



**Intesco
Research
Group**

Бизнес-план кондитерской



МОСКВА 2011

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»;

Бизнес-план кондитерской

- 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»;

Бизнес-план кондитерской

- 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.

Бизнес-план кондитерской

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 – ***%.

ОГЛАВЛЕНИЕ

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*

Бизнес-план кондитерской

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

Бизнес-план кондитерской

- 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 ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

Список графиков:

График 1. Сравнение средних розничных цен на различные виды кондитерских изделий в РФ в декабре 2010 года, руб./кг

График 2. Динамика объема российского рынка кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 3. Потребление кондитерских изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.

График 4. Динамика объема российского производства кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 5. Динамика объема российского производства кондитерских изделий по месяцам в 2009-2010 гг., тонн

График 6. Крупнейшие регионы по производству кондитерских изделий в 2009 году, тонн

График 7. Динамика российского импорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 8. Динамика российского импорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.

График 9. Динамика российского экспорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 10. Динамика российского экспорта кондитерских изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.

График 11. Динамика объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2006-2010* гг., тонн

График 12. Потребление хлеба и хлебобулочных изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.

График 13. Критерии выбора различных кондитерских изделий, %

График 14. Потребительские предпочтения россиян по видам мучных кондитерских изделий, %

График 15. Предпочтения потребителей по типам тортов, %

График 16. Динамика загрузки кондитерской, %

График 17. Динамика количества клиентов по видам поступлений кондитерской, чел.

График 18. Динамика инвестиционных вложений в проект кондитерской, тыс. руб.

График 19. Динамика выручки кондитерской, тыс. руб.

График 20. Налоговые выплаты кондитерской, %

Бизнес-план кондитерской

График 21. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения кондитерской, тыс. руб.

График 22. Динамика чистой прибыли кондитерской, тыс. руб.

График 23. Движение денежных потоков кондитерской, тыс. руб.

График 24. Остаток денежных средств на счету кондитерской, тыс. руб.

График 25. Чистый доход (NCF) кондитерской, тыс. руб.

График 26. Чистый дисконтированный доход (NPV) кондитерской, тыс. руб.

График 27. Влияние уровня цен на чистый доход (NCF), % от уровня цен

График 28. Влияние уровня цен на чистый дисконтированный доход (NPV), % от уровня цен

График 29. Влияние уровня цен на срок окупаемости (PB), % от уровня цен

График 30. Влияние уровня цен на дисконтированный срок окупаемости (DPB), % от уровня цен

График 31. Влияние уровня цен на индекс прибыльности (PI), % от уровня цен

График 32. Влияние уровня цен на внутреннюю норму доходности (IRR), % от уровня цен

График 33. Точка безубыточности кондитерской, %

Список диаграмм:

Диаграмма 1. Доля импорта на российском рынке кондитерских изделий в натуральном выражении в 2010* году, %

Диаграмма 2. Структура российского рынка кондитерских изделий по группам в натуральном выражении в 2010* году, %

Диаграмма 3. Структура российского рынка кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %

Диаграмма 4. Динамика производства кондитерских изделий в крупнейших федеральных округах РФ в 2006-2009 гг., тонн

Диаграмма 5. Структура российского производства кондитерских изделий по федеральным округам в 2009 году, %

Диаграмма 6. Региональная структура российского производства кондитерских изделий в 2009 году, %

Диаграмма 7. Структура российского производства кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 8. Структура российского импорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %

Диаграмма 9. Изменение структуры российского импорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2006-2010* гг., %

Бизнес-план кондитерской

Диаграмма 10. Структура российского экспорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2010* году, %

Диаграмма 11. Изменение структуры российского экспорта кондитерских изделий по видам в натуральном выражении в 2006-2010* гг., %

Диаграмма 12. Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 13. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 14. Частота покупок кондитерских изделий российскими потребителями в летнее время, %

Диаграмма 15. Структура персонала кондитерской по категориям сотрудников, %

Диаграмма 16. Структура ФОТ по категориям сотрудников кондитерской, %

Диаграмма 17. Структура ФОТ по видам персонала кондитерской, %

Диаграмма 18. Структура использования площадей кондитерской, %

Диаграмма 19. Структура затрат на оборудование для кондитерской, %

Диаграмма 20. Структура инвестиционных вложений в проект кондитерской, %

Диаграмма 21. Структура выручки по видам поступлений кондитерской, %

Диаграмма 22. Структура текущих расходов кондитерской, %

Диаграмма 23. Структура себестоимости услуг кондитерской, %

Диаграмма 24. Структура налоговых выплат кондитерской, %

Список таблиц:

Таблица 1. Крупнейшие кондитерские Москвы

Таблица 2. Крупнейшие кондитерские Санкт-Петербурга

Таблица 3. Объемы производства кондитерских изделий по федеральным округам РФ в 2006-2009 гг., тонн

Таблица 4. Параметры категорий персонала кондитерской

Таблица 5. Персонал кондитерской

Таблица 6. Площади помещений кондитерской, кв. м.

