



Хлебозавод 32

Сделал студент группы 2ИСИП620
Смельницкий Артём Михайлович

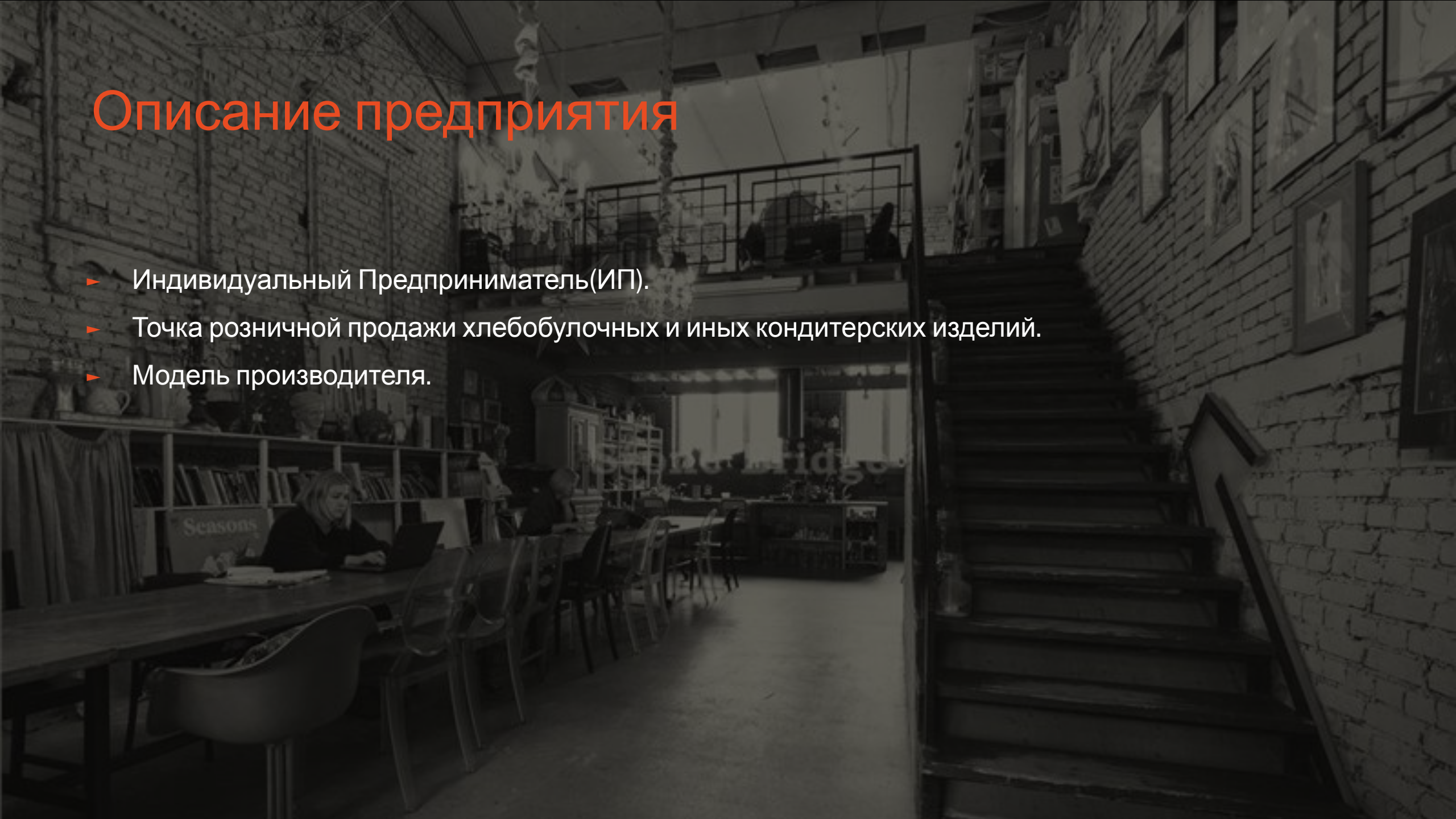
Описание предприятия

- ▶ Новая булочная в помещении бывшего легендарного советского хлебозавода №32. Наша булочная способна предложить большое количество свежеспеченных хлебобулочных изделий и приятную атмосферу в лофтовом интерьере.



Описание предприятия

- ▶ Индивидуальный Предприниматель(ИП).
- ▶ Точка розничной продажи хлебобулочных и иных кондитерских изделий.
- ▶ Модель производителя.




Описание продукции


Наша булочная имеет широкую клиентоориентированность. Часть нашей продукции абсолютно веганфри. А также мы приветствуем посетителей с домашними животными.

