

5 Экономический раздел

В этом разделе определены основные показатели производственно-торговой деятельности проектируемого предприятия. Сначала рассчитывается товарооборот, валовой доход проектируемого предприятия, затем проводятся плановые расчёты по труду и заработной плате. На следующем этапе определяются издержки производства и обращения, и в заключение исчисляется прибыль и эффективность капитальных вложений. Базовыми для расчёта являются данные организационно-технологического, архитектурно-строительного, инженерно-технического разделов.

5.1 Расчет общего товарооборота, его состава и валового дохода

Из общего объема товарооборота выделяется оборот по реализации продукции собственного производства и оборот по покупным товарам. На проектируемом предприятии оборот покупных товаров не предусмотрен, следовательно, к расчётам принимается только товарооборот по реализации продукции собственного производства.

Расчет в сырье и полуфабрикатах осуществляется в технологической части проекта на основании разработанного плана-меню и производственной программы, норм расхода полуфабрикатов путем умножения дневной потребности на число дней работы предприятия в год.

Количество дней работы предприятия в год рассчитывается, исходя из режима работы предприятия и составляет 360 дней.

В соответствии с Налоговым кодексом РФ (ч.2) в редакции Федерального закона от 29 декабря 2000 г. № 166-ФЗ утвержден перечень продовольственных товаров, по которым применяется ставка НДС в размере 10%. По остальным товарам налогообложение производится по налоговой ставке 18%.

Объем выпуска продукции собственного производства (производственная программа) и товарооборота является основным в системе показателей, характеризующих хозяйственную деятельность предприятий общественного питания.

Размер наценки устанавливается самостоятельно, с учетом возмещения издержек производства и обращения и формирования прибыли, и составляет 85% для продукции собственного производства. Сумма наценки составит валовой доход предприятия.

Для определения объема товарооборота всего, в том числе по продукции собственного производства и покупным товарам, к стоимости сырья, полуфабрикатов и покупных товаров по их видам по оптовым ценам прибавляется их валовой доход и НДС [19,с4].

Расчет валового дохода и товарооборота приведён в таблице 59.

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		3

Таблица 59- Расчет валового дохода и товарооборота

Наименование сырья и п/ф	Ед. изм.	Кол-во в год	Оптовая цена, руб.	Стоимость товаров по оптовым ценам в год, руб.	Валовой доход		НДС	Товарооборот, руб.
					наценка			
					процент наценки	сумма, руб.		
Картофель свежий продовольственный	кг	2417166	13,5	32631741	85	27736979,85	2773698	63142418,84
Свёкла столовая свежая	кг	264726	13,5	3573801	85	3037730,85	303773,1	6915304,94
Морковь столовая свежая	кг	346276,4	16,2	5609678,328	85	4768226,579	476822,7	10854727,56
Огурцы солёные	кг	260568	57,4	14956603,2	85	12713112,72	2288360	29958076,21
Капуста квашеная	кг	213444	32,8	7000963,2	85	5950818,72	1071147	14022929,29
Лук репчатый	кг	482131,4	22,5	10847957,4	85	9220763,79	922076,4	20990797,57
Макаронные изделия	кг	371160	32,4	12025584	85	10221746,4	1022175	23269505,04
Жир кулинарный	кг	25225,2	45,1	1137656,52	85	967008,042	174061,4	2278726,01
Приправа «Магги»	кг	32709,6	123	4023280,8	85	3419788,68	615562	8058631,44
Кости пищевые	кг	574884	24,6	14142146,4	85	12020824,44	2163748	28326719,24
Горошек зелёный замороженный	кг	138600	136,1 2	18866232	85	16036297,2	2886533	37789062,7
Мука пшеничная в/с	кг	67651,2	21,6	1461265,92	85	1242076,032	124207,6	2827549,56
Масло сливочное	кг	79488	205	16295040	85	13850784	2493141	32638965,12
Молоко сух (экв. 0,12)	кг	53182,8	205	10902474	85	9267102,9	1668079	21837655,42
Масло растительное	кг	160770,6	49,5	7958144,7	85	6764422,995	676442,3	15399009,99
Крупа гречневая ядрица	кг	121618,8	45	5472846	85	4651919,1	465191,9	10589957,01
Горох лущёный	кг	31186,8	27	842043,6	85	715737,06	71573,71	1629354,37
Хлеб пшеничный	кг	57657,6	45	2594592	85	2205403,2	220540,3	5020535,52
Говядина (котлетное мясо)	кг	248371,2	121,5	30177100,8	85	25650535,68	2565054	58392690,05
Свинина (лопатка, шея)	кг	65628	117	7678476	85	6526704,6	652670,5	14857851,06
Томатная паста	кг	27972	60,68	1697340,96	85	1442739,816	259693,2	3399773,94
Курица полуфабрикат охлаждённый	кг	633960	77,9	49385484	85	41977661,4	7555979	98919124,45
Судак филе без кожи и костей	кг	294840	246	72530640	85	61651044	11097188	145278871,9
Смесь сухофруктов	кг	138600	20,5	2841300	85	2415105	434718,9	5691123,9

