



**БИЗНЕС-ПРОЕКТ**  
**создание комплекса по убою скота и**  
**мясоколбасному производству**

Исполнитель: ООО «Агропартнер»  
2010 г.

## **Резюме проекта**

Основная идея проекта – создание комплекса по убою скота и колбасному производству, включающего убойный цех, колбасное производство и производство мясных полуфабрикатов. Производство колбас составляет 700 кг мясных полуфабрикатов, 300 кг колбасных изделий. Производительность по переработке мяса составляет от 1000кг / день. Срок возврата инвестиций составляет 50 месяцев . Все расчеты по проекту строятся, исходя из периода срока возврата инвестиций.

### **Основные показатели проекта:**

- Основные капиталовложения, включая строительство и инфраструктуру: **38 411 000.00**
- Общие затраты за весь период **161 033 675.00**
- Срок возврата инвестиций **35 месяцев**
- Выручка за весь период **162 526 000.00**
- Чистая прибыль за весь период **38 933 720.00**
- рентабельность продукции **33 %**
- рентабельность вложений **34 %**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. МАРКЕТИНГОВАЯ ЧАСТЬ**

- 1.1. **Общее описание рынка свинины**
- 1.2. **Анализ будущих конкурентов**
- 1.3. **План продвижения**
- 1.4. **Рекламная деятельность**
- 1.5. **Создание торгового дома и торговой марки**
- 1.6. **Прогноз продаж ежемесячно на весь период**

### **2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ**

- 2.1. **Общее описание убойного комплекса и мясоколбасного производства**
- 2.2. **Описание производственного цикла (от забоя до реализации готовой продукции)**
- 2.3. **Описание и расчеты стоимости строительства.**
- 2.4. **Требования к месторасположению и инфраструктуре**
  - 2.4.1. **Расчет стоимости земельного участка и оборудование инфраструктуры (электричество, вода, газ и т.д.)**
- 2.5. **Общая стоимость капитальных вложений**
- 2.6. **Персонал**
- 2.7. **Структура управления**
- 2.8. **График реализации проекта до запуска (включая строительство и монтаж оборудования)**

### **3. ЮРИДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

- 3.1. **Форма организации**
- 3.2. **Договорная база**

### **4. ФИНАНСОВАЯ ЧАСТЬ**

- 4.1. Сводные итоговые таблицы – ежемесячно расчет затрат, прогноз прибыли, прогноз движения денежных средств, рентабельность проекта
- 4.2. Комментарии к итоговым таблицам

## 5. КОНТРАГЕНТЫ

## 6. АНАЛИЗ РИСКОВ ПРОЕКТА.

- 6.1. Основные технологические риски проекта
- 6.2. Основные финансовые риски
- 6.3. Форс – мажор
- 6.4. Методы минимизации рисков проекта

# 1. МАРКЕТИНГОВАЯ ЧАСТЬ

## 1.1. Общее описание рынка свинины в РФ

Начиная с 2005 года потребление мяса в России продолжает рост, после падения в 90 х годах. В настоящее время в РФ производится порядка 1,8 млн. тонн свинины в год и производство увеличивается ежегодно на 9-10 % по различным данным. Из производства 1,8 млн. около 55 % приходится на крупные и средние предприятия, остальная часть свинины производится на крестьянских и фермерских хозяйствах и практически, не попадает в сетевую розницу или переработку. Связано это, прежде всего, с небольшими объемами среднего фермерского хозяйства, недостаточной автоматизацией труда, что ведет к удорожанию себестоимости, и несоответствием качеству, предъявляемому рынком (нарушения технологии откорма).

На 2009-2011 гг. запланированы запуски проектов на общую сумму 80 млрд рублей по выращиванию и производству свинины. Производство свинины должно скачкообразно увеличиться на 75 % к 2011 году (на 1,2 млн. тонн). Однако уже сейчас ощущается недостаток мощностей по убою и переработке свинины.

Рентабельность выращивания свинины разнится – у пятерки самых рентабельных свиноводческих комплексов рентабельность составляет от 62 до 120 %. Высокая эффективность комплексов обеспечивается новейшими технологиями, инновациями и высокой степенью переработки свинины, что позволяет увеличивать добавленную стоимость и получать большую прибыль.

