БИЗНЕС-ПРОЕКТ
КОНДИТЕРСКАЯ «СЛАДКИЕ МЕЧТЫ»

Участники команды:
Момот Вероника, студент(ка) 4 курса специальность 35.02.06. Технология производства и переработки с/х продукции

Андрейчук Элизабет, студент(ка) 4 курса специальность 35.02.06. Технология производства и переработки с/х продукции

Цели и задачи

Кондитерская продукция очень востребована на нашем рынке, кроме того, на ее продажу никак не влияют погодные факторы или сезонность. Люди всегда покупают кондитерские изделия в дом. Организация кондитерского бизнеса – очень перспективная идея, эта деятельность не требует большого стартового капитала и может приносить в будущем высокую прибыль.

Цель проекта: открыть кондитерскую «Сладкие мечты» по адресу г. Новый Оскол, ул. Славы, д. 29, не превышая бюджет 1 100 000 рублей к февралю 2022году.

Задачи кондитерской:

Помочь людям в изготовлении тортов по индивидуальным рецептам.

Выпускать свежую продукцию и создать условия для укрепления здоровья людей за счёт качественной продукции

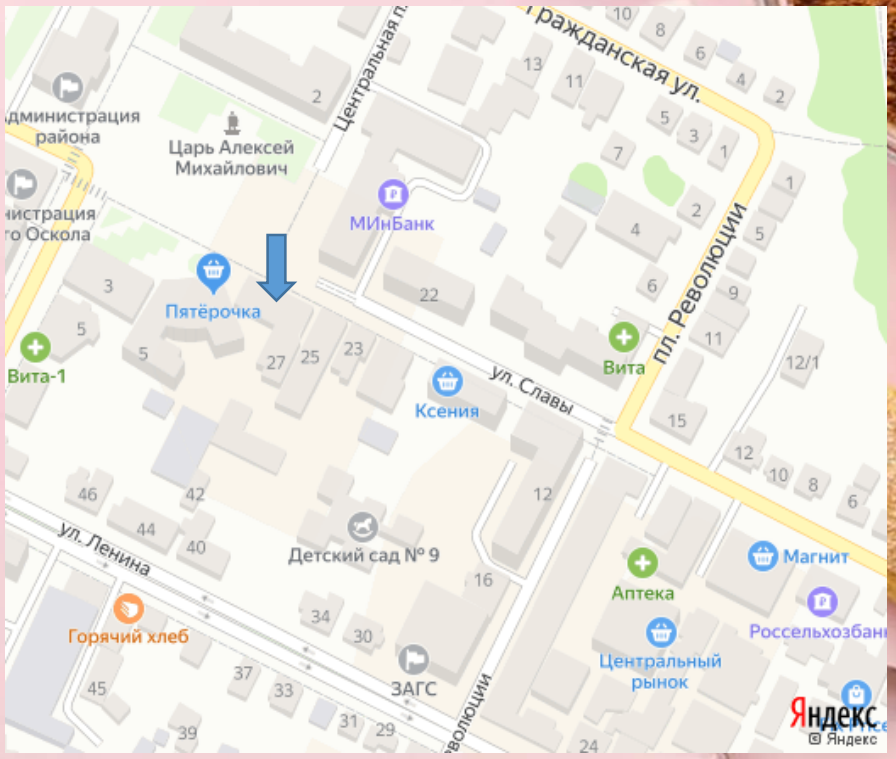
Организовать обеспечение свежей продукцией кафе и кондитерские магазины.

Целевая аудитория: Жители г. Новый Оскол в возрасте от 5 до 60 лет с средним доходом, что составляет около 70% населения, также кафе, рестораны, магазины.

