

# БИЗНЕС-ПЛАН

## Пончиковой



Выполнили:

- Мельников Е.А.
- Мирошников Д.П.

# Резюме компании

Ассортимент товаров:

- Пончики
- Горячие напитки
- Холодные напитки

Сумма первоначальных инвестиций: **448.000 руб.**

Стабильная деятельность: начинается со **2 месяца**

Срок окупаемости: **4 месяца**



# Идея и анализ рыночного окружения



## Почему мы решили открыть пончиковую?

Потому что такого нет в Волгограде. Это будет атмосферное место для всех жителей города.

**Пончики** — очень быстрая и простая продукция, которую продают во многих заведениях города как не основное блюдо. Но попробовать более 15 вкусов пончиков можно будет только в специализированном заведении — пончиковой.





В качестве основного ассортимента продукции клиентам будут предлагаться:

- Пончики с **различной начинкой** (с малиной, с фисташками, с банановой глазурью, в шоколаде, с кокосовой стружкой, с изюмом). Средняя цена 1 кг — 900 руб., т.е. ценовой диапазон одного пончика составляет 70 руб.
- Пончики по **специальному заказу**, для частных или корпоративных клиентов — например, с особой начинкой, оформлением. Средняя цена может составлять до 1200 руб. за 1 кг.
- **Горячие напитки** — чай, кофе (натуральный — зерновой, молотый). Средний чек - 80 руб.
- **Охлажденные напитки** — соки, лимонады. Средний чек - 100 руб.

---

**Целевой аудиторией** пончиковой, как одного из сегментов кондитерского бизнеса, являются следующие категории потенциальных клиентов:

- Физические лица;
- Корпоративный сектор.

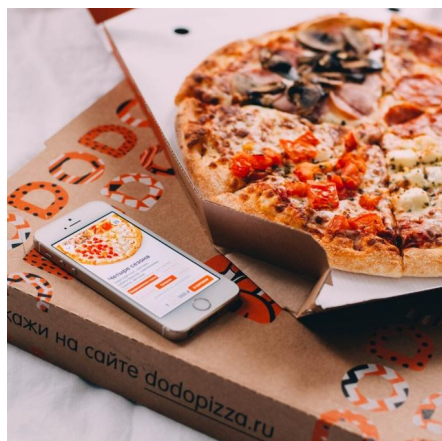
---



# SWOT-анализ

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ		СЛАБЫЕ СТОРОНЫ	
ВОЗМОЖНОСТИ "O" — OPPORTUNITIES		УГРОЗЫ "T" — THREATS	
ВНЕШНЯЯ СРЕДА	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возможность расширения.</li> <li>2. Улучшение сервиса и сокращение времени на обслуживание.</li> <li>3. Возможность завоевания рынка.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возможная смена политической и экономической обстановки.</li> <li>2. Отсутствие клиентов.</li> </ol>	
	ПРЕИМУЩЕСТВА "S" — STRENGTH		НЕДОСТАТКИ "W" — WEAKNESS
ВНУТРЕННЯЯ СРЕДА	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Высокое качество предлагаемой продукции.</li> <li>2. Доступные цены.</li> <li>3. Нет конкурентов в данном сегменте.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Молодая организация</li> <li>2. Узкая специализация</li> </ol>	

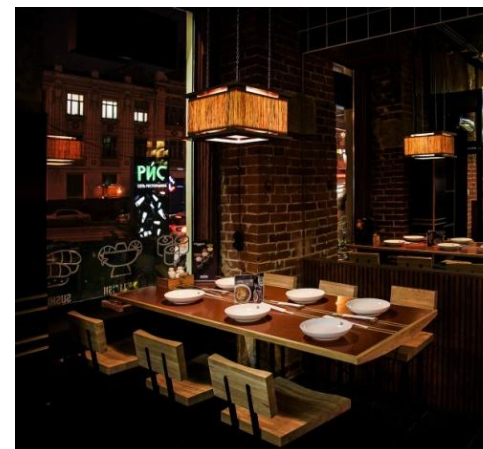
# Анализ конкурентов



«ДОДО Пицца»



