

Скачано с портала <http://dengodel.com>

## **БИЗНЕС-ПЛАН КОНДИТЕРСКОЙ**

## Резюме

Кафе-кондитерская «Сластена» создается с целью быстрого и качественного обслуживания посетителей, с максимальным вниманием к нему и предложением наиболее качественных изделий. В настоящее время изменился темп жизни, и люди все реже имеют возможность и время для приготовления вкусных кондитерских изделий. Все блюда приготавливаются только из натуральных продуктов.

В будние дни основными посетителями кафе будут студенты, школьники, работники различных организаций. В выходные дни кафе-кондитерская хорошо подходит для отдыха всей семьей. Уютный интерьер, приветливый персонал и вкуснейшие пирожные, торты и всевозможные десерты создадут прекрасную атмосферу, и посетить кафе захочется снова.

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

Для достижения успеха кафе-кондитерская предложит отличное качество отпускаемой продукции, высокий уровень обслуживания, в штате состоят квалифицированные и грамотные работники с большим стажем работы в пищевой промышленности.

Ежемесячно выручка должна составлять не менее 94000 руб.

Адрес: Проспект Карла Маркса, в районе станции метро «Студенческая».

Для осуществления данного проекта, помещение берется в аренду, площадь которого 225 кв.м.

Средняя цена покупки: 80 рублей.

## 1. Цели и задачи предприятия

Предприятие будет заниматься производством и реализацией кондитерских изделий. Изделия будут всегда качественными и свежими.

Первое время ассортимент и объемы производства будут невелики. Но в последствии, планируется расширение ассортимента и увеличение объемов производства, а также внедрение такого вида услуг, как изготовление кондитерских изделий по индивидуальным заказам и организация их доставки на дом.

Предприятие зарегистрировано как общество с ограниченной ответственностью с уставным капиталом 200 тыс. рублей. В кадровый состав нашего предприятия входят: директор, бухгалтер, заведующий производством, администратор. Все они являются высококвалифицированными специалистами с большим стажем работы. Торгово-производственный персонал включает: официанты, работники кондитерского цеха, повара, кассир. Вспомогательный персонал: грузчики, уборщицы, мойщики посуды.

## **2. Рынок и маркетинг**

### **2.1. Описание рынка**

На сегодняшний день проблема общественного питания в густонаселенных районах города достаточно актуальна. Особенно остро это ощущается в Ленинском районе, который является административным, деловым и культурным центром города, особенно в районе проспекта Карла Маркса, а также станции метро Студенческая, которые также являются местом большого скопления людей (место предполагаемого размещения кафе). На территории Ленинского района находятся государственные учреждения, банки, офисы крупных и средних фирм, крупных предприятий торговли, высшие учебные заведения, гостиницы, объекты культурного назначения.

В настоящее время в этом районе существуют как крупные, так и мелкие предприятия общественного питания быстрого обслуживания. Это дорогие фирменные закусочные и бары (например, «Сеул», «Хуторок»,

«Неаполь», «Баскин робинз», «Кин-дза-дза») и небольшие закусочные типа «Поварешка», «Вилка-ложка» которые предлагают широкий ассортимент блюд за умеренную цену. Но общей их отличительной чертой является ограниченный ассортимент выпускаемых кондитерских изделий , что вызвано небольшими размерами занимаемых ими помещений.

Данный проект предусматривает создание предприятия, которое должно занять пустующую на сегодняшний день нишу кафе-кондитерских на рынке общественного питания в данном районе.

Значительных сезонных колебаний спроса не предполагается, так как в рабочие дни основными потребителями будут люди, работающие в близлежащих зданиях и студенты, а в вечернее время и выходные дни - люди приезжающие из других районов для культурного отдыха и гости города.

Ценовая политика ориентирована на потребителей со средним уровнем дохода.

В силу того, что предприятий общественного питания подобного уровня в данном районе нет, и ниша, на которую будет ориентировано кафе-кондитерская, практически свободна, серьезной конкурентной борьбы не предполагается.

## **2.2. Описание товара**

У кафе-кондитерской очень удобный режим работы: 10.00-22.00

Продукция отличается следующими важными особенностями:

- высокое качество
- традиционная рецептура
- свежесть
- прекрасные вкусовые качества
- низкая цена

### 2.3. Рынок

Кафе-кондитерская "Сластена" будет осуществлять выпуск и реализацию выпечки и других кулинарных изделий очень высокого качества. По мере роста предприятия, будет существенно расширяться ассортимент, и увеличиваться объемы производства и продаж.