Инициаторы проекта: Момот Вероника Александровна ; Андрейчук Элизабет Андреевна

МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЕ

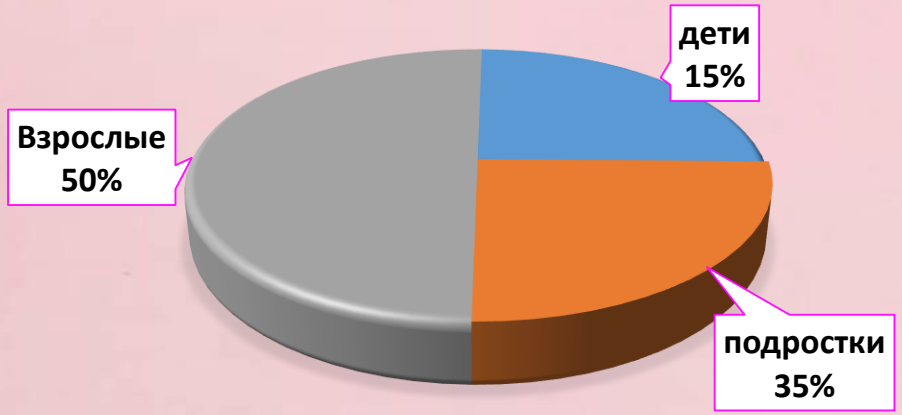
г. Новый Оскол ул. Славы д29



ОКВЭД: [ОКВЭД 10.71](#) Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения

[ОКВЭД 47.24](#) Торговля розничная хлебом и хлебобулочными изделиями и кондитерскими изделиями в специализированных магазинах

Для того, чтобы получить информацию о потребителях нами было проведено анкетирование в Google Формы (https://forms.gle/6q1sFoTsDonL9geP6). По результатам анкетирования, в котором приняли участие более 289 человек, была определена сегментация рынка по географическому признаку.



Характеристика кондитерских изделий

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литерные, фигурные, фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150гр. до 1.5кг, чаще всего- 0,5и 1 кг.

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

Фирменные торты- изготавливают на конкретных предприятиях, технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Размеры тортов (в мм): квадратных массой 0.5кг-120*120 или130*130; 1 кг-200*200; диаметр круглых массой 0,5-160,1 кг-200мм.

Высота тортов колеблется от 40 до100мм.

Анализ целевой аудитории (по Ф. Котлеру)

Направленная характеристика	Характеристика	Описание
Географические	Место проживания	Город (46,67%)
		Село (54,33%)
Социально-демографические	Пол	Женщины (53%) Мужчины (46,1%)
	Возраст	15-24 (24%) 25-40 (41%) 41-60 (35%)
	Уровень дохода	Ниже среднего (19%) Средний (64%) Высокий (17%)
	Образование	Обучающиеся (22%) Среднее и профессиональное (42%) Высшее (36%)
	Социальный статус	- трудоспособное население, студенты, пенсионеры - работники торговли и общественного питания
Психографические	Стиль жизни	Активная, много времени проводит на работе
	Особенности личности	Образованные люди, с демократичными взглядами
	Жизненная позиция	Активная
Поведенческие	Степень лояльности к товару	Высокая
	Отношение к товару	Положительное
	Приверженность определенными продуктами	Предпочитают: - торты-32% - печенье34% - конфеты-24% - не имеют особых предпочтений-8%

