



Петров
Даниил
Валерьевич

Продажа домашней
выпечки

Продажа домашней выпечки плюсы и минусы

Моя бизнес идея это изготовление и продажа домашней выпечки.

Плюсы: большой выбор продукции для покупателя, легко маневрировать среди интересной для покупателей товаров.

Минусы: большая конкуренция, сезонность.



Бизнес модели

Ключевые партнёры

1. Любые продуктовые магазины
2. Инвесторы

Ключевые виды деятельности

Изготовление и продажа домашней выпечки

Ключевые продукты

1. Мука
2. Масло
3. Дрожжи
4. Ванилин
5. куриные яйца
6. Соль
7. Вода
8. Сахар
9. Газ

Основные потребители

Люди обеих полов и любого возраста

Структура издержек

Расходы на материалы
Проценты инвесторам
Налоги

Что уже сделано...

Имеется опыт в
изготовлении
домашней выпечки
Получен опыт
продаж



Планы на 6/12/18 месяцев

В первые 6 месяцев наладить еженедельную продажу

На 12 месяцев должна быть раскрутка на разных платформах (Соц-сетях, Онлайн-магазинах, Положительная реклама в разных общественных кругах, Рекламные плакаты)

18 месяцев спустя арендовать отдельное помещение для изготовления, рекламы, продажи готового продукта

ЗАТРАТЫ И ВЫГОДА

Затраты на ключевые продукты: мука- 40 р. за 1кг ванилин- 5 р. за 15 грамм(на долго хватит) куриное яйцо-5 р. за 1шт. Соль- 11 р. за кг вода-копейки сахар- 55 р. за кг газ- 5 р.

Выгода(рассмотрю подробно на 1 варианте готового продукта): Шарлотка(классическая)- яблоки 500 грамм 54 р., сахар 150 грамм 5,5 р., мука 150 грамм 4,5 р., куриные яйца 4 шт. 20 р., соль щепотка 0,5 газ 0,5 итого: 85,5 р. Масса= 785 грамм Цена продажи 345 р. Цена за кг= 439.49 цена за грамм=0.44 р. Маржинальность= 75,22 %. За особый дизайн в базовую цену добавляется от 50 до 150 р. Отталкиваясь от сложности работы.

Ватрушка- 19 цена ингредиентов, 30 цена продажи
И т.д.