Окончание таблицы 59 - Расчет валового дохода и товарооборота

Наименование сырья и п/ф	Ед. изм.	Кол-во в год	Оптовая цена, руб.	Стоимость товаров по оптовым ценам в год, руб.	Валовой доход		НДС	Товарооборот, руб.
					наценка			
					процент наценки	сумма, руб.		
Сахарный песок	кг	252770,4	45	11374668	85	9668467,8	966846,8	22009982,58
Ягоды замороженные	кг	166320	53,3	8864856	85	7535127,6	1356323	17756306,57
Кислота лимонная	кг	1386	22,96	31822,56	85	27049,176	4868,852	63740,59
Творог	кг	195426	108	21106008	85	17940106,8	1794011	40840125,48
Крупа манная	кг	14551,2	27	392882,4	85	333950,04	33395	760227,44
Яйца	кг	6238,8	141,75	884349,9	85	751697,415	75169,74	1711217,06
Маргарин	кг	7275,6	63	458362,8	85	389608,38	38960,84	886932,02
Сметана	кг	7275,6	85,5	622063,8	85	528754,23	52875,42	1203693,45
Соль	кг	77263,56	7,2	556297,632	85	472852,9872	47285,3	1076435,92
Перец чёрный молотый	кг	288,72	205	59187,6	85	50309,46	9055,703	118552,76
Лавровый лист	кг	247,68	65,6	16247,808	85	13810,6368	2485,915	32544,36
Перец чёрный горошком	кг	291,6	205	59778	85	50811,3	9146,034	119735,33
Итого		-	-	379078916,3	85	322217078,9	47372859,5	748668854,7

Расчет валового дохода и товарооборота представлен в таблице 60.

Таблица 60 – Расчет состава товарооборота и валового дохода

Показатель	Сумма, тыс. руб.		Удельный вес к товарообороту, проценты
	на день	на год	
Оборот по продукции собственного производства	2079,6	748668,9	100
Итого розничный товарооборот	2079,6	748668,9	100
Валовой доход	26851,4	322217,1	43

По данным расчета удельный вес розничного оборота по продукции собственного производства 100 % к общему объему товарооборота. Доля валового дохода составила 43% к товарообороту.

5.2 Расчет показателей по труду и заработной плате

Расчет показателей производится на основе штатного расписания. Штатное расписание составляется на основе расчета необходимой среднесписочной численности работников для нормального функционирования предприятия.

Штат предприятия включает: административно-управленческую группу, производственно-цеховой персонал, работников пищевой лаборатории, работников отдела продаж, работников инженерной службы, прочих работников.

Административно-управленческий персонал включает в себя директора, начальника производства, начальника пищевой лаборатории, начальника отдела продаж, главного технолога, главного бухгалтера (экономист) бухгалтера.

Производственно-цеховой персонал: начальник цеха, инженера технолога, операторов линий, мойщики, прочие работники.

Расчет численности работников и суммы расходов на оплату труда представлены в таблице 61.

