

Логоти п



СЛОГА
Н

All you need is
L  **VE** *and cupcakes..*



1. Общие сведения

Суть проекта

Проект предполагает создать собственное кондитерское производство, которое будет реализовывать низкокалорийную продукцию с оригинальным дизайном. Основной упор в производстве выпечки мы делаем на качестве используемых продуктов и сохранении уникальной рецептуры каждого изделия.



География проекта

Бизнес будет вестись на территории г. Костромы. Кондитерская будет располагаться по адресу р-н Центральный, ул Советская, д.86. Общая площадь – 44 м².
Позиционирование проекта осуществляется в сегменте низкокалорийной продукции ручной работы.

2.РЕЗЮМЕ



Предприятие преследует следующие цели:

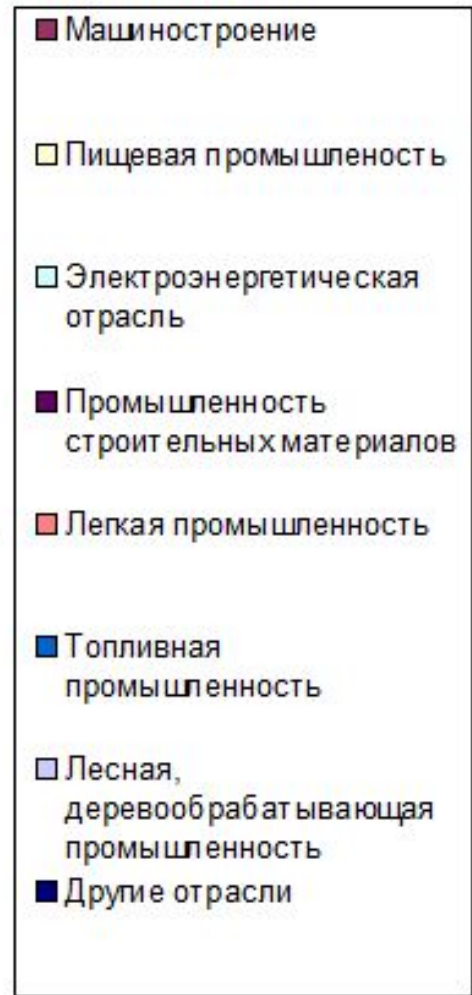
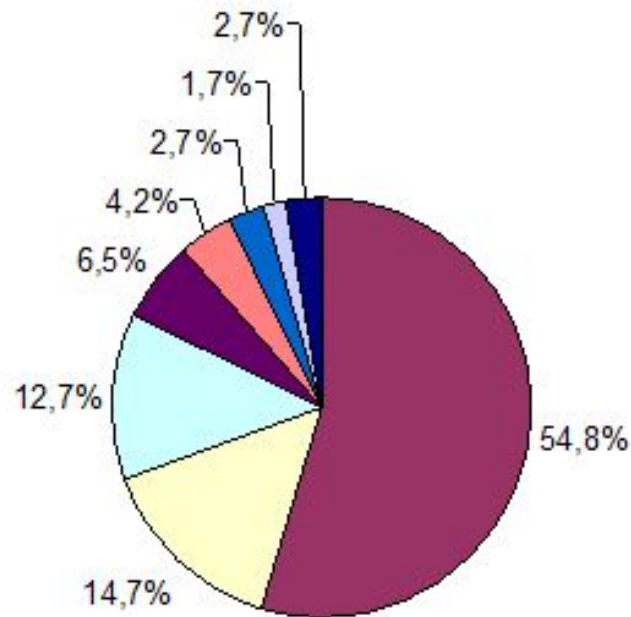
- Создание высокорентабельного предприятия;
- Получение прибыли;
- Удовлетворение потребительского рынка в создании кондитерских изделий.

Финансирование проекта осуществляется путем получения кредита в размере 1 500 000 рублей. Ставка дисконтирования = 20%. Доход инвестора составит 300 000 рублей.

