

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
ГБПОУ КК «АРМАВИРСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

БИЗНЕС – ПЛАН СОЗДАНИЯ МИНИ-ПЕКАРНИ

**Выполнила:
студентка
группы 14ТБК1-9
Сагоян Асмик**

Проверила: Безрукова О.А.



Цель проекта

Обоснование целесообразности и эффективности организация бизнеса по выпечке хлебобулочных изделий.



Для разработки стратегии необходимо произвести следующие мероприятия:

Использование
внутренних
потенциальных
возможностей

Сохранение
отпускных цен

Расширение
клиентурной
базы

Расширение
ассортимента
продукции

Формирование
покупательских
предпочтений

Обеспечение
динамики развития

Продвижение
продукции
предприятия

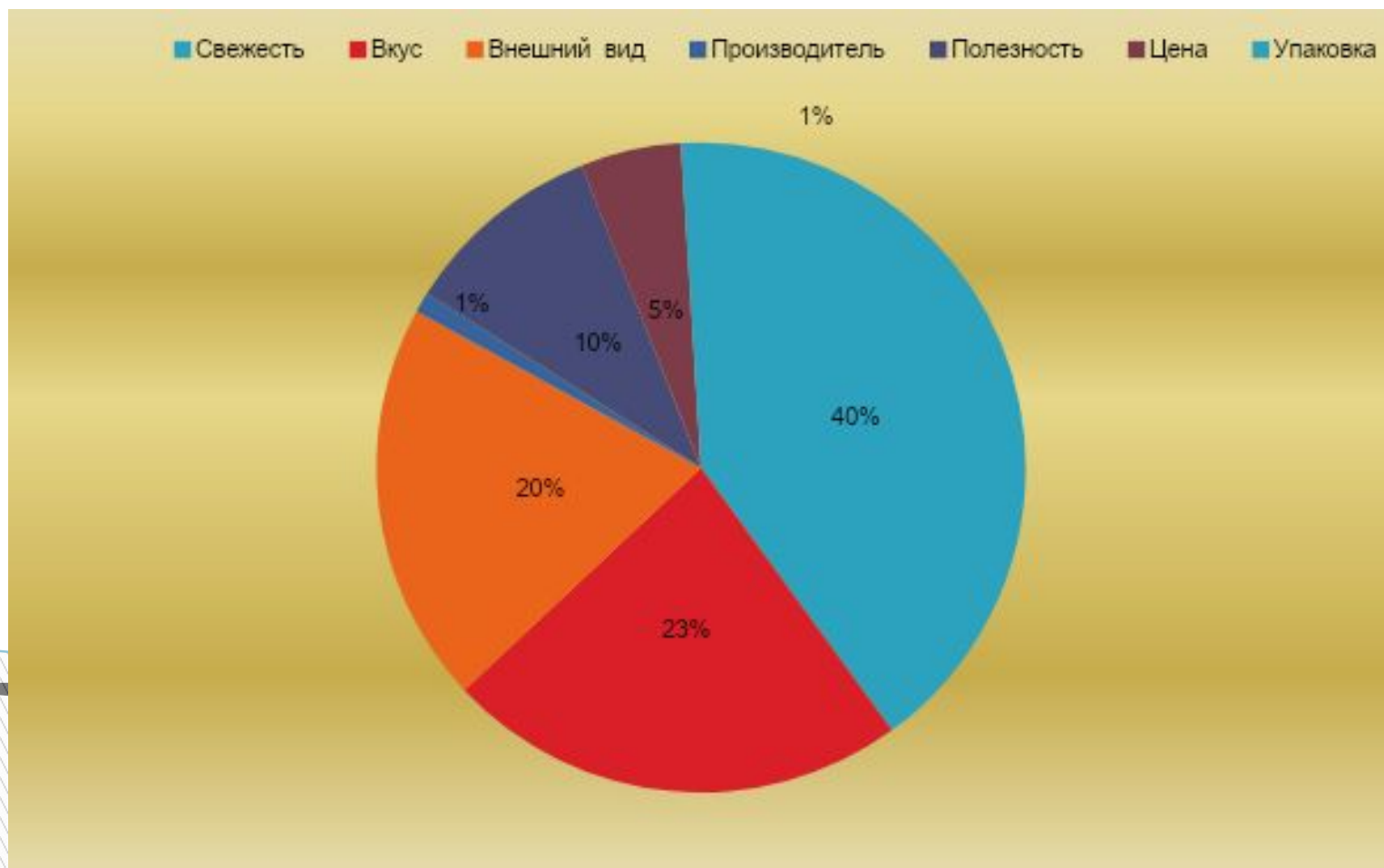
Планируется производство следующих видов хлебобулочных и кондитерских изделий :