Таблица 61– Штатное расписание и расчет фонда заработной платы проектируемого предприятия

Должность	Среднегодовая численность работников, чел.	Тарифный разряд	Тарифная ставка, оклад в месяц, тыс. руб.	Сумма заработной платы в месяц, тыс. руб.	Сумма заработной платы в год, тыс. руб.	Тарифная часть ФЗП, тыс. руб.	Доплаты, тыс. руб.			Фонд заработной платы в год, тыс. руб.
							премия, (20%)	районный коэффициент, (15%)	за вредность, (15%)	
Административно-управленческая группа										
Директор	1	-	50	50	600	582	116,4	87,3		785,7
Начальника производства	1	-	45	45	540	523,8	104,76	78,57		707,13
Начальника пищевой лаборатории	1	-	35	35	420	407,4	81,48	61,11		549,99
Начальника отдела продаж	1	-	40	40	480	465,6	93,12	69,84		628,56
Главный технолог	1	-	40	40	480	465,6	93,12	69,84		628,56
Главный бухгалтер	1	-	40	40	480	465,6	93,12	69,84		628,56
Экономист	1	-	30	30	360	349,2	69,84	52,38		471,42
Начальник отдела маркетинга	1	-	40	40	480	465,6	93,12	69,84		628,56
Ведущий бренд-менеджер	1	-	35	35	420	407,4	81,48	61,11		549,99
Начальник отдела снабжения	1	-	35	35	420	407,4	81,48	61,11		549,99
Начальник отдела сбыта	1	-	35	35	420	407,4	81,48	61,11		549,99
Итого	11									6678,45
Производственная группа										
Начальник цеха	1	-	30	30	360	349,2	69,84	52,38		471,42
Оператор линий горячего цеха	32	3	16	512	6144	5959,68	1191,94	893,952	893,952	8939,52
Оператор линии овощного цеха	15	3	16	240	2880	2793,6	558,72	419,04	419,04	4190,4
Коренщица	20	2	11	220	2640	2560,8	512,16	384,12	384,12	3841,2
Оператор моечных машин	2	2	10	20	240	232,8	46,56	34,92	34,92	349,2
Оператор машин мясного цеха	13	3	14	182	2184	2118,48	423,696	317,772	317,772	3177,72
Инженер пищевой лаборатории	3	-	14	42	504	488,88	97,776	73,332		659,988
Кладовщик	4	-	14	56	672	651,84	130,368	97,776		879,984

Грузчик	3	-	12	36	432	419,04	83,808	62,856		565,704
Итого	93									23075,14

Окончание таблицы 61 – Штатное расписание и расчет фонда заработной платы проектируемого предприятия

Должность	Среднегодовая численность работников, чел.	Тарифный разряд	Тарифная ставка, оклад в месяц, тыс. руб.	Сумма заработной платы в месяц, тыс. руб.	Сумма заработной платы в год, тыс. руб.	Тарифная часть ФЗП, тыс. руб.	Доплаты, тыс. руб.			Фонд заработной платы в год, тыс. руб.
							премия, (20%)	районный коэффициент, (15%)	за вредность, (15%)	
Инженерно-технические работники										
Электрик	2	3	15	30	360	349,2	69,84	52,38		471,42
Механик	2	3	15	30	360	349,2	69,84	52,38		471,42
Сантехник	2	3	15	30	360	349,2	69,84	52,38		471,42
Итого	6									1414,26
Группа работников отдела продаж и сбыта										
Менеджер по продажам	5	-	20	100	1200	1164	232,8	174,6		1571,4
Логист	1	-	25	25	300	291	58,2	43,65		392,85
Итого	6									1964,25
Итого	116									33132,1

Всего на предприятии 116 работник из них 93 работников производства. Заработная плата (всего) составляет 33132,1 тыс. руб. в год.

Плановые расчеты по труду и заработной плате представлены в таблице 62.

