



Бизнес план мини-пекарни

Выполнила: Авдеева М.В.
Студентка 2 курса заочного отделения
Проверила: Шевченко М.В.
г. Ростов-на-Дону 2009 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
1. ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ....	
2. РЫНОК СБЫТА И КОНКУРЕНЦИЯ.....	
3. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА.....	
4. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА.....	
4.1 РАСЧЕТ ГОДОВОГО ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ.....	
4.2 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ.....	
4.3 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ.....	
4.4 РАСЧЕТ ОСНОВНЫХ ФОНДОВ.....	
4.5 РАСЧЕТ ЧИСЛЕННОСТИ ОСНОВНЫХ РАБОЧИХ.....	
4.6 РАСЧЕТ ЧИСЛЕННОСТИ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОЧИХ, ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО И УПРАВЛЕНЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА.....	
4.7 РАСЧЕТ ФОНДА ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ.....	
4.9 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРЬЯ И ОСНОВНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	
4.10 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ЭНЕРГОРЕСУРСОВ.....	
5. ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА, РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ.....	
5.1 ОБЩЕПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАСХОДЫ.....	
5.2 РАСЧЕТ ПОЛНОЙ СЕБЕСТОИМОСТИ.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	

ВВЕДЕНИЕ

При написании моей курсовой работы я преследовала цель - проверить целесообразность решения открытия семейного предприятия по выпуску хлебобулочных изделий.

Изучив спрос населения нашего спального района, я пришла к выводу, что самым оптимальным видом деятельности является производство хлеба. Я решила открыть мини-пекарню, вложив в организацию собственный капитал. В наше нестабильное время организация данного производства – самое выгодное вложение денежных средств, т.к какие бы трудности не были, хлеб необходим человеку всегда.

Так же у меня есть необходимые знания, опыт работы и помощь в организации производства моей семьи, мы всегда мечтали открыть семейный бизнес.

1. ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

Моим проектом предусматривается организация предприятия "Мини-пекарня Авдеев и Ко" по производству хлеба.

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.

Предприятие включает в себя:

- административное здание 50м²,
- производственный цех 100 м²,
- склад 50м².

Здание под организацию производства куплено, произведен ремонт офисных помещений.

Приобретена мини-пекарня стоимостью 2 800 тыс. руб.

В комплект оборудования входят следующие агрегаты:

- тестомесильная машина;
- подъемник с опрокидывателем дежи;
- 4 дежи для замешивания теста объемом 50 л;
- делитель теста;
- закаточная машина;
- 4 расстоечных шкафа;
- 4 ротационных печи для выпечки хлеба;
- 8 тележек для постановки теста в печи и расстоечные шкафы
- необходимое количество поддонов

мелкие инструменты, такие как ножи, скребки, щетки, посуда для приготовления теста.

Купленного комплекта оборудования будет достаточно, чтобы начать производство продукции.

Кроме оборудования для производства хлебобулочных изделий, которые относятся к пищевым продуктам, необходимо получение сертификата качества и разрешения на производственную деятельность. Для получения такого разрешения сначала нужно будет получить гигиенический сертификат на продукцию. После приобретения гигиенического сертификата, необходимо получить сертификат соответствия нашей продукции нормам, указанным в гигиеническом сертификате. Для этого нужно изготовить образцы продукции, которые отдаются на экспертизу в одну из экспериментальных лабораторий города.

Однако процедуру подтверждения сертификата необходимо повторять.

Штат предприятия состоит из высококвалифицированных сотрудников, от работы которых зависит качество выпускаемой продукции и финансовый результат работы предприятия. Управление и бухгалтерский учет осуществляют члены семьи, которые так же являются сотрудниками предприятия и имеют необходимую квалификацию, остальные сотрудники – наемные.

Штат сотрудников состоит из тринадцати человек, в том числе:

- руководитель – 1 человек (Авдеева М. В)
- специалисты - 2 человека(Авдеев А.А., Авдеева М. А)
- служащие - 2 человека
- основные рабочие - 4 человека
- вспомогательные рабочие - 4 человека.