***Основными потребителями выпускаемых нами изделий будут:***

1. Студенты и школьники.
2. Работники близлежащих предприятий и организаций.
3. Жители района.
4. И все другие клиенты.

***Критерии сегментации рынка:***

*возраст* - от 5 до 60 лет

*социальная принадлежность* - школьники, студенты, служащие, рабочие, пенсионеры.

*уровень дохода* - средний.

Кафе-кондитерская находится в районе, где данная часть рынка не занята. Предприятие должно занять пока пустующую нишу специализированного предприятия по производству и реализации высококачественного, популярного и вкусного продукта.

Привлечь внимание потребителей и стимулировать увеличение роста продаж планируется за счет:

1. высококачественной продукции
2. рекламы в средствах массовой информации и на радио
3. расположения кондитерской в оживленном месте
4. проработанная система скидок для студентов
5. приветливости, доброжелательности и порядочности обслуживающего персонала.

## 2.4. Конкуренция

В число конкурентов входят:

1. Предприятие быстрого питания Allegro-Food. Удаленность 500м.
2. Кафе «Хуторок». Удаленность 500м.
3. Кафе Неаполь. Удаленность 100м.
4. Кафе-мороженое Baskin-Robins. Удалённость 50 м.
5. Пицца «New-York »

## 3. Операционный бизнес

Для развития данного проекта необходимо арендовать помещение площадью 225 кв.м, которое имеет кондитерский цех, кладовую суточного хранения, отделения для мойки кухонной и столовой посуды, обеденный зал.

Для организации производства необходимо следующее оборудование:

- Холодильное (шкафы, витрины, прилавки)
- Тепловое (шкафы, плиты, печи, фритюрницы, водонагреватели)
- Механическое (тестомесильные машины, дозирующие устройства, взбивальные машины)
- Прочее торгово-технологическое оборудование (торговые аппараты, кофемолки)

Административно-управленческий персонал: директор, администратор, бухгалтер.

Торгово-производственный персонал: заведующий производством, работники кондитерского цеха, повара, официанты и кассир.

Вспомогательный персонал: грузчики, уборщицы, мойщики посуды.

#### 4. Стратегические проекты развития бизнеса

Необходимо подобрать следующий персонал и начислить заработную плату:

Должность	Количество	Заработная плата, руб.
директор	1	14.000
бухгалтер	1	9.750
зав. производством	1	11.000
повар-кондитер	2	5.750
повар 5 разряда	1	4.875
администратор	1	4.150
официант	2	2.850
кассир-продавец	2	3.000
мойщица посуды	2	2.125
охранник	2	2.750
электрик	1	1.425
сантехник	1	1.425
уборщица	1	1.600
грузчик	1	1.975
<b>ИТОГО</b>	<b>19</b>	<b>83.875</b>

Для эффективной организации производства необходимо приобрести следующее торгово-технологическое оборудование и начислить амортизационные отчисления:

Основные фонды	Стоимость, руб.	Норма амортизационных отчислений, %	Сумма амортизационных отчислений, руб.
1. <i>Холодильное оборудование:</i> - холодильная камера - охлаждаемая камера - охлаждаемые прилавки-витрины	80.000	10	8.000
2. <i>Тепловое оборудование:</i> - плиты - шкаф жарочный - фритюрница - свч –печь - водонагреватели	50.00	12,5	6.25
3. <i>Механическое оборудование:</i> - тестомесильная машина - взбивальная машина - дозирующее устройство	60.000	16,7	10.020
4. <i>Прочее торговое оборудование:</i> - контрольно-кассовый аппарат - мебель - раздаточное оборудование	250.000	12,5	31.250
5. ИТОГО	440.000		55.52

## 5. Финансовый и балансовый прогноз

Исходные данные для финансового отчета:

Кафе-кондитерская на 50 мест

Оборачиваемость одного места- 6

Средняя стоимость чека - 80 руб.

Доля ПТ 25% - 20 руб.

Доля ПСП 75% - 60 руб.