Таблица 7. Категории оборудования для кондитерской, тыс.руб.

Таблица 8. Производственное оборудование для кондитерской, тыс.руб.

Таблица 9. Служебное оборудование для кондитерской, тыс.руб.

Таблица 10. Торговое оборудование для кондитерской, тыс.руб.

Таблица 11. Параметры поступлений кондитерской

Таблица 12. Средние цены на продукцию кондитерской, тыс. руб. за кг

Таблица 13. Инвестиционные затраты по проекту кондитерской, тыс. руб.

Таблица 14. Динамика поступлений кондитерской, тыс. руб.

Бизнес-план кондитерской

Таблица 15. Стоимость аренды помещения для кондитерской, тыс. руб.

Таблица 16. Параметры текущих затрат кондитерской

Таблица 17. Налоговые выплаты кондитерской, тыс. руб.

Таблица 18. Отчет о прибылях и убытках кондитерской, тыс. руб.

Таблица 19. Отчет о движении денежных средств кондитерской, тыс. руб.

Таблица 20. Бухгалтерский баланс кондитерской, тыс. руб.

Таблица 21. Расчет эффективности инвестиционного проекта кондитерской, тыс. руб.

Таблица 22. Показатели эффективности проекта кондитерской

Таблица 23. Анализ чувствительности основных показателей проекта, % от уровня цен

Таблица 24. Расчет точки безубыточности кондитерской, %

Список схем:

Схема 1. Схема работы кондитерской №1

Схема 2. Схема работы кондитерской №2

ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP

INTESCO RESEARCH GROUP – аналитическая группа, основным направлением деятельности которой является разработка высококачественных бизнес-планов, ТЭО и маркетинговых исследований, как российских, так и региональных рынков РФ. Мы предоставляем нашим клиентам актуальную и достоверную информацию, профессиональные рекомендации для ведения бизнеса.

Все работы **INTESCO RESEARCH GROUP** построены на проверенных научно-исследовательских методиках. При проведении маркетинговых исследований и разработке бизнес-планов опирается на принятые во всем мире методики оценки эффективности инвестиционных вложений, на российские и международные стандарты качества.

Финансовые аналитики компании **INTESCO RESEARCH GROUP** являются выпускниками ведущих московских вузов (МГУ, МФТИ, РЭА им. Плеханова, Высшая школа экономики, Финэк) и имеют глубокие знания в маркетинге, методологии построения маркетинговых исследований, оценке эффективности инвестиционных проектов, составлении аналитических отчетов и бизнес-прогнозировании.

Профессиональный подход и сервис, высококвалифицированные специалисты, глубокие знания различных рынков, большой проектный опыт и постоянное совершенствование позволяют компании **INTESCO RESEARCH GROUP** оказывать высококачественные услуги всем своим клиентам.

Информация из наших отчетов публикуется в крупнейших российских газетах и журналах: «Ведомости», «Коммерсант-Деньги», «Российская газета» и пр.

Среди клиентов **INTESCO RESEARCH GROUP** такие крупные организации как «Инфолинк», «Русский алкоголь», «Аладушкин Групп», «1-ая Макаaronная Компания», ГК «Русагро», ГК «ЭФКО», «Приосколье», «АСТОН», «Группа Черкизово», «Росинтер Ресторантс Холдинг», «Физкульт», Capital Tour, «Высшая школа экономики», «Нудел Продукт», Холдинговая группа «Випойл», «РОСГАЗТОПЛИВО», «ДСМ Восточная Европа», «Метрополис», Кондитерская фабрика «НЕВА», Кондитерская фабрика «Волшебница», «Агроимпорт», «Баргус», «Петровские Нивы», «Рязаньзернопродукт», «Омская макаронная фабрика», «Кинотавр», «ГЕО», «Интертуризм», «Национальный

INTESCO RESEARCH GROUP

Бизнес-план кондитерской

союз овцеводства», Птицефабрика «Камышинская», Птицефабрика «Приморская», «Уралбройлер», Мясоптицекомбинат «Пензенский», "Сочинский мясокомбинат", «Держинский мясокомбинат», «Белгородский бекон», «Здрава», «Кубань Агро», «Сельпром-Инвест», KelsenBisca, "Сочинский Хлебокомбинат", Агро-промышленная компания "Агро-2000", УК «Правильный Город», УК «Развитие-СИБИРЬ», «СК Фаворит», «ЛенЭкспо», «Неопринт», «Индустрия Делового Мира», «Март Россия», «Ингредиент-Логистик», "Никофарм", «СибЖелДорТранс», «АК БАРС Девелопмент», «НТБ Девелопмент», Fillini, «Креативное агентство Type Market», «Мир Цветов» и пр.

ЦЕЛЬ НАШЕЙ КОМПАНИИ – УСПЕШНАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЕКТОВ СВОИХ КЛИЕНТОВ