Заработная плата сотрудникам начисляется в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником.

Мини-пекарня планирует выпускать три вида хлеба:

Хлеб ржаной "Дарницкий";

Хлеб ржаной "Столичный";

Батон в/с "Особый".

Объем выпускаемой продукции в год составит 2 304 000 штук, или 1440 тн.

Пищевые характеристики выпускаемой продукции приведены в таблице 1:

Хлеб	Вкусовые качества в баллах (1-5)	Срок хранения, дней	Энергетическая ценность хлеба на 100 гр, ккал	Полезность (витамины) * на 100 гр, мг
“Столичный”	4	1-2	170	0.96
“Дарницкий”	3	2	160	0.85
“Особый”	5	3	285	2.21

Состав выпускаемой продукции приведен в таблице 2:

Хлеб		
“Столичный” 0,8 кг	“Дарницкий” 0,8 кг	“Особый” 0,45кг
Мука ржаная в/с	Мука ржаная 1с	Мука пшеничная в/с
Соль	Соль	Соль
Дрожжи	Дрожжи	Дрожжи
		Сахар
		Маргарин
		Улучшитель "Экстра"

Планируемая мощность мини-пекарни позволит обеспечить гарантированный сбыт продукции и низкий уровень транспортных расходов, т.к. торговые точки расположены практически рядом с пекарней.

2. РЫНОК СБЫТА И КОНКУРЕНЦИЯ

При исследовании рынка г. Ростова-на-Дону было отмечено, что при большом ассортименте хлебобулочной продукции нечасто можно встретить вкусный ржаной хлеб. Это отмечено особенностью Южного региона, т.к. рожь в основном выращивается в центральной полосе России. Частые поездки в города Черноземья и Центра России, проведенные исследования ассортимента выпекаемого хлеба, позволяют сказать, что в г. Ростове-на-Дону отличается качество и ассортимент хлебобулочной продукции. Я думаю, что население нашего города будет с удовольствием покупать новые виды хлеба, отличающиеся прекрасными вкусовыми качествами и умеренной ценой, что позволит жителям с различным материальным достатком приобретать наш хлеб.

Близкое расположение нашей пекарни к торговым точкам позволит населению района покупать свежий горячий хлеб, что так же играет немаловажную роль в конкурентоспособности продукта.

В производстве используются только натуральные продукты высокого качества, используется оригинальная рецептура и современные технологии производства, что обеспечивает получение высококачественного и конкурентоспособного хлебного изделия. Невысокая цена хлебного изделия при неоспоримых отличных вкусовых качествах, безусловно, будет пользоваться спросом у людей с различным достатком.

В нашем жилом районе хлебную продукцию поставляют в основном Хлебозавод №1, Хлебозавод "Юг Руси", "Золотой Колос".

Ассортимент выпускаемой нашей пекарней продукции отличается от продукции вышеуказанных предприятий, что позволяет обеспечить сбыт на рынке в нашем районе и со временем завоевать рынки других районов города.

3. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

Прежде чем начать работу по организации мини-пекарни, я провела работу по исследованию рынка. Необходимо было выяснить, в какой вид деятельности можно вложить средства, чтобы продукция пользовалась спросом и была высокая окупаемость. При любой экономической ситуации людям необходимо питаться, а основным продуктом является хлеб. Это и навело меня на мысль организовать пекарню. Далее я проверила ассортимент хлебной продукции, выпускаемой в Ростове-на-Дону. Так как мне приходилось очень часто бывать в других регионах России, да и родом я из Центрального Черноземья, мне пришлось сравнить ассортимент хлеба с Ростовом-на-Дону. Оказалось, что наши жители не имеют возможности покупать очень вкусные недорогие виды хлеба, выпекаемые в других областях.

Изучив рынок сбыта, я провела опрос населения района, как потенциальных покупателей нашей продукции. Выяснилось, что 70 человек из 100 опрошенных, с удовольствием готовы покупать новые сорта хлеба.

Цена на новую продукцию будет установлена рыночная, но доступная разным слоям населения.

