

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

<https://marketpublishers.ru/r/BE104E63E3ARU.html>

Дата: 22.04.2011

Страниц: 123

Цена: 24 900 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: BE104E63E3ARU

Описание

Разработка бизнес-плана хлебопекарни проведена на основе одного из реально осуществленных проектов аналитической группы Intesco Research Group. Бизнес-план подготовлен по международному стандарту UNIDO.

К данному бизнес-плану прилагается автоматизированная финансовая модель в формате Excel.

Для того чтобы произвести перерасчеты под новый проект, достаточно изменить базовые показатели в финансовой модели.

Сервис, используемый в модели, настолько прост и удобен, что позволяет любому человеку без финансового образования успешно провести расчеты под собственный проект.

Финансовая модель построена таким образом, что позволяет моментально наблюдать изменение показателей эффективности проекта.

Благодаря гибкости финансовой модели, возможна адаптация данного бизнес-плана под новый проект в любом регионе России.

Привлекательность реализации данного проекта обосновывается положительными прогнозами экспертов относительно развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России в последующие годы.

Цели проекта:

привлечение инвестиционных средств для открытия хлебопекарни;
обоснование экономической эффективности открытия хлебопекарни;
разработка поэтапного плана создания и развития хлебопекарни.

Описание проекта:

данный проект реализуется «с нуля»;

хлебопекарня будет располагаться в помещении первого этажа здания;

целевая аудитория - жители, проживающие в окрестности, розничные торговые точки, магазины хлебной продукции, супермаркеты, пункты общественного питания, рестораны, кафе и прочее;

продукция для реализации: хлеб и хлебобулочные изделия.

график работы – ежедневно с 9:00 до 21:00;

персонал - *** чел.;

площадь - *** кв.м.

Ассортиментный перечень продукции хлебопекарни:

Хлеб «Пшеничный»;

Хлеб «Бородинский»;

Булка «Полезная»;

Хлеб «Диетический»;

Батон «Нарезной»;

Батон с отрубями;

Булка сдобная;

Плетенка с маком;

Плюшка «Новомосковская»;

Кекс «Московский»;

Каравай «Праздничный»;

Сдоба к чаю;

Прочее.

Средняя стоимость продукции хлебопекарни будет зависеть от объемов закупок:

оптовые продажи – *** руб./кг;

розничные продажи – *** руб./кг.

Использование площадей хлебопекарни:

торговое помещение – *** кв. м.;

производственные помещения – *** кв. м.;

складские помещения – *** кв. м.

Финансовые показатели проекта:

Объем первоначальных вложений - *** млн.руб.

Чистый доход (NCF) - *** млн.руб.

Чистый дисконтированный доход (NPV) - *** млн.руб.

Простой срок окупаемости (PB) - *** кварталов

Дисконтированный срок окупаемости (DPB) - *** кварталов

Индекс прибыльности (PI) - *** ед.

Внутренняя норма доходности (IRR) - *** %

Точка безубыточности (BEP) - *** млн.руб. / квартал

Выдержки из исследования:

В данном проекте предполагается создание хлебопекарни в Северо-Западном АО Москвы. В качестве места ее расположения рассматривается помещение, находящееся на первом этаже жилого или нежилого здания.

Средняя розничная цена на штучные булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта на российском рынке в 2010 году составила *** руб./кг, стоимость бараночных изделий была на уровне *** руб./кг. Хлеб и булочные изделия из муки высшего сорта можно было приобрести на розничном рынке по цене *** руб./кг. Самым доступным сегментом хлеба и хлебобулочных изделий в 2010 году был ржаной и ржано-пшеничный хлеб, его стоимость составляла *** руб./кг.

Объем российского рынка в 2009 году составил *** млн. тонн. Отрицательный темп роста за рассматриваемый год составил ***%. По оценкам экспертов Intesco Research Group, в 2010 году объем рынка хлеба и хлебобулочных изделий сократился до *** млн. тонн.

Львиную долю объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий занимает продукция отечественных производителей (***%). Доля зарубежной продукции составляет ***%.

С начала 2009 года розничные продажи выросли на *** млрд. руб. И в 4 квартале достигли *** млрд. руб. Максимальный объем розничной реализации сезонно приходится на конец года.

В структуре фонда ***% приходится на оплату труда пекарей, ***% - на оплату труда разнорабочих. Доля администраторов составляет ***%. На генерального рабочего и

водителей приходится по ***% от ФОТ, на бухгалтера – ***%.

В структуре площадей наибольшую долю занимает производственные помещения - ***%, далее следует торговые помещения – ***%. Складские помещения занимают ***%.

Для реализации проекта потребуются инвестиции в размере *** млн. руб. В расчетах предполагается, что финансирование проекта будет осуществляться за счет собственных средств.

Финансирование потребует на протяжении двух первых кварталов. Наибольшие вложения потребуются в первом квартале реализации проекта. Они составят *** тыс. руб.

