

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Резюме бизнес-плана.....	3
2. Анализ рынка.....	5
3. Производственный план.....	7
3.1 Необходимое оборудование.....	8
4. Финансовый план.....	12
4.1 Общие вопросы организации производства.....	12
4.2 Капитальные затраты.....	12
4.3 Затраты на сырье.....	13
4.4 Расчет прибыли.....	15
5. Экологические последствия реализации проекта.....	17

## 1. Резюме бизнес-плана

Одно из главных условий успеха в предпринимательской деятельности – постоянная востребованность реализуемого товара или услуги. Именно такими товарами являются хлеб и хлебобулочные изделия.

Концепция проекта предусматривает открытие мини-пекарни вблизи г. Находка Приморского края. Федеральный Закон «Об особенностях предоставления гражданам земельных участков, находящихся в государственной или муниципальной собственности и расположенных на территориях субъектов Российской Федерации, входящих в состав Дальневосточного федерального округа, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» позволяет взять до 1 гектара земли на каждого гражданина. Для открытия мини-пекарни целесообразно взять земельный участок вблизи г. Находка. Желательно, чтобы участок земли был оборудован подъездными путями для автотранспорта, это облегчит логистику доставки хлебобулочных изделий к точкам сбыта.

Положительными сторонами открытия мини-пекарни являются:

1. налаживание данного вида производства не требует высокой квалификации специалистов. Обучение персонала производится за несколько дней, что позволяет легко решать проблему с наймом рабочей силы;
2. монтаж оборудования также осуществляется за очень короткий период времени (до 1 месяца в зависимости от поставщика оборудования). Причем, как правило, фирма поставляющая оборудование производит, помимо монтажа оборудования, его полную настройку и обучение персонала;
3. продукция мини-пекарни пользуется большим спросом. В условиях, когда крупные хлебокомбинаты с трудом справляются с потребностями населения, мини-пекарни все с большим успехом завоевывают долю рынка в этой области. Крупные хлебокомбинаты трудно поддаются реконструкции и с большим трудом могут

реагировать на изменения в спросе на хлебобулочные изделия. Для крупных предприятий дело осложняется еще и тем, что они не могут обслуживать мелкие булочные, потому что, как правило, комбинаты развозят хлеб своим транспортом, и они стараются найти наиболее крупных заказчиков продукции. Таким образом, мелкие булочные остаются вне сферы их внимания, в то время как мини-пекарни преимущественно стараются поставлять хлеб в близлежащие магазины, и для них не очень важен объем поставок. Задача мини-пекарни в этом вопросе заключается в том, чтобы обеспечить сбыт всей произведенной продукции.

Еще одна особенность мини-пекарен в том, что поскольку все магазины находятся близко от пекарни, хлеб, как правило, поступает в них почти сразу после выпечки, что способствует его хорошей реализации.

Кроме того, в силу небольших объемов производства, у мини-пекарни не много магазинов, в которые она поставляет продукцию. Это позволяет постоянно изучать спрос на свою продукцию, производя опрос работников магазинов. В результате таких опросов делается предпочтение тем или иным видам хлебобулочных изделий, что опять же увеличивает привлекательность мини-пекарни с точки зрения магазинов.

Для реализации проекта планируется зарегистрировать Общество с ограниченной ответственностью (ООО).

Планируется строительство производственного цеха и складов, а также закупка необходимого оборудования.

**Финансирование проекта:** 10 206 060 рублей

**Срок окупаемости (с учетом выплат по кредиту):** 13 месяцев.

## 2. Анализ рынка

Главная задача, стоящая перед предприятием - расширение рынка сбыта продукции и укрепление завоеванных позиций посредством увеличения ассортимента производимых товаров.

В целях следования стратегии развития предприятия тактический план необходимых мероприятий выглядит следующим образом:

1. Использование внутренних потенциальных возможностей для повышения качества продукции.
2. В сегодняшних экономических условиях сохранение отпускных цен на продукцию при стабильной рентабельности.
3. Формирование покупательских предпочтений в сторону продукции предприятия.
4. Расширение клиентурной базы в пределах города и региона.
5. Обеспечение поддержки торговым представителям со стороны предприятия.
6. Разработка и реализация тренинговых проектов.
7. Организация четкой обратной связи с клиентами.
8. Продвижение продукции предприятия всеми доступными рекламными средствами.
9. Обеспечение динамики развития конкурентных преимуществ – цены, качества, стабильности на рынке.
10. Диверсификация продукции на основе разработки новых видов продукции.

