

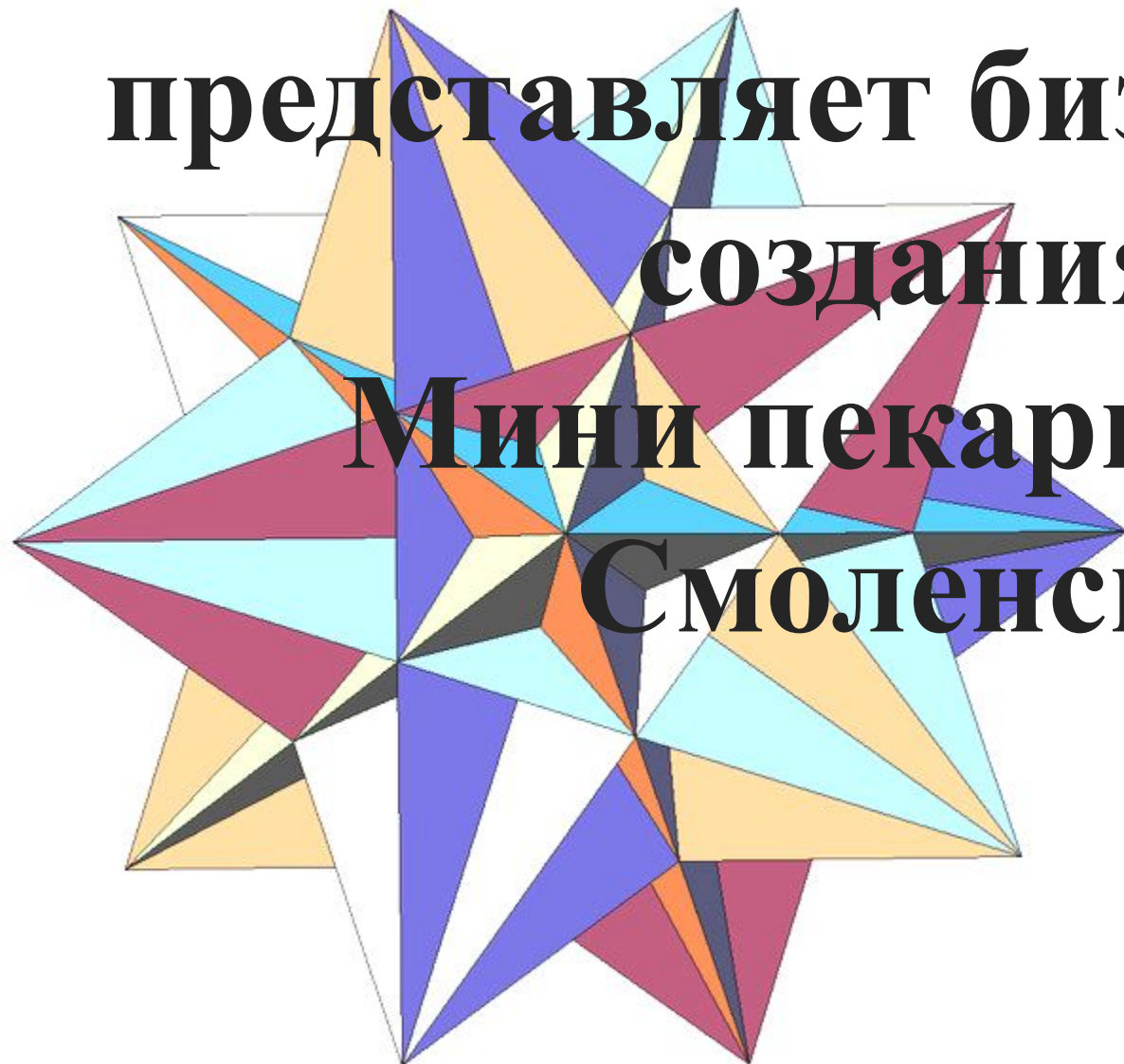
«Команда «Многогранник»

представляет бизнес идею

создания

Мини пекарни в г.

