



# БИЗНЕС ПЛАН МИНИ-ПЕКАРНИ

Выполнили: Каракина Л. Арапова Ю.

# Цель:



Цель проекта: открытие мини-пекарни, занимающейся выпечкой хлеба и хлебобулочных изделий и рассчитанной на круглосуточный режим работы..

# Резюме:

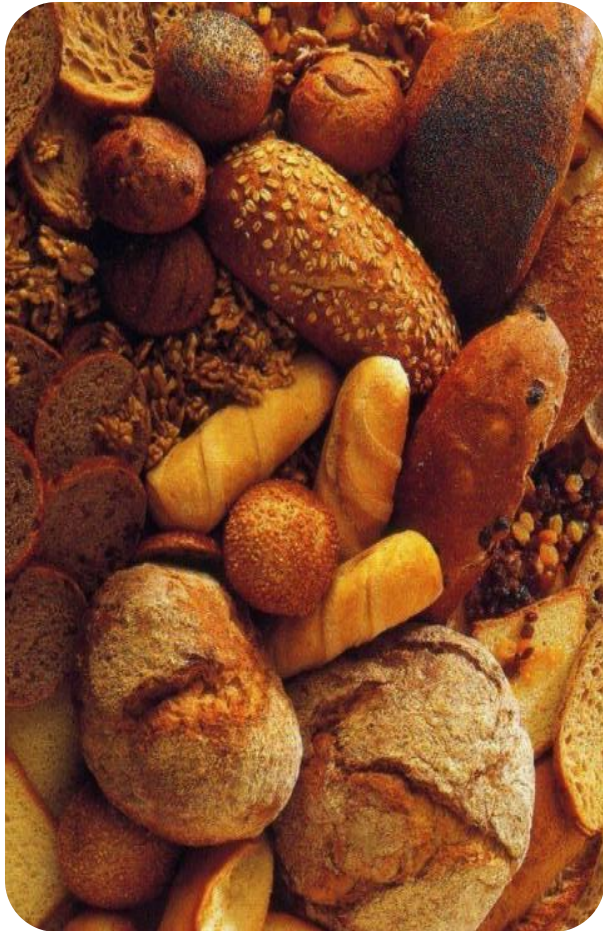
Мини-Пекарня создается с целью быстрого и качественного обслуживания посетителей, с максимальным вниманием к нему и предложением наиболее качественных изделий, которые ничем не отличаются от выпечки домашнего приготовления. В настоящее время изменился темп жизни и домохозяйки все реже имеют возможность и время для приготовления по настоящему вкусных, питательных и ароматных пирогов.

Наш ассортимент поначалу будет не особенно широк, однако это никак не отразится на качестве изделий. Все блюда приготавливаются только из натуральных продуктов.

Суть данного проекта заключается в том, чтобы обеспечить население хорошими, качественными, всегда свежими изделиями из теста.



# План производства:



Сперва, конечно же, стоит позаботиться о подборе помещения, которое будет отвечать всем требованиям.

Стоит обратить свое пристальное внимание на то, чтобы выбранное помещение было присоединено к водопроводным, электрическим и газовым сетям. Минимальная площадь помещения должны быть не меньше 70 квадратных метров.

Затем стоит заняться поиском, подбором и покупкой оборудования для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.

Подборка необходимого оборудования .Стоит отметить, что комплекс для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий обойдется примерно в 500 - 700 тысяч рублей.

После того как хлебопекарное оборудование куплено и его работа налажена нужно позаботиться о поиске квалифицированных работников для своей хлебопекарни, желательно с опытом работы не менее двух-трех лет. Небольшая хлебопекарня, которая рассчитана на производство 500 - 2000 килограмм хлеба и хлебобулочных изделий в сутки, для постоянно работы потребуется не более четырех работников, которые будут работать в две смены. Также для успешной реализации продукции Вам понадобится водитель для доставки продукции и менеджер по реализации продукции.

# Финансовая часть:

Для успешного развития бизнеса необходимо приобретение минимального обязательного комплекта оборудования хлебопекарни

- разделочные столы;
- весы;
- тестомесы;
- печи;
- холодильное оборудование;
- просеиватели муки;
- дозаторы воды;
- расстоечные шкафы или камеры предварительной и окончательной расстойки теста – без них будет невозможно добиться надлежащего качества хлебной продукции;
- посудомоечная машина.

Холодильное оборудование хлебопекарни должно включать низкотемпературные камеры хранения, в том числе камеру быстрой заморозки. Из дополнительного и очень полезного оборудования можно выбрать:

- овоскопы для проверки качества яиц;
- машину для краусанов;
- фритюрницу для пончиков;
- упаковочные машины;



# Материальный план предприятия:

## Расходы на открытие хлебопекарни:

- Аренда подходящего помещения – около 300 тысяч рублей в год.
- Покупка оборудования для мини хлебопекарни – 500 тысяч – 2 миллиона рублей в год (в зависимости от объемов производства хлеба и хлебобулочных изделий).
- Зарботная плата персонала – 1.5 миллиона рублей в год.
- Мебель – 30 000 рублей
- Продукты – 1 50 000 рублей в мес.
- Мелкие пекарские принадлежности – это разнообразные противни и формы всевозможных форм. Помещение необходимо оборудовать вытяжкой и провести оптимальное освещение.
- Итого расходы на открытие мини – хлебопекарни составят 2.5 – 3.8 миллиона рублей за первый год работы.

## Доходы мини - хлебопекарни:

- Реализация хлеба и хлебобулочных изделий – 3 рубля с единицы продукции, что примерно составит от 6 тысяч до 15 тысяч рублей в сутки, в зависимости от объемов производства. А это 120 тысяч – 450 тысяч рублей в месяц.
- Уже из этого расчета видно, что окупаемость данного вида предпринимательской деятельности составляет от полугода до года работы, в зависимости от объемов выпускаемой продукции. Следовательно, открытие мини хлебопекарни достаточно рентабельный вид предпринимательской деятельности с достаточно коротким сроком окупаемости.