



ТИПОВОЙ БИЗНЕС-ПЛАН ОТКРЫТИЯ ПЕКАРНИ-КОНДИТЕРСКОЙ

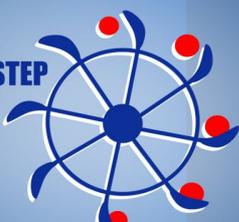
ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Данное исследование подготовлено ГК Step by Step исключительно в информационных целях. Информация, представленная в исследовании, получена из открытых источников или собрана с помощью маркетинговых инструментов. ГК Step by Step не дает гарантии точности и полноты информации для любых целей. Информация, содержащаяся в исследовании, не должна быть прямо или косвенно истолкована покупателем, как рекомендательная к вложению инвестиций. ГК Step by Step не несет ответственности за убытки или ущерб, причиненный вследствие использования информации исследования третьими лицами, а так же за последствия, вызванные неполнотой представленной информации. Данные материалы не могут распространяться без разрешения ГК Step by Step.

**Дата выпуска отчета:
июнь 2011**

г. Москва

STEP BY STEP



Маркетинговое Агентство Step by Step

109004, г. Москва, ул. Николаямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

Содержание

Аннотация.....	3
<i>Суть проекта</i>	<i>3</i>
<i>Суть проекта</i>	<i>3</i>
<i>Долгосрочные и краткосрочные цели проекта</i>	<i>3</i>
<i>Расчетные сроки проекта</i>	<i>4</i>
<i>Резюме комплекса маркетинга (4P) продукции</i>	<i>4</i>
<i>Стоимость проекта</i>	<i>5</i>
<i>Источники финансирования проекта</i>	<i>5</i>
<i>Выгоды и риски проекта.....</i>	<i>5</i>
<i>Ключевые экономические показатели эффективности проекта</i>	<i>5</i>
Полное содержание исследования	6
<i>Список диаграмм</i>	<i>9</i>
<i>Список таблиц.....</i>	<i>9</i>
<i>Список схем</i>	<i>10</i>
Выдержки из исследования	11

АННОТАЦИЯ

Цель БП: открытие пекарни-кондитерской

К готовому Бизнес-плану прилагается заполненная Финансовая модель в формате xls (Microsoft Excel).

Бизнес - план содержит следующие основные блоки:

1. Описание рассматриваемого рынка
2. Маркетинговый план открытия данного бизнеса
3. План сбыта
4. Производственная часть
5. Организационная структура предприятия
6. Финансовый план
7. Нормативная база

Предлагаемый бизнес-план может являться основой для написания бизнес-плана для Вашего проекта. К бизнес-плану прилагается финансовая модель в формате xls (Microsoft Excel).

СУТЬ ПРОЕКТА

СУТЬ ПРОЕКТА

Открытие пекарни-кондитерской в арендуемом помещении.

ДОЛГОСРОЧНЫЕ И КРАТКОСРОЧНЫЕ ЦЕЛИ ПРОЕКТА

Краткосрочные цели проекта:

- эффективная работа в условиях конкурентной борьбы
- закрепление устойчивой позиции на рынке кондитерских и хлебобулочных изделий г. Москвы и Подмосковья
- налаживание прочных партнерских отношений с потенциальными потребителями B2B сферы

Долгосрочные цели проекта:

- расширение производства
- расширение ассортимента

- создание круга постоянных клиентов
- увеличение стоимости компании
- открытие собственной сети магазинов-кондитерских
- открытие собственных кофеен на базе кондитерской

РАСЧЕТНЫЕ СРОКИ ПРОЕКТА

Расчетные сроки – 3 года (36 месяцев)

РЕЗЮМЕ КОМПЛЕКСА МАРКЕТИНГА (4P) ПРОДУКЦИИ

- **Продукт** – Высокое качество продукции и широкий ассортимент. Уникальным достоинством продукции является постоянный контроль качества ее производства, включая анализ применяемых и возможных рецептов теста и начинки.
- **Цена** - Для обеспечения конкурентного преимущества цены на реализуемую продукцию планируется установить чуть ниже конкурентных
- **Сбыт** – Гибкая сбытовая политика позволят обеспечить выполнение количественных показателей плана сбыта. Реализация будет осуществляться через несколько каналов сбыта: рестораны, кофейни, розничные магазины, гостиницы, образовательные учреждения и собственный магазин. При успешной работе пекарни и развитии бизнеса возможно расширить каналы сбыта путем открытия собственной кофейни.
- **Продвижение** – Для привлечения крупных клиентов оправдано использовать прямой маркетинг, которым должен заниматься сам руководитель создаваемого предприятия. Кроме того, является также обоснованной прямая почтовая рассылка, организация дегустаций, участие в отраслевых выставках, создание и продвижение сайта в интернете. Конкурентный анализ показывает, что большинство локальных конкурентов не имеет собственных сайтов, что является положительным моментом для новых игроков рынка.