Содержание

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

- 1.1. Цели проекта
- 1.2. Расчетный период проекта
- 1.3. Стоимость реализации проекта
- 1.4. Источники финансирования проекта
- 1.5. Показатели эффективности проекта

2. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТНИКАХ ПРОЕКТА

3. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

- 3.1. Концепция хлебопекарни
- 3.2. Ассортимент продукции хлебопекарни
- 3.3. Схема работы хлебопекарни
- 3.4. Разрешительная документация для открытия хлебопекарни

4. АНАЛИЗ РЫНКА

- 4.1. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.2. Российский хлебопекарный рынок
 - Текущее состояние российского рынка хлебопекарен
 - Потребление хлеба и хлебобулочных изделий на душу населения в России
 - Анализ цен на рынке хлеба и хлебобулочных изделий
 - Тенденции на российском хлебопекарном рынке
 - Факторы, влияющие на российский рынок хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.3. Объем российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий
 - Динамика объема рынка хлеба и хлебобулочных изделий
 - Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий
 - Сегментация рынка хлеба и хлебобулочных изделий по группам и по видам
- 4.4. Анализ розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.5. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.6. Анализ экспорта хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.7. Анализ импорта хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.8. Анализ конкурентной среды
 - Мини-пекарни при торговых сетях
 - Хлебозаводы

Хлебопекарный рынок Санкт-Петербурга

Московский хлебопекарный рынок

4.9. Потребительские предпочтения на рынке хлеба и хлебобулочных изделий

4.10. Влияние кризиса на потребителей хлеба и хлебобулочных изделий

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Состав персонала

5.2. Должностные обязанности сотрудников

6. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

6.1. Ценовая политика

6.2. Рекламная стратегия

6.3. Варианты развития хлебопекарни

6.4. Клиенты компании

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

7.1. Расположение компании

7.2. Аренда / Строительство зданий и сооружений

7.3. Структура использования площадей

7.4. Необходимое оборудование

7.5. Объемы оказываемых услуг

7.6. График реализации проекта

8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

8.1. Первоначальные вложения в проект

Динамика инвестиционных вложений

Направления инвестиционных вложений

8.2. Доходы хлебопекарни

8.3. Расходы хлебопекарни

8.4. Система налогообложения

8.5. Отчет о прибылях и убытках

8.6. Отчет о движении денежных средств

8.7. Бухгалтерский баланс

9. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

- 9.1. Методика оценки эффективности проекта
- 9.2. Чистый доход (NCF)
- 9.3. Чистый дисконтированный доход (NPV)
- 9.4. Срок окупаемости (PB)
- 9.5. Дисконтированный срок окупаемости (DPB)
- 9.6. Индекс прибыльности (PI)
- 9.7. Внутренняя норма доходности (IRR)

10. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ

- 10.1. Качественный анализ рисков
- 10.2. Анализ чувствительности проекта
- 10.3. Точка безубыточности проекта

11. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ ХЛЕБОПЕКАРНИ

12. ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБА

СПИСОК ТАБЛИЦ:

1. Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий в федеральных округах РФ в 2006-2009 гг., тонн
2. Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий в регионах РФ в 2006-2009 гг., тонн
3. Крупнейшие предприятия Москвы по производству хлеба и хлебобулочных изделий в 2007-2009 гг., тонн
4. Крупнейшие предприятия Санкт-Петербурга по производству хлеба и хлебобулочных изделий в 2007-2009 гг., тонн
5. Персонал хлебопекарни, чел.
6. Площади помещений хлебопекарни, кв. м.
7. Производственное оборудование для хлебопекарни
8. Служебное оборудование для хлебопекарни
9. Торговое оборудование для хлебопекарни
10. Охранно-пожарное оборудование для хлебопекарни
11. Параметры поступлений хлебопекарни
12. Цены на продукцию хлебопекарни, тыс. руб./ед.

13. Инвестиционные затраты по проекту хлебопекарни, тыс. руб.
14. Динамика поступлений хлебопекарни, тыс. руб.
15. Параметры текущих затрат хлебопекарни
16. Стоимость аренды помещения для хлебопекарни, тыс. руб.
17. Расход сырья для производства 1 кг хлеба
18. Налоговые выплаты хлебопекарни, тыс. руб.
19. Отчет о прибылях и убытках хлебопекарни, тыс. руб.
20. Отчет о движении денежных средств, тыс. руб.
21. Бухгалтерский баланс хлебопекарни, тыс. руб.
22. Расчет эффективности инвестиционного проекта хлебопекарни, тыс. руб.
23. Показатели эффективности проекта хлебопекарни
24. Анализ чувствительности основных показателей проекта, % от уровня цен
25. Расчет точки безубыточности хлебопекарни, %

СПИСОК СХЕМ:

1. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида используемой муки
2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида рецептуры
3. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от способа выпечки

