



Мастерская печенья

Золотухина Анастасия

Екатеринбург 2015

Описание проекта



ЦЕЛЬ: открыть кондитерский цех в феврале 2016 года, ассортимент не менее 20 единиц, продажа продукции от 20 кг

Ассорти мент

**Печенье «с характером»
Полезное печенье
Для самых маленьких**

- Кукисы
- Имбирное печенье
- CookieCake
- CookieBar
- Печенье Whorrie
- Печенье с предсказаниями
- Печенье с глазурью
- Печенье с логотипами
- Начинки: шоколадная крошка, фрукты, ягоды, орехи



Рынок кондитерских изделий.

Тренды

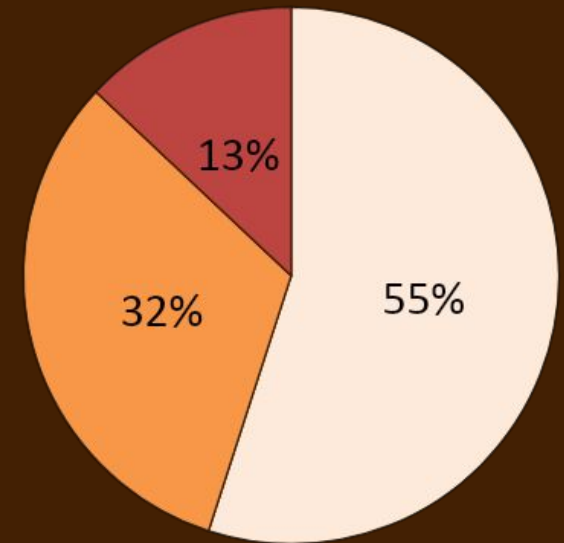
Рынок г. Екатеринбурга:

Рост 5,1 % в год *

Высокая рентабельность:
в среднем торговая наценка
составляет 200-400%

- Переход в сторону натуральности
- Снижение уровня калорий/углеводов и жира в кондитерских изделиях
- Уникальная рецептура

■ Печенье
■ Конфеты
■ Другое



Предпочтения потребителей

Рынок кондитерских изделий. Потребители B2B

- кофейни
- чайные
- кафе
- рекламные агентства
- организаторы мероприятий
- корпоративные клиенты

Критерии
выбора

Внешний вид

Свежесть

Упаковка

ЦЕНА

Уникальность



Рынок кондитерских изделий.

Потребители B2C

Потребности:

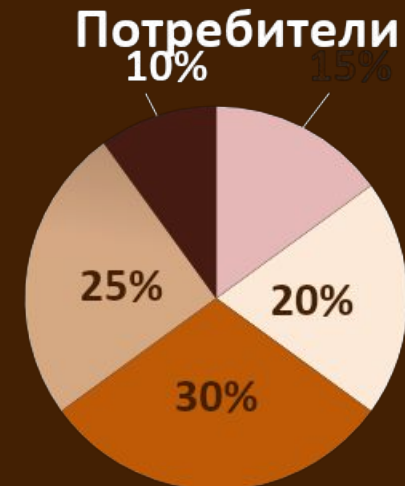
Женщины 90%

- Следят за фигурой, здоровьем
- Побаловать себя
- Сладости для детей
- Попробовать новинку
- Экономия времени
- Оригинальный подарок близким
- Необычное праздничное угощение

Мужчины 10 %

- Сладости для детей
- Подарок для женщины

- Школьницы от 14
- Студенты
- Женщины 23 -40
- Женщины 40-60
- Мужчины



Критерии выбора

Внешний вид

Свежесть

Состав (натуральность)

Средний чек

Знакомый вкус

Количество калорий

Рынок кондитерских изделий.

