

Проект агробизнес-идеи по созданию мини-пекарни «Краюшка хлеба»

Резюме

Бизнес-план мини-пекарни

Мини-пекарня «Краюшка хлеба» - это предприятие, изготавливающее хлебобулочные изделия и осуществляющее розничные продажи. Одно из главных условий успеха в предпринимательской деятельности – постоянная востребованность реализуемого товара или услуги. Именно такими товарами являются хлеб и хлебобулочные изделия.

Мини-пекарня создается с целью изготовления качественной продукции, которая ничем не отличается от выпечки домашнего приготовления. Выпечка всё время свежая потому, что печётся часто, но маленькими партиями.

Как известно, хлеб - всему голова, необходимый и полезный продукт, употребляемый каждым человеком изо дня в день. Хлеб постоянно пользуется спросом, и его производство является очень выгодным делом во все времена.

Хлеб употребляется в пищу ежедневно, поэтому очень важно, что он был не только вкусным, но и полезным. Кому-то может показаться, что хлеб он и есть хлеб, трудно что-то придумать оригинальное.

Целевая аудитория пекарни – жители Иргейского муниципального образования

Мини пекарня «Краюшка хлеба» ставит во главу концепцию сохранения традиционных вкусов выпекаемых изделий, изготовленных из натуральных продуктов, однако приспособленных под новое оборудование. Проведя маркетинговые исследования, мы выяснили у потенциальных потребителей, какие изделия они хотели бы видеть на прилавках и адаптировали эти исследования под наше технологическое оснащение. Исходя из наших исследований, были выявлены следующие виды продукции: хлеб белый, хлеб серый, батон, пироги с разной начинкой, кексы, жучки. Именно таким мы видим стартовый ассортимент наших изделий. Со временем, мы рассчитываем на увеличение ассортимента, и обновления его, в зависимости от спроса покупателей, а также с привлечением будущего инвестора в лице главы КФХ Ладзи Виталия Владимировича, имеющего оборудование для помола районированной пшеницы сорта «Ирень» с высоким содержанием клейковины очень важного компонента для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Это позволит уменьшить затраты на приобретение сырья (муки). Для начинки пирогов предполагается выращивать разные сорта гороха Тулунской селекционной станции, выращенные на пришкольном участке.

Общее описание проекта агробизнес-идеи

Главная идея бизнес-плана мини-пекарни «Краюшка хлеба» – удовлетворение потребности потребителя в свежем хлебе и выпечке. Основное преимущество – продукция будет выпускаться на новом отечественном оборудовании, в шаговой доступности от потребителя, из продуктов высшего качества, от отечественных производителей.

Цель создания мини-пекарни:

1. Помочь людям сэкономить на покупке свежеспеченного хлеба, хлебобулочных изделий.
2. Создать условия для сохранения и укрепления здоровья населения через выпуск экологически чистой продукции на сырье местных производителей.
3. Организовать обеспечение свежей продукцией учащихся и воспитанников МКОУ «Иргейская СОШ».
4. На базе мини-пекарни организовать профессиональные пробы для учащихся 8-11 классов с целью профориентационной подготовки учащихся.
5. Обеспечить население рабочими местами.

Основные задачи:

- формирование стартового капитала для открытия бизнеса (кредит в банке, средства из областного бюджета – помощь малому бизнесу);
- обустройство помещения;
- закупка и установка оборудования;
- определение каналов поставки сырья;
- получение разрешения на изготовление и продажу хлеба и хлебобулочных изделий;
- привлечение персонала;
- организация рекламы в СМИ.

Положительными сторонами открытия мини-пекарни «Краюшка хлеба» являются:

1. продукция мини-пекарни будет пользоваться большим спросом, т.к. на территории Иргейского муниципального образования площадью 17689,3 га с численностью населения 496 человек отсутствуют предприятия по выпуску хлебобулочной продукции. Хлеб привозится из соседнего Тулунского района два раза в неделю. Население не имеет возможности приобретать свежую продукцию. Ассортимент ввозимой продукции не отличается разнообразием (хлеб белый, серый).

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. в силу небольших объемов производства, у мини-пекарни не много магазинов, в которые мы поставляем 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.

4. новинкой нашего производства являются пирожки с гороховой начинкой, выпекаемые по рецепту жительницы нашего села Игнатьевой Раисы Владимировны, который включен в книгу лучших кулинарных рецептов Иркутской области.

