

БИЗНЕС-ПЛАН

(технико-экономическое обоснование)

Название проекта

Кондитерская «Вкусняшка»

ФИО: Булгакова Ксения Викторовна, Мальцева Ангелина Сергеевна

Суть предлагаемого проекта:

Производство кондитерских изделий и последующая их реализация юридическим лицам в г.Котовске.

Ориентировочная стоимость проекта: 300 000 руб.

Срок окупаемости проекта: 1 год с учетом рисков

Создание рабочих мест: 4

1. Суть предлагаемого проекта.

Производство кондитерских изделий и последующая их реализация юридическим лицам в г.Котовске.

Планируется арендовать помещение площадью 50 м², оснащенное водой, газом, светом, санузлом, комнатой для отдыха, раздевалкой, полностью соответствующее нормам СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебо-булочных и кондитерских изделий», расположенное по адресу: г.Котовск, ул.Октябрьская, д.53. Также в собственности имеется автомобиль, с помощью которого мы будем доставлять продукцию клиентам.

На средства гранта в размере 250 000 рублей необходимо закупить оборудование для производства: тестомес, разделочные столы, мини-мельница, сито производственное для муки, холодильник, на собственные средства 50 000 рублей планируется сделать косметический ремонт в арендуемом помещении и закупить сырье на первоначальном этапе.

Планируется нанять на работу двух поваров-кондитеров, которые имеют большой опыт работы по выпечке кондитерских изделий, одного технического служащего.

Образование незаконченное среднее профессиональное по специальности бухгалтер, что позволит самостоятельно вести бухгалтерию.

Потенциальными конкурентами являются кондитерские, магазины г.Котовска

Потенциальными потребителями являются кондитерские, магазины г. Котовска.

2. Маркетинг.

Кондитерские изделия, как показало исследование продаж в магазинах, пользуются спросом, поэтому сбыт данной продукции населению будет осуществляться оптом через сеть магазинов, кондитерских, находящихся в г. Котовске и Котовском районе. В нашей работе главная ориентация будет на потребителя. Отличительной чертой нашей продукции будет всегда свежая продукция и, вместе с тем, доступность для самого широкого круга лиц, а именно это учащиеся, студенты,

пожилые люди, а также жители района и потребители со средними и низкими доходами. Приемлемые цены на продукцию: торт (1 кг) - 250 рублей, пирожки – 15-20 рублей.

Факторы	ООО «Вкусняшка»	Конкуренты		
		«Карамелька»	ООО «Татьяна»	Частные лица
<i>Местонахождение</i>	Одна из центральных улиц города, оживленное место. Есть место для парковки.	Оживленное место, центр города.	г.Воронеж	выпекают дома, разносят в рыночные дни: четверг, воскресенье, по вещевому рынку и в остальные дни по продуктовому рынку.
<i>Цена на духовые пирожки</i>	Пирожки духовые: с мясом и луком- 20руб./шт., с другой начинкой (капустой, картофелем, грибами, яблоками, повидлом)-15 руб./шт.	Пирожки духовые: с мясом-25 руб./шт., с другой начинкой -15 руб./шт.	Булочки привозные, в основном из слоеного теста по 25-30 руб. за шт.	Пирожки духовые с мясом -25 руб./шт; с другой начинкой- 15руб./шт.
<i>Цена на торты за 1 кг</i>	250 руб.	250 руб-270 руб..	300 руб.	280 руб.

Потенциальными конкурентами являются кондитерская «Карамелька», ООО «Татьяна». Данная продукция имеет свой рынок сбыта, но большим спросом пользуется торты, привезенные из г. Воронежа, так как вкусовые качества продукции местных производителей оставляют желать лучшего и, соответственно, местные производители являются косвенными конкурентами.

Также будут смешиваться сорта муки и дополнительный пересев муки, что значительно повысит клейковину и насытит муку кислородом.

Конечно же, большую роль будут играть не только вкусовые качества, но и ассортимент предлагаемой продукции, необычное оформление тортов, возможность изготовление под заказ, свежесть продукции.

Любой вид бизнеса для полного достижения основных целей предполагает наличие рекламы. Планирую при открытии раздавать листовки с информацией.

Продвижение товара планирую осуществлять через торговую сеть своими силами.

3. Организационный план.

