

БІЗНЕС ПЛАН ОВОЧЕСХОВИЩЕ



«Будівництво овочесховища
ємністю 6 000 тон»

жовтень, 2016

УГОДА ПРО КОНФІДЕНЦІЙНІСТЬ

ТОВ «Компанія «Якість гарантовано».

Даний матеріал призначений для приватного використання. Бізнес-план подається на розгляд на конфіденційній основі виключно для прийняття рішення щодо фінансування проекту і не може бути використаний для копіювання або будь-яких інших цілей, а також передаватися третім особам.

Цитування, копіювання, публікація, продаж, розсилка по електронній пошті, а також поширення іншими засобами всього або частини даного матеріалу заборонені. Дані обмеження поширюються також на демонстраційні та скорочені версії документів.

Інформація даного звіту надається без будь-яких гарантій.

ТОВ «Компанія «Якість гарантовано» не несе відповідальності за будь-яку шкоду моральної або матеріальної нанесену в результаті використання цієї інформації.

ЗМІСТ

УГОДА ПРО КОНФІДЕНЦІЙНІСТЬ	1
РЕЗЮМЕ.....	4
1.1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОЕКТ	4
1.2 ЦІЛІ	5
1.3 ТЕРМІН РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТУ:	5
1.4 ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ ПРОЕКТУ, ПОТРЕБА В ІНВЕСТИЦІЯХ	5
1.5 УМОВИ І ПРИПУЩЕННЯ	5
1.6 ОСНОВНІ ПРОГНОЗИ ПРОЕКТУ:.....	7
2.РЕЗЮМЕ КОМПАНІЇ.....	8
2.1.ВЛАСНИКИ КОМПАНІЇ.....	8
2.2.ІСТОРІЯ КОМПАНІЇ	8
2.3.КОМПАНІЯ І ПОСЛУГИ	8
3.ОПИС ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВА.....	9
3.1 НАЙМЕНУВАННЯ ПОСЛУГ	9
3.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦІЇ.....	9
4.АНАЛІЗ РИНКУ	18
4.1 СЕГМЕНТАЦІЯ РИНКУ	21
4.2. ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ	22
4.3 АНАЛІЗ ГАЛУЗІ.....	24
4.4 УЧАСНИКИ ТА РОЗПОДІЛ РИНКУ	26
5.ПЛАН МАРКЕТИНГУ	28
5.1 МАРКЕТИНГОВА СТРАТЕГІЯ.....	28
5.1.1 СТРАТЕГІЯ ЦІНОУТВОРЕННЯ.....	28
5.1.2. СПОЖИВАЧІ ПРОДУКЦІЇ (СПОСОБИ ЗАЦІКАВЛЕННЯ СПОЖИВАЧІВ)	31
5.1.3. СТРАТЕГІЯ ПРОДАЖУ ТА ПРОСУВАННЯ ПРОДУКЦІЇ (ПОСЛУГ).....	34
5.2 SWOT АНАЛІЗ	34
5.2.1 СИЛЬНІ СТОРОНИ	35
5.2.2 СЛАБКІ СТОРОНИ.....	36
5.2.3 МОЖЛИВОСТІ.....	36
5.2.4 ЗАГРОЗИ.....	36
5.2.5 АНАЛІЗ МОЖЛИВИХ РИЗИКІВ ПРОЕКТУ.....	37
5.3 КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ	38
5.4 ПРОГНОЗ ПРОДАЖІВ.....	41
6.ВИРОБНИЧИЙ ПЛАН	41
6.1 ЕТАПИ ПРОЕКТУ.....	41
6.2. РОЗТАШУВАННЯ, ТРАНСПОРТНІ ШЛЯХИ, КОМУНІКАЦІЇ.....	42
6.2.1 СКЛАДСЬКІ ПЛОЩІ, УСТАТКУВАННЯ	43
6.2.2. ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ	43

6.2.3. ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ ОВОЧЕСХОВИЩА ОСНОВНИМИ РЕСУРСАМИ	48
6.2.4. ІМПОРТНА СКЛАДОВА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПРОЕКТУ	49
6.2.5. ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ТА БЕЗПЕКА ПРАЦІВНИКІВ	49
6.3. ОБСЯГИ ВИРОБНИЦТВА.....	50
6.3.1. ВИТРАТИ НА СИРОВИНУ ТА МАТЕРІАЛИ	50
6.3.2. ПОТОЧНІ ВИТРАТИ НА ВИРОБНИЦТВО	51
6.3.3 ІНШІ ВИТРАТИ.....	51
7.ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН	52
7.1. ОГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА	53
7.1.1 УПРАВЛІНСЬКА КОМАНДА.....	54
7.1.2 НЕДОЛІКИ КОМАНДИ УПРАВЛІННЯ	54
7.2 ПЛАН ПО ПЕРСОНАЛУ	56
7.2.1 КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА РІВЕНЬ КВАЛІФІКАЦІЇ КАДРІВ	56
7.2.2 ЗАРОБІТНА ПЛАТА ТА ІНШІ ВИТРАТИ НА ПЕРСОНАЛ	57
7.2.3. УМОВИ ОПЛАТИ І СТИМУЛЮВАННЯ ПРАЦІ	58
7.2.4. НАВЧАННЯ ПЕРСОНАЛУ	58
8.ФІНАНСОВИЙ ПЛАН	58
8.1 ВАЖЛИВІ ПРИПУЩЕННЯ	58
8.2 АНАЛІЗ БЕЗЗБИТКОВОСТІ	59
8.3 ПРИБУТКИ ТА ЗБИТКИ	63
8.4 CASH FLOW	65
8.5 БАЛАНС.....	65
8.6 ФІНАНСОВІ ПОКАЗНИКИ	66
8.7 АНАЛІЗ ЧУТЛИВОСТІ	69
9.ВИСНОВОК	73

РЕЗЮМЕ

1.1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОЕКТ

Даний проект являє собою комплексне рішення по створенню овочесховища, ємністю 6000 тон.

Овочесховище представляє собою будівлю оснащену все для:

- ✚ Приймання продукції;
- ✚ Зберігання овочів;
- ✚ перед реалізаційною обробкою: калібрування, сортування та упаковку продукції.

Овочесховище забезпечує єдиний технологічний процес. Основними вимогами збереження овочевої продукції є забезпечення потрібних температурних режимів для кожного виду овочів і певні режими вентиляції.

Проектом передбачено будівництво нового овочесховища за сучасними технологіями, при цьому використовуються система зі швидкомонтуємих частин, яка включає металевий каркас і облицювання з сендвіч-панелей.

Центром управління сховища є комп'ютер Multi Server (мультисервер). Його відмінна риса - це простота використання.

Комп'ютер постійно стежить за процесами, які відбуваються в кожній камері сховища, і вимірює температуру продукту, вологість, температуру повітря камери, температуру повітряного каналу, зовнішню температуру і вологість.

На основі вимірюваних показників забезпечується мінімізація втрат при зберіганні до 5 - 7% за весь період зберігання. Вся інформація, за весь період зберігання, яку реєструє Multi Server, записується в пам'ять, і при необхідності може бути переглянута в будь-який момент.

Multi Server має модульну структуру, яка дає можливість контролювати одночасно до 32 камер з продукцією. Також можливе підключення ПК, принтера та модема для контролю і управління процесами зберігання на віддаленій відстані.

Наступні параметри можуть бути встановлені окремо в кожній камері:

- ✚ Температура зниження за добу
- ✚ Температура зберігання продукції
- ✚ Історія зміни температури за весь період зберігання
- ✚ Допустимі межі коливання температури
- ✚ Мінімальна температура (захист від замерзання)
- ✚ Максимальна температура
- ✚ Максимальна різниця температури між сенсорами
- ✚ Період циркуляції повітря
- ✚ Необхідна вологість

Кількість параметрів може бути більше, вказані найважливіші.

Використовування при будівництві нового овочесховища за передовими методиками в області теплоізоляції, комп'ютерне управління системою вентиляції і контролю за процесом зберігання, мають значно більшу ефективність, ніж ті технології, які використовувалися раніше.

В обладнаних сховищах можливе систематичне спостереження за якістю овочів, перебирання їх, регулювання режиму зберігання.

При влаштуванні обладнаних сховища будуть використані теплоізоляційні властивості землі і в міру можливості заглиблюють сховище в землю, щоб захистити овочі від сильного охолодження взимку і перегріву в теплу пору року. При цьому сховище не повинно затоплятися ґрунтовими водами.

В заглиблених і напівзаглиблених сховищах значно зменшуються тепловтрати через стіни, а ґрунт взимку віддає тепло в сховище, внаслідок чого в таких сховищах спостерігається рівна температура і забезпечується достатньо стійкий кліматичний режим взимку і в теплу пору року. Опалення заглиблених сховищ потрібно тільки в холодних районах країни.

При цьому в овочесховище планується закупити сортувальне обладнання, .

Відповідність проекту завданням і пріоритетам, визначеним Програмою діяльності Кабінету Міністрів України

1.2 ЦІЛІ

• Цілі проекту

- ✚ вихід (інтеграція) на ринок послуг по зберіганню овочів;
- ✚ впровадження сучасних технологій в складському комплексі;
- ✚ задоволення споживчого попиту;
- ✚ отримання прибутку від діяльності.

• Завдання проекту

- ✚ створення овочесховища ємністю 6 000 тон;
- ✚ оснащення овочесховища необхідним обладнанням та підготовка фахівців;
- ✚ відпрацювання механізму роботи овочесховища;
- ✚ дотримання екологічних норм;
- ✚ збільшення кількості робочих місць.

1.3 ТЕРМІН РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТУ:

Термін реалізації проекту згідно з цим бізнес-планом становить XXXX років.

Термін окупності складає 30 міс., дисконтований термін окупності XXXX місяців.

1.4 ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ ПРОЕКТУ, ПОТРЕБА В ІНВЕСТИЦІЯХ

Загальна сума, необхідна для реалізації проекту, становить 4 000 000 ЄВРО.

Таблиця: Використання інвестиції

№з/п	Зміст витрат	Вартість, ЄВРО
1	Загальні витрати на будівництво комплексу	
2	Холодильне обладнання та автоматика	
3	Станція електропостачання на 252 кВт та система водопостачання	
4	Тягач на 20 тонн - 2 шт., магістральний	
5	Напівпричип тентовий - 1 шт., напівпричип рефрижераторний - 2 шт.	
6	Навантажувачі - 2 шт.	
7	Фасувальна лінія	
8	Калібрувальна лінія	
9	Закупівля ящиків для зберігання продукції, кількість 4 000 штук	
10	Обігові кошти для підприємства на 1 рік для закупівлі продукції	
-	Всього	

1.5 УМОВИ І ПРИПУЩЕННЯ

Припущення і допущення — набір умов, які повинні бути виконані поряд із створенням продукту проекту, щоб був досягнутий результат проекту.

Компетенцій учасників проекту достатньо для діагностики виконання припущень;

Вихідні дані (припущення), на яких побудовані фінансові прогнози:

Макроекономічні дані:

Банк, система обліку: Фінансовий рік починається в січні.

Принцип обліку запасів: FIFO.

Валюта проекту: Основна валюта проекту -EURO(EUR)

Темпи росту/падіння курсу (%): 1,83% в рік.

Ставка рефінансування: 0,5

Ставка дисконтування, % 19

Інфляція(EUR)

Об'єкт	1 рік	2 рік	3 рік	4 рік	5 рік
Збут					
Прямі витрати					
Загальні витрати					
Зарплата					
Нерухомість					
Об'єкт					
Збут					
Прямі витрати					
Загальні витрати					
Зарплата					
Нерухомість					

Податкові передумови:

Назва податку	База	Період	Ставка
ЕСВ	Зарплата	Місяць	22 %

Передплачений ПДВ переноситься в майбутні періоди.

Збитки попередніх періодів списуються за час 120 міс.

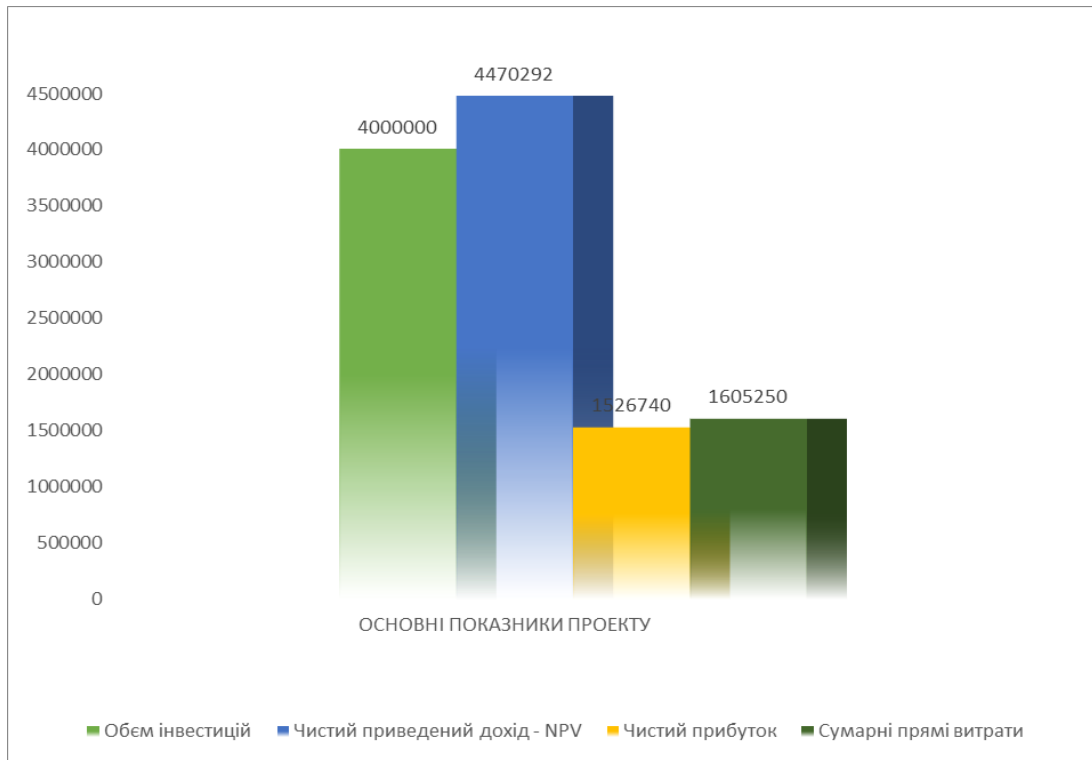
Період розрахунку інтегральних показників - 120 міс.

Прогнозна структура фінансування, умови позикового фінансування (процентні ставки, графік одержання та обслуговування боргу).

Загальна сума, необхідна для реалізації проекту, становить 4 000 000 ЄВРО.

На даному етапі не планується залучати кошти з банків. Необхідна сума інвестицій формується за рахунок власних коштів, які планується використовувати для придбання обладнання і оплату будівельно-монтажних робіт, а також на поповнення оборотних коштів в рамках реалізації інвестиційного проекту.

1.6 ОСНОВНІ ПРОГНОЗИ ПРОЕКТУ:



Очікуваний ефект для компанії від реалізації проекту

Результатом реалізації проекту стане створення єдиного комплексу по зберіганню і реалізації овочів та фруктів. Ефективність даного проекту підтверджується наведеними розрахунками. Кількість робочих місць, що створюються в результаті реалізації даного проекту складе 65 нових робочих місця.

Проведений нижче фінансово-економічний аналіз проекту свідчить про його високу ефективність, а також про наявність значного «запасу міцності».

Таблиця. Показники ефективності проекту

Показник	EURO
Ставка дисконтування, %	
Період окупності - РВ, міс.	
Період окупності з дисконтом - DPB, міс.	
Середня норма рентабельності - ARR, %	
Чистий приведений дохід - NPV	
Індекс прибутковості - PI	
Внутрішня норма рентабельності - IRR, %	
Модифікована внутрішня норма рентабельності - MIRR, %	

2.РЕЗЮМЕ КОМПАНІЇ

2.1.ВЛАСНИКИ КОМПАНІЇ

2.2.ІСТОРИЯ КОМПАНІЇ

2.3.КОМПАНІЯ І ПОСЛУГИ

Сфера діяльності підприємства – агропромисловий бізнес:

Складське господарство;

Перероблення та консервування картоплі;

Виробництво дерев'яної тари;

Оптова торгівля фруктами та овочами

Роздрібна торгівля фруктами та овочами, включаючи картоплю;

Роздрібна торгівля поза магазинами, не віднесена до інших угруповань.

3. ОПИС ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВА

3.1 НАЙМЕНУВАННЯ ПОСЛУГ

Підприємством планується закуповувати овочі в сезон збору врожаю, зберігати їх у камерах схову та реалізовувати в столичні супермаркети.

В овочесховищі заплановано зберігати наступні овочі: картопля, цибуля, буряк, морква, капуста та яблука.



Призначення та сфера застосування продукції

Призначення продукції. Овочі та фрукти надзвичайно важливі в раціоні харчування людини. Маючи не тільки харчову цінність, а і профілактично-лікувальні властивості ці овочі рекомендовані до вживання Інститутом харчування.

Сфера застосування продукції. Харчова промисловість.

3.2 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦІЇ

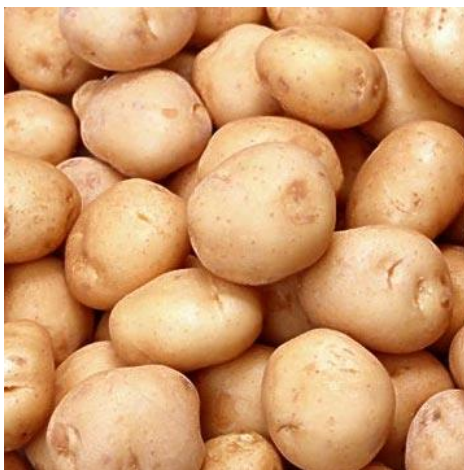
Основні характеристики продукції та умови зберігання

Розглянемо умови зберігання у овочесховищі кожного з запланованого виду продукції.

Картопля

Властивості. Однорічна овочева культура. Вирощується у всіх ґрунтово-кліматичних зонах. Бульби є цінним джерелом вуглеводів, головним чином, крохмалю, в них містяться цукри, білки, мінеральні солі, вітаміни. Найбільше вітамінів міститься в свіжих осінніх бульбах, в процесі зберігання воно знижується. Вміст вітаміну С, наприклад, знижується до квітня на 75%. Рекомендована добова норма споживання картоплі (300-400 г) забезпечує близько 10% фізіологічної потреби людини в калоріях.

Картопля має лікувальну дію: картопляну дієту і прийом картопляного соку рекомендують при артриті, недокрів'ї, захворюванні щитовидної залози, виразковій хворобі шлунка, гастриті; пари відвареної картоплі - для інгаляції при респіраторних захворюваннях, а картопляний крохмаль або тонко нарізані пластинки бульб - для зменшення свербіж при діатезах і екземі.



Картопля має лікувальну дію: картопляну дієту і прийом картопляного соку рекомендують при артриті, недокрів'ї, захворюванні щитовидної залози, виразковій хворобі шлунка, гастриті; пари відвареної картоплі - для інгаляції при респіраторних захворюваннях, а картопляний крохмаль або тонко нарізані пластинки бульб - для зменшення свербіжів при діатезах і екземі.

Сорти картоплі

Адретта. Середньоранній сорт. Кущ високий прямостоячий. Бульби білі округлі, очки дрібні, м'якоть світло-жовта висококрохмальна. Смак відмінний. Стійкий до фітофторозу, вірусних захворювань і раку. Урожайність висока. Виведений в Німеччині.

Ліна. Середньоранній сорт. Розвиток бадилля дуже хороше. Форма бульб округла. Колір шкірки жовтий, м'якоті - жовтувато-білий. Вміст крохмалю - 14-16%. Урожайність дуже висока. Смак дуже хороший. Стійкий до раку. Виведений СІБНІРС.

Луговський. Середньоранній сорт. Смакові якості і лежкість хороші. Стійкий до фітофторозу, парші, раку картоплі. Вміст крохмалю - 11-19%. Форма бульби овальна, з тупою вершиною, забарвлення поверхні біла, з рожевими очима, забарвлення м'якоті - біла. Урожайність - 0,75-1 кг з одного куща. Виведений в Україні.

Невський. Середньоранній сорт, лежкість хороша, стійкий до фітофторозу, вірусних захворювань, середньо сприйнятливий до парші. Форма бульби округло-овальна, забарвлення поверхні і м'якоті біла. Вміст крохмалю - 11-17%. Урожайність - 1-1,5 кг з одного куща. Рекомендований для всіх регіонів. Виведений Північно-Західним НІСГ.

Різдвяний. Середньоранній сорт, лежкий, відмінного смаку. Середньо сприйнятливий до фітофторозу, стійкий до механічних пошкоджень. Форма бульби округла, забарвлення поверхні жовта. Вміст крохмалю -16%. Урожайність - 0,6-1,1 кг з одного куща. Виведений Ленінградським НІСГ.

Світанок кийвський. Середньоранній сорт. Форма бульби округла, забарвлення поверхні рожева, забарвлення м'якоті - жовта. Смакові якості відмінні, лежкість хороша. Володіє підвищеною регенераційною здатністю до пошкодження колорадським жуком. Вміст крохмалю становить 15-22%. Урожайність варіює від 0,58 до 1,1 кг з одного куща. Виведений в Україні.

Умови зберігання

Загальні вимоги при зберіганні

Перебирання картоплі. Перебирання картоплі при зберіганні в умовах активної вентиляції проводиться тільки навесні.

