



СОЗДАНИЕ ЦЕХА МЯСНЫХ И РЫБНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Автор проекта: Ирина Тарасова

Предприятие: АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ»
(ТЮМЕНЬ)

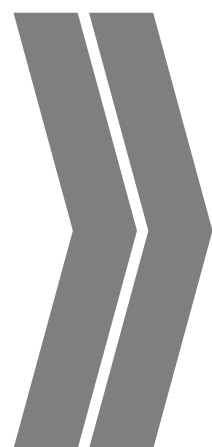


52 ШКОЛЫ, 85 СТОЛОВЫХ
81 % ВСЕХ ШКОЛ ТЮМЕНИ

90 000 ЧЕЛОВЕК ЕЖЕДНЕВНО
107, 70 ₽ СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ

27 ТОНН БЛЮД ЕЖЕДНЕВНО
+ 18 ТОНН НАПИТКОВ

1000+ СОТРУДНИКОВ
35% ВАКАНСИЙ



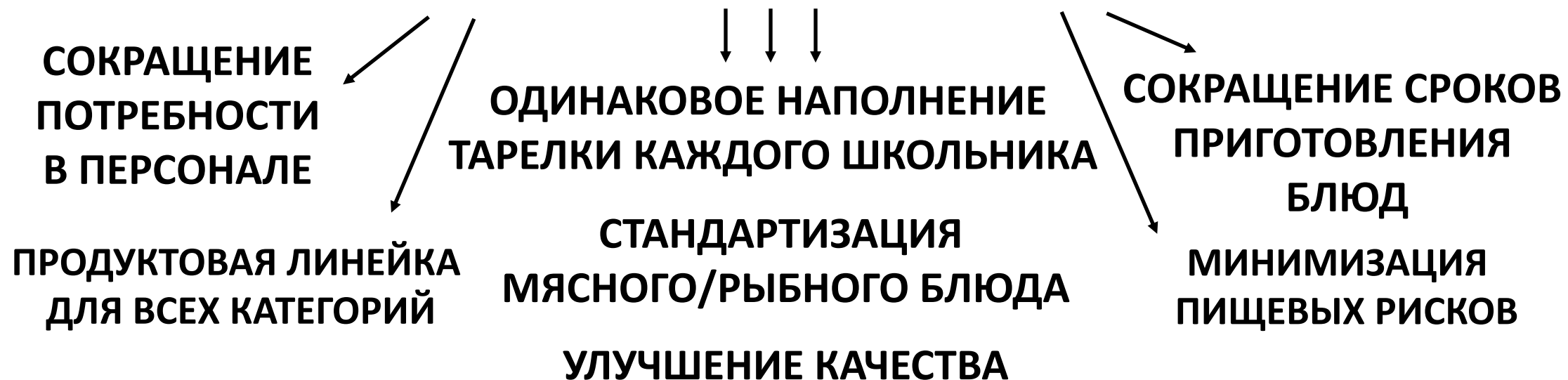
НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ СТАНДАРТА КАЧЕСТВА
ВЫСОКИЕ ПИЩЕВЫЕ РИСКИ
НЕДОСТАТОЧНОСТЬ ЛИНЕЙНОГО ПЕРСОНАЛА