Наше заведение оформлено в стиле лофт на месте старого хлебозавода в связи с популярностью и дешевой оформлением подобного стиля.

Основной нашей целевой аудиторией являются молодые люди в возрасте от 14 до 30 лет.

Анализ рынка

Что искали со словом «пекарня» — 431 290 показов в месяц	
Статистика по словам	Показов в месяц 
пекарня	431 290

Что искали со словом «булочная» — 77 840 показов в месяц	
Статистика по словам	Показов в месяц 
булочная	77 840

- ▶ С каждым годом спрос на свежую и вкусную выпечку возрастает, что позволяет развивать свой небольшой частный бизнес, а вместе с ним и качество продукции.

Анализ рынка

	<p>Наши возможности:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Большой поток посетителей из-за расположения рядом с торговым центром.2) Повышение спроса из-за популярности интерьеров в стиле лофт.3) Простота в обучении персонала.	<p>Угрозы:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Высокая конкуренция в связи с повышением спроса на булочные и иные виды пекарен.2) Высокая арендная плата за помещение.3) Повышение цен на оборудование из-за проблем с экспортом.
<p>Наши сильные стороны:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Широкая клиентоориентированность.2) Расположение рядом с метро.3) Качественные ингредиенты.4) Приветливый персонал.5) Быстрое приготовление выпечки.	<ol style="list-style-type: none">1) Увеличение количества заготавливаемой продукции для покупки навынос.2) Установка стилизованного пространства на улице.	<ol style="list-style-type: none">1) Акцентирование внимания клиентов на удобном расположении и на высоком качестве продукции.
<p>Наши слабые стороны:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Высокая цена на продукцию.2) Небольшой опыт ведения бизнеса.3) Высокая цена на производство продукции.4) Низкая заработная плата.	<ol style="list-style-type: none">1) Введение возможности для работы на неполный рабочий день.2) Поиск альтернативы дорогим ингредиентам, без изменения качества.3) Выдача премий сотрудникам за активную работу.4) Введение бизнес-ланчей по заниженным ценам.	<ol style="list-style-type: none">1) Продажа замороженной выпечки из менее дорогих ингредиентов.

Маркетинг

- ▶ Основная целевая аудитория – обеспеченные молодые люди.
- ▶ Наиболее эффективный способ для рекламы - социальные сети, а именно реклама продукции у фуд-блогеров с минимум 20.000 подписчиков и охватом аудитории в 60%.
- ▶ Создание профиля булочной в социальных сетях и активное его ведение.

	Хлебзавод 32	Cinnabon	Братья Каравачевы	Соfix	Хлеб насущный
Цена	2	1	3	5	2
Качество продукции	5	5	3	2	4
Стилизация пространства	5	3	3	2	4
Скорость приготовления	4	5	3	5	2
Ассортимент	4	2	3	2	4
Популярность	2	5	3	4	3

Анализ конкурентов

Статьи затрат	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Итого за год, млн руб
1. Сырье и материалы	0,45	0,6	0,3	0,75	2,1
2. Содержание оборудования	0,06	0,06	0,06	0,09	0,27
3. Маркетинг	1,5	0,6	0,15	0,15	2,4
4. Затраты на оплату труда, персонала занятого производством	0,4	0,4	0,4	0,33	1,53
6. Общехозяйственные расходы, вкл. ЖКХ	0,15	0,15	0,15	0,15	0,6
7. Аренда	1,5	1,5	1,5	1,5	6
Итого затраты					12,9

Смета затрат



- Закупка
- Содержание оборудования
- Маркетинг
- Зарплата
- Общехозяйственные расходы
- Аренда

Структура затрат “Хлебозавод 32”

Риски	Последствия	Управление риском
Нехватка персонала.	Неспособность удовлетворить спрос потребителей.	Повышение зарплат и выдача дополнительных премий.
Повышение цен на импортные продукты.	Невозможность приготовления продукции.	Переход на отечественные продукты.
Поломка оборудования.	Невозможность приготовления продукции.	Контроль состояния оборудования.
Проблемы с техникой безопасности в связи с хрупким состоянием здания.	Временное закрытия заведения с возможными рисками для людей.	Ежемесячный контроль состояния здания.

Риски и возможные последствия

Финансовый план

- ▶ Ожидаемые финансовые результаты:
- ▶ Годовая прибыль = $14.445.000 - 12.900.000$ деятельность = $2.545.000$
- ▶ Рентабельность = $2.545.000 / 12.900.000 = 0,2$
- ▶ Объем необходимого финансирования – $12.900.000$ рублей

Ваши выводы
ответы на вопросы