

# БІЗНЕС-ПЛАН

## Виробництво кондитерських виробів «G&N»

---



# Резюме

---

**Мета:** обґрунтувати ефективність організації приватного підприємства "G&N". Підприємство пропонує виготовляти кондитерські вироби, а саме - шоколад у досить широкому асортименті для задоволення будь-яких смаків.

12 видів шоколаду на будь-який смак:

- ✓ Трюфель;
- ✓ Набір шоколадних цукерок на будь-який смак;
- ✓ Мікс шоколаду з білого та чорного;



# Резюме

---

- ✓ Білий шоколад;
- ✓ Білий шоколад з горіхами;



- ✓ Молдочний шоколад;
- ✓ Молочний шоколад з карамельним наповнювачем;
- ✓ Молочний шоколад з фруктовими наповнювачами;



# Резюме

---

- ✓ Чорний шоколад;
- ✓ Чорний шоколад з м'ятою;
- ✓ Чорний шоколад з цедрою апельсину;
- ✓ Чорний шоколад із сумішшю прянощів;



# Резюме

---

- Плановий обсяг випуску готової продукції на рік - **29952 кг**;
- Собівартість **643725,1 грн.**;
- Ринком збуту - точка фірмової торгівлі в **м. Полтава** (фірмовий магазин-кав'ярня "G&N"), оптові покупці, та збут кондитерських виробів безпосередньо великим покупцям;
- Загальна вартість проекту по організації цеху з виробництва шоколаду складає **170000 грн.**;
- Персонал фірми - **16 чоловік.**
- Термін окупності проекту складає **6 місяців.**

# Характеристика продукції

---

Проект передбачає випуск кондитерських виробів, а саме шоколаду, яке виробляється із високоякісних продуктів і відрізняються:

- ✓ Неперевершеним смаком;
- ✓ Калорійністю;
- ✓ Високою якістю;
- ✓ Реалізацією у розфасованому вигляді.

В перший рік реалізації проекту:

- ✓ планові обсяги збуту - **96 кг** шоколаду на день;
- ✓ за рік - **29952 кг**;
- ✓ середня ціна продукції **28-32 грн.** за кілограм;
- ✓ загальні витрати на виробництво - **643725,1 грн.** в перший рік реалізації;
- ✓ прибуток - **321862,55 грн.**



# Оцінка ризиків збуту

---

Основними каналами збуту продукції, що виробляється, будуть:

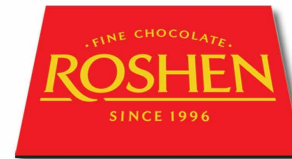
- ✓ Власний магазин "G&N";
- ✓ Оптові покупці, що виступатимуть у ролі посередників, і купуватимуть шоколад для перепродажу іншим магазинам та кафе міста;
- ✓ Наші постійні клієнти та клієнти-замовники будуть користуватися знижками, а доставка товару в межах міста для них буде безкоштовною;
- ✓ Збут кондитерських виробів безпосередньо великим магазинам та супермаркетам міста та області.



# Оцінка ризиків збуту

## «Гіганти» кондитерської промисловості

- ✓ Nestle,;
- ✓ АВК;
- ✓ Roshen;
- ✓ Kraft Foods.



## Таблиця обсягів збуту:

Продукція	Обсяги продажу продукції по роках			
	1-й	2-й	3-й	4й
Всього:	<b>29952</b>	<b>36922</b>	<b>42130</b>	<b>44410</b>



# Конкурентні переваги підприємства

Фактори впливу	Максимальна кількість балів	ПП "G&N"	"Лукас"	"Колобок"	Roshen
1	2	3	4	5	6
Продукція (особливі риси)	10	8	7	8	8
Ціна	10	7	8	6	8
Якість	10	10	7	10	9
Імідж	10	7	6	8	10
Популярність підприємства	10	5	8	6	8
Зв'язки зі споживачами	10	7	8	7	8
Місце розташування	10	10	9	10	8
Час доставки	10	9	7	9	7
Додаткові послуги	10	8	7	9	7
Торгова мережа	10	8	8	8	9
Зовнішній вигляд продукції	10	10	8	10	9
Загальна кількість балів	110	89	83	91	91