Бизнес-план предполагает выпуск хлебобулочных изделий вырабатываемых из высокосортной муки, отличающихся:

- хорошим вкусом;
- высокой калорийностью;
- легкостью усвоения;
- реализацией в фасовочном виде;
- медленно черствеющих.

Для улучшения вкуса и аромата добавляются ароматические вещества и пряности (ванилин, корица, мята, тмин и т.д). Внешний вид изделия привлекателен для покупателя.

Город Находка – крупный промышленный центр с численностью населения 180 тысяч человек. Производство хлеба и хлебобулочных изделий в расчете на 1 человека – 300-330 грамм в сутки.

Анализ показывает, что особого внимания требует проблема обеспечения населения недорогими кондитерскими хлебобулочными изделиями местного производства. В городе и регионе в основном представлена продукция зарубежных фирм.

В настоящее время производством хлебобулочных изделий в г. Находка занимаются Хлебокомбинат «Находкинский» (занимающий долю рынка 65%) и несколько частных пекарен.

Основной вид продукции конкурентов – хлеб из ржаной и пшеничной муки и батоны. Используется традиционное сырьё, оборудование – мини-пекарни. Цены на продукцию устанавливают сами предприятия, включая в нее значительные накладные расходы.

Производственные мощности пекарен-конкурентов составляют 8600 кг. в сутки.

Сильные стороны:

- Новое и модернизированное оборудование.

Слабые стороны:

• Сравнительно небольшие объемы и узкий ассортимент производства хлебобулочных изделий.

- Невысокое качество продукции.
- Отсутствие фирменной торговли.

### 3. Производственный план

Основным сырьем для производства хлебопродуктов является мука, вода, соль и дрожжи. Но можно добавлять еще также жир, сахар, сухое молоко, изюм, пряности и многое другое для получения разнообразия вкуса.

После доставки мука хранится на складе. Перед поступлением в пекарню она просеивается на специальной машине. Затем мука попадает в тестомесильные машины, где смешивается с водой и дрожжами, а также с разными добавками. После тесто перемешается на выдерживание в специальную емкость. Затем тесто поступает на тестоделительную машину, где разделяется на равные куски, идет на формовку, где куски превращаются в шарики. Далее тесто попадает в тесто закатывающую машину, где из него получают заготовки батонов, булочек, рогаликов и т.п. Там кусок теста сначала раскатывается валками машины в продолговатый блин, а затем свертывается в рулон. Этот рулон попадает в щель между захватывающим барабаном и формирующим кожухом, барабан вращается и катит тесто по кожуху. После этого тесто некоторое время выдерживается в тепле, чтобы оно подошло и стало рыхлым, пористым и мягким. И потом попадает в печь. Перед выпечкой специальный механизм наносит на тесто надрезы, без которых хлеб, продолжая подниматься в печи, полопается и получится некрасивым, «рваным». А надрезанное тесто просто слегка расходится по надрезам, и на их месте получают потом хрустящие гребешки. Выпеченный хлеб раскладывается на лотки и поступает в торговый зал.

Схема технологического маршрута изготовления хлебобулочных изделий:

(1)→(2)→(3)→(4)→(5)→(6)→(7)→(8)→(9)→(10)

- 1) Просеивание муки
- 2) Замешивание теста
- 3) Выдержка теста

- 4) Разделка теста на равные куски
- 5) Подготовка теста к тестозакатывающей машине
- 6) Формирование формы изделия
- 7) Выдержка заготовки
- 8) Нанесение надрезов
- 9) Выпечка
- 10) Раскладывание на лотки

### 3.1 Необходимое оборудование

На рынке страны сейчас очень большой ассортимент предложений по продаже пекарного оборудования.

В данном бизнес-плане рассматривается хлебопекарное оборудование немецкой фирмы «EntecoMaster». Стоимость этого оборудования 69,000 \$ (4 416 000 руб.). Выбор был сделан в пользу этой фирмы, так как при сравнительно невысоких ценах, это оборудование позволяет производить до 5000 батонов за восьмичасовую смену, что значительно выше, чем производительность аналогичного оборудования такой же стоимостью. В стоимость также входит весь спектр услуг и работ, связанных с его монтажом, пуском, наладкой и обучением персонала. Кроме того, в эту сумму входят гарантийное обслуживание оборудования в течение одного года и бесплатная замена запасных частей на этот период времени.