Подготовительный период

1. Оформление документов на ООО – 10 дней
2. Заключение договора аренды – 2-3 дня
3. Ремонт помещения – 1-2 месяца
4. Закупка, доставка и установка оборудования, инвентаря– 1-2 недели
5. Получение разрешений от СЭС – 1 неделя
6. Заключение договоров на поставку сырья. Закупка сырья. – 1 неделя
7. Подбор персонала – 1-2 недели

На подготовительный период уйдет 2 месяца.

Планируемое количество наемных работников: 4 чел.

№	Должность	З.п. в месяц	З.п. в квартал
1.	Директор	15000	45000
2.	Кондитер-повар	12000	12000
3.	Кондитер-повар	12000	12000
4.	Разнорабочий	8000	24000
Итого		47000	141000

Руководитель проекта _____;
организация, контроль и управление деятельностью, закупка продуктов, выполнение обязанностей тех.персонала и помощь официанту.

Фонд оплаты труда наемных работников в месяц 47000 рублей

Фонд оплаты труда наемных работников в квартал 141000 рублей

Форма собственности ООО

Вся полнота ответственности лежит на ген. директоре.

Бухгалтерский учет ведет: директор.

4. Производственный план.

Имеется производственное и офисное помещение площадью 40 кв. м и 10 кв.м соответственно. При ремонте помещения будут учитываться все необходимые нормы СЭС, будет установлена вентиляционная система, противопожарная система.

Имеется отопление, водоснабжение.

Оборудование:

1. Печь для выпечки – 1шт
2. Газовая плита – 1шт
3. Духовой шкаф – 1шт
4. Микроволновая печь – 2шт
5. Раковина – мойка– 1шт
6. Кондиционер - 2шт.
7. Мясорубка – 1шт.
8. Вытяжка – 1шт.
9. Холодильная витрина для выпечки – 1шт.
10. Витрина – 1 шт.
11. Миксер для коктейлей молочных – 1шт.
12. Соковыжималка – 1шт.
13. Морозильная камера для мороженого и мяса – 1 шт.

14. Столовые приборы – 5 комплектов
15. Столы – 4 шт.
16. Стулья – 5 шт.
17. Кастрюли – 8 шт.
18. Сковородки – 5шт.
19. Чайник – 2шт.
20. Разделочные доски для мяса, рыбы, фруктов, хлеба
21. Полотенца
22. Чистящие и дезинфицирующие средства

Производственный процесс

Производственный процесс по изготовлению тортов и пирожных состоит из следующих действий (операций):

1. Подготовка продуктов к замесу теста
2. Замес теста
3. Выпечка полуфабриката
4. Приготовление крема
5. Оформление изделия

Будут выпекаться:

1. Торт
2. Пирожки

Кондитерские изделия из вышеперечисленных видов теста будут изготавливаться с использованием следующих видов крема:

1. Шоколадный
2. На сахарной пудре

С 2015 года ассортимент выпечки планируется расширить.

Объем производства в месяц

В 8.00 – приготовление ингредиентов (мука, сахар, яйца и др.). Насыпаем муку в мукопросеиватель и тщательно обогащаем муку кислородом, затем моем тщательно яйца.

Приступаем к приготовлению бисквитного теста.

В тестомес высыпает просеянную муку, сахар, яйца и взбиваем в течение 8-10 минут.

Затем разливаем бисквитное тесто по формам по 340г, тесто с какао бисквит – по 370г.

Ставим в печь по 4 шт. на один уровень и 4 шт. на второй уровень, выпекаем от 40-50 минут. В печи будет выпекаться 8 тортов. Выпекают бисквит при температуре 220-240°C в течение около 40-50 мин.

Пока выпекается бисквит, готовим крем:

Начинаем готовить крем. Масло сливочное, сахар, яйца, ванильную пудру кладем в миксер и взбиваем в течение 20 минут. Готовые бисквиты разрезаем на 3 части, пропитываем сиропом и смазываем кремом. Оформление торта 10 минут.

В 16.00. убираем свое рабочее место.

При восьмичасовом рабочем дне и шестидневной рабочей неделе планируется выпекать начиная с 4 кв. 2013 года 13 шт. / день X 25 дней = 325шт., в квартал 1000 шт.