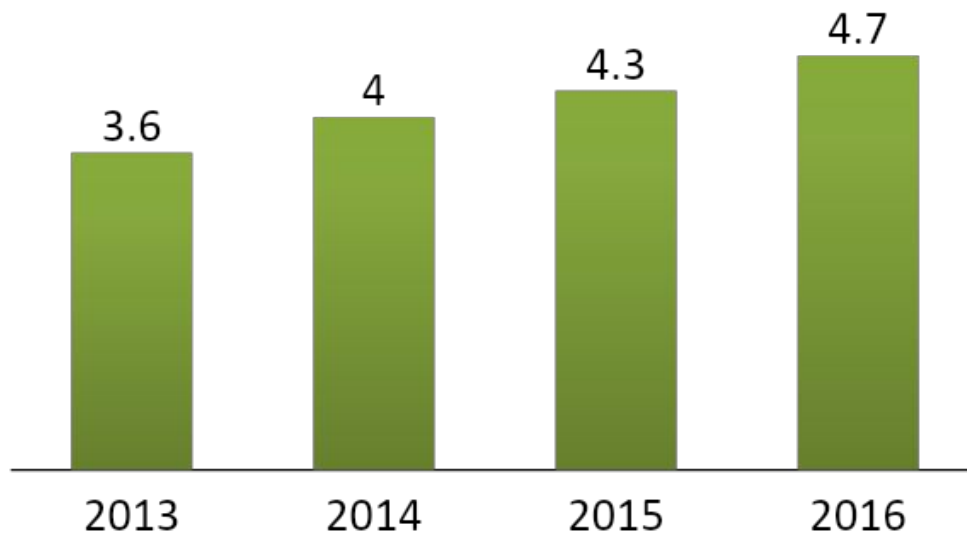
3. Описание отрасли

Доли рынка промышленного производства в

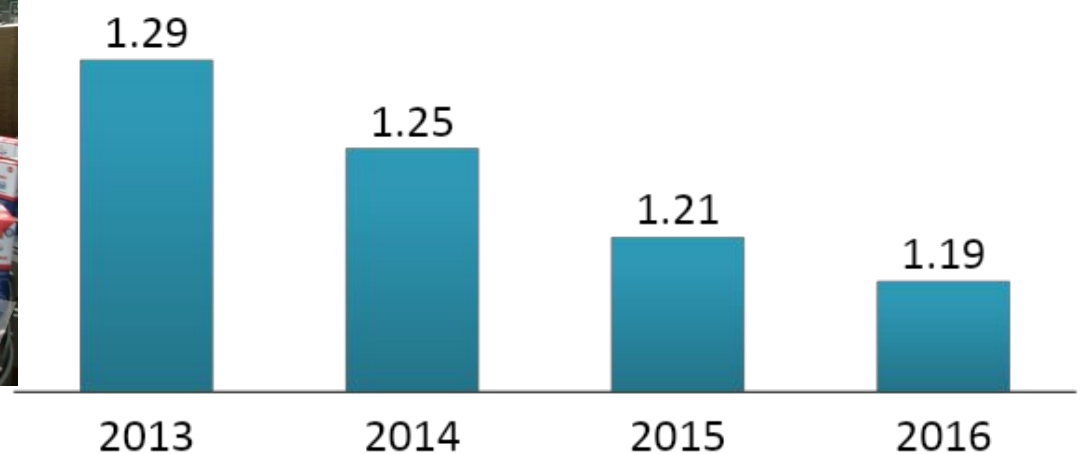
1



Объём производства пищевой промышленности РФ, трлн руб.