Вимірювання температури. Вимірювання температури в насипу картоплі та овочів, температури та відносної вологості повітря в сховищі потрібно робити 2 рази

на добу (вранці і ввечері): до вентиляції і за 40 хвилин після зупинки вентилятора. Вимірювання температури повітря в магістральному каналі потрібно проводити перед початком і в період вентиляції, регулюючи температуру шиберами, які забирають зовнішній і внутрішній повітря.

Розміщення і перевірка термометрів. Їх потрібно встановити в кожному сховищі: один - з зовнішнього боку сховища для вимірювання температури зовнішнього повітря; по два на початку кожного магістрального каналу; з боку дверей на перших стовпах або контейнерах на висоті 30 см від підлоги (найнижча температура у сховищі); в масі продукції на глибині 30-40 см від верху насипу (у кожному відсіку по одному в центрі або в суцільній масі - в шаховому порядку - по три в кожному несучому прольоті сховища); при відсічних і контейнерному розміщенні - один термометр в центрі сховища на верхньому рівні завантаження картоплі.

Перевірка термометра відбувається рідше одного разу на місяць. Результати вимірювання повинні фіксуватися в журналі.

Рекомендовані показники температури та відносної вологості повітря для зберігання картоплі.

Назва овочів	Температура зберігання овочів	Відносна вологість повітря	Термін зберігання овочів, днів
картопля рання			
картопля пізня			

Проблема збереження

Проблема збереження якості картоплі має важливе народногосподарське значення. Втрати при зберіганні все ще великі: при збиранні врожаю, транспортуванні і зберіганні втрачається 30-40% вирощеного врожаю, у багатьох випадках до кінця зберігання втрати досягають 60%.

Прогресивна технологія зберігання включає своєчасну, ретельну підготовку сховищ до завантаження, а картопля - до закладки на зберігання, підтримка в залежності від якості картоплі температурних режимів за періодами зберігання найбільш досконалими способами.

Догляд за картоплею в період зберігання полягає в підтримці необхідної температури, повітря, що подається вентиляторами повинно надходити в насип картоплі. Вентиляційна система повинна бути добре герметизована, щоб не було витоку повітря, і забезпечувати подачу зовнішнього повітря і повітря сховища або їх суміші в необхідних температурних параметрах в насип картоплі.

Не слід вдаватися до провітрювання сховищ в холодну пору, це не ефективно і призводить до запотівання верхнього шару насипу картоплі та осідання вологи на стелі. Якщо у верхньому шарі насипу спостерігається запотівання або зволоження бульб через капелі зі стелі, необхідно шляхом інтенсивної вентиляції видалити вологу, а в сховищах для зниження вологості повітря встановити ящики з негашеним вапном. Вентиляцію картоплі здійснюють повітрям, які мають позитивну температуру, над насипом вона повинна бути на 1-20С вище, ніж в насипу, щоб уникнути випадання конденсату вологи.

Температуру вимірюють щодня з моменту завантаження картоплі. У сховищах встановлюють термометри і психрометри. Результати вимірювань записують у журнал.

Ретельний контроль за станом зберігання дозволить своєчасно вжити заходів щодо забезпечення гарної збереженості, як насінневого, так і продовольчої картоплі.

Цибуля

Властивості. Цибуля ріпчаста це багаторічна цибулинна рослина висотою до 1 м, з м'яккою, приплюснuto-кулястої цибулиною до 15 см в діаметрі. Цибуля ріпчаста, цибуля переможна, леспедиця, ламінарія відносяться до антибактеріальних і противірусних лікарських рослин. Зовнішні луски цибулини жовтого, фіолетового, білого кольору, внутрішні соковиті луски розташовані на укороченому стеблі (донце). Листя у лікарської трави цибуля ріпчаста трубчасті, сизо-зелені. Квітки у рослини цибуля ріпчаста від 50 до 200, зеленувато-білі, до 1 см в діаметрі, на довгих (до 3 см) квітконіжках, зібрані в суцвіття кулястий густий парасольку, іноді несе дочірні цибулини - «дітки», квіткова стрілка заввишки до 1,5 м, роздута, порожня. Плоди цибулі ріпчастої майже кулясті коробочки з чорними, тригранними дрібним насінням, від 1 до 6. Цвіте цибуля ріпчаста в червні - серпні, плоди дозрівають в серпні-вересні.



Використовують у рослини цибуля ріпчаста цибулини, що містять ефірне масло (до 0,05%), що додає луку гостроту; сапоніни; інулін; фітин; азотисті речовини (до 2,5%); каротин, вітаміни Вt (до 60 мг%), С (до 14 мг%) і РР; флавоноїди (кверцетин). У листі вітамін С (до 90 мг%), провітамін А, вітаміни В "В2, РР, фітонциди.

Цибуля ріпчаста в цибулинах містить: зола - 3,47%; макроелементи (мг / г): К - 22,30, Са-1, 00, Mg-1, 20, Fe-0, 04; мікроелементи (КБН): Мп -0,02, Сі - 0,35, Zn - 0,24, Сг - 0,01, А1 - 0,02, Se - 5,00, Ni - 0,06, Pb - 0,01. В - 0,40 мкг / г. Не виявлено Со, Мо, Sr, Cd, Li, Au, Ag, Ва, V, I, ВГ. Концентрує цибулю ріпчасту Se.

Умови зберігання

В залежності від призначення цибулі застосовують різні режими (температури і вологості) і способи зберігання. В даний час кращим способом вважається зберігання цибулі всіх генерацій при активній вентиляції, коли під шар цибулі, закладеного в засіки або по всій поверхні підлоги сховища шаром 2,5-4 м, подається повітря заданої температури і вологості в необхідній кількості. Тривалість безперервної вентиляції протягом доби залежить від висоти шару, температури цибулі, вологості зовнішньої луски та інших факторів.

Під час просушування цибулі необхідна безперервна вентиляція, а в період зберігання - 2 ... 3 рази на добу по 30 ... 60 хв.

Для успішного зберігання цибулі необхідні температура - 1 ... - 3 ° С та вологість 80 ... 90%, при цьому цибуля не замерзає, уповільнені органічноутворювальні процеси і пригнічена життєдіяльність збудників хвороб і шкідників. При зберіганні цибулі гострих сортів слід підтримувати температуру в масі цибулі - 1 ... - 2 ° С, для солодких сортів - 1 ° С, температуру повітря в сховище при природній вентиляції - 1 ... - 3 ° С, а при активній вентиляції та високому шарі завантаження цибулею температуру повітря, що поступає знижують до - 3 ° С, тоді в масі цибулі можна

підтримувати оптимальну температуру - 1 ... - 2 ° С. Така цибуля при реалізації не потребує дефростації.

У сховищах з активною вентиляцією та штучним охолодженням цибулю зберігають у контейнерах, ящиках, засіках. Для зниження вологості повітря уздовж проходів і бічних стін сховищ розкладають негашене вапно. У період зберігання необхідно строго витримувати температуру, особливо в камерах зі штучним охолодженням.

Буряк столовий

Властивості. Буряк столовий - одно-, дворічна рослина, з товстим м'ясистим веретеновидним потовщеним або циліндричним коренем (коренеплодом) різноманітного забарвлення - від рожевого до пурпурно-фіолетового. Стебло звичайно прямостояче і гіллясте. Листя прикореневе, яйцеподібне, на широких і довгих черешках, стеблові більш дрібні, подовжено-яйцеподібні або ланцетні, чергові, на коротких черешках; все листя цільнокрайове або більш-менш хвилясте по краю, різноманітно пофарбоване (від зеленого до темно-фіолетового). Квіткові суцвіття (клубочки) зібрані в довгі облистнені колесоподібні двостатеві суцвіття. Плоди з м'якстої або жорсткої деревеніючої оболонки, утвореної затверділими листочками оцвіттини, в клубочках, зростаються один з одним і у вигляді опадаючих груп. У кожному клубочку від 2 до 6 плодів.

Насіння чорно-буре, блискуче. Цвіте на другий рік життя в травні.

Для харчових і лікарських цілей використовують коренеплоди і листя буряка.



Коренеплоди містять близько 10% цукрів, 2% білка, 1% клітковини, близько 2% пектинових речовин; вітаміни: С, Р, РР, В В2, В12, фолієву кислоту. Крім того - органічні кислоти (яблучна, лимонна), великий набір мінеральних елементів. З специфічних діючих речовин в коренеплодах є бетаїн - азотовмісний червоний пігмент.

Умови зберігання

Найкраще зберігаються коренеплоди великі та середніх розмірів. Температура замерзання клітинного соку мінус 1 — 1,2 °С, тому оптимальною є температура зберігання 0 °С. При більш високій температурі буряки швидко в'януть, хворіють або проростають.

На тривале зимове зберігання необхідно закладати непошкоджені, зрілі, добре сформовані коренеплоди буряка столового, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення, з довжиною черешків, що залишилися не більше 2 см, невідморожені, вирощені без надмірного поливу і азотних добрив. Оптимальний розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметру повинен коливатися в межах 5-10 см.

На зберігання слід закладати окремо коренеплоди середньопізніх і пізніх сортів, придатні для тривалого зберігання: Бордо 237, Детройт 243, Бікорес,

Червона куля, Пригажуня, Корнелл, Бонель, Мода, Господиня, Детройт Шот-Топ, Ронда.

Слід зазначити, що суміш сортів зберігається гірше. Після прибирання протягом

2-4 днів зібраний буряк обов'язково потрібно охолодити до температури 5-1°C. Коренеплоди буряка столового не володіють глибоким спокоєм і можуть проростати відразу після прибирання. У зв'язку з цим, вже в післязбиральний період необхідно створити умови для підтримки вимушеного спокою. При цьому діє просте правило: чим пізніше терміни збирання при більш низькій температурі повітря, тим менше йде час на охолодження врожаю.

Після проведення дезінфекції, приміщення провітрюють і білять гашеним вапном. Оптимальний спосіб зберігання буряків - навалом у засіках або секціях з активною вентиляцією. Цей метод найбільш економічний, так як в контейнерах буряк сильніше в'яне і загниває. Вихід стандартних коренеплодів при зберіганні їх навалом з активною вентиляцією до початку травня складає 85-95%, в контейнерах 65-70% від маси закладеної продукції.

У сховищах з активною вентиляцією буряк укладають шаром до 3 м. При цьому, витрата повітря на вентиляцію повинен складати 60-80 м³/ч на тонну. У зимовий час вентилявання проводять внутрішнім повітрям зі сховища. Важливо підтримувати температуру повітря в межах 0-1 ° С, оскільки підвищення температури на 3-4 ° С може спровокувати розвиток хвороб при зберіганні. Рівень відносної вологості слід підтримувати на рівні 90-95%. Низька вологість повітря негативно позначається на лежкості коренеплодів, сприяючи їх в'янення і втрати імунітету до фітопатогенів.

Морква

Властивості. Морква - дворічна рослина, в перший рік життя утворює розетку листя і коренеплід, на другий рік життя - насіннєвий кущ і насіння. Широко поширена, в тому числі в середземноморських країнах, Африці, Австралії, Нової Зеландії та Америці (до 60 видів).

Коренеплоди моркви містять каротини, фіто, фітофлуен і лікопін. У невеликих кількостях містяться пантотенова і аскорбінова кислоти, флавоноїди, антиціанідини, жирні, і ефірні масла, умбреліфсрон, лізин, орнітин, гістидин, цистеїн, аспарагін, серії, треонін, пролін, метіонін, тирозин, лейцин, а також вітаміни групи В, флавонові похідні і жирне масло. Вміст кальцію - 233 мг/100 г, магнію - 0,64 мг/100 г, фосфору - 2,17 мг/100 г.



Коренеплоди моркви містять в своєму складі також багато цукрів, переважаючим серед яких є глюкоза; невелика кількість крохмалю і пектинових речовин, багато клітковини, лецитину та інших фосфатидів. З мінеральних солей переважають солі калію. Особливо цінно високий вміст в моркві каротину - до 9 мг /%; вітамінів групи В: піридоксину - 0,12 мг /%, нікотинової кислоти - до 0,4 мг /%, фолієвої кислоти - 0,1 мг /%; вітаміну D.

Умови зберігання

Не рекомендується мити моркву перед закладанням на зберігання. Практика показала, що морква закладена на зберігання з залишками землі краще зберігається, ніж вимита. Хоча при зберіганні моркви гуртом її ретельно промивають. Причому мийка моркви здійснюється безпосередньо в день збирання. Чим менша ймовірність потрапляння хвороби в сховище, тим вища ймовірність довготривалого зберігання всієї моркви. Рекомендується нещадно вибраковувати моркву середньої та нижчої якості. Це відноситься до пошкоджених, нерівних, зламаним плодам.

Морква має бути охолоджена відразу ж після збирання до температури 0 С. Ідеальне відношення часу охолодження повинне складати 7/8 протягом 1-2 днів. Це запобігатиме захворюванням моркви. Іншими словами, якщо морква забиралася при температурі ґрунту 12 С і охолоджувалася повітрям температурою 0С, 7/8 часу охолодження буде називатися час, за який морква остудиться до температури 1,5 С. Практика ж показує, що для охолодження моркви необхідно більше, ніж 1 -2 дня. Тим не менш, важливо пам'ятати, що критичним залишається первинне охолодження моркви. Чим довше час закладки моркви на зберігання, та / або чим пізніше терміни збирання моркви при більш низькій температурі навколишнього повітря, тим менше часу йде на охолодження врожаю. Зберігання моркви схоже до умов буряка і основним є грамотна вентиляція та температурний режим.

Капуста

Властивості. Капуста - дворічна рослина, сільськогосподарська культура, вид роду Капуста. Капуста городня обробляється на городах по всьому світу, за винятком крайніх північних районів і пустель. Як харчова культура рослина поширена у всіх країнах з помірним кліматом. Культура капусти городньої в холодну пору року або в горах можлива і в субтропіках.

Вчені відкрили, що відмінною особливістю білокачанної капусти є вітамін U - метілметіонін, який здатний виліковувати виразкові хвороби шлунка та дванадцятипалої кишки, виразкові коліти, гастрити і млявість кишковика.

Вітаміну С в листках ранніх сортів міститься 20 мг%, в пізньостиглих - 70 мг%. Капуста має здатність зберігати в собі вітамін С тривалий час. Секрет цього «довголіття» в тому, що вітамін С знаходиться в капусті не тільки в чистому вигляді, але і в хімічно пов'язаній формі - «аскорбігене». Аскорбіген - найбільш стійка форма вітаміну С, причому в капусті його в цьому виді міститься в 50 разів більше, ніж, наприклад, в картоплі. А взагалі як такого вітаміну С в капусті більше, ніж у картоплі, лише в 1,5-2 рази. Вітаміну С в капусті більше, ніж у мандаринах та лимонах, і в 10 разів більше, ніж у моркві.

Крім інших вітамінів в капусті містяться також вітаміни В1, В2, РР (хоча і в невеликих кількостях), а також фолієва, пантотенова кислоти, солі калію, кальцію, фосфору та ін. У білокачанній капусті сконцентрований майже весь набір вітамінів, необхідних людині.



Капуста - джерело мінеральних речовин, головним чином калію, кальцію, фосфору, сірки. З мікроелементів переважають алюміній, цинк, залізо, марганець. Основні цукри - легкорозчинна глюкоза, фруктоза і сахароза. За наявності глюкози (2,6%) білокачанна капуста перевершує яблука, апельсини, лимони, а за насиченістю фруктозою - картоплю, моркву, цибулю, лимони.

Умови зберігання

Качани капусти, призначені для зберігання, повинні бути свіжими, цілими, непророслими, здоровими, чистими (зокрема, не забрудненими землею і без зайвої зовнішньої вологості). Для запобігання опадання листя з кочеригі під час зберігання качани капусти не слід зберігати разом з іншими фруктами і овочами, що виділяють етилен.

Качани капусти можна зберігати навалом або в тарі.

Якщо качани капусти зберігають навалом, то слід забезпечити хорошу циркуляцію повітря крізь насип продукції. Для забезпечення циркуляції повітря між пакувальними одиницями останні не слід розташовувати впритул один до одного. Качани капусти необхідно укладати рядами кочеригой вгору. Висота насипу повинна бути не більше 3 м.

В якості оптимальної зазвичай рекомендується температура від 0 до 1 ° С, однак для білокачанної капусти допускається температура до мінус 0,8 ° С.

Зменшення температури нижче мінус 0,8 ° С може призвести до підмерзання тканин листя.

Відносна вологість повітря повинна підтримуватися в межах 90-95%.

Перемішування повітря в закритому просторі дозволяє забезпечити рівномірність температури та відносної вологості. Рекомендовано кратність циркуляції - від 20 до 30 об'ємів в ч.

Повітрообмін необхідний для видалення тепла і запобігання накопичення надлишкового вуглекислого газу, що виділяються при диханні капусти.

При використанні штучного охолодження і перемішування повітря в замкнутому просторі повітрообмін повинен здійснюватися через регулярні проміжки часу протягом усього періоду зберігання.

Рекомендується забезпечити потік повітря 100 м³ на 1 м³ продукції.

Яблука

Соковите плід яблуні більше 3 см в діаметрі, з коричневими або сірими довгасто-яйцевидними насінням (по 2-3 в кожному гнізді). Плоди сильно розрізняються за забарвленням, смаком, масі, формі, розмірам і термінам дозрівання.

За сторіччя народної селекційної роботи, в яку пізніше внесли лепту вчені, виведені тисячі сортів, в тому числі широко відомі Антонівка, Бессемянка мічурінська, Витязь, Десертне Петрова, Жигулівське, Зірочка, китайка золота рання і китайка темно-червона, Лобо, Мельба, Медуниця, Осіння радість, Пепін шафранова, Спартак, Північний синап, Уелс, Штрейфлінг і безліч інших. У формуванні сучасного різноманіття сортів брали участь такі види, як *Malus orientalis Uglitzkich*, або яблуня східна, *Malus praecox (Pall.) Borkh.*, або яблуня рання, *Malus silvestris (L.) Mill.*, або яблуня лісова, та інші.

Яблука, як більшість фруктів, практично не містять жиру, оскільки на 87% складаються з води. В яблуках (особливо, в недавно зірваних) досить багато вітамінів (А, С, В). Кількість вітаміну С залежить від сорту яблук, від терміну зберігання та інших факторів. У деяких сортах до 300% більше вітаміну С, ніж в інших. У сезон яблука містять більше вітаміну С, ніж після довгого зберігання.

Наявність пектину в яблуках робить їх продуктом з низьким глікемічним індексом. Індекс оцінює продукти відповідно до їх впливу на рівень цукру в крові.

Якщо продукту дається низький глікемічний індекс, це означає, що при його вживанні рівень цукру в крові піднімається повільно.



Яблуко перешкоджає утворенню сечової кислоти і підсилює розпад мурашиної. Тому вона застосовується страждають ревматизмом, подагрою, атеросклерозом, хронічними екземами та іншими захворюваннями шкіри. Яблуко корисно для зміцнення зору, шкіри, волосся і нігтів, а також для усунення захворювань нервового характеру.

Умови зберігання

Оптимальні умови зберігання яблук-температура 0 ... 1 С і відносна вологість повітря 90 ... 95%. Яблука багатьох сортів (Ренет Сімірренко, Ренет шампанських, Пармен зимовий золотий і ін) можна зберігати і при більш низькій температурі (-3 ... - 5 С) в переохолодженому стані, тобто при температурі нижче точки замерзання їх тканин. При зберіганні яблук в переохолодженому стані структура клітин не порушується, а всі біохімічні процеси сильно уповільнюються, що дозволяє продовжити термін зберігання плодів і скоротити втрати. При закладці на тривале зберігання слід враховувати, що яблука одного і того ж помологічного сорту, вирощені в Середній Азії, Закавказзі або Криму, зберігаються довше, ніж плоди, вирощені в Краснодарському краї, Молдові або в східних і північних районах України.

При зберіганні яблук в холодильнику в тих випадках, коли нижче розташованими камери мають негативну температуру (-5 С), стіни камери перед закладкою утеплюють тирсою або крафт-папером. Періодично перевіряють якість плодів, розкриваючи 3 ... 5 ящиків, відібраних вибірково з кожної партії. Якщо виявляють більше 5% хворих плодів, всю партію розсортовують і реалізують.

Звичайно ж більш конкретні норми зберігання залежать від сортів обраної продукції і можуть змінюватися протягом того чи іншого сезону.

4. АНАЛІЗ РИНКУ

Ринок овочів України має хороші перспективи причини сприятливого клімату та якісного ґрунту. Зниження обсягів виробництва пов'язано з несприятливою економічною і політичною ситуацією в країні, що знизилася купівельна спроможність споживачів. Також дана ситуація негативно вплинула на фермерів, яким стало не вигідно збільшувати посівні площі з причини низької рентабельності і дорогих імпортованих товарів по догляду за рослинами.

Негативною характеристикою досліджуваного р. ынка також є невелика кількість якісних сховищ овочів. Це впливає на те, що урожай гірше зберігається протягом року, втрати становлять близько однієї п'ятої і вирощувати на внутрішній ринок менш рентабельно ніж на експорт, обсяги якого в останні роки теж знизилися причини нестабільної політичеськоциальної ситуації на сході країни.

В Україні під урожай 2016р. сільськогосподарські культури були посіяні на площі 26,9 млн.га, у т.ч. сільськогосподарськими підприємствами – на 18,7 млн.га (69,5%), господарствами населення – на 8,2 млн.га (30,5%). Порівняно з 2015р. загальна посівна площа зменшилась на 0,3 млн.га, або на 1,1%.

За попередніми підсумками, виробництво основних сільськогосподарських культур у 2016р. за категоріями виробників характеризується такими даними:

	Валовий збір			Зібрана площа			Урожайність	
	тис.т	2016р. до 2015р.		тис.га	2016р. до 2015р.		ц з 1 га	(+, -) до 2015р.
		+, -	у %		+, -	у %		
Господарства всіх категорій								
Цукрові буряки (фабричні)								
Картопля								
Овочі								

1 Без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції.