«Счастье Есть»



«РИС»

# Маркетинг

## SMM-продвижение



Вконтакте

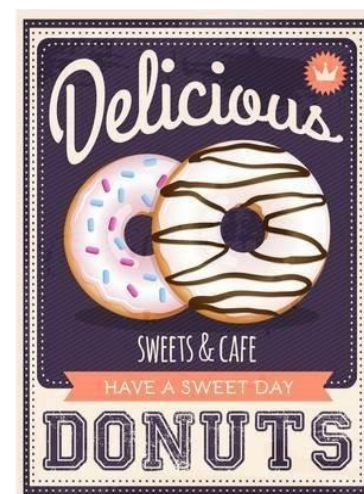
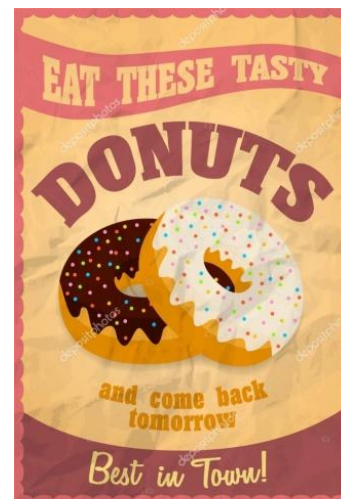


Инстаграм



Телеграм

## Наружная реклама



# Производственный план

## Организационно-правовая форма ИП

Основное преимущество использования для пончикового бизнеса формы ИП состоит в том, что:

- Применяется минимальная налоговая ставка в 6%;
- Весь процесс ведения налоговой и бухгалтерской отчетности выполняется по упрощенной схеме (УСН).

Производственное оборудование, непроизводственное оборудование, аренда помещения.





Наименование	Количество, шт	Стоимость приобретения и доставки, руб.	Итого стоимость, руб.
Оборудование производственное			
Аппарат для приготовления пончиков	2	2500	5000
Холодильник	1	3000	3000
Тестомес, 50л	1	4000	4000
Большой фритюр	1	3000	3000
Дозатор начинки	1	2000	2000
СВЧ-печь	1	2000	2000
Холодильная витрина	1	3000	3000
Кофеварка	1	3000	3000
Блендер-комбайн	1	2000	2000
Соковыжималка	1	3000	3000
Мойка	1	2000	2000
Итого			32000

<b>Наименование</b>	<b>Стоимость приобретения и доставки, руб.</b>	<b>Итого стоимость, руб.</b>
<b>Не производственное оборудование</b>		
<b>Посуда (тарелки, вилки, ножи, кастрюли и т.п)</b>	2500	2500
<b>Текстиль (салфетки, полотенца и т.п)</b>	2500	2500
<b>Инвентарь (бумажные пакеты для пончиков с собой, стаканчики для кофе)</b>	4000	4000
<b>Стол</b>	5000	5000
<b>Стулья</b>	5000	5000
<b>Стулья сотрудников</b>	3000	3000
<b>Стол на кухню</b>	5000	5000
<b>Стеллажи на склад</b>	3000	3000
<b>Шкафы для сотрудников</b>	3000	3000
<b>Компьютер</b>	10000	10000
<b>Кассовый аппарат</b>	4000	4000
<b>Интернет</b>	2000	2000
<b>Принтер</b>	2000	2000
<b>Итого</b>		51000

Наименование	Цена, руб
Аренда помещения	20000
Ремонт помещения	20000
Установка оборудования	4000
Установка и ремонт санузла	14000
Итого	58000

# Меню

## DONUTS MENU



### Caramba

Панак с карамельной начинкой, политый солевой карамелью

100 р.



### DoNuts

Панак, политый шоколадно-ореховой пастой с шоколадно-ореховой начинкой

85 р.



### Ring

Классический панак без начинки, политый сахарной глазурью

50 р.



