

طرح کسب و کار (Business Plan)

عنوان طرح

تولید بیسکویت ساده ، میشکا و نان
و شیرینی

نام و نام خانوادگی طراح :

محل اجرای طرح :

تاریخ :

.....

۱- بخش معرفی
الف- نام و نشانی متقاضیان

مقتضی

ردیف	نام و نام خانوادگی	نوع پست / سمت	تحصیلات	تجربه
۱				

				۲
				۳

❖ حقوقی

نام شرکت	نوع شرکت	تعداد و نوع سهام	شماره ثبت	محل ثبت	تاریخ ثبت

❖ نام و مشخصات سهامداران عمده :

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت	درصد سهام	تعداد سهام	مبلغ سهام

ب- مشخصات محل اجرای طرح :

- استان: مرکزی.....
- شهرستان : اراک.....
- بخش : مرکزی.....
- ابعاد و مساحت محل اجرای طرح
- زمینی به مساحت ۴۰۰ مترمربع □
- نزدیکترین شهر و فاصله آن تا محل کسب و کار اراک.....
- فاصله محل استقرار کسب و کار تا جاده اصلی ، نوع راه و جاده مربوطه
- ... درحاشیه شهر اراک در کنار جاده کمربندی
- امکانات تأمین مواد و لوازم در محل
- وجود دارد - در سطح شهر اراک تهیه می شود.....
- امکانات تأمین نیروی کار ماهر در منطقه
- وجود دارد.....
- ترسیم کروکی زمین محل استقرار کسب و کار

ج- عنوان محصول یا محصولات (کالا/خدمات) و ظرفیت تولید:

ردیف	نام محصول	ظرفیت تولید سالانه	واحد	قیمت فروش کنونی هر واحد در بازار
۱				
۲				
۳				

د- میزان سرمایه گذاری :

سرمایه کل	آورده کارآفرین	آورده سهامداران	تسهیلات
۳۴۷۲			

و- میزان اشتغال زایی طرح (پیش بینی) :

..... ۱۵ نفر.....

ه - اعلام محرمانه بودن طرح (در صورت لزوم)

.....

۲- خلاصه مدیریتی / اجرایی

ایجاد صنایع غذایی و تبدیلی در کشورهای درحال توسعه موجب چند برابر شدن ارزش افزوده محصولات کشاورزی است. ارزان بودن مواد خام، ارزبری کم، نیروی کار ارزان و نیاز به سرمایه کم همگی ازجمله عواملی است که ایجاد صنایع تبدیلی توجیه پذیر می نماید و موجب چند برابر شدن ارزش افزوده محصولات کشاورزی می شود.

ساختار اقتصادی ایران بگونه ای است که بخش کشاورزی و صنایع تبدیلی همواره از جایگاه ویژه ای در فرآیند توسعه اقتصاد، اجتماعی و سیاسی کشور برخوردار بوده است. امکانات بلقوه، وسعت اراضی قابل کشت، تنوع اقلیم، سهم قابل توجه جمعیت و اشتغال درمناطق روستایی، معیارهای برتری اقتصادی ازجمله برتری بسبی سرمایه گذاری دراین بخش و ارزش سرمایه داری ها و ساختار اقتصادی تولید و محرومیت زدایی استعداد این سرزمین را باری توسعه و رشد کشاورزی و راه اندازه صنایع تبدیلی و

۳- تجزیه و تحلیل صنعت الف- تجزیه و تحلیل محیطی

• محیط کسب و کار

محل کسب و کار در کنار جاده کمربندی است و به راحتی رفت و آمد امکان پذیر است و کارکنان به راحتی می توانند به محل کار خود بروند امکانات رفاهی برای کارکنان وجود دارد. سرویس□ ایاب و ذهاب هم برای آنان در نظر گرفته شده است.

• فرهنگ (اعتقادات مذهبی، فرهنگ مصرف، آداب و رسوم)

طرح مذکور با فرهنگ مذهبی و آداب و رسوم و فرهنگ مصرف هیچ متضادی ندارد.

• اقتصاد

با توجه به اینکه مشتریان این طرح تمامی افراد خانواده می باشند و با توجه به قیمت تعیین شده محصول از طرف اتحادیه و دولت از لحاظ اقتصادی تمامی خانواده ها توانای خرید محصول طرح را دارند.

• تغییرات جمعیتی

تغییر جمعیت تأثیر مستقیمی روی طرح دارد هرچه جمعیت بیشتر باشد تعداد مشتریان طرح بیشتر می شود. همچنین سیاستهای دولت در قبال قیمت های و مواد اولیه بی تأثیر

نیست . فناوری روز و وضعیت طرح را تحت تأثیر قرار می دهد .

ب- تجزیه و تحلیل بازار

• اندازه بازار و نرخ رشد

با توجه به افزایش جمعیت و علاقه افراد به استفاده از مواد شیرین نرخ رشد بازار این طرح در حال افزایش است .