## 1.2. Анализ будущих конкурентов

Основными конкурентами комплекса по убою скота и переработке мяса будут являться крупные и средние свиноводческие комплексы с собственным производством. Как правило, крупные свиноводческие комплексы входят в состав крупных пищевых холдингов, например, «Омский бекон», Микояновский мясокомбинат и др., которые произведенную свинину используют, по большей части, для собственного колбасного производства. У средних свинокомплексов собственное производство колбас чаще отсутствует, а бойни есть не у всех производителей. Таким образом, в случае отсутствия собственной бойни свинокомплекс вынужден сдавать свиней живым весом по цене, близкой к себестоимости.

## 1.3. План продвижения

Предлагаемая продукция предприятия – мясные полуфабрикаты и колбасные изделия. Целевая аудитория – средний класс населения со средними и высокими доходами. Позиционирование продукции – высококачественное экологически чистое мясо, выращенное недалеко от дома. Для того, чтобы повысить узнаваемость продукции и избежать путаницы потребителей, целесообразно разработать минимальную бренд-политику (разработка бренда, упаковки, фирменного знака, концепции). Для сбыта продукции также целесообразно создать отдельное сбытовое подразделение (торговый дом) в форме двух обществ с ограниченной ответственностью – с упрощенной системой налогообложения и общей системой налогообложения.

Потенциальные площадки для сбыта – небольшие специализированные магазины в спальных районах города, магазины премиум класса и выше среднего класса. Также необходимо рассчитать целесообразность открытия 2-3 собственных магазинов в привлекательных районах города на арендованных площадях. Работа с оптовыми покупателями не целесообразна, так как объемы производимой продукции не слишком велики и всю продукцию возможно реализовать через розницу самостоятельно.

#### 1.4. Рекламная деятельность

Учитывая объемы выпускаемой продукции и площадки сбыта, рекламная компания должна носить локальный характер. Целесообразно проводить БТЛ и промо – акции, регулярно организовывать скидочные мероприятия, разработать системы бонусирования продавцов и владельцев магазинов, проводить с продавцами и владельцами магазинов разъяснительную работу по концепции марки (экологически чистая продукция, произведенная на дорогом иностранном оборудовании по новейшим технологиям без добавления белка растительного происхождения...по сути, домашние колбасы из натурального мяса).

Затраты на рекламную деятельность ежемесячно на первый год можно определить следующим образом, в рублях:

месяц	1	2	3	4	5	6
<b>БТЛ (промо) акции</b>	30 000			30000		
<b>Скидки, купоны</b>	50 000		50000			
<b>бонусирование</b>	40 000	40 000	40000	40000	40000	40000
<b>итого</b>	120 000	40 000	90 000	70 000	40000	40 000

месяц	7	8	9	10	11	12
<b>БТЛ (промо) акции</b>	30 000			30000		
<b>Скидки, купоны</b>	50 000					50000
<b>бонусирование</b>	40 000	40 000	40000	40000	40000	40000
<b>итого</b>	120000	40000	40000	70000	40000	90000

#### 1.5. Создание торгового дома и торговой марки

Для узнавания конечным потребителем продукции Компании и долгосрочному закреплению предпочтений предполагается разработка торговой марки. Торговая



Прогноз продаж составлен исходя из 26 рабочих дней в месяц. Учитывая небольшой объем производимой продукции и наличии собственного сбытового подразделения, предполагается, что с первого месяца удастся реализовывать весь объем производимой продукции. Ориентировочная отпускная стоимость:

мясо охлажденное (различные виды), средняя за кг — 160 руб./кг (среднегодовое на 7 лет с учетом инфляции)

колбасные изделия, буженина и т. д., средняя за кг — 220 руб./кг (среднегодовое на 7 лет с учетом инфляции)

свиные шкуры — 5 руб./кг

головы свиные — 5 руб./кг

Таблица составлена на 6 месяцев, но объем продаж будет одинаковый для всего периода, с учетом инфляционной поправки.

## **2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ**

### **2.1. Общее описание убойного комплекса и мяскоколбасного производства**

Предприятие состоит из двух модульных конструкций, которые образуют убойный цех для свиней и / или коров, цех обвалки и жиловки мяса, а также цех переработки мяса. В цехе переработки можно изготавливать различные мясные и колбасные изделия, как свежие, так и термически обработанные.



Производительность комплекса составляет 1000 кг колбасных и мясных изделий в день.