Расчет прибыли представлен в таблице – прогноз доходов и расходов мини-пекарни за месяц:

1.	Выручка	197580
2.	Себестоимость	159412
3.	Прибыль	38168

Таким образом, чистая прибыль по итогам месяца работы предприятия составит 38168 рублей. Рентабельность мини-пекарни при таких показателях составляет 24%. Окупаемость вложений, с учетом периода выхода на проектную мощность (6-8 мес.), наступит через 17 – 20 месяцев работы пекарни. Что является оптимальным показателем бизнес плана.

В штатное расписание мини-пекарни будут включены: заведующий мини-пекарней- 1 человек пекарь (2 человек), разнорабочий 0,5 ставки (1 человек), бухгалтер-(1 человек.). Общий фонд оплаты труда со страховыми отчислениями составит 75 тыс. рублей в месяц.

Описание продукции и услуг

Ассортимент мини-пекарни «Краюшка хлеба» включает в себя три основных направления: стандартные изделия, эксклюзивные пироги с гороховой начинкой, а также кексы и жучки. Данная структура позволяет удовлетворить спрос всей целевой аудитории, а также обойтись минимальным количеством производственного оборудования.

Очевидным преимуществом открытия мини-пекарни «Краюшка хлеба» является то, что несмотря на общий спад расходов населения на товары и услуги, спрос на хлеб остается стабильным. Кроме того, аналогичная привозимая продукция возрастает в цене, а изделия хлебозаводов не способны конкурировать с нашей продукцией по вкусовым свойствам. Основной упор в производстве выпечки мы делаем на качестве используемых продуктов и сохранении уникальной рецептуры каждого изделия.

Идея создать неповторимую мини-пекарню родилась вследствие недостатка вкусной и полезной выпечки в магазинах с. Иргей, д. Виленск, д. Марга. Хлеб, который продается в магазинах, как правило, безвкусный и содержит много растительного жира и сахара.

Создавая свои изделия, мы ставим своей целью не просто удовлетворить вкусовые предпочтения клиента, но и привить определенную культуру потребления пищи. Эта идея прослеживается на каждой стадии создания продукта: подбираются ингредиенты самого высокого качества, уникальная рецептура создает неповторимый вкус изделий, наши пекари готовят с улыбкой, а каждое изделие упаковывается в отдельный пакет с приятным пожеланием клиенту.

Производственные мощности нашей мини-пекарни составят :

- Хлеб формовой (0,5 кг) – 96 штук
- Батон нарезной (0,3 кг) – 30 штук
- Пироги с начинкой (0,1 кг) – 50 штук
- Кексы с начинкой (0,1кг) 100 штук
- Жучки (0,1кг)- 100 штук

За один 7-часовой рабочий день предприятие будет выпускать 82кг хлебобулочной продукции. Средняя отпускная цена составит 80,31 рубля за килограмм готовой продукции (хлеб-26 рублей, батон-28 рублей, пироги с начинкой -15 рублей, кексы с начинкой -10 рублей, жучки -150 рублей за 1 килограмм.). Таким образом, предполагаемый денежный оборот пекарни составит 6586 рублей в день или 164650 рублей в месяц.

Маркетинг-план

Сбыт хлеба и хлебобулочных изделий планируется осуществлять в пределах одного муниципалитета (в радиусе 20 км.). Обеспечивать свежим хлебом учащихся и воспитанников МКОУ «Иргейская СОШ» и население сел Иргей, Марга и Виленск. Несмотря на небольшую конкуренцию, бизнес-план нам позволяет фактически гарантированно найти сбыт нашей продукции в трех торговых точках Иргейского муниципального образования на договорных началах.

Основными факторами ценообразования будут являться расходы на производство (стоимость сырья, расходы на электроэнергию и т.д.), расходы на содержание помещения, зарплату персонала. Статья затрат-«аренда помещения» не включена в себестоимость в связи с тем, что в будущем предприятие будет предоставлять оборудование для уроков домоводства для учащихся 8-11 классов

Наша стратегия маркетинга заключается в проведении следующих мероприятий:

- 1) Создание сайта в сети Интернет
- 2) Активное использование рекламы в сети Интернет
- 3) Создание собственного бренда и товарного знака. Использование только фирменных пакетов.
- 4) Проведение акций, скидки на товары
- 5) Сезонные обновления ассортимента

Схема маркетинга мини-пекарни «Краюшка хлеба»



Источником риска может послужить банкротство предприятий, поставляющих сырье, а так же экономический кризис. Меры, которые мы можем предпринять во избежание ущерба – страхование рисков (пожары, ограбление) в страховых компаниях.

