чаще мойку проводят в два приёма: в начале технологического процесса (тогда плоды и овощи лучше просматривать при сортировании) и после сортирования.

Очистка. Проводят её для удаления несъедобных или малоценных в пищевом отношении частей плодов и овощей: листьев, кожуры, чашелистиков, плодоножек и т.д.

Корнеплоды, лук и плоды механически очищают в специальных машинах. Персики очищают кипячением. Отдельные виды сырья очищают термическим способом.

Измельчение и резка. Для разрушения тканей сырьё измельчают дроблением или резкой. Измельчение увеличивает выход сока. Резка – тоже измельчение плодов и овощей с целью придания им определенной формы и размеров.

Термическая обработка. Отдельные виды сырья вначале подвергают тепловой обработке, а затем фасуют в тару. Бланширование проводят путем кратковременной тепловой обработки сырья в кипящей воде, паром или в водных растворах соли, сахара, органических кислот или щелочей. В результате разрушаются ферменты, облегчается очистка от кожицы, уничтожаются микроорганизмы, свертываются белки, увеличиваются протоплазмы клеток (это облегчает извлечение сока), повышается эластичность сырья (его легче укладывать в банки). Появление трещин на поверхности ягод улучшает варку варенья – сахар быстрее проникает в ягоды.

Фасовка. Подготовленные плоды и овощи фасуют в тщательно вымытую тару при





помощи автоматических наполнителей различных систем. При этом следят за тем, чтобы не было отклонений от рецептуры по соотношению составных частей консервов (например, ягод и сиропов в компотах).

**Экспаустирование.** При фасовке в банки вместе с сырьём попадает воздух, кислород которого способствует окислению различных веществ продуктов, увеличивает коррозию жести на участках, плохо покрытых лаком или оловом. Поэтому при укупоривании воздух из банок желательно удалить. Операцию по удалению воздуха из банок называют экспаустированием. Проводят его путём предварительного прогревания продуктов или укупориванием в автоматических вакуум-укупорочных машинах.

**Укупоривание.** Стеклобанки укупоривают металлическими крышками с резиновыми кольцами или пастой.

**Стерилизация (пастеризация).** Это самая ответственная операция в приготовлении консервов с герметическим укупориванием. Режим стерилизации зависит от вида продукции, размера и вида тары. В кислой среде микробы погибают быстрее, чем в нейтральной; соки и пюреобразные продукты прогреваются быстрее, чем консервы из твердых продуктов и т.д. В связи с этим для каждого вида консервов и тары разработаны свои режимы стерилизации и пастеризации. Стерилизуют и пастеризуют консервы в вертикальных и горизонтальных автоклавах периодического действия.

Из одной и той же партии сырья возможна выработка различных видов консервной продукции.

Очень эффективными в условиях рыночной экономики являются структуры, объединяющие производство сельскохозяйственной продукции и её реализацию потребителю.

Ассортимент плодоовощной продукции, согласно действующей нормативно-технической документации, насчитывает более 1000 наименований. Фактически сегодня вырабатывается не более 150 наименований. В незначительных объемах выпускаются джемы, варенье, обеленные блюда и т.д.



Новые разработки в области технологии консервирования, заморозки и сушки плодоовощной сельскохозяйственной продукции, возрастающий спрос на отечественную продукцию и большой диапазон между потенциальным и фактическим рынком делает эту отрасль пищевой промышленности привлекательной для инвесторов.

Производство консервов является весьма удобной сферой для малого бизнеса. Простая технология (не надо больших капиталовложений, производственных площадей), легкость при организации производства (минимальное количество технологического оборудования), технически несложное производственное оборудование (возможно его изготовление в простейших условиях) позволяет активно участвовать в этом большом количестве представителей малого бизнеса.

Необходимо улучшить качество продукции, устранить её потери на всех стадиях производства, транспортирования, хранения и реализации, совершенствовать размещение предприятий перерабатывающей промышленности, приближая их к сырьевой базе, шире внедрить индустриальные и безотходные технологии производства, улучшить организацию перевозок и хранения продукции.

Также необходимо внедрение малоотходной и безотходной технологии переработки плодов, ягод, овощей.

Для решения поставленных задач предусмотрено оснащение отраслей агропромышленного комплекса современной высокопроизводительной техникой, увеличение капитальных вложений на строительство хранилищ, холодильников, плодоперерабатывающих предприятий, что позволит сократить потери продовольствия,



повысить качество продукции.

## ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

При эксплуатации технологической линии предполагается обеспечить техническое обслуживание только местным персоналом.

Также будет использован местный управленческий персонал.

Для обслуживания данной установки необходимо \_\_\_ рабочих персонала в смену для производства. Общий фонд заработной платы составит \_\_\_\_\_ тыс. сум в год.

Зарплата рабочим исчисляется в зависимости от объема выпуска продукции.

## ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТА

В этом разделе мы даем пояснение по таким основным элементам стратегии как: планируемая к проведению политика ценообразования, анализ схемы распространения товара, механизмы стимулирования продаж и реклама продукции.

