|  |
| --- |
| ИП Едаков Алексей АнатольевичЮр. адрес:142184, Московская область, г. Подольск, мкр. Климовск, ул. Революции, д. 4, кв. 81Фактический адрес: 142116, Московская область, г. Подольск,Домодедовское шоссе, д. 14ИНН502102695609, Р/с 40802810400000033385 Отд. «Подольское» АО «Райффайзенбанк»БИК 044525700, К/с 30101810200000000700,ОКПО 0122307330, ОГРНИП 317507400048131Тел.: +7 (495) 792-21-23, +7 (800) 600-51-16, e-mail: info@magorclub.ru, сайт: magorclub.ru |

**Сверхприбыльный проект от команды «Magorclub»:**

**Поиск бизнес-партнера: Продажа доли 50 % действующего успешного предприятия по переработке рыбы.**

***Прибыль предприятия за прошлый год составил 14 017 500 рублей***

Цель создания партнерства: привлечение дополнительных инвестиций, увеличение оборотных средств предприятия, приобретение дополнительного оборудования, расширение ассортимента выпускаемой продукции:

***Размер инвестиций: 13 200 000 руб.***

***План выхода на прибыль в период весна 2019год - весна 2020 год: 55 000 000 руб/год.***

***Окупаемость: 2 - 3 месяца.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ООО «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» уже на протяжении многих лет успешно занимается оказанием услуг по переработке рыбы. У компании есть как постоянные клиенты со стабильно высокими объемами переработки, так и новые клиенты. На сегодняшний день выполняются заказы по вялению морской и речной рыбы, горячему и холодному копчению форели, осетров, кижуча, нерки, изготавливаем балыки и соломку из этих рыб. Качество продукции неизменно высокое. В настоящее время производство располагается в цеху общей площадью 344 м2. В котором есть зона дефроста, посолочный цех, цех разделки, упаковочный цех. вяльный цех, коптильный цех. В производственном процессе задействованы:1. 2 коптильные камеры загрузка 500-600 кг.;
2. Вяльная камера с загрузкой -1 тонна;
3. 2 морозильные камеры (-18) с загрузкой 25 тонн;
4. 1 холодильная камера «0;+5» с загрузкой 3 тонны;
5. Разделочные столы;
6. Посолочные емкости;
7. Моечные ванны;
8. 2 вакуумных упаковщика. (На данных аппаратах можно упаковывать только небольшую рыбу).

На сегодняшний у ООО «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» несколько направлений деятельности:1. Недавно компания участвовала в конкурсе на производство пресервов из сардин иваси для поставок в сети магазинов Вкусвилл и Metro Cash&Carry. Обязательным условием при производстве данного вида изделий – это использование исключительно натуральных ингредиентов, и, отсутствие консервантов. Для участия в конкурсе были изготовлены опытные образцы, которые были представлены на конкурс в эти сети. В конкурсе участвовали 8 компаний. Отбор в обе сети прошли только образцы компании ООО «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_».

Результатом отбора является заключения договора на производство пресервов из сардин иваси. Поставки будут осуществляться в сети Вкусвилл и Metro Cash&Carry.Предполагаемый объем выручки по данному направлению = 800 тыс.руб.1. **Производство копчёно-вяленой палочки из кеты/горбуши.** Производство данного вида изделий можно вести в двух направлениях:
2. Как переработчик и зарабатывать только на услугах (100 руб.за 1 кг. входящего сырья.) Объем переработки 10 тонн. Соответственно выручка составляет 10000\*100=1 млн.
3. Производить и реализовывать палочку горбуши/кеты самостоятельно. При закупке сырья 180 руб/кг. из 1000 сырья выйдет 350 кг. готовой продукции. Оптовая цена продажи составляет 900 руб. Заработать на этой сделке можно 135 тыс.руб.(350\*900-1000\*180). При тех же объемах переработки 10 тонн выручка составит 1млн.350 тыс.руб.
4. **Производство вяленой рыбы «желтый полосатик»**

Данная позиция изготавливается из ставриды. Цена сырья -65 руб./кг.Цена готовой продукции варьируется от 400 руб.(производство Вьетнам) до 700 руб. производство Россия. Из 1 тонны сырья получится 350 кг. готовой продукции. При средней цене 650 руб./кг. Объем прибыли составит 162500 руб. (350\*650-1000\*65). При объеме переработки- 10 тонн объем прибыли составит 1млн.625 тыс.руб.Вышеперечисленные изделия не имеют сезонности и поставляются в пивные магазины, а также во все известные сетевые магазины.1. **Разделка рыбы под пласты, кусок**