• بررسی روندهای بازار

با توجه به اینکه صنایع غذایی و تبدیل در کشورهای در حال توسعه موجب چند برابر شدن ارزش افزوده محصولات می شود محصولات ما که در واقع جزء بین وعده غذایی برای خانواده می باشد در صورت داشتن کیفیت و گوناگونی در نظر دارد که قسمتی از نیازهای خانواده ها در این زمینه را فراهم کند و با ارائه محصول با کیفیت بالا می تواند روند روبه رشدی در جامعه داشته باشد .

• ساختار بازار

با توجه به تنوع محصولات مشابه بازار و سلیقه مختلف افراد جامعه و همچنین کیفیت و قیمت های مختلف در این زمینه رقابت شدید می باشد و عامل اصلی موفقیت ارائه یک محصول با کیفیت بالا و قیمت مناسب و این بهترین راهکار برای جذب بازار است .

• بررسی رقبا

رقبا عموماً کسانی هستند که در زمینه تولید مواد غذایی مشابه فعالیت دارند و در این زمینه با توجه به تنوع و نوع محصولات تولیدی از طرف افراد مختلف رقابت

بسیار شدید است. که خوشبختانه با تولیدات مرغوب با کیفیت بالا و بکارگیری نیروهای مجرب در این زمینه می تواند در این رقابت سربلند بیرون بیائیم .

• تجزیه و تحلیل عرضه و تقاضا

متقاضیان در این زمینه خانواده ها می باشند و با توجه به نیاز آنها در طریق بازار عرضه مواد غذایی می توان به میزان نیاز آنها پی برد و به تقاضای آنان پاسخ مثبت داد. و محصولات خود را با توجه به نیاز مصرف به بازار عرضه کرد.

• بررسی فرصت صادرات و واردات محصول

نام محصول	واحد اندازه گیری	سال ۱۳۸۰.....			سال ۱۳۸۱.....			سال ۱۳۸۲.....		
		مقدار واردات	تولید داخلی	قیمت واحد	مقدار واردات	تولید داخلی	قیمت واحد	مقدار واردات	تولید داخلی	قیمت واحد

آیا به بازار جهانی و صادرات فکر می کنید؟ برنامه شما برای ورود به بازار چیست ؟

• بررسی قیمت

ما قصد داریم برای جلب رضایت مشتریان کمترین سود را در این زمینه ببریم تا با فروش بیشتر کمبود سود را جبران کنیم و با این کار رضایت مشتریان را جلب کنیم.

ج- تجزیه و تحلیل فنی

• رویه های تولید (وضع موجود)

از مواد اولیه مرغوب و درجه یک و درجه دو استفاده می کنیم و همچنین ازدستگاه های پیشرفته در زمینه بیسکویت نان و شیرینی با بکارگیری نیروهای مجرب استفاده می کنیم .

• تکنولوژی تولید

از تکنولوژی های جدید و روز تولیدات در این زمینه استفاده می شود.

۴- دورنمای شرکت / شرح کسب و کار

• معرفی شرکت

.....
.....
.....

• سرمایه گذاران و سهامدارن اصلی

.....
.....

..... دیدگاه / چشم انداز

با توجه به افزایش جمعیت و نیاز تقریباً روز از افراد خانواده به محصول این طرح چشم انداز روشنی به روی این طرح مشاهده می شود.

• مآوریت

تولید یک نیم وعده غذای برای شهروندان ، بکارگیری
تکنولوژی روز دنیا

• اهداف اصلی

جلب رضایت مشتریان

• راهبردها (تولید/ فروش /خدمات)

برای جلب رضایت مشتری ما بایستی یک محصول با کیفیت و
با قیمت متناسب عرضه کنیم که ما با گرفتن هر دو
فاکتور استفاده از مواد درجه ۱ اولیه برای محصولات و
ازطرف دیگر پائین آوردن سود و در نتیجه قیمت تمام
شده و امکان تولید متنوع محصولات دراین زمینه و
خدمات رسانی به اطلاع رساند و پخش به موق□ می توانیم
به اهداف خود برسیم

• برنامه ها

برنامه های ما با برنامه ریزی جمعیت دریافت مجوز و
سپ□ آماده سازی محل کار و در نهایت تولید یک محصول
مرغوب

۵- معرفی محصولات (کالا/خدمات)

• معرفی محصول

بیسکویت ساده - میشکا و نان و شیرینی از محصولات این
طرح می باشد.

• مزیت های رقابتی محصولات

کیفیت و قیمت نسبتا پائین آن در برابر موارد مشابه

• معرفی آمیخته بازاریابی محصول

از طریق تبلیغات دراین زمینه

۶- برنامه عملیاتی و تولید

• فناوری و روش تولید مناسب

از روش های جدید و به روز دنیا برای تولید این نوع محصولات استفاده می شود.

• مراحل و فرآیند تولید

.....

.....

.....

.....

.....

.....

• نمودار فرآیند تولید

.....

