

УДК 332.1

ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ КАПУСТЫ

Василькова Т.М., Полонский В.А., Попов Д.С., Смирнова А.А.

*ФГБОУ ВО «Костромская государственная сельскохозяйственная академия», п. Караваево,
Костромская область, e-mail: wtab@mail.ru, polonskiy.vadim@yandex.ru,
popovvds@yandex.ru, redzon@inbox.ru*

В статье описан проект создания крестьянского (фермерского) хозяйства специализирующееся на производстве растениеводческой продукции, в частности капусты белокочанной с последующей её переработкой и реализацией. Основной отраслью деятельности является растениеводство, подотрасль – овощеводство, с переработкой белокочанной капусты. При подготовке проекта была проанализированы основные показатели, характеризующие динамику развития овощеводства в Костромской области. Размеры посевных площадей овощей в сельскохозяйственных организациях за период с 2000 по 2016 годы уменьшились в 2,7 раза и составляют лишь 36,6% от уровня 2000 года. Однако спрос на овощи остается стабильным и в обществе возрастает интерес к употреблению экологически чистой продукции. Анализ состояния дел в отрасли позволяет утверждать, что в Костромской области существует достаточно благоприятные условия для развития предпринимательства в сфере переработки овощей. В своей маркетинговой стратегии по продажам КФХ будет опираться на дифференцированный маркетинг, т.е. предлагать для отдельных сегментов рынка специальный ассортимент продукции. Были разработаны производственный, организационный, финансовый, маркетинговый планы. Также была проанализирована экономическая эффективность проекта и связанные с деятельностью КФХ риски. Результаты подтверждают эффективность данного проекта.

Ключевые слова: крестьянское (фермерское) хозяйство, растениеводческая продукция, овощеводство, посевная площадь, рынок, экономическая эффективность, маркетинг

THE PROJECT COUNTRY FARM ON PROCESSING OF CABBAGE

Vasilkova T.M., Polonskiy V.A., Popov D.S., Smirnova A.A.

*Russian Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
«Kostroma State Agricultural Academy», Kostroma region, e-mail: wtab@mail.ru,
polonskiy.vadim@yandex.ru, popovvds@yandex.ru, redzon@inbox.ru*

In article the project of creation of peasant farm specializing in production of crop products, in particular a white cabbage with the subsequent its processing and realization is described. A primary branch of activity is the crop production, subsector vegetable growing, with processing of a white cabbage. By preparation of the project was the key indicators characterizing dynamics of development of vegetable growing in the Kostroma region are analysed. The sizes of acreage of vegetables in agricultural organizations from 2000 for 2016 decreased by 2.7 times and are only 36.6% of the level of 2000. However demand for vegetables remains is stable and interest in the use of environmentally friendly products increases in society. The analysis of the state of affairs in the industry allows to claim that in the Kostroma region there are rather favorable conditions for development of business in the sphere of processing of vegetables. In the marketing strategy for sales the peasant farm will rely on the differentiated marketing, i.e. to offer the special product range for separate segments of the market. Organizational, financial, marketing plans were developed production. Also the cost efficiency of the project and risks connected with activity by peasant farm was analysed. Results confirm efficiency of this project.

Keywords: peasant farm, crop products, vegetable growing, cultivated area, market, cost efficiency, marketing

Обеспечение регионов России продовольствием определяется прежде всего уровнем и устойчивостью развития местного производства сельскохозяйственной продукции, пищевой и перерабатывающей промышленности, позволяющих полностью снабжать население продукцией необходимой для здорового образа жизни. Следует отметить, что рынок капусты является одним из ключевых на рынке овощей. Производство овощей, в том числе белокочанной капусты в Костромской области является одной из развивающихся отраслей сельского хозяйства.

В Костромской области овощи занимали в 2017 году 3,4% всей посевной площади. Размеры посевных площадей овощей

(включая семенники) в сельскохозяйственных организациях за период с 2000 по 2016 годы уменьшились в 2,7 раза и составляют лишь 36,6% от уровня 2000 года.