Таблица 62 – Расчет плановых показателей по труду и зарплате

Показатель	Единицы измерения	За месяц	За год
Товарооборот	тыс. руб.	62389,075	748668,9
В том числе по продукции собственного производства	тыс. руб.	62389,075	748668,9
Выпуск блюд, шт.	тыс. блюд	5775,0	69300,0
Среднесписочная численность работников	человек	116	116
В том числе работников производства	человек	93	93
Средняя выработка на одного работника предприятия	тыс. руб.	537,8	6454,0
Средняя выработка на одного работника производства	тыс. руб.	670,9	8050,2
Средняя выработка на одного работника производства	тыс. блюд	62,1	745,16
Годовой фонд оплаты труда	тыс. руб.	2761,01	33132,1
Уровень фонда оплаты труда к товарообороту, проценты	%	4,4	4,4

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		7

Средняя заработная плата одного работника предприятия в месяц	тыс. руб.	20,67	248,12
Средняя заработная плата по тарифу одного работника производства в месяц	тыс. руб.	13,96	167,47

Из таблицы видно, что уровень фонда оплаты труда составляет 4,4 % к товарообороту.

Средняя выработка на одного работника в месяц составляет 537,8 тыс. руб., на одного работника производства – 670,9 тыс. руб.

Средняя заработная плата одного работника в месяц составляет 20,67 тыс. руб., по тарифу работника производства – 13,96 тыс. руб.

5.3 Расчет издержек производства и обращения

Расчет издержек выполняется по каждой статье отдельно, исходя из объема выпуска продукции, товарооборота и других показателей хозяйственной деятельности проектируемого предприятия, плана по труду и технико-экономических нормативов расходов, действующих в общественном питании.

Статья 1. «Транспортные расходы». В составе этой статьи учитываются и планируются расходы, связанные с перевозкой, погрузкой, разгрузкой сырья, товаров, полуфабрикатов и готовой продукции, а также тары под товаром. На проектируемом предприятии используется арендованный автотранспорт, для доставки сырья, материалов, готовой продукции. Расчёт транспортных расходов сделать не представляется возможным. Примем величину затрат 1% к товарообороту, что составит 3743,3445 тыс. руб.

Статья 2. «Расходы на оплату труда». Расходы на оплату труда составляют 33132,1 тыс. руб. в год.

Статья 3. «Социальный налог». Величина налога составляет 30% от фонда оплаты труда и составляют 9939,63 тыс. руб. в год.

Статья 4. «Расходы на аренду, содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря». Эта статья издержек предприятий общественного питания является комплексной и общая сумма ее определяется на основании отдельных расчетов по элементам затрат.

4.1 Аренда зданий и помещений. Так как проектируемое предприятие является собственным помещением, то рассчитываются только амортизационные отчисления.

4.2 Расходы на содержание в чистоте помещений, уборку территории, вывоз мусора. Расходы принимаются в размере 0,25 % к товарообороту. Данные расходы составляют 1871,67 тыс. руб. в год.

4.3 «Расходы на электроэнергию, потребляемую на приведение в движение подъемников, лифтов, транспортеров, торговых автоматов, контрольно-кассовых машин и т.п.»

Расходы определяются с учетом рассчитанного в электрической части годового потребления электроэнергии на эти цели путем умножения его на стоимость электроэнергии за 1 кВт/ч.

Годовой расход электроэнергии принимаем по данным таблицы 9444,9 кВт/ч. Тариф за 1 кВт/час равен 1,6 руб. Сумма затрат по данной статье составит 8,3 тыс. руб. в год, составляют 22195,5 тыс. руб. в год.

4.4 Расходы на отопление.

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		8

Расходы на отопление составляют 0,25 % от товарооборота. Таким образом, расходы на отопление составляют 1871,67 тыс. руб. в год.

4.5 Расходы на водоснабжение. Стоимость расхода воды определяется исходя из годового расхода холодной и горячей воды и действующего тарифа за 1м³ воды. Предприятие потребляет только холодную воду. Стоимость 1м³ холодной воды составляет 14,41 руб. Годовой расход воды рассчитывается на основе данных расчета общего потребления воды (холодной), которые представлены в инженерно-техническом разделе дипломного проекта. Годовой расход холодной воды составляет 302666,4 м³. Следовательно, стоимость расхода холодной воды составляет 4361,4 тыс. руб. в год.

