

Проект и бизнес-план
организации индивидуального предприятия «Пончик»

Адрес предприятия: Тюменская область, г. Ишим

Автор проекта: Губанов Дмитрий Евгеньевич
1990 года рождения
Г.Ишим, ул.Ялуторовская 64-12

Суть проекта: Предлагаю организовать производство и продажу пончиков рядом с территорией Городского дома культуры г. Ишима.

Причины возникновения 1.Отсутствие производства пончиков в городе
проекта: 2. Ожидаемый высокий спрос на предлагаемую продукцию (см. таблицу «изучение спроса»)
4. Самозанятость и предоставление рабочих мест жителям города.

Совокупная стоимость проекта: 200 тыс. руб.

Изучение ёмкости рынка и перспектив развития рынка сбыта продукции

А) Изучение спроса

В г.Ишиме проживает 80.000 человек.

Анализ посещаемости и ожидаемый объем спроса следующий:

Нахождение потенциальных покупателей на территории ГДК в течении дня	Количество потенциальных покупателей (человек)
1.Проходящие на центральный стадион	100-200
2.Прогулки детей с родителями	50-100
3.Учащиеся Ишимского Политехнического Техникума	300-400
4.Жители близлежащих домов	250-300
5.Движение граждан через центральную улицу города(на работу, с работы и т.д)	900-1000
Всего потенциальных покупателей в день	1600-2000 человек

Если каждый купит, как минимум 1-2 пончика в день, то потребляемое количество пончиков составит 1600-2000 штук в день или в среднем 2000 штук в день. За год - 730000 штук

Б) Перспективы развития рынка сбыта

В перспективе возможна не только простая реализация пончиков, но и доставка горячих пончиков в офисы и дома.

Производственный план:

Производственный процесс

Производственный процесс – совокупность действий в результате которых, сырье и материалы (мука и дрожжи) превращаются в готовую продукцию – пончики.

Структура производственного процесса производства пончиков включает в себя следующие операции

№ п/п	Операции	Классификация операций	
		по целевому назначению	по способу выполнения
1.	<u>Подготовка сырья к производству</u> Просеивание и очистка муки от ферропримесей. Растворение соли и солевого раствора. Растворение пекарских прессованных дрожжей. Подача муки солевого раствора и раствора дрожжей в производство.	Контрольная основная	ручная
2.	<u>Приготовление теста</u> Дозировка муки, воды, солевого раствора и других составных частей по рецептуре. Замес теста, брожение теста. Подача теста к автомату.	основная	ручная
3.	<u>Выпуск готовой продукции</u> (автоматически) Формирование тестовой заготовки, опуск во фритюрную ванну, обжарка, выгрузка готовой продукции.	основная	машинная

4.	<p><u>Контроль, упаковка</u> Контроль формы и качества, упаковка по запросу покупателя</p>	контрольная	ручная
----	--	-------------	--------

Размер производственного помещения 2м х 4м= 8м².

Пончиковый аппарат АПФ 350 40



НАЗНАЧЕНИЕ: производство пышек с максимальной эффективностью и минимальными трудозатратами.

Автоматическая установка состоит из фритюрницы с принудительной поверхностной циркуляцией фритюрного жира, делителя-дозатора с приводом, механизма переворота и выгрузки пончиков и программатора, осуществляющего их согласованное взаимодействие.

ОСОБЕННОСТИ:

- Пышки перемещаются с помощью принудительной поверхностной циркуляцией фритюрного жира, что позволяет увеличить производительность по сравнению с аппаратами других фирм близкими по размеру.

Автоматически выполняются следующие операции:

Формируется тестовая заготовка и опускается во фритюрную ванну.

Обжаривается по очереди с двух сторон.

Готовый пончик выгружается из ванны.

ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА:

- Высокая производительность - до 600 штук в час. широкий диапазон регулирования размеров и массы пышки - от 35 до 65 грамм.

Малые размеры - настольный аппарат, занимает 0.6 кв. м процесс приготовления пышек происходит на глазах у клиента.

Работает как на дрожжевом тесте, так и на смесях.

Позволяет настроить режим работы и параметры готового продукта по желанию клиента (производительность - от 150 до 600 штук в час, масса пышки - от 35 до 65 грамм).

Оборудован защитным датчиком.

Прост в эксплуатации, легко разбирается и моется.

Полная автоматизация позволяет использовать труд одного оператора, что в сочетании с высокой производительностью установки дает большой экономический эффект.

Соответствие требованиям санитарных правил - фритюрницы и дозаторы легко мыть; фритюрницы имеют устройство слива, все блоки легко снимаются, дозаторы выполнены легкоразборными.