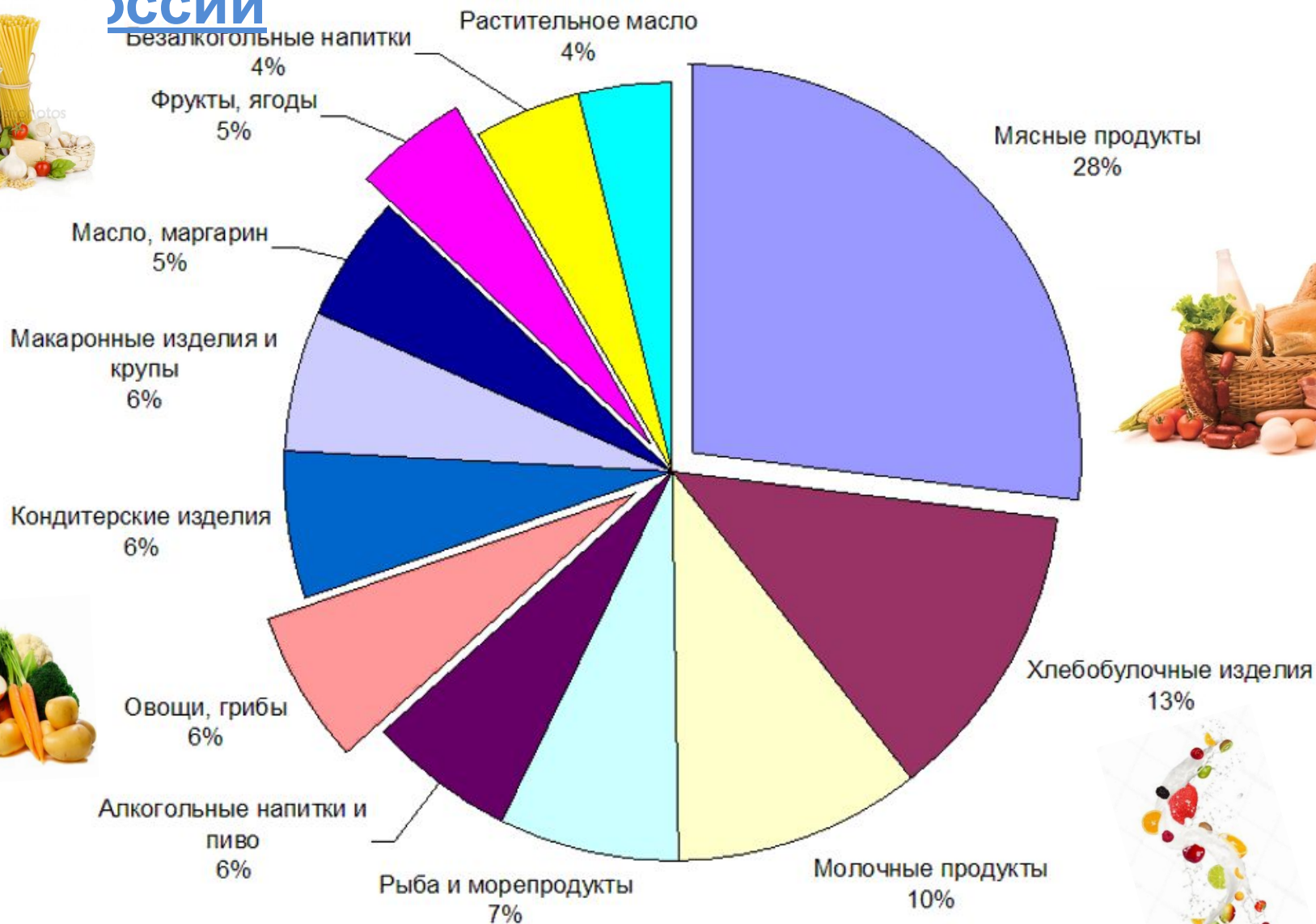


Численность работников в пищевой промышленности, млн чел.