2 Тут і далі валовий збір та урожайність культур наведено у вазі після доробки.

3 Тут і далі як зібрану площу відображено площу насаджень у плодоносному віці.

Господарствами населення у 2016р. вирощено 98% загального врожаю картоплі, 86% овочів, 81% плодів і ягід, 48% винограду, 23% зерна, 15% соняшнику, 8% цукрових буряків (фабричних).

Урожайність основних сільськогосподарських культур у 2016 році

	Картопля		Овочі		Плоди та ягоди	
	тис.т	2016р. у % до 2015р.	тис.т	2016р. у % до 2015р.	тис.т	2016р. у % до 2015р.
Україна						
Вінницька						
Волинська						
Дніпропетровська						
Донецька						
Житомирська						
Закарпатська						
Запорізька						
Івано-Франківська						
Київська						
Кіровоградська						
Луганська						

Львівська						
Миколаївська						
Одеська						
Полтавська						
Рівненська						
Сумська						
Тернопільська						
Харківська						
Херсонська						
Хмельницька						
Черкаська						
Чернівецька						
Чернігівська						

Веб-сайт Держстату: www.ukrstat.gov.ua
 © Державна служба статистики України, 2016

Внутрішній ринок овочів насичений продукцією. За рахунок товарної пропозиції господарств населення та агропідприємств, імпорту в міжсезоння, на споживчому ринку відсутній дефіцит у цій продукції. Разом з тим, упродовж останніх двох років у сільськогосподарських підприємствах спостерігається зростання ефективності виробництва овочів.

Вирощування овочів у господарствах населення не дозволяє застосовувати інноваційні технології. При цьому відсутні підходи системного обробітку площ, застосування якісних насінневих матеріалів, спостерігається недотримання сівозмін, що сприяє розвитку хвороб та розповсюдженню шкідників. Тож якість та врожайність отриманої продукції знаходиться на низькому рівні. Разом з тим, вирощеного та зібраного врожаю вистачає для забезпечення потреб внутрішнього ринку.

Перспективи

Основною проблемою внутрішнього ринку овочів є збереження врожаю та повного забезпечення потреб споживчого ринку впродовж всього року. Наразі спостерігається надмірна пропозиція овочевої продукції у період збирання (липень-вересень) та зменшення пропозиції у зимово-весняний період. Така ситуація впливає на ціни: у період збирання вони мають найнижчий рівень, у міжсезоння — максимальний.

Тому в перспективі необхідно здійснювати розбудову інфраструктури ринку овочів, зокрема сховища для зберігання продукції та розвивати заготівельно-збутової мережу. Це допоможе зберегти якість продукції та забезпечити її пропозицію на ринку впродовж усього року, що зводитиме до мінімуму коливання цін.

За даними офіційної статистики, до 15% вирощених овочів псується та не використовується для споживання і годівлі тварин. Це відбувається через те, що у більшості дрібнотоварних виробників відсутні можливості для тривалого зберігання продукції та її подальшого продажу. Мережа заготівельно-збутової кооперації, яка існувала за радянських часів, була зруйнована, а натомість сучасна, ринкова ще не побудована. Влада створює умови для налагодження кооперативних відносин на ринку сільськогосподарської продукції, які є вкрай необхідними, але не в змозі розв'язати наявну проблему. Створення власних кооперативів виробників з подальшим продажем продукції через оптово-продовочі ринки, мережі супермаркетів, громадського харчування є бажаним результатом у розбудові сучасної заготівельно-збутової мережі. Такі кооперативи позитивно впливатимуть на формування цін та, як результат, збільшать доходи сільського населення.

Разом з тим, в Україні й надалі розвиватиметься промислове виробництво

овочів. Сільськогосподарські підприємства із зацікавленістю розглядають можливості масштабного виробництва різних видів овочів та розбудови складської інфраструктури. Однорідність товарної продукції розширяє можливості її збуту. Сертифікована продукція із систематичними поставками є цікавою для великих супермаркетів та оптових ринків. При цьому закупівельні ціни є привабливими для виробників та забезпечують їх діяльність належними прибутками. У перспективі великотоварне виробництво збільшуватиме свою частку в загальних обсягах вирощеної продукції. Тож для України овочі залишаться не лише традиційним, а й стратегічним продуктом.

Влада підтримує будівництво сучасних сховищ для зберігання плодоовочевої продукції. Відтак, у країні функціонують сховища овочевої продукції для одночасного зберігання до 3 млн т, проте робота з розбудови складських потужностей продовжується й надалі. До того ж, сховища потрібно зробити максимально доступними передусім для дрібнотоварних виробників. Тому держава спільно з аграріями та місцевими органами влади повинна визначити, де потрібно будувати такі сховища з урахуванням потреб та особливостей регіонів.

КАРТОПЛЯ.

За інформацією Державної служби статистики, у 2016 році виробництво картоплі зросло на третину порівняно з минулим роком. До початку серпня викопано вже 2,5 млн т, що майже на 31% більше, ніж рік тому. У лідерах з виробництва овоча числяться Вінницька та Житомирська області (553,3 тис. т і 413 тис. т відповідно). За останні п'ять років такий приріст загального валу спостерігається вперше.

Втім, експерти аграрного ринку засумнівалися в показниках офіційної статистики. Так, за даними аналітиків проекту "АПК-Інформ: овочі і фрукти", комерційні підприємства в 2016 році скоротили площі під картоплею на 10-15%, а площі в приватному секторі залишилися приблизно на рівні попереднього року.

У той же час ще на початку 2016 року президент Асоціації виробників картоплі Микола Гордійчук прогнозував ймовірність перевиробництвом картоплі.

Адже головна проблема цього ринку в тому, що 98-99% картоплі може бути реалізовано тільки на внутрішньому ринку (товар дешевий і важкий, який не вигідно далеко везти в не переробленому вигляді). Тому, незважаючи на поступове скорочення виробництва (20,8 млн т в 2015 році проти 23,7 млн т в 2014 році) пропозиція все одно помітно переважає над попитом.

Виробництво картоплі в Україні зросло на 31%. Про це повідомляє AgroTimes з посиланням на Державну службу статистики.

Згідно з повідомленням, виробництво картоплі в Україні на 1 серпня 2016 р. досягло 2,529 млн т — це на 30,9% більше, ніж на аналогічну дату минулого року.

КАПУСТА.

Капуста серед овочевих культур займає одне з ведучих місць по площам, які відводяться під неї, так й по масштабам споживання. В Україні в структурі посівних площ овочевих культур вона займає більше 20%. Її вирощують на відкритих та закритих ґрунтах (кольорова, броколі, пекінська, кольрабі). Розповсюдженню капусти сприяли не так ціни, господарська якість, як висока врожайність, гарна лежкість та висока транспортабельність. Для розширення асортименту та підвищення якості овочів широкі можливості закладені в використанні наявних багатьох видів сортів капусти (кольорова, броколі, пекінська, кольрабі, білоголова).

МОРКВУ.

Вже три тижні стрімко знижуються ціни на моркву. Ті, хто вирощував ранні сорти і додатково витрачався на те, щоб вкривати посіви, вже на межі рентабельності. На «Столичному» вартість моркви становить близько 5,5 грн/кг, але в регіонах її віддають по 4 грн/кг, а на полях і зовсім по 2-2,5 грн/кг. Причина та ж — масштабне перевиробництво. Пропозиція моркви на ринку «Шувар» стрімко зростає. Якщо 21 липня виставлялося на продаж близько 2,3 тонни, то вже на наступний день — більше 3 тонн. Попит же складно назвати високим. Середньостатистичний мікроавтобус товару (3,5 т) розпродається за 24 години (що на 6:00 більше, ніж авто з картоплею).

Додатково фатальну роль зіграло також закриття експорту в Росію. «На відміну від картоплі і капусти, в РФ поставлялися значні обсяги нашої моркви. Замінити ж російський ринок вітчизняні фермери не зможуть, так як в ЄС собівартість моркви нижче, і наша продукція там у найближчому майбутньому навряд чи приживеться», — резюмували у «Агроаналіз».

ЦИБУЛЯ.

Найдорожчим у борщовий кошику нового врожаю ризикує опинитися цибулю. Зараз на ринку «Столичний» її пропонують за 4 грн/кг. Вибір товару на оптовому ринку «Шувар» просто величезний — майже 148 тонн. Але ціни, швидше за все, будуть рости. Справа в тому, що цибуля в Україні масово вражена хворобами. На півдні, а це основний цибульний регіон в країні, уражено вже 60-70% посівів, вони просто «вигорають на очах». І вже зараз можна стверджувати, що з 15% полів не вдасться отримати якісний урожай, кажуть експерти.

За їх словами, до осені на ринку різко збільшиться пропозиція лука: фермери намагаються прилаштувати зіпсований врожай за будь-які гроші. Але ось якісної продукції буде мало, тому ціни на неї, швидше за все, виростуть.

ЯБЛУКА.

Загалом, за даними «АПК-Інформ: овочі і фрукти», обсяг ринку десертних яблук в Україні становить близько 450-500 тис. тонн. Для порівняння: найближчим конкурентом яблука, на сьогодні є банан з обсягом ринку близько 200 тис. тонн.

В Україні в 2015-2016 маркетинговому році (МР, липень 2015 - червень 2016 р.)

через економічну нестабільність у країні попит на яблука знизився приблизно на 10-15%.

У цілому ж, виробництво яблук є однією з найбільш інтенсивно зростаючих галузей АПК України. За даними експертів, за останні 10 років, з 2006 року, виробництво яблук у країні збільшилося майже в 1,5 разу, при тому, що площі під яблучними садами приблизно на таку ж величину знизилися.

Це говорить про те, що в Україні йде інтенсифікація виробництва. Тобто закладаються нові інтенсивні сади і викорчуюються старі. При цьому темпи викорчовування старих садів набагато швидші, а продуктивність нових садів набагато вища, ніж старих. Забезпеченість України потужностями зі зберігання яблук оцінюються в 70%.

4.1 СЕГМЕНТАЦІЯ РИНКУ

Сегментація ринку - це поділ ринку на окремі області для збуту товарів. Сегментація відбувається по ряді ознак:

- ✚ Географічний (враховується розмір регіону, щільність і кількість населення).
- ✚ Демографічний (враховуються всі критерії населення).

- ✚ Соціально-економічний (враховується утворення, професії, прибутки населення).
- ✚ Психологічний (враховуються особливості окремого індивіда).

На основі аналізу місця та ролі сегментації у процесі управління підприємством, факторів та елементів впливу з боку фірми на споживача сегмент та сегментація ринку мають бути визначені наступним чином:

Сегмент ринку - це сукупність споживачів, які мають високу однорідність ринкової поведінки, чітко відмінну від інших на даному ринку, і яка вимагає специфічного комплексу маркетингу.

Сегментація ринку - це систематичний процес виділення сегментів ринку, які потребують спеціально розробленого комплексу маркетингу і який спрямовано на посилення конкурентних переваг організації за рахунок реалізації економічних інтересів ринкових суб'єктів.



4.2. ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ

Флодоовочева продукція, безперечно, є товаром першої необхідності. До цього часу більша частина населення в зимово-весінній період споживає овочі, які закладаються на зберігання осінню чи імпортується. До початку другого кварталу запаси флодоовочевої продукції закінчуються, і до наступного врожаю спостерігається сезонне збільшення попиту. Оскільки пропозиція овочів на даний час є обмеженою, ціни зростають. Отже, є можливість заробити! Вітчизняні

сільськогосподарські виробники, фермери могли б повністю забезпечувати споживача овочами цілий рік. Але цього, на жаль, не відбувається.

Сьогодні попит постійно збільшується, споживач стає все більш вимогливим, він вимагає якісного товару, більше приділяючи уваги зовнішньому вигляду, упаковці та смаковим якостям. Останнім часом ми можемо спостерігати позитивні зміни в торгівлі овочами. Однак український ринок овочевої продукції, на відміну від західного, в силу історичних, а також кліматичних факторів має свої особливості. Виробництво овочів залежить від погодних умов, обсягів вирощування, умов зберігання та якості післязбиральної доробки продукції.

Вітчизняного споживача відрізняють від європейського не тільки обсяги споживання. Основними овочами, які користуються популярністю, є так звані "борщовий набір", інші овочі купуються набагато менше. Крім того, закупівлю овочевої продукції в основному здійснюють мешканці міст, споживачі з середнім і високим рівнем доходів. Сільські мешканці більшу частину плодоовочевої продукції, як правило, вирощують самостійно.

Недолік якісних овочів на внутрішньому ринку заповнюється поставками з імпорту, обсяги якого щорічно зростають. Через незадовільне зберігання і погане транспортування відбувається не тільки втрата природних достоїнств свіжої продукції, але і її пряме знищення. Втрати складають більше 30% середньорічного виробництва овочів. Все це негативно позначається на вирішенні проблеми забезпечення населення повноцінними продуктами харчування і ефективності плодоовочевого комплексу.

Сформована система та стан заготівлі, зберігання, транспортування та реалізації плодоовочевої продукції не відповідають сучасним вимогам споживчого ринку. Продукція, що випускається повинна витримувати жорстку конкуренцію, правила якої диктує світовий ринок. Незадовільне зберігання і транспортування ведуть до втрати природної якості свіжої продукції.

Оптимальний розподіл плодоовочевої промисловості за напрямками використання полягає: в реалізації в свіжому вигляді; в зберіганні та в переробці.

Виробництво плодоовочевої продукції з кожним роком тільки збільшується, а якість продукції залишає бажати кращого, та й несвоєчасність переробки овочевої продукції призводить до дуже великих втрат на шляху від виробника до споживача. На жаль, зважаючи на особливості продукції, втрачаються їх товарні характеристики.

Протягом останніх років проблема забезпечення якісним асортиментом плодоовочевою продукцією жителів великих міст стоїть досить гостро. З початком ринкових перебудов у вітчизняній економіці попередня система торгівлі плодоовочевою продукцією практично розвалилася. Так, у великих містах і передмістях овочеві бази не змогли швидко перебудуватися на відповідні потреби ринку, різко знизили свої обороти, а більшість навіть змінила напрямок своєї діяльності. Причинами цього стали застарілі технології зберігання, великі втрати продукції, відсутність надійних постачальників та обмежені ринки збуту.

На сьогодні асортимент овочів і фруктів не великий. Більшість виробників віддають перевагу вирощуванню стандартного набору овочів і його оптовій реалізації. Великі обсяги продукції супермаркети купити не в змозі, за відсутності можливості зберігання.

Продукція сільського господарства забезпечує близько половини потреб населення в продуктах харчування. Але, аграрна промисловість сьогодні знаходиться в стані перебудови.

Все вищевикладене зводиться до таких фактів:

- ✚ Населення України недоотримує необхідну кількість овочів в щоденному раціоні;

- ✚ Кількість споживання овочів щороку зростає;
- ✚ Зростає кількість імпортованих овочів;
- ✚ Вітчизняні виробники овочів нездатні задовольнити попит населення.

Тому перед агропромисловим комплексом стоїть завдання збільшити пропозицію овочів (особливо в зимовий період, коли населення України забезпечується овочами лише на 50% від рекомендованих норм споживання), розширити асортимент, поліпшити якість, умови зберігання та зменшити витрати.

Перспективи розвитку

Пропозиція овочів в Україні формується, головним чином, за рахунок вітчизняного виробництва, яке в основному сконцентровано в домогосподарствах населення.

Відносно прогнозу розвитку овочевого комплексу, то очікуються структурні зміни у виробництві: частка спеціалізованих сільськогосподарських підприємств та буде зростати, а домогосподарств населення – знижуватися.

Одним з напрямків у розвитку овочівництва може бути створення спеціалізованих фермерських господарств з коливанням площі землі в них від 50 до 400 га і площі овочів - від 28 до 230 га.

Ситуація на ринку огірків залишалася відносно стабільною.

Ціни на помідори продовжували підвищуватися.

В сегменті капусти спостерігалось зростання цін.

Торгівля на ринку коренеплодів дещо стабілізувалася.

Інтерес до закупівель лука залишався невисоким.

Ринок картоплі характеризувався стабільними темпами збуту.

Попит на яблука дещо активізувався.

Виробництво основних сільськогосподарських культур у 2016 році¹

	Зернові та зернобобові культури (у початково оприбуткованій вазі)		Цукрові буряки (фабричні)		Насіння соняшнику (у початково оприбуткованій вазі)		Картопля		Овочі відкритого ґрунту	
	тис.т	у % до відповідної дати 2015р.	тис.т	у % до відповідної дати 2015р.	тис.т	у % до відповідної дати 2015р.	тис.т	у % до відповідної дати 2015р.	тис.т	у % до відповідної дати 2015р.
Станом на 01 липня										
Станом на 01 серпня										
Станом на 01 вересня										
Станом на 01 жовтня										
Станом на 01 листопада										
За 2016 рік										

¹ Без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м.Севастополя та частини зони проведення антитерористичної операції.

4.3 АНАЛІЗ ГАЛУЗІ

Для українських овочівників питання нестачі сховищ стоїть досить гостро і навряд чи буде вирішене найближчим десятиліттям. Говорити про успішність овочевого бізнесу можна лише за умови існуючої можливості зберігання великих партій продукції, з чим зараз в нашій країні велика проблема.

Сучасні сховища покривають потреби внутрішнього ринку максимум на 20-25%. За деякими підрахунками, сучасних овочесховищ в Україні не більше сотні, а необхідно, щоб кожен районний центр мав хоча б по одному. В даний час загальна потужність сучасних сховищ (з активною вентиляцією і (або) холодильним обладнанням) становить лише близько 150 тис. т. Дана цифра є вкрай низькою – це лише 3,8% від необхідних потужностей.

Відсутність необхідної кількості сучасних овочесховищ обумовлює те, що більшість фермерів вирощують стільки продукції, скільки можуть зберегти хоча б до грудня. Селяни, а статистика свідчить про те, що 87% овочів вирощується в господарствах населення, розпродають урожай ще восени, коли багато овочів і коштують вони значно дешевше. Найкмітливіші з них зберігають надлишки дідівським "прикопним" методом, сподіваючись продати наприкінці зими в два-три рази дорожче, ніж восени.

У 2015 році Україна збрала рекордний урожай овочів і картоплі. Результат прибирання останнього перевищив самі сміливі прогнози. Було зібрано понад 23 млн тонн картоплі, що за 20 років незалежності є найвищим показником.

У 2016 році посівні площі зросли до 1439 тис. га з 1408 тис. га в 2014 році, а внаслідок сприятливої погоди середня врожайність склала 166 ц/га. Але, незважаючи на рекордні врожаї, фермери раз у раз скаржаться на те, що терплять збитки. На цей раз питання пов'язані не з втратами врожаю, а з раптово виниклою проблемою відсутності бази для зберігання продукції.

Проблема відсутності якісно обладнаних овочесховищ стає все більш гостро.

Питанням якісного збереження продукції сільського господарства стурбовані не тільки виробники, а й влада.

За словами прем'єр-міністра, в Україні овочесховища не будувалися більше 20 років. «Протягом 20 років овочесховища в Україні не будувалися, Україна дійшла вже до того, що деякий час імпортувала картоплю з Єгипту», - сказав прем'єр.

При цьому варто відзначити, що, на жаль, виконаної в 2015 році роботи в даному напрямку недостатньо, оскільки ще величезна безліч сховищ вимагають капітального ремонту, значних вкладень, а якщо розраховувати на збільшення врожаю, щоб не втратити його, слід на перспективу подумати про те, як забезпечити його зберігання.

Зважаючи на виникнення продовольчої проблеми, українська влада також занепокоїлися тим, як забезпечити населення продуктами сільського господарства, мінімізувавши втрати аграріїв.

Для цього, згідно з розпорядженням уряду

№ 1120-р від 31 жовтня 2011 року, Кабміном затверджено Концепцію розвитку овочівництва та переробної промисловості до 2016 року, в якій порушується питання саме зберігання продукції сільського господарства, зокрема, плодоовочевої продукції.

За оцінками Міністерства аграрної політики і продовольства, в даний час у населення сконцентровано близько 90% виробництва овочів, а це 6,8-7,1 млн. тонн продукції даного виду, при цьому до 30% вирощеної продукції через відсутність овочесховищ і переробних потужностей втрачається під час зберігання.

Крім того, згідно з даними Держслужби статистики, 30% овочів, що реалізуються через мережу роздрібної торгівлі, імпортується, тоді як обсяг виробництва власної продукції неможливо збільшити через відсутність прямої фінансової допомоги на овочівництво, незадовільного інвестування в будівництво овочесховищ, низького рівня агротехнологій та незадовільного стану зберігання.

Згідно з даними Мінагрополітики, в 2010-2020 роках кількість овочесховищ в Україні збільшилася втричі. А за минулий рік в Україні побудовано на 300 тис. тонн овочесховищ, що дозволить українським овочам не гнити.

Міністр агрополітики зазначив, що український сільгоспвиробник здатний виростити таку кількість овочів і фруктів, які необхідні для споживача всередині країни, але через відсутність логістики і складів зберігання раніше втрачалося до 40% овочів і фруктів.

Крім цього, згідно з даними Мінагрополітики, в Україну одночасно будується 104 овочесховища. На початку 2011 року в країні було сертифікованих складів для овочів на 550 тис. тонн, а до початку 2012 року обсяг площ склав близько 1 млн. 300 тонн.

