

Бизнес-план кондитерской

<https://marketpublishers.ru/r/B6FF4339423RU.html>

Дата: 22.01.2011

Страниц: 121

Цена: 19 900 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: B6FF4339423RU

Описание

Разработка бизнес-плана кондитерской проведена на основе одного из реально осуществленных проектов аналитической группы Intesco Research Group. Бизнес-план подготовлен по международному стандарту UNIDO. Привлекательность реализации данного проекта обосновывается возрастающей потребностью жителей крупных городов России проводить как деловые встречи, так и отдых в кругу близких людей за чайной церемонией.

Цели проекта:

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

Описание проекта:

расположение в помещении, расположенном в непосредственной близости от станции метро Московского Метрополитена

целевая аудитория - жители, проживающие в окрестности предприятия

график работы: полная рабочая неделя с 9:00 до 18:00

средний чек - *** руб.;

персонал - *** чел.;

площадь - *** кв.м.

Ассортимент продукции кондитерской:

Торты:

торт «Вдохновение»;

торт «Вишенка»;

торт «Деревенский»;

торт «Золотой трюфель»;

торт «Изумительный»;

торт «Капучино»;

торт «Кармен»;

торт «Клубничка»;

торт «Лайм»;

торт «Ленинградский»;

торт «Любимым»;

торт «Мадонна»;

торт «Малиновый»;

торт «Медовый»;

торт «Мраморный»;

торт «Мусс творожный»;

торт «Наполеон»;

торт «Панчо»;

торт «Подлипки»;

торт «Прага»;

торт «Птичье молоко»;

торт «С любовью»;

торт «Симфония вкуса»;

торт «Сказка»;

торт «Творожный»;

торт «Тирамису»;

торт «Фирмино»;

торт «Фруктовый аромат»;

торт «Черничка»;

торт «Черный лес»;

торт «Чизкейк»;

торт «Яблочный»;

торт «Фирмино»;

Пирожные:

кекс «Десертный»;

кекс «Столичный»;

мини-пирожное;

мини-пирожное с вишней;

песочное кольцо;

пирожное «Арбатское»;

пирожное «Бомби»;

пирожное «Воздушное»;

пирожное «Десерт»;

пирожное «Ева»;

пирожное «Забава»;

пирожное «Заварное»;

пирожное «Картошка глазированная»;

пирожное «Корзиночка»;

пирожное «Лимонное»;

пирожное «Мокко»;

пирожное «Ореховое»;

пирожное «Рулетики»;

пирожное «Суфле»;

пирожное «Трубочка с кремом»;

пирожное «Эклер»;

пирожное песочное помадой;

пирожное «Нежность»;

Слойки;

другое.

Средняя стоимость на отдельные категории продукции кондитерской:

бисквитный торт – *** руб. за кг;
слоеный торт – *** руб. за кг;
пирожное – *** руб. за кг;
слойка – *** руб. за кг.

Использование площадей кондитерской:

производственные помещения – *** кв. м.;
торговые 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 кондитерской в Восточном АО Москвы. В качестве места ее расположения рассматривается помещение, расположенное в непосредственной близости от станции метро Московского Метрополитена.

Средние розничные цены на основные виды продукции, реализуемой в кондитерских, в декабре 2010 года распределились следующим образом: шоколад – *** руб./кг., торты и пирожные – *** руб./кг., рулеты и кексы – *** руб./кг., штучные сдобные булочки – ***руб./кг., печенье – *** руб./кг.

На российском рынке кондитерские, как вид заведения общественного питания достаточно слабо развит. Основная концентрация их в Москве и Санкт-Петербурге. Причем даже в таком крупном мегаполисе, как Москва, их едва насчитывается несколько десятков. Крупнейшие сети булочных-кондитерских, кафе-пекарен-кондитерских – французская

кондитерская «Шантимель», в сеть которой входит 14 заведений, «Волконский» - имеет 4 булочных-кондитерских, «Эстерхази» и «Венский штрудель» - по 4 кондитерских в каждой сети.

Больше трех четвертей (***) сотрудников кондитерской составляют производственный персонал, (%) приходится на административный персонал, (%) - на коммерческий.

В структуре площадей наибольшую долю занимают производственные помещения - (%), далее следуют торговые помещения – (%). Складские помещения занимают (%).

