

## БИЗНЕС-ПЛАН

# «Вкусная Пицца»

(изготовление и доставка пиццы)

30.01.1974 г.р.

Форма собственности Индивидуальный Предприниматель;

Стоимость проекта **85 440 руб.**, размер необходимой субсидии **76 440руб.;**

Дом адрес: Горького 124-17

Телефон

Стоимость проекта	85 440
Субсидирование со стороны Центра занятости	76 440
Собственные средства	9000
Удельный вес собственных средств	10,53
Прибыль первого года	165573

Красноярский край г.Лесосибирск 2010г.

## Оглавление

1. Резюме .....	11
2. Описание услуги (товара, работ) .....	13
3. Исследование и анализ рынка.....	14
4. План маркетинга .....	14
5. Производственный план.....	15
6. Организационный план .....	16
7. Финансовый план .....	16
8. Анализ рисков.....	20

## 1. Резюме

Цель проекта: Организовать бизнес по изготовлению и доставке пиццы.

Руководство деятельностью фермы будет вести \_\_\_\_\_ 30.01.1974г.

Дом адрес: Горького 124-17

Телефон

Для создания проекта планируется воспользоваться субсидией из Центра Занятости в размере **76440** руб., для приобретения автомобиля марки «Ока»

Многие виды бизнеса возникли для обслуживания природной человеческой лени. Доставка пиццы по заказу — тот самый случай.

Пицца — товар, который идеально подходит для такого бизнеса. Ее легко упаковывать и перевозить, она стоит достаточно дорого, и к тому же на российском рынке до сих пор не так уж и много компаний, которые специализируются на выпечке знаменитых лепешек с сыром. Даже в десятиmillionной Москве доставкой пиццы по квартирам и офисам занимается не больше десятка торговых сетей, а общее число стационарных пиццерий не превышает сотни.

Пицца — это отличный завтрак для всех. Она может употребляться с молоком, чаем, освежительными напитками и т.д. К пицце можно продавать специфические соусы, национальные и любые другие, вкус при этом меняется, но не портится. Пицца невероятно вкусна и отличается от всех подобных еще и наличием необходимого организму вещества — бетта-каротина.

Компания «Вкусная Пицца» будет заниматься выпечкой различных видов пиццы, продавать ее в кафе, где можно купить ее целиком или по кусочкам, а также самостоятельно заниматься доставкой любой пиццы в любой район города, в квартиры и офисы.

«Вкусная Пицца» будет производить продукт из наисвежайших продуктов. В тесто добавляются специальные пищевые добавки, очень полезные человеку. Все виды пиццы различаются по вкусу. Выпекается из муки высшего сорта.

1) Мега пицца — это огромная пицца, диаметром 40 см.

2) Медиум — пицца — это средняя пицца диаметром 25 см.

3) Мини — пицца — это маленькая пицца — это маленькая детская пицца диаметром 10 см.

Ассортимент видов пиццы достаточно широк. Пицца упаковывается в специальные коробки, с логотипом «Вкусная Пицца». Вид и запах пиццы всегда будет радовать покупателей.

Основные покупатели пиццы — жители г. Лесосибирска.

Преимущества проекта в том, что доставка будет осуществляться в течении 30 минут. Это намного быстрее, чем все остальные компании занимающиеся доставкой и изготовление пиццы. А так же пицца в «Вкусной Пиццы» будет отличаться низкой стоимостью.

Основной оборот обеспечивают постоянные клиенты. Среди них есть даже такие, которые заказывают пиццу практически ежедневно. Большинство предпринимателей для доставки используют недорогие и юркие машинки типа «Оки» расход топлива 5л. на 100км.

Многие также привлекают водителей со своими автомобилями. На доставку приходится около 8% от цены продукта.

Стоимость проекта	85 440
Субсидирование со стороны Центра занятости	76 440
Собственные средства	9000
Удельный вес собственных средств	10,53
Прибыль первого года	165573

## 2. Описание услуги (товара, работ)

Как это ни странно, но бизнес по доставке пиццы относительно нов не только для России, но и для Европы, где он начал активно развиваться лишь 10-15 лет назад. До того это была чисто американская забава, появившаяся в послевоенные годы. В Москве первую систему по доставке сэндвичей (пицца была потом) еще в 1992 году организовала пара американцев — сотрудников западных информационных агентств. В начале 90-х с качественным питанием на пространстве бывшего Союза было совсем плохо. Зеленых салатов, сэндвичей — всего того, к чему привык избалованный западный желудок, — не было и в помине. Сейчас рентабельность пиццерий «на колесах» может достигать 50-60%, что по сегодняшним меркам очень даже неплохо. По словам участников рынка, минимальная рентабельность держится на уровне 20%, но в среднем составляет около 25%.