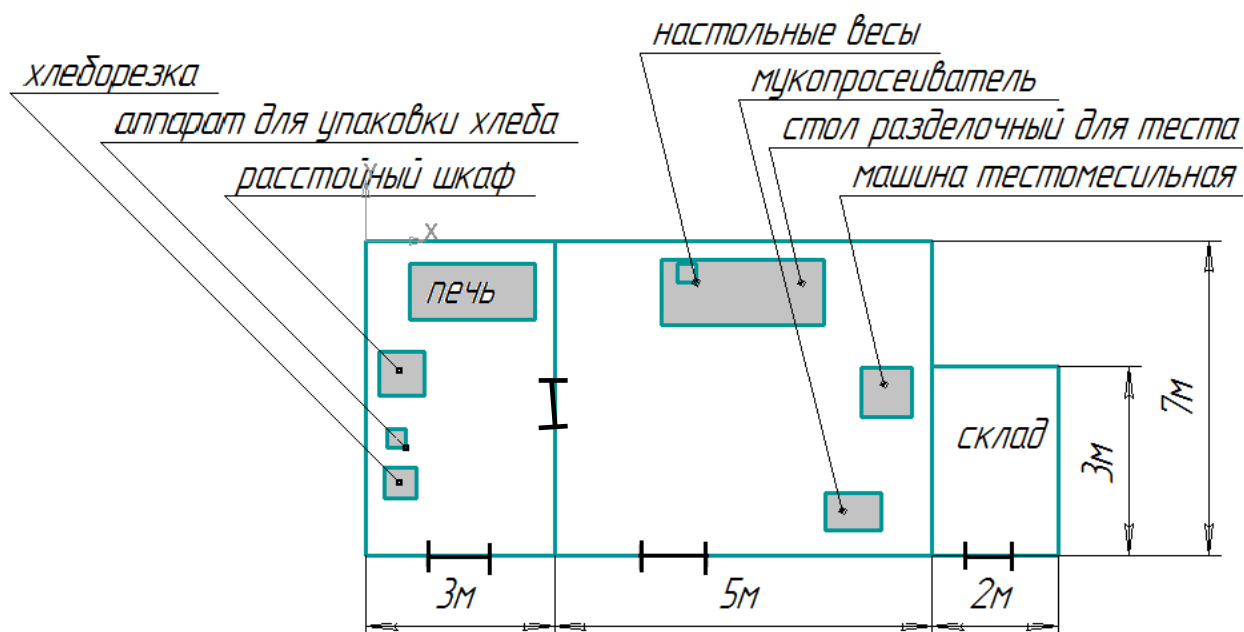
Производственный план

По предварительным расчетам, на открытие мини-пекарни «Краюшка хлеба» потребуются вложения 458462рублей:

№ п/п	Затраты	Сумма
1	Основное оборудование (печь и прочее)	195 550 руб.
2	Ремонт и обустройство помещения	100 000 руб.
3	Регистрация юридического лица, разрешительная документация	1500 руб.
4	Затраты на запуск проекта и реклама	2000 руб.
5	Заработная плата	75000 рублей
6	Коммунальные услуги	5000 рублей
7	Транспортные услуги	30000 рублей
8	Амортизация основных средств	5000 рублей
9	Приобретение оборотных средств	42412 рублей
10	Прочие расходы	2000 рублей

Наша мини-пекарня будет располагаться в помещении МКОУ «Иргейская СОШ» площадью 56 кв. метров. Из данной площади 50 кв. метров составит непосредственно производственный цех (цех выпечки и формовки), остальная часть будет отведена под склад сырья. Помещение будет соответствовать всем Санитарным правилам и нормам, указанным в СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Все коммуникации, включая водоснабжение (горячее и холодное), электроэнергию, вентиляцию и канализацию, находятся в исправном состоянии. Установлена система пожарной сигнализации. Стены до 1,75 метров в высоту будут выложены плиткой, остальная часть – листами из водонепроницаемого материала.

