

# Бизнес-план пекарни



Телефон: +7 (495) 9692718  
Факс: +44 207 900 3970  
office@marketpublishers.ru  
<http://marketpublishers.ru>

## Бизнес-план пекарни

Дата:	Апрель, 2010
Страниц:	137
Цена:	30 000 руб.
Артикул:	B96DDF65DDFRU

Бизнес-план пекарни разработан специалистами ЭКЦ «Инвест-Проект» в 2010 г.

**Цель бизнес-плана пекарни** – разработка бизнес-модели мини-пекарни по производству хлеба и определение ключевых финансовых, экономических и маркетинговых параметров создания предприятия.

**Концепция готового бизнес-плана пекарни:** цех площадью \*\*\* кв.м. по производству хлеба (сорт «Украинский новый»).

### Параметры предприятия:

- средняя отпускная цена: \*\* руб. / ед. продукции;
- себестоимость полная: \*\*\* руб. / кг, в том числе себестоимость сырья: \*\*\* руб. / кг продукции;
- средняя наценка: \*\*%;
- выпуск продукции: 768 кг. / смена;
- кол-во смен: \*\* в сутки;
- средний вес продукции (буханки хлеба): 0,8 кг;
- общая площадь помещения: \*\*\* кв.м.;
- численность персонала: \*\* чел.;
- кол-во автотранспорта: \*\* автофургонов хлебных;
- источник финансирования: банковский кредит;
- выход на план продаж: в течение \*\*\* месяцев с начала финансирования.

### Основные задачи руководства пекарни:

- обеспечить привлечение финансирования не более чем под \*\*% годовых;
- не превысить объем первоначальных инвестиций в размере \*\*\* тыс. долл.;
- обеспечить объем продаж по средней цене не ниже 37 руб. / ед. продукции;
- набрать коллектив профессионалов с фондом оплаты труда в размере \*\*\* тыс. долл. в месяц и штате в \*\* человек;
- не превышать текущих затрат в объеме \*\*\* тыс. долл. в месяц;
- средствами рекламы (\*\*\*) обеспечить информирование о предприятии, разработать упаковку, фирменный стиль, обеспечивать продвижение продукции, в том числе методами нерыночного стимулирования;
- начать деятельность не позднее 6 месяцев с момента начала финансирования.

Бизнес-план пекарни содержит 137 страниц, 36 таблиц, 11 графиков и 8 диаграмм.

## Содержание

### 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Таблица 1. Показатели эффективности проекта.

### 2. РЕГИСТРАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИИ

- 2.1. Регистрация юридического лица
- 2.2. Перечень документов для открытия пекарни
- 2.3. Требования ГПН МЧС
- 2.4. Сертификация хлебобулочных изделий
- 2.5. Санитарные требования к пекарням (СЭС)

### 3. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН

- 3.1. Обзор российского хлебобулочного рынка  
Диаграмма 1. Доли отечественного хлебного производства.
- 3.2. Обзор хлебобулочного производства 20  
Таблица 2. Цены на хлебобулочную продукцию «Серпуховхлеб».  
Таблица 3. Цены на хлебобулочную продукцию «Златоустовский хлебокомбинат».  
Диаграмма 2. Сегментация производителей хлебобулочных изделий на московском рынке.
- 3.3. Профили крупнейших производителей хлебобулочных изделий в Москве  
Таблица 4. Хлебопекарные предприятия г. Москвы.
  - 3.3.1. МБКК «Коломенское»
  - 3.3.2. «Хлебозавод № 22»
  - 3.3.3. Хлебокомбинат «Пролетарец»
- 3.4. Перечень основных сортов хлебных изделий в России
- 3.5. Классификация и ассортимент хлебной продукции
- 3.6. Потребительские предпочтения  
Диаграмма 3. Места покупок хлебобулочных изделий.  
Диаграмма 4. Критерии выбора хлебобулочных изделий.
- 3.7. Сроки хранения хлебных изделий  
Таблица 5. Сроки хранения готового хлеба.