Поставка данного вида изделий осуществляется в суши-бары и рестораны. Сезонности не имеет, спрос стабильно растет. Пласт изготавливается из семги 5-6 кг. После разделки получаем 2 пласта по 2,2 кг. Цена 1 кг. изделия 1100-1200 руб./кг. Прибыль от разделки одной рыбы 5-6 кг. составляет 990 руб. (4,4\*1100-5,5\*700). Переработка 1 тонны рыбы принесет 198 тыс. 10 тонн= 1млн.980 тыс.При этом после разделки остается голова, реберная кость, хребет, плавники. Вся эта обрезь поступает в переработку на фарш. Из 20 кг. хребтов получается 6 кг. фарша. Если бы мы закупали хребты на стороне, то цена закупки хребтов = 50 руб./кг. Стоимость 20 кг. хребтов составит 1000 руб., что соответствует 6 кг. фарша. Таким образом цена фарша составит 167 руб./кг. А, так как мы получаем фарш из обрези рыбы, то себестоимость фарша будет гораздо ниже. Продажная стоимость фарша составляет 270-320 руб/кг.*Прибыль 103 руб./кг. 1000 кг.фарша=103000; 10000= 1млн.030 тыс.руб.*Для расширения ассортиментной матрицы оказываемых услуг и для удовлетворения потребностей одного из крупных клиентов компании необходимо приобрести оборудование для изготовления рыбного фарша, а также оборудование для разделки крупной рыбы лососевых пород.Стоимость данного оборудования составляет 5 млн.110 тыс.руб.Приобретение данного оборудования позволит увеличить объем перерабатываемого сырья и получить дополнительно по всем направлениям ежемесячный выручки порядка 6 млн.435 тыс.руб.Ежемесячные затраты – 1690 тыс, в том числе:Аренда – 300 тыс.руб.Заработная плата персонала+аренда квартир для персонала – 1190 тыс.руб.Затраты на материалы, комплектующие, моющие средства и пр.-200 тыс.руб.Итого прибыль за месяц составит 4 млн. 745 тыс.руб.За 6 месяцев 28 млн.470 тыс.руб., за год Таким образом срок окупаемости проекта составит 2 месяца.Рентабельность продаж составляет 73,7% годовых (6,14 в месяц, 36,84 за 6 мес.)**Ввиду того, что деньги будут вложены в оборудование, то риски потери инвестиционного капитала минимальны. Так как оборудование всегда можно продать и вернуть вложенные средства.**Полный перечень необходимого оборудования:Для производства фарша необходимо приобретение следующего оборудования:1. Неопресс (Он позволяет снимать мясо с рыбных костей) – 500 тыс.руб. исключительно российский или хороший европейский бренд, так как лента у китайского производителя стоит 18 тыс., но срок службы китайской ленты 3 месяца. Лента для европейского аппарата = 90 тыс. руб., но срок службы – 3 года. Кроме того, китайские неопрессы недолговечны в эксплуатации, в отличие от российских и европейских брендов.;
2. Гомогенизирующая Мясорубка, для измельчения хребтов и костей – 300 тыс.руб.;
3. Коллоидная Мельница для переработки измельченных костей в пасту, которая впоследствии входит в состав фарша – 300 тыс.руб.;
4. Фаршемес – 300 тыс.руб.;
5. Камера шоковой заморозки 2,4\*2,4 (Замораживает 3 тонны готовой продукции за смену) -800 тыс.руб.;
6. Вакуумный упаковщик Henkelman Polar 2-70 - 700 тыс.руб. б/у (2-х камерный, межпланочное пространство 60 и более см., 4 планки позволяет одновременно запаивать 8 пластов) Скорость запайки 15 секунд

**Итого по разделу затрат 2900 тыс.руб.**Оборудование и затраты для разделки рыбы лососевых пород под пласты, кусок, нарезку:1. Посолочный инъектор-100 тыс.руб.;
2. Рефрижератор 20 футов 2 шт. – 720 тыс.руб.;
3. Разделочные доски, ножи, спецодежда – 200 тыс.руб.;
4. Филетировщики 750 тыс.руб. (15 человека. Заработная плата одного работника=50 тыс.руб);
5. Упаковщики продукции – 160 тыс.руб. (4 человека Заработная плата одного работника=40 тыс.руб)
6. Технолог-180 тыс.руб.;
7. Аренда квартир 100 тыс.руб. для филетировщиков, упаковщиков, технолога. Квартиры арендуются в поселке. Цена одной квартиры 20-30 тыс.руб.

**Итого по разделу затрат 2210 тыс.руб.** Из них Единоразовые затраты – 1020. Ежемесячные затраты - 1190 тыс. |  |  |

Мы организуем Вам встречу с собственником бизнеса. Вы сможете задать свои вопросы, посмотреть предприятие, оценить инвестиционную привлекательность бизнеса.

***С Уважением, команда «Magorclub» +7 (495) 792-21-23***

***info@magorclub.ru*** ***8(800) 600-51-16***