На загрузку кондитерской будут влиять популярность компании. Предполагается, что первый квартал будет использован на организационные и ремонтно-отделочные работы, и выручки не будет. Итоговая загрузка кондитерской во втором квартале составит (%), в третьем – (%), в четвертом – (%) и т.д.

Более трети (**) доходов кондитерской приходится на поступления от бисквитных тортов. Слоеные торты приносят кондитерской (%) дохода, пирожные – (%), слойки – (%).

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 кондитерской
- 3.2. Ассортимент продукции кондитерской
- 3.3. Схема работы кондитерской
- 3.4. Разрешительная документация для открытия кондитерской

4. АНАЛИЗ РЫНКА

- 4.1. Классификация и описание кондитерских-пекарен
 - По типу производства и ассортименту
 - Целевая аудитория
- 4.2. Российский рынок кондитерских
 - Тенденции на российском рынке кондитерских изделий
 - Анализ цен на российском рынке кондитерских изделий
- 4.3. Анализ игроков российского рынка кондитерских
 - Рынок Москвы
 - Рынок Санкт-Петербурга
- 4.4. Объем российского рынка кондитерских изделий
 - Динамика объема российского рынка кондитерских изделий по годам
 - Доля импорта на российском рынке кондитерских изделий
 - Сегментация рынка по группам кондитерских изделий
 - Сегментация рынка по видам кондитерских изделий
 - Потребление кондитерских изделий на душу населения
- 4.5. Производство кондитерских изделий в России
 - Объемы производства кондитерских изделий по годам
 - Объемы производства кондитерских изделий по месяцам

- Структура производства кондитерских изделий по федеральным округам РФ
- Крупнейшие регионы РФ по производству кондитерских изделий
- Сегментация производства по видам кондитерских изделий
- 4.6. Анализ российского импорта кондитерских изделий
 - Динамика объема импорта
 - Структура импорта по видам кондитерских изделий 39
- 4.7. Анализ российского экспорта кондитерских изделий 41
 - Динамика объема экспорта
 - Структура экспорта по видам кондитерских изделий
- 4.8. Объем российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий
 - Динамика объема рынка хлеба и хлебобулочных изделий по годам
 - Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий
 - Сегментация рынка хлеба и хлебобулочных изделий по видам
 - Потребление хлеба и хлебобулочных изделий на душу населения
- 4.9. Потребительские предпочтения на рынке кондитерских изделий
 - Влияние сезонности на потребление кондитерской продукции
 - Потребительские предпочтения по видам мучных кондитерских изделий

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

- 5.1. Состав персонала
- 5.2. Должностные обязанности сотрудников

6. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

- 6.1. Ценовая политика кондитерской
- 6.2. Рекламная стратегия кондитерской
- 6.4. Клиенты кондитерской
- 6.4. Варианты развития кондитерской

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

- 7.1. Расположение кондитерской
- 7.2. Аренда помещений
- 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 кондитерской
- 8.3. Расходы кондитерской
- 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 КОНДИТЕРСКОЙ

СПИСОК ТАБЛИЦ:

- 1. Крупнейшие кондитерские Москвы
- 2. Крупнейшие кондитерские Санкт-Петербурга
- 3. Объемы производства кондитерских изделий по федеральным округам РФ в 2006-2009 гг., тонн
- 4. Параметры категорий персонала кондитерской
- 5. Персонал кондитерской

6. Площади помещений кондитерской, кв. м.
7. Категории оборудования для кондитерской, тыс.руб.
8. Производственное оборудование для кондитерской, тыс.руб.
9. Служебное оборудование для кондитерской, тыс.руб.
10. Торговое оборудование для кондитерской, тыс.руб.
11. Параметры поступлений кондитерской
12. Средние цены на продукцию кондитерской, тыс. руб. за кг
13. Инвестиционные затраты по проекту кондитерской, тыс. руб.
14. Динамика поступлений кондитерской, тыс. руб.
15. Стоимость аренды помещения для кондитерской, тыс. руб.
16. Параметры текущих затрат кондитерской
17. Налоговые выплаты кондитерской, тыс. руб.
18. Отчет о прибылях и убытках кондитерской, тыс. руб.
19. Отчет о движении денежных средств кондитерской, тыс. руб.
20. Бухгалтерский баланс кондитерской, тыс. руб.
21. Расчет эффективности инвестиционного проекта кондитерской, тыс. руб.
22. Показатели эффективности проекта кондитерской
23. Анализ чувствительности основных показателей проекта, % от уровня цен
24. Расчет точки безубыточности кондитерской, %