### 4. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН

- 4.1. Структура и объем первоначальных инвестиций  
Таблица 6. Структура первоначальных инвестиций.  
Диаграмма 5. Структура первоначальных инвестиций.
- 4.2. Календарный план финансирования и реализации проекта  
Таблица 7. Календарный план финансирования и реализации проекта.
- 4.3. Рекомендуемые условия привлечения инвестиций  
Таблица 8. Оптимальные условия привлечения инвестиций.

### 5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

- 5.1. Нормы технологического проектирования пекарни  
Таблица 9. Категории помещений по пожарной опасности в помещениях для пекарен мощностью до 10 т/сут хлебобулочных изделий.  
Таблица 10. Удельные показатели выбросов хлебопекарного производства.  
Таблица 11. Нормы рабочей площади на машину, агрегат, установку.  
Таблица 12. Нормы и сроки складирования сырья при использовании средств малой механизации.  
Таблица 13. Условия хранения и теплоемкость скоропортящегося сырья.  
Таблица 14. Количество хлеба и хлебобулочных изделий, укладываемых в лотки.  
Таблица 15. Нормы расхода упаковочных материалов на 1 т готовой продукции  
Таблица 16. Внутренние расчетные температуры и относительная влажность воздуха помещений пекарни.  
Таблица 17. Характеристика рекомендуемых типов покрытия полов помещений.  
Таблица 18. Характеристика внутренней отделки помещений.  
Таблица 19. Площадь для размещения производственного оборудования.
- 5.2. Требования к качеству хлеба
- 5.3. Технология производства хлеба

- 5.4. Пути снижения затрат и потерь в производстве
- 5.5. Рецепт и ГОСТы производимого пекарней хлеба
- 5.6. Условия хранения и транспортировки хлеба
- 5.7. Структура себестоимости и расход сырья на 1 кг продукции  
Таблица 20. Структура себестоимости и расход сырья на 1 кг продукции.  
Диаграмма 6. Структура себестоимости продукции.
- 5.8. Пекарное оборудование  
Таблица 21. Пекарное оборудование и цены.  
Таблица 22. Перечень необходимого оборудования для пекарни.

## 6. ПЕРСОНАЛ ПЕКАРНИ

Таблица 23. Персонал и фонд оплаты труда.

## 7. ОЦЕНКА РИСКОВ И ПУТЕЙ ИХ СОКРАЩЕНИЯ

- 7.1. Качественный анализ рисков
- 7.2. Точка безубыточности  
Таблица 24. Расчет точки безубыточности.  
График 1. Точка безубыточности.
- 7.3. Анализ чувствительности  
Таблица 25. Чувствительность NPV проекта к изменениям основных параметров проекта.  
График 2. Чувствительность NPV проекта к изменениям основных параметров.

## 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

- 8.1. Основные предположения к расчетам
- 8.2. План доходов пекарни  
Таблица 26. Параметры плана доходов.  
Таблица 27. План доходов.  
График 3. Динамика роста объема выручки.  
График 4. Динамика выхода на плановую загрузку.
- 8.3. План текущих затрат пекарни  
Таблица 28. Параметры текущих затрат.  
Диаграмма 7. Структура текущих затрат.  
Таблица 29. План текущих затрат.  
График 5. Выбытия на текущую деятельность.
- 8.4. План движения денежных средств  
Таблица 30. План движения денежных средств.
- 8.5. План прибылей и убытков  
Таблица 31. План прибылей и убытков.  
График 6. Выручка, затраты и прибыль.  
График 7. График чистой прибыли.
- 8.6. Налогообложение  
Таблица 32. Налогообложение.  
Диаграмма 8. Структура налоговых отчислений.
- 8.7. Доходы кредитора  
Таблица 33. Доходы кредитора.  
График 8. Получение и погашение кредита.  
График 9. Уплата процентов и возврат основной суммы долга.
- 8.8. Доходы инвестора (владельца проекта)  
Таблица 34. Эффективность инвестиций.  
Таблица 35. Доходы инвестора.  
График 10. NPV проекта и недисконтированный денежный поток.  
График 11. Расчет текущей стоимости объектов интеллектуальной стоимости.

## 8.9. Финансово-экономические показатели проекта

Таблица 36. Финансово-экономические показатели проекта.