ПРОБЛЕМЫ



ПРОИЗВОДСТВО
СОБСТВЕННЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ

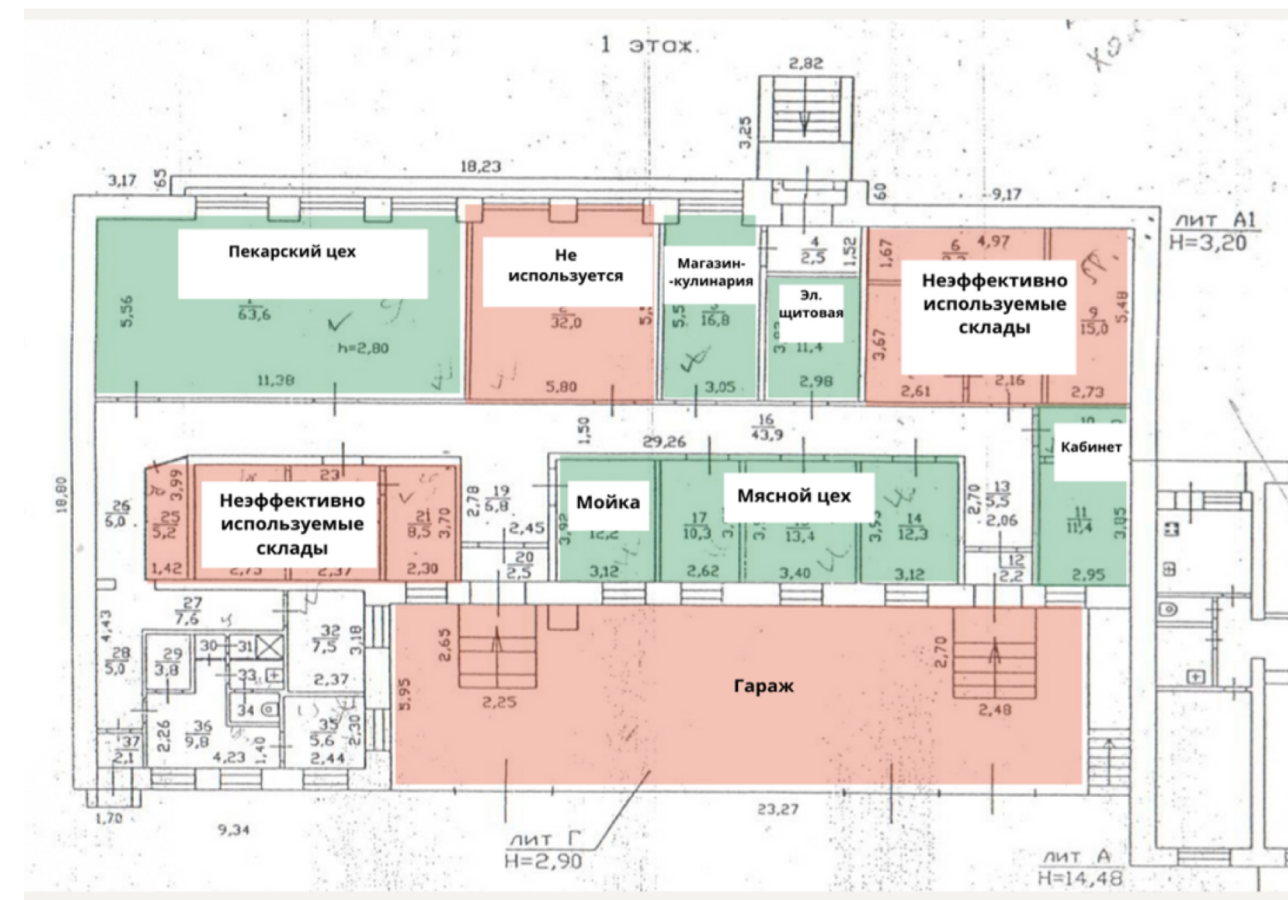
ЦЕЛИ ПРОЕКТА



ЛОКАЦИЯ – НЕЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗУЕМОЕ, УСТАРЕВШЕЕ ЗДАНИЕ

