

БИЗНЕС-ПЛАН

Организации производства крафтовых конфет ручной работы из шоколада в г. Владимире



Автор: Филипчук О.

ВЛАДИМИР 2021 г.

Оглавление

1. Общая информация об инициаторе проекта.	3
2. Описание проекта:.....	4
2.1. Общая информация о проекте	4
2.2. Текущее состояние проекта.	4
2.3. Затраты на период становления проекта	5
3. Описание продукции (товаров, услуг)	6
4. Маркетинг-план.....	9
4.1. Рынок сбыта: потенциальные потребители, каналы и география сбыта. 9	
4.2. Конкурентная среда.	10
4.3. Возможные риски при реализации проекта.	11
5. Производственный план	12
5.1. Этапы создания продукции (оказания услуг).....	12
5.2. Предполагаемые к использованию сырьё, товары и материалы, источники их получения.	14
5.3. Персонал: фактическая и планируемая численность работников на период реализации проекта с указанием должностей (профессий) и заработной платы	16
6. Календарный план.....	16
7. Финансовый план с указанием видов и размеров налоговых отчислений. 17	

1. Общая информация об инициаторе проекта.

Инициатором проекта выступает Индивидуальный предприниматель. Сфера деятельности предпринимателя: выпуск и реализация авторских кондитерских изделий. Сфера и вид деятельности предпринимателя относится к малому бизнесу, а именно мелкосерийное ручное производство дизайнерских кондитерских изделий из шоколада (конфет).

Проект может быть реализован как самостоятельный бизнес-проект в форме организации ИП с привлечением труда инвалидов.

Также при модификации и определенных возможностях организации, возможно организовать такое производства на дому, в рамках изготовления кондитерских изделий в форме самозанятого.

2. Описание проекта:

2.1. Общая информация о проекте:

Наименование проекта: Организация производства шоколадных конфет ручной работы. Коммерческое название проекта «Сладость»;

Направление деятельности: мелкосерийное ручное производство и реализация дизайнерских кондитерских изделий из шоколада (конфет).

Адрес производства: г.Владимир, ул. Музейная, д.16

Для организации производства продукции планируется заключение договора аренды специализированного помещения для пищевого производства, адрес размещения производства не оказывает существенного влияния на эффективность продаж.

Для реализации продукции планируется аренда торговых площадей в торговых центрах ТЦ «Мегаторг», ТЦ «Торговые ряды», ЦУМ «Валентина».

Проект рассчитан на ежедневный выпуск до 7 килограмм готовой высококачественной продукции

2.2. Текущее состояние проекта.

1. Подготовлен бизнес-план организации производства.
2. Проведены предварительные переговоры о реализации продукции через сеть торговых точек и интернет-магазинов.
3. Зарегистрирован индивидуальный предприниматель.
4. Определены места аренды помещений для производства и продаж.
5. Готовятся к оформлению документы на получение грантов и субсидий.
6. Проведены маркетинговые исследования, осуществлен анализ конкурентов.
7. Выпущены и реализованы пробные партии конфет.
8. Определены поставщики компонентов, необходимых для выпуска конфет.
9. Определён состав оборудования, необходимого для развития производства.
10. Отобраны варианты рецептуры для развития ассортимента.
11. Составлен план-график участия в специализированных выставках и ярмарках.
12. Составлен план-график реализации проекта.
13. Составлена финансовая модель проекта

2.3. Затраты на период становления проекта

Таблица 1. Затраты на период становления

№ п/п	Конкретное направление расходования средств	Всего затрат, руб.	Планируемые затраты, руб.	
			За счёт средств гранта	За счёт собственных средств
1	2	3	4	5
1.	Холодильная камера Liebherr	125500	125500	-
2.	Пирометр TEMPRO 300	4000	4000	-
	Емкость для темперирования шоколада KADZAMA	40000	40000	-
	Микроволновая печь Samsung CE118PTR-X	7000	7000	-
	Весы кухонные Polaris	2000	2000	-
	Кондиционер Toshiba Ras-07	40300	40300	-
	Поликарбонатные Формы для шоколада CacaoBarry	20000	20000	-
	Витрина холодильная CRYSPI	47000	47000	-
	Пищевой принтер Canon Cake	11900	11000	-
	Компьютер	15000	-	15000
	Оргтехника	7000	-	7000
	Арендная плата за помещение	78000	-	78000
	Итого, стоимость проекта	400000	-	-

3. Описание продукции (товаров, услуг).

