

ПЕКАРНЯ

ВКУСНЯШКИ

---

# **ЦЕЛИ ПРОЕКТА:**

---

- привлечение инвестиционных средств для открытия хлебопекарни;**
- обоснование экономической эффективности открытия хлебопекарни;**
- разработка поэтапного плана создания и развития хлебопекарни.**

# ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА:

---

- данный проект реализуется «с нуля»;
- хлебопекарня будет располагаться в помещении первого этажа здания;
- целевая аудитория - жители, проживающие в окрестности, розничные торговые точки, магазины хлебной продукции, супермаркеты, пункты общественного питания, рестораны, кафе и прочее;
- продукция для реализации: хлеб и хлебобулочные изделия.
- график работы – ежедневно с 9:00 до 21:00;
- персонал - \*\*\* чел.;
- площадь - \*\*\* кв.м.

# АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНИ:

- Хлеб «Пшеничный»;
- Хлеб «Бородинский»;
- Булка «Полезная»;
- Хлеб «Диетический»;
- Батон «Нарезной»;
- Батон с отрубями;
- Булка сдобная;
- Плетенка с маком;
- Плюшка  
«Новомосковская»;
- Кекс «Московский»;
- Каравай «Праздничный»;
- Сдоба к чаю;



## Ежемесячные затраты (количество закупаемых продуктов)

1. мука 50 кг. - \$ 17,8
2. дрожжи 10 кг. - \$ 2,8
3. яйца 100 шт. - \$ 6
  
4. масло сливочное 10 кг. - \$21.4
5. масло подсолнечное 10л. - \$ 8.9
  
6. соль 5кг - \$ 1
7. сахар 5кг - \$ 2.6
8. молоко сухое 10кг - \$ 14.2

## Участники проекта:

- 1) пекарь - 8
- 2) продавец - 4
- 3) директор – 1
- 4) гл. бухгалтер - 1
- 5) уборщицы, водитель - 4

**4. Стоимость проекта за 3 года:  
300.000\$**

**5. Источники финансирования:  
спонсоры, меценаты - 50%  
гос. Бюджет - 25%  
собственные средства - 25%**

**6. Срок окупаемости проекта: 3  
года**

## 7. Для реализации проекта необходимо:

1. помещение 60 кв.м. x \$ 200 x 3 года = \$36.000
2. лицензия, сертификаты - \$ 2000
3. холодильник - \$ 2000
4. печи (2шт) - \$ 4000
5. стойки (4шт) - \$ 700, подносы (40шт) - \$ 500
6. столы (3шт) - \$ 500
7. прилавок - \$ 1000

# СРЕДНЯЯ СТОИМОСТЬ ПРОДУКЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНИ БУДЕТ ЗАВИСЕТЬ ОТ ОБЪЕМОВ ЗАКУПОК:

---

- оптовые продажи – \*\*\* руб./кг;
- розничные продажи – \*\*\* руб./кг.
- Использование площадей хлебопекарни:
  - торговое помещение – \*\*\* кв. м.;
  - производственные помещения – \*\*\* кв. м.;
  - складские помещения – \*\*\* кв. м.

# ЛОЗУНГ

---

- ▣ Наши булочки и пирожки
- ▣ всегда вкусны
- ▣ Всегда свежи