Автомат отмечен золотым знаком "100 лучших товаров России". Все детали выполнены из шлифованной нержавеющей стали, бункер дозатора - из шлифованного пищевого алюминия.

Инвентаризация основных фондов и инструментов

Основные фонды

№ п/п	Наименование	количество			Совокупность покупки (тыс.руб.)	приме- чание
		Ед. изм.	Необходимо для работы	Приобрес- ти		
1.	Автомат для выпечки пончиков	шт.	1	1	90,0	
2.	Емкость для теста	шт.	2	2	5	
3.	Стол изготовления дрожжевого теста	шт.	1	1	3	
4.	Стол реализации	шт.	1	1	2	
5.	Весы	шт.	1	1	2,0	
6.	Холодильник	шт.	1	1	7,0	
7.	Помещение (2м х 4м)	шт.	1	1	70,0	
	Итого	-	-	-	179,0	

Инструменты и инвентарь

№ п/п	Наименование	количество			Совокупность покупки (тыс.руб.)	примечание
		Ед. изм.	Необходимо для работы	Приобрести		
1.	Ножи, вилки, щипцы для взятия пончиков, др. кухонный инвентарь	Комплект	1	1	1,0	
2.	Спецодежда	комплект	2	4	2,0	
3.	Инвентарь для уборки	комплект	1	2	2,0	
	Итого	-	-	-	9,0	

**Расчет рабочего расхода сырья и материалов для производства
пончиков.**

№ п/п	Наименование сырья и материалов	Норма на 1 пончик (гр.)	Количество на 1 день работы 2000 пончиков			Сумма затрат на 1 год (тыс.руб.)
			К-во (кг.)	Цена	Сумма тыс.руб.	
1.	Мука в/с	26,5	53,0	20,0	1,060	386,9
2.	Сахар	3,0	6,0	20,0	0,120	43,8
3.	маргарин	1,5	3,0	110,0	0,330	120,5
4.	яйцо (в 1 яйце 40 гр.)	1,0	50шт	20р/1 дес.	1,000	365,0
5.	соль	0,2	0,4	8,0	0,003	1,1
6.	дрожжи прессованные	0,8	1,6	50	0,080	29,2
7.	сахарная пудра	3 гр.	6	20,0	0,120	43,8
8.	масло растительное	5,3 гр.	10,6	40,0	0,424	154,7
	Итого		-	-	3,137	1145,0

Источники приобретения сырья – оптовая и розничная торговля на территории г.Ишима.

Расчет потребного количества упаковочного материала

№ п/п	Вид материала	расход	расход в день			расход в год	
			Кол-во	Цена (руб.)	Сумма (руб.)	Кол-во шт.	сумма т.р.
1.	Упаковочные пакеты	1 пакет на 10 пончиков	200	0,25	50,0	73000	18,250

Расчет потребного количества электроэнергии

№ п/п	Вид потребляемой энергии	Потребл. мощность	Расход на 1 день работы				Расход эл. энергии в год (тыс.руб.)
			продолж. работы	расход эл. энергии	цена (руб.)	сумма тыс. руб.	
	Электрическая энергия	12 квт/ч	10 часов	120 квт	3,0	0, 360	133,0

Издержки производства и себестоимость производства ПОНЧИКОВ

№ п/п	Статьи затрат	Единицы измерения	затраты	Структура затрат в %
1.	Стоимость сырья и материалов	тыс. руб.	1145,00	60,8
2.	Расходы на упаковку	тыс. руб.	18,250	1,0
3.	Расход эл. энергии	тыс. руб.	133,00	7,0

4.	зарплата с отчислениями	тыс. руб.	403,0	21,5
5.	износ основных средств	тыс. руб.	170,0	9,0
6.	прочие расходы	тыс. руб.	14,0	0,7
7.	итого затраты в год	тыс. руб.	1883,2	100
8.	производство пончиков в год (2000 · 365)	тыс. шт.	730	
9.	себестоимость 1-го пончика	руб.	2,58	

Расчет финансового результата

Если минимальная цена реализации 1 пончика = 4,0 руб., а себестоимость 1 пончика = 2,58 руб., то прибыль производства 1 пончика = $4,0 - 2,58 = 1,42$ рублей.

Прибыль за год = $1,42 \text{ руб.} \cdot 620 \text{ тыс. штук} = 730,4 \text{ тыс. руб.}$

Уровень рентабельности (норма прибыли) = $(730,4/1883) \cdot 100\% = 55,0\%$, т. е. каждый вложенный рубль “дает” 55 копеек прибыли.