Список Графиков

СПИСОК ГРАФИКОВ:

1. Потребление хлеба и хлебобулочных изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.
2. Сравнение средних цен производителей на хлеб и хлебобулочные изделия в 2010 году, руб./тонн
3. Сравнение средних розничных цен на хлеб и хлебобулочные изделия в 2010 году, руб./тонн
4. Динамика объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2006-2010* гг., тонн
5. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в России в 2006-2009 гг., млн. тонн
6. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в России в 2006-2009 гг., млрд.руб.
7. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий по кварталам в 2008-2010 гг., млрд. руб.
8. Крупнейшие регионы РФ по объемам розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в 2009 году, млрд.руб.
9. Динамика российского производства хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн
10. Динамика объема российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по месяцам в 2009-2010 гг., тонн
11. Динамика российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн
12. Динамика российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.
13. Динамика российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн
14. Динамика российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.
15. Критерии выбора хлебной продукции российскими покупателями
16. Доля россиян, которые снизят частоту и объемы покупок, по видам продуктов питания при воздействии на них кризиса в 2009 году, %
17. Доля россиян, которые не будут экономить на продуктах питания, по видам продуктов питания при воздействии на них кризиса в 2009 году, %
18. Загрузка хлебопекарни, %
19. Динамика количества клиентов по видам поступлений хлебопекарни, кг
20. Динамика инвестиционных вложений в проект хлебопекарни, тыс. руб.
21. Динамика выручки хлебопекарни, тыс. руб.

22. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения хлебопекарни, тыс. руб.
23. Динамика чистой прибыли хлебопекарни, тыс. руб.
24. Движение денежных потоков хлебопекарни, тыс. руб.
25. Остаток денежных средств на счету хлебопекарни, тыс. руб.
26. Чистый доход (NCF) хлебопекарни, тыс. руб.
27. Чистый дисконтированный доход (NPV) хлебопекарни, тыс. руб.
28. Влияние уровня цен на чистый доход (NCF), % от уровня цен
29. Влияние уровня цен на чистый дисконтированный доход (NPV), % от уровня цен
30. Влияние уровня цен на срок окупаемости (PB), % от уровня цен
31. Влияние уровня цен на дисконтированный срок окупаемости (DPB), % от уровня цен
32. Влияние уровня цен на индекс прибыльности (PI), % от уровня цен
33. Влияние уровня цен на внутреннюю норму доходности (IRR), % от уровня цен
34. Точка безубыточности хлебопекарни, %

Список Диаграмм

СПИСОК ДИАГРАММ:

1. Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2009 году, %
2. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по группам в натуральном выражении в 2009 году, %
3. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %
4. Структура производства хлеба и хлебобулочных изделий по федеральным округам РФ в 2009 году, %
5. Региональная структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий в 2009 году, %
6. Структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по группам в натуральном выражении в 2009 году, %
7. Структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %
8. Структура российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении по видам в 2009 году, %
9. Структура российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в стоимостном выражении по видам в 2009 году, %
10. Структура российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении по видам в 2009 году, %
11. Структура российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в стоимостном выражении по видам в 2009 году, %
12. Структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по крупнейшим предприятиям в 2009 году, %
13. Структура московского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по поставщикам, %
14. Структура ФОТ по видам персонала хлебопекарни, %
15. Структура ФОТ по видам персонала хлебопекарни, %
16. Структура использования площадей хлебопекарни, %
17. Структура затрат на оборудование для хлебопекарни, %
18. Структура инвестиционных вложений в проект хлебопекарни, %
19. Структура выручки по видам поступлений хлебопекарни, %
20. Структура текущих расходов хлебопекарни, %
21. Структура себестоимости продукции хлебопекарни, %
22. Структура затрат на сырье для хлебопекарни в натуральном выражении, %
23. Структура затрат на сырье для хлебопекарни в стоимостном выражении, %

24. Структура налоговых выплат хлебопекарни, %

Оформление заказа

Product name: Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

Product link: <https://marketpublishers.ru/r/BE104E63E3ARU.html>

Цена: 24 900 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

If you want to order Corporate License or Hard Copy, please, contact our Customer Service:

info@marketpublishers.ru

Payment

To pay by Credit Card (Visa, MasterCard, American Express, PayPal), please, click button on product page <https://marketpublishers.ru/r/BE104E63E3ARU.html>

To pay by Wire Transfer, please, fill in your contact details in the form below:

Имя:
Фамилия:
Email:
Компания:
Адрес:
Город:
Zip code:
Страна:
Tel:
Факс:
Your message:

****All fields are required**

Customer signature _____

Please, note that by ordering from marketpublishers.com you are agreeing to our Terms & Conditions at <https://marketpublishers.com/docs/terms.html>

To place an order via fax simply print this form, fill in the information below and fax the completed form to +44 20 7900 3970