### **2.2. Сырье**

В качестве сырья предполагается закуп живых свиней у фермерских хозяйств, малых и средних свиноводческих комплексов. Для дальнейшей переработки в мясные полуфабрикаты предполагается закуп подсвинков весом до 70-80 кг., для колбасного производства весом до 100-120 кг. Выход чистого мяса со свиней весом 70-80 кг составляет 65-70 %, с крупных свиней весом 100-120 кг выход мяса составляет до 80-85 % (в зависимости от породы). Помимо живых свиней необходим закуп специй, приправ, добавок, консервантов.

### **2.3. Описание производственного цикла (от забоя до реализации готовой продукции)**

## 1. Убой

Животное направляется в бокс оглушения, который находится в торцевой части предприятия, там его оглушают, поднимают с помощью тельфера и путовой цепи на подвесной путь и проталкивают в убойный цех. Там производят слив крови из животного, забеловку и удаление шкуры. Свинью укладывают в ошпарочную машину для удаления волоса. Животное нутруют, рассекают на полутуши и перемещают в охладитель.



## 2. Приемка мяса и предварительная обработка:

Мясо поставляется на предприятие нарезанным в ящиках или половинами и четвертями туш. Если мясо поступает частями туш, то оно подвешивается на подвесной путь в ожидании обвалки. Обвалка мяса производится на рабочем столе. Сначала части туш грубо разделяются пилой на весу и куски подаются на рабочий стол. Нарезанное мясо укладывается в пластмассовые ящики и чаны для дальнейшей обработки. В последствии из мяса готовят вареные и копченые колбасы и цельномясные изделия, как, например, ветчина и копченый бок.

## 3. Изготовление колбас

### 3.1 Приготовление колбасной массы

Используемое в колбасе мясо взвешивается на весах в соответствии с рецептом и измельчается на волчке до указанного в рецепте размера. Далее рубленое мясо укладывается в куттер, где быстро вращающиеся ножи превращают мясо в колбасную массу. Во время куттерования в массу добавляют лед, приправы, соль и добавки. После куттерования колбасная масса готова к шприцеванию в оболочку.

### 3.2 Шприцевание

Готовая колбасная масса перемещается из куттера в колбасный шприц, с помощью которого масса выдавливается в оболочку из искусственного волокна (колбаса) или натуральную оболочку (сосиски и сардельки).

Торцы заполненных оболочек закрываются скобами на клипсаторе, а колбасы связываются шнуром, петля из которого позволяет подвесить изделия на коптильные перекладины. Сардельки и сосиски перекручиваются на рабочем столе колбасного шприца в колбаски желаемого размера и также подвешиваются гроздьями на коптильные перекладины. Затем коптильные перекладины с изделиями размещают в коптильной тележке и далее перемещают готовые к копчению изделия в коптильный шкаф (термокамеру).

### 3.3 Созревание и копчение колбас.

Колбасы вызревают в коптильном шкафу горячего копчения, в который заталкивается коптильная тележка. Коптить колбасы можно по-разному, давая больше или меньше дыма, или, не давая его вовсе. Время копчения и созревания регулируется с помощью таймера. Дым образуется в пристроенном к термокамере дымогенераторе. Для производства дыма используется щепа лиственных деревьев.

После созревания колбасы охлаждаются душированием холодной водой непосредственно в термокамере. Окончательное охлаждение изделий осуществляется в холодильном складе, где они остывают до +4°C, после чего производится упаковка в тару.

### 3.4 Упаковка колбас.

Колбасы упаковывают на вакуум - упаковочной машине в пакеты. Упакованные изделия складывают в холодильнике до отгрузки.

## 4. Изготовление цельномясных изделий

### 4.1 Засол

Нарезанное мясо шприцуются в мышцу заранее приготовленным раствором, который содержит помимо соли добавки и глюкозу. Засоленное мясо укладывается в массажер, где соль продолжает впитываться и распределяется равномерно по всему куску. После массажера мясо попадает в колесный чан и снова на рабочий стол для набивки в сетку.

### 4.2 Набивка ветчин

Соленые куски мяса (окоорока и лопатки) набиваются в сеть на специальном устройстве, поверх которого натягивается сеть с помощью сетенатяжителя. Цилиндр устройства заполняют кусками мяса и посредством ручного поршня заталкивают внутрь сетки. Торцы сети фиксируются клипсатором, и готовые изделия укладываются на коптильные решетки тележки коптильного шкафа, после чего вся тележка с изделиями закатывается в термокамеру для копчения и созревания изделий. При приготовлении копченого бока засоленные бока на специальном крюке подвешиваются в коптильной тележке.