Планируемый к выпуску ассортимент шоколадных конфет состоит из 7 базовых позиций, наименование и состав которых представлены ниже:

Конфета «Корзиночка»

- Темный шоколад (какао-тёртое, сахар, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Пюре «Чёрная смородина»;
- Молочные сливки.

Конфета «Сердечко»

- Темный шоколад (какао-тёртое, сахар, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Пюре «Малина»;
- Белый шоколад (сахар, какао-масло, цельное сухое молоко, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Молочные сливки.

Конфета «Клубника»

- Розовый шоколад (какао-масло, сухое цельное молоко, сахар, органический краситель кармин, клубничный ароматизатор, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Темный шоколад (какао-тёртое, сахар, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Молочные сливки;
- Орех кешью;
- Ягода клубники

Конфета «Банан в кокосовой стружке»

- Молочный шоколад (сахар, какао масло, цельное сухое молоко, какао-тёртое, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль».
- Банан;
- Кокосовая стружка
- Молочные сливки.

Конфета «Молочный шоколад в арахисе»

- Молочный шоколад (сахар, какао масло, цельное сухое молоко, какао-тёртое, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль».
- Молочные сливки
- Арахис

Конфета «Темный шоколад в кунжуте»

- Темный шоколад (какао-тёртое, сахар, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;

- Молочные сливки
- Грецкий орех
- Кунжут

Конфета «Классический трюфель»

- Темный шоколад (какао-тёртое, сахар, какао-масло, эмульгатор (соевый лецитин), натуральный ароматизатор «Ваниль»;
- Молочные сливки
- Какао

Общий вид изделий планируемого ассортимента представлен на рисунках ниже



Рисунок 1. Продукция ИП



Рисунок 2. Продукция ИП



Рисунок 3. Продукция ИП



Рисунок 4. Продукция ИП

4. Маркетинг-план.

4.1. Рынок сбыта: потенциальные потребители, каналы и география сбыта.

Рынок сбыта конфет ручной работы охватывает весь круг традиционных потребителей сладостей, однако имеет существенные преимущества перед конфетами машинного производства. Зачастую, в силу привлекательности дизайна, конфеты ручной работы используют как подарок, элемент декора на праздничных мероприятиях, фуршетах и банкетах, что существенно расширяет традиционный вариант потребления их как сладостей.

К потенциальным потребителям следует относить не только традиционных любителей сладкого, но и специализированные организации, осуществляющие организацию мероприятий, праздников, торжеств.

В силу того обстоятельства, что инициатор проекта самостоятельно выполняет большинство операций по производству и реализации продукции (ручная работа) следует акцентировать внимание на относительно небольших объемах готового продукта, а соответственно и небольшом географическом масштабе рынка, который ограничивается территорией г.Владимира, и зоной охвата городских служб доставки товаров.

Предприниматель планирует организацию собственной торговой точки по сбыту готовой продукции и рассматривает её как основной канал сбыта, однако, на текущий момент ведутся переговоры о сотрудничестве с существующими продавцами сладостей, имеющими торговые точки в ведущих торговых центрах города Владимира, а так же с представителями интернет-магазинов и служб доставки еды, работающими в г.Владимире.

Таблица 2. Основные элементы позиционирования товара

Канал сбыта	Мероприятия по продвижению
Дистрибьютеры	Ценовая политика, размещение информации и рекламы на специализированных бесплатных / платных ресурсах в сети Интернет
Торговая точка	Реклама торговой точки в СМИ, формирование программы лояльности
Выставки и ярмарки	Участие в специализированных выставках, направление коммерческих предложений, участие в торговых сессиях продавцов
Небольшие магазины	Реклама за счет печатной продукции (раздача листовок, буклетов), организация переговоров с магазинами напрямую

4.2. Конкурентная среда.