За словами глави структури, експорт овочів і фруктів уже виріс в 3 рази, і вітчизняні аграрії експортують картоплю, а українські яблука конкурують з польськими на ринках Росії. Це може означати тільки одне - результат є, і він позитивний: ми поступово і впевнено завойовуємо зовнішні ринки і відвойовуємо внутрішні, позбавляючись від імпортозалежності.

Крім того, до кінця поточного року в Україну буде побудовано найбільше в світі овочесховище місткістю 200 тис. тонн продукції. Саме це говорить про те, що бізнес дає позитивний сигнал для залучення інвестицій в цю галузь.

Завзяття державних структур скоротити обсяги втрат плодоовочевої продукції в результаті неналежних умов зберігання зафіксовано все в тій же концепції, розробленої урядом. Чиновники і фахівці відзначають необхідність будівництва в Україні нових овочесховищ загальною ємністю до 2 млн. тонн продукції. При цьому, як наголошується в документі, держава хоче наростити виробництво високоякісної овочевої продукції до 2020 року до 10 млн. тонн, зменшивши витрати на зберігання продукції, частку імпорту сільгосппродукції в загальному його обсязі, а також досягнувши раціонального використання та економії земельних ресурсів.

Влада планує довести обсяг експорту вітчизняних овочів до 2,5 млн. тонн, здійснити будівництво нових тепличних комплексів, сучасних овочесховищ і переробних підприємств. Крім цього, держава має намір забезпечити в повному обсязі населення високоякісною і доступною за ціною овочевою продукцією, забезпечити переробну промисловість високоякісним овочевим сировиною в повному обсязі і асортименті.

Потенційним інвесторам в овочесховища держава обіцяє гарантувати підтримку. Український прем'єр в кінці минулого року заявив, що вже в 2015-2016 роках більша частина нашої країни буде покрита цілою мережею овочесховищ і оптових ринків. Країна знаходиться на початку шляху, логічним кінцем якого буде створена цивілізована структура овочесховищ і оптових ринків сільськогосподарських товарів та продукції. Держава буде відшкодовувати інвесторам до 40% витрат на будівництво овочесховищ за новими технологіями.

Крім цього, Мінагрополітики придумало, як здешевити овочі та створити робочі місця. За словами міністра, будівництво сучасних овочесховищ в Україні забезпечить до 100 тис. нових робочих місць. Згідно держпозиції, сховища повинні дозволити не тільки зменшити імпорт овочів і фруктів у міжсезоння, але і здешевити їх вартість для українців. Держава також виділить кошти для здешевлення кредитів на будівництва споруд для зберігання плодоовочевої продукції.

Отже, всі факти свідчать про те, що агропромисловий сектор економіки України знаходиться в стані розвитку. В країні не вистачає спеціалізованих овочесховищ здатних задовольнити потреби фермерських господарств, які займаються вирощуванням продукції. Разом з цим попит у населення зростає.

4.4 УЧАСНИКИ ТА РОЗПОДІЛ РИНКУ

Конкурент	Адреса місцезнаходження складу	Ємність складу	Контакти	Додаткова інформація
-----------	--------------------------------	----------------	----------	----------------------

Компанія «Naturabrot hers»				
Логістична компанія – УМС				
ТОВ «Агролоджи к»				
Барон Фудс				
Компанія «Логістик Україна»				
ТОВ «Агрофірма "ВЕСНА-2011"»				
ТОВ "Круп Фрут"				
ICE TERMINAL				
Фермерське господарст во "Ельдорадо "				
ТОВ "Агрохолдинг"				
Фермерське господарст во "Маїс"				
Фермерське господарст во "Журавушка"				
ТОВ "Агрофірма "Київська"				
ТОВ "Агрико Україна"				

5.ПЛАН МАРКЕТИНГУ

Цілі маркетингу:

Цілі маркетингу — це бажане становище компанії, марки товару, яку можна досягти скоординованими зусиллями всіх співробітників компанії в більш або менш певний проміжок часу.

Досягнення цілей маркетингу бачиться у вдосконаленні продукції в інтересах покупців і стимулювання збуту з метою отримання високого прибутку в довгостроковому періоді.

Довгостроковою метою маркетингу є оптимізація прибутку. Вся маркетингова діяльність компанії повинна бути спрямована на досягнення цієї мети і в цьому плані довгострокова мета маркетингу збігається з загальною ринковою метою фірми.

Цільовий комплекс маркетингу

- + отримання прибутку - як головна мета бізнесу;
- + задоволення споживачів;
- + розвиток підприємства та сфери діяльності.

На певному етапі розвитку компанії пріоритетними можуть стати одна або кілька середньострокових або короткострокових цілей маркетингу.

5.1 МАРКЕТИНГОВА СТРАТЕГІЯ

Прийоми, які слід застосувати для швидкої популяризації овочів серед населення та виходу на максимальні показники продажів:

1. «Суперціна». На деякі товари —ті, що погано продаються варто встановлювати спеціальні цінники «Суперціна» (або «Акційна ціна»). Це дозволить перетягнути покупців до себе, а також швидко розпродавати те, що погано продається.

2. Дисконтна програма. Найлегше ввести пряму дисконтну програму – купивши один раз на 100 гривень, людина отримує картку зі знижкою 2% - це «прив'яже» споживачів. Також можна створити спільну з іншими магазинами дисконтну програму.

3. Найбільш ефективною зовнішньою рекламою є реклама безпосередньо на фасаді магазинів. Варто відразу встановити рамки-борди куди потім можна буде ставити рекламну натяжна пвх-розтяжку.

5.1.1 Стратегія ціноутворення

Стратегія ціноутворення

Ціна - це найбільш видимий, сильнодіючий, що викликає швидку реакцію ринку маркетинговий інструмент. Успішна робота комерційних підприємств неможлива без грамотної цінової політики, що базується на знанні сутності, взаємозв'язків і закономірностей поведінки ринкової ціни, основ цінового маркетингу. Важливим фактором прийняття рішень за цінами є наявність достовірної інформації і всебічний аналіз цінової ситуації на ринку. Для вирішення цих проблем необхідні знання методології збору, обробки та аналізу даних, що характеризують ціни, процеси їх утворення і зміни.

Стратегія ціноутворення - це набір практичних факторів і методів, яких доцільно дотримуватися при встановленні ринкових цін на конкретні види продукції, що випускаються підприємством.

На сьогоднішній день підприємство використовує дві стратегії ціноутворення: стратегія «середньої ціни» і стратегія «слідування за лідером». Зупинимось на них докладніше.

Стратегія «середньої ціни».

Застосовна на всіх фазах життєвого циклу, окрім занепаду, і найбільш типова для більшості фірм, що розглядають отримання прибутку як довгострокову політику. Багато фірм вважають таку стратегію найбільш справедливою, оскільки вона виключає «війни цін», не приводить до появи нових конкурентів, не дозволяє фірмам наживатися за рахунок покупців, дає можливість отримувати справедливий прибуток на вкладений капітал. Зарубіжні великі і надвеликі корпорації в більшості випадків задовольняються 8-10% до акціонерного капіталу.

Стратегія «слідування за лідером».

Дану стратегію фірма застосовує в ціноутворенні корм для тварин, так як цей товар є найбільш поширеним.

Суть цієї стратегії не припускає встановлення ціни на нові вироби в строгій відповідності з рівнем цін провідної компанії на ринку. Мова йде тільки про те, щоб враховувати політику цін лідера в галузі або на ринку, Ціна на новий виріб може відхилитися від ціни компанії-лідера, але в певних межах, які диктуються якісним і технічним перевагою.

Чим менше відмінностей в нових виробках фірми порівняно з більшістю пропонованих на ринку продуктів, тим ближче рівень цін на нові товари до цінами, що встановлюються лідером галузі.



НАЙМЕНУВАННЯ (грн/кг)	Ринок «СТОЛИЧНИЙ»		Ринок «ШУВАР»		Ринок «НЕЖДАННИЙ»		РИНОК «ПОЧАТОК»	
	ДАТА	4.08	11.08	4.08	11.08	4.08	11.08	4.08
Капуста	5-7	2,5	-	2-2,5	2-2,5	1-2	-	2,5-5
Картопля	3,5-4	3,5-4	3-3,5	3-3,5	2,8-3	3-4	-	2,5-5
Цибуля	4-4,5	3,2-4	3,3-4	3,3-4	1,5-2,7	1,5-4	3-6 (молода)	3-6 (молода)
Морква	4,5-5,5	4-5	5,5-7	5,5-7	2-3	2-3	4-8	4-8
Буряки	3-4	2,5-3,5	2-3	2-3	2-3,5	1-1,5	4-8	3,5-7
Томати	4,5-18	4,5-17	5-8	5-8	2,6-3	2,6-4	4,5-15	3,5-15
Огірки	9-54	11-54	5-8	5-9	6-9	8-10	8-12	10-13
Картопля рання	-	-	2-2,7	2-2,7	-	-	3-4	-
Часник	35-65	30-50	30-45	30-45	14-25	15-40	50-70	50-70
Яблука	12-16	8-16	14	10-12	6-10	6-10	12-15	11-15
Банани	410-420 (ящик)	400-420 (ящик)	430-480 (ящик)	360 (ящик)	20-22	22-23	25	-
Апельсини	20-35	20-37	23-26	30-33	20-22	20-22	-	-
Лимони	65-67	65-67	56-57	63-65	62-65	62-65	-	-
Горіх	100-140 (ядро)	100-140 (ядро)	-	-	18-20	18-20	-	-
Чорнослив	60-80	60-80	-	-	30-60	30-60	-	-
Груша	10-18	10-16	-	-	10-15	10-15	18	18-20

Джерело: моніторинг Agravery.com на основі сайтів ринків

<http://a7d.com.ua/novini/28910-montoring-cn-na-ovoch-frukti.html>

<http://www.ukrstat.gov.ua/>

Ціни на 21.10.2016 (грн.)

Оптові ціни на продукцію	Мін. ціна	Ср. ціна	Макс. ціна
Капуста білокачанна вітчизняних.			
Капуста брокколі вітчизняних.			
Капуста червоноголова вітчизняних.			
Капуста пекінська вітчизняних.			
Капуста цвітна вітчизняних.			
Цибуля ріпчаста вітчизняних.			
Цибуля ріпчаста салатний білий вітчизняних.			
Цибуля ріпчаста салатний червоний вітчизняних.			
Цибуля-порей вітчизняних.			
Морква нантська вітчизняних.			
Морква шантане вітчизняних.			
Огірок короткоплідний зеленець (9-12 см) вітчизняних.			
Помідор салатний жовтий вітчизняних.			
Помідор салатний червоний вітчизняних.			
Помідор салатний рожевий вітчизняних.			
Помідор сливка вітчизняних.			
Редька біла (дайкон) вітчизняних.			
Редька чорна вітчизняних.			
Буряк столовий круглий вітчизняних.			
Буряк столовий циліндрична вітчизняних.			
Базилік зелений вітчизняних.			
Базилік червоний вітчизняних.			
Кінза вітчизняних.			
Цибуля зелена вітчизняних.			
М'ята вітчизняних.			
Петрушка зелена вітчизняних.			
Кріп вітчизняних.			
Шпинат вітчизняних.			
Щавель вітчизняних.			
Картопля відбірної вітчизняних.			
Картопля стандарт вітчизняних.			
Гриб глива вітчизняних.			
Гриб печериця вітчизняних.			
Гриб печериця кремовий вітчизняних.			
Яблуко вітчизняних.			
Яблуко Айдаред вітчизняних.			
Яблуко Голден 65 вітчизняну.			
Яблуко Голден 90 вітчизняну.			
Яблуко Джонаголд вітчизняних.			
Яблуко Лигольд вітчизняних.			
Яблуко Муцу вітчизняних.			
Яблуко Ренет Симиренка вітчизняних.			
Яблуко Фуджі вітчизняних.			
Яблуко Чемпіон вітчизняних.			
Волоський горіх ядро вітчизняних.			

<http://kyivopt.com/tsini/>

Отже, за даними ринку була розрахована загальна потреба коштів для здійснення закупівлі продукції. В розрахунках прийняті середні значення ринкових цін з заокругленням.

Ціни продуктів (EUR)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік
картопля															
цибуля															
буряк															
морква															
капуста															
яблука															

Рядок	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля								
цибуля								
буряк								
морква								
капуста								
яблука								

Ціни матеріалів (EUR)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017
картопля										
цибуля										
Холодне водопостачання										
Тариф на споживання електроенергії для с/г підпри										
буряк										
морква										
капуста										
яблука										

Рядок	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік
картопля									
цибуля									
Холодне водопостачання									
Тариф на споживання електроенергії для с/г підпри									
буряк									
морква									
капуста									
яблука									

Рядок	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля				
цибуля				
Холодне водопостачання				
Тариф на споживання електроенергії для с/г підпри				
буряк				
морква				
капуста				
яблука				

5.1.2. Споживачі продукції (способи зацікавлення споживачів)

Споживачами продукції є:

- оптові підприємства;
- мережеві супермаркети;
- приватні підприємці – торговці овочевою продукцією.

Способи зацікавлення споживачів

забезпечення презентації складського комплексу, рівня технологій;

презентація товарів в місцях продажу, оскільки саме вона впливає на рішення клієнта;

підбір упаковки, яка підкреслює якість запропонованого товару;

використання різного роду реклами;

створення інтернет-ресурсу підприємства;

прийняття активної участі у заходах регіонального рівня: виставках, ярмарках, днях міста і т. д., а також в галузевих виставках-ярмарках.

Вимоги споживачів до продукції

Вимоги, які споживачі висувають до овочевої продукції, певною мірою залежать від конкретного її виду.

Проте аналіз проведеного опитування Проектом аграрного маркетингу дозволяє прослідкувати певні тенденції.

Зокрема, переважна більшість споживачів (88%) вже сьогодні готова платити вищу ніж на споживчому ринку, ціну за овочі, перш за все гарантованої якості, та овочі, які відсортовані та відкалібровані — 73%. (рис. 7) При цьому вони хотіли б, щоб ціна не перевищувала ціну споживчого ринку більше, ніж на 5—10%. Частка таких споживачів становить 59%.



Діаграма . Питома вага респондентів, які готові сплачувати у супермаркеті ціну, вищу, ніж на споживчому ринку, за зручність, гарантію якості та доробку овочевої продукції (у середньому по досліджуваних регіонах).

Необхідно відмітити той факт, що, коли вартість упакованої овочевої продукції супермаркету не перевищуватиме ціну споживчого ринку більше, ніж на 10%, то за неї готові платити 78% опитаних — що ще раз свідчить про важливість упаковки для відвідувачів супермаркетів середнього віку (25—35 років), 73% яких хочуть купувати овочеву продукцію упаковану (табл. 10). Проте 85% респондентів даної вікової групи передусім готові сплачувати більше за овочі гарантованої якості, а вже потім за їх упаковку, сортування і калібрування. Якщо відстежити важливість доробки овочевої продукції для різних вікових груп, то найбільше у ній зацікавлені саме люди середнього (25—35 років) віку, а найменше — люди віком 56 років і старші.

Таблиця. Готовність сплачувати в супермаркеті ціни за зручність, гарантію якості та доробку овочевої продукції, %*

У середньому по досліджуваних регіонах	Готові, якщо ціна не перевищує ціну споживчого ринку на:			
	5-10%	11-20%	21-50%	51-100%
Овочі помиті				
Овочі відсортовані та відкалібровані				
Овочі гарантованої якості				
Овочі упаковані				

*За дослідженнями Проекту Аграрного Маркетингу

Логічно, що саме в категорії респондентів з рівнем доходів 1000 і більше гривень спостерігається найвища готовність сплачувати за всі згадані вище фактори.

Основні критерії та фактори при купівлі свіжих овочів. Як впливає з результатів наших досліджень, спільно з Проектом аграрного маркетингу, смакові якості свіжих овочів є вирішальним фактором при їх купівлі для переважної більшості респондентів (рис. 8). Зокрема 55% опитаних зазначили, що смакові якості при купівлі свіжих овочів для них є надзвичайно важливими, і 40% — дуже важливими. Екологічно чиста продукція посіла друге місце серед вирішальних чинників при купівлі свіжих овочів. Загалом 88% респондентів вибрали даний фактор як надзвичайно важливий.



Діаграма. Важливість різних критеріїв при купівлі свіжих овочів

Термін придатності до вживання та зберігання продукції посідає третє місце в цьому переліку. Цей фактор вказали 83% опитаних.

Цікаво, що респонденти лише на шосте місце ставлять такий фактор як доступна ціна (64%), віддаючи перевагу таким чинникам, як гарний вигляд (75%) та **продукція українських виробників (72%)**. Це переконливо свідчить про те, що вітчизняна овочева продукція стає дедалі конкурентоспроможною в місцевих супермаркетах.

За даними останніх подібних опитувань за кордоном, понад 50% споживачів «купають очима», іншими словами, віддають перевагу гарному вигляду та яскравій упаковці продукції. Не менш важливим критерієм є екологічність продукції.

Основними факторами, які можуть заохотити респондентів до купівлі овочевої продукції в супермаркетах, є насамперед розширення асортименту (для 62% опитаних) і супровід додатковою інформацією щодо харчової цінності овочів і можливих рецептів їх приготування (45% опитаних).

Як вже зазначалося, більшість опитаних приділяє особливу увагу якості овочевої продукції, яку вони можуть купити саме в супермаркеті. Тому для супермаркетів потрібно більшою мірою реалізовувати всі можливості та шляхи покращання якості продукції. Передусім — покращання упаковки, сортування і калібрування за розмірами овочевої продукції.

Таблиця . Вимоги споживачів до продукції та можливості підприємства

Вимоги споживача	Можливості підприємства
------------------	-------------------------

Доступна ціна	Підприємство планує реалізацію продукції за ринковими цінами, які складаються в залежності від сезону
Гарний вигляд	Підприємство закупає продукцію, яка має гарний зовнішній вигляд

5.1.3. Стратегія продажу та просування продукції (послуг)

Основною метою підприємства є організація закупівлі та зберігання якісної продукції з мінімізацією втрат при зберіганні. Тому овочесховище будується з використанням новітніх технологій. Отже, стратегія реклами продукції буде направлена на оповіщення населення про якість зберігання продукції та необхідність вживання овочів особливо у зимовий період. Маркетингові дослідження свідчать про те, що довіра до імпортованих продуктів харчування у населення спадає, натомість споживачі віддають перевагу вітчизняному виробнику. Підприємство необхідно розробляти корпоративний стиль: логотип, кольорову гаму, упаковку, сайт.

Просування продукції буде налаштоване за договірними відносинами з оптовими покупцями – супермаркетами.

5.2 SWOT АНАЛІЗ

Аналіз зовнішнього і внутрішнього середовища (SWOT-аналіз)

SWOT-аналіз:

S – strength – сила,

W – weakness – слабкість,

O – opportunity – можливість,

T – threat – загроза.

Застосовуваний для аналізу метод SWOT є досить широко визнаним підходом, що дозволяє провести спільне вивчення зовнішнього і внутрішнього середовища. Застосовуючи метод SWOT, вдається встановити лінії зв'язку між силою і слабкістю, які притаманні організації і зовнішніми погрозами і можливостями.

Сила підприємства – це те, у чому підприємство досягло успіху, або якась особливість, що надає їй додаткові можливості. Сила може заключатися в навичках, значному досвіді, організаційних ресурсах або конкурентних можливостях, досягненнях, котрі дають підприємству переваги на ринку (наприклад, кращий товар, досконала технологія, краще обслуговування клієнтів, велика впізнаваність товарної марки). Сила може також бути результатом створення альянсу чи об'єднання з партнером, що має досвід чи потенційні можливості для посилення конкурентоспроможності підприємства.

Слабкість – це відсутність чогось важливого для функціонування підприємства або те, що їй не вдається (в порівнянні з іншими), або щось, що ставить її в несприятливі умови. Слабка сторона, в залежності від того, наскільки

вона важлива в конкурентній боротьбі, може зробити підприємство вразливим, а може і не зробити.

Можливості – це ті події або фактори зовнішнього середовища, існування яких самим позитивним чином позначилося на стані підприємства, його фінансовому і конкурентному положенні. Настанню цих подій необхідно всіляко сприяти.

Загрози – це ті події або фактори зовнішнього середовища, настання яких було б небажано для підприємства. Ці події самим негативним чином можуть вплинути на стан підприємства, тому необхідно вжити всі можливі заходи для запобігання цих подій або, принаймні, пом'якшити результат їх настання.

№	Функціональна зона	Слабка		Середня		Сильна
		1	2	3	4	5
1.	Маркетинг:		+			
2.	Виробництво:					+
	- якість - тривалість виробничого циклу		+			
3.	Науково-дослідницький потенціал:					+
	- впровадження нових технологій					+
	- потоки нової продукції					+
	- дослідний потенціал					
4.	Фінанси:				+	
	- рівень запасів				+	
	- Кошти основні та оборотні - Заборгованість					+
5.	Персонал:			+		
	- здатність зацікавити й утримати працівника			+		
	- економічне стимулювання			+		
	- моральне стимулювання					
6.	Організація			+		
	- гнучкість - процес прийняття управлінських рішень			+		
7.	Організаційна культура			+		
	- система норм та цінностей - імідж підприємства			+		

5.2.1 Сильні сторони

Визначимо основні напрямки стратегічного розвитку підприємства на основі SWOT-аналізу, зіставивши сильні і слабкі сторони підприємства з ринковими можливостями й загрозами.

Поле «Сильні сторони і Можливості» (Сім) - показується можливість взаємного посилення факторів, що дозволяє визначити стратегічні напрями з метою використання даної можливості.

