



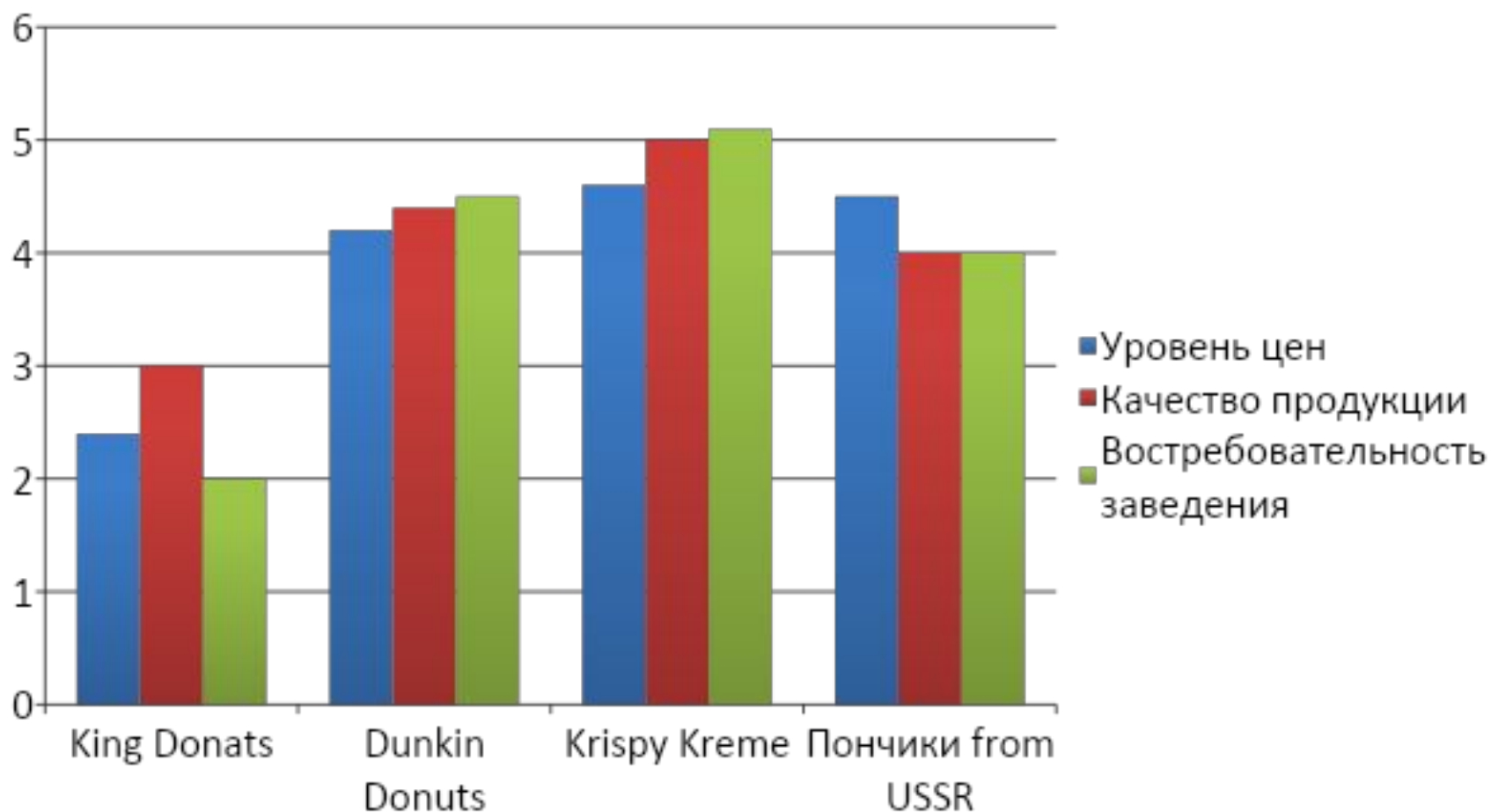
ИП «bakery N&A»

Анализ рынка

На сегодняшний день, рынок в основном занимают небольшие цеха с низкой производительностью и высокой себестоимостью продукции. Исходя из всего этого можно сделать вывод, что бизнес по производству кондитерских изделий на современном оборудовании с высоким качеством обслуживания представляется довольно перспективным.



Производство на рынке



Резюме

Мы предлагаем своим клиентам широкий спектр выбора кондитерских изделий, горячих и прохладительных напитков.

Наши сладости являются лучшими из лучших, что вы когда либо пробовали.

Размер инвестиций:

Личные: 3 млн. рублей

Заемные: 7 млн. рублей

Описание

- Большой ассортимент;
- Планируется открытие сети торговых точек по территории РФ;
- Соответствие товара высоким требованиям настоящего стандарта и изготовление его согласно соблюдению санитарных норм, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке;
- Действие системы различных акций.

Цели и задачи проекта:

- Строительство здание для размещения производства;
- Производство и оказание услуг населению;
- Повышение объема производства и продаж;
- К концу третьего года довести уровень чистой прибыли до 2 млн. рублей.

Ассортимент

- Пончики с различной начинкой;
- Классические пончики;
- Пончики с индивидуальным дизайном;
- Профитролы сладкие;
- Профитролы классические;
- Профитролы с начинкой;
- Кейкпопсы;
- Фонданы;
- Торты;
- Макарун;
- Панкейки;
- мини-Павлова.



Ассортимент

- Эспрессо;
- Романо;
- Ристретто;
- Мокко;
- Медовый рай;
- Маккиато;
- Лунго;
- Латте;
- Кофе по-венски;
- Капучино;
- Коррето;
- Глясе;
- Айриш;
- Американо;
- Доппио;
- Кон панна;
- Цветочный чай;
- Зеленый чай;
- Черный чай;
- Фруктовый чай;
- Красный чай;
- Желтый чай.



Swot-анализ

S(сила) – высокое качество продукции; большое разнообразие ассортимента; удобство местоположения и комфортные условия в заведении; бесплатная доставка при заказе от 700 рублей.

W(слабость) – малоизвестность заведения.

O(возможности) – открытие торговых точек в других городах РФ.

T(угрозы) – конкуренция, снижение роста рынка, ограниченные средства.

Маркетинговый план

Мы планируем сделать нашими клиентами различные частные лица и организации.

Весь ассортимент представлен в меню, также возможны индивидуальные заказы.

Комплект немецкого оборудования, холодильной установки – около 300 000 руб.

Включим сюда услуги по доставке оборудования – 50 000.

Заготовка необходимого товарного запаса – 100 000.

Ежемесячная зарплата персонала – 256 000 руб.;

Расходы на закупку сырья (мука, дрожжи, яйца, повидло и прочие продукты) – 100 100 руб.;

затраты на энергоснабжение – 25 650 руб.;

упаковочный материал – 5 000 руб.

Арендная плата – 50 000 руб.

Полный комплект оборудования для кондитерского цеха включает:

Кофе-машина

Дозаторы начинки (для дозирования джемов, белкового и масляного кремов);

Миксер планетарный (для взбивания яиц, крема и т.д.);

Глазирочная машина (автомат для глазировки готовых изделий).

- Основные документы, которые нужно будет получить: Разновидности пончиков (берлинеров, донатсов). Рецепты многообразны Гигиенические разрешения СЭС. Зарегистрированные технические условия на производство. Технологическая инструкция на приготовление пончиков. Рецепттура (рецепт донатсов). Разрешение от ветеринарной службы.