Областной конкурс «Начинающий фермер» среди обучающихся общеобразовательных организаций и образовательных организаций среднего профессионального образования Иркутской области

Бизнес-план по производству зефира и маршмеллоу в условиях мини-кондитерской

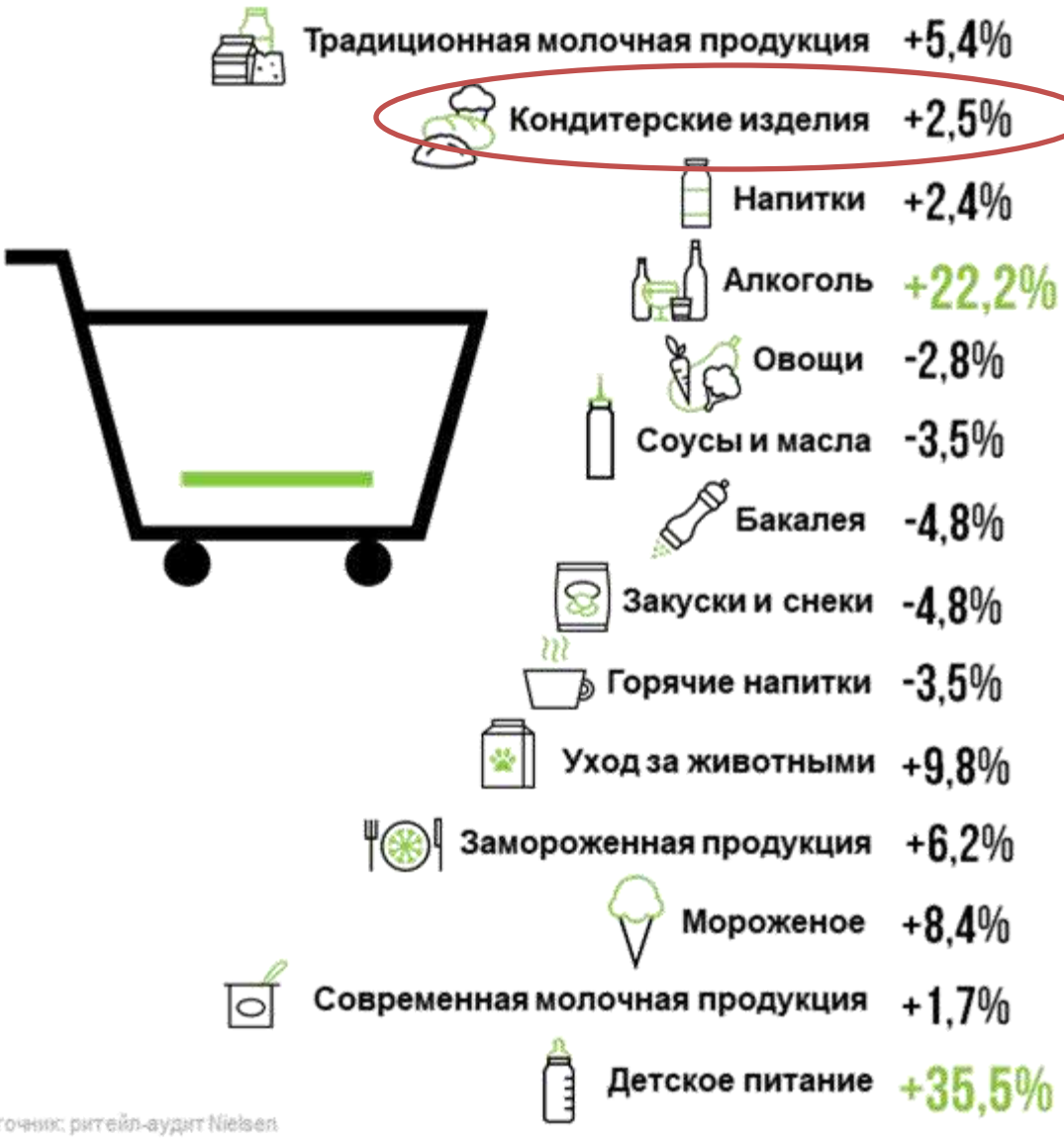
Выполнил:
Семенюра Ростислав Максимович,
ученик 10 класса
МБОУ «Белореченской СОШ»
Руководитель:
Игнатенко Зоя Ивановна,
учитель биологии
МБОУ «Белореченской СОШ»