### 4.3 Копчение и созревание цельномясных изделий.

Копчение и созревание цельномясных изделий происходит в принципе так же, как и колбасных, наибольшее отличие состоит в том, что температуры созревания здесь ниже, а время, необходимое для созревания и копчения больше. Варианты приготовления и копчения многочисленны и зависят в основном от вкусовых традиций.

### 4.4 Упаковка цельномясных изделий

Упаковка производится на вакуум - упаковочной машине в пакеты.

5 . Далее, готовая продукция отправляется на склад, оборудованный холодильными установками, где продукция готовится к отправке в торговую сеть.

7. Доставка в торговую сеть осуществляется собственным транспортом.

### **2.4. Описание и расчеты стоимости строительства.**

Модуль специальной конструкции, построенный на стальном каркасе из несущего ST-сэндвич-элемента со смонтированным оборудованием, электропроводкой и водопроводом. ST-сэндвич-элемент – это одобренные для использования в пищевой промышленности панели с покрытием из армированного пластика и теплоизоляцией из экструзионного полистирола или полиуретана. Панели имеют очень жесткую и прочную конструкцию и выдерживают очень большие перепады температур и весовые нагрузки. Элементы аналогичной структуры используются также в топливных баках космических



летательных аппаратов, конструкциях самолетов и строительстве подводных лодок. Модули состоят из помещений различного назначения: охлаждаемые (при необходимости) производственные цеха, холодные склады готовой продукции, технический отсек и т.д., в соответствии с потребностями.

Монтаж модулей осуществляется на фундамент



Материалы:

- Стальной каркас особой конструкции, усиленный и окрашенный.
- Стены и потолок из одобренного для использования в пищевой промышленности ST-сэндвич-элемента.
- Элемент пола с шершавым эластичным акриловым покрытием.
- Материал хорошо переносит воздействие высоких и низких температур (+50°C - -50°C)

Холодильная техника

Модули оборудованы системой с термостатным управлением, которая позволяет регулировать температуру в помещениях от +2°C до +25°C в зависимости от производственного процесса и модели предприятия. Морозильные и холодильные склады обеспечивают температуры от -35°C до +4°C в зависимости от их назначения.

Электрооборудование и автоматика

Поставка включает щит электропитания, осветительное оборудование, силовую проводку, отопительные электробатареи, автоматику и возможные термокабели обогрева канализации.

Установленное в модуле холодильное и/или отопительное, производственное, осветительное оборудование и автоматика поставляется полностью смонтированным и скоммутированным.

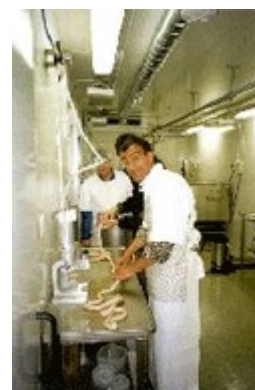
Отопление, водоснабжение и вентиляция.

В модуле полностью смонтированы отопительные батареи и трубопроводы горячей и холодной воды. В комплект поставки входит водонагреватель, размещенный в техническом отсеке. Вентиляция в производственных помещениях осуществляется в соответствии с климатическими и производственными требованиями конкретного объекта.

Канализационные трапы размещаются в местах наибольшего расхода воды.

## Инвентарь

Поставка включает расходные материалы длительного пользования для производственного процесса, как, например, ножи, ручные пилы, рабочие ящики и т.п., а также необходимые для начала производства эксплуатационные расходные материалы.



Канализационные трубы оборудованы термокабелем (при необходимости).

## Сжатый воздух

Компрессор в техническом отсеке, если этого требует технологический процесс.

## Внешняя коммутация

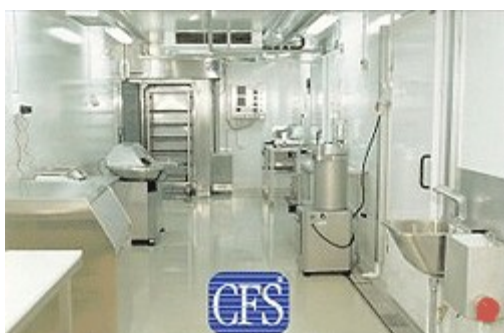
Силовой кабель к главному щиту электропитания.

Подача холодной воды (возможна установка накопительных баков и помпы).

Канализационная труба от внешней стены предприятия к ближайшему колодцу или очистным сооружениям (в соответствии с местными требованиями).

## Производственное оборудование

Поставка включает необходимое для производства оборудование и устройства, которые установлены в производственных модулях.