Сильні сторони проекту

Вигідність місце розташування овочесховища;
будівництво овочесховища за сучасними технологіями
стабільність реалізації – є потреба у населення
оснащення комплексу необхідним обладнанням
відповідність екологічним нормам
проектуванням передбачена можливість зберігання будь-яких овочів та фруктів, що розширює можливості компанії та зменшує ризики;
можливість здачі частини приміщень в оренду;

екологічно чиста діяльність
підготовка фахівців

5.2.2 Слабкі сторони

Поле «Слабкі сторони і Можливості» (СлВ) - у ньому зазначаються напрями усунення слабких сторін підприємства за рахунок можливостей зовнішнього середовища.

Слабкі сторони проекту

можливість захворювання овочів
сезонність у виробництві
залежність від врожайності

5.2.3 Можливості

Створити високотехнологічне підприємство
Випробувати технологічну і бізнес-модель для розширення виробництва в тому числі і в інших регіонах
збільшення обсягів складу за рахунку вільної частини земельної ділянки;
організувати власний автопарк та логістику;
реалізація овочів на внутрішньому та зовнішньому ринку - додатковий ринок збуту;
надавати послуги по зберіганню овочів іншим підприємствам.

5.2.4 Загрози

Поле «Сильні сторони і Загрози» (Сіу) – у ньому зазначаються напрями усунення загроз зовнішнього середовища за рахунок використання сильних сторін підприємства.

Загрози

форс - мажорні обставини
стихійні лиха

SWOT АНАЛІЗ

Сильні сторони

Вигідність місце розташування овочесховища;
будівництво овочесховища за сучасними технологіями
стабільність реалізації – є потреба у населення
оснащення комплексу необхідним обладнанням
відповідність екологічним нормам проектуванням передбачена можливість зберігання будь-яких овочів та фруктів, що розширює можливості компанії та зменшує

Слабкі сторони

можливість захворювання овочів
сезонність у виробництві
залежність від врожайності

W

Можливості

збільшення обсягів складу за рахунку вільної частини земельної ділянки;
організувати власний автопарк та логістику

Загрози

форс - мажорні обставини
стихійні лиха

5.2.5 АНАЛІЗ МОЖЛИВИХ РИЗИКІВ ПРОЕКТУ

Аналіз можливих ризиків

Комерційні ризики

Канали реалізації – ступінь настання низька. Дуже низька імовірність того, що продукція яка буде зберігатися не буде користуватися попитом у населення, адже овочі, які будуть на складі входять до «борщового набору» який відноситься до основних продуктів харчування українця. Ринок подібної продукції постійно користується попитом. А вдале місцезнаходження майбутнього овочесховища забезпечує можливість налагодити декілька каналів збуту та охопити як мінімум декілька регіонів.

Канали закупівель – ступінь настання низька. На даному етапі заключені договори на поставку обладнання та монтажу.

Збої в реалізації – ступінь настання середня. Можливість збоїв в реалізації продукції середня, так як підприємство за рахунок місцезнаходження, холодильних камер та інноваціям в технології може швидко реагувати на зміни в попиті на продукцію, а за рахунок якості продукції переорієнтація на іншого покупця не буде довгою.

Ринкові ризики

Сезонність процесу – ступінь настання висока. Ризик впливу сезонності в овочевому бізнесі присутній, адже вирощування овочів залежить від кліматичних умов, що сталися в сезон. Тим не менш, впливає як і на процес вирощування так і на попит овочів.

Рівень конкуренції - ступінь настання низька. На сьогоднішній день в аграрному бізнесі секторі зберігання продукції майже відсутня конкуренція, це пояснюється великими початковими інвестиціями, високими цінами на енергоносії, а також недостатність в Україні спеціалізованих приміщень для зберігання овочів. Отже, як доводять маркетингові дослідження – ринок незаповнений конкурентами, а ті підприємства які є на ринку, не в змозі покрити весь попит.

Залежність від зовнішніх ринків - ступінь настання висока. В Україні, окрім власних виробників, існує імпорт овочів, тому є імовірність залежності від кількості імпорту овочів, який приходить з зовнішнього ринку. Також, вирощування овочів залежить від вартості енергоносіїв, вартості доставки від вартості пального. На сьогоднішній день вартість цін на енергоносії та пальне дуже завищена, що впливає на вартість овочів.

Виробничі ризики

Збої в процесі зберігання – ступінь настання низька. При зберіганні овочів за новими технологіями збої не прогноуються, так як процес зберігання контролюється спеціальним кліматичним обладнанням.

Овочі – товар, що швидко псується - ступінь настання низька. Збір та закупівля овочів планується здійснювати в сільськогосподарських підприємствах з

вивозом врожаю прямо з садів та городів, тому на підприємство попадають свіжі, перед закладанням на зберігання продукція відсортовується, та проходить відбір.

Форс-мажорні обставини, наприклад розрізання кабелю, як результат – несправність роботи техніки – ступінь настання висока. Форс-мажорні обставини неможливо спрогнозувати, а отже можливість настання висока. Для передбачення форс-мажорних обставин на підприємстві буде встановлена охорона.

Зміни в податковому законодавстві

Ступінь настання низька. На сьогоднішній день законодавством України передбачені умови зменшення податкового тиску для аграрного бізнесу. Існуюча система оподаткування благоприємна для агропромислового сектору.

Фінансовий ризик

Недостача власних коштів для закупівлі продукції та здійснення діяльності – середня. Здійснення Проекту планується за рахунок власних коштів. Навіть при недостатці коштів для закупівлі продукції на зберігання, підприємство може отримувати прибутки від здачі в оренду приміщень, послуг по сортуванню, упаковці та інш.

Заходи щодо зменшення впливу ризиків на реалізацію проекту

Таблиця. Аналіз ризиків проекту

Фактори ризику	Ступінь настання	Заходи щодо зменшення впливу ризику на реалізацію проекту
Комерційні ризики		
Канали реалізації		
Канали закупівель		
Збої в реалізації		
Сезонність процесу		
Рівень конкуренції		
Виробничі ризики		
Збої в процесі зберігання		
Овочі – товар, що швидко псується		
Форс-мажорні обставини		
Зміни в податковому законодавстві		
Фінансовий ризик – недостача власних коштів для погашення кредиту		

Висновок: Запропонований проект забезпечує досягнення достатніх економічних показників діяльності. Реалізація цього Проекту дозволить створити ефективно діючий високотехнологічний бізнес. Показники ефективності Проекту свідчать про наявність значного «запасу міцності», що гарантує своєчасний розрахунок з постачальниками навіть в разі значних негативних відхилень фактичних даних реалізації проекту від розрахункових.

5.3 КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ

До даної групи належать 10 основних видів конкурентних переваг.

- ✚ Конкурентні переваги, засновані на економічних факторах
- ✚ Конкурентні переваги, що ґрунтуються на нормативно-правових актах,
- ✚ Технічні (технологічні) конкурентні переваги
- ✚ Конкурентні переваги, обумовлені доброю інформованістю,

- ✚ Конкурентні переваги, засновані на географічних факторах,
- ✚ Конкурентні переваги, що ґрунтуються на демографічних факторах,
- ✚ Конкурентні переваги неправового характеру, що досягаються в результаті:

- 1) Недобросовісної конкуренції;
- 2) Несумлінного виконання представниками місцевих органів влади своїх обов'язків, бюрократизму, невиправданої тяганини з розглядом справ, хабарництва, корупції.
- 3) Кримінальних дій: Рекету, контрабандного ввозу і вивозу товарів, контролю ринків кримінальними структурами.

Конкурентоспроможність

Будівництво сучасного овочесховища надасть неабияку конкурентоспроможність підприємству завдяки наступним перевагам:

Будівництво складу планується неподалік від столиці України і завдяки цьому зменшить час на транспортування продукції до супермаркетів Києва;

Завдяки сучасним технологіям будівництва досягається економія у витратах електроенергії, що в свою чергу відображається на вартості овочів. Таким чином, завдяки такій економії можна запропонувати конкурентну ціну на товар.

На підприємстві планується встановити додаткове обладнання для відколібрування, сортування, миття овочів та обладнання для упаковки;

Продукція буде зберігатися без хімічного оброблення, а умови зберігання з використанням сучасної вентиляції та можливістю встановлення необхідних комфортних температурних режимів для кожного окремого виду овочів допоможуть зберегти «товарний» вигляд овочів;

розташування овочесховища поблизу основних міст, яким планується реалізовувати продукцію, зменшить час перебування овочів в транспорті, так як скорочується час на їх перевезення. Отже овочі будуть непошкоджені та зберігатимуть форму та колір;

вигідність місцерозташування овочесховища зацікавить оптових покупців, так як це набагато економічніше ніж купувати овочі здалеку, або імпортувати з-за кордону;

споживчі переваги українців при виборі овочів, останнім часом переважили у бік вітчизняних виробників продукції.

Патентоспроможність

Не потрібна

Інноваційність

Основна відмінність запланованого овочесховища в умовах зберігання овочів.

Технологія зберігання зводяться до підтримання в овочесховищах оптимального мікроклімату. Для цього використовуються комплекс заходів, що складаються з системи вентиляції, обігрівального та холодильного обладнання. Автоматична система зберігання овочів призначена для управління процесом зберігання і забезпечує автономний і безперебійний режим роботи протягом тривалого часу.

Автоматична система управління мікрокліматом складається з датчиків температури, датчиків вологості, контролерів та виконавчих механізмів (вентилятори, засувки, зволожувачі й осушувачі повітря). Всі необхідні параметри задаються з панелі управління або з комп'ютера.

Система забезпечена якісною проточно-витяжною вентиляцією, завдяки якій регулюється температура повітря, що подається, а отже температура овочів. Також автоматична система управління за зберіганням овочів підтримує оптимальну температуру і вологість повітря в приміщенні.

Підтримка мікроклімату може відбуватися за заданим вручну параметрам або можна використовувати спеціально розроблені програми контролю за мікрокліматом

в овочесховище. Таким чином, система дозволяє здійснювати контроль за температурою і вологістю в овочесховище. Використання даної системи дозволяє:

- ✚ Зменшити кількість бракованої продукції
- ✚ Сприяє підвищенню якості овочів
- ✚ Підвищує термін служби обладнання

Автоматична система управління за зберіганням овочів виконує такі функції:

- ✚ Контролює температуру і вологість;
- ✚ Стежить за подіями, що відбуваються в системі змінами;
- ✚ Підтримує температурно-вологісний режим;
- ✚ Веде архів змінених параметрів;
- ✚ Виявляє аварійні ситуації;

У стандартне програмне забезпечення системи входять:

1.Контроль за вологістю - система оптимізує вологість продукту, згідно обраним параметрам. Крім того є функція досушування овочів.

2.Охладження-зберігання - унікальність програми полягає в тому, що є функція поступового охолодження, яка дозволяє протягом доби охолодити продукт, не завдаючи йому шкоди.

3.Вентіляція - завдяки ефективному розподілу внутрішнього повітря досягається однорідність повітряного середовища в усьому овочесховище.

4.Контроль за оксидом вуглецю - вентилує приміщення зовнішнім повітрям, що забезпечує понижений рівень вуглекислого газу всередині овочесховища.

5.Контроль конденсату.

Наявність чи необхідність ліцензування

Діяльність ліцензуванню не підлягає

Ступінь готовності проекту

Проект знаходиться на стадії переговорів, оформлення необхідних дозвільних документів та формування початкового капіталу.

Наявність сертифіката якості

Немає.

Безпека та екологічність

Для якісного зберігання врожаю буде побудовано сучасне овочесховище місткістю

6000 тонн повністю обладнане за західними стандартами. Для зберігання в літній період овочі закладаються у спеціально обладнані секції з охолодженням. Комп'ютерна система контролю і управління технологічним режимом в овочесховищі дозволить підтримувати стабільні умови і температурний режим, забезпечуючи тим самим високий рівень збереження врожаю цілий рік.

Закупівля овочів відбувається в сезон у фермерських господарств, зберігання здійснюється за допомогою температурного режиму. При такому зберіганні овочі не обробляються хімічними засобами, доставляються в зимово-весняний період якісними, не втративши своєї користі.

Умови постачання та упаковка

Готова продукція являє собою відсортовані овочі, які розфасовані в коробки відповідно за розмірами, формою, кольором (ступенем зрілості).

Покупці можуть придбати овочі та вивозити їх власними силами.

Овочі будуть поставлятися переважно в пластмасових ящиках. Оптовики при транспортуванні продукції на великі відстані використовують саме пластикову тару. У цих ящиках продукція транспортується практично ідеально, без зайвих механічних ушкоджень.

Гарантії та сервіс

Гарантією на будівництво овочесховища слугують такі документи, як:

Власна земельна ділянка;

Дозвіл на будівництво виданий місцевим органом влади;
 Проект будівництва овочесховища;
 Договір з будівельною організацією на будівництво складу;
 Договірні відносини на постачання обладнання та його монтаж;
 Попередні домовленості з основними замовниками продукції – мережами супермаркетів Києва.

Утилізація відходів

Всі відходи, що утворюватимуться під час збереження овочів – органічні. Підприємство планує всі відходи утилізувати власними силами, а саме: закопувати в землю. Планується також співпрацювати з компаніями, які вивозять органічні залишки.

Сильні сторони підприємства:

- ✚ Розміщення, поблизу великих міст;
- ✚ Зручна транспортна розв'язка підприємства;
- ✚ Зведення овочесховища за сучасними технологіями;
- ✚ Підтримка місцевих органів влади;
- ✚ Орієнтація на споживача, налагоджена система збуту овочів;
- ✚ Можливість розширення асортименту;
- ✚ Можливість здачі частини приміщень в оренду.

5.4 ПРОГНОЗ ПРОДАЖІВ

Обсяг продажу (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік
картопля															
цибуля															
буряк															
морква															
капуста															
яблука															
TOTAL															

Рядок	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля								
цибуля								
буряк								
морква								
капуста								
яблука								
TOTAL								

6. ВИРОБНИЧИЙ ПЛАН

6.1 ЕТАПИ ПРОЕКТУ

Реалізація інвестиційних проектів, що з капітальним будівництвом, вимагає вжиття заходів у придбанні, оренді, відведення і підготовці земельних ділянок, під забудову, проведенню інженерних пошуків, розробці проектної документації для будівництва чи реконструкцію будинків та споруд, власне будівництво - спорудження будинків, споруд, об'єктів інфраструктури.

Кожен проект, пов'язан з капітальним будівництвом, перед своєї реалізацією проходить попередню експертну перевірку.

Насамперед, проект становить план його здійснення як у технічному, і у економічному аспекті. Технічна реалізація проекту пов'язана з наявністю або можливістю забезпечення проекту будівельними і супутніми матеріалами, автомобілями і устаткуванням; з наявністю у зоні будівництва (реалізації проекту) необхідної інфраструктури (дороги, лінії зв'язку, енергопостачання тощо.);

Закупівля необхідного обладнання проходить протягом всього процесу будівництва овочесховища, тобто протягом 2016-2017 рр.

Таблиця Строки реалізації проекту

№з/п	Опис процесу	Місяць 1	Місяць 2	Місяць 3	Місяць 4	Місяць 5	Місяць 6
1	<u>Розробка проектної документації:</u> Основна розробка, вимірювання ділянки землі, проектні і цивільні роботи.						
2	<u>Овочесховище:</u> Фундаменти, проходи, поставка та монтаж конструкцій.						
3	<u>Промислова будівля:</u> Установка сталевих конструкцій, побудова офісної частини, втновлення охолоджувальних камер, покупка офісного обладнання, встановлення вікон та дверей.						
4	<u>Система опалення:</u> Установка котла, проводка трубопроводу, система опалення приміщень, ізоляційні роботи.						
5	<u>Установка електро-системи:</u> Кабельні канали, розподільна установка, система в овочесховищі, зв'язок з комп'ютером.						
8	<u>Потреби виробництва:</u> Покупка та доставка сортувальної, пакувальна машини та додаткового обладнання						
9	<u>Налагодження тестування овочесховища</u>						
10	<u>Навчання персоналу та вивід роботи овочесховища на повну потужність</u>						

6.2. РОЗТАШУВАННЯ, ТРАНСПОРТНІ ШЛЯХИ, КОМУНІКАЦІЇ

Для вигідності місце розташування складського комплексу потрібно керуватися наступними факторами та зручністю транспортних шляхів:

- ✚ Розташування поблизу мегаполісів;
- ✚ Наявність зручного під'їзду до земельної ділянки;
- ✚ При виборі земельної ділянки на яких планується будівництво овочесховища краще обирати ті, які знаходяться в межах сільської ради - буде можливість наймати працівників в селі, або з прилеглих сіл;
- ✚ Достатня наявність транспортних шляхів;
- ✚ Асфальтовані під'їзні дороги;
- ✚ Овочесховище має знаходитися на безпечній відстані від житлової забудови;

6.2.1 Складські площі, устаткування

Згідно з планом овочесховища, для зберігання овочів відведено 10 секцій в розрахунку по 600 тонн кожна. В кожній секції окремо встановлюється кліматичні умови відповідно до типу овочів, які плануються до зберігання.

Іншу частину площ планується використовувати під офісні приміщення.

Устаткування:

Для оснащення комплексу підприємству потрібно закупити наступне обладнання:

№зп	Модель	Найменування обладнання	Кількість
1	Ice 52A10 ED	повітроохолоджувач з електричною відтайкою в комплекті (споживана потужність 2 кВт)	
2	Electric panel IC01ESE	щит управління	
3	CCAM S 1002 R404A	холодильна машина виробництва компанії Blue Frost (Італія). Фреон R404A, поршневі компресора – 2 шт., холодильна потужність 152 кВт при температурі випарування -10 С	
4	Ice 52B06 ED	повітроохолоджувач з електричною відтайкою в комплекті (споживана потужність 2 кВт)	
5	Electric panel IC01ESE	щит управління	
6	CCAM S 802 R404A	холодильна машина виробництва компанії Blue Frost (Італія). Фреон R404A, поршневі компресора – 2 шт., холодильна потужність 140 кВт при температурі випарування -8 С	

6.2.2. Технологія зберігання

Майбутнє овочесховище буде зведене за майбутніми технологіями з використанням полегшених металоконструкцій. Тобто матиме каркас, виконаний з швидкокомтованих полегшених металоконструкцій.

Для створення теплоізоляційного контуру під овочесховище використовуються пінополіуретанові сендвіч-панелі, а для обшивки каркаса з металоконструкцій використовується профлист.

Дах - частіше безгорищний (покриття) з пароізоляцією, утеплювачем і рулонною покрівлею. Підлоги овочесховищ роблять з асфальтобетону, бетону, дерева або земляними. Зокрема - зазвичай дерев'яні, іноді залізобетонні або цегляні. Овочесховища зсередини білять вапном, металеві частини оцинковують і офарблюють олійною фарбою.

Завдяки сучасній модульній системі планування, існує можливість нарощувати обсяги продукції, що зберігається.

Етапи створення овочесховища:

Процес будівництва і установки овочесховища займає близько одного місяця.

За цей час здійснюються такі види робіт:

- ✚ Замір площі під сховища
- ✚ Розробка проекту конструкцій
- ✚ Укладання фундаменту
- ✚ Виготовлення армованої бетонної підлоги (якщо потрібно)
- ✚ Установка металевих каркасів.
- ✚ Монтаж металоконструкцій та обшивка сендвіч-панелями

- ✚ Виготовлення торців і воріт
- ✚ Внутрішнє оздоблення
- ✚ Устаткування систем вентиляції та опалення

При завершенні побудови до комплексу овочесховища входять наступні приміщення:

- ✚ Основна будівля овочесховища
- ✚ Сховища з активною вентиляцією для зберігання картоплі та буряка, і холодильні камери для зберігання капусти, цибулі та моркви
- ✚ Цех товарної обробки та фасування
- ✚ станція холодопостачання
- ✚ Таро-ремонтне приміщення
- ✚ Вагова
- ✚ Трансформаторна
- ✚ Склади тари, допоміжних матеріалів і готової продукції
- ✚ Пункт технічного обслуговування електронавантажувачів
- ✚ Приймальне відділення (навіс)
- ✚ Побутові та службові приміщення
- ✚ Під'їзні шляхи, стоянки для автотранспорту

Приміщення овочесховища розділене перегородками на окремі відділення - камери з активною вентиляцією для зберігання картоплі та буряка, холодильні камери для зберігання капусти, цибулі та моркви. В обсязі виробничо-побутового блоку влаштовується сервісна зона з технологічним обладнанням, побутові приміщення для персоналу та інші допоміжні приміщення.

Загальний обсяг виробничо - побутового блоку дозволяє оптимізувати:

- ✚ логістику руху матеріальних потоків (тара, зібрана продукція, агро матеріали і добрива та ін.);
- ✚ рух персоналу;
- ✚ системи автоматичного керування температурно-вологісним режимом в камерах

Центральний в'їзд обладнується стаціонарним контрольно-пропускним пунктом. Внутрішньомайданчикові дороги і проїзди виконуються з твердим покриттям. Для персоналу передбачаються пішохідні доріжки з твердим покриттям, на проїжджій частині - пішохідні зони. Об'єкти комплексу розташовуються в межах меж земельної ділянки, що виключає відчуження для потреб будівництва території прилеглих земельних ділянок.

Нижче на фотографіях зображено зведення подібного овочесховища.