.....

.....

.....

.....

.....

• برآورد منابع تولید مورد نیاز برای یک سال

عنوان محصول	منابع تولید
	مواد اولیه غیرمستقیم
	نیروی کار مستقیم
	نیروی کار غیر مستقیم
	خدمات فنی
	ساختمان
	ماشین آلات
	تأسیسات
	وسایط نقلیه
	امکانات ارتباطی
	انرژی
	سایر موارد

• روش و محل تأمین منابع تولید

سایر اطلاعات	خرید و تملک / اجاره	تأمین از		روش و محل تأمین منابع تولید
		خارج	داخل	

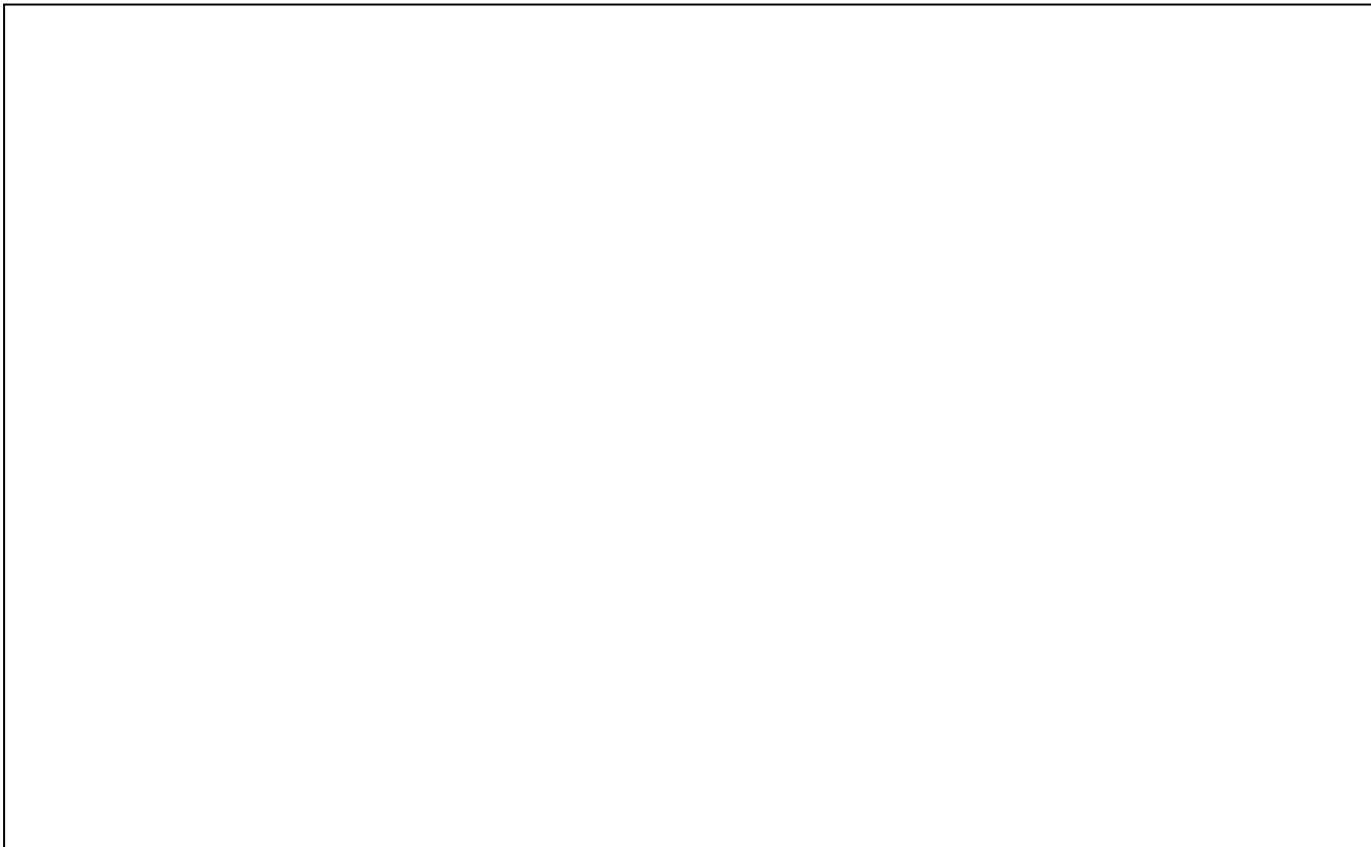
• مواد اولیه و بسته بندی

- آرد ساده - روغن مایه - روغن جامد - روغن صاف -
- شکر - رنگ خوراکی - نوار چسب کاغذی - پودر نارگیل -
- اسان - نان میشکا - تخم مرغ - پودر کاکائو - شکلات -
- آرد نخودچی - گلاب - وانیل - جعبه نگهداری بیسکویت -
- جعبه نگهداری میشکا - جعبه نگهدارنده نان شیرینی -
- کاغذ محافظ - سلفون - کارتن نهایی نگهداری

• برآورد نیروی انسانی مورد نیاز

ردیف	عنوان پست سازمانی	تخصص یا تحصیلات	تعداد نفر	متوسط حقوق و مزایای ماهیانه	متوسط حقوق و مزایای پرداختی سالیانه
۱					
۲					
۳					
۴					
۵					
۶					
۷					
۸					
جمع کل					

• پلان چیدمان پرسنل را در کنار ماشین آلات رسم نمائید.