В целях рекламы будут проводиться акции по тестированию нашей продукции в торговых точках района, также будет организована реклама нашей продукции с помощью изготовления рекламных проспектов и распространения их среди населения.

Работа с заказчиками будет организована на договорной основе, постоянным покупателям на крупные заявки будут предоставляться скидки.

Но также необходимо постоянно контролировать ситуацию на рынке сбыта продукции, отслеживать цены и ассортимент у конкурентов. Нужно вести поиск поставщиков более дешевого сырья для изготовления продукции, чтобы снизить себестоимость и ускорить окупаемость производства.

4. ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА

4.1 РАСЧЕТ ГОДОВОГО ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ

Цена на продукцию установлена в соответствии со среднерыночными ценами.

Таблица 3.

Хлеб	Объем выпуска в год штук/ тн	Цена в руб. за 1 шт	Товарная продукция тыс. руб.	Вес одного изделия кг
“Столичный”	576000/460,8	14,50	8 352	0,8
“Дарницкий”	576000/460,8	14,00	8 064	0,8
“Особый”	1152000/518,4	18,00	20 736	0,45
ИТОГО	1 440 тн		37 152	

4.2 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СТРОИТЕЛЬНЫХ РАБОТ

В стоимость строительных работ включены затраты на покупку здания и проведение капитального ремонта.

Таблица 4.

Наименование объекта	Строительный объем м2	Стоимость 1м2 Руб.	Сумма тыс. руб.
Административное здание	50м2	50 000	2 500 тыс. руб.
Производственный корпус	100м2	25 000	2 500 тыс. руб.
Склад	50м2	40 000	2 000 тыс. руб.
ИТОГО:			7 000 тыс. руб.

4.3 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ

Таблица 5.

Наименование оборудования	Количество шт.	Цена руб.	Стоимость тыс. руб.
Мини-пекарня в комплекте	1 шт.	2 800 000 руб.	2 800 тыс. руб.

4.4 РАСЧЕТ ОСНОВНЫХ ФОНДОВ

Таблица 6.

Наименование	Капитальные затраты руб.	Коэф. пересчета в основные фонды	Балансовая стоимость руб.
Строительные работы	7 000 000	0,97	6 790 000
Оборудование	2 800 000	0,97	2 716 000
ИТОГО:			9 506 000

4.5 РАСЧЕТ ЧИСЛЕННОСТИ ОСНОВНЫХ РАБОЧИХ

Расчет производится по нормам обслуживания.

Таблица 7.

Наименование оборудования, участка	Количество	План. фонд времени работы оборуд., ч.	Плановый фонд времени рабочего, ч.	Количество рабочих
Мини-пекарня в комплекте	1	4800	3200	4
ИТОГО:				4

**4.6 РАСЧЕТ ЧИСЛЕННОСТИ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОЧИХ, ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО И
УПРАВЛЕНЧЕСКОГО ПЕРСОНАЛА**

Проводится укрупнено на основе типовых штатных расписаний для заводов вторичного сырья.

Таблица 8.

Наименование персонала	Количество чел.
Специалисты	2
Служащие	2
Руководители	1
Основные рабочие	4
Вспомогательные рабочие	4
ИТОГО:	13

4.7 РАСЧЕТ ФОНДА ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

Данные по заработной плате отдельных категорий персонала взяты в статистическом управлении г. Ростова-на-Дону.

Таблица 9.

Наименование персонала	Кол-во человек	Средняя з/пл., руб.	Фонд заработной платы, руб
Основные рабочие	4	9 000	36 000
Специалисты	2	11 000	22 000
Служащие	2	10 000	20 000
Руководители	1	20 000	20 000
Вспомогательные рабочие	4	8 000	32 000
ИТОГО:	13	10 000	130 000

4.9 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРЬЯ И ОСНОВНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Таблица 10.

