

Бизнес–план создания мини-пекарни «Горячий вкид»



Выполнили
ученики 11 класса Б
Жуков Никита
Кузнецов Роман



Выбор и обоснование проектируемого предприятия и выпускаемой продукции

Данным проектом предусматривается организация мини-пекарни «Горячий вкид» по производству хлеба и хлебобулочных изделий.

Как известно, хлеб необходимый и полезный продукт, употребляемый каждым человеком изо дня в день. Его производство является очень важным.

Цель проекта :

Создать мини-пекарню для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Цель создания мини-пекарни:

- Помочь людям сэкономить на покупке свежесвыпеченного хлеба, хлебобулочных изделий.
- Создать условия для сохранения и укрепления здоровья населения через выпуск экологически чистой продукции на сырье местных производителей.
- Обеспечить население рабочими местами.
- Получение прибыли

Основные задачи:

- формирование стартового капитала для открытия бизнеса (кредит в банке, средства из областного бюджета – помощь малому бизнесу);
- обустройство помещения;
- закупка и установка оборудования;
- определение каналов поставки сырья;
- получение разрешения на изготовление и продажу хлеба и хлебобулочных изделий;
- привлечение персонала;
- организация рекламы в СМИ.

Анализ рынка сбыта



В результате маркетингового исследования выяснилось, что наиболее важными критериями при покупке хлебобулочных изделий являются: свежесть (25%), вкус (18%), внешний вид (17%), полезность (16%), цена (15%), упаковка (9%).

Производственный план

- Продукция будет выпускаться в мини-пекарне «Горячий вкид».
- Во время поиска поставщиков сырья и ингредиентов для выпечки продукции. Прежде всего, потребуется наладить поставку: муки высшего и первого сорта, растительного масла, сахара, соли, прессованных дрожжей и других ингредиентов. Всё сырье и ингредиенты планируется поставлять от местных оптовых поставщиков и фермерских хозяйств

Производственный план

Производственные мощности нашей мини-пекарни составят :

- Хлеб формовой (0,5 кг) – 96 штук
- Батон нарезной (0,3 кг) – 30 штук
- Пирог с начинкой (0,1 кг) – 50 штук
- Кексы с начинкой (0,1кг) 100 штук
- Жучки (0,1кг)- 100 штук



Производственный план

Расходы на приобретение оборудования

Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена
Мукопросеиватель МПМВ-250	1	34 327 руб.
Настольные весы CAS SW	1	5 616 руб.
Стол разделочный для теста СРТ	1	8 034 руб.
Машина тестомесильная HS-40A (AR)	1	65 758 руб.
Расстойный шкаф НУFX15A (AR)	1	39 800 руб.
Печь хлебопекарная электрическая ярусная YXD (2-4)	1	50 397 руб.
Хлебная форма ЗЛ7	16	682 руб.
Лист подовый алюминиевый 400*600	16	990 руб.
Запаиватель пакетов ручной FS-300 (AR)	1	1 989 руб.
Хлеборезка НУ-31 (AR)	1	43 292 руб.
Универсальный настольный аппарат для упаковки хлеба и булочных изделий	1	68 875 руб.
TD-A Ручной клипсатор (липкая лента) (AR)	1	1 190 руб.
Итого:		195 550 руб.

Маркетинг

Наша стратегия маркетинга заключается в проведении следующих мероприятий:

- 1.Создание сайта в сети Интернет
- 2.Активное использование рекламы в сети Интернет
- 3.Создание собственного бренда и товарного знака.
- 4.Использование только фирменных пакетов.
- 5.Проведение акций, скидки на товары
- 6.Сезонные обновления ассортимента

Схема маркетинга мини-пекарни «Горячий вклад»



Организационный план

Персонал	Обязанности	Зарплата
Заведующий мини- пекарни 1 человек	Организация производственного процесса, сбыта продукции, заключение договоров	20000
Пекари – 2 человека	Занимаются непосредственной выпечкой хлебобулочных изделий	30000
Разнорабочий 0,5 ставки – 1 человек	Разгрузка, погрузка, мелкие наладочные работы, уборка помещения.	5000
Бухгалтер – 1 человек	Финансовая деятельность предприятия	10000

Финансовый план

За один 7-часовой рабочий день предприятие будет выпускать 82кг хлебобулочной продукции. Средняя отпускная цена составит 80,31 рубля за килограмм готовой продукции (хлеб-26 рублей, батон-28 рублей, пироги с начинкой -15 рублей , кексы с начинкой -10 рублей, жучки -150 рублей за 1 килограмм).

Таким образом, предполагаемый денежный оборот пекарни составит 6586 рублей в день или 197580 рублей в месяц

Финансовый план

Расчет стоимости оборотных средств и сырья

Постоянные ежемесячные расходы

- Заработная плата + страховые отчисления – 75 000 руб.
- Коммунальные расходы – 5 000 руб.
- Транспортные услуги – 30 000 руб.
- Амортизация – 5 000 руб.
- Прочие расходы – 2 000 рублей

Итого – 117 000 рублей

Стратегия финансирования

Прибыль по итогам месяца работы предприятия составит 38168 рублей. Рентабельность мини-пекарни при таких показателях составляет 24%. Окупаемость вложений, с учетом периода выхода на проектную мощность (6-8 мес.), наступит через 17 – 20 месяцев работы пекарни. Что является оптимальным показателем бизнес плана

Оценка рисков и страхование

Возможные риски и источники их возникновения:

1. Коммерческие риски.

- риск, связанный с реализацией товара
- риск, связанный с доставкой товара

2. Источники возникновения рисков:

- недостаточное изучение рынков сбыта
- недооценка конкурентов
- падение спроса на товар

3. Меры по сокращению рисков:

- детальное изучение рынка
- анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия
- страхование имущества

Индивидуальное предприятие мини-пекарня «Горячий вкид» несет полную ответственность по возврату средств партнерам и инвесторам.



Благодарим за внимание!