• برآورد امکانات و تأسیسات مورد نیاز طرح

مبلغ کل		سایر هزینه های مربوط ه	بها ی کل	بهای هر متر مربوط	نحوه خرید یا واگذار ی	متراژم وردنیا ز	تار یخ	شماره
باقید ماند ه	پرداخت شده							

تسطیح و محوطه سازی

شرح عملیات	متر اژمورد نیاز	قیمت هر متر تر مربع	قیمت کل
تسطیح و خاکبرداری	۴۰۰	۱۰۰۰۰	۴
دیوارکشی	۱۵۰	۲۵۰۰۰۰	۳۷/۵
خیابان کشی و فضای سبز	۱۰۰	۲۰۰۰۰	۲
جدول بندی			
روشنایی محوطه			
جمما			۴۳/۵

ساختمانها

ردیف	نوع ساختمان	تعداد	متر اژ نیاز	مصلح مورد نیاز	هزینه هر متر بع	هزینه کل	ملاحظات
۱	ساختمان تولیدی		۱۵۰		۸۰۰۰۰۰	۱۲۰	
۲	ساختمان اداری		۵۰		۱۱۰۰۰۰۰	۵۵	
۳	ساختمان رفاهی						
۴	انبار مواد اولیه و قطعات یدکی		۲۰۰		۸۰۰۰۰۰	۱۶۰	
۵	آزمایشگاه		۳۰		۱۳۰۰۰۰۰	۳۹	
۶	ساختمان پست برق						
۷	ساختمان نگهبانی		۳۰		۱۱۰۰۰۰۰	۳۳	
۸	ساختمان مسکونی						
۹	نمازخانه		۳۰		۱۱۰۰۰۰	۳۳	
	جمما					۴۴۰	

ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی

ردیف	اقدام مورد نیاز	تعداد	هزینه واحد (میلیون ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)

۲۵۰	۲۵۰	۱	ماشین بندی نیمه	۱
۲۴۰	۱۲۰	۲	اتوماتیک	۲
۲۰۰	۱۰۰	۲	ماشین چاپ بیسکویت	۳
۲۵	۱۲/۵	۲	ماشین آلمانی زن	۴
۱۰	۵	۲	ماشین پهن کن	۵
۲۰	۱۰	۲	خمیرگیر	۶
۱۰	۵	۲	میکس	۷
۳۰	۳۰	۱	آسیاب	۸
۱۸۰	۱۸۰	۱	ماشین کیک دونارت	۹
۱۳	۱۳	۱	سردخانه بیست تونی	۱۰
۵	۵	۱	سردخانه ایستاده ۲	۱۱
۱۵۰	۱۵۰	۱	متری	۱۲
۲۰۰	۲۰۰	۱	باسکول کامپیوتری	۱۳
۱۰	۵	۲	۵/۰ تنی	۱۴
۲۰	۱۰	۲	ماشین پرس میشکا	۱۵
۱۰۰	۱۰۰	۱	ماشین دسته بندی	۱۶
۴۰/۵	۱۳/۵	۳	میشکا	۱۷
۱۰	۱۰	۱	ماشین بادامی زن	۱۸
۲۶	۰/۰۱۳	۲۰۰۰	ماشین پخت ۳۲ دی	۱۹
۸	۰/۰۰۸	۱۰۰۰	ماشین قیفی زن کره	۲۰
۱۰	۱	۱۰	ای	۲۱
۱۰	۱	۱۰	یخچال فریزر ۶ در	۲۲
۳	۰/۲	۱۵	وسایل آزمایشگاهی	۲۳
۸	۲	۴	دی فلزی سیاه	۲۴
۰/۵	۰/۰۰۵	۱۰۰	صفحه پلاستیکی حمل	۲۵
۱۲	۰/۸	۱۵ متر	میز کار دومتری	۲۶
۰/۵	۰/۵	۱	فلزی	۲۷
۳	۰/۵	۶	پاتیل مسی کوچک و	۲۸
۲	۰/۴	۵	بزرگ	۲۹
۰/۹	۰/۳	۳	انواع صافی و کارد	۳۰
۰/۴	۰/۱	۴	اره ای	۳۱
۰/۹	۰/۳	۳	انواع قالب ماشین	۳۲
۰/۳	۰/۱۵	۲	چاپ	۳۳
۶۴			انواع قالب دستی	۳۴
			کابینت کشویی	
			حشره کش برقی	
			قفسه آلومینیومی	
			اجاق گاز بزرگ و	
			کوچک	
			لنت چرخ	
			استامبر سی و استیل	
			وان ظرفشویی	
			برش دستی جعبه	
			هزینه حمل و نصب	
۱۶۶۳			جم	