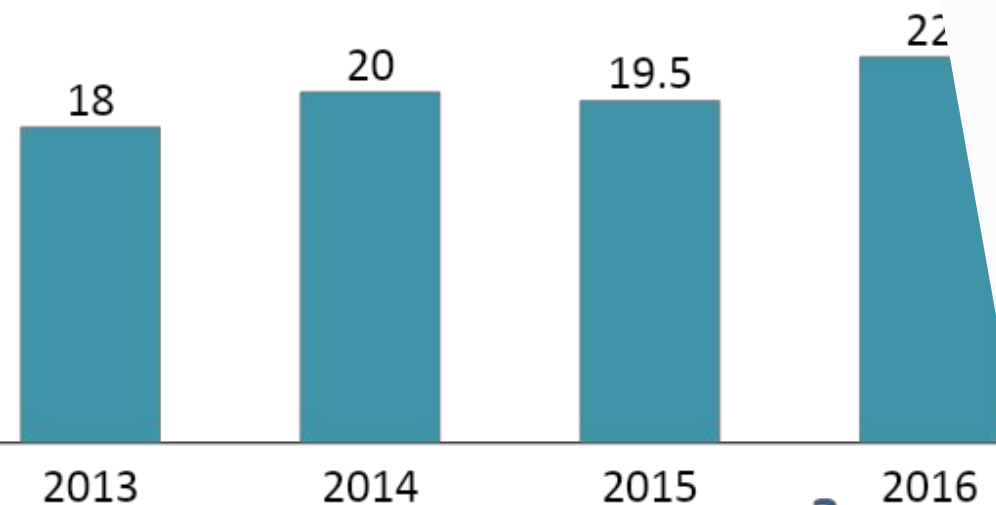


Доли рынка пищевой промышленности в

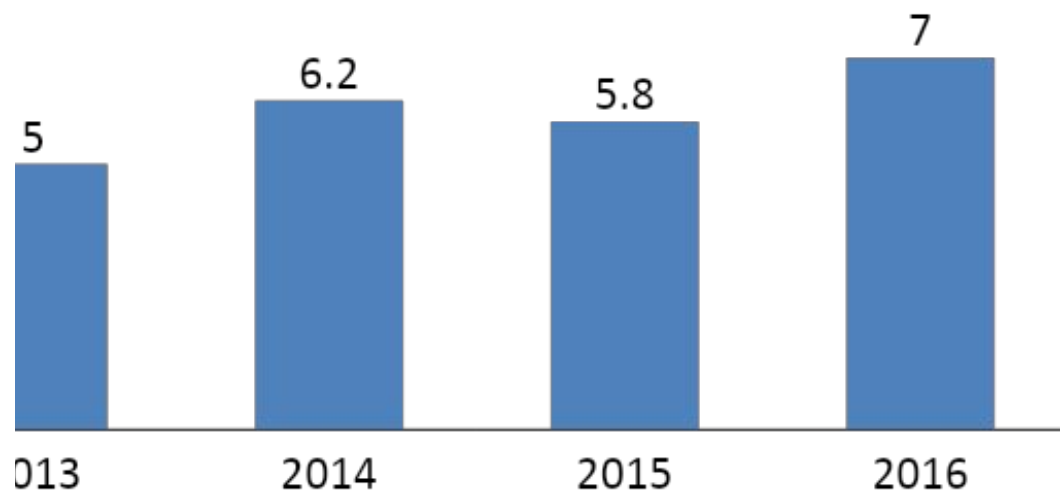
РОССИИ



Потребления кондитерских изделий, кг в год на чел.



Затраты на кондитерские изделия, руб. в год на чел.



Основные потребители

Массовый потребитель, приобретающий продукция через розничную сеть.

Посредники, приобретающие продукцию для перепродажи.

Различные организации и фирмы, приобретающие продукцию для собственных нужд .



Крупнейшие российские кондитерские предприятия

✓ ООО «НЕСТЛЕ РОССИЯ»



✓ ЗАО «Ферреро Россия»



✓ ООО «Kraft Foods»



✓ ООО «КДВ ЯШКИНО»



✓ ОАО «АККОНД»



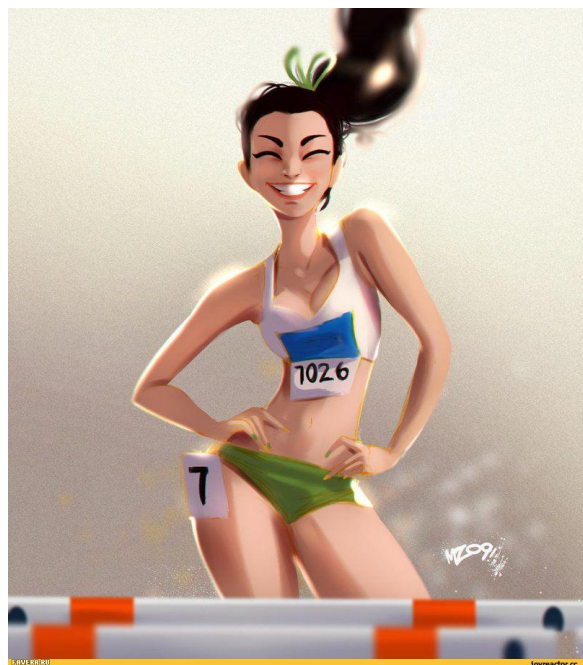
✓ ЗАО «КОНТИ-РУС»



4. СУЩНОСТЬ ПРОЕКТА



Изготовление высококачественных кондитерских изделий с низкой калорийностью.