Таблица 1. Перечень необходимого оборудования

	Наименование оборудования	Характеристики	Суммарная стоимость, USD
1	Электропечь	8 кв. м	62100
2	Набор запасных частей		627,27
3	Элеватор	80 л.	1568,18
4	Спиральная месильная машина	80 л.	878,18
5	Тестоделитель		1003,65

6	Раскатывающая машина	50 см (ширина)	2195,45
7	Эмульгатор		439,09
8	Набор инструмента		188,18
	Итого		69000

Таблица 2. Площадь для размещения производственного оборудования

Вид оборудования	Площадь м2
Электродпечь	8.0
Машина для просеивания муки	3.0
Тестомесильные машины	2.0
Емкость для выдержки теста	1.4
Тестоделительная машина	0.7
Тестоформовочная машина	1.6
Тестозакатывающая машина	2.6
Стол для выдержки изделий	2.0
Нарезательная машина	1.0
Транспортер	2.4
<b>Всего:</b>	<b>24.7</b>

Суммарная площадь, занимаемая оборудованием, составляет 24.7 м<sup>2</sup>

С учетом планировки оборудования и обеспечения удобства его обслуживания линейные размеры производственного цеха составят: длина 9.0 м; ширина 7 м; высота 3.2 м. Общая площадь цеха составит 63 м<sup>2</sup>.

Склады.

1. Склад муки.



Для устойчивого производства хлебобулочных изделий необходимо обеспечить запас сырья из расчета недельной производственной программы. Для хранения такого запаса требуется помещение площадью 20 м<sup>2</sup> и высотой 3.2 м.

2. Склад готовой продукции.

Требуемая площадь для хранения готовой продукции рассчитывается из дневной выработки и составляет 8 м<sup>2</sup>.

3. Склад для прочих составляющих продукции (дрожжи, тмин и др.)

Площадь склада сырья рассчитана исходя из необходимости хранения недельного запаса сырья. Требуемая площадь 6 м<sup>2</sup>.

Таблица 3. Общая площадь помещений

1.Склад муки	20 м <sup>2</sup>
2. Склад готовой продукции	8 м <sup>2</sup>
3. Склад сырья	6 м <sup>2</sup>
4. Пекарня	63 м <sup>2</sup>
Итого: общая площадь помещений	97 м <sup>2</sup>

Таблица 4. Строительство цеха

№ п/п	Наименование	Кол -во	Сумма, руб.
<b>1. Здание</b>			
1.	Каркас ЛСТК оцинкованный 200 мм	110 м <sup>2</sup>	2500000
2.	Фасадные панели стеновые ограждения	К-т	
3.	Утеплитель минвата 200 мм	К-т	
4.	Паро пленка, гидро пленка	К-т	
5.	Металлочерепица	К-т	

6.	Профнастил С-8 для внутр. отделки производственных помещений	К-т	
7.	Фасадные панели для внутр. отделки комнат		
8.	Фасонные и доборные элементы	К-т	
9.	Двери ПВХ внутренние	4	
10.	Дверь МДФ	4	
11.	Дверь ПВХ стеклянная пожарный выход 1500x2100 мм	2	
12.	Дверь входная ПВХ остекленная 900x2100 мм	1	
13.	Окно ПВХ 1500 x 1500 мм	8	
15.	Крепежные материалы каркаса и отделочных материалов	К-т	
16.	Расходные материалы (пена, герметик и т.п.)	К-т	
	<b>Итого:</b>		<b>2 500 000 р.</b>
<b>2. Инженерные сети</b>			
1.	Система отопления: дизельный котел 80 кВт, группа безопасности, дымоход, обвязка	К-т	140 000
2.	Емкость для д/т	1 шт	24 206
3.	Конвекторы отопления КСК-Универсал	58 шт	90 000
4.	Система вентиляции вытяжная	к-т	280 000
5.	Трубы отопления, фитинги и арматура	к-т	175 000
6.	Система освещения	15 шт	15 000
8.	Система уличной подсветки здания	12 шт	6 000
9.	Электрика (электрокабель, кабель-каналы, распай-коробки, эл.щит, расходные и крепежные материалы)	к-т	120 000
10.	Пневматическая сеть для подачи сжатого воздуха в моечный бокс	5 к-в	22 000
	<b>Итого:</b>		<b>872 206 р.</b>
	<b>Всего:</b>		<b>3 372 206 р.</b>