В зависимости от толщины коржа, пицца подразделяется на два вида: тонкую итальянскую (с лепешкой до 0,5 см) и толстую американскую (с лепешкой в 2 см, приготовленной из пышного дрожжевого теста с добавлением яиц и молока). Однако для доставки подходит только американская пицца, так как итальянская остывает буквально за 15 минут после выпечки и становится жесткой и невкусной. К тому же, русским людям больше нравятся толстые пироги. Если предложить что-то тонкое с небольшой прослойкой начинки, то покупатели могут обидеться.

Наиболее популярный диаметр пиццы — 40 см (при массе от 1,4 до 1,7 кг) и 30 см (до 800 г). От размера коржа напрямую зависит цена. «Большая» пицца с максимальным наполнением ингредиентами — самая дорогая. Например, у City Pizza пицца диаметром 40 см с доставкой стоит от 290 до 350 рублей. Но зато ее с лихвой хватает, чтобы накормить четверых здоровых мужиков. И поэтому «большой размер» пользуется популярностью у потребителей.

Из полутора килограммов общей массы пиццы 700 г приходится на корж, остальное — на ингредиенты. Такая пропорция обеспечивает наилучший вкус, поэтому на ингредиентах лучше не экономить. Хотя на первый взгляд, уменьшение объема ингредиентов позволяет получить большую прибыль. Большинство ингредиентов готовятся заранее, а затем хранятся в отдельных пищевых контейнерах. Так что в процессе приготовления пиццы их достаточно только уложить на лепешку. Со всем процессом вполне успешно могут справиться два пиццамейкера или даже один.

### 3. Исследование и анализ рынка

Все владельцы пиццерий отмечают интересную тенденцию: если раньше наибольшее число заказов приходилось на обеденное время в будни и основной спрос обеспечивали корпоративные клиенты, то сейчас значительно больше стало частных заказов (до 65%). Для многих, особенно молодых людей от 23 до 30 лет, «пицца на дом» стала уже образом жизни. Для обеспечения быстрой доставки важно наладить взаимодействие между всеми службами.

Проведя анализ рынка, можем определить среднее количество проданных пицц в день, на которое можно рассчитывать и оно составляет **8 штук**.

### 4. План маркетинга

Рекламные траты на первых порах обычно даже превышают средства на развитие сети. Иначе нельзя: если о компании не узнают потенциальные клиенты, то вся подготовительная работа пойдет насмарку, особенно если нет действующего кафе. Но важно при этом, чтобы рекламные деньги не улетали на ветер. Объявления в печатных изданиях, даже популярных, отдачи не приносят. Минимален эффект и от распространения рекламных листовок по почтовым ящикам — большинство людей не глядя выбрасывают их в мусорный бак. Опытным путем выяснили, что самый эффективный способ — это «насадить» рекламный буклет прямо на ручку входной двери потенциального клиента, рассуждая так: не выкинет же он его прямо на своей лестничной клетке! Он, скорее всего, оставит его где-нибудь в коридоре или сунет в карман, а после непременно «наткнется».

#### 4.1. Конкуренты.

Таблица конкурентов

Наименование	Кол-во видов пиццы	Средняя цена	Доставка
Час Пик	12	272руб.	1 час
Красный Яр	15	375руб.	нет
Алпи	14	350руб.	нет
Часник	10	320руб.	40минут.

#### 4.3. Расходы на рекламу.

Таблица расходов на рекламу

№	Наименование	Стоимость
1	Объявление на радио	1500руб.
2	Листовки	5000руб.
4	Визитки	1500руб.
	<b>Итого</b>	<b>8 000руб.</b>

## 5. Производственный план

Как правило, из отечественных продуктов на пиццу идет мука высшего сорта, лук, помидоры, некоторые колбасы, шампиньоны и белые грибы. А вот колбаса салями, перец и сыр должны быть импортными. Несмотря на то, что пицца традиционно посыпается итальянским сыром моцарелла, все производители покупают немецкий: просто потому, что при сходном качестве он дешевле в три раза.

