**Бизнес-план производства печенья**

Должно произойти что-то сверхъестественное, чтобы люди перестали покупать сладости, в том числе, печенье. Бизнес будет рентабельным, если вы найдете каналы сбыта, наладите изготовление относительно крупных партий на современном оборудовании и с соблюдением рецептуры

* Бизнес: продукты питания; инвестиции от 19 350 000 руб.; окупаемость от 28 мес.; минимальная площадь от 250 м²
* Сфера бизнеса: производство



Бизнес по производству печенья

По статистике, мучные кондитерские изделия прочно входят в группу продуктов, пользующихся постоянным спросом у российского потребителя. Конкуренцию в этом сегменте рынка можно рассматривать как умеренную.

В основном, рынок занят кустарными небольшими цехами низкой производительности с высокой себестоимостью продукции. Исходя их этих фактов, бизнес по производству печенья на современном оборудовании представляется очень перспективным. Рассмотрим бизнес-план организации производства печенья производительностью до 4 тонн в смену.

**Технология производства**

Подробное изложение технологии производства печенья не входит в наши планы, поэтому ограничимся перечислением основных ее этапов:

* Подготовка сырья и компонентов.
* Замес теста.
* Формовка печенья.
* Выпечка печенья.
* Охлаждение печенья.
* Упаковка.

**Организация сбыта продукции**

[](https://relap.io/r?r=BPgcxngBeOFbvqmowlg%3AxejbHw%3AZV_gIg%3Aza-HOg%3AycVkaJDB%3AYHRAwg%3AaHR0cHM6Ly9hZC5kb3VibGVjbGljay5uZXQvZGRtL3RyYWNrY2xrL042MDI3LjIzMjYxMDZSRUxBUC5JTy9CMjU2MDUwNzMuMzAwMjYwODMyO2RjX3Rya19haWQ9NDkyOTM1NTE2O2RjX3Rya19jaWQ9MTQ4ODQzNjgzO2RjX2xhdD07ZGNfcmRpZD07dGFnX2Zvcl9jaGlsZF9kaXJlY3RlZF90cmVhdG1lbnQ9O3RmdWE9O2dkcHI9JCU3QkdEUFIlN0Q7Z2Rwcl9jb25zZW50PSQlN0JHRFBSX0NPTlNFTlRfNzU1JTdEO2x0ZD0%3A1C4KMQ%3AeyJhcGkiOiJ3ZWIiLCJ3aWQiOjczMzM5LCJhYyI6ODgxMzQsInBvcyI6MSwiYTIiOjEsInVnIjoiUlU6TU9XOkFYT0dfZ0NYZU5nIiwicG1yIjowLjA2ODA0LCJybXIiOjAuMDQ1MzYsImFsZyI6NzQsImFwaXYiOiJ2NyJ9%3A2%3AXK7dBw&_s=5-jYHg" \o "До -15% в сети ресторанов Pinskiy & Co по премиальным картам Visa" \t "_blank)

[До -15% в сети ресторанов Pinskiy & Co по премиальным картам Visa](https://relap.io/r?r=BPgcxngBeOFbvqmowlg%3AxejbHw%3AZV_gIg%3Aza-HOg%3AycVkaJDB%3AYHRAwg%3AaHR0cHM6Ly9hZC5kb3VibGVjbGljay5uZXQvZGRtL3RyYWNrY2xrL042MDI3LjIzMjYxMDZSRUxBUC5JTy9CMjU2MDUwNzMuMzAwMjYwODMyO2RjX3Rya19haWQ9NDkyOTM1NTE2O2RjX3Rya19jaWQ9MTQ4ODQzNjgzO2RjX2xhdD07ZGNfcmRpZD07dGFnX2Zvcl9jaGlsZF9kaXJlY3RlZF90cmVhdG1lbnQ9O3RmdWE9O2dkcHI9JCU3QkdEUFIlN0Q7Z2Rwcl9jb25zZW50PSQlN0JHRFBSX0NPTlNFTlRfNzU1JTdEO2x0ZD0%3A1C4KMQ%3AeyJhcGkiOiJ3ZWIiLCJ3aWQiOjczMzM5LCJhYyI6ODgxMzQsInBvcyI6MSwiYTIiOjEsInVnIjoiUlU6TU9XOkFYT0dfZ0NYZU5nIiwicG1yIjowLjA2ODA0LCJybXIiOjAuMDQ1MzYsImFsZyI6NzQsImFwaXYiOiJ2NyJ9%3A2%3AXK7dBw&_s=5-jYHg" \o "До -15% в сети ресторанов Pinskiy & Co по премиальным картам Visa" \t "_blank)

[Реклама Relap](https://relap.io/?utm_source=publishers_ad&utm_medium=widget&utm_content=promo_ad_link&utm_campaign=From%20widget" \t "_blank)

Сбыт пищевой продукции с небольшим сроком хранения характеризуется территориальной привязкой. К тому же высокие транспортные расходы из-за низкой стоимости товара делают транспортировку его на далекие расстояния экономически неоправданной.

Крупные и средние города всегда имели массу кондитерских фабрик, цехов по производству печенья, поэтому появление еще одного цеха, выпускающего недорогое качественное развесное печенье, никак не помешает ему стать лидером продаж в этом сегменте.

Импорт здесь представлен слабо (не более 10-15%), что объясняется спецификой продукции.

Сбыт можно организовать через:

* Оптовиков, специализирующихся на продуктах питания.
* Продуктовые сети регионального и федерального уровня.