4.6 Затраты на освещение учтены в расходах на электроэнергию.

4.7 Расходы на поверку, клеймение весов, водомеров, электрогазовых счетчиков и других измерительных приборов. Расходы принимаются в размере 0,1 % к товарообороту и составляют 748,67 тыс. руб. в год.

4.8 Расходы на содержание охраны, не состоящей в штате предприятия.

Расходы рассчитываются исходя из количества отработанных часов и тарифа за один час охраны. Предполагается, что проектируемое предприятие заключит договор с частным охранным предприятием «Русь-Ек». Оплата рабочего времени одного охранника производится по тарифу 80 руб./час (при графике работы 24 часа в сутки, 7 дней в неделю). Следовательно, расходы на содержание охраны составят 55,2 тыс. руб. в месяц, и 662,4 тыс. руб. в год.

4.9 Расходы на обслуживание охранной сигнализации не предусмотрены.

Общая сумма затрат по данной статье определяется путем сложения всех элементов расходов.

Статья 5. «Амортизация основных средств». Амортизационные отчисления по собственным основным средствам на полное восстановление рассчитываются в % к их балансовой стоимости по установленным годовым нормам амортизации. Расчеты приведены в таблице 63.

Стоимость зданий и оборудования рассчитывается на основе удельных капиталовложений для предприятий общественного питания. Строительство данной фабрики будет производить генеральный подрядчик ООО «Путь».

Таблица 63 – Расчет суммы амортизационных отчислений по основным фондам

Основные средства	Балансовая стоимость основных средств, тыс. руб.	Удельный вес общей стоимости, %	Норма амортизационных отчислений, %	Сумма амортизационных отчислений, тыс. руб.
Здания	200000		2,4	4800
Тепловое оборудование	130000		12,5	16250
Холодильное оборудование	50000		10,0	5000
Механическое оборудование	1610		16,7	268,87
Кипятильник электрический	50		16,7	8,35
Прочее технологическое оборудование	25000		12,5	3125
Мебель	2250		10,0	225
Инвентарь	5000		12,5	625
Итого	413910			30302,22

					С-100 ПЗ		Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата			9

Статья 6. «Расходы на ремонт основных средств». Включают в свой состав расходы на транспортирование строительных материалов, стоимость материалов, ремонтных работ. Величину расходов по данной статье принимают равной 0,1 % к товарообороту. Расходы за месяц составят 748,67 тыс. руб. в год

Статья 7. «Износ санитарной и специальной одежды, столового белья, посуды, приборов, других малоценных и быстроизнашивающихся предметов».

7.1 Износ санитарной одежды, затраты на стирку.

Сумма расходов на эти цели принимается из расчета товарных потерь 0,03 % к товарообороту и составляет 224,60 тыс. руб. в год.

7.2 Износ столового белья. Не предусмотрен.

7.3 Износ малоценных и быстроизнашивающихся предметов.

Принимается в размере 0,35-0,5 % к товарообороту. В месяц данные расходы составляют 25,5 тыс. руб., в год – 306,0 тыс. руб.

Статья 8. «Расходы на столовую посуду и приборы». Учтены в статье 7.3.

Статья 9. «Расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд». Учтено в статье 4.3.

Статья 10. «Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров». Эта статья издержек является комплексной, и общая сумма ее определяется на основании расчетов по элементам затрат.

10.1 Затраты на электроэнергию, потребляемую холодильным оборудованием.

Расходы на электроэнергию рассчитываются на основе потребляемой холодильным оборудованием электроэнергии, определенной в электротехнической части проекта и тарифа на электроэнергию (данные расходы были подсчитаны в статье 4.3).

10.2 Расходы на оплату услуг по технологическому обслуживанию холодильного оборудования рассчитываются исходя из принятого ежемесячного тарифа на обслуживание холодильного оборудования путем его умножения на количество месяцев. Стоимость технологического обслуживания составляет 2,0 тыс. руб. в месяц, 24,0 тыс. руб. в год.

