

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КубГУ»)



1920

Экономический факультет
Кафедра теоретической экономики

«Бизнес-план»

Выполнил:

Студент 1 курса ОФО
экономического факультета,
направление «Экономическая
безопасность»,
группа 118 Непсо Умар Казбекович

(подпись)

Преподаватель:

Болик Анастасия Викторовна

(подпись)

Краснодар 2019

Сеть пончиков
«AdygDonuts»

Первые решения

Производство пончиков может проходить в любом месте, а вот продажи имеют свою специфику. Самым важным для продаж бизнеса является бесперебойный поток людей, лучше всего подходит центр города или крупные торговые центры, где люди, после утомительных покупок не прочь перекусить чем-то вкусненьким. Главное условие – продажа в проходном месте.

Еще одна отличная идея для производства и продажи пончиков – доставка по городу. Заказы можно принимать онлайн(через бесплатное приложение) или по телефону. Для такой торговли не нужно открывать точку продаж, только цех по изготовлению. Также предлагайте свою продукцию различным магазинам, супермаркетам. Можно изготавливать продукцию под конкретные заказы, при этом нет необходимости выбрасывать готовый продукт в случае непродаваемости. При выпечке у вас будут появляться новые клиенты, так как запах выпечки очень привлекает.

Официальная регистрация в налоговых органах

Чтобы вести законную предпринимательскую деятельность на территории любой страны, необходимо зарегистрировать фирму в налоговых органах для уплаты налогов. Поскольку производство пончиков является достаточно сложным процессом, поэтому рекомендуем вам в данном случае зарегистрировать ООО.

Также придется просить разрешения у местной Администрации на строительство двух киосков.

Технология производства и оборудование



Существует 3 вида пончиков:

- **традиционный** – шарик золотистого цвета;
- **берлинский (берлинер)** – пончик, который обжаривается с 2-х сторон, имеет по окружности светлую полоску;
- **американский (донат)** – пончик в форме кольца, внутри имеет начинку, сверху – глазурь, а также различные добавки.

Необходимое сырье для теста:

- пшеничная мука высшего сорта;
- яйца;
- вода;
- молоко;
- сахар;
- соль;
- дрожжи;
- маргарин, растительные и кулинарные жиры.

Дополнительные ингредиенты – начинка и глазурь – ванилин, кунжут, мускатный орех, мак, различные топинги, повидло, крем и т.д. Для экономии закупаю все составляющие оптом.

Оборудование для пончиков

Для приготовления используется **тестомесильная машина для замеса теста(250000р.)**. Тесто проходит через специальный аппарат – **делительно-округлительную машину(150000р.)**, выдавливаются через нижнее отверстие специальные торы из теста. В дозаторах регулируется масса одного пончика (20-60 г).

Затем они обжариваются во **фритюрнице(50000р.)** со встроенным расстойным шкафом на растительном масле, температура – от 180 до 200°C. Фритюрницы бывают газовые и электрические. В аппарат одновременно помещается около 20 штук, время жарки – 2 минуты. После жарки с готовой продукции должно стечь масло. Затем некоторые виды пончиков просто посыпаются сахарной пудрой, а затем упаковываются в пакеты. Для других нужен **дозатор начинки(95000р.)** – оборудование для пончиков с начинкой и **глазирвальная машина(430000р.)**.

Бизнес на продаже пончиков

Так как мне придется развозить пончики из цеха по торговым точкам, необходимо иметь автомобиль. Вполне хватит обычной газели или микрофургона, стоимость которого будет равна примерно 800 000 руб.

Основные затраты на производство и продажу:

Аренда цеха (60 кв.м.) 16 000/мес.= **192000р.(год)**

Оборудование для производства пончиков **975000р.**

Сырье **200000р.**

Холодильное оборудование **150000р.**

Система вентиляции- **100000руб.**

Кухонная утварь **10000р.**

Строительство торговой точки(киоска) 15 500/1 кв.м = **310000р.**

Микроволновая печь (1 шт.) 7000р. = **21000р.**

Аренда помещения под мини кафе 70кв.м. 17000р/мес.=204000р.(год)

- Приобретение кухонного оборудования и мебели. Самые дорогие элементы — холодильное оборудование (150 тыс. руб.), система вентиляции (100 тыс. руб.), столы и стулья (7 тыс. руб. на одно посадочное место), барная стойка (70 тыс. руб.). Всего на данную статью затрат уйдет около 500 тыс. рублей.
- Ремонт и дизайн помещения - 300 тыс. руб.
- Установка программ автоматизации и систем защиты от краж — около 90 тыс. руб.
- Прочие расходы, в том числе покупка кассового оборудования, спец. одежды — еще порядка 50 тыс. рублей.
- Реклама и продвижение кафе — около 40 тыс. рублей.
- Некоторую часть средств рекомендуется заложить в резерв на первые месяцы возможной работы в минус. Да и в целом, экономия на старте не помещает. Некоторым предпринимателям удастся заключить с владельцем помещения договор на «арендные каникулы». Это когда кафе предоставляется возможность несколько месяцев не платить арендные платежи для того, чтобы успеть «встать на ноги».

Стоимость пончиков варьируется от вида, начинки, региона торговли, но в среднем составляет 40 – 65 руб./шт. Реальная наценка составляет больше 100%.

Моя цель – продажи за день в количестве 500 – 1000 шт. Это вполне реальная цифра для подобного товара.

Подбор персонала

Для большого производства, потребуется следующий персонал:

Должность	Средняя зарплата, руб./мес.
Пекарь	25000
Рабочий (возможно 2)	14000
Грузчик	22000
Водитель	20000
Продавец(возможно 3)	22000
Бухгалтер (аутсоринг)	27000

Доставка

При заказе от суммы 1000р. доставка бесплатно.

Доставка в соседние и другие населённые пункты 150 р.

График работы

Пн-Пт с 8:00-21:00

Сб-Вс с 10:00-22:00

Итого вложений

3500000 млн. руб. инвестиций- окупаемость 6 месяцев – 1 год

Остальные 1500000 млн. руб. на заработную плату и в резерв на первые месяцы работы в минус.