

# Проект пекарни - кулинарии



# Производственная база

- Производственная база по изготовлению горячих блюд и салатов.
- Предполагаемое количество
- Инвестиции – 3 000 000
- Персонал – 8
- ФЗП – 600 000



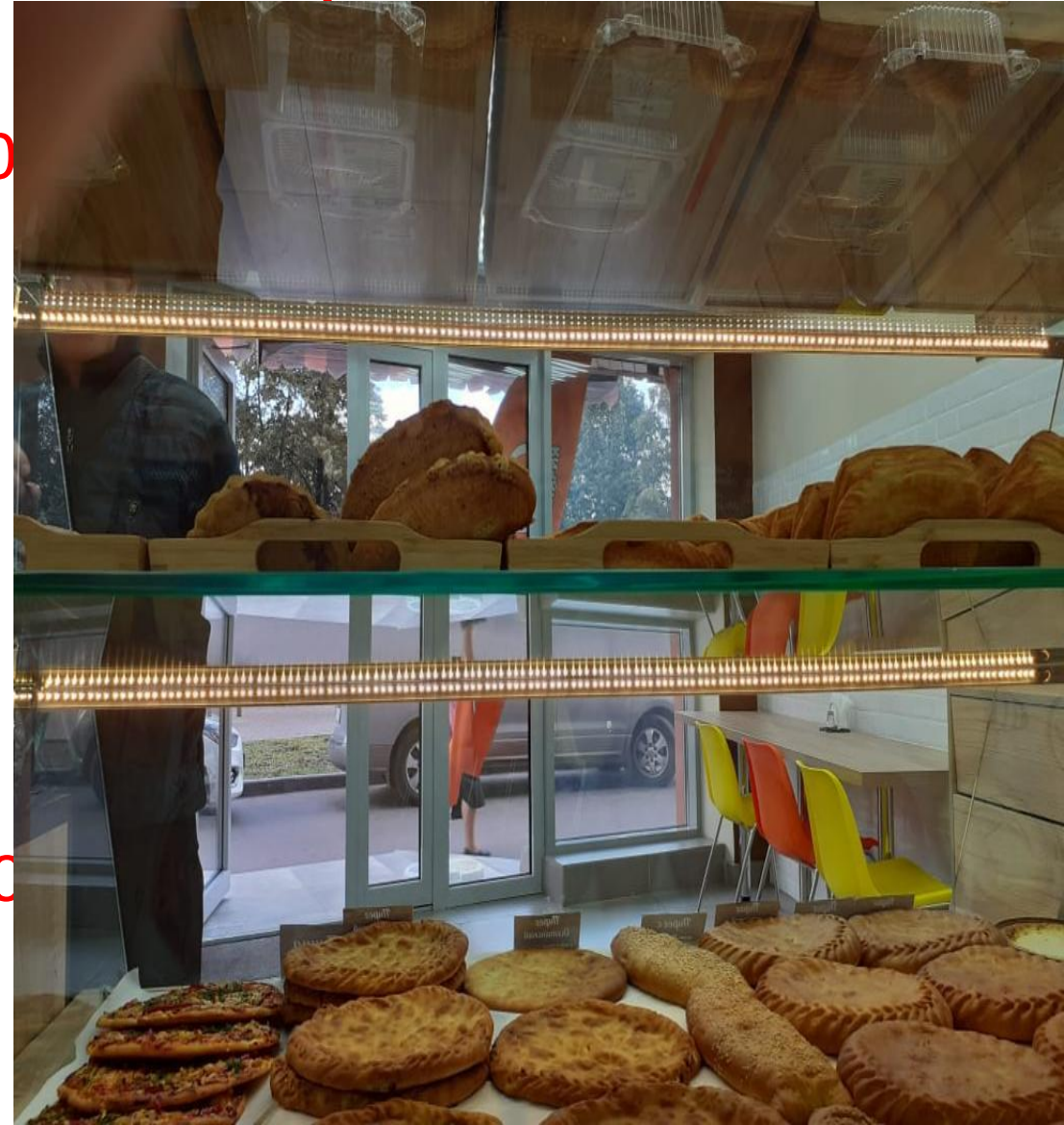
# Торговая точка

- Инвестиции – 3 000 000
- Ассортиментный перечень:
- Выпечка – 50 – 60 наименований
- Кулинария – 36 – 46 наименований
- Кондитерские изделия – 40 – 45 наименований
- Холодные напитки
- Горячие напитки
- Оборотные средства – 500 000



# Расчет торговой наценки

- Среднемесячная выручка – 2 100 000
- Наценка – 1 700 000
- ФЗП – 300 000
- Аренда – 100 000
- Коммунальные платежи – 40 000
- Хоз. Нужды – 40 000
- Прочие расходы – 20 000
- Предполагаемая прибыль – 1 200 000



# Развитие

- Каждый месяц необходимо открывать 2 – 3 точки
- За год необходимо открыть не менее 35 точек
- За три года необходимо открыть не менее 100 точек