Резкое снижение посевных площадей овощей в сельскохозяйственных организациях – в 2,7 раза за последние 16 лет – отбросило овощеводство на уровень огородничества. Сейчас большая часть продукции сельского хозяйства выращивается в личных подсобных хозяйствах населения (53,9%), лишь 43,6% производится в сельскохозяйственных организациях, остальная доля (2,5%) приходится на крестьянские (фермерские) хозяйства. Таким образом, состояние и перспективы развития рынка овощей в Костромской области достаточно

благоприятны для развития предпринимательства в этой сфере.

Продукция КФХ будет востребована на региональном рынке и сможет быть реализована в полном объеме в связи с тем, что квашенная капуста – очень полезный, вкусный и доступный продукт.

Изучив полезные свойства планируемого к производству вида продукции, был выявлен целый комплекс важных для потребителей характеристик присущих квашеной капусте. Проведенное маркетинговое исследование подтверждает, что продукция данного проекта соответствует практически всем требованиям предъявляемым потребителями. Качественно приготовленная квашенная капуста отличается отменным вкусом, с неё можно приготовить как отдельное блюдо, так и множество различных блюд от простого винегрета, до солянки с каперсами. Капуста полезна, достаточно сытна, состоит из натуральных ингредиентов, содержит много полезных веществ, её легко и быстро приготовить. Именно это является залогом успеха и огромной популярности квашеной капусты среди холодных закусок. Продукция проекта благоприятно воздействует на здоровье человека и является атрибутом здорового образа жизни, обеспечивающим как полноценное сбалансированное питание счет содержания поливитаминов, так и универсальные лечебные качества. Это достигается благодаря уникальному химическому составу капусты. Всего одна ложечка капусты поставит в организм суточную порцию витамина К, а 150 г такого продукта достаточно, чтобы восполнить дневную потребность человека в витамине С. В ней содержатся и другие витамины – В, А, РР, Е, Н, U. Все они крайне необходимы для нашего здоровья. В капусте квашеной есть никотиновая кислота, магний, железо, цинк, а также калий и йод. Она богата клетчаткой, поэтому содействует пищеварительному процессу, улучшает микрофлору кишечника и может служить профилактикой язвы. В процессе брожения капуста обогащается кислотами – уксусной и молочной. Последняя способна ликвидировать кишечную палочку и иные опасные бактерии [1].

Это малокалорийный продукт, который отличается ярким вкусом и обилием витаминов. В стограммовой порции всего 20 Ккал, то есть даже если употреблять капусту в больших количествах, то поправиться не получится. Но если добавить растительное масло, энергетическая ценность продукта увеличится вдвое. Хотя этот продукт усиливает желание покушать, он рекомен-

дован худеющим, так как надолго создает ощущение сытости, нормализует обменные процессы, удаляет из организма шлаки.

Целями проекта являются:

– экономическое обоснование создания КФХ специализирующегося на производстве растениеводческой продукции;

– создание экологически чистого продукта питания с ассортиментным рядом продукции из 3-5 видов;

– в перспективе развития КФХ планирует выступить инициатором создания сельскохозяйственного потребительского кооператива по переработке сельскохозяйственной продукции для привлечения ЛПХ и других КФХ.

Основным конкурентным преимуществом КФХ при производстве и реализации капусты в переработанном виде являются следующие [2]:

– применение современной технологии производства квашеной капусты соответствующей ГОСТ 3858-73, позволит достичь высокой производительности труда и снизить себестоимость производства, без потери качества выпускаемой продукции.

– гарантированный уровень высокого качества с минимальными издержками производства на единицу продукции;

– близость расположения производства к областному центру и основным транспортным путям;

– маркетинговое исследование состояния рынка квашеной капусты свидетельствует о наличии неудовлетворенного спроса не только в торговых организациях, но и в развивающемся секторе экотуризма в Костромской области;

– реализация квашеной капусты напрямую потребителям, минуя посреднические торговые сети.

Конкурентами нашей продукции являются: ИП Загрибелный Алексей Петрович, г. Кострома; КФХ «Костромские рецепты», Шунгенское сельское поселение Костромского района; ИП КФХ Куропаткин Тимур Борисович, Кострома; Производители из Московской, Новгородской, Ленинградской областей.