تأسیسات

شرح تأسیسات	تعداد/ مقدار (واحد)	مصرف سالیه انه	هزینه یک واحد (ولت)	هزینه کل	هزینه حمل و نصب	جم (ولت) کل	ملاحظات
حق انشعاب برق				۲۰			
ترانسفورماتور							
وسایل سرمایش و گرمایش				۵			

							۴	تابلواها
							۵	سایر تجهیزات برق رسانی
			۴				۶	سیستم تهویه
			۲				۷	امتیاز خط تلفن
			۱۸				۸	حق انشعاب آب
							۹	حفرچاه وتجهیزات لازم
			۱۳				۱۰	گاز رسانی
			۵				۱۱	دستگاه تصفیه و مخزن ها
							۱۲	تانکرها
							۱۳	کمپرسور
							۱۴	دیگ های بخار
							۱۵	سیستم فاضلاب
			۵				۱۶	سیستم اطفای حریق
			۶۲					جمعا

ماشین آلات و تجهیزات

ردیف	نام ماشین آلات و تجهیزات	مشخصات فنی	ظرفیت و قدرت	شرکت سازنده	تعداد	قیمت هر واحد د	قیمت کل	هزینه های داخلی	قیمت کل
									جمعا

وسایط نقلیه

ردیف	نام وسایط نقلیه	مشخصات فنی	کشور سازنده	تعداد	قیمت هر واحد به ریال	هزینه های داخلی (ریال)	قیمت کل (ریال)	خرید داخلی (قیمت کل- ریال)
۱	کامیون			۱	۲۵۰۰۰۰۰۰۰		۲۵۰	
۲	سردخانه دار وانت نیسان			۱	۸۵۰۰۰۰۰۰۰		۸۵	

	۳۳۵						جم	

اداری و کارگاهی

ردیف	شرح وسایل	تعداد	مشخصات فنی	قیمت یک واحد (ریال)	قیمت کل (میلیون ریال)	هزینه حمل و نصب	جمع کل
۱	لوازم				۲۰		
۲	اداری				۲۰		
۳	لوازم آشپزخانه ابزارآلات کارگاهی				۲۰		
	جمع				۶۰		

مواد اولیه و بسته بندی

ردیف	مواد مورد نیاز	محل تهیه	مصرف سالیانه تن	هزینه واحد	هزینه کل میلیون ریال	قیمت کل در کارخان
۱	آرد ساده		۱۴۴	۱۵۰۰۰۰۰	۲۱۶	۵
۲	روغن مایه		۲۰	۸۵۰۰۰۰	۱۷	
۳	روغن جامد		۴۰	۱۰۰۰۰۰۰	۴۰۰	
۴	روغن صاف		۵	۱۰۵۰۰۰۰۰	۵۲/۵	
۵	شکر		۴۰	۴۸۰۰۰۰۰	۱۹۲	
۶	رنگ خوراکی		۳۰	۱۵۰۰۰۰	۴/۵	
۷	نوار چسب		۱۵۰	۱۰۰۰۰	۱/۵	
۸	کاغذی		۳	۱۶۰۰۰۰۰۰	۴۸	
۹	پودر نارگیل		۵۰۰	۸۰۰۰	۴	
۱۰	جوش شیرین اسان		۲۵	۱۶۰۰۰۰۰	۴	
۱۱	اسان		۵	۱۲۰۰۰۰۰۰	۶۰	
۱۲	نان میشکا		۲	۱۲۰۰۰۰۰۰	۲۴	
۱۳	تخم مرغ		۲	۳۰۰۰۰۰۰۰	۶۰	
۱۴	پودر کاکائو		۳	۱۳۰۰۰۰۰۰	۳۹	
۱۵	شکلات		۵	۱۳۰۰۰۰۰۰	۶۵	
۱۶	آرد نخودچی		۱۵۰	۱۰۰۰۰	۱/۵	
۱۷	گلاب		۸	۲۵۰۰۰۰	۲	

	۴۰۸	۱۶۰۰	۲۵۵۰۰۰		وانیل	۱
	۷۰	۱۴۰۰	۵۰۰۰۰		جعبه	۴
	۱۲۵	۲۵۰۰	۵۰۰۰۰		نگهداری	۱
	۸۰	۴۰۰۰۰	ک۲۰۰۰		بیسکویت	۵
	۳۰	۳۰۰۰۰	ک۱۰۰۰		جعبه	۱
	۳۶	۱۸۰۰	۲۰۰۰۰		نگهداری	۶
					میشکا	۱
					جعبه	۷
					نگهدارنده	۱
					نان شیرینی	۸
					کاغذ محافظ	۱
					چاپ	۹
					سلفون	۲
					کارتن ۱۲	۰
					نگهداری	۲
						۱
						۲
						۲
						۲
						۳
	۱۹۴۰				جم	