СТОИМОСТЬ ПРОЕКТА

Стоимость проекта составляет **10 273 412 руб.**

ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ ПРОЕКТА

Собственные средства.

ВЫГОДЫ И РИСКИ ПРОЕКТА

Выгоды. На данный момент рынок мини-пекарен и кондитерских развивается, на нем еще нет крупных, ярко-выраженных игроков-монополистов. На фоне постепенно повышающегося спроса на свежий хлеб и выпечку, каждый новый игрок на рынке может не только занять свою долю, но и опередить конкурентов, заняв значительную долю на рынке.

Риски. Среди основных рисков проекта можно выделить такие, как неграмотная сбытовая политика, неверное установление цен на конечный продукт, неграмотный подбор персонала.

КЛЮЧЕВЫЕ ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

- Период окупаемости – ... мес.
- Дисконтированный период окупаемости (ставка дисконтирования – ...% годовых) – ... мес.
- Чистая текущая стоимость (NPV) для срока жизни проекта 36 месяцев (ставка дисконтирования – ...% годовых) ... руб.
- Внутренняя норма рентабельности для срока жизни проекта 36 месяцев IRR (год) – ...%, IRR (месяц) – ...%.

Кол-во страниц: 87 стр.

Язык отчета: русский

Отчет содержит: 4 диаграммы, 22 таблицы, 1 схему, 3 приложения

ПОЛНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Введение	6
1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	7
1.1 <i>Суть проекта</i>	7
1.2 <i>Долгосрочные и краткосрочные цели проекта</i>	7
1.3 <i>Расчетные сроки проекта</i>	7
1.4 <i>Резюме комплекса маркетинга (4P) продукции</i>	7
1.5 <i>Стоимость проекта</i>	8
1.6 <i>Источники финансирования проекта</i>	8
1.7 <i>Выгоды и риски проекта</i>	8
<i>Ключевые экономические показатели эффективности</i>	
1.8 <i>проекта</i>	9
2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ	10
2.1 <i>Функциональное назначение продукции</i>	10
2.2 <i>Виды продукции</i>	10
<i>Стоимость продукции, принятая концепция</i>	
2.3 <i>ценообразования</i>	12
2.4 <i>Требования к контролю качества</i>	13
2.5 <i>Возможности для дальнейшего развития продукции</i>	13
2.6 <i>Патентно-лицензионная защита продукции</i>	14
3. АНАЛИЗ РЫНКА	15
3.1 <i>Анализ положения дел в отрасли</i>	15
3.1.1 <i>Текущая ситуация в отрасли</i>	15
3.1.2 <i>Объем пищевой промышленности</i>	16
3.1.3 <i>Темпы роста отрасли пищевой промышленности</i>	17
3.1.4 <i>Факторы, влияющие на отрасль</i>	19
3.1.5 <i>Тенденции развития отрасли</i>	20
3.1.6 <i>Тенденции в отрасли пищевой промышленности</i>	20
3.2 <i>Общие данные о рынке</i>	21
3.2.1 <i>Рынок хлеба</i>	21
3.2.2 <i>Рынок мучных кондитерских изделий</i>	22
3.2.3 <i>Ценообразование на рынке</i>	24
3.3 <i>Конечные потребители</i>	27
3.3.1 <i>Потенциальные потребители продукции</i>	29
3.3.2 <i>Сегментация потребителей</i>	29
<i>Описание основных сегментов потребителей,</i>	
3.3.3 <i>потребительские предпочтения основных сегментов</i>	29

Маркетинговое Агентство Step by Step

109004, г. Москва, ул. Николаямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

	потребителей	
3.3.4	Выбор и обоснование целевого сегмента	30
3.4	<i>Конкурентный анализ</i>	30
3.4.1	Описание и анализ потенциальных конкурентов	30
3.4.2	ОАО КБК «Черемушки»	31
3.4.3	ЗАО «Хлебзавод №22»	32
3.4.4	ОАО "МБКК "Коломенское"	33
3.4.5	«Хлебный Дом»	33
3.4.6	Грейн Холдинг	34
3.4.7	Сибирский Аграрный холдинг	34
3.4.8	Локальные конкуренты	35
	Выбор и обоснование уникального достоинства	
3.4.9	продукции	35
4.	МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН	37
4.1	<i>Уникальное достоинство продукта, позиционирование</i>	37
4.2	<i>Цены, ценовая политика. Обоснование цены на продукцию</i>	37
	<i>Порядок осуществления продаж, обоснование гарантий</i>	
4.3	<i>сбыта продукции</i>	37
	<i>Концепция рекламы и PR. Программа по организации</i>	
4.4	<i>рекламы.</i>	38
5.	ПЛАН СБЫТА	40
5.1	<i>Цены на ассортиментные категории продукции</i>	40
5.2	<i>Организация сбыта</i>	40
5.2.1	Каналы сбыта	40
5.2.2	Объем производства мини-пекарни	40
5.2.3	Доставка продукции	43
5.2.4	Расчет затрат на бензин для доставки продукции	43
5.3	<i>План продаж на весь расчетный период</i>	43
6.	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ	45
	<i>Описание производственного процесса. Технологическая</i>	
6.1	<i>схема производства продукции.</i>	45
6.1.1	Технология производства основных видов теста.	45
6.2	<i>Требования к подрядчикам</i>	48
6.3	<i>Состав основного оборудования</i>	49
6.3.1	Амортизация основных средств	49
6.4	<i>Оценка и обоснование необходимых ресурсов</i>	49
	<i>Оценка постоянных и переменных затрат при</i>	
6.5	<i>производстве продукции</i>	50