В своей маркетинговой стратегии по продажам КФХ будет опираться на дифференцированный маркетинг, т.е. предлагать для отдельных сегментов рынка специальный ассортимент продукции. В качестве основных сегментов предполагается выбор поставки квашеной капусты в рестораны с русской кухней, такие как «Валенок», «Славянский» «Кафе Избушка», «Сусанин House» и другие, магазины розничной торговли, эко-отели в Красносельском и Костромском районах.

Предлагая специальные виды квашеной капусты (с использованием различных добавок и специальных рецептов) и комплекс маркетинга для каждого целевого сегмента рынка предприятие планирует достичь большего объема продаж и завоевать более сильную позицию в сегменте [3]. Так для магазинов розничной торговли планируется предлагать ассортиментный ряд продукции из 3-5 видов.

Для успешной реализации проекта были рассчитаны необходимые финансовые ресурсы в размере 3168,9 тыс. руб [4]. В качестве источников финансирования рассматривается возможность участия проекта в конкурсе на получение гранта «Агростартап» с долей собственных средств в размере 20,1%. В качестве альтернативного источника финансирования рассматривался кредит. Для старта производства потребуется покупка оборудования, представленного в табл. 1, а также затраты на транспортировку и монтаж оборудования.

Таблица 1
Стоимость необходимого оборудования

Статьи расходов	Стоимость, тыс. руб.
Трактор МТЗ-82	1000
Тракторная телега	330
Машина для мойки капусты	463,2
Машина для высверливания кочерыжки	228
Машина шинковки	285,48
Миксерная машина	164,4
Тара для закваски	48
Тара для хранения	39,312
Парогенератор	74,4
Вакуумный насос	6,84
Итого стоимость оборудования	2639,632

Таблица 2

Прогноз финансовых результатов производственной и сбытовой деятельности на период реализации проекта, тыс. руб.

№ п/п	Показатель	Период реализации проекта				
		2019 г.	2020 г.	2021 г.	2022 г.	2023 г.
1	2	3	4	5	6	7
1.	Поступления, всего	8296,9	5128,0	5128,0	5128,0	5128,0
1.1.	Выручка от реализации	5128,0	5128,0	5128,0	5128,0	5128,0
1.2.	Собственные средства	637,0				
1.3.	Грант	2532,0				
2.	Расходы по проекту, всего	6773,7	3604,8	3604,8	3604,8	3604,8
2.1.	Капиталовложения (оборудование, сельскохозяйственная техника, сельскохозяйственные животные, транспортные средства, земля и т.д.)	3168,9				
2.2.	Сырье и материалы	2236,1	2236,1	2236,1	2236,1	2236,1
2.3.	Заработная плата с начислениями	703,1	703,1	703,1	703,1	703,1
2.4.	Страховые обязательства	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
2.5.	Аренда	120,0	120,0	120,0	120,0	120,0
2.6.	Амортизация	285,2	285,2	285,2	285,2	285,2
2.7.	Прочие расходы	210,4	210,4	210,4	210,4	210,4
3.	Результаты деятельности					
3.1.	Прибыль (убыток) до налогообложения	1523,2	1523,2	1523,2	1523,2	1523,2
3.2.	Налоги	228,5	228,5	228,5	228,5	228,5
3.3.	Чистая прибыль	1294,7	1294,7	1294,7	1294,7	1294,7
3.4.	Прибыль/убыток, перенесенные из предыдущего периода	1294,7	1294,7	1294,7	1294,7	1294,7
3.5.	Прибыль (убыток) нарастающим итогом	1294,7	2589,4	3884,1	5178,9	6473,6
3.6.	Рентабельность продаж по ЕВІТ, %	29,7	29,7	29,7	29,7	29,7
3.7.	Рентабельность продаж, %	25,2	25,2	25,2	25,2	25,2
3.8.	Рентабельность продукции, %	22,5	42,3	42,3	42,3	42,3
3.9.	Рентабельность проекта, %	19,1	35,9	35,9	35,9	35,9

