

Пекарня



Продажа готового бизнеса, оборудования

Продажная стоимость бизнеса: **2 000 000 – 2 500 000 \$**
(по курсу ЦБ на день продажи) включая НДС.

Срок окупаемости вложений: 3,5 года

Возможна продажа оборудования по позиционно.

Только цифры

2007 год – закупка новейшего высокотехнологичного оборудования европейских производителей

3600 тонн продукции - годовая мощность производства

1000 м2 – площадь производственного помещения

37 человек – профессиональный персонал пекарни

Более **70 наименований** вкуснейшей продукции



Конкурентные преимущества

- Полностью автоматизированное производство позволяет по минимуму использовать человеческий труд
- Месторасположение пекарни обеспечивает удобный подъезд и круглосуточное осуществление логистики
- Наличие гарантированной сбытовой сети
- Собственная рецептура, подтвержденная сертификатами
- Сплоченный коллектив профессионалов
- Технология производства, позволяет поставлять в продажу горячий свежий хлеб даже в удаленные точки благодаря технологии замороженного хлеба



Система автоматической подачи
муки

Уникальная технология

Компания использует технологию - «замороженный» хлеб.

Методом шоковой заморозки в комбинированных холодильных установках MIWE происходит замораживание готового к выпечке теста, что позволяет непосредственно на месте выпечь и предложить покупателю горячий хлеб.

Использование данной технологии позволяет

- Выпекать горячий хлеб в местах продаж
- Производить запасы продукции (хлеб имеет длительный срок хранения, сохраняет все вкусовые качества в течение 18 мес.)
- Значительно увеличить ассортимент
- Использовать большие производственные мощности
- Экономить энергозатраты благодаря оптимальной теплоизоляции
- Все охлаждающие системы на производстве изготовлены согласно требованиям безопасности в соответствии с европейским нормам

Перспективы рынка

- В России потребляют от 59 до 61 кг хлеба в год на душу населения. В остальной Европе показатель ниже – 45-50 кг в год на душу населения.
- В Европе сети частных мини-пекарен обеспечивают сегодня выпуск до 70% выпекаемой хлебобулочной продукции. В России же доля таких производств оценивается в 12–13%.
- Сегодня замороженный хлеб покупают около 30% московских ресторанов (на Западе – 80%), на долю замороженного хлеба приходится 15% от всего объема хлебного производства в Москве.
- Рынок замороженного хлеба ежегодно растет на 25%.
- Производители из Литвы, Франции, Германии, Италии и Швеции предлагают россиянам 100 видов замороженного хлеба, ассортимент отечественных хлебопеков примерно вдвое меньше.

Особенности производственного процесса

Специалисты нашей пекарни готовят продукцию в соответствии с технологией лучших европейских пекарен.

На современных линиях все процессы идут автоматически – начиная от автоматизированной подачи муки, замесом теста, раскатке на специальных линиях, придании формы



Оборудование хлебопекарни

- В пекарне установлено самое современное оборудование. Вот лишь несколько основных агрегатов, используемых для приготовления хлеба.
- Тестомесильные машины DIOSNA (Германия) с компьютерным управлением
- Линии для формирования тестового полотна RONDO DOGE (Швейцария)
- Автоматическая линия для производства мучных хлебобулочных изделий Jumbolino (Швейцария)
- Линия по производству Слоеных и Дрожжевых изделий CompactLine (Швейцария)
- Линия по производству булочек Back-Teck (Австрия)
- Камеры холодильные шоковой заморозки MIWE (Германия)
- Линия по производству круассанов Croissomat (Швейцария)
- Упаковочная машина Pearl для хлебобулочных изделий, Италия
- Модуль по производству багетов ZBM (Швейцария)
- Комплексные установки для производства теста и дозировки сырья, Словакия
- Хлебопекарные печи MIWE различных модификаций (Германия)
- Шкафы предварительной расстойки Royal с автоматической системой контроля, (Италия)
- Тестоделитель SD (Швейцария)
- Дробилка хлебного брака Turri (Италия)