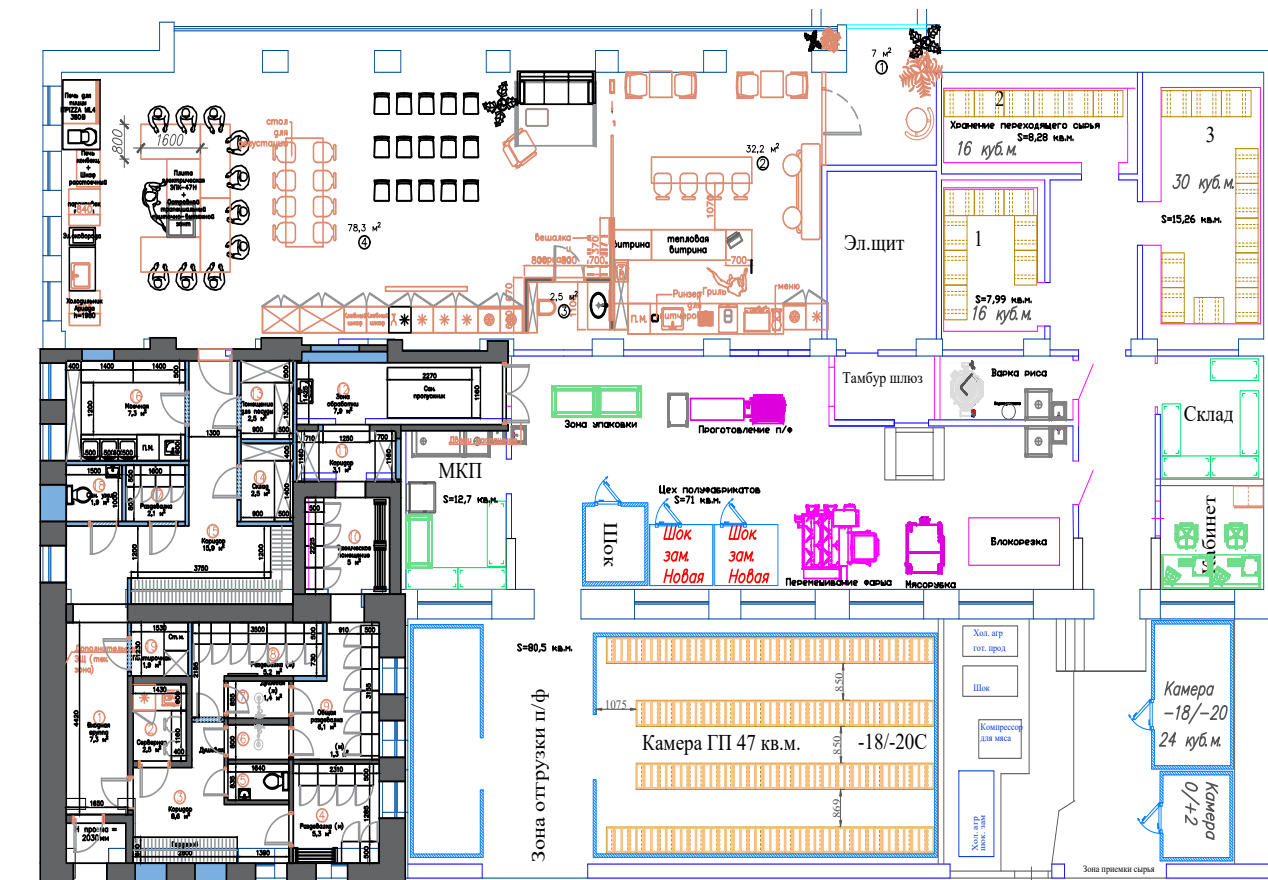
ДО:

- 1) ИСПОЛЬЗОВАЛОСЬ 37% ПЛОЩАДИ
- 2) КОММУНИКАЦИИ В ВЕТХОМ СОСТОЯНИИ
- 3) УСТАРЕВШИЙ ФАСАД
- 4) НЕУДАЧНЫЙ ИМИДЖ



ПОСЛЕ:

- 1) ПОД ПРОЕКТ ЗАДЕЙСТВОВАНО 365 КВ.М
- 2) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ВСЯ ПЛОЩАДЬ, ВКЛ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ
- 3) РЕНОВАЦИЯ КОММУНИКАЦИЙ, ФАСАДА,
КРЫШИ
- 4) ОРГАНИЗОВАНО НОВЕЙШЕЕ В РЕГИОНЕ
ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
- 5) СОЗДАН УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР



ОПЕРАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

ВИД РЕСУРСА	КОЛИЧЕСТВО / ОБЪЕМ
1. Трудовые ресурсы	Руководитель проекта (1), Команда проекта (5) Привлеченный персонал (4), Персонал цеха (15)
2. Финансовые ресурсы	41, 432 млн ₽
3. Материально-технические, информационные	Помещение площадью 364, 8 кв. м Оборудование (25 единиц) Транспорт (рефрижераторы (2) Оргтехника и компьютерное оборудование, ПО
4. Время	365 дней
5. Энергетические и иные коммунальные ресурсы	Электроснабжение с определенной мощностью Очищенная вода
6. Поставщики и подрядчики	Эксперт по строительным конструкциям Подрядчик по проектированию Подрядчик по СМР Поставщик оборудования Подрядчик по технологии Поставщик мяса Поставщик ингредиентов Производитель упаковки

ПОТРЕБНОСТЬ В
ОПЕРАЦИОННЫХ
РЕСУРСАХ

Камбинат



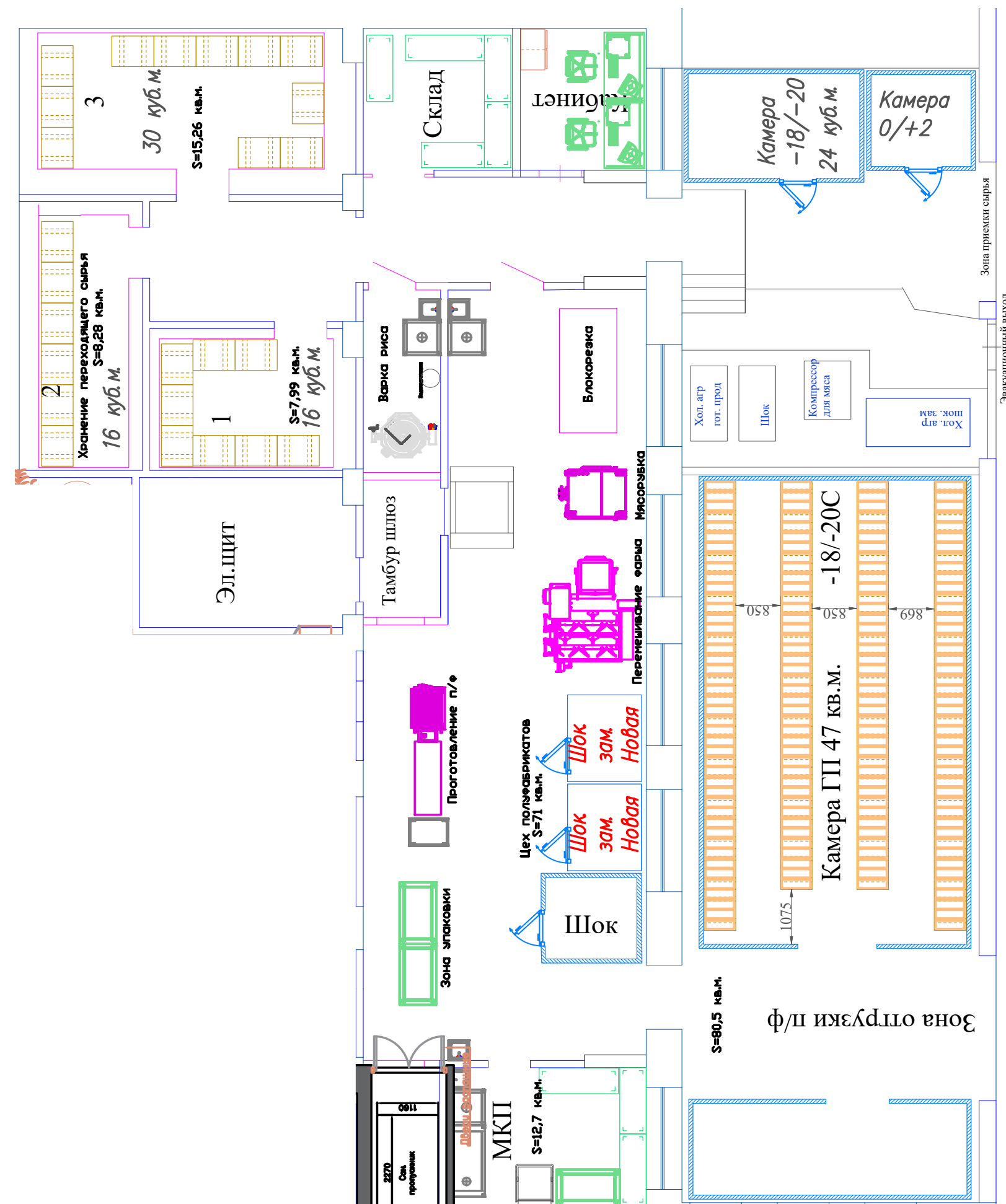
Камбинат

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

ЭТАПЫ	СРОКИ (месяц)											
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Разработка проектной документации												
Выбор технологии, подбор оборудования												
СМР												
Модернизация коммуникаций												
Увеличение электрической мощности												
Закупка оборудования												
Монтаж и пусконаладка оборудования												
Выявление потребности в персонале												
Подбор персонала												
Обучение персонала												
Разработка рецептур												