حقوق و دستمزد مستقیم و غیر مستقیم

ملاحظات	اداری و توزیع و فروش	دستمزد غیر مستقیم تولید	حقوق و مزایای سالیانه (۱۵ ماه)	حقوق و مزایای ماهانه	تعداد	محل خدمت	ردیف
			۴۸	۴۰۰۰۰۰۰	۱	مدیر عامل	۱
			۳۶	۳۰۰۰۰۰۰	۱	مالی اداری	۲
			۳۰	۲۵۰۰۰۰۰	۱	بازاریاب	۳
			۲۴	۲۰۰۰۰۰۰	۱	منشی	۴
			۴۸	۲۰۰۰۰۰۰	۲	راننده	۵
			۲۴	۲۰۰۰۰۰۰	۱	سرایدار	۶
			۳۶	۳۰۰۰۰۰۰	۱	مدیر کارگاه	۷
			۳۰	۲۵۰۰۰۰۰	۱	تکنسین آزمایشگاه	۸
			۹۰	۲۵۰۰۰۰۰	۳	کارگر ماهر	۹
			۷۲	۲۰۰۰۰۰۰	۳	کارگر ساده	۱۰
			۳۰۷			مزایا و بیمه	

			۷۴۵			جمع
--	--	--	-----	--	--	-----

آب و برق و سوخت

ردیف	شرح	واحد	ظرفیت مورد انتظار	مصرف سالانه	هزینه هرواحد	هزینه کل (میلیون ریال)	ملاحظات
۱	برق مصرفی	کیلووات ساعت		۲۵۰۰۰	۱۳۰۰	۳۲/۵	
۲	آب مصرفی	مترمکعب		۱۰۰۰	۵۰۰	۰/۵	
۳	گاز	مترمکعب		۴۰۰۰	۲۵۰	۱	
۴	گازوئیل						
۵	بنزین	لیتر		۵۰۰۰	۸۰۰	۴	
۶	نفت						
	حجم کل					۳۸	

تعمیرات و نگهداری

ردیف	شرح	ارزش دارایی	استهلاک		تعمیر و نگهداری	
			مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
۱	ماشین آلات و تجهیزات	۱۶۶۳	۱۶۶	۱۰	۸۳	۵
۲	ساختمان	۴۴۰	۴۴	۱۰	۹	۲
۳	تأسیسات	۶۲	۷/۵	۱۲	۳	۵
۴	وسایط نقلیه	۳۳۵	۶۷	۲۰	۳۳/۵	۱۰
۵	وسایل اداری و کارگاهی	۶۰	۱۲	۲۰	۶	۱۰
جمع		۲۵۶۰	۹۹۴		۱۳۴/۵	

• طرح جانمایی

.....

.....

.....

.....
.....
.....
۷- برنامه بازاریابی

الف- تحقیق و تحلیل بازار

• **مشتریان**

مشتریان در این طرح اکثر شهروندان می باشد.

• **اندازه بازار**

سطح شهر اراک

• **تخمین سهم بازار فروش**

تخمین سهم عمده ای از بازار فروش را در برمی گیرد

• **ارزیابی آینده بازار**

با توجه به فرآیند روبه رشد جمعیت انتظار داریم که بازار روبه رشدی در آینده داشته باشیم .

• **رقابت ، حساسیت ها و تهدیدات**

همانگونه که گفتیم رقابت در این زمینه بسیار زیاد است □ با ارائه یک محصول با کیفیت بالا دیگر تهدیدی متوجه ما نمی باشد.

ب- راهبردهای بازاریابی

• **قیمت گذاری**

از طرف دولت قیمت گذاری انجام می پذیرد.

• **تبلیغات**

از طریق رسانه های محلی - مطبوعات - روزنامه -
تلویزیون

• شیوه فروش

از طریق بازار مصرف که عمدتاً سوپرمارکت ها و جاهایی
که مواد غذایی می فروشند می توان محصولات را به
مشتریان یعنی افراد جامعه ارائه دارد.

• توزیع

از طریق پخش کننده های مواد غذایی - و با انتقال
محصولات به این محلها

• خدمات پس از فروش و گارانتی

با قرار دادن جایزه جهت تشویق مشتریان به خرید
محصول

۸- ساختار سازمانی

• تیم مدیریت و منابع انسانی

مدیر کلیدی شرکت چه کسی است؟ در مورد سابقه او توضیح دهید.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

هیئت مدیره و گروه مشاوران شامل چه کسانی هستند؟

.....

.....

.....

.....

.....

.....

مشاوران حرفه ای شماچه کسی /کسانی هستند؟(حقوقدان ، مالی و...)

.....

.....

.....

.....