Экологический аспект проекта

Производство пончиков экологически безопасно. Производство не имеет отходов и вредных выбросов. Затраты на экологические мероприятия минимальные (механическая уборка прилегающей территории).

План маркетинга
Характеристика конкурентов

конкуренты	сильные стороны	слабые стороны
1) Предприятие «Общепит»	Равные условия	Относительно большое расстояние от мест отдыха, отсутствие аппарата для изготовления пончиков
2) Предприниматели, имеющие индивидуальные кафе		

Для того, чтобы предприятие было конкурентоспособным предусмотрены следующие шаги:

- А) Совершенствование культуры обслуживания.
- Б) Выпечка пончиков только из экологически чистого сырья.
- В) Возможен сбыт продукции не только в точке производства, но и услуга « Пончики на дом»

Сегментирование рынка

а) Географические границы деятельности:

Г.Ишим, ул. 8 Марта.

б) По демографическому принципу:

учащиеся школ и спортивных секций, отдыхающая молодежь, участники спортивных состязаний на стадионе и спорт – площадке, граждане проходящие, жители близлежащих домов.

в) По поведенческому принципу:

это обыденная для семьи покупка продуктов питания, которая может осуществляться ежедневно. Потенциальный объем рынка 2000 пончиков в день или до 730 000 пончиков в год.

Характеристика продукции

Пончик круглой формы, вес 40 – 50 гр., в сахарной пудре в упакованном виде.

Цена

Если цена 1-го пирожка в Ишиме равна 10 рублей, то мы устанавливаем приемлемую, довольно низкую цену 1-го пончика – 5 рублей.

Сбыт

Основные каналы сбыта:

- продажа в точке изготовления
- Доставка пончиков в дома и офисы

Реклама

Основная цель – увеличение объема продаж.

Способы и каналы рекламы:

- реклама в местной газете
- реклама на ТВ

Элемент фирменного стиля – фирменное наименование «Пончик»

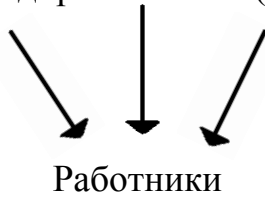
Организационный план

Организационно – правовая форма:

- индивидуальное предприятие с привлечением наемного труда.

Организационная структура
предприятия

Индивидуальный предприниматель (он же старший рабочий – бригадир)



Оценка риска

Возможные источники угрозы	Принципиальные меры	
	В случае внезапного возникновения угрозы	Направление на предотвращение возможной угрозы
Пожар	Вызов 01. Тушение собственными силами	Страхование
Кражи	Вызов милиции 02	Страхование
Болезнь работников	Замена временно нетрудоспособного работника на здорового	Регулярный медицинский осмотр, организация отдыха работников
Несчастные случаи (порезы, ушибы, травмы)	Оказание первой медицинской помощи 03	Инструктаж по технике безопасности
Резкое повышение цен на сырье в магазинах розничной торговли	Временно использование своего 3-х дневного запаса	Договор на приобретение сырья на оптовых складах в г.Валуйки

Финансовый план

План доходов и расходов за год

№ п/п	Показатели	Един. изм.	Всего за год
1.	Объем производства и сбыта	тыс. шт.	730
2.	Выручка от продаж	тыс.руб	2190
3.	Переменные затраты всего	тыс.руб.	1699
4.	Постоянные затраты всего	тыс.руб.	184
5.	Издержки производства всего	тыс.руб.	1883
6.	Прибыль до уплаты налога	тыс.руб.	460

Расчет точки самоокупаемости

Косвенные расходы включают в себя совокупные фиксированные затраты связанные с торговой деятельностью и напрямую не связаны с основным производством.

В нашем проекте это 200 тыс.руб., переменные затраты = 1699 тыс.руб.

Переменные затраты на одно изделие равно:

$$1699 \text{ тыс.руб.} / 730 \text{ тыс.шт.} = 2,33 \text{ рубля.}$$

Цена 1-го пончика = 4, 00 рубля.

Точка самоокупаемости равно: $184\ 000 / (4 - 2,33) = 119760$ шт.

Это означает, что если предприятие в расчетный период (год) произведет и продаст 119,7тыс. шт. пончиков, то выручка от продаж будет равна всем запланированным расходам. Т.е. предприятие выйдет на уровень самоокупаемости. Для обеспечения ежемесячной самоокупаемости необходимо каждый месяц производить и продавать не менее $119760 \text{ шт.} / 12 \text{ мес.} = 9\ 980$ пончиков в месяц.

Возможные источники финансирования проекта:

1. Собственные средства предпринимателя.
2. Банковский кредит.
3. Спонсорская помощь.
4. Инвестиции заинтересованных лиц.