## 4. Финансовый план

### 4.1 Общие вопросы организации производства

Очевидно, что для наиболее быстрой окупаемости затрат и получения максимальной прибыли необходимо более интенсивное использование оборудования.

Поэтому рекомендуется остановиться на 2-х сменной работе без выходных и праздников. Продолжительность одной смены 8 часов. Для такой работы потребуется три смены работников, которые будут выходить на работу по скользящему графику.

Таблица 5. Основные характеристики производства

Показатель	Величина
Количество рабочих смен	3
Продолжительность рабочей смены, час	8
Количество смен за рабочий день	2
Количество рабочих дней в месяц	30
Количество хлеба, выпекаемого за смену, батон	5000
Масса батона, кг	0,4
Итого количество продукции в месяц, тонн	120

### 4.2 Капитальные затраты

Стоимость строительства цеха и выбранного оборудования составляет 7 778 206 руб. Данный комплект оборудования включает в себя все необходимые элементы для выпечки хлеба. Сюда входит оборудование пекарни (от тестомесильной машины до печей), оборудование для хранения, разделывания и обработки теста (столы, шкафы, полки), мелкие инструменты, такие как ножи, скребки, щетки, посуда для приготовления теста, другими словами купленного комплекта оборудования будет достаточно, чтобы начать производство продукции.

Однако, кроме оборудования для производства хлебобулочных изделий, которые относятся к пищевым продуктам, необходимо получение сертификата качества и разрешения на производственную деятельность. Для

получения такого разрешения сначала нужно иметь гигиенический сертификат на продукцию. Стоимость такого пакета документации составляет 15000 руб.

После приобретения гигиенического сертификата, необходимо получить сертификат соответствия продукции нормам, указанным в гигиеническом сертификате. Для этого нужно изготовить образцы продукции, которые отдаются на экспертизу в компанию «СертификатПрим» в г. Владивостоке.

Однако процедуру подтверждения сертификата необходимо повторять не реже одного раза в квартал.

Таблица 6. Расчет капитальных затрат

Статья расходов	Число позиций, шт	Стоимость за 1 шт.,руб.	Суммарная стоимость, руб.
Строительство мини-пекарни	1	3 372 206	3 372 206
Оборудование: Полный комплект оборудования	1	4 416 000	4 416 000
Прочие расходы: Приобретение пакета Документации	1	15 000	15 000
ИТОГО			7 803 206

#### 4.3 Затраты на сырье

Таблица 7. Расчет затрат на сырье (на одну тонну готовой продукции)

Вид сырья	Расход сырья на 1 тонну продукции, кг	Стоимость 1 кг сырья, руб.	Стоимость сырья на 1 тонну продукции, руб.
Мука пшеничная в/с	758,2	16,64	12616,4
Дрожжи пресованные	30,3	47,36	1435
Соль	15,2	7,04	107
Сахар	15,2	34,56	525,3
Маргарин	9	124,8	1123,2

Улучшитель «Экстра»	5,3	69,12	366, 35
ИТОГО стоимость сырья на 1 тонну готовой продукции			16 173,25

Из таблицы видно, что стоимость сырья для производства 1 тонны готовой продукции составляет 16 173, 25 руб.

Произведем расчет себестоимости продукции.