10.3 Расходы на подсортировку, подработку, упаковку товаров. Уровень затрат на подработку, подсортировку, упаковку товаров принимается из расчета 0,1 % к товарообороту и составляет 224,60 тыс. руб. в год.

Общая сумма затрат по данной статье определяется путем сложения всех элементов расходов.

Статья 11. «Расходы на рекламу». Расходы на рекламу предусматриваются в размере 0,01% к товарообороту и составляют 74,87 тыс. руб. в год.

Статья 12. «Потери товаров и продуктов при перевозке, хранении и реализации». Потери товаров, продуктов при перевозке, хранении и реализации следует принять из расчета 0,1 % к товарообороту. В год данные расходы составляют 748,67 тыс. руб.

Статья 13. «Расходы на тару». Расходы на тару исчисляются в размере 0,05% к товарообороту и составляют 374,33 тыс. руб. в год.

Статья 14. «Прочие расходы».

14.1 Расходы на охрану труда и технику безопасности.

Расходы на охрану труда и технику безопасности планируются в размере 0,01% к товарообороту. По данной статье расходы составляют 74,87 тыс. руб. в руб. в год.

					С-100 ПЗ	Лист
						10
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		

14.2 Расходы на санитарно-профилактические мероприятия. Медицинский осмотр всех работников общественного питания производится один раз в квартал. Расходы на проведение медицинского осмотра $P_{ст}$, тыс. руб., рассчитываются по формуле [18]

$$P_{ст} = Ч \cdot C_{мо} \cdot 4, \quad (61)$$

где $Ч$ – численность работников, чел.;

$C_{мо}$ – стоимость одного медицинского осмотра, тыс. руб.

$$P_{ст} = 116 \cdot 1,5 \cdot 1 = 174 \text{ тыс. руб.}$$

14.3 Расходы на приобретение канцелярских принадлежностей.

Расходы на приобретение канцелярских принадлежностей, бланков, переплетные работы, выписку газет и журналов, справочной литературы, оплату информационно – вычислительным центрам планируются в размере 0,05% к товарообороту. Расходы составляют 374,33 тыс. руб. в год.

14.4 Остальные расходы. Сумму остальных расходов принимают из расчета 0,1 % к товарообороту. Расходы по данной статье составят 748,67 тыс. руб. в год.

Общая сумма затрат по этой статье определяется путем сложения всех ее элементов.

В качестве итога по расчету издержек производства и обращения составляется сводная таблица 64.

Таблица 64 – Смета издержек производства и обращения

Наименование статей	Сумма, тыс. руб.	Процент к товарообороту
1. Транспортные расходы	3743,34	0,50
2. Расходы на оплату труда	33132,1	4,43
3. Отчисления на социальные нужды	9939,63	1,33
4. Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, инвентаря	31711,35	4,24
5. Амортизация основных средств	30302,22	4,0
6. Отчисления в ремонтный фонд	748,67	0,10
7. Износ санитарной и спецодежды, столового белья, посуды, приборов и других малоценных и быстроизнашивающихся предметов	973,27	0,13
8. Расходы на столовую посуду и приборы	-	-
9. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для производственных нужд	статья 4	-
10. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров	248,60	0,03
11. Расходы на торговую рекламу	74,87	0,01
12. Потери товаров и продуктов при перевозке, хранении и реализации	748,67	0,10
13. Расходы на тару	374,33	0,05
14. Прочие расходы	1371,87	0,18
Итого	113368,92	15,4

5.4 Расчет прибыли и рентабельности

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		11

В данном разделе производится расчет доходов, подлежащих распределению и хозяйственных доходов для образования производственного и социального развития и фонда оплаты труда.

Прибыль от реализации продукции определяется как разность между валовым доходом от реализации продукции и покупных товаров, НДС и издержками производства и обращения.

Валовая (балансовая) прибыль характеризует конечный финансовый результат хозяйственной деятельности предприятия и представляет собой разность прибыли (убытка) от реализации продукции и покупных товаров и внереализационных расходов. В состав внереализационных расходов следует включить налоги и платежи.