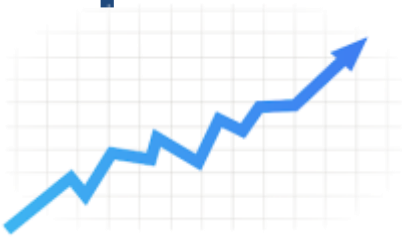
г. Иркутск, 2020

Рынок кондитерских изделий — второй по величине сегмент продовольственных товаров

Источник: ритейл-аудит Nielsen, год с июня 2018 по май 2019 по сравнению с аналогичным периодом годом ранее

Динамика продаж продовольственных товаров





Источник: ритейл-аудит Nielsen

Сладости для радости

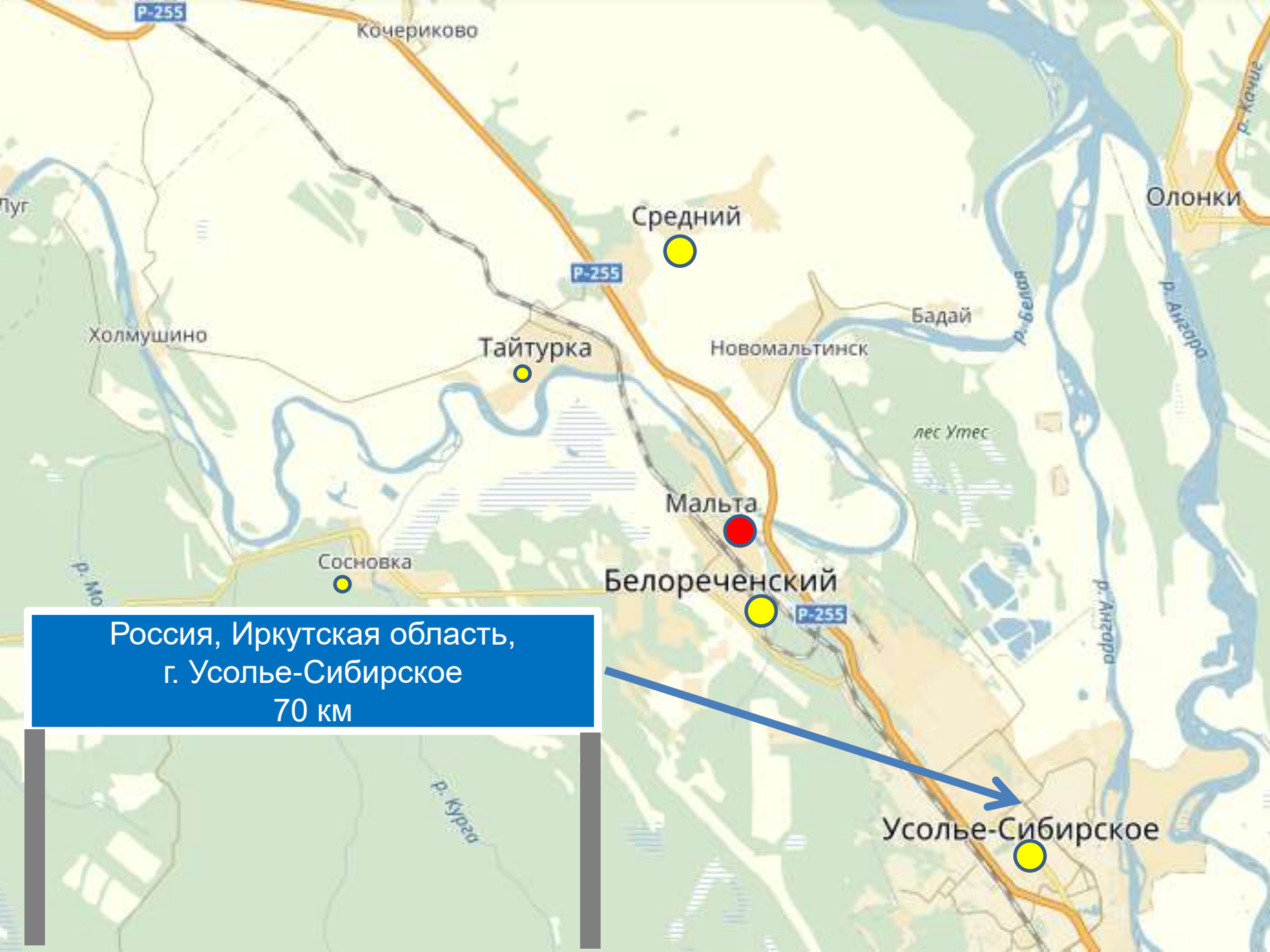
Актуальность

Производство и последующая реализация сахаристых изделий (зефира, пастилы, мармелада) становится привлекательным направлением развития малого предпринимательства в нашей стране, в частности в нашем регионе, поскольку данный продукт отвечает современному тренду на здоровое питание, и производственный процесс нетрудоемкий.