Таблица 8. Ежемесячные затраты

Статья расходов	Количество	Затраты на ед., руб.	Суммарные затраты, руб.
<b>Заработная плата персонала:</b>			
Коммерческий директор	1	19 200	19 200
Заведующий производством	1	16 000	16 000
Бухгалтер	1	6 400	6 400
Пекарь	12	9 600	115 200
Разнорабочий	9	7680	69 120
Водитель	3	12800	38 400
<b>ИТОГО фонд заработной платы</b>			<b>264 320</b>
<b>Налоговые отчисления от «ФЗП»:</b>			
Пенсионный фонд	ФЗП		37 004,8
Единый социальный налог	ФЗП		68 723,2
<b>ИТОГО налоговые отчисления</b>			<b>105 728</b>
Статья расходов	Количество	Затраты на ед., руб. в месяц	Суммарные затраты, руб.
Амортизация основных фондов			34 853
Налог на имущество			8 096
Стоимость сырья	120	16 173,25	1 940 790
Расходы на автомашину (бензин, расходные материалы)			12 800
Электроэнергия			12 800
Плата за аренду автомашины			12 800
Ежеквартальное подтверждение сертификата качества			4 267
Непредвиденные расходы			6 400
<b>ИТОГО Себестоимость реализованной продукции</b>			<b>2 402 854</b>

Основная составляющая текущих затрат - это заработная плата работников пекарни.

Штат пекарни должен состоять из следующих должностей:

- 1) коммерческий директор;
- 2) заведующий производством;
- 3) бухгалтер;
- 4) пекарь;
- 5) разнорабочий;
- 6) водитель.

Коммерческий директор занимается вопросами реализации продукции. В его обязанности входит заключение договоров с розничной торговой сетью, контроль за расчетами с магазинами.

В обязанности заведующего производством входит обеспечение бесперебойной работы пекарни. Для этого необходима своевременная доставка комплектующих для приготовления теста. Кроме того заведующий производством следит за техническим состоянием оборудования и должен своевременно приглашать специалистов для его технического обслуживания.

Пекари занимаются непосредственной выпечкой хлебобулочных изделий.

Разнорабочие выполняют вспомогательную работу, такую как разгрузка муки, сахара и других составляющих теста, погрузка хлеба в машину для отправки в магазины, мелкие наладочные работы, уборка помещения и другую необходимую работу.

В обязанности водителя входит доставка готовой продукции в магазины, с которыми заключены договора на поставку. Также он имеет право получать наличные деньги за реализованную продукцию в магазинах.

#### 4.4 Расчет прибыли

Отпускная цена батона устанавливается на среднем уровне по г. Находке и составляет 12 руб.

При объеме производства 5000 батонов за смену и двухсменной работе пекарни, месячная выручка будет составлять:

$$\text{Врп} = 5000 * 2 * 30 * 12 = 3\,600\,000 \text{ руб.}$$

#### 4.5 Прибыль от реализации продукции

Таблица 9. Расчет прибыли

Показатель	Сумма в руб.
Прибыль валовая	1 197 146
Налог на прибыль 20%	239 429,2
Остаточная (чистая) прибыль	957 716,8

Эту прибыль предприятие может использовать на любые нужды. Например, можно расширять производство или возвращать проценты по кредиту, взятому на покупку оборудования. Также можно будет приобрести автомашину для доставки хлеба и сырья в пекарню, чтобы уменьшить текущие затраты.

Оплата по кредиту в месяц составляет 148 838, 37 руб., чистая прибыль с учетом выплаты кредита составит 808 878, 43 руб. в месяц. Таким образом, окупаемость проекта наступит через 13 месяцев с начала реализации проекта.

## 5. Экологические последствия реализации проекта

Функционирование мини-пекарни предполагает определенную экологическую нагрузку на окружающую среду:

- расход электроэнергии на работу оборудования и освещение помещения;
- потребление горюче-смазочных материалов при транспортировке сырья и готовой продукции;
- необходимость утилизации отходов производства.

Рассматривая экологические последствия реализации проекта можно отметить, что технические характеристики оборудования и особенности технологического цикла позволяют уменьшить энергозатраты на единицу продукции в сравнении с более крупными производствами и, тем самым снизить потребление энергии, необходимое для обеспечения города хлебобулочными изделиями

Относительно небольшие объемы производства допускают сбыт на небольшой территории в непосредственной близости от пекарни, снижая неблагоприятный эффект эксплуатации транспорта.

Отходами производства является исключительно упаковочные материалы от получаемого сырья (бумага, картон), которые подлежат вторичной утилизации средствами соответствующей городской инфраструктуры.

Оценивая комплексный экологический эффект от реализации проекта, можно ожидать некоторого снижения нагрузки на окружающую среду по отрасли в целом за счет уменьшения энергозатрат на единицу продукции и оптимизации транспортной схемы сбыта.