ГОСТ





Меню

кондитерской:

1. Торты:

- Медовик
- Ванильный бисквит
- Шоколадный бисквит

2. Капкейки:

- ванильные
- шоколадные

3. Тирамису классическое:

- Шоколадное
- Клубничное

4. Макаруны:

- Фисташковые
- Банановые
- Шоколадные

5. Чизкейки:

- Классический чизкейк с топпингом
- Чизкейк с добавлением молочного/горького шоколада
- Чизкейки с дополнительными ингредиентами на выбор
- Чизкейк со свежей клубникой

5. Оценка рынков сбыта и конкурентов

Основные

на рынке:



Основные пути сбыта

продукции:

Крупные магазины и супермаркеты



Кофейни и другие заведения общественного



Прямые продажи.



Требования, предъявляемые покупателями к товарам

Группы покупателей	Основные критерии покупки		
	На первом месте	На втором месте	Прочие
Торты	Качество	Стиль	Цена, ассортимент
Капкейки	Качество	Цена	Стиль, ассортимент
Тирамису классическое	Цена	Качество	Ассортимент, стиль
Макаруны	Цена	Качество	Стиль, ассортимент
Чизкейки	Цена	Качество	Стиль, ассортимент

Продукт

Цена

**Комплекс
маркетинга
4P**

**Место
продаж**

**Продви-
жение**

7. План Производства. *Технологическая схема производства*



Необходимое оборудование

1. Устройство для варки шоколада (1 шт.) – 17 000
2. Миксер (1 шт.) – 6 000 руб.
3. Кондитерский шприц (2 шт.) – 3 600 руб.
4. Холодильный шкаф (1 шт.) – 30 200 руб.
5. Кондитерская витрина (2 шт.) – 31 000 руб.
6. Печь пекарская (1шт.) – 39 000 руб.
7. Ванна моечная (1 шт.) – 4 000 руб.
8. Стол кондитерский (1 шт.) – 13 000 руб.
9. Формы кондитерские – 15 000 руб.
10. Производственный инвентарь – 10 000 руб.
11. Контрольно-кассовая машина (1 шт.) – 16 000
12. Газовая плита (1 шт.) – 4 000 руб.
13. Кассовая стойка (1 шт.) – 4 500 руб.

Необходимый персонал

- ✓ 2 Повара-кондитера
- ✓ 2 Продавца
- ✓ 1 Уборщица



Программа производства и реализации продукции.

Показатели	Ед. изм.	1 год				
		Всего	по кварталам			
			I	II	III	IV
Объем производства в стоимостном выражении	руб	7 357 500	1 462 500	1 575 000	2 160 000	2 160 000
Объем реализации (в шт.)	шт	9 900	2 250	2 250	2 700	2 700
Цена реализации за ед.:	руб		650	700	800	800

8. Организационный план

Организационная структура кондитерской



Штатное расписание кофейни «Caramello»

Наименование структурного подразделения		Должность (профессия) разряд	Количество штатных единиц	Тарифная ставка (оклад), тыс. руб.	Надбавка, руб.	Всего, руб.
Наименование	Код				За ненормированный рабочий день	
1	2	3	4	5	6	7
Администрация	01	Директор	1	40000		40000
Отдел сбыта	02	Продавец-кассир	2	12 000	1 000	26000
Отдел производства	03	Управляющий производством-технолог	1	23 000		23 000
	04	Пекарь	2	15 000		30 000
Вспомогательные работники	05	Уборщик	1	7 000	500	7 500
Итого			7			126 500

График реализации проекта

№ п/п	Действия	Сроки	Исполнители	Ответственные
1	Заключение инвестиционного договора	1 месяц	Ермолина Екатерина Сергеевна	Слепых Валентина Владимировна - руководитель
2	Получение заемных средств	1 месяц	Стратийчук Анастасия Дмитриевна	Мырадова Мерджен Мырадовна - управляющий
3	Внесение в госреестр, постановка на учет в административных и налоговых органах	1 месяц	Мырадова Мерджен Мырадовна	Стратийчук Анастасия Дмитриевна - руководитель
4	Оформление документации	1-6 месяцев	Колесникова Мария Витальевна	Мырадова Мерджен Мырадовна - управляющий
5	Приобретение и монтаж оборудования	1 месяц	Куликова Алена Николаевна	Ермолина Екатерина Сергеевна- управляющий
6	Подбор персонала	1 месяц	Колесникова Мария Витальевна	Слепых Валентина Владимировна - руководитель
7	Проведение маркетинговой кампании	1-9 месяцев	Куликова Алена Николаевна	Стратийчук Анастасия Дмитриевна
8	Осуществление первых продаж	15 дней	Колесникова Мария Витальевна	Слепых Валентина Владимировна - руководитель

9.