В городе Владимире на дату начала проекта функционирует более 10 кондитерских мастерских, выпускающих высококачественную продукцию, не содержащую красителей, консервантов, изготовленную из натуральных материалов и сырья.

Основные конкуренты:

ФРАНЦУЗСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ «DE PARIS»

Печенья, торты, пирожные настоящие французские десерты на любой вкус.

Адрес: г. Владимир, ул.Тракторная, 45 (2 этаж)

Телефон: +7 (919) 029-47-09



ДОМАШНЯЯ КОНДИТЕРСКАЯ АЛЕКСАНДРЫ НЕКРАСОВОЙ

Торты и пирожные на заказ. рождения, свадьбу, торжество.

Адрес: г. Владимир

Телефон: +7 (905) 057-59-16

Домашняя кондитерская Александры Некрасовой

АДРЕС

г. Владимир

ТЕЛЕФОН

+7 (905) 057-59-16

РЕЖИМ РАБОТЫ

Самовывоз по предварительной договоренности

САЙТ

vk.com



БУТИК «ВКУСНЯТИНА»

Ассортимент кондитерских изделий: шоколад ручной работы, мармелад, зефир, пирожные, подарочные наборы и многое другое.

Адрес: г. Владимир, Суздальский проспект, 28

Телефон: +7 (920) 932-50-29

Бутик «Вкуснятина»

АДРЕС

г. Владимир, Суздальский проспект 28

ТЕЛЕФОН

+7 (920) 932-50-29

РЕЖИМ РАБОТЫ

Ежедневно с 10:00 до 22:00



КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «SWEET MOMENTS»

Адрес: г. Владимир, изготовление на дому

Телефон: +7 (904) 031-82-28

Кондитерская мастерская «SWEET MOMENTS»

АДРЕС

г. Владимир, изготовление на дому

ТЕЛЕФОН

+7 (904) 031-82-28

РЕЖИМ РАБОТЫ

Ежедневно: 9:00-21:00

САЙТ

vk.com



4.3. Возможные риски при реализации проекта.

К наиболее возможным рискам проекта следует отнести следующие:

1. **Проектные риски** связаны с ошибками в бюджете, графике работ, с проблемами персонала. К данным рискам можно отнести болезни и увольнение сотрудников, изменения в текущем законодательстве.
2. **Технические риски** связаны с проблемами внедрения оборудования, отказом техники, недостаточностью производительности оборудования.
3. **Бизнес-риски** связаны с финансовой поддержкой проекта. Неожиданные сокращения бюджета, вызванные внешними факторами, могут привести не только к сокращению проекта и задач, которые он решает, но и к его полному провалу в случае не достижения главной цели.

5. Производственный план.

5.1. Этапы создания продукции (оказания услуг)



Конфеты – это кондитерские изделия, полученные из массы, которая изготовлена на основе сахара, с различными добавками. Они различаются формой, вкусом, ароматом и способом обработки.

Производство конфет разделяется на несколько этапов.

1. Самый первый — это приготовление массы из сахара, патоки, агара, воды, сливочного масла, молока и вкусовых добавок. В зависимости от вида определяется ее состав и температура, при которой ингредиенты смешиваются и приобретают нужную консистенцию.
2. Следующий этап – формирование конфеты. Наиболее распространен метод отливания массы в крахмал. Он позволяет изготовить многие виды конфет. При отливании помадки нужно 70 градусов; молочной и фруктовой начинке – 100; желейной на агаре – 75, на пектине – 95, на карагинане – 80. Производство конфет с ликерной начинкой возможно при 95 градусах. Для формирования используется просеянный и подсушенный кукурузный крахмал. Кроме образования корпуса конфет, он участвует и в удалении лишней влаги с поверхности путем ее поглощения.
3. Третий этап – глазирование. Производство конфет может включать этот процесс или обойтись без него. Глазурь нужна для того, чтобы продукция дольше оставалась свежей, не твердой и не высохшей. В ее качестве может выступать и шоколад. Кондитерская глазурь не покрывается белесым налетом, так как у нее отсутствует жировое проседание. А настоящий шоколад от этого не застрахован. Хотя такой налет безвреден, внешний вид может быть подпорчен.
4. Завершает производство конфет сушка. Она осуществляется в специальных камерах с возможностью охлаждения для скорейшего

структурирования корпуса и затвердения глазури или шоколада. Затем остается только упаковать вкусные изделия в обертку или коробки.