Расчет расхода на продукцию

№	Наименование	Количество ,кг	Цена за ед., руб.	Стоимость, руб.
1.	Мука высшего сорта	0,3	30	9,0
2.	Крахмал	0,075	30	2,3
3	Сахар	0,32	30	9,6
4	Яйца,шт.	14	5	70,0
5	эссенция	0,0037	2250	8,3
6	Сироп для промачивания	0,1	50	5
	на 1 кг сырья			104

Выпечка пирожков состоит из следующего:

8.00 – начало рабочего дня, замес теста:

В тестомес вливают подогретую до температуры 35—40 °С воду (60—70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35—40 °С на 2 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин и оставляют на 2 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

В 11.00 - формирование пирожков.

В 12.00 – выпечка пирожков.

В 12.45 – уборка рабочего места.

13.00 – окончание рабочего дня

Пирожки выпекают при температуре 200—240 °С 8—10 мин.

Расчет расхода на продукцию

Пирожок с капустой, картофель с грибами, яблоками, повидлом и др., с массой 100г			
Наименование продуктов	Расход сырья ,г	цена за 1 кг, руб.	сумма. руб.
Тесто дрожжевое №796	6400	59,16	378,624
Мука	192	30	5,76
Пирожок с капустой, картофель с грибами, яблоками, повидлом и др.	4555	90	409,95
Жир для смазки листов	35	100	3,5

Яйцо для смазки пирожков ,шт.	5	5	25
Стоимость пирожка в количестве 100 шт.			823
Себестоимость 1 пирожка			8,23
Наценка, в процентах к себестоимости	80%		7
Цена продажи,1 пирожка			15

* Расход сырья на 1 кг представлен из сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. По нему будут разработаны технологические карты и проблем с сертификацией не должно быть.

Расчеты производились исходя из средних цен на продукты и товары у предполагаемых поставщиков на момент разработки бизнес-плана.

Объем производства в месяц

Будут выпекаться духовые пирожки:

Планируемый дневной объем выпечки:

Максимально возможно производить:

В среднем 2 часа уходит на замес, раскладку начинки, выпечку пирожков.

Пирожки духовые

На 1 противне будет выпекаться 40 пирожков, в печи помещается 4 противня, т.е. за один раз выпекаем: 40 пирожков * 4 противня = 160шт. * 3 партии = 480 шт.

Исходя из анализа рынка и имеющейся договоренности с кафе и магазинами по реализации пирожков, было выведено среднее количество производства пирожков для постоянной полной реализации:

Предполагаемый объем выпечки и реализации в день - 324 пирожков

Соответственно в квартал: 21 384 пирожков

Таблица 1- Планируемый объем производства продукции в квартал (учитывать сезонность, увеличение объемов производства):

Виды продукции	Объем производства продукции (шт.)								
	2013 год	2014 год				2015 год			
	4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.
1. Торт	1000	1200	1200	1200	1200	1500	1500	1500	1500
2. Пирожки	21384	21600	21900	21900	22000	22000	22100	22100	22100
Итого:	22384	22800	23100	23100	23200	23500	23600	23600	23600

Сезонность.

Этот бизнес практически не зависит от сезонов, так как дни рождения, годовщины и семейные праздники отмечаются в течение всего года, поэтому сезонность не учитывается. В целом, можно сказать, что данный проект привлекательный, т.к. предполагается, что год от года выпускаемая продукция будет расширяться, будет увеличиваться ассортимент, вследствие этого увеличатся и объемы продаж, возрастет прибыль, что является главным для проекта. Данный проект хорош тем, что в отличие от конкурентов наши торты и пирожки будут очень вкусными, потому что все зависит от натурального сырья, высокого качества, а также использования высокотехнологичного оборудования, которое позволяет ускорить процесс приготовления продукции, что во многом экономит время занятых покупателей.

5. Оценка рисков.

Возможные риски и источники их возникновения:

Коммерческие риски:

1. риск, связанный с реализацией товара

Источники возникновения рисков:

- недостаточное изучение рынка сбыта
- недооценка конкурентов
- отключение электроэнергии.

Меры по снижению рисков.

1. детальное изучение рынка
2. анализ финансово-хозяйственной деятельности
3. строгий контроль над бизнесом и за наемными работниками.
4. страхование имущества
5. Наличие мед. книжки работника.

6. Финансовый план.

Источники средств

собственные средства

1. Мерительные стаканы, черпаки – 1 шт.
2. Кастрюли– 2 шт.
4. Ложки, венчики, вилочки – 5 шт.
5. Лопатка деревянная – 1 шт.
6. Ведро – 1 шт.
7. Личные сбережения в размере 50 000 рублей будут потрачены на ремонт помещений (штукатурка, побелка, куплена плитка, краска и др.) и закупки сырья для выпечки тортов и пирожков (мука, яйцо, молоко и др.).