План производственного и складского помещений



Помещение не нуждается в капитальном ремонте. Необходим лишь косметический ремонт, на который планируется потратить не более 100 000 рублей. Основные затраты будут связаны с покупкой оборудования и производственного инвентаря. Стартовый капитал составляет 458462 рублей, из них 58800 можно получить как помощь малому бизнесу согласно Постановления правительства Иркутской области от 15.01.2016г. № 29-пп «О предоставлении единовременной финансовой помощи при государственной регистрации в качестве юридического лица». Остальную сумму предполагается взять в банке – кредит 399662 рублей.

Перечень оборудование мини-пекарни

Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена
Мукопросеиватель МПМВ-250	1	34 327 руб.
Настольные весы CAS SW	1	5 616 руб.
Стол разделочный для теста СРТ	1	8 034 руб.
Машина тестомесильная HS-40A (AR)	1	65 758 руб.
Расстойный шкаф НУFX15А (AR)	1	39 800 руб.
Печь хлебопекарная электрическая ярусная YXD (2-4)	1	50 397 руб.
Хлебная форма ЗЛ7	16	682 руб.
Лист подовый алюминиевый 400*600	16	990 руб.
Запаиватель пакетов ручной FS-300 (AR)	1	1 989 руб.
Хлеборезка НУ-31 (AR)	1	43 292 руб.
Универсальный настольный аппарат для упаковки хлеба и булочных изделий	1	68 875 руб.
TD-A Ручной клипсатор (липкая лента) (AR)	1	1 190 руб.
Итого:		195 550 руб.

Оборудование закупается комплексно в Иркутске по адресу ул. Карла Маркса, 40, офис 318!

<https://irkutsk.agrozavod.ru/product/mini-pekarnja-na-96-bulok-v-smenu/>

В настоящее время идет поиск поставщиков сырья и ингредиентов для выпечки продукции. Прежде всего, потребуется наладить поставку: муки высшего и первого сорта, растительного масла, сахара, соли, прессованных дрожжей, стабилизаторов, пищевых добавок и загустителей. Всё сырье и ингредиенты планируется поставлять от местных оптовых поставщиков и фермерских хозяйств.

В штатное расписание мини-пекарни будут включены: заведующий мини-пекарней-1 человек, пекарь- 2 человека, разнорабочие (0,5 ставки) - 1 человек, бухгалтер-1 человек. Общий фонд оплаты труда со страховыми отчислениями составит 75 тыс. рублей в месяц.

Организационный план

Персонал	Обязанности	Зарплата
Заведующий мини-пекарни 1 человек	Организация производственного процесса, сбыта продукции, заключение договоров	20000
Пекари – 2 человека	Занимаются непосредственной выпечкой хлебобулочных изделий	30000
Разнорабочий 0,5 ставки – 1 человек	Разгрузка, погрузка, мелкие наладочные работы, уборка помещения.	5000
Бухгалтер – 1 человек	Финансовая деятельность предприятия	10000

Финансовый план

По предварительным расчетам, на открытие мини-пекарни в арендованном помещении потребуются вложения 458462 рублей:

№ п/п	Затраты	Сумма
1	Основное оборудование (печь и прочее)	195 550 руб.
2	Ремонт и обустройство помещения	100 000 руб.
3	Регистрация юридического лица, разрешительная документация	1500 руб.
4	Затраты на запуск проекта и реклама	2000 руб.
5	Заработная плата	75000 рублей
6	Коммунальные услуги	5000 рублей
7	Транспортные услуги	30000 рублей
8	Амортизация основных средств	5000 рублей
9	Приобретение оборотных средств	42412 рублей
10	Прочие расходы	2000 рублей

Перейдем к расчету основных показателей экономической эффективности работы мини-пекарни производительностью 82 кг готовой продукции в сутки.