СПИСОК СХЕМ:

1. Схема работы кондитерской №1
2. Схема работы кондитерской №2

Список Графиков

СПИСОК ГРАФИКОВ:

1. Сравнение средних розничных цен на различные виды кондитерских изделий в РФ в декабре 2010 года, руб./кг
2. Динамика объема российского рынка кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн
3. Потребление кондитерских изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.
4. Динамика объема российского производства кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн
5. Динамика объема российского производства кондитерских изделий по месяцам в 2009-2010 гг., тонн
6. Крупнейшие регионы по производству кондитерских изделий в 2009 году, тонн
7. Динамика российского импорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн
8. Динамика российского импорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.
9. Динамика российского экспорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн
10. Динамика российского экспорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.
11. Динамика объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2006-2010* гг., тонн
12. Потребление хлеба и хлебобулочных изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.
13. Критерии выбора различных кондитерских изделий, %
14. Потребительские предпочтения россиян по видам мучных кондитерских изделий, %
15. Предпочтения потребителей по типам тортов, %
16. Динамика загрузки кондитерской, %
17. Динамика количества клиентов по видам поступлений кондитерской, чел.
18. Динамика инвестиционных вложений в проект кондитерской, тыс. руб.
19. Динамика выручки кондитерской, тыс. руб.
20. Налоговые выплаты кондитерской, %
21. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения кондитерской, тыс. руб.
22. Динамика чистой прибыли кондитерской, тыс. руб.
23. Движение денежных потоков кондитерской, тыс. руб.
24. Остаток денежных средств на счету кондитерской, тыс. руб.
25. Чистый доход (NCF) кондитерской, тыс. руб.
26. Чистый дисконтированный доход (NPV) кондитерской, тыс. руб.
27. Влияние уровня цен на чистый доход (NCF), % от уровня цен
28. Влияние уровня цен на чистый дисконтированный доход (NPV), % от уровня цен

29. Влияние уровня цен на срок окупаемости (PB), % от уровня цен
30. Влияние уровня цен на дисконтированный срок окупаемости (DPB), % от уровня цен
31. Влияние уровня цен на индекс прибыльности (PI), % от уровня цен
32. Влияние уровня цен на внутреннюю норму доходности (IRR), % от уровня цен
33. Точка безубыточности кондитерской, %

Список Диаграмм

СПИСОК ДИАГРАММ:

1. Доля импорта на российском рынке кондитерских изделий в натуральном выражении в 2010* году, %
2. Структура российского рынка кондитерских изделий по группам в натуральном выражении в 2010* году, %
3. Структура российского рынка кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %
4. Динамика производства кондитерских изделий в крупнейших федеральных округах РФ в 2006-2009 гг., тонн
5. Структура российского производства кондитерских изделий по федеральным округам в 2009 году, %
6. Региональная структура российского производства кондитерских изделий в 2009 году, %
7. Структура российского производства кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %
8. Структура российского импорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %
9. Изменение структуры российского импорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2006-2010* гг., %
10. Структура российского экспорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %
11. Изменение структуры российского экспорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2006-2010* гг., %
12. Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2009 году, %
13. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %
14. Частота покупок кондитерских изделий российскими потребителями в летнее время, %
15. Структура персонала кондитерской по категориям сотрудников, %
16. Структура ФОТ по категориям сотрудников кондитерской, %
17. Структура ФОТ по видам персонала кондитерской, %
18. Структура использования площадей кондитерской, %
19. Структура затрат на оборудование для кондитерской, %
20. Структура инвестиционных вложений в проект кондитерской, %
21. Структура выручки по видам поступлений кондитерской, %
22. Структура текущих расходов кондитерской, %
23. Структура себестоимости услуг кондитерской, %

24. Структура налоговых выплат кондитерской, %

Оформление заказа

Product name: Бизнес-план кондитерской

Product link: <https://marketpublishers.ru/r/B6FF4339423RU.html>

Цена: 19 900 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/B6FF4339423RU.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