Конкуренты

Название продукта-аналога	Место продажи, производитель
Десерты к чаю	<ul style="list-style-type: none">• 87 киосков по продаже кондитерских изделий• 500 продуктовых магазинов и супермаркетов
Десерты для HoReCa	96 кондитерских и пекарен
Кукисы	RIOBA, Subway, Friends modern diner, Traveller's Coffee
Печенье с предсказаниями	Магазин «Печенье с предсказаниями» Индивидуальные производители (работают дома, продвижение SMM)
Печенье и пряники с логотипами Козули, пряники с глазурью	Студия тортов «а.Фреш» Photkiem.ru Кафе-кондитерская «Manolo Пряник»

Инвестиции

Бизнес-модель



₽

₽

Мастерская я печенья

₽



B2B

B2C

₽

ОКВЭД 15.82
Производство
мучных
кондитерских
изделий
длительного
хранения

₽



Ресурсы

Этапы проекта

2015: Организация собственного производства печенья объемом от 20 кг в смену

2016: Выход на плановые показатели производства

2017: Открытие собственного кафе, увеличение объемов производства

2018: Открытие второго кафе, увеличение объемов производства

	2015			2016	
	10.15	11.15	12.15	1.16	2.16
Маркетинговое исследование					
Формирование ассортимента					
Поиск и аренда помещения					
Проведение ремонтных работ					
Приобретение и монтаж оборудования					
Сертификация (Роспотребнадзор, Роспожнадзор)					
Закупка продуктов и расходных материалов					
Поиск и найм персонала					
Запуск краудфандинговой кампании					
Подготовка к открытию					
Выход на плановые показатели производства					

Финансы

Общая сумма бизнес-проекта	430 000
Осуществленные расходы	66 223
Запрашиваемая сумма субсидии	300 000

Расходы за счет СУБСИДИИ	Сумма (рублей)
Ванна моечная ВМЛ -1 (односекц.) 500x500x860	4 656
Весы «CAS» AD-5	10 307
Плита индукционная STARFOOD Z-350639	11 465
Подтоварник 1200x600x300	4 620
Стол СПЛ 1200x700x860 3 шт	15 053
Шкаф холодильный ШХ-370 С	25 861
Шпилька КШ-4 600x400 на 12 листов	5 754
Миксер «Convito»	21 750
Посуда, расходные материалы и продукты	95 534
Услуги центра сертификации: Стандарты организации	25 000
Услуги центра сертификации: Нормы производственного контроля	10 000
Услуги центра сертификации: Декларации о соответствии на печенье	70 000
Итого	300 000

Наименование показателя	2015 год (план)	2016 год (план)	2017 год (план)	2018 год (план)
Выручка от реализации товаров, тыс. рублей	-	3 213,366	7 518,150	10 593,000
Затраты, тыс. рублей	430,000	1 694,868	4 194,230	6 221,248
Чистая прибыль, тыс. рублей	-	1 442,573	3 157,724	4 153,164
Объем налогов, сборов, страховых взносов, тыс. рублей	-	265,351	699,104	1 034,456
Среднесписочная численность работников	-	4	8	10
Размер выработки на 1 работающего, тыс. рублей		803,342	939,769	1 059,300



*Спасибо за
внимание!*

*Генеральный директор
ООО «Мастерская печенья»*

Золотухина Анастасия

89090139383

pryf@bk.ru

Риски	Последствия	Действия
Инвестиционные	Недостаток денежных средств на реализацию	Краудфандинговая кампания, получение займа
Рыночные	Рост цен на сырье	При годовом росте цен на сырье в пределах 11-13% прибыль позволит не повышать цены для потребителя
Правовые	Задержки в получении документов, санкции со стороны Контролирующих органов	Постоянная юридическая поддержка, соблюдение норм на этапе проектирования
Экономические	Кризис, падение или изменение спроса	Удовлетворение уникальных потребностей клиентов
Конкурентные	Малое количество потребителей и партнеров	Индивидуальный подход, расширение контактов, продвижение
Временные	Срыв сроков открытия	Постоянный контроль за ходом реализации
Кадровые	Отсутствие компетентных сотрудников, текучесть кадров	Обучение, постоянная мотивация
Отношения с партнерами	Срыв сроков поставки, некачественное сырье, оборудование	Тщательный отбор, заключение договоров с неустойками
Аренда помещений	Расторжение договора, рост стоимости аренды	Долгосрочный договор, доходность позволит покрыть затраты на растущую арендную плату