Наименование	Ед. изм.	Кол-во кг	Цена за ед.	Сумма, руб.
Мука пшеничная в/с	0,76/кг	388 800	11	4 276 800
Мука ржаная в/с	0,8/кг	368 640	10	3 686 400
Мука ржаная 1с	0,8/кг	368 640	9	3 317 760
Соль	0,02	28 800	6	172 800
Сахар	0,02	10 368	16	165 888
Маргарин	0,009	4 666	30	139 980
Дрожжи пресс	0,03	43 200	8	345 600
Улучшитель "Экстра"	0,005	2 592	38	98 492
ИТОГО:				12 203 720

Вспомогательные материалы

Таблица 11.

Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена за ед.	Сумма, руб.
Пленка упаковочная	кг	500	100	50 000
Этикетка	шт	1500 000	0,3	450 000
Итого				500 000

4.10 РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ЭНЕРГОРЕСУРСОВ

Таблица 12.

Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Мощность	Цена за ед., руб	Сумма, руб
Двигатель печи	КВт	4	9000	3,75	120 000
Двигатель тестомеса	КВт	2	9000	3,75	67 500
ИТОГО					187 500

5. ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА, РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ

5.1 ОБЩЕПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РАСХОДЫ

Таблица 13.

№ пп	Наименование затрат	Сумма, руб.
1	Амортизация производственных строений(производственный цех, склад) 10,7%	749 000
2	Эксплуатационные расходы на производственные строения 1%	70 000
3	Расход на ремонт производственных строений 2%	140 000
4	Амортизация оборудования 11%	308 000
5	Эксплуатационные расходы на оборудование 3%	84 000
6	Расходы на ремонт оборудования 3%	84 000
7	Заработная плата персонала(за год)	744 000
8	Отчисления на социальные нужды 25% от п.7	186 000
9	Прочие расходы 1% от Фосн	70 000
	ИТОГО:	2 435 000

Общехозяйственные расходы - 30% от зар. платы основных рабочих – 129 600 руб.

5.2 РАСЧЕТ ПОЛНОЙ СЕБЕСТОИМОСТИ

Таблица 14.

№ пп	Наименование затрат	Сумма, руб.
1	Сырье и основные материалы	12 203 720
2	Вспомогательные материалы	500 000
3	Энергозатраты на технологич. нужды	187 500
4	Зар. плата основн. и вспомогательных производственных рабочих	816 000
5	Отчисления на соц. Нужды 25% от п.4	204 000
6	Общепроизводственные расходы	2 435 000
7	Общехозяйственные расходы	129 600
8	Производственная себестоимость (п.1-п.7)	16 475 820
9	Внепроизводственные расходы 3% от п.8	494 275
10	Полная себестоимость	16 970 095

Расчет прибыли.

Прибыль от реализации продукции без НДС

Пр = выручка - полная себестоимость = 37 152 000 - 16 970 095 = 20 181 905 руб.

Прибыль за вычетом налога на прибыль 30%

Пч = Пр x (100-30/100) = 20 181 905 x (100-30/100) = 14 127 334

Рентабельность продукции

Рп = Пр/С x 100% = 20 181 905 / 16 970 095 x 100% = 118,93%

Срок окупаемости капитальных затрат

Капитальные затраты для укрупненного расчета принимаются как стоимость всех основных фондов (К=Ф)

$T = K \backslash П = 9\,800\,000 \backslash 14\,127\,334 = 7$ месяцев.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проанализировав планируемые показатели работы мини-пекарни, я пришла к выводу, что это очень выгодное вложение денежных средств, так как окупаемость производства составляет всего 7 месяцев.

Рентабельность производства очень высокая-118,93%. Это позволяет уже к концу первого года работы окупить вложенные средства и получить хорошую прибыль. А прибыль, соответственно, позволит улучшить материальное положение моей семьи, увеличить зарплату сотрудникам и начать расширение производства.

Все показатели говорят о том, что необходимо начинать работу по организации мини-пекарни, чтобы осуществить мою мечту вести семейное дело.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. А.В. Щербина. Финансы организации. Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.
2. Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания. 2004.
3. А.М. Ковалева, М.Г. Лапуста, Л.Г. Скамай. Финансы фирмы М.: Инфра-М. 2000.