

# Бизнес-план кондитерского цеха

## Бизнес-план кондитерского цеха

Дата:	Октябрь, 2009
Страниц:	150
Цена:	30 000 руб.
Артикул:	B48A25E2A15RU

**Цель бизнес-плана** – разработка бизнес-модели кондитерского цеха по производству тортов и определение ключевых финансовых, экономических и маркетинговых параметров создания предприятия.

Концепция кондитерского цеха: цех площадью \*\*\* кв.м. по производству мучных кондитерских изделий (тортов).

### Параметры предприятия:

- средняя отпускная цена: 238 руб. / кг.;
- себестоимость полная: \*\*\* руб. / кг, в том числе себестоимость сырья: \*\*\* руб. / кг продукции;
- средняя наценка: \*\*%;
- выпуск продукции: 350 кг. / смена;
- средний вес продукции (торта): 1 кг;
- ассортимент: \*\* позиций;
- кол-во смен: \*\* в сутки;
- общая площадь помещения: \*\*\* кв.м.;
- численность персонала: \*\* чел.;
- кол-во автотранспорта: \*\* изотермических автомобилей;
- источник финансирования: банковский кредит;
- выход на план продаж: в течение \*\*\* лет с начала финансирования.

### Основные задачи руководства кондитерского цеха:

- 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 238 руб. / кг 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 (\*\*\* долл. / мес.) обеспечить информирование о предприятии, разработать упаковку, фирменный стиль, обеспечивать продвижение продукции, в том числе методами нерыночного стимулирования;
- начать деятельность не позднее \*\*\* месяцев с момента начала финансирования.

Бизнес-план содержит 150 страниц, 27 таблиц, 10 графиков и 7 диаграмм.

Бизнес-план кондитерского цеха разработан специалистами ЭКЦ «Инвест-Проект» в 2009 г.

## Содержание

### 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

### 2. РЕГИСТРАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИИ

- 2.1. Регистрация юридического лица
- 2.2. Перечень документов для открытия кондитерского цеха
- 2.3. Требования ГПН МЧС
- 2.4. Санитарные требования к помещениям кондитерских цехов
  - 2.4.1. Силос
  - 2.4.2. Жиры
  - 2.4.3. Торты

### **3. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН**

- 3.1. Обзор российского кондитерского рынка
- 3.2. Обзор рынка тортов
- 3.3. Описание кондитерской продукции
- 3.4. Классификация кондитерских изделий
  - 3.4.1. Фруктово-ягодные изделия
  - 3.4.2. Шоколад и какао-порошок
  - 3.4.3. Карамельные изделия
  - 3.4.4. Конфетные изделия
  - 3.4.5. Мучные кондитерские изделия (МКИ)
- 3.5. Сегментация тортов
- 3.6. Потребительские предпочтения в сегменте МКИ
- 3.7. Сроки хранения кондитерских изделий
- 3.8. Обзор кондитерского оборудования
- 3.9. Обзор кондитерской упаковки
- 3.10. Сырье и технологии изготовления кондитерских изделий

### **4. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ**

- 4.1. Ценообразование

### **5. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН**

- 5.1. Структура и объем первоначальных инвестиций
- 5.2. Календарный план финансирования и реализации проекта
- 5.3. Рекомендуемые условия привлечения инвестиций

### **6. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН**

- 6.1. Проектирование кондитерского цеха
- 6.2. Организация работы кондитерского цеха
- 6.3. Технология изготовления мучных кондитерских изделий
- 6.4. Процесс производства тортов
  - 6.4.1. Производство кондитерского теста
  - 6.4.2. Формование изделий
  - 6.4.3. Выпечка
  - 6.4.4. Отделка
- 6.5. Структура себестоимости и расход сырья на 1 кг продукции
- 6.6. Определение качества сырья
- 6.7. Методы исследования готовых кондитерских изделий
- 6.8. Оборудование кондитерское

### **7. ПЕРСОНАЛ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**

### **8. ОЦЕНКА РИСКОВ И ПУТЕЙ ИХ СОКРАЩЕНИЯ**

- 8.1. Качественный анализ рисков
- 8.2. Точка безубыточности
- 8.3. Анализ чувствительности

## **9. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН**

- 9.1. Основные предположения к расчетам
- 9.2. План доходов кондитерского цеха
- 9.3. План текущих затрат кондитерского цеха
- 9.4. План движения денежных средств
- 9.5. План прибылей и убытков
- 9.6. Налогообложение
- 9.7. Доходы кредитора
- 9.8. Доходы инвестора (владельца проекта)
- 9.9. Финансово-экономические показатели проекта

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 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 тортниц.
- 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 кондитерского цеха  
**Ссылка:** <http://marketpublishers.ru/r/B48A25E2A15RU.html>  
**Артикул:** B48A25E2A15RU  
**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/B48A25E2A15RU.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**