Маркетинговое Агентство Step by Step

109004, г. Москва, ул. Николоямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

6.6	<i>Оценка доходов при производстве продукции</i>	51
6.7	<i>Функциональное решение</i>	52
6.8	<i>Выбор и обоснование типа предприятия</i>	52
	7. ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ СТРУКТУРА	53
7.1	<i>Организационная структура предприятия</i>	53
7.2	<i>Специализация, количество и состав сотрудников</i>	53
7.3	<i>Затраты на оплату труда</i>	55
	8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН	56
8.1	<i>Объем финансирования</i>	56
8.2	<i>Основные формы финансовых расчетов</i>	57
	Отчет о прибылях и убытках (показывает операционную деятельность предприятия по	
8.2.1	периодам)	57
8.2.2	План движения денежных средств (Cash Flow)	59
8.3	<i>Показатели эффективности проекта</i>	60
8.4	<i>Анализ чувствительности</i>	60
8.4.1	Показатели эффективности проекта	60
8.4.2	Основные параметры бизнес-плана:	61
	9. НОРМАТИВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	62
9.1	<i>Нормативная база</i>	62
	<i>Необходимые лицензии или разрешения для выполнения</i>	
9.2	<i>проекта (сроки и стоимость получения)</i>	63
	10. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА	64
10.1	<i>План-график реализации проекта</i>	64
	11. ПРИЛОЖЕНИЯ	65
	<i>Приложение 1 Таблица по крупнейшим хлебопекарным</i>	
11.1	<i>предприятиям г. Москвы</i>	65
	<i>Приложение 2 Выдержки из Главы 26-2 НК «Упрощенная</i>	
11.2	<i>система налогообложения»</i>	68
11.3	<i>Приложение 3 Должностные инструкции</i>	76
11.3.1	Директор	76
11.3.2	Бухгалтер	78
11.3.3	Пекарь хлебобулочных изделий	81
11.3.4	Водитель	82
11.3.5	Уборщица	85

СПИСОК ДИАГРАММ

Диаграмма 1. Объем отгруженных товаров пищевой промышленности в Российской Федерации, млрд.руб.

Диаграмма 2. Сравнительная динамика производства пищевых продуктов РФ с поправкой на неформальную деятельность предприятий и объемов отгруженных товаров пищевой отрасли, %

Диаграмма 3. Объемы внутреннего производства хлебобулочных изделий в России с 2007 по 2010 годы, млн. тонн

Диаграмма 4. Доля расходов на хлебобулочные изделия в расходах на питание и доля расходов на питания в доходах, 2010г, %

СПИСОК ТАБЛИЦ

Таблица 1. Продукция, производимая пекарней-кондитерской

Таблица 2. Индекс производства пищевых продуктов РФ, в % к предыдущему году

Таблица 3. Динамика объема отгруженных товаров пищевой отрасли, включая напитки, и табака, %

Таблица 4. Факторы, влияющие на отрасль

Таблица 5. Структура розничных цен на хлеб, к розничной цене на конец 2009 года, %

Таблица 6. Цены на хлебобулочные изделия по видам продукции, 2010г, руб

Таблица 7. Оптовые и розничные цены на продукцию пекарни-кондитерской

Таблица 8. План сбыта продукции пекарни-кондитерской, день

Таблица 9. Объем продаж в месяц после выхода на проектную мощность

Таблица 10. Объем продаж в месяц

Таблица 11. Состав основного оборудования

Таблица 12. Накладные (постоянные) расходы в месяц после запуска производства продукции, руб.

Таблица 13. Переменные расходы в месяц по мере выхода на проектную мощность (144 тыс. шт.), руб.

Таблица 14. Доходы по мере выхода на проектную мощность (174 тыс. шт.), руб.