Сладости для радости

Цель проекта

Производство полезных сладостей, таких как зефир и маршмеллоу, приготовленных на высококлассном оборудовании с использованием исключительно проверенных натуральных ингредиентов.


Россия, Иркутская область,
г. Усолье-Сибирское
70 км
Кочериково
Средний
Олонки
Бадай
Холмушино
Тайтурка
Новомальтинск
лес Утес
Мальта
Сосновка
Белореченский
Усолье-Сибирское
Р-255
р. Ангара
р. Белая
р. Курга

Примерное описание помещения

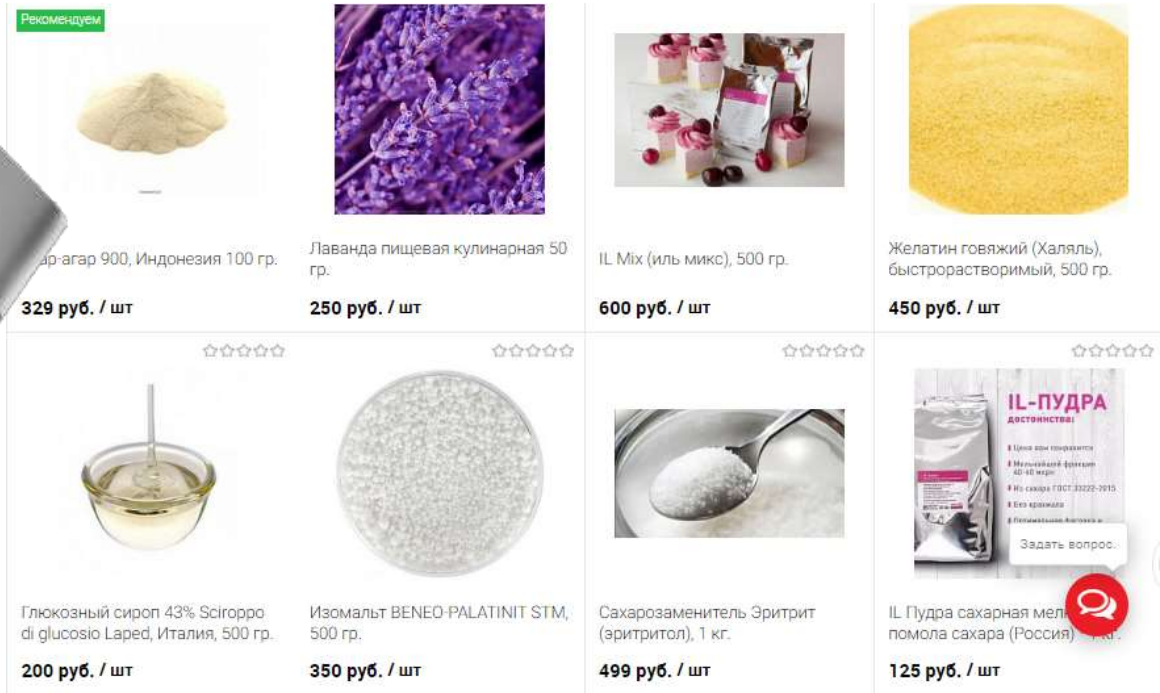
Общая площадь мини-кондитерской – 30 кв. м.
Рабочая зона – 12 кв. м.
Торговый зона – 12 кв. м.
Зона для хранения готовой продукции – 3 кв. м.
Санитарная зона – 3 кв. м.