### More Crema

Панак, политый кокосовой стружкой с начинкой из заварного крема

70 р.



### Glazzy

Классический панак, политый глазурью

65 р.



### ChocoDay

Панак, политый молочным шоколадом с шоколадной начинкой

85 р.



### Club Nike

Фруктовый панак, политый белым шоколадом с начинкой из клубничного джема

70 р.



### Malinka

Фруктовый панак, политый малиновой глазурью с начинкой из малинового джема

70 р.



### Apple

Фруктовый панак, политый яблочной глазурью с начинкой из яблочного джема

70 р.



### Bananza

Фруктовый панак, политый банановой глазурью с начинкой из бананового крема

70 р.



### Caramba

Панак с карамельной начинкой, политый солевой карамелью

100 р.



### DoNuts

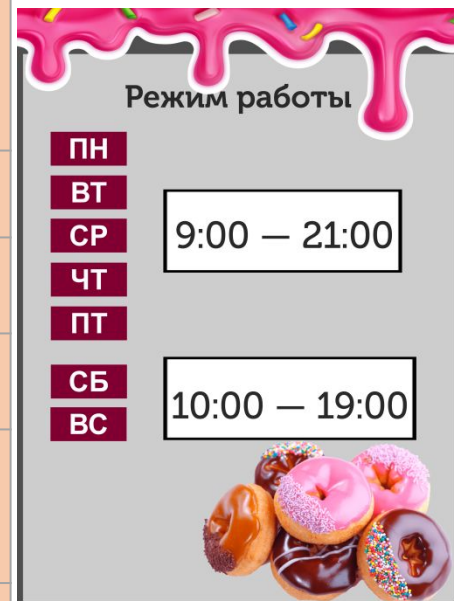
Панак, политый шоколадно-ореховой пастой с шоколадно-ореховой начинкой

85 р.



# Организационный план

Должность	Оклад	Количество сотрудников	Сумма, руб	Средняя з/п в месяц на сотрудника
Управляющий	35000	2	56000	28000
Пекарь-кондитер	24000	3	60000	20000
Официант-продавец	24000	2	36000	18000
Страховые взносы			30% от з/п работников -45600	
Итого ФОТ			197.000	



НДФЛ (на 1 сотрудника):  
 Управляющий – 3.640р.  
 Пекарь-кондитер – 2.600р  
 Официант-продавец – 2.340р

В штате имеется 5 работников:/  
 2 пекаря-кондитера работают с графиком 2/2, а третий пекарь 5/2, также два официанта-продавца, которые работают по графику 2/2.

# Финансовый план

Инвестиции на открытие	
Ремонт, подготовка и дизайн помещения пончиковой	58.000 рублей
Закупка оборудования	83.000 рублей
Реклама на первый месяц	10.000 рублей
Регистрация ИП	800 рублей
Итого	151.800 рублей

Ежемесячные затраты	
ФОТ	197.000 рублей
Аренда (50кв.м)	20.000 рублей
Коммунальные услуги	10.000 рублей
Реклама	10.000 рублей
Закупка сырья, продуктов - ингредиентов, расходных материалов	70.000 рублей
Итого	307.000 рублей

# Факторы риска

В первую очередь при открытии пончикового мини-кафе или аналогичного по формату торгового предприятия, следует обратить внимание на следующие риски:

- Риск конкуренции;
  - Технологический риск;
  - Общее повышение цен на сырье.
- Единственный эффективный метод работы с таким риском — это использование системы диверсификации цепи поставок.



# Заключение

Организация деятельности фирмы на начальном этапе её жизнедеятельности - очень сложный и трудоёмкий процесс. Важно продумать каждую деталь и ничего не упустить.

В данной работе мы определились с миссией, целями и видом деятельности фирмы, выявили особенности выбранной отрасли на территории Волгоградской области. Постарались разобраться в регистрации и выходом на рынок, а также с сильными и слабыми сторонами этого бизнеса, возможными рисками и путями их устранения.