Прибыль предприятия общественного питания, полученная за счет основной производственной деятельности, облагается налогом на прибыль по ставке 20%.

Чистая прибыль представляет собой разницу между валовой (балансовой) прибылью и налогом на прибыль.

Рентабельность определяется процентным отношением чистой прибыли к валовому товарообороту.

Налог на имущество принимается 2,2% от среднегодовой стоимости имущества и составляет 7871,77 тыс. руб.

В целом внереализационные расходы составляет 7871,77 тыс. руб.

Расчет прибыли и рентабельности предприятия представлен в таблице 65.

Таблица 65 - Расчет прибыли и рентабельности проектируемого предприятия

Показатель	Сумма, тыс. руб.	Проценты к товарообороту
Валовой товарооборот	748668,90	100,00
Валовой доход	322217,10	43,04
Издержки производства и обращения	113368,92	15,4
Прибыль от реализации	161475,28	21,57
Внереализационные расходы	7871,77	1,05
Валовая прибыль	153603,51	20,52
Налог на прибыль	30720,70	4,10
Чистая прибыль	122882,81	16,41

5.5 Расчет эффективности капитальных вложений

Объем капитальных вложений складывается из затрат на строительство зданий, сооружений и оснащение их торгово-технологическим оборудованием, мебелью и инвентарем.

Экономическая эффективность капитальных вложений характеризуется сроком их окупаемости. Срок окупаемости капитальных вложений $T_{ок}$, лет, определяется по формуле [18]

$$T_{ок} = \frac{C_{осн} + C_{обор}}{П}, \quad (62)$$

где $C_{осн}$ – капиталовложения в основные фонды, тыс. руб.;

$C_{обор}$ – капиталовложения в оборотные средства, тыс. руб.;

$П$ – чистая прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия, тыс. руб.

Оборотные средства предприятия общественного питания представляют собой денежные средства, авансированные на образование запасов сырья и товаров, тары, прочих товарно-материальных ценностей и остатков денежных средств, в кассе и в пути.

Расчет суммы оборотных средств Z_n , тыс. руб., вложенных в запасы сырья и остатки денежных средств, производится по формуле [18]

$$Z_n = \frac{O \cdot n}{360}, \quad (63)$$

где O – объем товарооборота в год, тыс. руб.;

n – норма запаса в днях оборота, дни.

Норматив запасов тары определяется в процентах от суммы запасов сырья и товаров в размере 10%. Сумма оборотных средств по прочим товарно-материальным ценностям (малоценные и быстроизнашивающиеся предметы, материалы для хозяйственных нужд и т.д.) рассчитываются в размере 25% от суммы оборотных средств по сырью и товарам.

Расчет суммы оборотных средств, представлен в таблице 66.

Таблица 66 – Расчет суммы оборотных средств

Оборотные средства	Нормы запаса в днях оборота, дни	Сумма норматива запаса, тыс. руб.
Сырье и товары	10	20796,36
Тара	-	2079,6
Прочие товарно-материальные ценности	-	5199,09
Итого	-	28075,05

Отсюда

$$T_{ок} = \frac{413910 + 25995,45}{122882,81} = 3,6 \text{ г.}$$

Рентабельность авансируемого капитала $P_{ак}$, %, определяется по формуле

$$P_{ак} = \frac{\Pi}{Ак} \cdot 100\%, \quad (64)$$

где $Ак$ – авансируемый капитал, тыс. руб.

В свою очередь авансируемый капитал $Ак$, определяется по формуле

$$Ак = C_{осн} + C_{обор}, \quad (65)$$

где $C_{осн}$ – капиталовложения в основные фонды, тыс. руб.;

$C_{обор}$ – капиталовложения в оборотные средства, тыс. руб.

Отсюда

$$Ак = 413910 + 25995,45 = 439905,4 \text{ тыс. руб.}$$

$$P_{ак} = \frac{122882,8}{439905,4} \cdot 100\% = 27,9 \%$$

Основные экономические показатели по проектируемому предприятию приведены в таблицу 67.

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		13

В ходе работы были рассчитаны экономические показатели проектируемого предприятия: товарооборот, валовой доход, издержки производства и обращения, прибыль и т.д.