Все необходимые рабочие столы, полки и другие изделия из нержавеющей стали также включены в комплект поставки.

## Обучение

Поставка предполагает период профессионального ознакомления с предприятием и производственным процессом, обучение непосредственно изготовлению изделий на месте расположения предприятия.

Также, необходимо будет построить склад готовой продукции и административное здание:

- склад, общей площадью 100 кв.м., оборудованный холодильными установками
- административное здание (возможно совместить со складом) для размещения администрации комплекса.

## 2.5. Требования к месторасположению и инфраструктуре

Величина модуля составляет 13400\*3200\*3200 мм, для размещения необходим участок земли размером не менее 1000 кв.м. с водоснабжением, подачей электроэнергии, канализацией. Земельный участок должен находиться от крупного населенного пункта не далее, чем в 50 км., с целью минимизации расходов на доставку продукции.

Необходимая мощность электроэнергии: не менее 50 кВт для забойного комплекса + производство и склад — еще 20 кВт

Напряжение сети: 380 В.

### 2.5.1. Расчет стоимости земельного участка и оборудование инфраструктуры (электричество, вода, газ и т.д.)

---



---

## 2.6. Общая стоимость капитальных вложений:

наименование	Стоимость в рублях
1. Модульный комплекс для убоя и переработки*\стоимость модуля	22197000
2. Модульный комплекс для убоя и переработки*\стоимость оборудования	9513000
3. Автотранспортное средство для доставки продукции (рефрижератор), грузоподъемностью 1 -1,5 т.	1200000
4. Складское помещение S 100 кв.м.**	3000000
5. Упаковочное оборудование	600000
6. Холодильное оборудование на склад	1100000
7. Земельный участок	-
8. Складское оборудование (тележки,	120000

поддоны, погрузчики)	
9. Офисное оборудование для администрации и сбытового подразделения.	400000
итого	<b>38130000</b>

\*- включая монтажные работы

\*\*-стоимость проектирования и строительства

## 2.7. Персонал

Для непосредственной работы на убойном и перерабатывающем комплексе потребуется 4 человека со средним техническим образованием, главный технолог со специальным техническим образованием и опытом работы, инженер по наладке и текущему обслуживанию оборудования, ветеринарный врач, грузчик – экспедитор и подсобный рабочий (уборщик) на складе, администрация (директор и главный бухгалтер). В сбытовое подразделение (располагается в городе реализации продукции) – 3 менеджера по продажам (торговых представителя) + старший менеджер по продажам (начальник отдела). Водитель на автомобиль – рефрижератор.

## 2.8. Структура управления



Требования к директору: Высшее специальное или экономическое образование, опыт руководящей работы (желательно, зав. производством и опытом продаж) на пищевом производстве.

Требования к Начальнику отдела продаж: опыт работы менеджером/начальником продаж в компании – продавце продуктов питания, желательно в городской дистрибьюции.

Требования к технологу: опыт работы технологом или зав. производством в мясной и мясоперерабатывающей промышленности

Требования к ветврачу: Высшее специальное образование, опыт работы ветврачом в государственных и коммерческих структурах

Требования к гл. бухгалтеру: опыт работы главным бухгалтером на производстве.

Предлагаемые зарплаты для персонала:

Штатная единица	количество	Среднемесячная зарплата	Компенсационный пакет (стоимость)
Директор	1	45 000	10 000
Зав. производством (технолог)	1	35 000	8 000
Начальник отдела продаж	1	35 000	8 000
Ветеринарный врач	1	25 000	5 000
Главный бухгалтер	1	35 000	8 000
Сотрудник отдела продаж	2	25 000	5 000
Сотрудник на производстве	4	15 000	
Подсобный рабочий	1	10 000	
Водитель-экспедитор	1	20 000	
Грузчик-экспедитор	1	15 000	
итого	15	330000	39000

### **2.9. График реализации проекта до запуска (включая строительство и монтаж оборудования)**

месяц	этап	Работы на этапе	примечания
00	подготовительный	Регистрация юридического лица, приобретение оборудования и	Подбор административного персонала

		проектирование	
0	Монтаж и строительство	Монтаж оборудования, строительство склада (легкая конструкция из сэндвич панелей), аренда офиса в городе, подбор производственного персонала	
1	запуск	Запуск производства, начало реализации и продаж продукции	

### 3. ЮРИДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

#### 3.1. Форма организации

Правовая форма организации предприятия – общество с ограниченной ответственностью (также возможен сельскохозяйственный кооператив, где членами (пайщиками) будут являться фермерские и крестьянские хозяйства, небольшие свинокомплексы). Торговый дом организован в форме общества с ограниченной ответственностью (упрощенная система налогообложения доходы минус расходы).