ОЦЕНКА РИСКОВ



Стадия проведения	Наименование риска	Оценка риска экспертами						Среднее значение	Вес	Риск
		1	2	3	4	5	6			
Проведение поисковых исследований	получение отрицательного результата	4	4	5	3	5	4	4,8	0,15	0,72
	отсутствие результата в установленные сроки	4	4	4	4	4	5	4,2	0,1	0,42
Проведение НИОКР	получение отрицательного результата	4	3	3	3	4	4	3,5	0,15	0,525
	отсутствие результата НИОКР в установленные сроки	4	3	4	3	3	4	3,5	0,1	0,35
	Отказ в сертификации результата	2	3	4	2	3	3	2,8	0,05	0,14
	получение непатентоспособного результата	4	3	3	3	3	4	3,33	0,1	0,33
	несвоевременное патентование	5	4	3	4	4	5	4,2	0,1	0,42
Введение результатов НИОКР в производство	получение отрицательного результата	5	5	4	4	4	4	4,3	0,1	0,43
	отсутствие результатов внедрения в установленные сроки	3	3	4	3	3	3	3,2	0,1	0,32
	экологические риски НИОКР	2	2	2	3	3	2	2,3	0,05	0,115



Пути минимизации рисков:

- Четко прописать ожидаемые результаты проекта, дать ясное представление о том, какими параметрами будет обладать конечная продукция, в чем и насколько она превосходит существующие аналоги;
- можно применить соглашения о резервном финансировании для дофинансирования проекта;
- составление отчетов о промежуточных результатах НИОКР — на стадии разработки новшества;
- корректировка, то есть учет поправок на риск основных проектных мероприятий;
- отслеживание проекта на постоянной основе на предмет соблюдения требуемых природоохранных норм и правил.



10. Финансовый план

ИНВЕСТИЦИОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- Процентная ставка по заемным средствам - 21%
- Доход инвестора составит 300 000 рублей.



Значения

Необходимый объем инвестиций

1 500 000

Долевое участие инвестора

20%



Таблица 1

План доходов и расходов

Наименование показателей	За 2018г. Сумма (тыс. руб.)	За 2019г. Сумма (тыс. руб.)
Выручка от реализации	7 357,5	9 900,0
Себестоимость продукции	3 960,0	4 200,0
Операционная прибыль	3 397,0	5 700,0
Процент по кредитам	20	20
Прибыль после вычета процентов	2 797,0	5 100,0
Прибыль до налогообложения	1 511,0	2 872,0
Чистая прибыль	1 481,0	2 830,0



Таблица 2

Экономическая эффективность инвестиционного проекта

Показатель эффективности	Значение
1. Чистый доход (прибыль), руб.	1 481 000
2. Чистый дисконтированный доход, руб.	1 619 740
3. Индекс прибыльности (рентабельности), %	2,08
4. Срок окупаемости проекта, год	1

Расчет показателей:

$$\text{NPV} = 1\,481/1,2 + 1\,481/1,44 + 1\,481/1,728 - 1\,500 = 1\,234,17 + 1\,028,47 + 857,1 - 1\,500 = 1\,619,74 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{PI} = (1\,234,17 + 1\,028,47 + 857,1) / 1\,500 = 2,08\%$$

$$\text{Кок} = 1\,500 * 1,2 = 1\,800 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{A}_{m1} = 1\,481/1,2 = 1\,234,17 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{A}_{m2} = 1\,481/1,2 + 1\,481/1,44 = 1\,234,17 + 1\,028,47 = 2\,262,64 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{A}_{m3} = 1\,481/1,2 + 1\,481/1,44 + 1\,481/1,728 = 1\,234,17 + 1\,028,47 + 857,1 = 3\,119,74 \text{ тыс.руб.}$$

$$\text{A}_{m-1} \leq \text{Кок} \leq \text{A}_m$$

$$1\,234,17 \leq 1\,800 \leq 2\,262,64$$

$$b = (1\,800 - 1\,234,17) / (2\,262,64 - 1\,234,17) = 565,83 / 1\,028,47 = 0,55$$

$$\text{PBP} = 2 - 1 + 0,55 = 1,55, \text{ т.е. } 1 \text{ год } 3 \text{ месяца и } 9 \text{ дней.}$$

**Спасибо за
ВНИМАНИЕ**