средства гранта

Таблица 2.

№	Наименование оборудования	Количество единиц, шт.	Цена за единицу, руб.	Стоимость, руб.
1	Печь пекарская	1	35000	35000
2	Миксер В-30А	1	54560	54560

3	Тестомес (машина для замеса)	1	45000	45000
4	Формы для тортов и пирожков	4	1360	5440
5	Весы электрические	1	3000	3000
6	Холодильная витрина	1	35000	35000
7	Стол алюминиевый	2	5572	11144
8	Мукопросеиватель	1	25000	25000
9	Стеллажи	1	5856	2856
10	Холодильник	1	30000	30000
Итого:				250000

Общая стоимость проекта 300000 рублей

План доходов и расходов.

Доходы в месяц

Торт цена за 1 кг торта -250 рублей.

Пирожок - 15 рублей.

Таблица 3. Объемы сбыта продукции в рублях (в квартал) на основании произведенных выше расчетов и с учетом сезонности (раздел 4 Производственный план, Таблица 4.)

Виды продукции	Поступления от продаж (в руб.)								
	2013 год	2014 год				2015 год			
	4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.
1.Торт	250000	300000	300000	300000	300000	375000	375000	375000	375000
2.Пирожки	320760	324000	328500	328500	330000	330000	331500	331500	331500
Итого:	570760	624000	628500	628500	630000	705000	706500	706500	706500

План расходов

Таблица. 4 Затраты сырья по кварталам.

	4кв 2013г	1кв 2014г	2кв 2014г	3кв 2014	4кв 2014г	1кв 2015	2кв 2015г	3кв 2015г	4кв 2015г
Наименование продукции	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.	затраты сырья ,руб.
1.Торт	104000	124800	124800	124800	124800	156000	156000	156000	156000
2.Пирожки	175990	177768	180237	180237	180237	180237	181883	181883	181883
Итого:	279990	302568	305037	305037	305037	336237	336237	336237	336237

Таблица 5. Объем издержек в рублях (в квартал)

	Сумма затрат, руб									
	2013 год		2014 год				2015 год			
	4кв	1кв	2кв	3кв	4кв	1кв	2кв	3кв	4кв	
Сырье для продукции	279990	302568	305037	305037	305037	336237	336237	336237	336237	
Вода	300	486	486	486	486	524,94	524,94	524,94	524,94	
Электроэнерг я	4425	4800	4800	4800	4800	5250	5250	5250	5250	
Аренда	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000	
Наемные работники	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000	
Страховые взносы на	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582	

ФОТ наемных работников (30,2%)									
Всего	478297	501436	503905	503905	503905	535594	535594	535594	535594

Другие расходы:

Заработная плата наемных работников (в месяц) 47000 рублей

Заработная плата наемных работников (в квартал) 141000 рублей

Страховые взносы на ФОТ наемных работников в квартал (30,2%) 42582 рублей

Система налогообложения УСНО 6%

Итоговый финансовый результат (руб.).

		2013 год	2014 год				2015 год			
		4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.	1кв.	2кв.	3кв.	4кв.
I.	Доходы									
1.	Выручка от реализации (доходы)	570760	624000	628500	628500	630000	705000	706500	706500	706500
2.	Собственные средства	50000								
3.	Средства гранта	250000								
	Итого доходов	870760								
II.	Расходы									
4.	Средства гранта	50000								
5.	Собственные средства	250000								
6.	Расходы (ежеквартальные)	265625	317854	320323	320323	322450	352012	352012	352012	352012
7.	Заработная плата (ФОТ наемных работников)	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000	141000
7.1.	Страховые взносы на ФОТ (30,2%)	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582	42582
	Итого расходов	749207	501436	503905	503905	506032	535594	535594	535594	535594
8.	Прибыль/убыток до налогообложения (доходы – расходы)	121553	122564	124595	124595	125665	169406	169406	169406	169406
9.	Налог (УСНО 6%)	34246	37440	37710	37710	37710	42300	42390	42390	42390
III.	Чистая прибыль /после налогообложения/	87307	85124	86885	86885	87955	127016	127016	127016	127016

Общая стоимость проекта 300000 рублей

Срок окупаемости проекта 1 год с учетом рисков.

Подпись: _____ (_____)

Дата «__» _____ 2013 года.