Сладости для радости

Основное и сопутствующее оборудование

KENWOOD

CARDAMONCLUB.RU
89151968795



Расчет годовой производственной мощности

Наименование	Цена за 1 шт.	Количество (в день)	Количество (в год)
Классический зефир	50 руб.	20 порций	7300 порций
Лавандовый зефир	50 руб.	20 порций	7300 порций
Мятный зефир	50 руб.	20 порций	7300 порций
Апельсиновый зефир	50 руб.	20 порций	7300 порций
Шоколадный зефир	50 руб.	20 порций	7300 порций
Классический маршмеллоу	50 руб.	10 упаковок по 100 гр	3650 упаковок
Малиновый маршмеллоу	60 руб.	5 упаковок по 100 гр	1825 упаковок
Смородиновый маршмеллоу	60 руб.	5 упаковок по 100 гр	1825 упаковок
Эскимо в шоколадной глазури	100 руб.	20 штук	7300

Основные конкуренты

- ООО Кондитерская фабрика «Ангара» г. Иркутск
- ООО Кондитерская фабрика «Сибирь г. Нижнеудинск
- ОАО «Ударница» г. Москва
- ООО «ПО МасКа» г. Москва
- ОАО «Рот Фронт» г. Москва
- ООО «Кондитерская фабрика» Московская область
- ООО «Кондитерская фабрика «Нева» Санкт-Петербург
- ООО «Белёвские сладости» Тульская область

Сладости для радости

Рабочий коллектив:

- инициатор проекта (главный кондитер-технолог);
- помощник кондитера.

Организационно-правовая форма - индивидуальный предприниматель (ИП).

Система налогообложения - УСН с объектом «Доходы – расходы» (15 %).