# Конкурентні переваги підприємства

---

- ✓ доступний рівень цін;
- ✓ висока якість та її систематичне поліпшення;
- ✓ диверсифікація рецептурних особливостей;
- ✓ гнучкість технологічного процесу;
- ✓ високий рівень обслуговування;
- ✓ використання досвіду великих торговельних компаній та проведення рекламних акцій з метою стимулювання споживачів;
- ✓ реклама в місцевих ЗМІ.



# Стратегія маркетингу

---

Сила позиції " G&N" в конкурентній боротьбі полягає в наступному:

- ✓ рівень ціни, що пропонується нами (близько 28-32 грн. за 1 кг шоколаду);
- ✓ висока якість, збалансованість складу та екологічна чистота продукту;
- ✓ диверсифікація рецептурних особливостей шоколаду;
- ✓ зручність, яскравість та інформативність упаковки;
- ✓ систематичне поліпшення якості шоколаду на основі удосконалення рецептури приготування та технології виробництва;
- ✓ гнучкість технологічного процесу, що дозволяє миттєво реагувати на запити споживачів, які постійно змінюються;
- ✓ високий рівень обслуговування, ввічливе та поважне ставлення до клієнтів;

Кінцева мета - збільшення обсягу продажу.



# Організаційний план

## Потреба в персоналі та основна заробітна плата

№	Посада	Кількість чоловік	Посадовий оклад, грн.	Додаткова з/п, 14 % від окладу, грн.
1	Директор	1	1600	224
2	Кондитер	8	$1237,60 * 8 = 9900,8$	$173,30 * 8 = 1368,1$
3	Менеджер	1	1400	196
4	Продавець	2	$1100 * 2 = 2200$	$154 * 2 = 308$
5	Водій	1	900	126
6	Ремонтник	2	$800 * 2 = 1600$	$112 * 2 = 224$
7	Прибиральник	1	600	84
	<b>Всього</b>	<b>16</b>	<b>18200,8</b>	<b>2548,1</b>

# Виробничий план

---

"G&N" створюється з метою виробництва продукції, яка буде користуватися широким попитом населення міста Полтава. Підготовчий період містить наступні роботи:

- ✓ реєстрація підприємства;
- ✓ формування майна фірми;
- ✓ укладення договорів на придбання основного обладнання, транспорту та необхідної сировини;
- ✓ укомплектування штату підприємства.



# Виробничий план

---

## Витрати на машини та устаткування

- ✓ Автомобіль – 1 шт.;
- ✓ Тістомісильна машина – 1 шт.;
- ✓ Електропіч – 1 шт.;
- ✓ Стіл для обробки – 3 шт.;
- ✓ Холодильна установка – 1 шт.;
- ✓ Кремозбивальна машина – 1 шт.;
- ✓ Прилавок – 1 шт.;
- ✓ Вітрина – 1 шт.;
- ✓ Касовий апарат – 1 шт.;
- ✓ Промислова витяжка – 1 шт.;
- ✓ Інше обладнання для кондитерської .

Всього : **109350 грн.**

## Витрати на допоміжні матеріали

- ✓ Етикетки – 70000 шт.;
- ✓ Коробки для шоколаду малі – 45000 шт.;
- ✓ Коробки для шоколаду великі – 25000 шт.;
- ✓ Пакети – 70000 шт..

