



**Intesco
Research
Group**

БИЗНЕС-ПЛАН ХЛЕБОПЕКАРНИ

(с финансовой моделью)



МОСКВА 2011

ОПИСАНИЕ

Разработка бизнес-плана хлебопекарни проведена на основе одного из реально осуществленных проектов аналитической группы Intesco Research Group. Бизнес-план подготовлен по международному стандарту UNIDO.

К данному бизнес-плану прилагается автоматизированная финансовая модель в формате Excel.

Для того чтобы произвести перерасчеты под новый проект, достаточно изменить базовые показатели в финансовой модели.

Сервис, используемый в модели, настолько прост и удобен, что позволяет любому человеку без финансового образования успешно провести расчеты под собственный проект.

Финансовая модель построена таким образом, что позволяет моментально наблюдать изменение показателей эффективности проекта.

Благодаря гибкости финансовой модели, возможна адаптация данного бизнес-плана под новый проект в любом регионе России.

Привлекательность реализации данного проекта обосновывается положительными прогнозами экспертов относительно развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России в последующие годы.

Цели проекта:

- привлечение инвестиционных средств для открытия хлебопекарни;
- обоснование экономической эффективности открытия хлебопекарни;
- разработка поэтапного плана создания и развития хлебопекарни.

Описание проекта:

- данный проект реализуется «с нуля»;
- хлебопекарня будет располагаться в помещении первого этажа здания;
- целевая аудитория - жители, проживающие в окрестности, розничные торговые точки, магазины хлебной продукции, супермаркеты, пункты общественного питания, рестораны, кафе и прочее;
- продукция для реализации: хлеб и хлебобулочные изделия.
- график работы – ежедневно с 9:00 до 21:00;
- персонал - *** чел.;
- площадь - *** кв.м.

Ассортиментный перечень продукции хлебопекарни:

Хлеб «Пшеничный»;
Хлеб «Бородинский»;
Булка «Полезная»;
Хлеб «Диетический»;
Батон «Нарезной»;
Батон с отрубями;
Булка сдобная;
Плетенка с маком;
Плюшка «Новомосковская»;
Кекс «Московский»;
Каравай «Праздничный»;
Сдоба к чаю;
Прочее.

Средняя стоимость продукции хлебопекарни будет зависеть от объемов закупок:

оптовые продажи – *** руб./кг;
розничные продажи – *** руб./кг.

Использование площадей хлебопекарни:

торговое помещение – *** кв. м.;
производственные 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:

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

В данном проекте предполагается создание хлебопекарни в Северо-Западном АО Москвы. В качестве места ее расположения рассматривается помещение, находящееся на первом этаже жилого или нежилого здания.

Средняя розничная цена на штучные булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта на российском рынке в 2010 году составила *** руб./кг, стоимость бараночных изделий была на уровне *** руб./кг. Хлеб и булочные изделия из муки высшего сорта можно было приобрести на розничном рынке по цене *** руб./кг. Самым доступным сегментом хлеба и хлебобулочных изделий в 2010 году был ржаной и ржано-пшеничный хлеб, его стоимость составляла *** руб./кг.

Объем российского рынка в 2009 году составил *** млн. тонн. Отрицательный темп роста за рассматриваемый год составил ***%. По оценкам экспертов Intesco Research Group, в 2010 году объем рынка хлеба и хлебобулочных изделий сократился до *** млн. тонн.

Львиную долю объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий занимает продукция отечественных производителей (***%). Доля зарубежной продукции составляет ***%.

С начала 2009 года розничные продажи выросли на *** млрд. руб. И в 4 квартале достигли *** млрд. руб. Максимальный объем розничной реализации сезонно приходится на конец года.

В структуре фонда ***% приходится на оплату труда пекарей, ***% - на оплату труда разнорабочих. Доля администраторов составляет ***%. На генерального рабочего и водителей приходится по ***% от ФОТ, на бухгалтера – ***%.

В структуре площадей наибольшую долю занимает производственные помещения - ***%, далее следует торговые помещения – ***%. Складские помещения занимают ***%.

Для реализации проекта потребуются инвестиции в размере *** млн. руб. В расчетах предполагается, что финансирование проекта будет осуществляться за счет собственных средств.

Финансирование потребуется на протяжении двух первых кварталов. Наибольшие вложения потребуются в первом квартале реализации проекта. Они составят *** тыс. руб.