На фото: приклад зведення подібного овочесховища каркасного типу с металоконструкцій



На фото: Зовнішні та внутрішні роботи по влаштуванню овочесховища



На фото: Приклад внутрішнього приміщення готового овочесховища



На фото: Приклад внутрішнього приміщення готового овочесховища



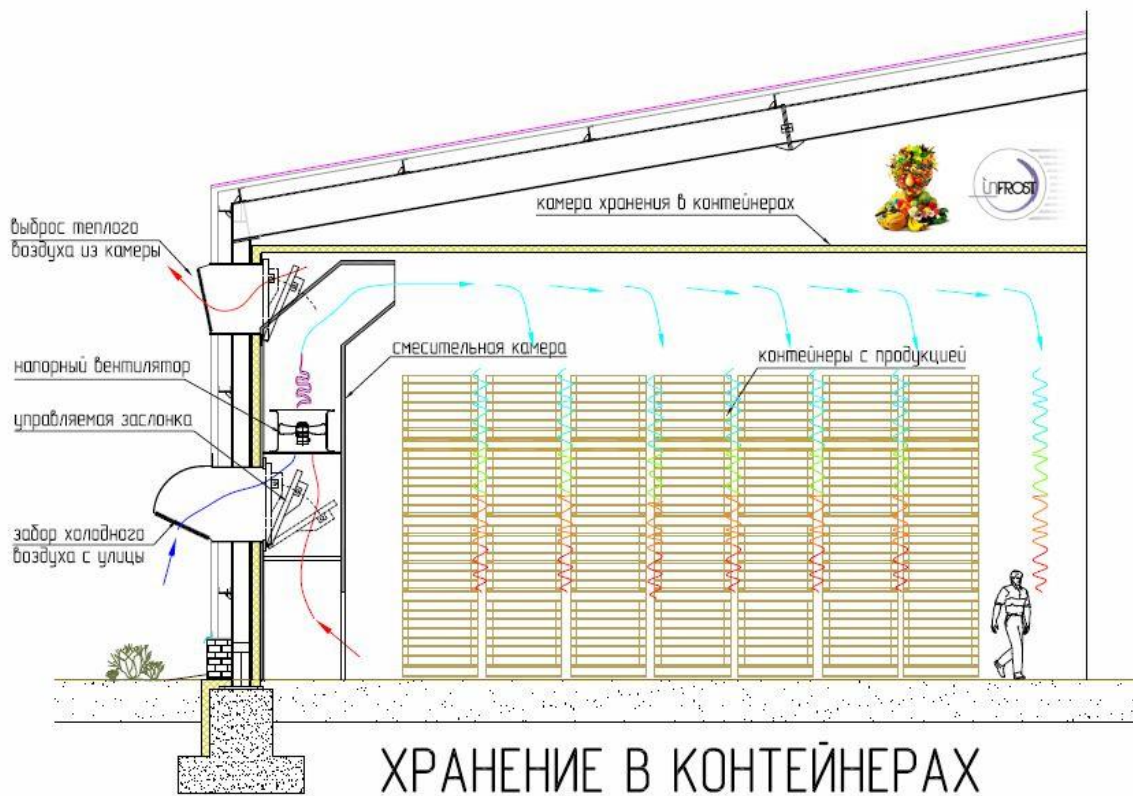
На фото: Приклад зберігання продукції в овочесховищі



На фото: Приклад зберігання продукції в овочесховищі



На фото: Обладнання для управління системою мікроклімату в овочесховищі



Схематичне зображення принципу зберігання продукції в овочесховищі



На фото: ящик для зберігання продукції

Таким чином, використовуючи новітні технології для будівництва овочесховища, можна зберегти врожай та мінімізувати втрати при зберіганні продукції.

6.2.3. Забезпеченість овочесховища основними ресурсами

Основними ресурсами при заготівлі овочів є:

- ✚ закупка овочів у сільських господарств;
- ✚ матеріали: необхідне обладнання;
- ✚ енергетичні ресурси: електрика та вода.

Сировина та матеріали

Об'єм закупок матеріалів (од.)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017
картопля(тн)							
цибуля(тн)							
олодне водопостачання(м3)							
ариф на споживання електроенергії для с/г							
буряк(тн)							
морква(тн)							
капуста(тн)							
яблука(тн)							

Рядок	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017
картопля(тн)							
цибуля(тн)							
холодне водопостачання(м3)							
ариф на споживання електроенергії для с/г							
буряк(тн)							
морква(тн)							
капуста(тн)							
яблука(тн)							

Рядок	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік
картопля(тн)						
цибуля(тн)						
холодне водопостачання(м3)						
ариф на споживання електроенергії для с/г						
буряк(тн)						
морква(тн)						
капуста(тн)						
яблука(тн)						

Рядок	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля(тн)			
цибуля(тн)			
олодне водопостачання(м3)			
тариф на споживання електроенергії для с/г підпри			
буряк(тн)			
морква(тн)			
капуста(тн)			
яблука(тн)			

6.2.4. Імпортна складова інвестиційного проекту

Для реалізації проекту «Овочесховище» не планується закупувати обладнання з-за кордону. Підприємство має домовленості з компаніями в межах України.

6.2.5. Екологічність виробництва та безпека працівників

Запропонований проект овочесховище є зразком європейських стандартів складських комплексів.

Склад буде збудований з урахуванням всіх пожежних норм та норм безпеки для робітників овочесховища.

6.3. ОБСЯГИ ВИРОБНИЦТВА

Об'єм овочесховища розрахований на 6 000 тонн овочів.

В овочесховищі заплановано зберігати наступні овочі: картопля, цибуля, буряк, морква, капуста та яблука.

Планований обсяг виробництва

Продукт/Варіант	Од.вим.	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017
картопля	тн													
цибуля	тн													
буряк	тн													
морква	тн													
капуста	тн													
яблука	тн													

Продукт/Варіант	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля	651,00									
цибуля	434,00									
буряк	434,00									
морква	434,00									
капуста	108,50									
яблука	108,50									



Частка і вид овочів можуть бути змінені в залежності від стратегії компанії та річного врожаю.

Кількість овочів на зберігання в натуральному вимірі наступне:

Загальний об'єм складу, тонн	6000
картопля, тонн	
цибуля, тонн	
капуста, тонн	
яблука, тонн	
буряки, тонн	
морква, тонн	

6.3.1. Витрати на сировину та матеріали

Для реалізації проекту необхідно наступне обладнання, сировина та матеріали:

Зміст витрат	Вартість, ЄВРО
Загальні витрати на будівництво комплексу	
Всього по будівництву	

1. Додаткове обладнання

№з/п	Зміст витрат	Вартість, ЄВРО
1	Холодильне обладнання та автоматика	
2	Станція електропостачання на 252 кВт та система водопостачання	
3	Тягач на 20 тонн - 2 шт., магістральний	
4	Напівпричіп тентовий - 1 шт., Напівпричіп рефрижераторний - 2 шт.	
5	Навантажувачі - 2 шт.	
6	Фасувальна лінія	
7	Калібрувальна лінія	
8	Закупівля ящиків для зберігання продукції, кількість 4 000 штук	
-	Всього	

2. Витрати на закупку продукції

Зміст витрат	Вартість, ЄВРО
Обігові кошти для підприємства на 1 рік для закупівлі продукції	
Всього	

Загальна вартість початкових інвестицій становить 4 000 000 ЄВРО.

6.3.2. Поточні витрати на виробництво

Прямі витрати (матеріали) (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік
картопля															
цибуля															
буряк															
морква															
капуста															
яблука															
ОВОЧЕСХОВИ															
TOTAL															

Рядок	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
картопля	630,19	642,34	654,97	668,11	681,78	696,01	710,83	565,80
цибуля	253,87	258,76	263,85	269,14	274,65	280,38	286,35	227,86
буряк	176,47	179,87	183,41	187,09	190,92	194,90	199,05	157,74
морква	317,99	324,12	330,49	337,12	344,02	351,20	358,67	281,91
капуста	45,85	46,74	47,66	48,61	49,61	50,64	51,72	41,41
яблука	226,82	231,19	235,73	240,46	245,38	250,50	255,83	201,30
ОВОЧЕСХОВИЩЕ	192,22	186,13	180,30	174,72	169,38	164,27	159,37	129,23
TOTAL	1 843,41	1 869,15	1 896,42	1 925,26	1 955,73	1 987,90	2 021,83	1 605,25

6.3.3 Інші витрати

Сумарні прямі витрати на продукт (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік
картопля															
цибуля															
буряк															
морква															
капуста															
яблука															
TOTAL															

Сумарні прямі витрати на продукт (EUR-тис)

Рядок	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
-------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

картопля										
цибуля										
буряк										
морква										
капуста										
яблука										
TOTAL										

Загальні витрати (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017
Офісні та адміністративні витрати	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,51	0,51	0,51	0,51
Послуги зв'язку	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Обслуговування та витрати на запасні частини	2,00	2,00	2,01	2,01	2,01	2,02	2,02	2,02	2,02	2,03	2,03
Непередбачувані витрати (1,5% витрат)	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
Маркетинг	1,00	1,00	1,00	1,00	1,01	1,01	1,01	1,01	1,01	1,01	1,02
TOTAL	3,85	3,86	3,86	3,87	3,87	3,88	3,89	3,89	3,90	3,90	3,91

Рядок	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік
Офісні та адміністративні витрати	0,51	0,51	0,51	6,18	6,30	6,42	6,55	6,68	6,81
Послуги зв'язку	0,05	0,05	0,05	0,62	0,63	0,64	0,65	0,67	0,68
Обслуговування та витрати на запасні частини	2,03	2,04	2,04	24,72	25,19	25,68	26,18	26,71	27,25
Непередбачувані витрати (1,5% витрат)	0,31	0,31	0,31	3,71	3,78	3,85	3,93	4,01	4,09
Маркетинг	1,02	1,02	1,02	12,36	12,60	12,84	13,09	13,35	13,63
TOTAL	3,91	3,92	3,93	47,59	48,49	49,43	50,40	51,41	52,46

Рядок	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
Офісні та адміністративні витрати	6,96	7,10	6,04
Послуги зв'язку	0,70	0,71	0,60
Обслуговування та витрати на запасні частини	27,82	28,41	24,15
Непередбачувані витрати (1,5% витрат)	4,17	4,26	3,62
Маркетинг	13,91	14,21	12,07
TOTAL	53,56	54,70	46,49

Загальні витрати

Назва	Сума (EUR)	Сума (EUR)	Платежі
Управління			
Офісні та адміністративні витрати	500,00	0,00	Щомісячно, весь проект
Послуги зв'язку	50,00	0,00	Щомісячно, весь проект
Виробництво			
Обслуговування та витрати на запасні частини	2 000,00	0,00	Щомісячно, весь проект
Непередбачувані витрати (1,5% витрат)	300,00	0,00	Щомісячно, весь проект
Маркетинг			
Маркетинг	1 000,00	0,00	Щомісячно, весь проект

7.ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ПЛАН

Організаційна структура підприємства — це органічне єдність організаційної структури управління і структури виробництва; поза цієї єдності вона немислима. Структура будь-якого підприємства відображає упорядковане розташування його елементів і форму їхнього взаємозв'язку. Організаційна структура необхідна для управління різними областями діяльності підприємства, а аналіз переваг і недоліків різних підходів до побудови системи управління дозволяє зробити правильний вибір на користь конкретної організаційної структури з урахуванням стану ринку і стратегії підприємства. В залежності від двох основних

типів умов підприємницької діяльності підприємства (стабільних і змінних) ефективними можуть бути традиційні або ринкові організаційні структури.

Проектна структура управління

Основним принципом побудови проектної структури є концепція проекту, під якою розуміється будь-яка цілеспрямована зміна в системі, наприклад, освоєння і виробництво нового виробу, впровадження нових технологій, будівництво об'єктів і т. д. Діяльність підприємства розглядається як сукупність виконуваних проектів, кожен з яких має фіксований початок і закінчення. Під кожен проект виділяються трудові, фінансові, промислові і т. д. ресурси, якими розпоряджається керівник проекту. Кожен проект має свою структуру, і управління проектом включає визначення його цілей, формування структури, планування й організацію робіт, координацію дій виконавців. Після виконання проекту структура проекту розпадається, її компоненти, включаючи співробітників, переходять у новий проект або звільняються (якщо вони працювали на контрактній основі). За формою структура управління по проектах може відповідати як бригадній (крос-функціональній) структури, так і дивізійній структури, у якій певний дивізіон (відділення) існує не постійно, а на термін виконання проекту.

Переваги структури управління за проектами:

висока гнучкість;

скорочення чисельності управлінського персоналу в порівнянні з ієрархічними структурами.

Недоліки структури управління за проектами:

дуже високі вимоги до кваліфікації, особистим і діловим якостям керівника проекту, який повинен не тільки управляти всіма стадіями життєвого циклу проекту, але і враховувати місце проекту в мережі проектів компанії;

дроблення ресурсів між проектами;

складність взаємодії великого числа проектів у компанії;

ускладнення процесу розвитку організації як єдиного цілого.

Висновок: переваги переважають недоліки на підприємствах з невеликим числом одночасно виконуваних проектів. Можливості втілення принципів сучасної філософії якості визначаються формою управління проектами.

7.1. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА

Для організації діяльності підприємства вибрана лінійно-функціональна організаційна структура.

За цією організаційно-функціональною структурою:

Овочесховище очолюється адміністрацією, яка здійснює загальне керівництво всім комплексом і несе відповідальність за прибутковість підприємства. Адміністрацією являється директор підприємства.

Директору овочесховища адміністративно підпорядковані наступні відділи: бухгалтерський відділ, відділ збуту, відділ закупівель, охорона та відділ овочесховища.

Керівником відділу Бухгалтерії є головний бухгалтер, який підпорядкований Адміністрації.

У відділі збуту є менеджер продажів, який підпорядковується Адміністрації комплексу.

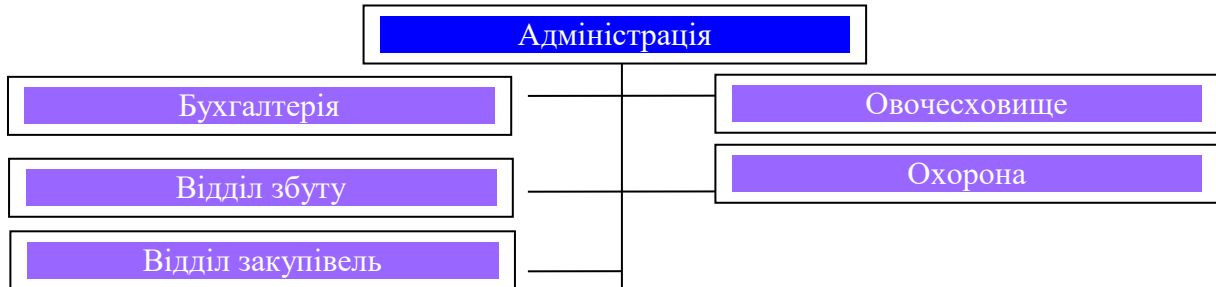
У відділі закупівель є менеджер по закупкам, який підпорядковується Адміністрації комплексу.

Відділ «Овочесховище» - головним у відділі є завідуючий складом-логіст, який підпорядковується Адміністрації. Завідуючому овочесховища підпорядковуються: інженер обладнання, карщики, вантажники, сортувальники, водії, та працівники, що

залучаються на сезонні роботи – робітники по збору урожаю та на допоміжні роботи.

Відділ «Охорони» підпорядковується Адміністрації.

Діаграма: Організаційна структура



7.1.1 Управлінська команда

Основними характеристиками команди є:

- склад;
- структура;
- групові процеси.

Склад - це сукупність характеристик членів команди, важливих для аналізу її як єдиного цілого (наприклад, чисельність, віковий, статевий склад тощо).

Структура розглядається з точки зору функцій, які виконуються окремими членами команди, а також з точки зору міжособистісних відносин у ній. Виділяють структури переваг, влади і комунікацій.

До груповим процесам відносяться такі показники динаміки, як процес розвитку, згуртування групи, процес групового тиску, вироблення рішень.

Сукупність показників, які визначають становище людини в команді, включає:

- а) систему групових очікувань;
- б) систему статусів і ролей членів групи.

По відношенню до кожного члена групи є своя система очікувань. Поведінку, яка відповідає груповим нормам і правилам, заохочується, не відповідає їм - карається.

Статусно-рольові відносини відображають систему взаємозв'язків, що складаються в групі. Кожна людина займає певне положення в групі: по вертикалі - керівництво і підпорядкування, по горизонталі - співробітництво. Це відбивається на статус кожного члена. Статус реалізується через систему ролей, тобто функцій, виконуваних людиною згідно з його положенням у групі.

7.1.2 Недоліки команди управління

Проблеми діяльності управлінської команди

Завдання по збільшенню віддачі від персоналу неможливо вирішити з допомогою швидких і рішучих дій, необхідний системний підхід. Крім того, навіть при впровадженні правильно сформованого для конкретної організації комплексу заходів, позитивний ефект не проявить себе відразу. Перші позитивні симптоми можуть стати помітні протягом 6-12 місяців. Як тут не згадати один із законів Мерфі: «Час, необхідний для поліпшення ситуації, назад пропорційно часу її погіршення».

Але для багатьох перших осіб така динаміка малоцікава, їм подавай «пігулки» рішення. На словах, звичайно, всі все розуміють і погоджуються, але інвестувати в перспективні і профілактичні заходи не поспішають. Зате приблизно один раз в 6 місяців звертаються з проханням посприяти у гасінні чергового «пожежі». Щодо

розробки і впровадження комплексу необхідних заходів забувають відразу ж після благополучного дозволу чергових «раптових» неприємностей.

Зрозуміло, що, якщо згасло світло, то можна замінити запобіжник канцелярською скріпкою. Але відразу після цього тимчасового рішення, мабуть, слід, по-перше, потурбуватися підбором запобіжника, по-друге, проаналізувати навантаження на мережу. Тому кожна перша особа мусить добре собі уявляти, що правильне рішення ніяк не буде подією, але тривалим процесом, що вимагає правильної організації. І у керівника немає великого вибору, йому необхідно або самому досконально освоїти відповідні принципи, або залучати фахівців зі сторони. Звичайно, мова не йде про те, що перша особа має вміти розробляти і реалізовувати. Але - освоїти на рівні «знати, щоб керувати» просто необхідно, в іншому випадку майже напевно буде реалізовано один з двох варіантів:

«Безграмотна самодіяльність»: коли керівник великої організації намагається на інструктивному рівні керувати HR-директором або підрядником. Даються беззаперечні «цінні вказівки» щодо того, чому і як, наприклад, слід навчати персонал. А також щодо набору, адаптації, кар'єрного зростання, мотивації та інших аспектів розвитку людського потенціалу.

«Безмежна довіра»: коли керівник організації взагалі не вникає в суть пропозицій свого HR-фахівця або зовнішнього підрядника, купуючись, наприклад, на «підігравання» - йому обіцяють, що він отримає саме те, що хоче, головне - виділити потрібну суму.

Сучасне управління персоналом в бізнесі має кілька відмінностей, суть яких криється в особливості побудови бізнес-процесів в організації.

Бізнес-процеси прискорюються, власники підприємств не закладаються на тривалий період розвитку, вони хочуть швидких прибутків і стрімкого зростання.

Останнім часом з'явився новий вид плинності персоналу - плинність менеджерів вищої ланки організації. Подібне явище пов'язане не тільки з впливом кадрових агентств, яким вигідна постійна ротація персоналу, але і зі старінням власників бізнесу.

Розглянемо одну і найбільш поширену стратегію збільшення прибутку за рахунок непопулярних заходів. Для цього необхідно кожні півтора - два роки міняти генерального директора організації. Як тільки керівник починає показувати знання ринку, необхідність послідовного розвитку, неможливість швидких прибутків - його замінюють на іншого. Новий керівник приходить, як правило, з іншого бізнесу, мало пов'язаного з тим, яким йому належить управляти. Він приходить з переконанням, що для керівництва необов'язково глибоке знання специфіки бізнесу і що непопулярні заходи підвищать обсяги і прибутку в багато разів. Через півтора року подібні переконання поступово тануть, але за цей час з організації вичавлюється все можливе. Настає пора або нового керівника або продажу бізнесу.

Як подібне ведення бізнесу впливає на управління персоналом? Керівник приходить у колектив професіоналів, як правило, що пропрацювали в організації тривалий час. У колектив, який знає специфіку і можливості бізнесу набагато краще, ніж в інший. Навіть у дуже амбітного і досвідченого керівника ця ситуація викликає тривогу і страх втрати авторитету. Що робить, у більшості випадків, такий керівник? Він приводить із собою відданих співробітників з іншого бізнесу, замінюючи ними професіоналів. Він призводить не команду, а колектив виконавців, головним завданням яких є підтримка всіх починань керівника, незалежно від характеру їх впливу на бізнес-процеси організації.

Що відбувається з бізнесом? Він починає валитися. Якщо підприємство велике (а це відбувається, як правило, на великих організаціях), то лавиноподібні процеси руйнування бізнесу проявляються не відразу, працює закон інерції. Заділу,

який був зроблений до нового керівництва, вистачає якраз на півтора року. Але за цей час підприємство втрачає професіоналів, «портфелі», імідж на ринку.

Розглянувши даний параграф, ми побачили типові помилки в роботі управлінської команди. Так само зрозуміли, що зовсім уникнути помилок в будь-якій справі неможливо. Існує маса факторів для того, щоб вони з'являлися, і, в першу чергу, людський фактор. Але давайте розглянемо пропозиції і рекомендації, які дозволять управлінській команді скоротити або уникнути складнощів в роботі.

7.2 ПЛАН ПО ПЕРСОНАЛУ

В умовах ринкової економіки на одне з перших місць висувається завдання виконання виробничої програми з найменшими витратами живої й уречевленої праці. У зв'язку з цим обов'язковим елементом системи планування діяльності підприємства є планування персоналу.

Основними завданнями планування персоналу підприємства є:

- ✚ Визначення потреби в чисельності працівників, в тому числі за професіями, спеціальностями і кваліфікації, достатньої для вирішення майбутніх завдань
- ✚ Визначення коштів на заробітну плату та соціальні потреби, достатніх для стимулювання праці працівників.