Организация системы контроля качества												
Пробный запуск												
Запуск серийного производства												



Итого 22 312 016,97



ИНВЕСТИЦИИ ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ



ПЛАНОВЫЕ ИНВЕСТИЦИИ* В
2024-2025 ГОДАХ- до 41, 4 млн ₽

Выпуск мясных и рыбных полуфабрикатов
в 2025 году:
До 420 000 штук ежемесячно
3, 78 млн штук ежегодно
Объем хранения готовой продукции - до 12 тонн

Инвестиции по этапам

1) Обследование конструкций и проектирование	858 500 ₽
2) Модернизация инженерных коммуникаций	292 507 ₽
3) СМР по помещениям и зданию	7 072 174 ₽
4) Материалы, не вошедшие в смету	2 546 707 ₽
5) Система кондиционирования	2 862 628 ₽
6) Ремонт крыши	2 930 688 ₽
7) Оборудование, вкл. монтаж и запуск	22 312 016 ₽
8) Инвентарь и мебель для производства	2 557 088 ₽
9) Разработка рецептур и пробный запуск	289 632 ₽

Источник финансирования – чистая прибыль предприятия за 2023 год

ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ:

САРЕХ – 529 553 ₽ / месяц (сроки амортизации 72 – 84 месяца)

ОРЕХ – 2 079 452 ₽ / месяц

СРЕДНЯЯ ЦЕНА РЕАЛИЗАЦИИ – 39, 07 ₽ за 1 шт

ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ - 10 515 948 ₽ / месяц

БЕЗУБЫТОЧНЫЙ ОБЪЕМ - 267 523 штуки / месяц или 25 682 кг / месяц

Камбинат

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ И СОЦИАЛЬНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Положительный NPV. Дисконтированный срок окупаемости - 3,5 года.