SWOT-АНАЛИЗ

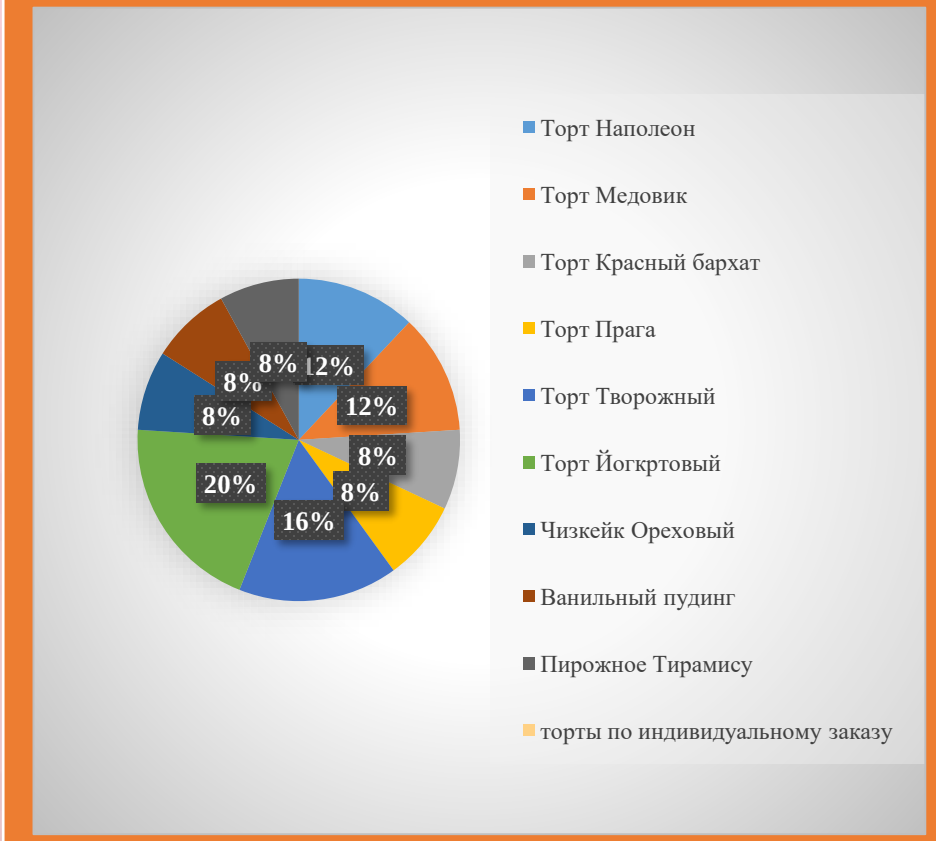
Сильные стороны проекта	Слабые стороны проекта
• Удачное расположение кондитерской • Широкий ассортимент продукции • Возможность изменять ассортимент продукции • Финансовая стабильность • Возможность повышения квалификации • Хорошо подобранный персонал • Качество производимой продукции • Упаковка	• Малый срок годности товара • Отсутствие скидок у поставщиков в связи с малыми объемами продаж • недостаток активной рекламной деятельности
Возможности и перспективы	**Угрозы внешней среды**
• Появление нового ассортимента продукции • Совершенствование технологий сбыта и продвижения • Рост доходов населения • Разорение и уход фирм конкурентов • Снижение цен на сырье и готовую продукцию	• Сбои в поставках продукции • Рост налогов и пошлины • Отсутствие стабильных взаимоотношений с проверяющими органами • Появление новых конкурентов • Изменение правил ввоза продукции и рост цен на бензин

Расходы на рекламу

Описание	Первый год, руб.	Второй год, руб.	Третий год, руб.
Листовки(1000шт)	1000	2000	2500
Баннер	3000	4000	5000
Фирменные пакеты	1000	2000	3000
Итого:	5000	8000	10 500

Рекламные мероприятия	
Контекстная реклама (создание сайта) Таргетированная (реклама в VK, OK, инстаграмм) Создание буклета	
Стоимость:	10500 руб.

Комплекс маркетинга 4Р

Товар	Цена
	Торты в ассортименте, в упаковке. Средняя цена — 400 руб. за 1 кг. Пирожные, бисквиты в ассортименте. Средняя цена — 280 руб. за 1 кг. круассаны, капкейки в ассортименте. Средняя цена — 240 руб. за 1 кг. Изготовление тортов и другой кондитерской продукции по индивидуальным (специальным) заказам клиентов — например, свадебные и юбилейные торты, сопровождение корпоративных мероприятий. Средняя цена продукции по спецзаказам — 2000 руб. за 1 кг.
Место	Продвижение
г. Новый Оскол, ул. Славы, 29	Реклама Онлайн продвижение

Конкуренция

Оценка конкурентов (баллы) Факторы	Магазин «Сладкоежка»	Магазин «Славянка»	Магазин «Кондитерская лавка»
1.Соответсвие запросам потребителей	4	5	4
2.Надежность	4	4	4
3.Качество	4	5	4
4.Цена	4	4	4
5.Ассортимент	3	5	5
6.Быстрота обслуживания	4	5	4
7.Время работы магазина	4	5	4
8.Месторасположение	5	4	5
9.Парковка	3	4	4
10.Имидж	3	5	4
11. Рекламная деятельность	3	4	3
Итого	41	50	45