- Сдобные булочки (8 видов)
- Кексы
- Бараночные изделия
- Рогалики
- Творожники

В дальнейшем планируется расширение ассортимента



Важные критерии при покупке хлебобулочных и кондитерских изделий



Затраты

Затраты складываются исходя из расходов пекарни на оборудование:

- Печь пекарская ХПЭ-500
- Шкаф расстойный ШРЭ 2.1
- Мукопросеиватель ПВГ-600М
- Тестомес МТМ-65МНА
- ЛИСТ подовый для ХПЭ 700x460
- Зонт вытяжной 10x8
- Ванна моечная односекционная
- **Итого затраты на покупку хлебопекарного оборудования: 226283 рублей**

ОБОРУДОВАНИЕ



Планируемая прибыль

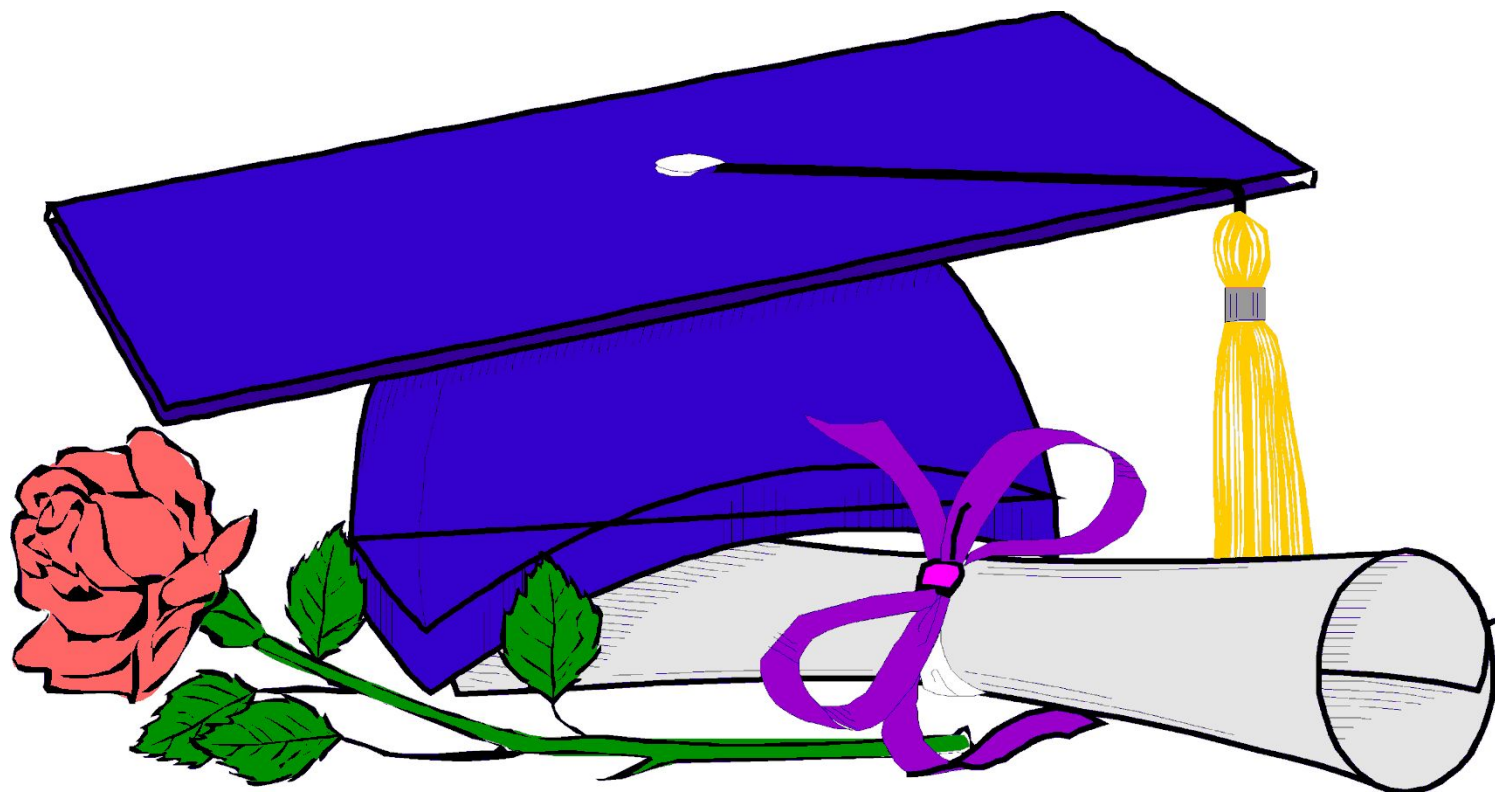
Капитальные вложения: 1 123 100
рублей,

Среднемесячная выручка: 535 000
рублей,

Чистая прибыль: 57 318 рублей,

Окупаемость: 23 месяца.

Рентабельность: 10%



Спасибо, за внимание!