Таблица 3

SWOT-анализ. Сильные и слабые стороны проекта

Сильные стороны проекта	Слабые стороны проекта
Качество используемого сырья и материалов, современных сортов капусты	Сезонность производства
Имеются договоренности на предоставление помещения для цеха по переработке, соответствующего техническим и санитарно-гигиеническим требованиям	Возможность неблагоприятных природно-климатических условий для выращивания капусты
Продукция проекта считается уникальной, экологически чистой, натуральной продукцией.	Отсутствие опыта работы у инициаторов проекта
Продукция проекта обеспечивает поддержание здорового образа жизни и сохранение здоровья нации	
Выращивание капусты в КФХ способствует обеспечению независимости от поставщиков сырья и состояния рынка овощей	
Новые возможности проекта	Потенциальные угрозы проекта
Расширение ассортимента и видов выпускаемой продукции	Активизация потенциальных конкурентов
Увеличение объемов производства и выход на новые рынки сбыта Российской Федерации	Отсутствие или низкая востребованность продукции в ресторанах и кафе
Пропаганда здорового образа жизни, экологически чистых продуктов питания и расширение целевого рыночного сегмента	Увеличение периода монтажа и введения в эксплуатацию оборудования цеха по переработке в связи с форс-мажорными обстоятельствами
Реализация капусты не только в переработанном, но и в свежем виде	Небольшая урожайность овощей в силу погодных условий

На этапе разработки проекта были достигнуты договоренности по аренде земли для выращивания капусты и необходимого помещения, соответствующего всем требованиям и санитарным нормам, предъявляемым к цехам по переработке капусты. Для организации производства потребуется 3 человека, с возможностью последующего расширения численности, при росте объемов производства и развитии КФХ. На сегодняшний день планируется следующий персонал: глава крестьянского – фермерского хозяйства, который будет выполнять обязанности бухгалтера и коммерческого директора, 2 полевода – овощевода, которые в зимний период будут работать в цехе по переработке.

Для оценки экономической целесообразности развития выбранного направления деятельности КФХ произведен расчет финансовых результатов на период реализации проекта и представлен в табл. 2 [5].

Срок окупаемости проекта составляет 2,2 года. Резерв безубыточности ($P_{без}$) на уровне 56,5% свидетельствует об устойчивости проекта к рискам. Точка безубыточности проекта (ВЕР) равна 43,5% от планируемого объема производства квашенной капусты. Проект характеризуется средним уровнем риска. Анализ чувствительности показал, что чистая приведенная стоимость проекта особо чувствительна к изменению параметров денежной выручки за счет изменения цен. В случае снижения цены на

20% проект становится не эффективным и рискованным.

Расчеты свидетельствуют о высоких показателях эффективности производства от реализации проекта. КФХ сможет получить 1294,7 тыс. руб. чистой прибыли в 2019 году.

Для определения сильных, слабых сторон, возможностей и потенциальных угроз проекта проведен SWOT-анализ проекта, представленный в табл. 3.

Выводы

В сложившихся условиях развитие КФХ является финансово перспективным видом деятельности в условиях Костромской области. Результаты расчетов подтверждают возможность получения достаточно высокой экономической эффективности проекта.

Список литературы

1. Кислая капуста польза и вред для здоровья [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://polza-ili-vred.ru/kislaya-kapusta-pol-za-i-vred-dlya-zdorov-ya.html> (дата обращения: 15.02.2019).
2. Василькова Т.М. Оценка экономической эффективности создания логистического распределительно-фасовочного центра реализации картофеля в Костромской области / Т.М. Василькова, А.А. Васильков, О.А. Фролова // Известия Международной академии аграрного образования. 2016. № 27. С. 59–64.
3. Водяников В.Т. Экономика сельского хозяйства. [Электронный ресурс] / В.Т. Водяников, Е.Г. Лысенко, Е.В. Худякова, А.И. Лысюк. СПб.: Лань, 2015. 544 с.
4. Экономика и организация предприятий АПК: (нормативно-справочные материалы) / Под ред. Т.М. Васильковой, М.М. Максимова. Кострома: КГСХА, 2012. 430 с.
5. Налоговый кодекс РФ, часть 2, Раздел VIII. 1. Специальные налоговые режимы [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «ГАРАНТ»: НПП «Гарант-Сервис», 2017.