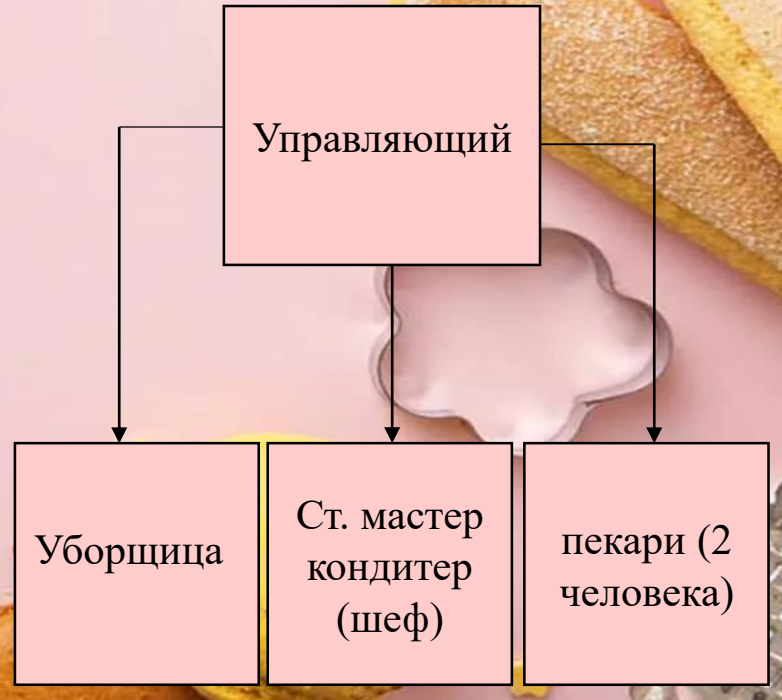
Производственный план . Оборудование:

№ п/п	Оборудование	Количество Шт.	Цена за1 ед. в руб.	Сумма, в руб.
1	Мукопросеиватель ПВГ-600М	1	15000	15000
2	Тестомесительная машина	1	22000	22000
3	Отсадочная машина	1	21000	21000
4	Весы	2	1000	1000
5	Пекарский стол	2	4200	8400
6	Кондитерская печь	2	35000	70000
7	Мельница для сахара	1	5000	5000
8	Холодильная камера	1	25000	25000
9	Дозатор начинки	1	25000	25000
10	Формы кондитерские	5	2000	10000
11	Тестораскаточная машина	1	8500	8500
12	Ванна моечная	1	4000	4000
13	Зонт винтилиционный	1	3000	3000
14	Мешок кондитерский с насадкой	5	500	2500
	Итого:205400			

Заработная плата

Наименование должности	Количество работников	Заработная плата
Управляющий	1	25000
Уборщица	1	15000
Ст. мастер кондитер (шеф)	1	22000
Пекарь	2	18000

Организационная структура



Инвестиции на старте

Показатель	Значение, руб.
Затраты на оборудование	205400
Затраты на регистрацию предприятия	10000
Заработная плата за 1 месяц	98000
Маркетинг	10500
Прочие расходы	50000
Итого:	373900

Источник финансирования

Источник финансирования	Значение, руб.
Собственные средства	100 000
Кредит	1 000 000
Итого:	1 100 000

Бюджет доходов и расходов (БДР), руб

Показатели	Бюджетный период			
	2020	2021	2022	2023
Доходы		2 872 800,00р.	2 892 800,00р.	2 900 800,00р.
Расходы		2 058 943,68 ₽	2 063 527,68 ₽	2 082 337,68 ₽
Чистый доход		813 856,32 ₽	829 272,32 ₽	818 462,32 ₽
Доход с нарастающим итогом	-1100000	- 286 143,68 ₽	543 128,65 ₽	1 361 590,97 ₽

Чистый дисконтированный доход NPV (Net Present Value)

Период, Т (год)	Первоначальные затраты, IC	Денежный доход	Денежный расход	Денежный поток, CF	Десконтированный денежный поток, DCF
2020	1 100 000,00 ₽				
2021		2 872 800,00 ₽	2 058 943,68 ₽	813 856,32 ₽	0,00 ₽
2022		2 892 800,00 ₽	2 063 527,68 ₽	829 272,32 ₽	0,00 ₽
2023		2 900 800,00 ₽	2 082 462,32 ₽	818 337,68 ₽	0,00 ₽
				NVP	-1 100 000,00 ₽
				NVP 2	712 344,31 ₽