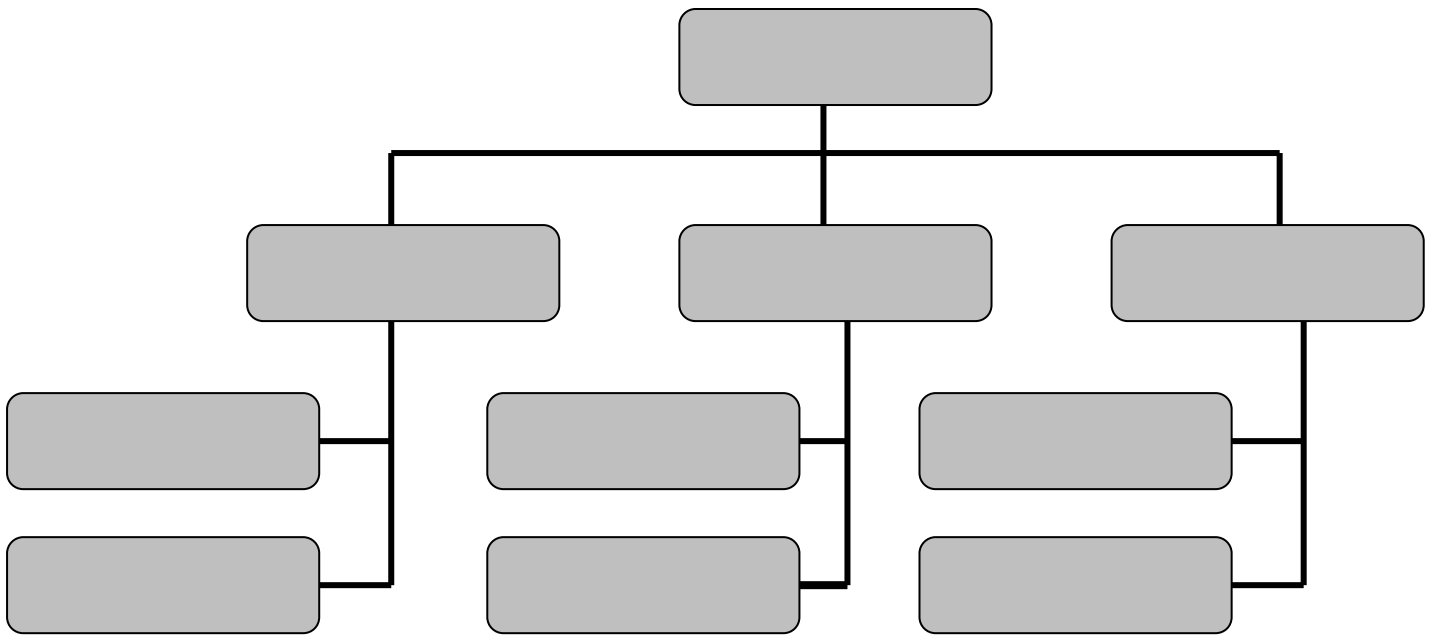
.....

.....

کارکنان ،عنوان پست سازمانی ،تعداد نفرات وشرح وظایف آنها چیست ؟

ردیف	عنوان پست سازمانی	تعدادنفرات	شرح وظایف

• چارت سازمانی شرکت خود را با توجه به تقسیم فعالیت ،وظایف و کارها رسم نمایید.



۹- برنامه زمان بندی و عملیات

زمان شناوری	دیرترین زمان خاتمه	دیرترین زمان شروع	زودترین زمان خاتمه	زودترین زمان شروع	مراحل اجرای کسب و کار	ردیف

۱۰- ارزیابی و مدیریت خطر پذیری

.....

.....

.....

.....

.....

.....

۱۱- برنامه مالی

• برآورد سرمایه ثابت

مبلغ (هزارریال)	شرح
۱۲۰	زمین
۴۸۳/۵	محوطه سازی و ساختمان سازی
۱۲۹	هزینه های قبل از بهره برداری
۱۶۶۳	ماشین آلات و وسایل آزمایشگاهی
۶۲	تأسیسات و تجهیزات
۳۳۵	وسایل حمل و نقل
۶۰	وسایل دفتری
۲۰۰	اقلام پیش بینی نشده (۱۰ درصد اقلام بالا)
۳۰۵۲/۵	جمع کل

• برآورد هزینه های قبل از بهره برداری :

مبلغ (هزارریال)	شرح
۲۰	هزینه های تهیه طرح، مشاور، اخذ مجوز، حق ثبت ها، قراردادهای بانکی و...
۱۰	اخذ مجوز تأسیس و سایر مجوزها
۲۴	حقوق و دستمزد نگهبان در دوره سازندگی
۷۵	راه اندازی آزمایشی معادل ۱۰ روز
۱۲۹	جمع کل

سرمایه ثابت = (هزینه های سرمایه ای + هزینه های قبل از بهره برداری)