Технология приготовления трюфелей

Трюфеля готовятся из какао, ирисовой эссенции, кокосового масла. Процесс создания трюфелей представляет собой следующие операции: приготовление конфетной массы, темперирование (производство шоколадных конфет без него не обходится), формирование корпуса, охлаждение, обсыпку какао-порошком, отделку и упаковку.



Производственная линия сделана из варочного котла, temperирующей машины, сбивального, отсадочного, охлаждающего конвейерного оборудования, машин для глазирования, парогенератора, транспортировочной ленты для подачи изделий на укладку.

Оборудование



Рисунок 5. Ёмкость для темперирования шоколада с диском



Рисунок 6. Пирометр



Рисунок 7. Холодильный шкаф



Рисунок 8. Холодильная витрина

5.2. Предполагаемые к использованию сырьё, товары и материалы, источники их получения.

Этот вид сладостей состоит большей частью из сахара. Конфеты также могут содержать патоку, ягоды и фрукты, мед, орехи, подсолнечник, кунжут. Кроме этого, тертое какао, какао-масло, какао-порошок, продукцию молочного производства, вино, кофе и ваниль. Такие компоненты как жиры животного происхождения, реже растительного, и яйца тоже входят в состав конфетной массы, которая бывает самой различной.



- Для помадки используется сироп, состоящий из сахара. Конфеты готовятся путем его уваривания с патокой.
- Если добавить молоко, то получится помадка молочная, а если топленое молоко, то крем-брюле.
- Молочные начинки отличаются от помадки большим содержанием этого продукта. Фруктовая масса получается при уваривании фруктов и ягод с добавлением вкусовых добавок и ароматизаторов.
- Желейные начинки состоят из сахара, патоки, желатина или агара. Часто добавляется фруктово-ягодное сырьё.
- Пралине и ореховые начинки состоят из обжаренных орехов, сахара и жиров. Сбивная масса похожа на студенистую пену и готовится из сахарно-паточного сиропа, яичных белков, агара и вкусовых добавок.

- Начинка для грильяжа включает фруктовую массу или сахар и дробленый орех. Марципановые конфеты готовят путем перетирания миндаля с патокой и сахарной пудрой.
- Кремовые начинки состоят из смешанных и взбитых шоколадных, помадных масс и пралине с жирами. Ликерные добавки готовят из сахара, спиртового раствора и вкусовых добавок.

Процесс изготовления шоколада очень сложен. Сладость делают из какао-бобов, плодов шоколадного дерева, которое растет преимущественно в Южной Америке, южной части Северной Америки и в Западной Африке. Существует несколько сортов какао-бобов. Они отличаются ценой и качеством.



Какао-бобы собирают и отправляют на ферментизацию. Затем их сортируют и отправляют по фабрикам, где их обжаривают и измельчают. От размера измельченных плодов зависят последующие вкусовые качества шоколада. Иными словами, получается тертое какао, в составе которого находится какао-масло.

Затем тертое какао нагревается до нужной температуры и поддается прессу. В результате процедуры получается 2 продукта: масло какао и жмых, из которого получают какао-порошок. После этого шоколадная масса проходит стадию конширования, то есть тщательного вымешивания при высоких температурах. Длится процесс либо несколько часов, либо несколько дней. Благодаря высоким температурам из шоколада устраняется избыток влаги и горечь.

Всякую сластену интересует вопрос о том, как делают шоколадные конфеты. Именно после этого этапа и начинается производство конфет из шоколада. Получившийся и уже застывший шоколад отправляют в специальные бункерные машины, где под действием температуры масса начинает плавиться. В это время в соседнем цеху активно идет процесс создания начинки для будущей конфеты.