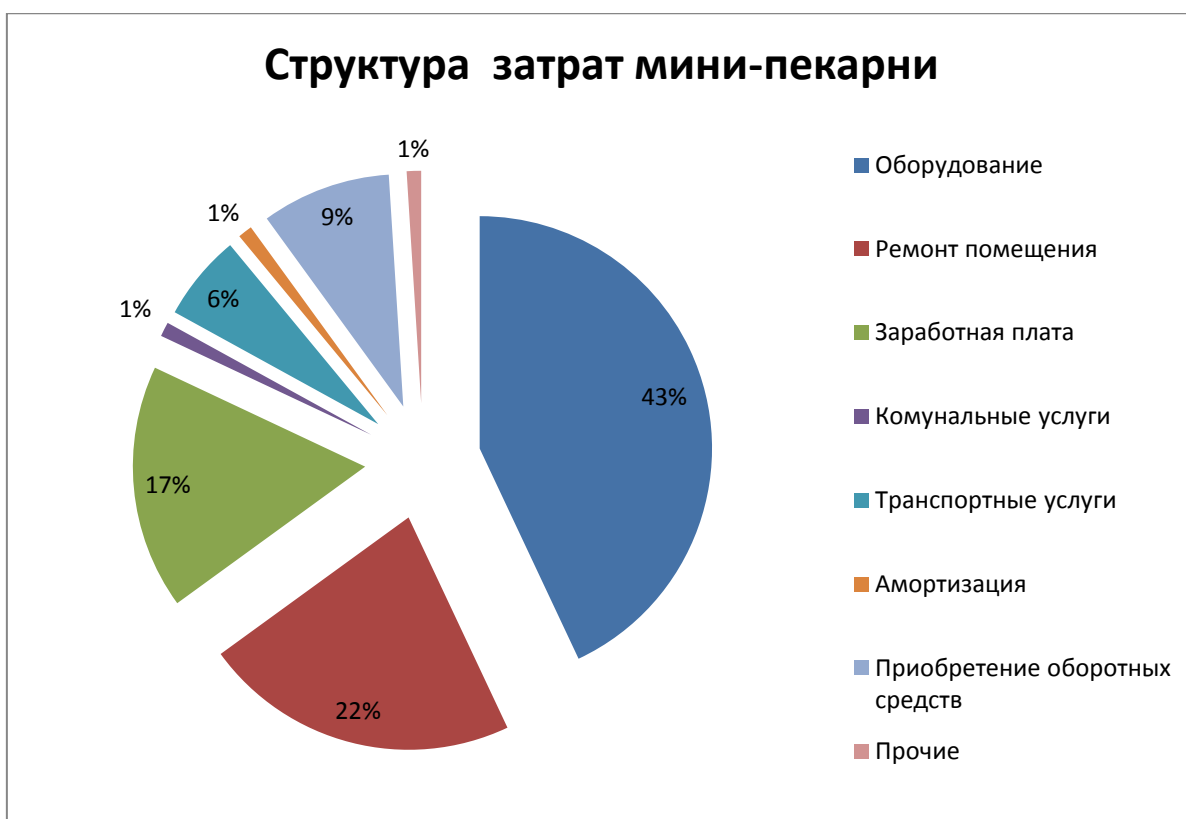
Постоянные ежемесячные расходы

- Заработная плата + страховые отчисления –75000 руб.
- Коммунальные расходы – 5 000 руб.
- Транспортные услуги – 30 000 руб.
- Амортизация – 5 000 руб.
- Прочие расходы-2000 рублей

Итого – 117000рублей

Переменные расходы

- Сырье и ингредиенты – 25% от объема производства или 42412 руб. в месяц.



Расчет прибыли представлен в таблице – прогноз доходов и расходов мини-пекарни за месяц:

1.	Выручка	197580
2.	Себестоимость	159412
3.	Прибыль	38168

Направленность и эффективность бизнес-плана

Прибыль по итогам месяца работы предприятия составит 38168 рублей. Рентабельность мини-пекарни при таких показателях составляет 24%. Окупаемость вложений, с учетом периода выхода на проектную мощность (6-8 мес.), наступит через 17 – 20 месяцев работы пекарни. Что является оптимальным показателем бизнес плана.

Риски и гарантии

Возможные риски и источники их возникновения:

1. Коммерческие риски.

- риск, связанный с реализацией товара
- риск, связанный с доставкой товара

2. Источники возникновения рисков:

- недостаточное изучение рынков сбыта
- недооценка конкурентов
- падение спроса на товар

3. Меры по сокращению рисков:

- детальное изучение рынка
- анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия
- страхование имущества

Индивидуальное предприятие мини-пекарня «Краюшка хлеба» несет полную ответственность по возврату средств партнерам и инвесторам.