



Мини-пекарня «ХлебоZAVOD»

Подготовил ученик 7 «Г» класса Харченко Александр



Идея проекта: мини-пекарня

- Идея заключается в открытии в г. «N» (численность населения 270 тыс. чел) мини-пекарни, специализирующей на выпечке хлебобулочных изделия.



Ассортимент

- Планируемый ассортиментный ряд:
- Сдобные булочки (8 видов)
- Кексы
- Бараночные изделия
- Рогалики
- Творожники



Конкуренция

- В настоящее время в городе «N» действует 2 хлебокомбината и 3 мини пекарни, все специализируются на выпуске хлебной продукции (хлеб).
- В связи с этим, открываемая мини пекарня будет специализироваться на выпуске булочных изделий (100% ассортимент). Основное конкурентное преимущество - реализация только свежей выпечке.



Организационная форма и система налогообложения.

- Организационно-правовая форма ведения деятельности: «индивидуальный предприниматель». Форма налогообложения: Упрощенная система налогообложения, доходы минус расходы, 15%. Ведение бухгалтерского учета: На начальном этапе ведение налогового и бухгалтерского учета будет передана на аутсорсинг в специализированную бухгалтерскую фирму. После организации всех производственных процессов, отладки сбыта учет будет вести собственник бизнеса самостоятельно при помощи онлайн-сервиса.



Режим работы:

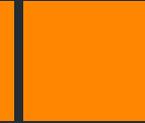
- Хлебопекарня будет работать ежедневно.
- С 00:00 до 10:00 для сотрудников (пекарь, помощник) непосредственно связанных с выпечкой хлебобулочных изделий. Данная категория сотрудников будет работать посменно, два через два.
- С 7:30 до 16:30 для сотрудников (управляющий, торговый представитель), которые занимаются сбытом и реализацией готовой продукцией. Данная категория сотрудников будет работать на 5 дневной рабочей недели, а выходные выходить поочерёдно.

Общее штатное расписание:

	Количество	Оклад	Итого руб.
Управляющий	1	30000	30000
Пекарь	2	22000	44000
Помощник пекаря	4	14000	56000
Торговый представитель	1	22000	22000
Итого фонд оплаты труда	8		152000

Наименование	Кол.	Цена
Печь пекарская ХПЭ-500	1	34794 руб.
Шкаф расстойный ШРЭ 2.1	1	19760 руб.
Мукопросеиватель ПВГ-600М	1	21708 руб.
Тестомес МТМ-65МНА	1	51110 руб.
ЛИСТ подовый для ХПЭ	20	584 руб.
Зонт вытяжной 10x8	1	7695 руб.
Ванна моечная односекционная	1	2836 руб.
Ванна моечная двухсекционная	1	5744 руб.
ШКАФ холодильный R700M	1	24420 руб.





Наименование	Кол.	Цена
Стол кондитерский СП-311/2008	1	13790 руб.
Стол пристенный пищевой СПП 15/6	1	3905 руб.
Порционные весы CAS SW-1-5	1	2466 руб.
Порционные весы CAS SW-1-5	1	2474 руб.
Стеллаж СК	1	6706 руб.
Тележка-шпилька к ХПЭ ТС-Р-16	1	17195 руб.
	Итого:	226283 рублей

Статья расходов	Сумма расходов	
Регистрация деятельности в ИФНС	15 000	
Косметический ремонт помещения.	100 000	
Приобретение оборудования для выпечки.	223 104	
Приобретение автотранспорта.	450 000	
Приобретение столового инвентаря	30 000	
Набор персонала (размещение рекламы)	5 000	
Создание товарного запаса	50 000	
Оборотные средства	150 000	
Прочие расходы	100 000	
Итого	1 123 104	



По результатам анализа, проведенного Институтом Аграрного Маркетинга, основные критерии выбора при покупке хлебобулочных изделий (по убыванию):

- внешний вид;
- цена;
- упаковка;
- производитель.
- Выбор места покупки булочных изделий и сдобы происходит по принципу одновременности (все продукты в одном месте) или попутности: близость к месту потребления – дому, работе, учебному заведению.
- В городах свыше 100 тыс. человек населения уже действуют форматы, имеющие собственные мини-пекарни. Это усилило влияние ритейлеров на структуру рынка, поскольку такое частное производство розничных выдерживает основные требования свежести и низких цен. Но в числе наиболее успешных форматов продвижения булочных изделий специалисты называют районные гастрономы, дискаунтеры и супермаркеты.
- Но стоит учитывать, что продукция хлебопекарен не вытеснит продукцию крупных производителей, поскольку последние предлагают «социальный» ассортимент традиционных изделий. Конкуренция может происходить в формате сегментированного подхода (детская серия, женская низкокалорийная, экологичная, насыщенная полезными элементами и т.д.).



Спасибо за внимание!