#### 3.2. Договорная база

Договорная база предприятия состоит из:

- договоров с монополистами (Водоканал, сбытовая энергокомпания, вывоз и утилизация отходов) заключаемые с Обществом с ограниченной ответственностью, занимающееся производством, а также договором аренды помещения для сбытового подразделения компании в городе сбыта, заключаемого с Обществом с ограниченной ответственностью – торговый дом.

Помимо этого, есть договорная база, связанная непосредственно с производственным циклом и сбытом продукции. Договор поставки живых свиней предполагается в будущем заключать на длительный срок с добросовестными поставщиками, что поможет долгосрочному планированию и ценовой политике предприятия. Также договор поставки с собственным торговым домом на весь объем производимой продукции на длительный срок.

Торговый дом также будет стремиться заключать долгосрочные договоры с розничными продавцами.

### 4. ФИНАНСОВАЯ ЧАСТЬ

#### 4.1. Таблица переменных и постоянных затрат предприятия, исключая вложения в основные средства

Вид затрат	количество	сумма
Закупка свиней, живым весом, кг	32500	2275000*
Коммунальные услуги		100000
Заработная плата персонала		369000
Аренда офиса в городе , кв.м.	12	6000
связь		30000
Ингредиенты для колбасного производства		78000
Транспортные расходы		40000
Аренда земельного участка	1000	150000**
Реклама, маркетинг	Среднемесячное	66667
Амортизация оборудования	Из расчета 7 лет	103441,8
Амортизация зданий и модулей	Из расчета 50 лет	29396,5
Управленческие расходы		10000
Представительские расходы		15000
Хозяйственные расходы		10000
итого		3282504

\*закупочная цена на свинину составляет 70 руб. за кг. Живого веса

\*\*стоимость аренды земельного участка в регионах различная, взята цена по 150 руб./кв.м./мес.

#### **4.2. Комментарии к итоговым таблицам**

Таблицы составлены исходя из периода 12 месяцев. Показатели прибыли, выручки, затрат могут колебаться в пределах 10 % в сторону уменьшения или увеличения.

### **5. КОНТРАГЕНТЫ**

Контрагентами предприятия являются поставщики сырья:

- фермерские хозяйства области, мелкие и средние свинокомплексы
- юридическая компания, осуществляющая обслуживание
- банк, в котором находится расчетный счет предприятия

- коммунальные компании
- предприятия — заказчики, покупатели продукции

## **8. АНАЛИЗ РИСКОВ ПРОЕКТА.**

### **8.1. Основные технологические риски проекта**

Основные технологические риски проекта :

- Незапланированный простой оборудования в случае отсутствия сырья. Отсутствие сырья может случиться в случае пандемии скота (свиней) в регионе нахождения предприятия. В этом случае предприятие может продолжить производство на импортном сырье или сырье из других регионов, что приведет к удорожанию продукции и потере части прибыли.
- Поломки оборудования и простой вследствие этого. Для минимизации данных рисков необходимо покупать качественное оборудование, регулярно проводить профилактический ремонт и техническое обслуживание. Также важно обучение персонала и его внутренняя аттестация. Необходимо разработать специальные процедуры и регламент по эксплуатации оборудования и технологическому процессу
- Нарушение технологии производства колбасных и мясных изделий может привести к потере качества. Для минимизации этого риска необходимо соблюдение мер, указанных во втором абзаце, а также контроль качества. Также необходим обратный отклик потребителей продукции.

### **8.2. Основные финансовые риски**

Финансовые риски предприятия могут возникнуть при неправильном ценообразовании, незапланированному росту издержек, приостановке платежей или банкротстве обслуживающего банка. Для минимизации издержек необходимо регулярно пересматривать ценовую политику, при этом отслеживая уровень цен конкурентов. Также главный бухгалтер, как исполняющий функции финансового директора, должен отслеживать общее состояние банковской отрасли и обслуживающего банка в частности.

### **8.3. Форс – мажор**

Форс мажорные риски — землетрясение, потоп, пожар и т. д. - минимизируются с помощью страхования и мер безопасности при строительстве и эксплуатации оборудования.

**Для Заметок**