Планування персоналу підприємства включає обґрунтування наступних основних показників праці та заробітної плати:

- ✚ чисельність працівників;
- ✚ фонд заробітної плати;
- ✚ продуктивність праці;
- ✚ середня заробітна плата.

7.2.1 Кадрове забезпечення та рівень кваліфікації кадрів

Загальна кількість персоналу, що планується задіяти в реалізації даного проекту, становить 19 осіб, в сезон зборів врожаю кількість робітників збільшується до 65 осіб. З яких, керівний персонал - 2 людини, персонал для обслуговування овочесховища – 13-20 осіб та персонал на допоміжні та сезонні роботи – 4-40 чоловік в залежності від сезону.

Основний упор в підборі персоналу буде робитися на його кваліфікацію.

Отже, нижче в таблиці представлена кількість та рівень кваліфікації кадрів.

Таблиця. Кількість працюючих та рівень кваліфікації персоналу під час сезону збору врожаю

№ з/п	Посада	Кількість чоловік, шт.
Керівництво		
1	Директор	
2	Головний бухгалтер	
Персонал середньої кваліфікації		
3	Карщик	
4	Грузчик	
5	Менеджер продажів	
6	Сортувальник	
7	Водій-механік	
8	Секретар	
9	Завідуючий складом - логіст	
10	Інженер обладнання	
Персонал низької кваліфікації		
11	С\г робітники, різноробочі	
12	Охорона	

№ з/п	Посада	Кількість чоловік, шт.
13	Прибиральниця	2
Всього		65

7.2.2 Заробітна плата та інші витрати на персонал

Проектом передбачено зміна фонду оплати праці в залежності від сезону. Отже, під час сезону збору врожаю, в такі місяці як липень, серпень, вересень, жовтень кількість необхідного персоналу зростає і становить 65 особи.

За статистикою рівень середньої заробітної плати по 2016 р., в галузі Сільське господарство, становить 13000 грн., або 458 Євро.

Таблиця Заробітна плата та інші витрати на персонал (ЄВРО)

Посада	Кільк-	Зарплата (EUR)	Зарплата (EUR)	Платежі
Управління				
Директор	1			
Головний бухгалтер	1			
Секретар	1			
Завідуючий складом - логіст	1			
Інженер обладнання	1			
Виробництво				
Водій-механік	2			
с/г робітники, різноробочі	36			
охорона	2			
Карщик	2			
Грузчик	4			
прибиральниця	2			
Сортувальник	10			
Маркетинг				
Менеджер продажів	2			

Усього: 65 чол. 22 821,00 EUR

Затрати на персонал (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017
Директор													
Водій-механік													
с/г робітники, різноробочі													
охорона													
Карщик													
Грузчик													
Менеджер продажів													
Головний бухгалтер													
Секретар													
Завідуючий складом - логіст													
Інженер обладнання													
прибиральниця													
Сортувальник													
TOTAL													

Рядок	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік
Директор									
Водій-механік									
с/г робітники, різноробочі									
охорона									
Карщик									
Грузчик									
Менеджер продажів									
Головний бухгалтер									
Секретар									
Завідуючий складом - логіст									
Інженер обладнання									
прибиральниця									
Сортувальник									
TOTAL									

7.2.3. Умови оплати і стимулювання праці

Важливим завданням є забезпечення стимулюючої ролі заробітної плати у підвищенні ефективності роботи і досягнення найкращих кінцевих результатів діяльності підприємства.

В основному на підприємстві застосовується погодинно-преміальна та відрядно-преміальна система оплати праці. Перегляд та введення нових систем і форм оплати праці проводиться роботодавцем за погодженням з профспілковим комітетом.

Заробітна плата на підприємстві виплачується вчасно і в повному обсязі.

7.2.4. Навчання персоналу

Підприємство планує провести навчання персоналу для ознайомлення з роботою овочесховища.

Працівники складу отримують знання про правила роботи працівників в овочесховищі, про догляд за врожаєм під час і після збору врожаю, про менеджмент, маркетинг та економічні аспекти діяльності підприємства.

Після закінчення навчання директор, завідуючий складом та менеджери зможуть управляти овочесховищем у всіх аспектах.

Навчання включає наступні розділи:

- ✚ Підготовка овочесховища для зберігання овочів;
- ✚ Захист врожаю;
- ✚ Розпізнавання захворювань;
- ✚ Управління кліматом;
- ✚ Вплив навколишнього середовища;
- ✚ Вентиляція;
- ✚ Вплив погоди на зберігання;
- ✚ Догляд за овочами;
- ✚ Використання і обслуговування устаткування.

Навчальна програма також містить інформацію про безпеку на підприємстві.

Все це забезпечує отримання кращих можливостей зберігання та мінімізацію втрат.

8. ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

8.1 ВАЖЛИВІ ПРИПУЩЕННЯ

В проекті передбачена повна загрузка складу в сезонні місяці та їхній продаж.

При розрахунках не були враховані транспортні витрати, так як вартість таких витрат складно передбачити, все залежить від відстаней закупівлі та продажу, умов постачання, періоду року та партій закупівлі-продажу.

Загальні витрати при складанні прогнозу про прибуток і збитки поділені на постійні та змінні витрати з метою розрахунку надалі запасу фінансової потужності і точки беззбитковості.

Загальновиробничі витрати поділяються на постійні та змінні.

Постійні загальновиробничі витрати – витрати на обслуговування і управління виробництвом, що залишаються незмінними (або майже незмінними) при зміні обсягу діяльності.

Змінні загальновиробничі витрати – витрати на обслуговування і управління виробництвом, що змінюються прямо (або майже прямо) пропорційно до зміни обсягу діяльності.

В даному Проекті є свої особливості:

- ✚ змінні витрати на пряму залежать від об'ємів зберігання. Через те, що об'єм овочесховища протягом прогнозних років залишається незмінним, умовно - змінні витрати в рамках витрат безпосередньо на склад характеризуються стабільною динамікою. Однак, до змінних витрат ще відносяться купівля упаковки та інше, що також може змінюватися в залежності від об'ємів овочів;
- ✚ постійними прийняті витрати, які не залежать від обсягів зберігання овочів, це витрати на заробітну плату персоналу, адміністративні витрати.

Податкові платежі

З 1 січня поточного року фіксований сільськогосп податок трансформований в єдиний податок шляхом введення окремої (четвертої) групи платників єдиного податку.

В умовах четвертої групи зможуть працювати винятково юридичні особи – сільгоспвиробники, частка сільгоспвиробництва за попередній податковий (звітний) рік у яких становить 75 відсотків або більше.

Об'єктом оподаткування для таких платників є площа сільськогосподарських угідь (ріллі, сіножатей, пасовищ і багаторічних насаджень) та/або земель водного фонду (внутрішніх водойм, озер, ставків, водосховищ), що перебуває у власності сільськогосподарського товаровиробника або надана йому у користування, у тому числі на умовах оренди.

Податки, які повинен бути сплачені за Проектом такі:

Фіксований сільськогосподарський податок. 0%

Ставка податку корегується від нормативної грошової оцінки земельної ділянки.

ПДВ з урахуванням 0% ставки. Сільськогосподарські підприємства в Україні мають спеціальні умови нарахування та сплати ПДВ, визначені Законом України «Про податок на додану вартість». Сума податку на додану вартість, що підлягає сплаті до бюджету сільськогосподарськими підприємствами усіх форм власності за реалізовані ними продукцію, повністю залишається у розпорядженні цих сільськогосподарських підприємств і спрямовується на підтримку власного виробництва.

Єдиний соціальний внесок (ЄСВ):

З 1 січня 2016 року нарахування єдиного внеску для платників, зокрема – установ і організацій органів місцевого самоврядування встановлюється у розмірі 22 відсотків до визначеної статтею 7 Закону N 2464-VI бази нарахування єдиного внеску, а саме:

- до суми нарахованої кожній застрахованій особі заробітної плати за видами виплат, які включають основну та додаткову заробітну плату, інші заохочувальні та компенсаційні виплати, у тому числі в натуральній формі, що визначаються відповідно до Закону України «Про оплату праці»;

Утримання ЄСВ з доходів – скасовується!

8.2 АНАЛІЗ БЕЗЗБИТКОВОСТІ

Зведена таблиця показників беззбитковості за звітний період - 2022 р.

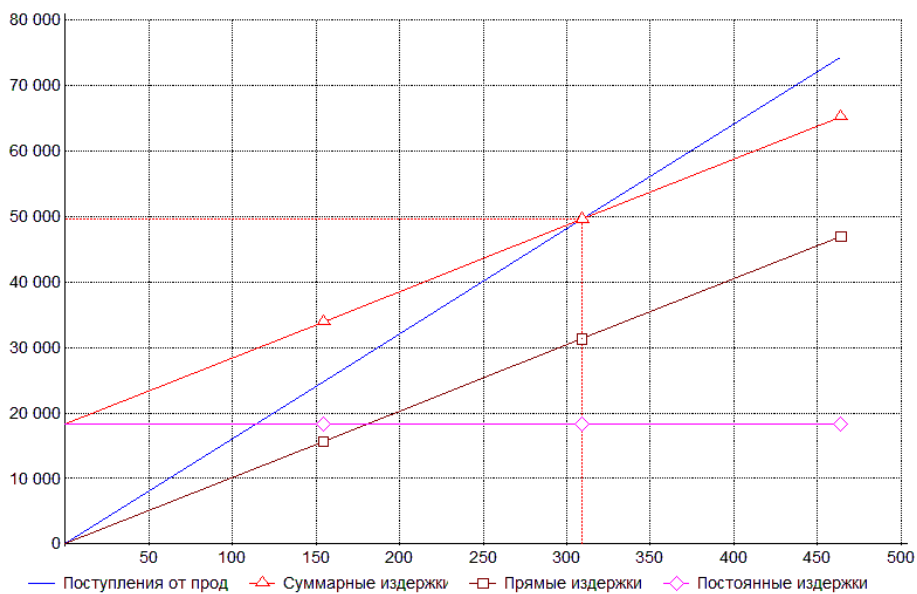
Назва продукту	Збут (шт.)	Ціна (EUR)	Об'єм збуту (EUR)	Об'єм збуту (%)	Змінні витрати од.	Сумарні змінні витрати (EUR)
картопля						
цибуля						
буряк						
морква						
капуста						
яблука						
ИТОГО						

Назва продукту	Постійні витрати (EUR)	Внесок у покриття (EUR)	Коефіцієнт вкладу на покриття (%)
картопля			
цибуля			
буряк			
морква			
капуста			
яблука			
ИТОГО			

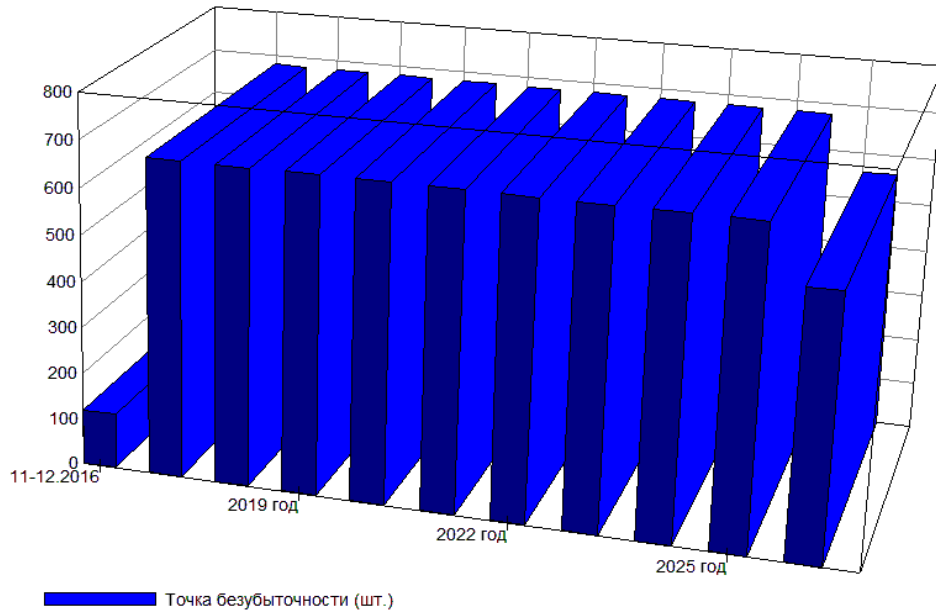
Назва продукту	Балансовий прибуток (EUR)	Точка беззбитковості (шт.)	Точка беззбитковості (EUR)
картопля			
цибуля			
буряк			
морква			
капуста			
яблука			
ИТОГО			

Назва продукту	Запас фінансової міцності (EUR)	Запас фінансової міцності (%)	Операційний важіль
картопля			
цибуля			
буряк			
морква			
капуста			
яблука			
ИТОГО			

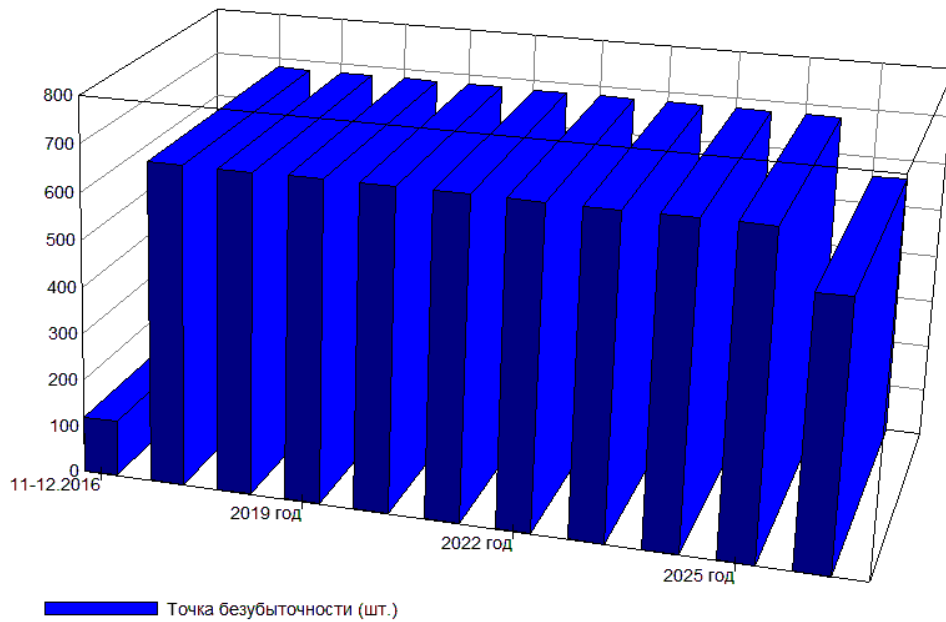
Точка беззбитковості ("картопля", 11-12.2016)



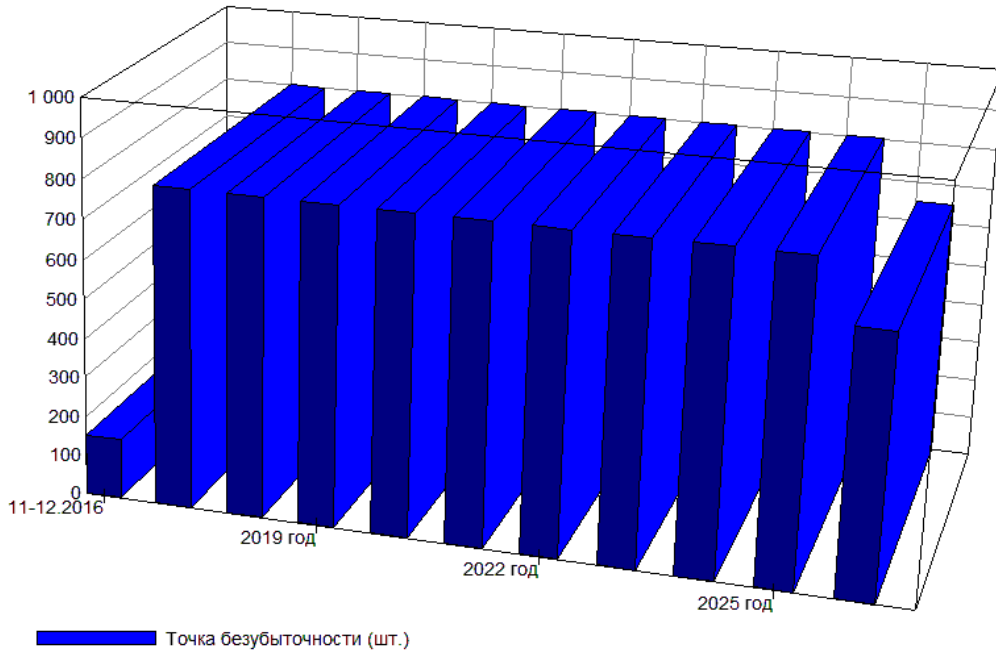
Точка беззбитковості ("цибуля", 11-12.2016)



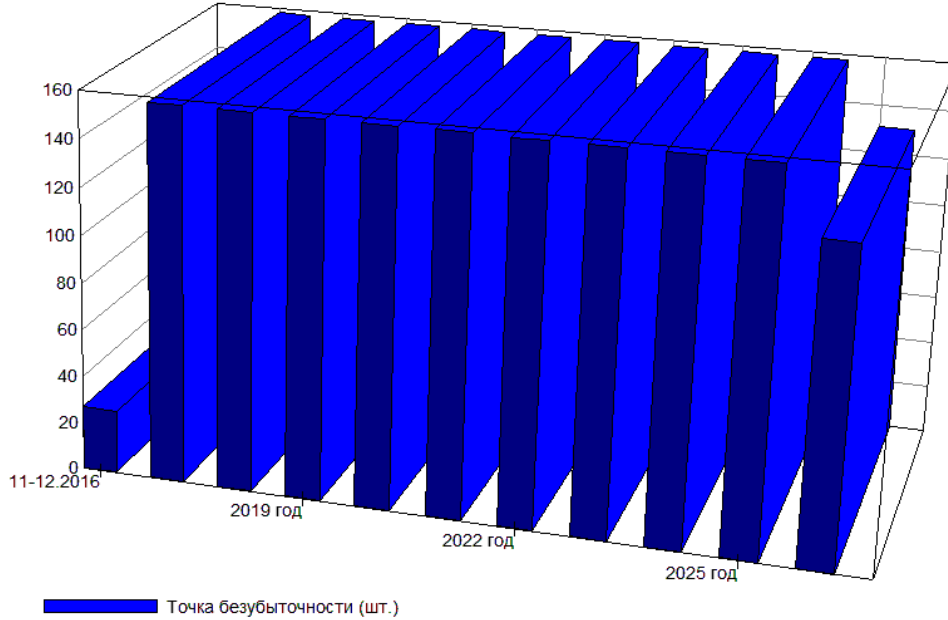
Точка беззбитковості ("буряк", 11-12.2016)



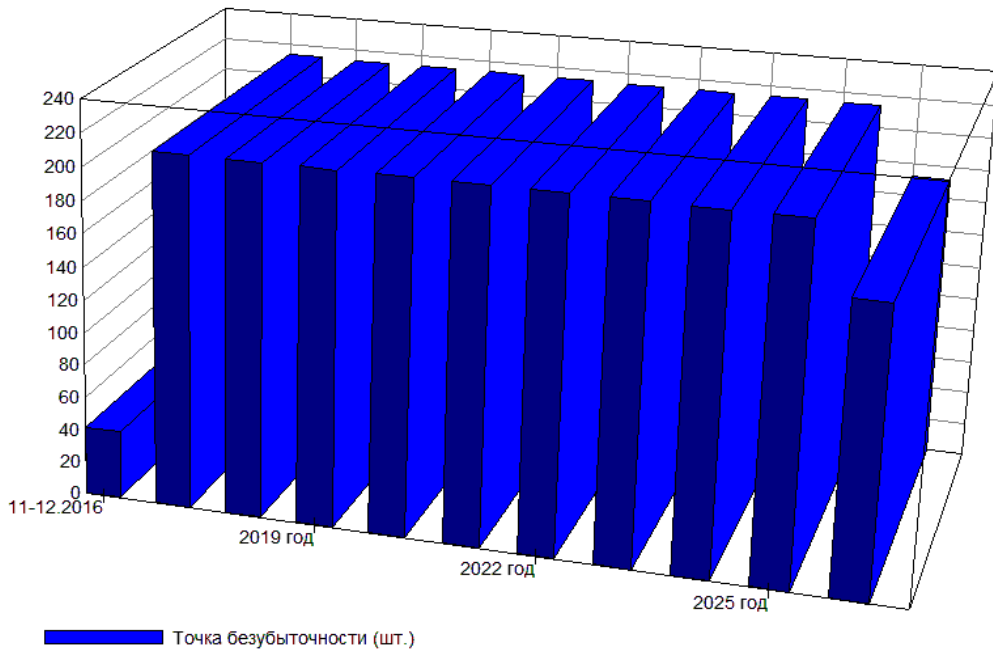
Точка беззбитковості ("морква", 11-12.2016)