Для изготовления самой лепешки и ее наполнения хватит и пяти минут. Корж намазывается томатной пастой, затем сверху посыпается крошеным сыром (незаменимый компонент всех видов пиццы!) и другими ингредиентами, в зависимости от сорта продукта. Если заказчику не нравится какой-то ингредиент, предусмотренный в рецептуре, он просто не добавляется. И напротив, если заказчик хочет добавить в пиццу что-то еще, по своему вкусу, его пожелание выполняют. В первом случае цену можно уменьшить, во втором — чуть увеличить. Но основной смысл «переделки» рецептуры — это индивидуальный подход и внимание к клиенту. Сейчас самые популярные на рынке сорта пиццы — с ветчиной, сыром, грибами и суприм. Во время поста в два-три раза увеличиваются продажи вегетарианской пиццы.

Выпекается пицца в течение примерно 12 минут, потом ее режут на восемь равных долек специальным ножом и упаковывают в плотную картонную коробку. Коробки заказываются на картонажной фабрике, обходятся они примерно в 8% от себестоимости продукта. Перевозится пицца в специальном кофре, долго сохраняющем тепло. Есть один простой, но весьма эффективный способ определить — хорошая получилась пицца, качественная или так себе. Надо дать ей полностью остыть. Если пицца плохая — она станет практически несъедобной, а качественная и через несколько часов несколько не потеряет свой вкус.

Диспетчер принимает заказ по телефону (даже если несколько точек, лучше использовать один номер), распечатывает текст с адресом и отправляет один экземпляр пиццмейкеру, другие два — менеджеру или экспедитору. Ни одна пицца не делается заранее — весь процесс запускается только после поступления заявки. Доставляют пиццу в специальных теплоизоляционных сумках. В результате и через час пицца остается теплой.

## 6. Организационный план

График работы с 9 до 18 (перерыв 1 час)

### 6.1. Управление.

Управлением, а также изготовлением будет заниматься \_\_\_\_\_ 30.01.1974  
По мере роста фирмы, будет использоваться наемная рабочая сила для доставки пиццы.

## 7. Финансовый план

### 7.1. Расчет денежных поступлений

Таблица «Источники финансирования»

№ п/п	Наименование источника	Сумма, руб.
1.	Собственные средства	9000
2.	Субсидия на организацию предпринимательской деятельности	76 440
	<b>ИТОГО</b>	<b>85 440</b>

Удельный вес собственных средств составил 10,5 %.

### 7.2. Расчет расходов

Таблица «Смета единовременных затрат»

№ п/п	Статьи затрат	Сумма, руб.
2.1.	ВАЗ Ока	67 440
2.2.	Плита Ханса (для изготовления пиццы)	18 000
	<b>ИТОГО:</b>	<b>85 440</b>



## 7.3. Расходы по субсидии на организацию предпринимательской деятельности

Таблица «Расходы по субсидии»

№ п/п	Наименование расходов	Количество, единиц	Цена за единицу, рублей	Сумма, рублей	Примечание
<b>Субсидия на организацию предпринимательской деятельности</b>				<b>76440</b>	
<b>1</b>	Плита Ханса (для изготовления пиццы)	1	<b>18000</b>	18000	
<b>2</b>	ВАЗ Ока (сумма за счет субсидии)	1	58440	58440	
	<b>Итого</b>			76440	

При покупке автомобиля Ока, часть средств будет потрачена за счет субсидии, а именно 58440, остальная часть за счет собственных, а именно 9000 руб.

Таблица «Расчет материальных затрат на изготовление пиццы»

Наименование затрат	Количество, граммы / мл.	Затраты, руб.	
		На единицу, руб.	На весь объем в расчете на месяц
<b>Пицца овощная</b>			35 штук
Тесто	200 гр.	20	700
Помидоры	300 гр.	36	1260
Моцарена	100 гр.	17	595
Масло растительное	300 мл.	1,5	52,5
Перец болгарский	100 гр.	15	525
Сыр	150 гр.	37,5	1312,5
Лук	50 гр.	1,5	52,5
Майонез	150 гр.	12	420
Кетчуп	150 гр.	12	420
Огурец свежий	200 гр.	30	1050
Зелень петрушки	20 гр.	4	140
<b>Итого пицца овощная</b>		<b>186,5</b>	<b>6527,5</b>
<b>Пицца рыбная</b>			35 штук
<b>Тесто</b>	200 гр.	20	700
Помидоры	300 гр.	36	1260
Лук	50 гр.	1,5	52,5
Кальмары	300 гр.	27	945
Скумбрия копченая	300 гр.	45	1575
Горчица	0,2 гр.	5	175
Сыр	150 гр.	37,5	1312,5