Таблица 15. Штатное расписание

Таблица 16. Затраты на открытие мини-пекарни

Таблица 17. Отчет о прибылях и убытках, руб (Часть 1)

Маркетинговое Агентство Step by Step

109004, г. Москва, ул. Николаямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

Таблица 18 Отчет о прибылях и убытках, руб. (Часть 2)

Таблица 19. План движения денежных средств, тыс. руб. (Часть 1)

Таблица 20 План движения денежных средств, тыс. руб. (Часть 2)

Таблица 21. Чувствительность основных показателей эффективности к изменениям основных параметров

Таблица 22. Календарный план осуществления проекта

СПИСОК СХЕМ

Схема 1. Организационная структура предприятия

ВЫДЕРЖКИ ИЗ ИССЛЕДОВАНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

Потребность в пище – одна из базовых потребностей человека, реализовать которую он может как посредством потребления пищи дома, так и посещением заведений общественного питания.

...

Пекарня-кондитерская будет осуществлять свою деятельность в следующих направлениях:

- производство выпечки разных сортов под заказ;
- реализация продукции через собственный магазин кондитерских изделий
- ...
- ...
- ...

ВИДЫ ПРОДУКЦИИ

На рынке представлены различные виды кондитерской и хлебопекарной продукции, в основе классификации которых лежит вид теста (либо начинки), из которых они изготовлены.

Во-первых, это изделия из слоеного теста.

Во-вторых, изделия из сдобного теста.

В-третьих,

...

Изучив ассортимент различных кондитерских, был выбран следующий ассортимент продукции:

Таблица 23. Продукция, производимая пекарней-кондитерской

Изделия из слоеного теста

Пирожные

Малое предприятие должно быть гибким, способным быстро перестроиться и изменить ассортимент. Такое производство в кратчайшие сроки позволяет предложить потребителю другую, обладающую более высокими потребительскими свойствами продукцию (более вкусную, разнообразную и полезную). Это и есть один из компонентов успеха.

СТОИМОСТЬ ПРОДУКЦИИ, ПРИНЯТАЯ КОНЦЕПЦИЯ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

...

ТРЕБОВАНИЯ К КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА

Во избежание пищевых отравлений ...

...

ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО РАЗВИТИЯ ПРОДУКЦИИ

В дальнейшем возможно расширение производства, а также введение в производство новых видов выпечки. Сейчас на рынке хлебобулочных изделий популярны ...

...

...

ПАТЕНТНО-ЛИЦЕНЗИОННАЯ ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ

Деятельность пекарни-кондитерской не требует обязательного государственного лицензирования.

3. АНАЛИЗ РЫНКА

АНАЛИЗ ПОЛОЖЕНИЯ ДЕЛ В ОТРАСЛИ

ТЕКУЩАЯ СИТУАЦИЯ В ОТРАСЛИ

Пищевая промышленность - отрасль лёгкой промышленности, являющаяся совокупностью производств пищевых продуктов в готовом виде или в виде полуфабрикатов, а также табачных изделий, мыла и моющих средств, парфюмерно-косметической продукции.

...

ОБЪЕМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В 2009 году объем отгруженных товаров производства пищевой промышленности в России составил 2822 млрд. рублей, в 2010 году – ... млрд. рублей.

Изменение данного показателя в период от 2005 года до 2010 года можно проследить на следующей диаграмме:

ДИАГРАММА 5. ОБЪЕМ ОТГРУЖЕННЫХ ТОВАРОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, МЛРД.РУБ.¹

...

Источник: Федеральная служба государственной статистики

Данный показатель стабильно

...

ТЕМПЫ РОСТА ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Индекс производства пищевых продуктов, согласно ФСГС, в 2010 году вырос и составил ...% по сравнению с этим показателем в 2009 году, который составил ...%. Данный индекс составлен с учетом поправки на неформальную деятельность предприятий и характеризует темпы роста пищевой промышленности.

¹ В данную категорию не входят товары произведенные, но неотгруженные

Таблица 24. Индекс производства пищевых продуктов РФ, в % к предыдущему году

Показатель	2006	2007	2008	2009	2010
Производство пищевых продуктов, включая напитки, и табак					

Источник: Федеральная служба государственной статистики

...

Темпы роста объема отгруженных товаров в отрасли пищевой промышленности можно проследить в следующей таблице:

Таблица 25. Динамика объема отгруженных товаров пищевой отрасли, включая напитки, и табака, %

Показатель	2006	2007	2008	2009	2010
Объем отгруженных товаров пищевой отрасли, включая напитки, и табака					

Источник: Федеральная служба государственной статистики

...

Для более наглядного представления данных, приведем следующую диаграмму:

Диаграмма 6. Сравнительная динамика производства пищевых продуктов РФ с поправкой на неформальную деятельность предприятий и объемов отгруженных товаров пищевой отрасли, %

...

Источник: Федеральная служба государственной статистики

Таким образом, можно отметить, что в 2008 году в большей мере ...

...

ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ОТРАСЛЬ

ТАБЛИЦА 26. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ОТРАСЛЬ

Положительное влияние	Отрицательное влияние

В настоящее время **главным фактором влияния на рынок** является

...

...

...

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ

ТЕНДЕНЦИИ В ОТРАСЛИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В отрасли пищевой промышленности можно выделить следующие тенденции.