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 хлебопекарни
- 3.2. Ассортимент продукции хлебопекарни
- 3.3. Схема работы хлебопекарни
- 3.4. Разрешительная документация для открытия хлебопекарни

4. АНАЛИЗ РЫНКА

- 4.1. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.2. Российский хлебопекарный рынок

Текущее состояние российского рынка хлебопекарен

Потребление хлеба и хлебобулочных изделий на душу населения в России

Анализ цен на рынке хлеба и хлебобулочных изделий

Тенденции на российском хлебопекарном рынке

Факторы, влияющие на российский рынок хлеба и хлебобулочных изделий

- 4.3. Объем российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий

Динамика объема рынка хлеба и хлебобулочных изделий

Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий

Сегментация рынка хлеба и хлебобулочных изделий по группам и по видам

- 4.4. Анализ розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.5. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.6. Анализ экспорта хлеба и хлебобулочных изделий
- 4.7. Анализ импорта хлеба и хлебобулочных изделий

4.8. Анализ конкурентной среды

Мини-пекарни при торговых сетях

Хлебозаводы

Хлебопекарный рынок Санкт-Петербурга

Московский хлебопекарный рынок

4.9. Потребительские предпочтения на рынке хлеба и хлебобулочных изделий

4.10. Влияние кризиса на потребителей хлеба и хлебобулочных изделий

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Состав персонала

5.2. Должностные обязанности сотрудников

6. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

6.1. Ценовая политика

6.2. Рекламная стратегия

6.3. Варианты развития хлебопекарни

6.4. Клиенты компании

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

7.1. Расположение компании

7.2. Аренда / Строительство зданий и сооружений

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 хлебопекарни

8.3. Расходы хлебопекарни

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 ХЛЕБОПЕКАРНИ

12. ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ХЛЕБА

СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

Список графиков:

График 1. Потребление хлеба и хлебобулочных изделий в России на душу населения в 2006-2010* гг., кг / чел.

График 2. Сравнение средних цен производителей на хлеб и хлебобулочные изделия в 2010 году, руб./тонн

График 3. Сравнение средних розничных цен на хлеб и хлебобулочные изделия в 2010 году, руб./тонн

График 4. Динамика объема российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2006-2010* гг., тонн

График 5. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в России в 2006-2009 гг., млн. тонн

График 6. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в России в 2006-2009 гг., млрд.руб.

График 7. Динамика розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий по кварталам в 2008-2010 гг., млрд. руб.

График 8. Крупнейшие регионы РФ по объемам розничных продаж хлеба и хлебобулочных изделий в 2009 году, млрд.руб.

График 9. Динамика российского производства хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 10. Динамика объема российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по месяцам в 2009-2010 гг., тонн

График 11. Динамика российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 12. Динамика российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.

График 13. Динамика российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тонн

График 14. Динамика российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2006-2010* гг., тыс. долл.

График 15. Критерии выбора хлебной продукции российскими покупателями

График 16. Доля россиян, которые снизят частоту и объемы покупок, по видам продуктов питания при воздействии на них кризиса в 2009 году, %

График 17. Доля россиян, которые не будут экономить на продуктах питания, по видам продуктов питания при воздействии на них кризиса в 2009 году, %

График 18. Загрузка хлебопекарни, %

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

График 19. Динамика количества клиентов по видам поступлений хлебопекарни, кг

График 20. Динамика инвестиционных вложений в проект хлебопекарни, тыс. руб.

График 21. Динамика выручки хлебопекарни, тыс. руб.

График 22. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения хлебопекарни, тыс. руб.

График 23. Динамика чистой прибыли хлебопекарни, тыс. руб.

График 24. Движение денежных потоков хлебопекарни, тыс. руб.

График 25. Остаток денежных средств на счету хлебопекарни, тыс. руб.

График 26. Чистый доход (NCF) хлебопекарни, тыс. руб.

График 27. Чистый дисконтированный доход (NPV) хлебопекарни, тыс. руб.

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

График 29. Влияние уровня цен на чистый дисконтированный доход (NPV), % от уровня цен

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

График 31. Влияние уровня цен на дисконтированный срок окупаемости (DPB), % от уровня цен

График 32. Влияние уровня цен на индекс прибыльности (PI), % от уровня цен

График 33. Влияние уровня цен на внутреннюю норму доходности (IRR), % от уровня цен

График 34. Точка безубыточности хлебопекарни, %

Список диаграмм:

Диаграмма 1. Доля импорта на российском рынке хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 2. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по группам в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 3. Сегментация российского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по видам в натуральном выражении в 2009 году, %

Диаграмма 4. Структура производства хлеба и хлебобулочных изделий по федеральным округам РФ в 2009 году, %