Майонез	150 гр.	12	420
Кетчуп	150 гр.	12	264
<b>Итого пицца рыбная</b>		<b>196</b>	<b>6704</b>
<b>Пицца мясная</b>			35 штук
Тесто	200 гр.	20	700
Помидоры	350 гр.	42	1470
Огурцы соленые	50 гр.	3	105
Ветчина	350 гр.	70	2450
Курица вареная	150 гр.	13,5	472,5
Лук	50 гр.	1,5	52,5
Сыр	120 гр.	30	1050
Майонез	150 гр.	12	420
Кетчуп	150 гр.	12	264
<b>Итого пицца мясная</b>		<b>204</b>	<b>6984</b>
<b>Пицца грибная</b>			35 штук
Тесто	200 гр.	20	700
Помидоры	350 гр.	42	1470
Шампиньоны	400 гр.	16	560
Лук	50 гр.	1,5	52,5
Сыр	150 гр.	37,5	1312,5
Оливки	20 гр.	10	350
Майонез	150 гр.	12	420
Кетчуп	150 гр.	12	420
<b>Итого пицца грибная</b>		<b>151</b>	<b>5285</b>
<b>Пицца с копченостями</b>			36 штук
Тесто	200 гр.	20	720
Помидоры	350 гр.	42	1512
Лук	50 гр.	1,5	54
Колбаса копченая	200 гр.	40	1440
Курица копченая	200 гр.	24	864
Сыр	150 гр.	37,5	1350
Майонез	150 гр.	12	432
Кетчуп	150 гр.	12	432
<b>Итого пицца с копченостями</b>		<b>189</b>	<b>6804</b>

Расчет ведется исходя из объемов пиццы равных **8 штук в день. (35\*5+36/22=8 штук в день)**

Таблица «Расчет затрат и прибыли»

Наименование затрат, руб.	Пицца овощная		Пицца рыбная		Пицца мясная		Пицца грибная		Пицца с копченостями	
	на ед.	35 штук в месяц	на ед.	35 штук в месяц	на ед.	35 штук в месяц	на ед.	35 штук в месяц	на ед.	36 штук в месяц
Материальные затраты	186,5	4103	196,0	6704	204	6984	151	5285	189	6804
Расходы на электроэнергию	3,4	75,7	3,4	75,7	3,4	75,7	3,4	75,7	3,4	75,7
Транспортные расходы	10	220	10	220	10	220	10	220	10	220
Прочие	20,0	439,9	20,9	700,0	21,7	728,0	16,4	558,1	20,2	710,0
Итого затраты	219,9	4838,6	230,4	7699,7	239,2	8007,7	180,9	6138,8	222,7	7809,7
Общая сумма текущих затрат на изготовление пиццы в месяц										<b>34494</b>
Общая сумма текущих затрат на изготовление пиццы в год										<b>413932</b>
Цена пиццы	307,9	6774,0	322,5	10779,5	334,9	11210,7	253,2	8594,3	311,8	10933,5
Общая сумма выручки от продажи пиццы с доставкой в месяц										<b>48292</b>
Общая сумма выручки от продажи пиццы с доставкой в год										<b>579505</b>
Прибыль	88,0	1935,4	92,2	3079,9	95,7	3203,1	72,4	2455,5	89,1	3123,9
Общая сумма прибыли от продажи пиццы с доставкой в месяц										<b>13798</b>
Общая сумма прибыли от продажи пиццы с доставкой в год										<b>165573</b>

Прибыль рассчитывается исходя из наценки в 40%. С развитием фирмы общая сумма прибыли увеличится за счет роста заказов и привлечения наемной рабочей силы.

#### 7.4. Расчеты прибыли в месяц, в год и срок окупаемости проекта

Показатель	Месяц	Квартал	Год
<b>1. Планируемая выручка от продажи пиццы</b>	48292	144876,1	579504,5
<b>2. Затраты на изготовление пиццы</b>	34494	103483	413931,8
<b>4. Прибыль</b>	<b>13798</b>	<b>41393</b>	<b>165573</b>
5. Налоги «УСН» 6%	2898	8693	34770
<b>6. Чистая прибыль</b>	<b>10900</b>	<b>32701</b>	<b>130802</b>
7. Рентабельность, %			31,6
8. Срок окупаемости, год			0,65

## 8. Анализ рисков

### Возможные риски и источники их возникновения

*Экономические риски:*

\*риск связанный с кризисами;

*Коммерческие риски:*

\*риск, связанный с реализацией товара;

\*риск, связанные с перевозкой грузов или транспортный риск;

\*риск, связанный с приемкой товара покупателем.

*Источники возникновения:*

\*недостаточная информация о спросе на данный товар,

\*недостаточный анализ рынка,

\*недооценка своих конкурентов,

\*падение спроса на данный товар.

Действие перечисленных рисков можно ограничить путем проведения строгой проверки финансового положения.