Ленинский проспект, 66,
Усолье-Сибирское,
665466, Россия

СЛАДОСТИ ДЛЯ РАДОСТИ

Ресурсы, необходимые для запуска проекта

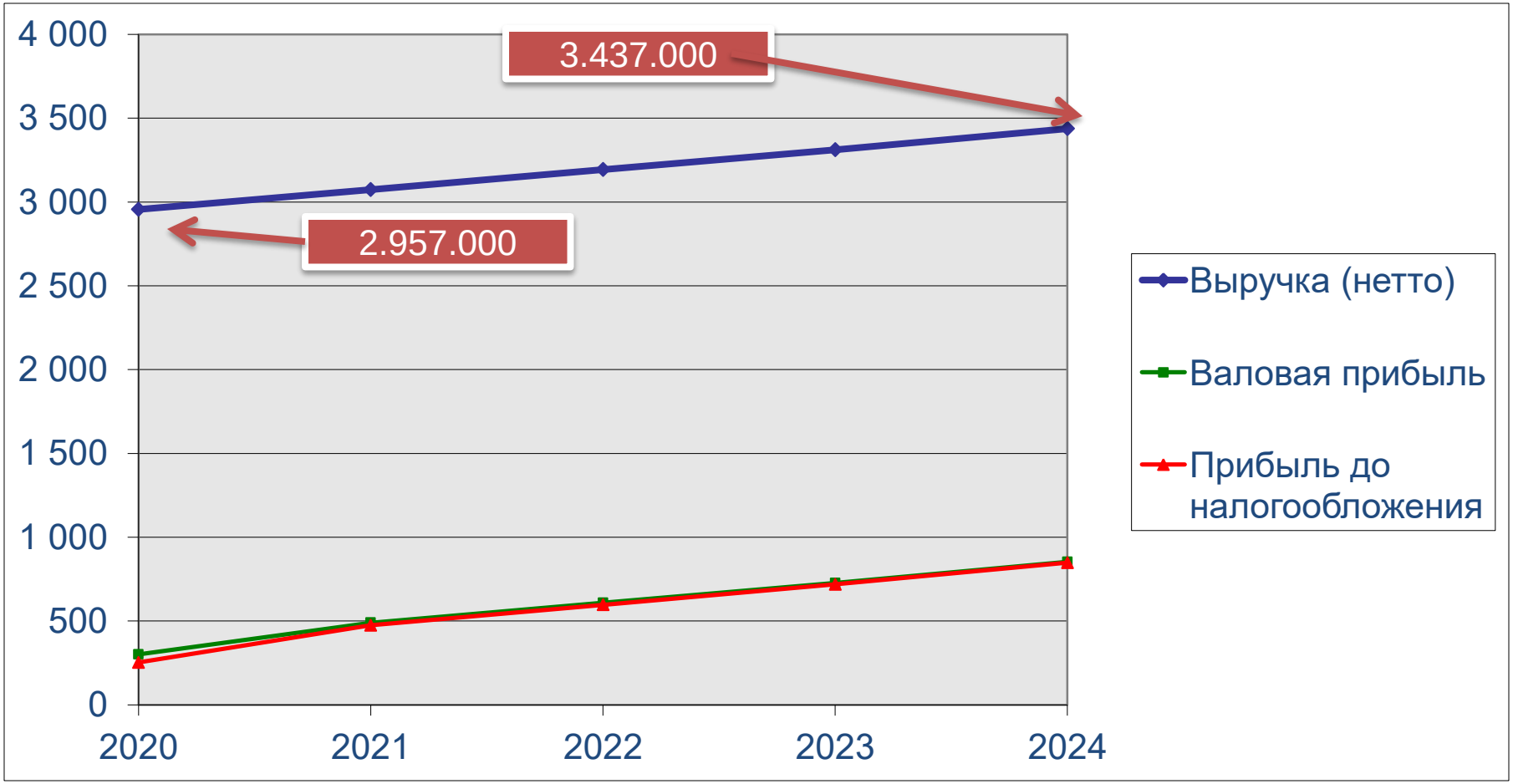
321 628

185 845	• Покупка основного и дополнительного оборудования
30 000	• Оформление разрешительной документации
42 448	• Покупка ингредиентов (в первый месяц)
8 333	• Оплата коммунальных услуг
40 000	• Заработная плата (в первый месяц)
15 000	• Аренда

Программа финансирования

Источник финансирования	Сумма	Доля
Заемный капитал	200 000	62 %
Личные сбережения	121 628	38 %
Всего	**321 628**	
Акционерное общество «Российский Сельскохозяйственный банк» под 9 % годовых на 5 лет		

Доходы и расходы проекта



Чистый дисконтированный доход

Сладости для радости

Показатели эффективности

- Внутренняя норма рентабельности проекта IRR составила **185,2%.**
- Окупаемость мини-кондитерской составляет **1,17 года.**