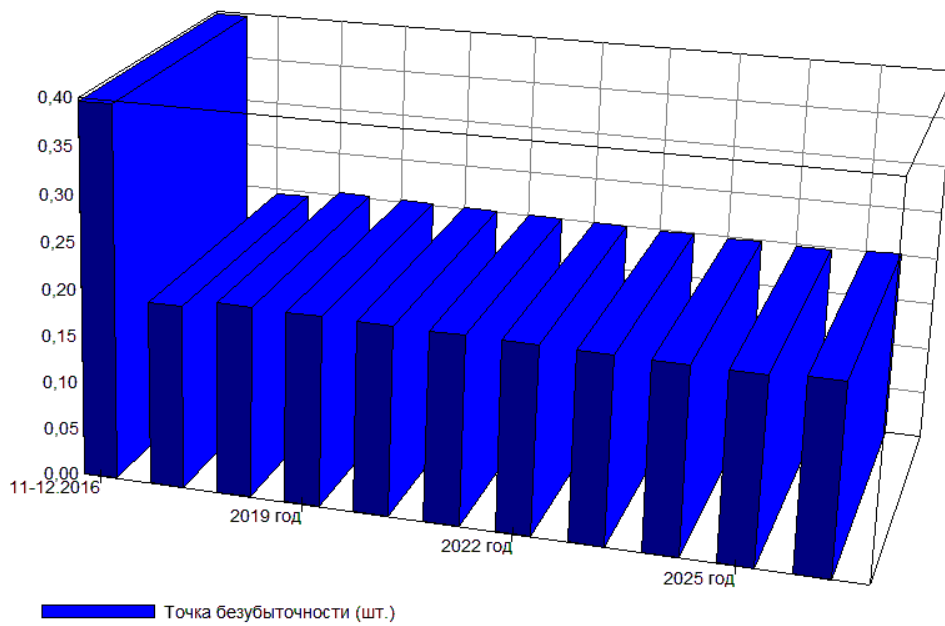
Точка беззбитковості ("капуста", 11-12.2016)



Точка беззбитковості ("яблука", 11-12.2016)



Точка безбитковості ("компанія", 11-12.2016)



8.3 ПРИБУТКИ ТА ЗБИТКИ

Прибутки-Збитки (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017
Валовий обсяг продажу												
Чистий обсяг продажу												
Матеріали і комплектуючі												
Сумарні прями витрати												
Валовий прибуток												
Адміністративні витрати												
Виробничі витрати												
Маркетингові витрати												
Зарплата адміністративного персоналу												

Зарплата виробничого персоналу												
Зарплата маркетингового персоналу												
Сумарні постійні витрати												
Прибуток до виплати податку												
Прибуток до оподаткування												
Чистий прибуток												

Рядок	11.2017	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік	2024 рік	2025 рік
Валовий обсяг продажу										
Чистий обсяг продажу										
Матеріали і комплектуючі										
Сумарні прямі витрати										
Валовий прибуток										
Адміністративні витрати										
Виробничі витрати										
Маркетингові витрати										
Зарплата адміністративного персоналу										
Зарплата виробничого персоналу										
Зарплата маркетингового персоналу										
Сумарні постійні витрати										
Прибуток до виплати податку										
Прибуток до оподаткування										
Чистий прибуток										

Рядок	1-10.2026
Валовий обсяг продажу	
Чистий обсяг продажу	
Матеріали і комплектуючі	
Сумарні прямі витрати	
Валовий прибуток	
Адміністративні витрати	
Виробничі витрати	
Маркетингові витрати	
Зарплата адміністративного персоналу	
Зарплата виробничого персоналу	
Зарплата маркетингового персоналу	
Сумарні постійні витрати	
Прибуток до виплати податку	
Прибуток до оподаткування	
Чистий прибуток	

8.4 CASH FLOW

Кеш-Фло (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017
Находження від продаж										
Видатки на матеріали і комплектуючі										
Сумарні прямі видатки										
Загальні видатки										
Затрати на персонал										
Сумарні постійні видатки										
Податки										
Кеш-Фло від операційної діяльності										
Видатки на придбання активів										
Кеш-Фло від інвестиційної діяльності										
Баланс готівки на початок періоду										
Баланс готівки на кінець періоду										

Рядок	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік	2023 рік
Находження від продаж										
Видатки на матеріали і комплектуючі										
Сумарні прямі видатки										
Загальні видатки										
Затрати на персонал										
Сумарні постійні видатки										
Податки										
Кеш-Фло від операційної діяльності										
Видатки на придбання активів										
Кеш-Фло від інвестиційної діяльності										
Баланс готівки на початок періоду										
Баланс готівки на кінець періоду										

Рядок	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
Находження від продаж			
Видатки на матеріали і комплектуючі			
Сумарні прямі видатки			
Загальні видатки			
Затрати на персонал			
Сумарні постійні видатки			
Податки			
Кеш-Фло від операційної діяльності			
Видатки на придбання активів			
Кеш-Фло від інвестиційної діяльності			
Баланс готівки на початок періоду			
Баланс готівки на кінець періоду			

8.5 БАЛАНС

Баланс - це документ, який відображає активи і пасиви, сформовані на підприємстві. Баланс - це один з індикаторів ефективності ведення бізнесу та розвитку господарської діяльності на підприємстві. У даній моделі валюта балансу зростає, що може свідчити про прогнозне збільшення оборотів господарської діяльності компанії.

Прогнозні баланси на 10 прогнозних виробничих років по Проекту складені на основі прогнозних розрахунків:

- ✚ прогнозний розрахунок про прибуток і збитки;
- ✚ прогноз про рух грошових коштів;
- ✚ розрахунок оборотного капіталу.

Баланс (EUR-тис)

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017	6.2017	7.2017	8.2017
Грошові засоби										
Запаси готової продукції										
Сумарні поточні активи										
Основні засоби										
Нагромаджена амортизація										
Залишкова вартість основних засобів:										
Будинки і споруди										
Інвестиції в основні фонди										
СУМАРНИЙ АКТИВ										
Резервні фонди										
Додатковий капітал										
Нерозподілений прибуток										
Сумарний власний капітал										
СУМАРНИЙ ПАСИВ										

Рядок	9.2017	10.2017	11.2017	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік
Грошові засоби									
Запаси готової продукції									
Сумарні поточні активи									
Основні засоби									
Нагромаджена амортизація									
Залишкова вартість основних засобів:									
Будинки і споруди									
Інвестиції в основні фонди									
СУМАРНИЙ АКТИВ									
Резервні фонди									
Додатковий капітал									
Нерозподілений прибуток									
Сумарний власний капітал									
СУМАРНИЙ ПАСИВ									

Рядок	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
Грошові засоби				
Запаси готової продукції				
Сумарні поточні активи				
Основні засоби				
Нагромаджена амортизація				
Залишкова вартість основних засобів:				
Будинки і споруди				
Інвестиції в основні фонди				
СУМАРНИЙ АКТИВ				
Резервні фонди				
Додатковий капітал				
Нерозподілений прибуток				
Сумарний власний капітал				
СУМАРНИЙ ПАСИВ				

8.6 ФІНАНСОВІ ПОКАЗНИКИ

Оцінка проекту, його ефективність і спрямованість

Оцінка ефективності складського овочевого комплексу, яка є предметом цього бізнес-плану, а також здатності бізнесу генерувати прибуток оцінена відповідно до міжнародної практики по групі показників, серед яких основними є

наступні - чиста поточна вартість проекту (NPV), внутрішня норма прибутковості (рентабельності) проекту (IRR) і дисконтова ний період окупності проекту (DPP). За даними показниками можна зробити висновок про ефективність проекту.

В даному бізнес-плані оцінюється загальна ефективність інвестування в проект (комерційна ефективність) з урахуванням, що джерело фінансування – власні кошти Інвесторів. Облік фактора часу проводиться за допомогою дисконтування підсумкових грошових потоків за ставкою дисконту 19%.

Фінансові показники

Рядок	11.2016	12.2016	1.2017	2.2017	3.2017	4.2017	5.2017
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000							
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000							
Коеф. обігу запасів (ST)							
Коеф. обігу робітничого капіталу (NCT)							
Коеф. обігу основних засобів (FAT)							
Коеф. обігу активів (TAT)							
Коеф. рентабельності валового прибутку (GPM), %							
Коеф. рентабельності операц. прибутку (OPM), %							
Коеф. рентабельності чистого прибутку (NPM), %							
Рентабельність оборотних активів (RCA), %							
Рентабельність позаоборотних активів (RFA), %							
Рентабельність інвестицій (ROI), %							
Рентабельність власного капіталу (ROE), %							

Рядок	6.2017	7.2017	8.2017	9.2017	10.2017	11.2017
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000						
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000						
Коеф. обігу запасів (ST)						
Коеф. обігу робітничого капіталу (NCT)						
Коеф. обігу основних засобів (FAT)						
Коеф. обігу активів (TAT)						
Коеф. рентабельності валового прибутку (GPM), %						
Коеф. рентабельності операц. прибутку (OPM), %						
Коеф. рентабельності чистого прибутку (NPM), %						
Рентабельність оборотних активів (RCA), %						
Рентабельність позаоборотних активів (RFA), %						
Рентабельність інвестицій (ROI), %						
Рентабельність власного капіталу (ROE), %						

Рядок	12.2017	2018 рік	2019 рік	2020 рік	2021 рік	2022 рік
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000						
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000						
Коеф. обігу запасів (ST)						
Коеф. обігу робітничого капіталу (NCT)						
Коеф. обігу основних засобів (FAT)						
Коеф. обігу активів (TAT)						
Коеф. рентабельності валового прибутку (GPM), %						
Коеф. рентабельності операц. прибутку (OPM), %						
Коеф. рентабельності чистого прибутку (NPM), %						
Рентабельність оборотних активів (RCA), %						
Рентабельність позаоборотних активів (RFA), %						
Рентабельність інвестицій (ROI), %						
Рентабельність власного капіталу (ROE), %						

Фінансові показники

Рядок	2023 рік	2024 рік	2025 рік	1-10.2026
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000				
Чистий обіговий капітал (NWC), EUR-000				
Коеф. обігу запасів (ST)				
Коеф. обігу робітничого капіталу (NCT)				
Коеф. обігу основних засобів (FAT)				
Коеф. обігу активів (TAT)				
Коеф. рентабельності валового прибутку (GPM), %				
Коеф. рентабельності операц. прибутку (OPM), %				
Коеф. рентабельності чистого прибутку (NPM), %				
Рентабельність оборотних активів (RCA), %				
Рентабельність позаоборотних активів (RFA), %				
Рентабельність інвестицій (ROI), %				
Рентабельність власного капіталу (ROE), %				

Виконаний розрахунок фінансового плану показує, що при своєчасному отриманні необхідних коштів від інвесторів та організації робіт за проектом відповідно до розрахункових проектувань капіталовкладення окупляться протягом терміну проекту.

Запропонований проект забезпечує досягнення достатніх економічних показників діяльності. Реалізація цього Проекту дозволить створити ефективно діючий бізнес.

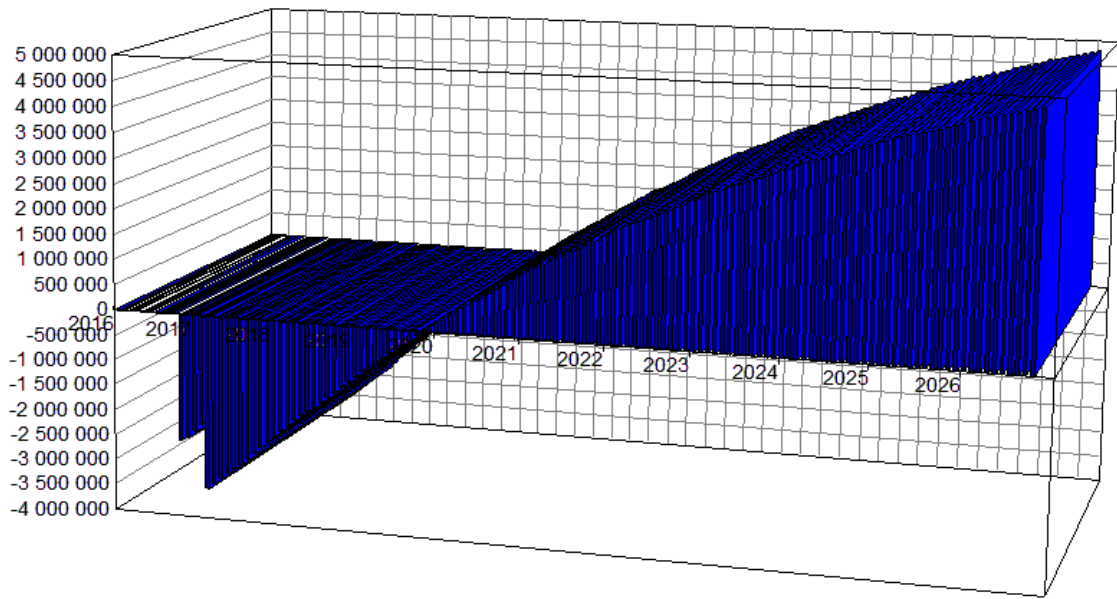
Високі показники ефективності Проекту свідчать про наявність значного «запасу міцності», що гарантує своєчасний розрахунок з постачальниками та наявність коштів навіть в разі значних негативних відхилень фактичних даних реалізації проекту від розрахункових.

Інтегральні показники

Показник	EURO
Ставка дисконтування, %	
Період окупності - PB, міс.	
Період окупності з дисконтом - DPB, міс.	
Середня норма рентабельності - ARR, %	
Чистий приведений дохід - NPV	
Індекс прибутковості - PI	
Внутрішня норма рентабельності - IRR, %	
Модифікована внутрішня норма рентабельності - MIRR, %	

Період розрахунку інтегральних показників - 120 міс.

Графік окупності (NPV) в основній валюті



■ Графік окупаемости (NPV)

8.7 АНАЛІЗ ЧУТЛИВОСТІ

В даному розділі будуть представлені тільки основні висновки.

Аналіз безбитковості проекту показує, що компанія та діяльність є прибутковими та мають значний рівень фінансової міцності. Така ситуація гарантує низький рівень ризиків в проекті і стабільну забезпеченість вкладених інвестицій.

З урахуванням запланованого постійного розвитку бізнесу та збільшення його вартості можна судити і про збільшення фінансової міцності і незалежності (автономії) компанії.

Аналіз чутливості - це один з кількісних підходів оцінки ризиків проекту

Для проведення аналізу чутливості проекту були визначені найбільш значущі параметри - «Ставка податку», «Об'єми закупівлі і реалізації», «Величина середнього прибутку на 1 кг продукції». Були проведені розрахунки при зміні даних параметрів.

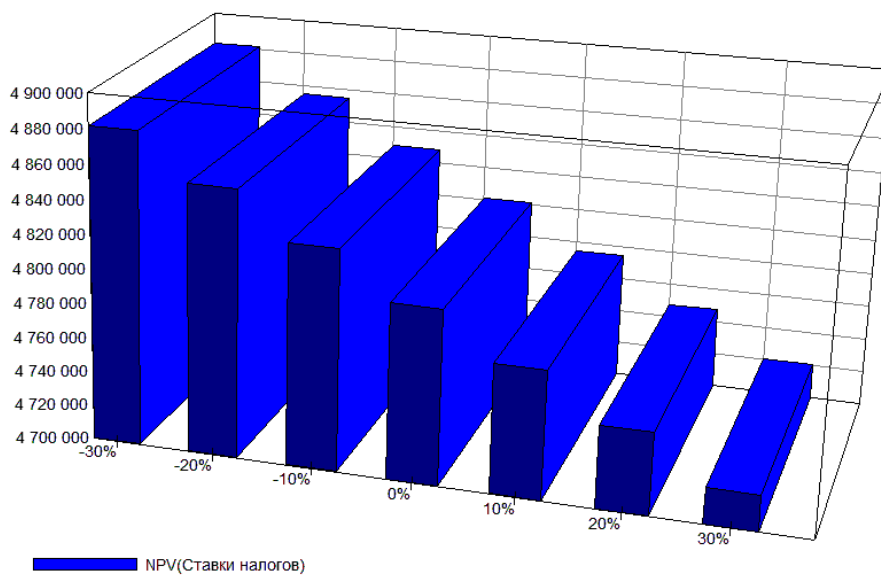
Аналіз чутливості (EUR)

№	Параметры	-30%	-20%	-10%	0%	10%	20%	30%
DPB								
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
PI								
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							

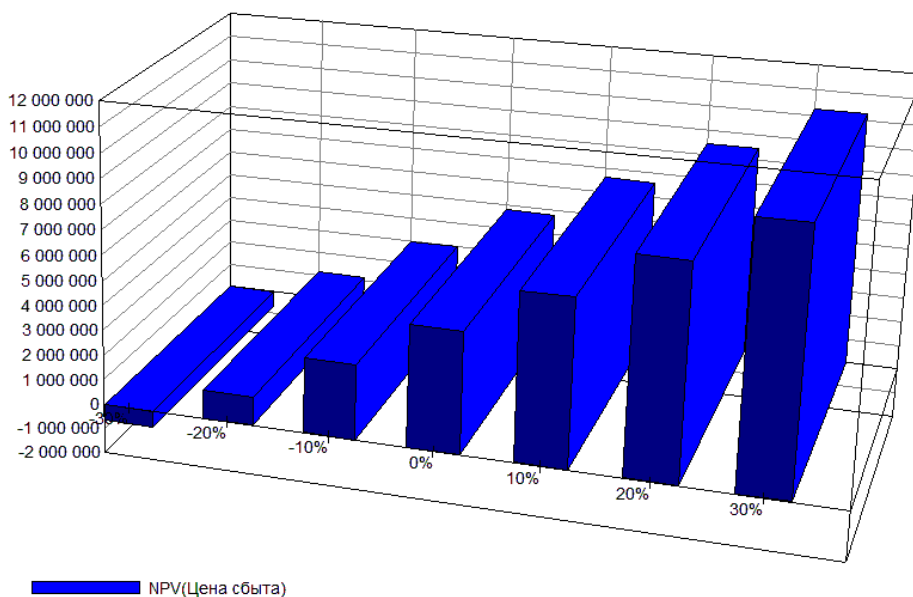
	NPV							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	IRR							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	PB							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	ARR							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	MIRR							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	Мінімальний кеш (значення)							
1	Ставки податків							
2	Обсяг інвестицій							
3	Обсяг збуту							
4	Ціна збуту							
5	Втрати при продажі							
6	Прямі витрати							
7	Загальні витрати							
8	Зарплата персоналу							
	Мінімальний кеш (місяць)							
1	Ставки податків	5	5	5	5	5	5	5
2	Обсяг інвестицій	5	5	5	5	5	5	5
3	Обсяг збуту	5	5	5	5	5	5	5
4	Ціна збуту	5	5	5	5	5	5	5
5	Втрати при продажі	5	5	5	5	5	5	5
6	Прямі витрати	5	5	5	5	5	5	5
7	Загальні витрати	5	5	5	5	5	5	5
8	Зарплата персоналу	5	5	5	5	5	5	5

Виходячи з таблиці, можна зробити висновок, що самі ризикові параметри проекту – це, «Величина середнього прибутку на 1 кг продукції», менш ризиковий параметр - «Ставки податку» та «Об'єми закупівлі і реалізації». При незапланованому зменшенні прибутку на 1 кг продукції та її реалізації на 30% при інших рівних умовах, проект стає неефективним і збитковим. Але, наприклад, при збільшенні вартості продажу на 10%, при інших рівних умовах, NPV проекту зростає.

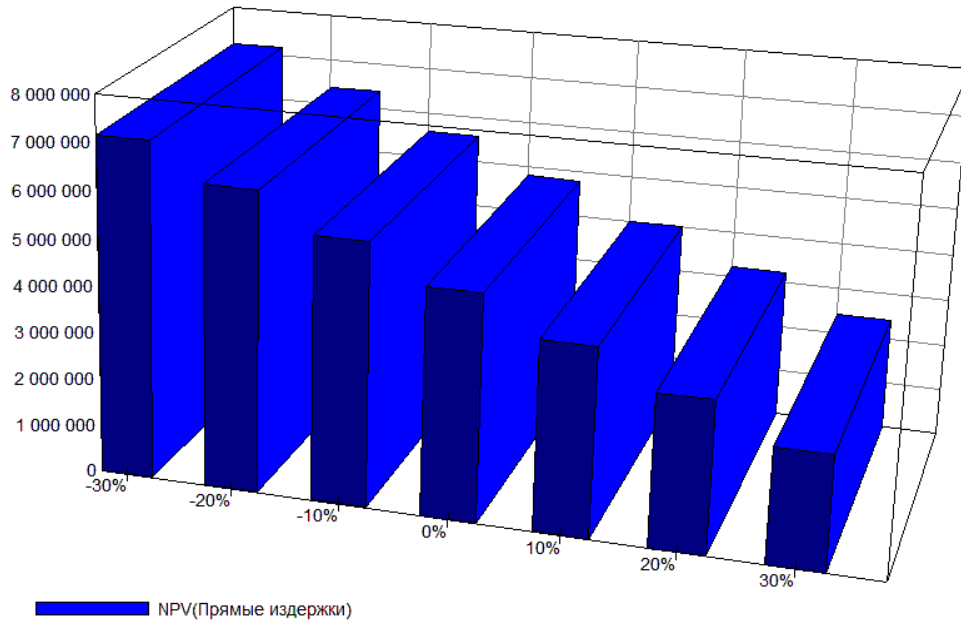
Аналіз чутливості (NPV- EUR)



Аналіз чутливості (NPV- EUR)



Аналіз чутливості (NPV- EUR)



9.ВИСНОВОК

В результаті здійснення Проекту буде:

- здійснено інвестиції в аграрний сектор економіки України;
- створення відносно нового бізнесу на Україні;
- завоювання позицій на вітчизняному ринку;
- підвищення прибутку підприємств;
- задоволення внутрішнього споживчого попиту;
- розбудова села та поліпшення інфраструктури в регіоні;
- створено 65 нових робочих місць;
- встановлено рівень заробітної плати вищий ніж у регіоні по даній галузі;
- покупцям надано високий рівень якості продукції.

Висновок: даний проект являє собою не тільки нове технологічне овочесховище, але і несе економічний та соціальний розвиток району, що надають Україні можливості покращити свою технологічну базу, буде прикладом для освоєння нових технологій у сільському господарстві.