....

ОБЩИЕ ДАННЫЕ О РЫНКЕ

Так как продукция, производимая пекарней-кондитерской относится сразу к двум рынкам – хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий – рассмотрим каждый из них.

РЫНОК ХЛЕБА

Объем Рынка хлебобулочных изделий в натуральном выражении

Объем рынка хлебобулочных изделий постепенно сокращается

ДИАГРАММА 7. ОБЪЕМЫ ВНУТРЕННЕГО ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РОССИИ С 2007 ПО 2010 ГОДЫ, МЛН. ТОНН

Источник: ГК Step by Step, 2011 год

Емкость Рынка хлебобулочных изделий в натуральном и денежном выражении

Темпы роста производства хлебобулочных изделий

Структура рынка предложения

- Малые пекарни (до 3 тыс. шт. изделий в сутки);
- Средние хлебобулочные предприятия (от 3 до 5 тыс. шт. в сутки);
- Крупные хлебозаводы (от 5 тыс. шт. в сутки и более).

РЫНОК МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Кондитерские мучные изделия – группа кондитерских изделий,готавливаемых путем выпечки. Мучные кондитерские изделия отличаются тем, что одновременно в их состав входит мука, и они обладают признаками кондитерских изделий. Кондитерские изделия – пищевые продукты, обычно, с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью, приятным вкусом и ароматом²

Выделяют следующие виды мучных кондитерских изделий

- Торты и пирожные, эклеры
- Вафли
- Печенья

²<http://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/97726/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5>

Маркетинговое Агентство Step by Step

109004, г. Москва, ул. Николоямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

- Пироги сладкие, пирожки, ватрушки, булки, пончики, кексы, ромовые бабы
- Пряники, коврижки

Почти все предприятия, производящие хлебобулочные изделия производят и мучные кондитерские изделия.

...

Объем производства мучных кондитерских изделий и темпы роста рынка

...

Тенденции рынка

Тенденции в потребительском сегменте

...

ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ НА РЫНКЕ

...



ер

109004, г. Москва, ул. Николаямская, д. 29 стр. 1
Тел.915-39-69, www.step-by-step.ru

Таблица 27. Структура розничных цен на хлеб, к розничной цене на конец 2009 года, %

Вид хлеба	Стоимость сырья и основных материалов	Расходы на производство, включая коммерческие расходы	Полная себестоимость единицы продукции	Прибыль (+), убыток (-) промышленных предприятий	НДС, акциз и другие налоги	Отпускная цена с НДС и другими налогами	Плата за доставку продукции (товара) покупателям, осуществляемую перерабатывающим предприятиями	Оборот сферы обращения, включая НДС, начисленный организациям розничной торговли
Хлеб из пшеничной муки 1 и 2 сортов								
Хлеб из пшеничной муки высшего сорта								
Хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки								

Источник: ГК step by step



...

Цены на хлебобулочные изделия различаются и по регионам.

ТАБЛИЦА 28. ЦЕНЫ НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПО ВИДАМ ПРОДУКЦИИ, 2010г, РУБ

Вид хлеба	Центральный федеральный округ	Северо-Западный федеральный округ	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Северо-Кавказский федеральный округ	Приволжский федеральный округ	Уральский федеральный округ	Сибирский федеральный округ	Дальневосточный федеральный округ	г.Москва	г.Санкт-Петербург
Хлеб ржаной, ржанопшеничный										
Хлеб и булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта										
Хлеб и булочные изделия из пшеничной муки 1 и 2 сортов										
Булочные изделия сдобные из муки высшего сорта штучные										
Бараночные изделия										

Источник: Федеральная служба государственной статистики

Так, самые высокие цены отмечаются в Дальневосточном Федеральном округе, Санкт-Петербурге и Северо-западном Федеральном округе.



КОНЕЧНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ

Хлеб входит в ту категорию товаров, спрос на которую стабилен: во время кризиса лишь ...% россиян старались меньше покупать хлебобулочных изделий.

Предпочтения потребителей в потребление хлеба во многом определяется социокультурными особенностями региона, традициями, привычками его жителей в выборе продуктов питания, последние во многом зависят от среднедушевых доходов в регионе. Люди не склоны менять их привычки и текущее потребление, что во многом определяется социально-культурной средой и уровнем дохода в предыдущие периоды. В северных областях России потребляют черный хлеб, на юге – белый.

ДИАГРАММА 8. ДОЛЯ РАСХОДОВ НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В РАСХОДАХ НА ПИТАНИЕ И ДОЛЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЯ В ДОХОДАХ, 2010г, %

...

Источник: Федеральная служба государственной статистики.

В Санкт-Петербурге, Москве, Северокавказском, Южном, Северо-западном и Центральном федеральных округах доля потребления хлеба в общих расходах на продукты питания (на душу населения) не превышают ...%.

...

...

...