На следующем этапе происходит подогрев форм с ячейками для конфет. В подогретые формы заливается растопленный шоколад так, чтобы ячейка заполнилась лишь на треть. Заполненная форма отправляется в специальный шкаф, где она охлаждается и шоколад затвердевает. После этого в ячейки добавляют определенную начинку и покрывают шоколадной пленкой.

5.3. Персонал: фактическая и планируемая численность работников на период реализации проекта

Реализация проекта планируется силами предпринимателя на всех стадиях (от производства до реализации). Общее число занятых в проекте -2 человека. Уровень оплаты труда предпринимателя складывается из полученной им прибыли в ходе реализации проектаб. Календарный план:

Таблица 3. План-график реализации проекта по организации

№	Стоимостные показатели проекта	Длительность (день)	Ориентировочная стоимость (тыс. руб.)
1.	Поиск подходящих помещений и заключение договоров аренды	30	400р/м2 (произв) 700 р/м2 (торг)
2.	Подготовка помещения для организации производства	7	-
3.	Закупка оборудования	20	300000
4.	Подготовка помещений для продаж	7	-
5.	Закупка сырья и материалов	3	80000
ИТОГО:			

Таблица 4. Перечень мероприятий проекта

№	Наименование этапа	Длительность (день)	Дата начала	Дата окончания
1.	Поиск помещений и заключение договоров аренды	20	10.01.2021	31.01.2021
2.	Поиск поставщиков оборудование, заключение договоров поставки, получение оборудования	20	10.01.2021	31.01.21
3.	Подготовка помещения для организации производства	7	1.02.2021	8.02.2021
4.	Установка оборудования в помещениях	3	9.02.2021	11.02.2021
5.	Подготовка помещений для продаж	7	1.02.2021	8.02.2021
6.	Закупка сырья и материалов	3	9.02.2021	11.02.2021
7.	Запуск производства	-	12.02.2021	-
8.	Рекламная кампания	-	12.02.2021	-

7. Финансовый план.

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА		2021	2022	2023	2024	ИТОГО
Выручка от реализации (без НДС)	тыс. руб.	5 040	8 925	11 900	16 800	42 665
Затраты на производство (без НДС)	тыс. руб.	4 571	5 577	6 248	7 254	23 651
Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA)	тыс. руб.	469	3 348	5 652	9 546	19 014
Прибыль до процентов и налога (EBIT)	тыс. руб.	469	3 348	5 652	9 546	19 014
Прибыль до налогообложения	тыс. руб.	469	3 348	5 652	9 546	19 014
Чистая прибыль (убыток)	тыс. руб.	166	2 812	4 938	8 538	16 454
Нераспределенная прибыль (за период)	тыс. руб.	166	2 812	4 938	8 538	16 454
Инвестиции в оборотный капитал	тыс. руб.	-43	19	19	35	30
Суммарный денежный поток за период	тыс. руб.	123	2 831	4 957	8 572	16 484
Денежные средства на начало периода	тыс. руб.	0	123	2 955	7 911	
Денежные средства на конец периода	тыс. руб.	123	2 955	7 911	16 484	
Суммарные налоговые выплаты (УСН)	тыс. руб.	370	603	781	1075	2829
Налоговые поступления в федеральный бюджет (НДФЛ)	тыс. руб.	435	665	844	1138	3078

