

1. Резюме

Фирма «Нива» является производственной и предполагает выпуск разного рода выпечки. Стадия развития фирмы - начальная. Главной целью фирмы является удовлетворение потребности жителей района в хлебе высокого качества.

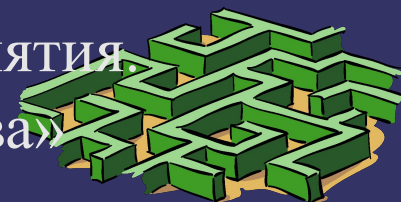
Для организации работы мини-пекарни требуются незначительные производственные площади и небольшой коллектив (до 9 человек), что положительно отличает мини-пекарню от крупного хлебокомбината.

Совокупная стоимость проекта с учетом затрат на первый месяц производства составит около 500000 рублей . Для этого предполагается взять краткосрочный кредит на сумму 300000 .

Финансирование остальных расходов по проекту осуществляется за счет собственных средств предприятия.

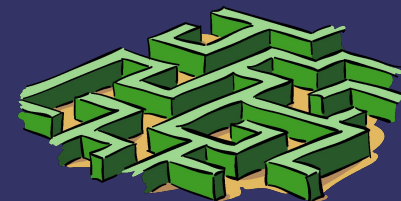
Финансирование остальных расходов по проекту осуществляется за счет собственных средств предприятия.

Организационно-правовая форма мини-пекарни «Нива» планируется как Общество закрытого типа (ЗАО)



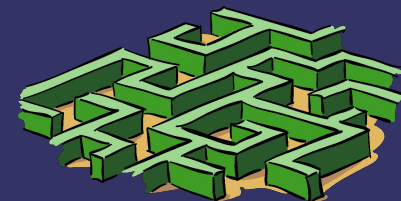
Виды товаров

- ⇒ — Хлеб от 10 до 20 сортов в разной ценовой категории: от эконом класса до суперпремиум (пшеничный, зерновой, из пророщенных зерен пшеницы, из муки грубого помола); (25-100 руб)
- ⇒ — Сладкая выпечка — около 20 видов сдобных булочек с начинками; (20-100 руб)
- ⇒ — Торты и пирожные — 5-6 наименований, порционные или на заказ; (70-600 руб)
- ⇒ — Печенье и конфеты собственного производства. (50-200 руб)
- ⇒ Всегда свежая выпечка по низким ценам.
- ⇒ Собственный цех по производству кондитерских изделий с небольшим магазином и кафе.



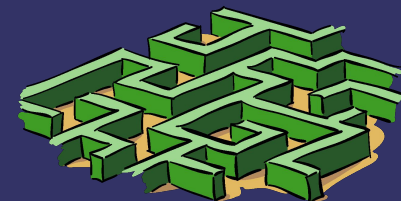
Рынки сбыта

- ⇒ **Целевая аудитория:**
- ⇒ жители близлежащих домов, которым удобно покупать свежую выпечку в нашей пекарне
- ⇒ **Влияние на цену:**
- ⇒ -Качество продукции
- ⇒ -Ассортимент
- ⇒ -Упаковка
- ⇒ -Месторасположение
- ⇒ **Минусы**
- ⇒ -Единичная точка, неузнаваемый бренд
- ⇒ -Отсутствие оптовой скидки у поставщиков в связи с малыми объемами производства
- ⇒



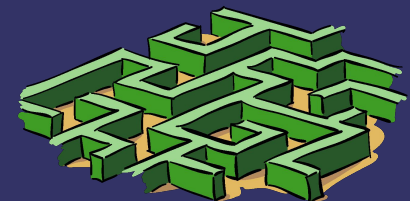
Конкуренция

- ⇒ Конкуренты: Хлебница, Мини-пекарня, Шаверма, Пироговый Дворик, Пятерочка
- ⇒ Конкуренция на цену и качество
- ⇒ Хлебница – хороший имидж компании и более низкие цены
- ⇒ Мини-пекарня – большой ассортимент
- ⇒ Шаверма – личные предпочтения покупателей
- ⇒ Пироговый дворик – хороший имидж компании, хорошее соотношение цены-качества
- ⇒ Пятерочка – малый ассортимент, но низкие цены и доступность магазина