СЕБЕСТОИМОСТЬ 1 КГ ПРОДУКЦИИ

Наименование продуктов	Расход	Стоимость, руб.
Молоко	250 г.	25
масло сливочное	100 г.	30
Сгущенное молоко	1 б.	40
Яйцо	6 яйцо	30
Мука	0.5 кг.	20
Сахар	90г.	10
Пудра сахарная	200 г.	20
Электричество	20кв.	21
Фрукты	100г	32
		228

Внутренняя норма доходности (IRR)

Период, T (год)	Первоначальные затраты, IC	Денежный доход	Денежный расход	Денежный поток, CF
2020	1 100 000,00 ₽		1 100 000,00 ₽	- 1 100 000,00 ₽
2021		2 872 800,00 ₽	2 058 856,68 ₽	813 943,32 ₽
2022		2 892 800,00 ₽	2 063 527,68 ₽	829 272,32 ₽
2023		2 900 800,00 ₽	2 082 337,68 ₽	818 462,32 ₽
			IRR	54%

Возможные риски

Фактор риска	Угроза	Возможности преодоления
Повышение стоимости сырья (мука, сахар, дрожжи и пр.)	снижением уровня доходности от кондитерской или увеличением стоимости товара для покупателей, что снижает объемы продаж	заключение длительного договора с поставщиками и их диверсификация, постоянный мониторинг рынка
Появление в городе прямых конкурентов	равномерным распределением покупателей между аналогичным товаром	разработка уникальной упаковки, постоянное качество, дополнительные акции и скидки
Низкий уровень профессионализма торгового персонала	неудовлетворённостью потребителей, низким объемом продаж	проведение предварительных тренингов по продукции и ее преимуществам, акциям и программе лояльности персонала каждого контрагента, создание внутренней системы мотивации и штрафов
Ограничения в связи с распространением короновирусной инфекции	зависанием товарных позиций, снижением их покупательской стоимостью, снижением доходности бизнеса	Организация доставки по индивидуальным заказам, прием заявок в сети интернет, создание мотивирующей рекламной кампании

Антикризисный план

Антикризисный план	
Позитивное развитие	**Негативное развитие**
Большой выход производимой продукции	Высокая стоимость поставок продукции
Невысокие инвестиции	Низкий объём продаж
Высокая прибыль	Повышение арендной платы
Низкий налог	Появление конкурентов

КОНДИТЕРСКАЯ

СЛАДКИЕ МЕЧТЫ

ВОПЛОЩАТЬ МЕЧТЫ – НАША РАБОТА

КОНДИТЕРСКАЯ

СЛАДКИЕ МЕЧТЫ

ВОПЛОЩАТЬ МЕЧТЫ – НАША РАБОТА

ДРУЖНАЯ КОМАНДА КОНДИТЕРСКОЙ
“СЛАДКИЕ МЕЧТЫ”
ПРЕДЛАГАЕТ ИЗГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС
ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КАПКЕЙКИ
НА ЗАКАЗ!!!
СПЕЦИАЛЬНО К ВАШЕМУ ПРАЗДНИКУ,
МЕРОПРИЯТИЮ, ВЕЧЕРИНКЕ
ИЛИ ПРОСТО ТАК
НА ЛЮБОЙ ВКУС И ЦВЕТ
КАК ВЫБРАТЬ ТОРТ??? ВСЁ ПРОСТО!!!!
НАЧИНКА – РАЗМЕР – ДЕКОР – ГОТОВО!!!

ТЕЛ. 8 (952) 426-46-01 8 (996) 307-35-63
АДРЕС: г . НОВЫЙ ОСКОЛ, ул. СЛАВЫ, дом 29
ИНСТ: @SWEETDREAMS_N.O VK: VK.COM/SWEETDREAMS_NO
OK: ODNOKLASSNIKI.RU/SWEETDREAMS_NO
ПОЧТА: SWEETDREAMS_NO@MAIL.RU

Спасибо за внимание