Смоленске





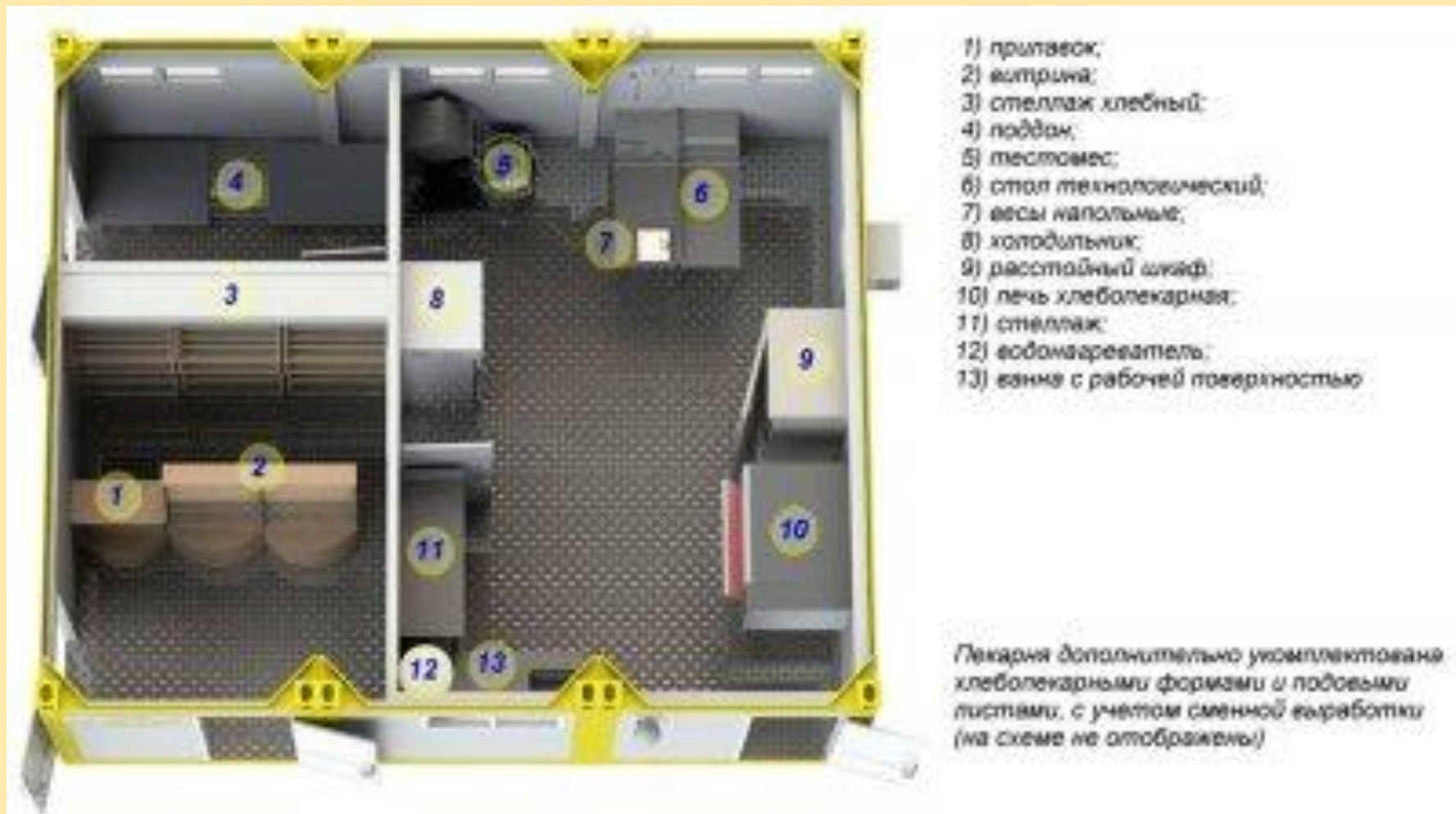
Мы рассматриваем
проект создания
мини-пекарни
модульного типа с
реализацией
строительства
данного
предприятия с нуля

Сегодня открыть собственный «хлебный бизнес» не составит большого труда. Рынок хлебопекарного оборудования насыщен всякого рода предложениями от самых разных поставщиков. Предприятие «Колакс-М» предлагает каждому предпринимателю начать собственный хлебопекарный бизнес купив готовую модульную пекарню КОЛАКС-ТП 300. Что представляет из себя данный модуль? Это готовое мини-предприятие, укомплектованное всем необходимым оборудованием для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий объемом до 300 кг готовых изделий в смену (12 часов). Такая пекарня соответствует всем нормам и требованиям Роспотребнадзора и Пожнадзора. Модуль может свободно работать при температуре окружающей среды от — 45 до + 50 градусов по Цельсию.

По сути, все сложности предпринимателя при открытии бизнеса заключаются лишь в поиске земельного участка для размещения данного модуля и подключение его к инженерным сетям. Оборудование модуля Колакс-ТП 300 позволяет производить до 800 видов хлебобулочных и кондитерских изделий. При этом на популярный пшеничный хлеб поставщик оборудования разработал свой перечень компонентов: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – 245кг, дрожжи хлебопекарные прессованные – 4,9 кг, соль поваренная пищевая – 3,2 кг, сахар-песок – 2,45 кг. Такого количества ингредиентов хватит на производство 480 булок массой 0,7 кг или 1600 булочек массой до 100 грамм.