**Общая
стоимость
оборудования
около 70 млн.
руб.**

Оборудование на продажу

Наименование	Кол-во, шт.	оценочная стоимость за 1 ед. руб с НДС
Дежа (Тестомесильная машина спиральная DIOSNA серия SPV) для SPV 160 aF	2	178 588
Дежа (Тестомесильная машина спиральная DIOSNA серия W) для W 160 A	4	171 889
Камера холод. шоковой заморозки MIWE SF-V4	3	2 053 967
Комната упаковочная MIWE VP (вкл. агрегат)	1	2 053 968
Линия для подачи теста Rondo Doge	1	5 309 017
Линия по произ-ву Слоеных и дрожжевых изд. Compactline SPF 602	1	4 675 708
Линия по произ-ву Слоеных и дрожжевых изд. Jumbolino SPF	1	1 387 398
Линия по произ-ву Хлебобул.изд. (Тестоделительно-округлительная машина MEGA-STAR MS 5/85 (Брядов,600	1	5 839 222
Льдогенератор Ziegra (серия ZBE, арт.ZBE 350-200)	1	221 315
Машина по произ-ву круассанов Croissomat SCMG 50 (калибратор 88x105мм)	1	1 780 594
Модуль по произ-ву багетов ZBM 600	1	1 184 215
Подъемный опрокидыватель DIOSNA (серия НК, арт. НК 224)	1	989 907
Пресс для теста и жира Rondopress FGDISA/R	1	259 870
Тестомесильная машина спиральная DIOSNA (серия SPV, арт.SPV 160 aF)	1	1 296 708
Тестомесильная машина спиральная DIOSNA (серия W, арт.W 160 A)	2	1 455 977
Тестораскаточная машина Rondostar 3000	2	522 468
Установка комплексная д/производства теста и дозировки сырья	1	5 837 231
Установка холод. н/т д/консервации теста MIWE TK	1	2 053 967
Установка холод. н/т д/консервации теста MIWE TK	1	2 053 967
Хлебопекарная печь MIWE ideal ID4.1216 (вытяжкой козырек+ПрогрУправ) двухконтурная	1	903 657
Хлебопекарная печь MIWE roll-in RI1.0608 (вытяжкой козырек+ПрогрУправ)	1	748 992
Хлебопекарный расстойный шкаф MIWE на 4 тележки (размер листов 600x800)	1	183 082
Машина упаковочная "Pearl" д/хлебобулочных изделий	1	1 013 370
Хлебопекарный багетный лист алюмин/перфорир 580x780мм (волн9, длина желоба580мм)	350	1 586
Хлебопекарный посадчик д/печи MIWE ideal ШВ4.1216 с х/б лентой 600x1600мм	2	7 091
Хлебопекарная печь MIWE roll-in RI1.0606 (вытяжкой козырек+ПрогрУправ) д/тележек 600x400	1	647 545
Хлебопекарная печь MIWE shop-in SI1.0604 (вытяжкой козырек+ПрогрУправ) собранная)	10	388 110
Хлебопекарная печь МИВЕаегаАЕ8.0604 (вытяжка+ПрогрУправ+отводКонденсата)	12	323 318
Хлебопекарная тележка на 18 подовых листов 600x400мм, с колесами	112	14 804
Хлебопекарный расстойный шкаф MIWE на 1 тележку (размер листов 600x400)	6	147 581
Хлебопекарный расстойный шкаф MIWE на 2 тележки (размер листов 600x400)	5	148 902
Хлебопекарный регулятор давление газа д/печи MIWE RI1.0606	1	32 076
Хлебопекарный багетный лист алюмин/перфорир 600x400мм (волн5, длина желоба600мм)	518	1 245
Хлебопекарный подовый лист алюминиевый перфорированный 400x600мм (с бортиками20x1,5мм)	508	374
Хлебопекарный подовый лист алюминиевый перфорированный 580x780мм (с бортиками)	650	430

Структура доходов

- Фактический объем реализации составляет 85-95 тонн в месяц (2 000 – 2.500 тонн в сутки);
- Выручка по факту 2,5 - 3 млн. руб. в месяц.
- Средняя цена продажи 32,9 руб. за кг.

Имеется потенциал увеличения объемов производства до 270 тонн в месяц (10 000 тонн в сутки при трехсменном режиме работы) при разработке маркетинговых технологий, направленных на продвижение товара сторонним потребителям.

Структура себестоимости

Средняя сырьевая себестоимость – 14,7 руб. за кг.

Расходы на логистику (транспорт) - в среднем 6% от объема реализации.

Постоянные расходы в месяц:

- Расходы на оплату труда (с ЕСН) – 27%;
- Расходы на аренду помещения (производственное помещение общей площадью 1000 м² в долгосрочной аренде (собственность ОАО ТАМП) на рыночных условиях– 150 долл. за 1 кв.м. в год.) – 378 тыс.руб.;
- Коммунальные расходы – 2,5% (в т.ч. эл. энергия - 41 тыс. руб., водоснабжение и канализация – 9 тыс. руб.)

Рентабельность производства – 15-20%

Сбыт

Пекарня обладает собственной надежной сбытовой системой. В магазинах сети установлено специализированное оборудование, для выпечки хлеба непосредственно на местах. Также компания осуществляет собственную логистику готовой продукции по своим местам продаж.

доставляет свою продукцию и сторонним покупателям, таким как рестораны и розничные сети, так как производственные мощности позволяют производить любую продукцию под заказ покупателя, также и под частной маркой.

Пекарня



Ассортимент

Пекарня выпекает различные сорта хлеба, в том числе:

несколько видов батонов, булочки, слойки, круассаны, рулеты и прочие мелкоштучные хлебобулочные изделия.

На сегодняшний день пекарня выпускает 71 наименование хлебобулочных изделий.

- Пекарня обладает высокой степенью мобильности ассортимента, что позволяет изготавливать продукцию, подстраиваясь под изменение потребностей и спроса потребителя.