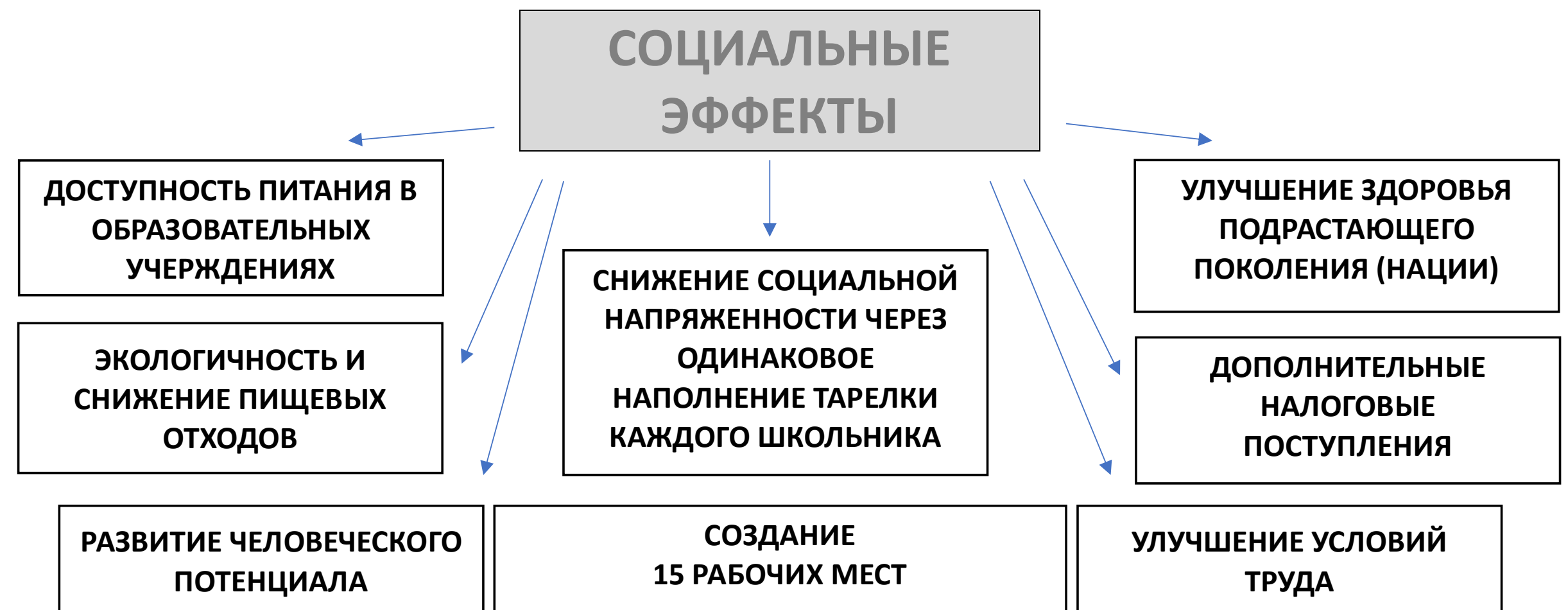
Суммарные денежные поступления за 5 лет превышают суммарные затраты с учетом дисконта на 22, 626 млн ₽.

Экономия ФОТ за базовые 5 лет – **170 млн ₽** (15 чел восполняют потребность в 85 чел)

Экономия «медицинские расходы» - **1, 3 млн ₽**

Экономия «поиск и привлечение персонала» - **1, 7 млн ₽**

СОЦИАЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ



КАЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ

1	Негативный имидж школьного питания				Некруглогодичный характер работы
0.75		Новые технологии производства	Риск инновационной неадекватности Рост уровня инфляции Отток квалифицированной рабочей силы Рост отрасли готовой еды и отток покупателей	Недостаточное качество управленческой команды Аварии оборудования Недооценка подготовки персонала Ошибочная оценка перспективного рыночного потенциала	Недостаточность складских мощностей Удлинение сроков ремонта
0.5		Неверная идентификация конкурентов Изменение налогового законодательства	Неполадки, отказ АС Повышение производств. затрат Аварии вспомогательного оборудования Недостаточность оборудования Коммерческий (покупатели)	Нарушение технологических процессов и дисциплин Резкие колебания цен Остановы производства Снижение уровня рождаемости Снижение реальных доходов населения	Карантины, COVID Конкуренты (аналогичные производства) с гос.поддержкой
0.25		Принцип единого рег. оператора	Усиление государственного надзора в сфере пищевых производств Ошибочность целевого сегмента	Отказ покупателей	Ослабление государственной политики по поддержке школьного питания
0					

ОЧЕНЬ
НЕЗНАЧИТЕЛЬНАЯ

НЕЗНАЧИТЕЛЬНАЯ

СРЕДНЯЯ

ВЫСОКАЯ

ОЧЕНЬ ВЫСОКАЯ

ОЦЕНКА
РИСКОВ
ПРОЕКТА





Спасибо за внимание!

www.kombinat.pro

kombinatsh@mail.ru



1987
Комбинат
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» - ПОБЕДИТЕЛЬ МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРЕМИИ TEAM AWARDS В НОМИНАЦИИ
«ПРОРЫВ ГОДА» С ПРОЕКТОМ «НОВАЯ ИСТОРИЯ ШКОЛЬНЫХ ОБЕДОВ»



МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА-ФОРУМ
РОССИЯ



**ЗДОРОВОЕ
ПИТАНИЕ**
Проверено
Роспотребнадзором



**ЭФФЕКТИВНЫЙ
РЕГИОН**