Основные концепции принятой стратегии следующие:

<b>Стратегическая цель:</b>	Завоевание доли рынка, приблизительно 30 % от общего.
<b>Основа повышения конкурентоспособности:</b>	Обеспечение общего уровня затрат, более низкого, чем у конкурентов при высоком качестве продукции.
<b>Основной принцип организации производственной деятельности:</b>	Постоянный поиск возможностей для снижения затрат без потери достигнутого уровня качества.

### Маркетинговые мероприятия

Для того, чтобы создать у покупателя привычку к фирменной марке, основанную на присущей многим людям чувстве консерватизма, нужно проводить целенаправленную рекламную кампанию. Необходимо выработать фирменный стиль продукта, т.е. создать художественный образ с узнаваемым графическим символом и цветовой гаммой. Данная работа ведется специалистами по дизайну.

Также товару, планируемому к выпуску необходимо звучное название и девиз.

Ведя политику наименьших издержек, мы не отказываемся полностью от рекламной деятельности. Просто имея заранее определенные, надежные каналы сбыта продукции, мы можем позволить себе не очень большие затраты на проведение рекламной кампании, используя ее как долгосрочные вложения, подготавливающую платформу для успешной деятельности в будущем.

Размер затрат на рекламу будет не более 0,5 % от общего объема производства в год.

### **Рабочий капитал**

Расчет рабочего капитала производился исходя из необходимости приобретения 20 дневного запаса сырья, расходов на заработную плату, энергоресурсы и другие текущие ресурсы за этот период.

### **Финансирование проекта и план кредита**

Как указывалось выше, первоначальный кредит в проект \_\_\_\_\_ долларов США.

Источники финансирования для проекта состоят из двух частей – кредитования и собственные средства предприятия. План финансирования выглядит следующим образом:



Собственный капитал АО «Самарканд консерва» - 807 921,0 тыс. сум.

Заемные средства – кредит банка \_\_\_\_\_ долларов США.

### **План финансирования**

Получение кредита, на финансирование данного проекта, предполагается осуществить на следующих условиях:

- Срок погашения кредита –
- Годовая процентная ставка –
- Льготный период –
- Погашение процентов за кредит – ежемесячными выплатами;
- Погашение основного долга через 6 месяцев срока кредитования ежемесячными платежами согласно графика погашения.
- Оплата всех комиссий и процентов в инвестиционный период будет осуществляться за счет заемщика.
- Залоговое обеспечение по кредиту оцененное независимым оценщиком:
  - ✓ Технологическая линия переработки плодоовощной продукции;
  - ✓ Здания и сооружения производственного цеха.

### **Полные издержки на проданную продукцию**

Заводские издержки представлены в приложении, в таблице «Полные годовые издержки».

### **Влияние на национальную экономику.**

Осуществление проектного производства принесёт следующие выгоды:

- социальный эффект;
- увеличение рабочих мест;
- увеличение поступлений в бюджет;
- повысит конкуренцию;
- насыщению рынка местной продукцией продукции;
- совместная переработка сельскохозяйственных культур, выращиваемых на территории республики;
- и др.

## **ВЫВОДЫ**

### **Основные достоинства и недостатки**

Одним из основных достоинств рассматриваемого проекта является то, что установленное технологическое оборудование позволит увеличить производство плодоовощных консервов и соков. Но самое главное – продукция, выпускаемая на этом оборудовании, будет соответствовать всем стандартам внешнего и внутреннего рынка. Осуществление настоящего проекта позволит внести вклад в рост экономики республики, создать дополнительные рабочие места. В дальнейшем, планируется расширение деятельности, что в свою очередь снизит себестоимость производимой продукции.

### **Преимущества принятого варианта**

Преимущества этих вариантов против альтернативных состоит в том, что; **Во первых** – установленное технологическое оборудование позволит выпускать продукцию высококачественную и экологическую чистую.

**Во вторых** – конкурентоспособность оборудования по укомплектованности и стоимости, по сравнению с предложениями от других фирм.





**В третьих** – в производстве используется 100% местное основное сырье.

**В четвертых** –оборудование является новейшим и отвечающим всем европейским стандартам, в связи с чем имеется возможность быстрой переналадки линии в зависимости от конкретных заказов потребителей продукции.

### **Риски и аспекты неопределённости**

В ходе реализации проекта возможно возникновение следующих рисков:

- **Имущественный риск**

Имущественные риски природно-естественного характера связаны с проявлением стихийных сил природы, т.е. землетрясение, наводнение, ураган, и т.д. и с вероятностью потерь имущества по причине кражи со взломом, умышленных неправомерных действий третьих лиц, пожар и т.д.

*Для снижения факторов влияния природно-естественных рисков, недвижимост и все имущество АО «Самарканд консерва» будет застраховано от данных рисков в страховой компании.*

- **Производственные риски**

Связаны с убытком от остановки производства вследствие воздействия различных факторов и, прежде всего с повреждением основных и оборотных фондов, прекращением поставок основных компонентов - сырья.

Мерой снижения влияния этого риска может служить создание необходимых запасов сырья и вспомогательных материалов.