План маркетинга

- ⇒ 1. Месторасположение мини пекарни существенно влияет, только если это мини пекарня-магазин. В этом случае требования к её расположению аналогичны требованиям к расположению продуктовых магазинов с учётом наличия конкурентов в ближайшем окружении: спальные районы городов, торговые центры, вокзалы, аэропорты, места массового скопления людей и т.д.
- ⇒ 2. Зависимость ценовой политики от: аренду помещения; аренду оборудования; заработную плату наемным работникам; сырье; электрическую энергию;
- ⇒ **МЕТОДЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ ПРОДАЖ**
- ⇒ Программы лояльности (Скидочные карты,)
- ⇒ Аромат пекарни, вкусные запахи
- ⇒ Праздники (Акции)
- ⇒ Предложение дегустаций
- ⇒ Соц. Сети
- ⇒ Кофе-чай
- ⇒ Красивый интерьер, кросс-маркетинг с упаковкой товара.



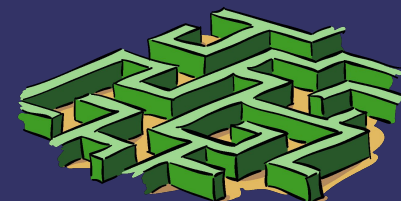
План производства

- Ниже приведен список основного оборудования, которое понадобится для организации работы Пекарни.
- Печь пекарская – 34.794 рублей.
- Шкаф расстойный модели ШРЭ 2.1 – 19.760 рублей.
- Мукопросеиватель модели ПВГ-600М – 21.780 рублей.
- Тестомес модели МТМ-65МНА – 51.110 рублей.
- Подовые листы для ХПЭ 700x460 (20 шт.) – 584 рубля.
- Вытяжной зонт 10x8 – 7.695 рублей.
- Моечная ванна – 2.836 рублей.
- Холодильный шкаф модели R700М – 24.420 рублей.
- Кондитерский стол модели СП-311/2008 – 13.790 рублей.
- Пристенный пищевой стол модели СПП 15/6 – 3.905 рублей.
- Порционные весы модели CAS SW-1-5 – 2.466 рублей.
- Порционные весы модели CAS SW-1-20 – 2.474 рубля.
- Стеллаж модели СК – 6.706 рублей.
- Тележка-шпилька модели ТС-Р-16 к подовым листам ХПЭ – 17.195 рублей.
- Помимо основного оборудования может потребоваться специальное для приготовления специализированных изделий. Также в оборудование



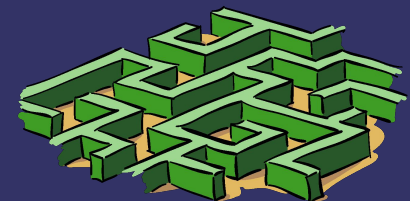
Сырье

- ➔ Сырье для производства требует отдельного рассмотрения. Основные компоненты для выпечки хлебных изделий – это мука, вода, соль, и дрожжи. Кроме этого потребуются также: Сахар, сахарная пудра Жир, маргарин, растительное масло Сухое и натуральное молоко Различные вкусовые добавки и наполнители



Расходы

- ⇒ Затраты на открытие мини-пекарни
- ⇒ Название Стоимость (в руб.)
- ⇒ Итого: 475 000 руб.
- ⇒ Оформление документации на бизнес 25 000
- ⇒ Покупка торгового оборудования 150 000
- ⇒ Покупка производственного оборудования 100 000
- ⇒ Покупка мебели 30 000
- ⇒ Ремонт и отделочные работы 100 000
- ⇒ Запуск рекламы 50 000
- ⇒ Прочие расходы 20 000
- ⇒ **Ежемесячные расходы:**
- ⇒ Зарплата сотрудникам 220 000
- ⇒ Реклама 30 000
- ⇒ Налоговые вычеты по бизнесу 50 000
- ⇒ Аренда помещения 150 000
- ⇒ Коммунальные платежи 20 000



Заключение

- ⇒ Представленный анализ проекта по организации мини-пекарни показывает, что при условии наличия необходимых инвестиций в реализацию проекта, грамотном управлении, и соблюдении жестких требований качества продукции, Предприятие может стать высокодоходным, перспективным в плане развития предприятием, если в наличии будет бизнес-план хлебопекарни. То есть вложение средств в организацию такого бизнеса оправдано, и не несет за собой особых рисков.