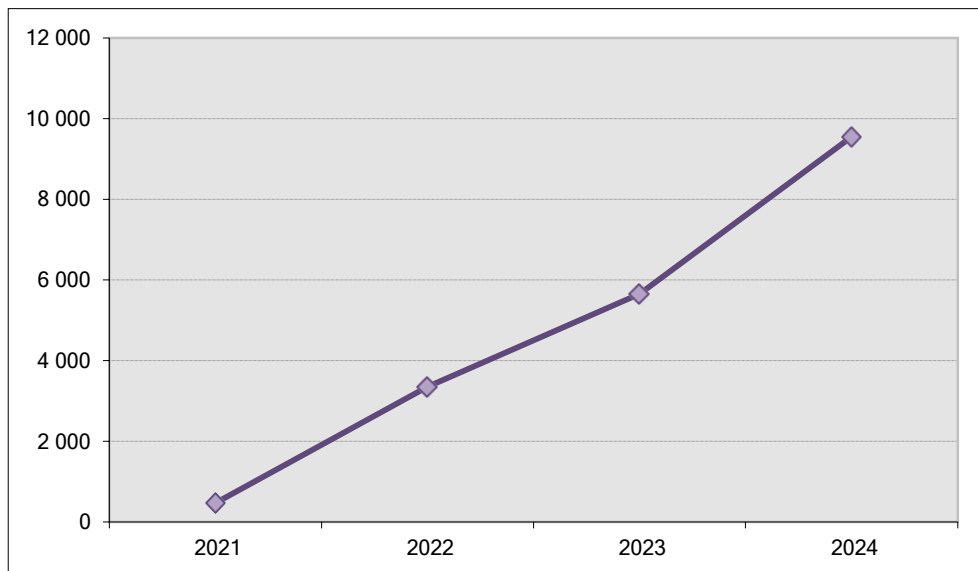


Диаграмма 1. График EBITDA

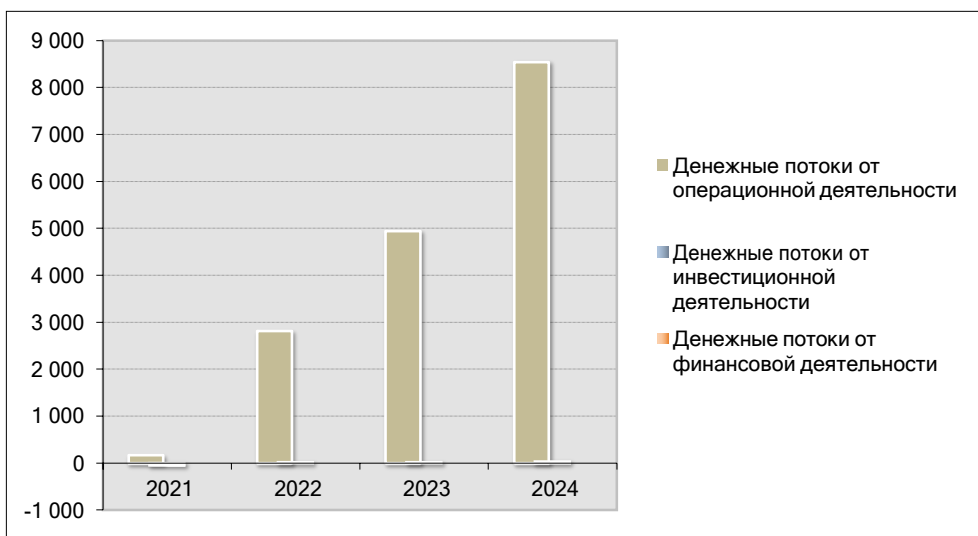


Диаграмма 2. График движения денежных средств

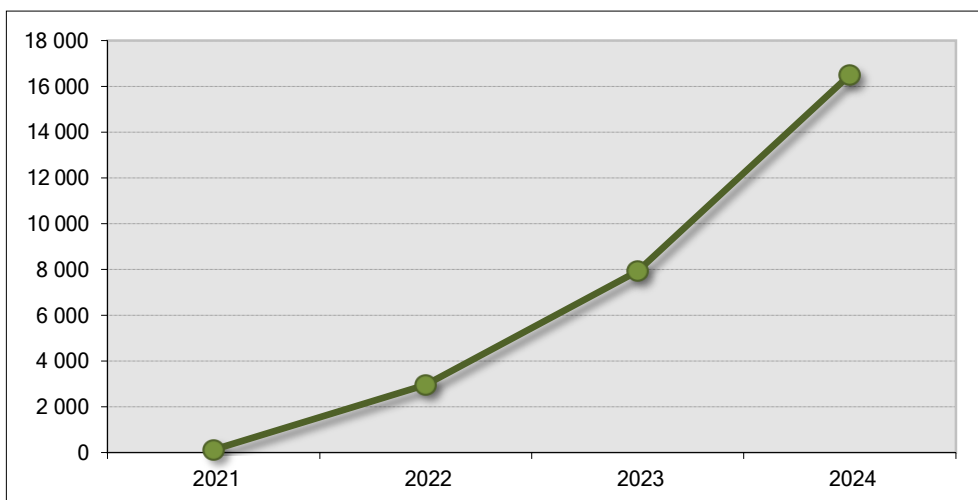