Наценка ПТ- 100%;

ПСП- 250%;

Товарооборот за год:  $80 \cdot 300 \cdot 30 \cdot 12 = 8.640.000$  руб.



Товарооборот (ПТ) = 2.160.000

Товарооборот (GCG) = 6.480.000

### Издержки производства и обращения

№ СТАТЬИ ИЗДЕРЖКИ	СОДЕРЖАНИЕ СТАТЬИ	СУММА, РУБ.
1	Расходы по транспортировке товаров, продуктов и сырья	172000
2	Расходы на оплату труда	550000
3	Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд	62400
4	Амортизация основных средств: Здание Холодильное оборудование Тепловое оборудование Механическое оборудование Прочее ИТОГО	30750 8000 8250 10020 31250 87895
5	Проценты за пользование кредитом(2-3%)	172800
6	Расходы на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования, инвентаря и легкового транспорта: 1. Ставка арендной платы 2. Транспортные расходы 3. Расходы на содержание зданий	2,000 172,8 86,44
	ИТОГО	261240
7	Недостачи товарно-материальных ценностей при отсутствии виновных лиц (0,2%)	17280
8	Расходы по операциям с тарой (0,5-0,8%)	43200
9	Отчисление в фонд подготовки кадров, обязат повышение квалификации, участие информационных курсах (0,15%)	12960
10	Внутрихозяйственные отчисления (0,5-1%)	43200
11	Прочие расходы: 1. Расходы на хранение, подработку, подсортировку, упаковку 2. Износ посуды, спецодежды, столового белья	0,864 50000

	3. Расходы на рекламу	44928
	4. Платежи по страхованию	600000
	5. Расходы на ремонт основных средств	26370
	6. Оплата вневедомственной охраны	43200
	7. Прочее	191340
ИТОГО		1614315

Постоянные издержки (40% ) = 645726

Переменные издержки (60%) = 968589

Уровень постоянных издержек=  $I(\text{пост}) * 100\% / \text{т/о} = 7.47\%$

Уровень переменных издержек=  $I(\text{перем}) * 100\% / \text{т/о} = 11.21\%$

$\text{ВД} = \text{ВД}(\text{ПТ}) + \text{ВД}(\text{ПСП})$

$\text{ВД}(\text{ПТ}) = \text{т/о}(\text{ПТ}) * \text{наценка} / (\text{наценка} + 100) = 1080000$

$\text{ВД}(\text{ПСП}) = \text{т/о}(\text{ПСП}) * \text{наценка} / (\text{наценка} + 100) = 4629000$

$\text{ВД} = 5709000$

$\text{ВД}(\text{без НДС}) = \text{ВД} - \text{т/о} * 18\% / 118 = 4391000$

Уровень ВД=  $\text{ВД} * 100\% / \text{т/о} = 50.82\%$

Налог на имущество(2%)=9120

Автодор (1%)=86400

Сборы на содержание милиции и пожарной охраны =2736

ИТОГО ВСЕ НАЛОГИ=98256

Прибыль=  $\text{ВД}(\text{чист}) - \text{И}(\text{общ}) - \text{налоги} = 2678429$

Чистая прибыль =  $\text{П} - 24\% \text{П} = 2035606$

Рентабельность (уровень прибыли)=  $\text{П} * 100\% / \text{т/о} = 23.56\%$

Точка безубыточности=

=  $\text{И}(\text{пост}) * 100 / (\text{уровень ВД} - \text{уровень И}(\text{перем})) = 1630209.5$

Запас финансовой прочности =

=  $(\text{т/о} - \text{Точка безубыточности}) * 100\% / \text{т/о} = 81.1\%$

Срок окупаемости капитальных вложений (СОКВ):

## 6. Планируемые налоговые платежи

Название налога	Ставка, %	Итого за месяц , тыс.руб.
НДС	18	
Налог на имущество	2	
Налог на пожарную охрану		
милицию	1	
Автодор	1	
ИТОГО		