• برآورد هزینه در گردش

مبلغ (هزارریال)	شرح
۳۲۳	مواد اولیه و بسته بندی
۹۶/۵	تنخواه گردان (یک ماه هزینه حقوق و آب و برق و تلفن و سوخت و مواد اولیه و...)
	موجودی کالا
۴۱۹/۵	جمع کل

• نحوه سرمایه گذاری

تسهیلات بانکی		جمع	شرح
۳۰		۲۹۲۳/۵	سرمایه ثابت
		۱۲۹	هزینه های قبل از بهره برداری
۳۰		۴۱۹/۵	سرمایه در گردش
۳۰		۳۴۷۲	جمع

• هزینه تولید سالیانه

مبلغ (هزارریال)	شرح
۱۹۴۰	هزینه مواد اولیه و بسته بندی
۷۴۵	هزینه حقوق و دستمزد
۳۸	هزینه انرژی (آب، برق و سوخت)
۱۳۴/۵	هزینه تعمیرات و نگهداری
۲۰۰	هزینه پیش بینی نشده (۰.۵٪ اقلام بالا)
۵۱	هزینه اداری و فروش (۰.۱٪ اقلام بالا)
	هزینه تسهیلات مالی (سودیک سال تسهیلات بانکی)
	هزینه بیمه کارخانه (۲ در هزار سرمایه ثابت)
۹۹۴	هزینه استهلاک
	هزینه استهلاک قبل از بهره برداری (۰.۲۰٪ هزینه های قبل از بهره برداری)
۴۱۰۲/۵	جمع کل

• برآورد قیمت تمام شده محصول :

$$= \text{قیمت تمام شده محصول} = \frac{\text{جمع هزینه های تولید سالیانه}}{\text{میزان تولید سالیانه}}$$

.....
.....
.....

• قیمت فروش محصول

.....
.....
.....

• محاسبه هزینه های ثابت و متغیر:

هزینه کل (هزارریال)	هزینه ثابت		هزینه متغیر		شرح هزینه
	درصد	مقدار	درصد	مقدار	
۱۹۴۰	۰	۰	۱۰۰	۱۹۴۰	مواداولیه و بسته بندی
۳۸۸	۷۰	۲۷۲	۳۰	۱۱۶	حقوق و دستمزد
۳۸	۲۰	۸	۸۰	۳۰	هزینه انرژی (آب، برق و سوخت)
۳۳۴/۵	۲۰	۲۷	۸۰	۱۰۷/۵	تعمیرات و نگهداری
۲۰۰	۳۵	۷۰	۶۵	۱۳۰	پیش بینی نشده
					اداری و فروش
					هزینه تسهیلات مالی
۶	۱۰۰	۶	۰	۰	بیمه کارخانه
۹۹۴	۱۰۰	۹۹۴	۰	۰	هزینه استهلاک
					استهلاک قبل از بهره برداری
۳۷۰۰/۵		۱۳۷۷		۲۳۲۳/۵	جمع کل

• فروش کل

(قیمت فروش محصول × میزان تولید سالیانه) = فروش کل

توجه: فروش به هزارریال محاسبه گردد.

۵۱۰۰ میلیون ریال

• تعیین نقطه سربه سر:

$$\text{تولید در نقطه سربه سر} = \frac{\text{جمع هزینه های ثابت}}{\text{هزینه متغیر هر واحد تولید} - \text{قیمت فروش}}$$

۲۵۲۹ = تولید در نقطه سربه سر

• تعیین درصد فروش در نقطه سربه سر

جمع هزینه های ثابت

۲ جمع هزینه های متغیر - فروش کل

• بازده فروش

$$\text{نسبت سود ویژه به فروش (بازده فروش)} = \frac{\text{سود ویژه}}{\text{فروش کل}}$$

• بازده کل دارایی :

$$= \frac{\text{سود ویژه}}{\text{کل دارایی ها}} = \text{نسبت سود ویژه به کل دارایی ها (بازده دارایی ها)}$$

• سرمایه ثابت سرانه

$$= \frac{\text{سرمایه ثابت}}{\text{تعداد پرسنل}} = \text{سرمایه ثابت سرانه}$$

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

● سرانه کل سرمایه گذاری

$$\text{سرانه کل سرمایه ثابت سرانه} = \frac{\text{کل سرمایه گذاری}}{\text{تعداد پرسنل}} =$$

.....
.....
.....
.....
.....

● نرخ بازدهی سرمایه

$$\text{سرانه بازدهی سرمایه} = \frac{\text{سود و زیان ویژه} + \text{هزینه تسهیلات مالی}}{\text{کل سرمایه گذاری}}$$

سرانه بازدهی سرمایه = ۲۲%

● دوره برگشت سرمایه

$$\text{دوره برگشت سرمایه} = \frac{\text{کل سرمایه گذاری}}{\text{جریان نقدی ورودی سالیانه}}$$

دوره برگشت سرمایه = ۳ سال

۱۲- برنامه طرح و توسعه

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

۱۳- پیشنهادها

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

۱۴- ضمائم