**Помещение для производства**

Общая площадь помещения, необходимого для производства печенья, должна быть не менее 250 кв. м с высотой потолков от 3,2 м. Площади должны включать в себя:

* Технологические помещения.
* Складские помещения.
* Бытовые помещения и санитарные узлы для персонала.
* Помещение для производства и др. целей должно соответствовать СанПиН 2.3.4.551-96, с обеспечением водоснабжения и канализацией, вводом электричества 380 В, удобные транспортные подъезды.

**Персонал**

Рассмотрим работу цеха в одну смену. Приведем численность персонала, профессии и должности, должностные оклады или ЗП каждого и месячный фонд ЗП всего. Общая численность персонала составит 15 человек. Из них:

* Управляющий – 1 чел. оклад 35 т. руб., итого: 35 т. руб.
* Технолог производства – 1 чел. оклад 30 т. руб., итого: 30 т. руб.
* Руководитель службы сбыта – 1 чел. оклад 30 т. руб., итого: 30 т. руб.
* Кладовщик – 1 чел. оклад 20 т. руб., итого: 20 т. руб.
* Начальник цеха – 1 чел. оклад 25 т. руб., итого: 25 т. руб.
* Рабочие – 6 чел. оклад 15 т. руб., итого: 90 т. руб.
* Грузчики – 4 чел. оклад 12 т. руб., итого: 48 т. руб.

Итого: 15 человек, фонд месячной ЗП 278 тыс. руб.

**Ведомость капитальных затрат**

В капитальные затраты войдут расходы на приобретение технологического оборудования по производству печенья и расходы по доставке, пуску и наладке его, а также оборотные средства – расходы на сырье и некоторые другие расходы.

Недостатка в оборудовании в настоящее время нет. Нами выбрана автоматическая линия по производству печенья производительностью до 450 кг в час китайского производства.

Капитальные затраты составят:

* Автоматическая линия по производству печенья – 13,5 млн. руб.;
* Транспортные расходы по доставке линии – 1,35 млн. руб.;
* Монтаж и наладка линии – 1,0 млн. руб.;
* Оборотные расходы (сырье, реклама и др.) – 3,5 млн. руб.

Итого: 19,35 млн. руб.

**Выручка цеха по производству печенья**

Расчет выручки будет делаться из условия работы цеха в одну смену, наличия технологического перерыва и перерыва на обед и месячной загрузке в 22 смены.

Исходя из производительности оборудования и приведенных данных, месячный объем произведенного печенья составит 79,2 тонны. Стоимость 1 тонны печенья оптом стартует от 42 тыс. рублей. При месячной выработке 79, 2 тонны объем реализации за месяц составит 3 326 400 рублей.

**Расчет себестоимости продукции**

Для производства 1 тоны печенья требуется 1 200 кг сырья (муки, сахара, маргарина, молока и пр.). Дневной расход сырья составляет 4,28 т, а при стоимости 17 700 руб. за тонну сменная стоимость составит 75 827 руб., соответственно за 22 смены – 1 668 190 руб.

Затраты на электроэнергию в смену составят 9 492 руб., за 22 смены 284 760 руб. Общая себестоимость продукции составит: в смену – 85 319 руб., за месяц 1 952 950 руб.

**Общие расходы за месяц**

* Зарплата – 278 000 руб.
* Аренда помещений – 200 000 руб.
* Расходы на рекламу – 50 000 руб.
* Затраты на транспорт – 100 000 руб.
* Коммунальные расходы – 10 000 руб.
* Затраты на бухгалтерию (аутсортинг) – 25 000 руб.
* Прочие расходы – 35 000 руб.

Итого: 698 000 руб.

* Расчет прибыли
* Реализация – 3 326 400 руб.
* Себестоимость – 1 852 950 руб.
* Прибыль (валовая) – 1 373 450 руб.
* Затраты – 698 000 руб.
* Прибыль (до налогообложения) – 675 450 руб.
* Налог (15%) – 101 318 руб.
* Прибыль (чистая) – 574 133 руб.
* Рентабельность – 17,3%

**Окупаемость**

Капитальные вложения составляют 19 350 000 руб., чистая прибыль – 574 133 руб. за месяц. Отношение этих значений даст срок окупаемости оборудования около 34 месяцев. Срок окупаемости можно значительно сократить, организовав работу цеха в 2-3 смены.

**Организационно-правовая форма бизнеса. Налогообложение**

Наиболее подходящим вариантом является индивидуальное предпринимательство (ИП) с упрощенной системой налогообложения («доходы минус расходы»). Налоговая декларация при такой системе сдается 1 раз в год в апреле.
Перечень налогов, подлежащих оплате:

* Налог на прибыль – 15%
* Единый социальный налог – 32%
* Подоходный налог – 13%

**Ваша конкурентоспособность**

Самая главная составляющая вашего успеха. Не рассчитывайте на успешный бизнес, если собираетесь производить «серый» стандартный ассортимент. Если вы перед собой ставите задачу не просто удержаться на рынке, но и занять в нем свою нишу с перспективой развития, то качество продукции должно само по себе обеспечивать конкурентное преимущество.

И дело совсем не в обязательном расширении ассортимента: как раз, наоборот, его можно сократить. Ваша продукция должна отличаться от того, что предлагается магазинами вашего города. А отличаться она может только в лучшую сторону. Только в этом залог вашего успеха!

Добейтесь лучшего вкуса и качества. Каждый отдельный вид вашего печенья должен быть лучше всего того, что уже предлагается. Только так! Иначе, нет смысла начинать такой бизнес.