Диаграмма 5. Региональная структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий в 2009 году, %

Диаграмма 6. Структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по группам в натуральном выражении в 2009 году, %

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

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

Диаграмма 8. Структура российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении по видам в 2009 году, %

Диаграмма 9. Структура российского экспорта хлеба и хлебобулочных изделий в стоимостном выражении по видам в 2009 году, %

Диаграмма 10. Структура российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении по видам в 2009 году, %

Диаграмма 11. Структура российского импорта хлеба и хлебобулочных изделий в стоимостном выражении по видам в 2009 году, %

Диаграмма 12. Структура российского производства хлеба и хлебобулочных изделий по крупнейшим предприятиям в 2009 году, %

Диаграмма 13. Структура московского рынка хлеба и хлебобулочных изделий по поставщикам, %

Диаграмма 14. Структура ФОТ по видам персонала хлебопекарни, %

Диаграмма 15. Структура ФОТ по видам персонала хлебопекарни, %

Диаграмма 16. Структура использования площадей хлебопекарни, %

Диаграмма 17. Структура затрат на оборудование для хлебопекарни, %

Диаграмма 18. Структура инвестиционных вложений в проект хлебопекарни, %

Диаграмма 19. Структура выручки по видам поступлений хлебопекарни, %

Диаграмма 20. Структура текущих расходов хлебопекарни, %

Диаграмма 21. Структура себестоимости продукции хлебопекарни, %

Диаграмма 22. Структура затрат на сырье для хлебопекарни в натуральном выражении, %

Диаграмма 23. Структура затрат на сырье для хлебопекарни в стоимостном выражении, %

Диаграмма 24. Структура налоговых выплат хлебопекарни, %

Список таблиц:

Таблица 1. Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий в федеральных округах РФ в 2006-2009 гг., тонн

Таблица 2. Объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий в регионах РФ в 2006-2009 гг., тонн

Таблица 3. Крупнейшие предприятия Москвы по производству хлеба и хлебобулочных изделий в 2007-2009 гг., тонн

Таблица 4. Крупнейшие предприятия Санкт-Петербурга по производству хлеба и хлебобулочных изделий в 2007-2009 гг., тонн

Таблица 5. Персонал хлебопекарни, чел.

Таблица 6. Площади помещений хлебопекарни, кв. м.

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)

Таблица 7. Производственное оборудование для хлебопекарни

Таблица 8. Служебное оборудование для хлебопекарни

Таблица 9. Торговое оборудование для хлебопекарни

Таблица 10. Охранно-пожарное оборудование для хлебопекарни

Таблица 11. Параметры поступлений хлебопекарни

Таблица 12. Цены на продукцию хлебопекарни, тыс. руб./ед.

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

Таблица 14. Динамика поступлений хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 15. Параметры текущих затрат хлебопекарни

Таблица 16. Стоимость аренды помещения для хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 17. Расход сырья для производства 1 кг хлеба

Таблица 18. Налоговые выплаты хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 19. Отчет о прибылях и убытках хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 20. Отчет о движении денежных средств, тыс. руб.

Таблица 21. Бухгалтерский баланс хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 22. Расчет эффективности инвестиционного проекта хлебопекарни, тыс. руб.

Таблица 23. Показатели эффективности проекта хлебопекарни

Таблица 24. Анализ чувствительности основных показателей проекта, % от уровня цен

Таблица 25. Расчет точки безубыточности хлебопекарни, %

Список схем:

Схема 1. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида используемой муки

Схема 2. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от вида рецептуры

Схема 3. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий в зависимости от способа выпечки

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.

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», «Forbes», «Russian Food Market», «FoodService», «MAXIM», «Партнер: мясопереработка», «Мое дело. Магазин», «Однако», «Хлебопекарное производство», «Продукты и Прибыль», «Кондитерская сфера/хлебопечение», «Ценовик», «РБК daily», «Unipack.Ru» и пр.

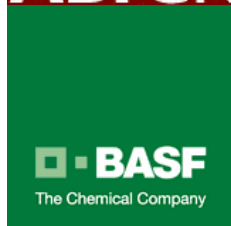
Среди клиентов **INTESCO RESEARCH GROUP** такие организации как:

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)



INTESCO RESEARCH GROUP

Бизнес-план хлебопекарни (с финансовой моделью)



ЦЕЛЬ НАШЕЙ КОМПАНИИ – УСПЕШНАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЕКТОВ СВОИХ КЛИЕНТОВ

Е-mail: info@i-plan.ru

Сайт: www.i-plan.ru

Тел.: +7 (495) 645-97-22