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ ПРОДУКЦИИ

Потенциальными конечными потребителями хлебобулочной продукции можно считать все население г. Москвы и Московской области, которые будут приобретать продукцию посредством розничной торговли и предприятий общественного питания.

...



СЕГМЕНТАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Основными клиентами пекарни-кондитерской будут предприятия розничной торговли и сферы HoReCa, а также потребители, живущие или работающие в непосредственной близости от пекарни-кондитерской. Их можно разделить на следующие группы:

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...

ОПИСАНИЕ ОСНОВНЫХ СЕГМЕНТОВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ОСНОВНЫХ СЕГМЕНТОВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

1. ...
2. ...
3. ...
4. ...

Перечень приобретаемой вышеуказанными предприятиями продукции определяется спросом со стороны конечных потребителей, которые условно разделили на три возрастные группы. Для всех категорий конечных потребителей важны, в первую очередь, свежесть продукции, внешний вид и вкусовые качества. Дети рассматривают выпечку как лакомство, люди постарше - как один из вариантов «перекусить» во время перерыва либо порадовать семью вкусностями.

ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛЕВОГО СЕГМЕНТА

...

КОНКУРЕНТНЫЙ АНАЛИЗ

ОПИСАНИЕ И АНАЛИЗ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ КОНКУРЕНТОВ

Конкуренция на рынке мини-пекарен и пекарен-кондитерских стабильно держится на высоком уровне. Каждый год на рынке появляется множество новых мелких игроков, но также многие из уже существующих предприятий не выдерживают конкуренции и закрываются. ...



...

Крупнейшими производителями хлеба в Москве являются группа "Черемушки", хлебозавод №22, КБК "Коломенское", «Хлебный дом», холдинг «Грейн» и Сибирский аграрный холдинг. Последние два действуют во многих регионах России.

...



4. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН

УНИКАЛЬНОЕ ДОСТОИНСТВО ПРОДУКТА, ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Рассматриваемая пекарня-кондитерская – это организация по производству широкого ассортимента выпечки. Уникальным достоинством продукции является ...

...

ЦЕНЫ, ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА. ОБОСНОВАНИЕ ЦЕНЫ НА ПРОДУКЦИЮ

...

ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОДАЖ, ОБОСНОВАНИЕ ГАРАНТИЙ СБЫТА ПРОДУКЦИИ

...

Высокие качественные характеристики продукции, постоянный контроль и улучшение ассортимента, гибкая сбытовая политика и предпринимательские способности директора позволят обеспечить выполнение количественных показателей плана сбыта.

Помимо этого, целесообразно открывать пекарню-кондитерскую в пределах ...

...

КОНЦЕПЦИЯ РЕКЛАМЫ И PR. ПРОГРАММА ПО ОРГАНИЗАЦИИ РЕКЛАМЫ.

Маркетинговое Агентство Step by Step

125993, г. Москва, ул. Николаямская, д. 29, стр. 1, 3-й этаж
Тел. (495)760-50-73, (495) 915-39-69 www.step-by-step.ru

STEP BY STEP



...



5. ПЛАН СБЫТА

ЦЕНЫ НА АССОРТИМЕНТНЫЕ КАТЕГОРИИ ПРОДУКЦИИ

Таблица 29. Оптовые и розничные цены на продукцию пекарни-кондитерской

Ассортиментные категории	Оптовая цена	Розничная цена
Изделия из слоеного теста, шт.		
Изделия из песочного теста, 100 гр.		
Изделия из сдобного теста, шт.		
Изделия из заварного теста, шт.		
Хлеб, шт.		
Торты, пироги, шт.		
Пирожные		

ОРГАНИЗАЦИЯ СБЫТА

КАНАЛЫ СБЫТА

...

Помимо указанных каналов сбыта, продукцию пекарни-кондитерской возможно также поставлять в ближайшие кинотеатры и промышленные предприятия.

ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВА МИНИ-ПЕКАРНИ

...

Предполагается, что мини-пекарня будет обслуживать примерно 2 ресторана, 3 кофейни, 2 магазина, 2 гостиницы, 1 бизнес-центр и 1 вуз или колледж.

Следовательно, план сбыта будет примерно следующий:

Таблица 30. План сбыта продукции пекарни-кондитерской, день

	Хлеб и хлебобулочные изделия	Кондитерские изделия	Торты, пироги
Рестораны			
Кофейни			
Магазины			
Собственный			



магазин			
Гостиницы			
Бизнес-центры			
Колледжи, вузы			
Всего			

Оптимальная производительность составит примерно ... шт. в месяц (... шт.*30 дн.).

ДОСТАВКА ПРОДУКЦИИ

Предполагается, что при заказе продукции в нашей пекарне-кондитерской у заказчика есть выбор: организовать доставку самому, либо воспользоваться соответствующей услугой пекарни.

...

РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА БЕНЗИН ДЛЯ ДОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ

Эксплуатационные показатели газели:

- Максимальная скорость – 115 км/час
- Время разгона до 60 км/ч – 14 сек
- Расход топлива – 11 л/100 км при 60 км/ч

...

ПЛАН ПРОДАЖ НА ВЕСЬ РАСЧЕТНЫЙ ПЕРИОД

...

Таблица 31. Объем продаж в месяц после выхода на проектную мощность

Наименование ассортиментной группы	Средняя цена изделия	Доля в объеме продаж	Объем продаж, шт.
Изделия из слоеного теста			
Изделия из песочного теста			
Изделия из сдобного теста			



Изделия из заварного теста			
Хлеб			
Торты, пироги			
Пирожные			

Выход на максимальную проектную мощность предполагается в течение шести месяцев после запуска производства:

ТАБЛИЦА 32. ОБЪЕМ ПРОДАЖ В МЕСЯЦ

Месяц	Доля пр-ва (от планового товарооборота, 144000 шт.)	Объем продаж, шт.
1	0	-
2	0	-
3	0	-
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Поквартальный план объема продаж в денежном выражении на расчетный период приведен в отчете о прибылях и убытках.



6. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЧАСТЬ

ОПИСАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОСНОВНЫХ ВИДОВ ТЕСТА.

Слоеное тесто

...

...

Слоеное дрожжевое тесто

...

...

Песочное тесто

...

Заварное тесто

...

...

...

...

Бисквитное тесто

...

...

...

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДРЯДЧИКАМ

...



СОСТАВ ОСНОВНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

ТАБЛИЦА 33. СОСТАВ ОСНОВНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№	Наименование	Кол-во	Цена руб.	Сумма руб.
1	Просеиватель муки		15 500	
2	Дозатор		85 000	
3	Тестомесильная машина без дежи		60 000	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17	Кассовый аппарат	1		

При выборе производственного оборудования наилучшим решением будут либо

...

АМОРТИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ

Амортизация начисляется линейным способом исходя из сроков использования ... лет.

Размер ежемесячных выплат по амортизации основных средств составит 66 858 рублей.

ОЦЕНКА И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМЫХ РЕСУРСОВ

...

**ОЦЕНКА ПОСТОЯННЫХ И ПЕРЕМЕННЫХ ЗАТРАТ ПРИ
ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ****Таблица 34. Накладные (постоянные) расходы в месяц после запуска
производства продукции, руб.**

Постоянные затраты		Сумма, руб.
1	Аренда	
2	ФОТ	
3	ЕСН	
4	Коммуникации, инфраструктура	
5	Оплата интернет	
6	Канцелярские и хозяйственные товары	
7	Обслуживание системы сигнализации	
8	Реклама и продвижение	
9	Амортизация	
10	Оплата транспортировки товара	
	Итого постоянных затрат	

...

**Таблица 35. Переменные расходы в месяц по мере выхода на проектную
мощность (....), руб.**

Переменные затраты		Цена ед. в мес., руб.
По следующим ассортиментным позициям:		
1	Изделия из слоеного теста	
2	Изделия из песочного теста	
3	Изделия из сдобного теста	
4	Изделия из заварного теста	
5	Хлеб	
6	Торты, пироги	
7	Пирожные	
	Итого переменных затрат	



ОЦЕНКА ДОХОДОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ

Таблица 36. Доходы по мере выхода на проектную мощность (174 тыс. шт.), руб.

Ценовая категория	1 год				2 год			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Изделия из слоеного теста	0	1 915 287						
Изделия из песочного теста	0					555 750		
Изделия из сдобного теста	0			2 964 286				
Изделия из заварного теста	0							
Хлеб	0							
Торты, пироги	0							
Пирожные	0							
Итого	0							

3 год			
I	II	III	IV
2 329 630			
			15 955 896



6.1. ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ

ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ

В качестве организационно-правовой формы для пекарни-кондитерской рекомендуется выбрать



7. ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ СТРУКТУРА

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ

СХЕМА 2. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ



СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ, КОЛИЧЕСТВО И СОСТАВ СОТРУДНИКОВ

Текущие вопросы управления пекарней (обеспечение сырьем, контроль персонала и т. д.) находятся в ведении **директора** пекарни. В его обязанности также ...

...

...

**ЗАТРАТЫ НА ОПЛАТУ ТРУДА**

...

ТАБЛИЦА 37. ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ

№ п/п	Должность	Кол-во	Зарплата, руб.	Сумма, руб.	Ставка ЕСН	Итого
1	Директор					
2	Бухгалтер					
3	Бригадир					
4	Пекарь-кондитер					
5	Водитель					
6	Уборщица					
	Итого					



8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

ОБЪЕМ ФИНАНСИРОВАНИЯ

Для создания мини-пекарни необходимы средства на ремонт помещения, на получение заключений о соблюдении санитарно-эпидемиологических, пожарных норм и других разрешений, а также на покрытие убытков в течение первых шести месяцев реализации проекта в размере ... руб.