Габаритные размеры модуля составляют 6 х 7,5 м или 45,5 м². Фактически, для установки модуля достаточно арендовать или купить участок земли не более чем в 100 — 150 м². Для работы такой пекарни потребуются подключение электроснабжения (не менее 380 В) и водоснабжения (потребление воды составляет 1м³ в сутки).

Схематически, конструкция модуля выглядит следующим образом:



По желанию заказчика, данный модуль может быть дополнительно укомплектован: административным помещением, бытовкой, системой видеонаблюдения, пожарной и охранной сигнализацией, холодильными камерами, складскими и вспомогательными помещениями.

Модуль поставляется со всеми необходимыми документами для согласования с местными надзорными органами. Компания «Колакс-М» осуществляет помощь в доставке модуля, его монтаже и запуске производства первой партии продукции (бесплатно).

Ориентировочная стоимость модуля составляет порядка 1,5 — 2 млн. рублей в зависимости от комплектации цеха.

Окупаемость пекарни, при соответствующем сбыте продукции наступает уже через 6 месяцев работы

Пошаговый план открытия бизнеса

Анализ рынка сбыта, составление бизнес-плана.

Аренда помещения, обустройство под цех.

Покупка оборудования.

Реклама.

Производство и сбыт.

Рентабельность бизнеса на сегодня составляет свыше 60%. С единицы готовой продукции можно заработать около 4-8 руб. Окупаемость бизнеса составляет 6-9 месяцев.

Для начала бизнеса подойдет оборудование небольшой мощности, стоимостью от 500 тыс. руб. Данный цех способен выпускать до 150 кг хлеба в час. Также потребуются средства для: Аренды помещения и оборудования цеха – около 100 тыс. руб.

Легализации бизнеса, получения разрешений – около 5 тыс. руб.

Закупки сырья – до 100 тыс. руб.

Иные расходы – до 100 тыс. руб.

Всего необходимо около 800 тыс. руб.

Какой ОКВЭД указать при
регистрации бизнеса
15.81 – изготовление
хлебобулочных изделий, которые
имеют непродолжительный срок
хранения.

Легальное ведение бизнеса требует оформления в налоговой службе. Оформление пекарни можно осуществить через:

Оформление ИП.

Оформление ООО.

Для обеих направлений процедура практически одинаковая: по месту регистрации заявителя в налоговую инспекцию подаются заявление, ксерокопия паспорта.

Свидетельства о рождении, квитанция об уплате госпошлины.

Успешное ведение бизнеса требует оформления расчетного счета в банке, так как многие клиенты будут покупать продукцию оптом.

Для открытия бизнеса потребуется оформить:

Санитарно-эпидемиологическое заключение на изготовление хлеба, которое выдается в СЭС.

Разрешение пожарной инспекции.

Разрешение экологической службы.

Сертификат на соответствие

Какую систему налогообложения
выбрать для бизнеса
УСН (Упрощенная Система
Налогообложения: доходы минус
расходы): 15% от чистой прибыли.

Для открытия модульной пекарни необходимо получить разрешение Роспотребнадзора, пожарной службы и оформить справку об технических условиях. При продаже булочных изделий через сети магазинов также требуется сертификация продукции

Этапы изготовления хлеба – это приготовление теста, его разделка, потом расстойка тестовых заготовок будущих изделий и выпечка продукта. Процесс приготовления включает в себя замес и созревание теста. Для замеса используется тестозамесная машина, так как это трудоемкий и ответственный момент. Когда тестовая масса приобретает определенные свойства, ее оставляют созревать в полном покое и тепле. Для того, чтобы она увеличилась в объеме за счет процессов брожения и «поднялась».

Чтобы запустить процесс брожения, используют дрожжи. Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Опара делается из малой части муки и воды с добавлением дрожжей, чтобы быстрее и активнее происходило брожение. А затем ее добавляют в замес. При безопарном – все ингредиенты замешивают сразу.

Когда тесто созрело, увеличилось в объеме, его разделяют на заготовки либо вручную (если объемы не велики), либо тестораздельной машиной. После чего будущие хлебобулочные изделия расстаиваются, приобретая несколько больший объем. Затем заготовку формируют, чем-то присыпают или украшают и отправляют на выпечку. Готовые хлебобулочные изделия должны немного остыть и их можно отправлять на реализацию.