Всього: **14400 грн.**

# Калькуляція витрат

Для розрахунку собівартості одиниці продукції застосуємо витратний метод. Для цього розрахуємо співвідношення основної з/п основних робітників та загально виробничих витрат: Загально виробничі витрати / основна з/п основних робітників \* 100% = 175041/118809,6 \* 100% = 147 %. Калькуляцію собівартості одиниці продукції визначимо на прикладі шоколаду "Молочний шоколад з карамеллю":

- **Матеріали:**  $9,70 + 0,02 + 0,20 + 0,05 = 9,97$  грн.
- **Електроенергія:**  $0,37 * 0,25 = 0,09$  грн.
- **З/п основна:**  $0,5 \text{ год} * 6,80 \text{ грн.} = 3,40$  грн.
- **З/п додаткова:**  $3,40 * 0,14 = 0,48$  грн.
- **Загально виробничі витрати:**  $3,40 * (147\% / 100\%) = 5$  грн.
- **Виробнича собівартість 1кг:**  $9,97 + 0,09 + 3,40 + 0,48 + 5 = 18,94$  грн.
- **Повна собівартість:**  $18,94 + (18,94 * 0,0085) = 19,10$  грн.

Підприємство планує отримати 50 % прибутку.

- **Для річної програми:**
- $639846,36 * 0,5 = 319923,18$  грн.
- **Сукупна ціна програми:**
- $639846,36 + 319923,18 = 959769,54$  грн.
- **Єдиний податок (10%):**
- $959769,54 * 0,1 = 95977$  грн.
- **Виручка:**
- $959769,54 + 95977 = 1055746,50$  грн.
- **Чистий прибуток:**
- $1055746,50 - 639846,36 - 95977 = 319923,20$  грн.
- **Для 1кг виробу прибуток дорівнюватиме:**
- $19,10 * 0,50 = 9,55$  грн.
- **Сукупна ціна програми:**
- $19,10 + 9,55 = 28,65$  грн.
- **Єдиний податок (10%):**
- $28,65 * 0,10 = 2,90$  грн.
- **Ціна одиниці продукції:**
- $19,10 + 9,55 + 2,9 = 31,55$  грн.

# Фінансовий план

---

$$\underline{TO = B / ЧП + A}$$

$$TO = 170000 / 319923,20 + 12441 = 0,5 \text{ року або } 6 \text{ місяців}$$

$$\underline{T_{\bar{б}} = \frac{B}{\text{нос}} / \frac{\text{Ц} - 3}{\text{зм на од прод}}}$$

$$T_{\bar{б}} = 175041/30 - 13,95 = 10906 \text{ кг шоколаду}$$

$$\underline{P_{\text{вк}} = \frac{ЧП}{B} * 100\%}$$

$$P_{\text{вк}} = 319923,20 / 170000 * 100\% = 188 \%$$

$$\underline{P_{\text{прод}} = \frac{ВП}{C_{\text{новна}}} * 100\%}$$

$$P_{\text{прод}} = (319923,20 / 634446,36) * 100\% = 50 \%$$

$$\underline{M = \frac{\text{Обсяг ТП}}{MT}}$$

$$M = 1055746,5 / 328957,30 = 3,20 \text{ грн}$$

$$\underline{\Phi_{\text{від}} = \frac{\text{Обсяг ТП}}{\text{ОВФОВФ}}}$$

$$\Phi_{\text{від}} = 1055746,50 / 109350 = 9,7$$

$$\underline{\Phi_{\text{ем}} = \frac{\text{ОВФ}}{\text{Обсяг ТП}}}$$

$$\Phi_{\text{ем}} = 109350 / 1055746,50 = 0,10$$





# Фінансовий план

## Основні показники діяльності підприємства

---

№	Показники	Сума, грн.
1	Змінні витрати	459405,36
2	Постійні витрати	175041
3	Виробнича собівартість	634446,36
4	Повна собівартість	639846,36
5	Середня ціна одиниці продукції	10,15
6	Виручка	1055746,50
8	Чистий прибуток	319923,20

# Висновки

---

В результаті проведених розрахунків виявили основні показники виробництва:

- ✓ обсяг товарної продукції - 1055746,50 грн.
- ✓ чистий прибуток - 319923,20 грн.
- ✓ повна собівартість програми - 959769,54 грн.
- ✓ рентабельність продукції - 50 %.