Сладости для радости

Основные риски

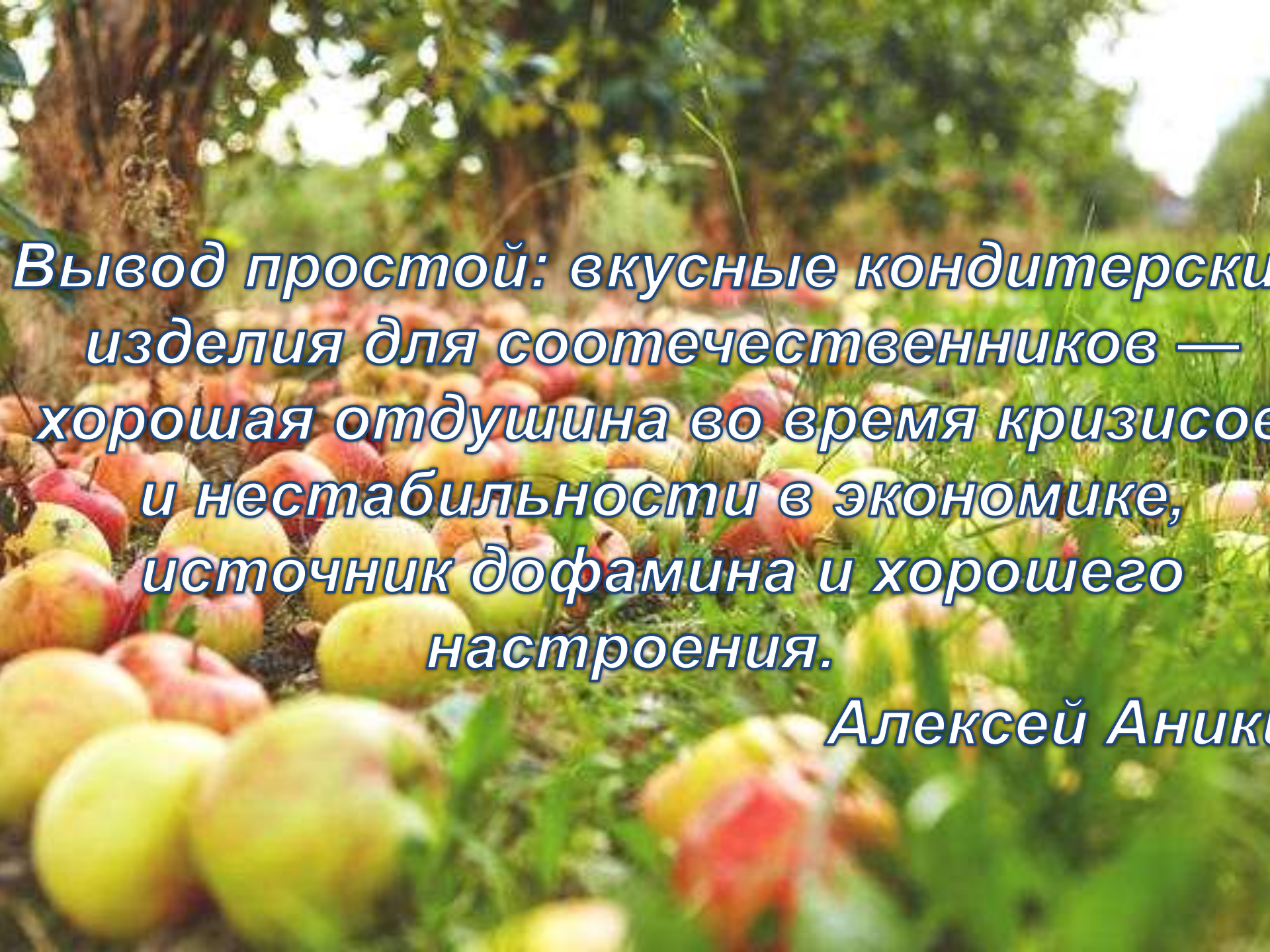
- Производственные проблемы: низкое качество продукции, выход из строя оборудования.
- Увеличение сырьевой себестоимости продукции (яблоки).
- Среднесезонное снижение реализации зефира и маршмеллоу в летний период.
- Снижение цен конкурентов или появление новых.

Сладости для радости

Основные преимущества

- Качество продукции.
- Следование проверенным рецептам.
- Непрерывный контроль на всех этапах производства.
- Повышение квалификации кондитеров за счёт прохождения дополнительных курсов.
- Организация мастер-классов для взрослых и детей.
- Работа с индивидуальными заказами.
- Расположение мини-кондитерской в торгово-развлекательном центре.
- Предоставление покупателям возможности наблюдения за процессом приготовления зефира и маршмелоу.
- Возможность расширения ассортимента поставляемой продукции.

Пример готового продукта



Вывод простой: вкусные кондитерски
изделия для соотечественников —
хорошая отдушина во время кризисое
и нестабильности в экономике,
источник дофамина и хорошего
настроения.

Алексей Аник