### СПИСОК ТАБЛИЦ

- Таблица 1. Показатели эффективности проекта.
- Таблица 2. Производство кондитерских изделий в России 2000 -2008, тыс.т.
- Таблица 3. Цены на упаковку для тортов.
- Таблица 4. Цены на салфетки для тортиц.
- Таблица 5. Розничная цена на торты.
- Таблица 6. Структура первоначальных инвестиций.
- Таблица 7. Календарный план финансирования и реализации проекта.
- Таблица 8. Оптимальные условия привлечения инвестиций.
- Таблица 9. Состав помещений цехов кондитерского и мучных изделий.
- Таблица 10. Расчетная температура и кратность воздухообмена в производственных помещениях.
- Таблица 11. Структура себестоимости и расход сырья на 1 кг продукции.
- Таблица 12. Кондитерское оборудование и цены.
- Таблица 13. Цены на кондитерское сырье.
- Таблица 14. Персонал и фонд оплаты труда.
- Таблица 15. Расчет точки безубыточности.
- Таблица 16. Чувствительность NPV проекта к изменениям основных параметров проекта.
- Таблица 17. Параметры плана доходов.
- Таблица 18. План доходов.
- Таблица 19. Параметры текущих затрат.
- Таблица 20. План текущих затрат.
- Таблица 21. План движения денежных средств.
- Таблица 22. План прибылей и убытков.
- Таблица 23. Налогообложение.
- Таблица 24. Доходы кредитора.
- Таблица 25. Эффективность инвестиций.
- Таблица 26. Доходы инвестора.
- Таблица 27. Финансово-экономические показатели проекта.

### СПИСОК ГРАФИКОВ

- График 1. Точка безубыточности.
- График 2. Чувствительность NPV проекта к изменениям основных параметров.
- График 3. Динамика роста объема выручки.
- График 4. Динамика выхода на плановую загрузку.
- График 5. Выбытия на текущую деятельность.
- График 6. Выручка, затраты и прибыль.
- График 7. График чистой прибыли.
- График 8. Получение и погашение кредита.
- График 9. Уплата процентов и возврат основной суммы долга.
- График 10. NPV проекта и недисконтированный денежный поток.

### СПИСОК ДИАГРАММ

- Диаграмма 1. Структура производства мучных кондитерских изделий в России.
- Диаграмма 2. Структура производителей тортов по региональной принадлежности производителей.
- Диаграмма 3. Сегментация потребителей мучных кондитерских изделий.
- Диаграмма 4. Структура первоначальных инвестиций.
- Диаграмма 5. Структура себестоимости продукции.
- Диаграмма 6. Структура текущих затрат.
- Диаграмма 7. Структура налоговых отчислений.

## Оформление заказа:

**Название:** Бизнес-план пекарни  
**Ссылка:** <http://marketpublishers.ru/r/B96DDF65DDFRU.html>  
**Артикул:** B96DDF65DDFRU  
**Цена:** 30 000 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

В случае приобретения Corporate License или печатной версии, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки покупателей по электронному адресу [office@marketpublishers.ru](mailto:office@marketpublishers.ru)

## Оплата

Для оплаты по кредитной карте (Visa, MasterCard, American Express, PayPal) используйте кнопку "BUY NOW" на странице <http://marketpublishers.ru/r/B96DDF65DDFRU.html>

Для осуществления денежного перевода (Wire Transfer), пожалуйста, внесите Ваши контактные данные в форму:

Имя:  
Фамилия:  
E-mail:  
Компания:  
Адрес:  
Город:  
Индекс:  
Страна:  
Телефон:  
Факс:  
Комментарии:

\* Все поля обязательны к заполнению

ПОДПИСЬ \_\_\_\_\_

При оформлении заказа на сайте MarketPublishers.ru, Вы соглашаетесь с условиями публичного договора оферты, размещенного на [http://marketpublishers.ru/docs/terms\\_conditions.html](http://marketpublishers.ru/docs/terms_conditions.html)

Для размещения заказа по факсу, пожалуйста, распечатайте форму, внесите необходимые данные и отправьте по факсу **+44 20 7900 3970**