Бизнес-план по открытию мини-пекарни «Настёны-Сластёны»

Выполнили студентки ЭКОН-31
Баженова А.В. и Каланча А.А.

Цель и предмет планируемого бизнеса

БИЗНЕС - ИДЕЯ: открыть в городе Шиханы Саратовской области мини-пекарню, специализирующуюся на выпечке хлебобулочных изделии.

Цель разработки бизнес-плана: оценить перспективы развития бизнеса и получения прибыли от реализации хлебобулочной продукции.

Актуальность организации данного бизнеса: хлебобулочные изделия будут всегда пользоваться спросом, не зависимо от экономических ситуаций.

Оценка рынков сбыта и конкуренции

- Так как Шиханы маленький город с преобладанием частных магазинов, реализовывать свою продукцию мы планируем через них и заведения общественного питания.
- В настоящее время в городе Шиханы существует только одна пекарня Грицаева С.А., зарегистрированного как индивидуальный предприниматель.
- Но тем не менее, существует высокий спрос на хлебобулочные изделия.

Показатель	Значение показателя
Общая стоимость необходимых затрат, руб., из них:	1 000 000
Собственные средства, руб., в том числе:	500 000
-На первоначальные оборотные средства (всего)	219 000
-На приобретение технологического оборудования	281 000
Заёмные средства руб., в том числе	500 000
Срок кредита, мес.	12
Процентная ставка по кредиту, используемая в расчётах, %	21

Кварталы	Основная сумма долга тыс. руб.	Процент по кредиту тыс. руб.	Основная сумма долга, тыс. руб.	Основной платёж по кредиту, тыс. руб.	Сумма долга на конец года, тыс. руб.
1-ый	500	105	125	230	375
2-ой	375	78,75	125	203,75	250
3-ий	250	52,5	125	177,5	125
4-ый	125	26,25	125	151,25	0
Итого:	0	262,5	500	762,5	

Планируемый ассортиментный ряд:

- Хлеб (белый и чёрный)
- Сдобные булочки (8 видов)
- Кексы
- Бараночные изделия
- Рогалики
- Творожники

Организационная форма и система налогообложения.

- Организационно-правовая форма ведения деятельности: «индивидуальный предприниматель». Форма налогообложения: Упрощенная система налогообложения, доходы минус расходы, 15% .

Помещение

- Строительство пекарни с «нуля» очень затратно, поэтому мы нашли подходящие свободное здание, которое мы сможем долгосрочно арендовать. Здание двухзальное (площадью 5*5 и 5*4,одно из них с отдельных выходом), что идеально для нашей мини-пекарни. Общая площадь = 55 м^2. Здание расположено в центральной части города. Здание соответствует СЭС:

- напольное покрытие водонепроницаемо;
- стены облицованы керамической плиткой, остальная часть стен и потолка – побелена;
- помещение оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, есть канализация и вентиляция.

Денежные затраты - общая смета расходов по реализации проекта:

Статья расходов	Сумма расходов, руб.
Регистрация деятельности в ИФНС (госпошлина, заказ печати, открытие р./счета, прочие)	15 000
Приобретение оборудования для выпечки хлебобулочных изделий	281 000
Приобретение автотранспорта (Хлебный фургон на 128 лотков на базе)	300 000
Приобретение столового инвентаря	30 000
Создание товарного запаса	50 000
Оборотные средства (финансирование деятельности до выхода на окупаемость)	231 000
Прочие расходы (подключение к электросетям, согласование ТУ и ТИ)	58 000
Итого:	965 000

Основные статьи текущих расходов:

Статья	Сумма, руб.
Аренда помещения	12 000
Заработная плата персонала	141 000
Коммунальные платежи	18 000
Сырье (мука, сахар, яйца, молочные продукты, дрожжи, джемы, фрукты и ягоды, орехи, разрыхлитель)(5 тонн)	60 000
Итого:	231 000

Оборудование – чтобы открыть мини-пекарню нам потребуется оборудование стоимостью 281 тыс. руб.

Наименование	Цена, руб.
Печь пекарская	50 000
Шкаф расстойный	38 000
Мукопросеиватель	29 000
Тестомес	70 000
ЛИСТ подовый (30)	20 000
Зонт вытяжной	10 000
Ванна моечная односекционная	4 000
Ванна моечная двухсекционная	6 000
Шкаф холодильный	34 000
Стол кондитерский (2)	20 000
Итого:	281 000