## 7. Планируемые бюджеты

СОДЕРЖАНИЕ СТАТЬИ	СУММА, РУБ.
Налоги	
Расходы по транспортировке товаров, продуктов и сырья	172000
Расходы на оплату труда	550000
Расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд	62400
Амортизация основных средств:	
Здание	30750
Холодильное оборудование	8000
Тепловое оборудование	8250
Механическое оборудование	10020
Прочее	31250
ИТОГО	87895
Проценты за пользование кредитом(2-3%)	172800
Расходы на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования, инвентаря и легкового транспорта:	
4. Ставка арендной платы	2,000
5. Транспортные расходы	172,8
6. Расходы на содержание зданий	86,44
ИТОГО	261240

Недостачи товарно-материальных ценностей при отсутствии виновных лиц (0,2%)	17280
Расходы по операциям с тарой (0,5-0,8%)	43200
Отчисление в фонд подготовки кадров, обязательное повышение квалификации, участие в информационных курсах (0,15%)	12960
Внутрихозяйственные отчисления (0,5-1%)	43200
Прочие расходы:	
8. Расходы на хранение, подработку, подсортировку, упаковку	0,864
9. Износ посуды, спецодежды, столового белья	50000
10. Расходы на рекламу	44928
11. Платежи по страхованию	600000
12. Расходы на ремонт основных средств	26370
13. Оплата вневедомственной охраны	43200
14. Прочее	191340
<b>ИТОГО</b>	

## 7. Анализ рисков

Возможные риски и источники их возникновения

### *Коммерческие риски*

- риск, связанный с реализацией товара
- риск, связанный с доставкой сырья
- риск, связанный с неустойчивостью спроса
- риск, связанный с износом оборудования

### *Политические риски*

- риск, связанный с политической обстановкой в стране (забастовки, войны)
- риск, связанный с непредвиденными затратами, в том числе из-за инфляции

### ***Прочие риски***

- риски, связанные со стихийными бедствиями (землетрясения, наводнения)

### ***Источники возникновения рисков***

- недостаточное изучение рынка сбыта
- недооценка конкурентов
- падение спроса на товар

### ***Меры по сокращению риска***

Детальное изучение рынка.

Минимизация контактов с малоизвестными поставщиками.

Анализ финансово-хозяйственной деятельности.

Страхование имущества.

## Заключение

Проведенный финансово-экономический анализ проекта позволяет говорить о том, что представленный проект может быть реализован с высокой эффективностью.

Так рентабельность продаж составляет  
Высокий уровень прироста собственного капитала говорит о высокой оборачиваемости средств.

В результате расчетов получены следующие интегральные показатели эффективности проекта:

- Срок окупаемости: РВР =
- Точка безубыточности:

Проведенный анализ рынка говорит о том, что сегмент на который ориентирована деятельность создаваемого кафе, на сегодняшний день, в данном районе города практически свободен, что позволяет рассчитывать на то, что продукция создаваемого предприятия будет пользоваться устойчивым спросом, с тенденцией роста по мере развития деятельности и расширения номенклатуры оказываемых услуг.

**Издержки производства и обращения**

№ СТАТЬИ ИЗДЕРЖКИ	СОДЕРЖАНИЕ СТАТЬИ	СУММА, РУБ.
1	Расходы по транспортировке товаров, продуктов и сырья	194400
2	Расходы на оплату труда	85100
3	Расходы на электроэнергию для производственных нужд	10000
4	Амортизация основных средств:	39062,5
5	Проценты за пользование кредитом(2-3%)	259200
6	Расходы на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования, инвентаря и легкового транспорта:	
	7. Ставка арендной платы	1200000
	8. Транспортные расходы	194400
	9. Расходы на содержание зданий	180665
	<b>ИТОГО</b>	<b>1575065</b>
7	Недостачи товарно-материальных ценностей при отсутствии виновных лиц (0,2%)	25920
8	Расходы по операциям с тарой (0,5-0,8%)	64800
9	Отчисление в фонд подготовки кадров, обязательное повышение квалификации, участие в информационных курсах (0,15%)	19440
10	Внутрихозяйственные отчисления (0,5-1%)	64800
11	Прочие расходы:	
	15. Расходы на хранение, подработку, подсортировку, упаковку	1296
	16. Износ посуды, спецодежды, столового белья	121846,4
	17. Расходы на рекламу	64800
	18. Платежи по страхованию	21340,16
	19. Расходы на ремонт основных средств	11718,7
	20. Оплата вневедомственной охраны	64800
	21. Прочее	57160,2
<b>ИТОГО</b>		<b>2680748,96</b>