



**ООО «*bakery of N&A*»**

# Суть проекта

Основная цель проекта – найти идеальный баланс между составом меню и ценообразованием, между сетевыми кондитерским и продуктовым ритейлерами. В рамках проекта планируется создать кондитерское производство, производящее оригинальную выпечку и гибко реагирующее на спрос.

# География проекта

Бизнес будет проводиться на территории города Нижнего Новгорода. Планируется сеть кондитерских в верхней и нижней частях города. Первый филиал будет открыт в центре, предположительно на улице Ульянова.

# Меню

## *Кондитерские изделия:*

- профитроли
- пончики
- фонданы
- капкейки
- мини-Павлова
- торты

## *Напитки:*

- мокко
- латте
- кофе по-венски
- раф
- чай
- капучино и тд.

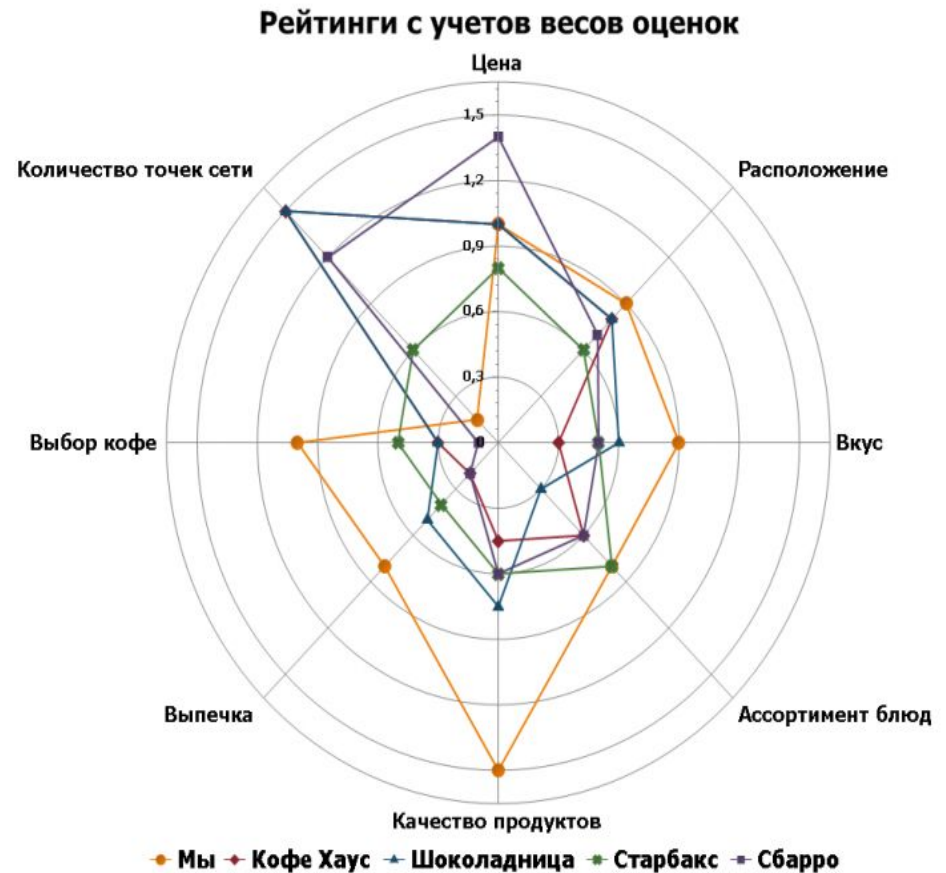
## **Особенности:**

- ✓ индивидуальные рецепты
- ✓ натуральный кофе

# Анализ рынка

Возможность ведения прибыльного бизнеса подтверждает наличие множества успешных конкурентов на рынке. Их существование является своего рода вызовом, требующим предложения лучших услуг.

Наше заведение будет иметь превосходство над конкурентами благодаря более широкой кофейной карте, наличию уникальных рецептов в меню, высококвалифицированному персоналу, качественной выпечке и сильному ресторанному менеджменту.



# Маркетинговый план

Основными клиентами нашего заведения будут являться представители среднего класса. Для их привлечения и продвижения продаж будут использоваться следующие методы:

- ✓ распространение флайеров;
- ✓ уличные рекламные щиты;
- ✓ таргетинговая реклама в социальных сетях;
- ✓ проведение различных акций.

# Ценообразование

Ценообразование будет производиться методом прямых издержек, так как использование данного метода позволяет формировать цены с учетом оптимальной загрузки производственных мощностей и получения максимальной прибыли. В этом случае также выявляются изделия, вносящие больший вклад в валовую прибыль фирмы.

# Производственный план

Для создания кофейни-кондитерской нам придется произвести ряд различных затрат, указанных в данной таблице.

Вид затрат	Стоимость,руб.
Закупка оборудования	700000
Услуги по доставке оборудования	50000
Аренда помещения до открытия	250000
Проект заведения	100000
Дизайн	70000
Ремонт и отделка	800000
Комплект мебели	340000
Подбор и обучение персонала	124000
Пуско-наладочные работы	65000
Работа и запуск сайта	106000
Получение разрешительной документации	50000
Реклама при открытии	200000
Потребность в оборотных средствах	3100000
Итого:	5955000
Источники финансирования	Средства,руб.
Личные средства	3000000
Заемные средства	2955000



# Производственный план

Необходимо отметить также и ряд факторов, влияющих на производство:

- ✓ курс национальной валюты;
- ✓ налоговое законодательство;
- ✓ влияние государственных монополий;

Разработка новых товаров будет производиться в зависимости от спроса на рынке и трендовой составляющей.

# Персонал

По мере увеличения производства появиться необходимость увеличить число поваров и кассиров, нанять менеджера.

Управление	
Директор	1
Бухгалтер	1
Производство	
Водитель-экспедитор	1
Повар	2
Уборщица	1
Кассир	1

# Гарантии

Нами разработана уникальная конкурентоспособная концепция, содержащая отличия от других подобных заведений.

Она основывается на следующих идеях:

- ✓ использование использующее свежих и натуральных кофейных зерен;
- ✓ кафе, в котором можно не только выпить кофе, подкрепиться, но и почитать, посмотреть кино;
- ✓ кафе с собственным кондитерским производством и оригинальной кофейной картой;
- ✓ цены, доступные для средних слоев населения.

**Таким образом,** в ходе работы над бизнес-планом проекта был проведен анализ рынка, и сделан вывод, что проект будет рентабельным и успешным.