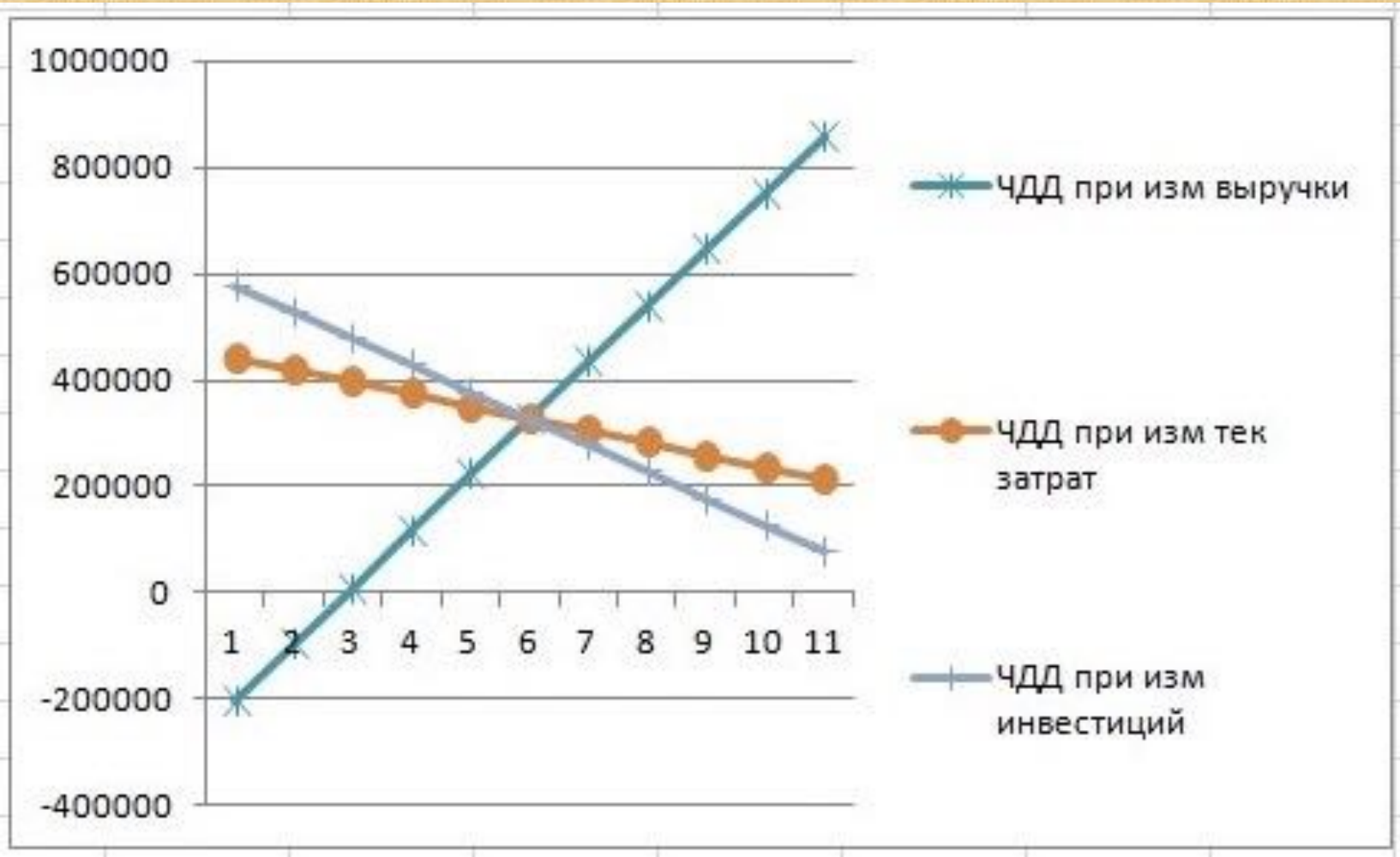
Персонал

Наименование	Количество	Заработная плата, руб.
Пекарь	2	24 000
Помощник пекаря	2	14 000
Водитель	1	15 000
Бухгалтер по совместительству	1	15 000
Управляющий	1	15 000
Уборщица	2	10 000
Общая сумма		141 000

- Бизнес-план мини-пекарни ориентируется на цену за 1 килограмм хлебобулочных изделий 60 рублей, при ежедневной продаже 180-200 кг изделий, выручка будет составлять 190*60*28= 319 200 (пример, булка хлеба=680 гр., то на 225 придётся 330 булок).
- Общая сумма ежемесячных затрат – **231 000 руб**.
- Выручка будет составлять 319 200 – 231 000 = **88 200 руб**.
- В зависимости от объемов выпускаемой продукции сумма ежемесячная выручки может лавировать.
- Мы планируем что затраты на проект должны окупиться в течении 11 месяцев.

Оценка риска по проекту:

Показатель	-50%	-40%	-30%	-20%	-10%	0%	10%	20%	30%	40%	50%
Выручка	529200	635040	740880	846720	952560	1058400	1164240	1270080	1375920	1481760	1587600
Тек. Затраты	115500	138600	161700	184800	207900	231000	254100	277200	300300	323400	346500
инвестиции	250000	300000	350000	400000	450000	500000	550000	600000	650000	700000	750000
ЧДД при изм выручки	-201800	-95960	9880	115720	221560	327400	433240	539080	644920	750760	856600
ЧДД при изм тек затрат	442900	419800	396700	373600	350500	327400	304300	281200	258100	235000	211900
ЧДД при изм инвестиций	577400	527400	477400	427400	377400	327400	277400	227400	177400	127400	77400


1000000
800000
600000
400000
200000
0
-200000
-400000
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
ЧДД при изм выручки
ЧДД при изм тек затрат
ЧДД при изм инвестиций