В проектируемом предприятии планируется получение чистой прибыли в размере 122882,81 тыс. руб. в год. Расчётный срок окупаемости предприятия составляет 3,6 года, а рентабельность авансированного капитала составляет 27,9 %. Годовой валовой товарооборот составляет 748668,9 тыс. руб., в том числе товарооборот по продукции собственного производства составляет 748668,9 тыс. руб. Фонд заработной платы на основании экономических расчетов составил 33132,1 тыс. руб. в год.

Таблица 67 – Основные экономические показатели

Показатели	Единицы измерения	План на первый год
Годовой товарооборот	тыс. руб.	748668,9
Оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	748668,9
Удельный вес продукции собственного производства	%	100
Численность работников предприятия	чел.	116
в том числе работников производства	чел.	93
Выпуск блюд	тыс. блюд	69300000
Выработка на одного работника производства	тыс. руб.	8050,2
Валовой доход	тыс. руб.	322217,1
в процентах к товарообороту	%	43
Чистая прибыль	тыс. руб.	122882,81
в процентах к товарообороту	%	16,41
Фонд оплаты труда	тыс. руб.	33132,1
Фонд заработной платы одного работника производства в месяц	тыс. руб.	20,68
Срок окупаемости	лет	3,6
Рентабельность инвестиций	%	27,9

Срок окупаемости следует скорректировать, в виду того, что предприятие будет выходить на проектную мощность в течении 1,8 лет. В это период загруженность будет составлять в среднем 50% от расчётной мощности фабрики. Примем коэффициент 1,25. Отсюда Срок окупаемости составит 4,5 года.

Таким образом, на основании произведенных экономических расчетов, можно сделать вывод, что строительство фабрики экономически выгодно и целесообразно.

Заключение

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		14

При выполнении данной работы по строительству фабрики, применялись технологические процессы и оборудование, которые на сегодняшний день отвечают новейшим достижениям науки и техники. При этом использовалась нормативная документация, которой отвечают все произведенные расчеты проектируемого предприятия (СНиП, СанПиН, ГОСТ).

На стадии разработки планировочных решений также учитывались и основные требования научной организации труда:

- функциональное назначение помещений, поточность и характер технологического процесса, рациональной организации внутренней планировки;
- соблюдение санитарно – гигиенических требований (правильная ориентация помещений, естественная освещенность, установка сантехнического оборудования и пр.);
- соблюдение пространственных параметров (величина, форма помещений, ширина коридоров, проходов между оборудованием);
- соблюдение принципа поточности сырья и полуфабрикатов, готовой продукции, всех технологических процессов;
- подбор и размещение оборудования, мебели в соответствии с технологическим процессом, требованиями производственной эстетики.

В экономических расчетах дипломного проекта отразились основные аспекты успешной хозяйственной деятельности предприятия в условиях рынка. Так, срок окупаемости реконструкции бара составил 1,57 года.

Таким образом, на основании произведенных технологических, технических и экономических расчетов, можно сделать заключение об эффективности запланированного строительства фабрики.

Список использованных источников

					С-100 ПЗ	Лист
Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата		15

- 1 Фабрика-кухня – индустриальное питание возвращается [Электронный ресурс]. <http://www.rpind.ru/>
- 2 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
- 4 ГОСТ 50763-07 «Продукция общественного питания, реализуемая населению».
- 5 ГОСТ 31984-2012. «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 6 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 7 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 1996.
- 8 СП 2.3.6.1079-01. Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 9 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 10 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 11 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
- 12 Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания / Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. – М.: Экономика, 1987. – 175 с.
- 13 ВНТП-04-86. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. М.: Минторг СССР, 1986.
- 14 МГСН 4.14-98 Предприятия общественного питания.
- 15 СНиП 23-02-2003 Тепловая защита зданий.
- 16 СНиП 23-01-99 Строительная климатология.
- 17 СНиП 2.04.01-85* Внутренний водопровод и канализация зданий.
- 18 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия. общественного питания. Классификация и общие требования».