ТАБЛИЦА 38. ЗАТРАТЫ НА ОТКРЫТИЕ МИНИ-ПЕКАРНИ

№	Статья затрат	Сумма, руб.
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		



ОСНОВНЫЕ ФОРМЫ ФИНАНСОВЫХ РАСЧЕТОВ

ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ (ПОКАЗЫВАЕТ ОПЕРАЦИОННУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРИОДАМ)

ТАБЛИЦА 39. ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ, РУБ (Часть 1)

Показатели	1 год					2 год				
	I	II	III	IV	Всего	I	II	III	IV	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Выручка от реализации продукции										
Общие затраты										
Единоновременные затраты										
Переменные расходы										
Накладные постоянные расходы, в т.ч.										
Аренда										
ФОТ										
Коммуникации, инфраструктура										
Оплата Интернет										
Канцелярские товары										
Реклама и продвижение										
Оплата обслуживания системы сигнализации										
Оплата доставки товара										
Отчисления в социальные фонды										
Амортизация										
Финансовый результат (прибыль)										
Налог на прибыль										
Прибыль после налогообложения										



Таблица 40 Отчет о прибылях и убытках, руб. (Часть 2)

Показатели	3 год					Итого
	I	II	III	IV	Всего	
1	7	8	9	10	11	13
Выручка от реализации продукции						
Общие затраты						
Единоновременные затраты						
Переменные расходы						
Накладные постоянные расходы, в т.ч.						
Аренда						
ФОТ						
Коммуникации, инфраструктура						
Оплата Интернет						
Канцелярские товары						
Реклама и продвижение						
Оплата обслуживания системы сигнализации						
Оплата доставки товара						
Отчисления в социальные фонды						
Амортизация						
Финансовый результат (прибыль)						
Налог на прибыль						
Прибыль после налогообложения						



ПЛАН ДВИЖЕНИЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ (CASH FLOW)

Таблица 41. План движения денежных средств, тыс. руб. (Часть 1)

Показатели	1 год					2 год				
	I	II	III	IV	Всего	I	II	III	IV	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Операционная деятельность										
Поступления:										
Выручка от реализации										
Выплаты:										
Общие затраты										
Амортизация (минусуется)										
Операционное сальдо										
Инвестиционная деятельность										
Поступление инвестиционных средств										
Инвестиционные выплаты										
Инвестиционное сальдо										
Сальдо проекта										
Свободные денежные средства										



Таблица 42 План движения денежных средств, тыс. руб. (Часть 2)

Показатели	3 год					ИТОГО
	I	II	III	IV	Всего	
1	12	13	14	15	16	17
	Операционная деятельность					
Поступления:						
Выручка от реализации						
Выплаты:						
Общие затраты						
Амортизация (минусуется)						
Операционное сальдо						
	Инвестиционная деятельность					
Поступление инвестиционных средств						
Инвестиционные выплаты						
Инвестиционное сальдо						
Сальдо проекта						
Свободные денежные средства						

ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

...

АНАЛИЗ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ

ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

- ...
- ...
- ...
- ...

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ БИЗНЕС-ПЛАНА:

1. арендная ставка – ...руб. за м² в год,
2. спрос на продукцию пекарни-кондитерской – ... шт. в месяц.
3. ФОТ – в месяц.

Таблица 43. Чувствительность основных показателей эффективности к изменениям основных параметров

Показатели эффективности	Основные параметры не изменяются	Изменение основных параметров		
		Увеличение ар. ставки на 5%	Снижение спроса на 5%.	Увеличение ФОТ на 5%
Дисконтированный период окупаемости				
Годовая внутренняя норма рентабельности (IRR)				

Отсюда видно, что:

При **увеличении арендной ставки на 5%** ...

При **снижении спроса на продукцию на 5%** ...

При **увеличении ФОТ на 5%** ...

Таким образом, проект наиболее чувствителен к

9. НОРМАТИВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

...

...

10. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА

ПЛАН-ГРАФИК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

Таблица 44. Календарный план осуществления проекта

№ п/п	Наименование работ	Месяцы					
		1	2	3	4	5	6
1	Поиск и ремонт помещения для мини-пекарни						
2	Закупка и установка оборудования						
3	Экспертизы СЭС, пожарной охраны, подбор персонала, сбор документов для получения сертификатов на продукцию, получение сертификатов						
4	Закупка сырья для производства продукции						
5	Открытие мини-пекарни, начало работы						

11. ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ТАБЛИЦА ПО КРУПНЕЙШИМ ХЛЕБОПЕКАРНЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ г. МОСКВЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Выдержки из Главы 26-2 НК «УПРОЩЕННАЯ СИСТЕМА НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ»

...

ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Должностные инструкции

...

По поводу приобретения готовых аналитических отчетов ГК Step by Step обращайтесь на e-mail: info@step-by-step.ru и по телефонам (495)915-39-69