Диаграмма 3. Остаток денежных средств

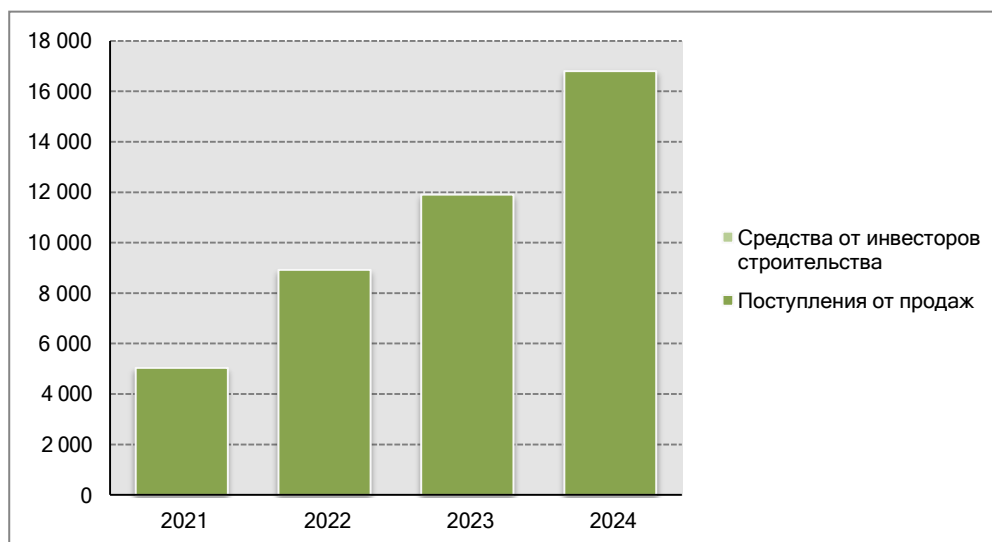


Диаграмма 4. График поступлений от продаж

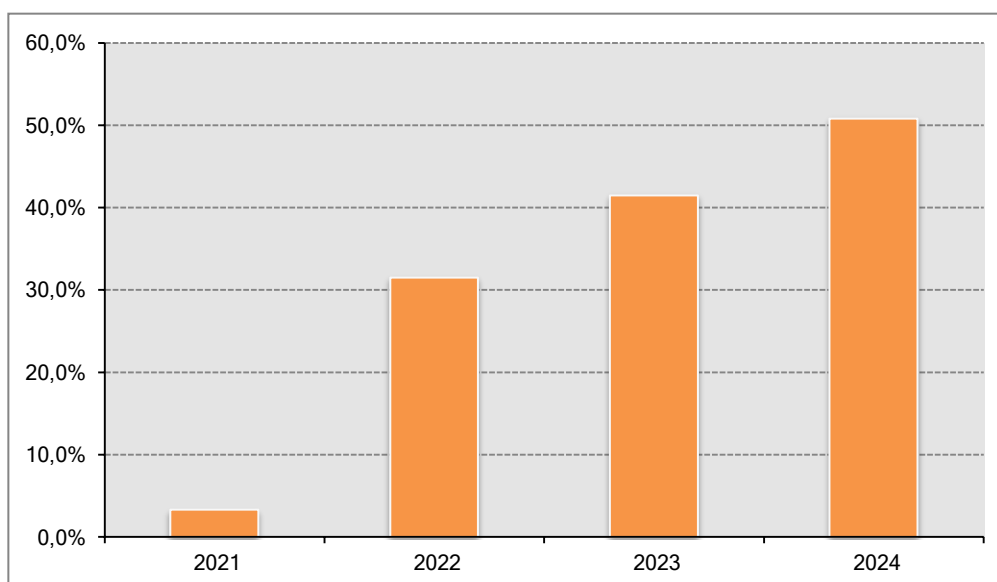


Диаграмма 5. График прибыльности продаж

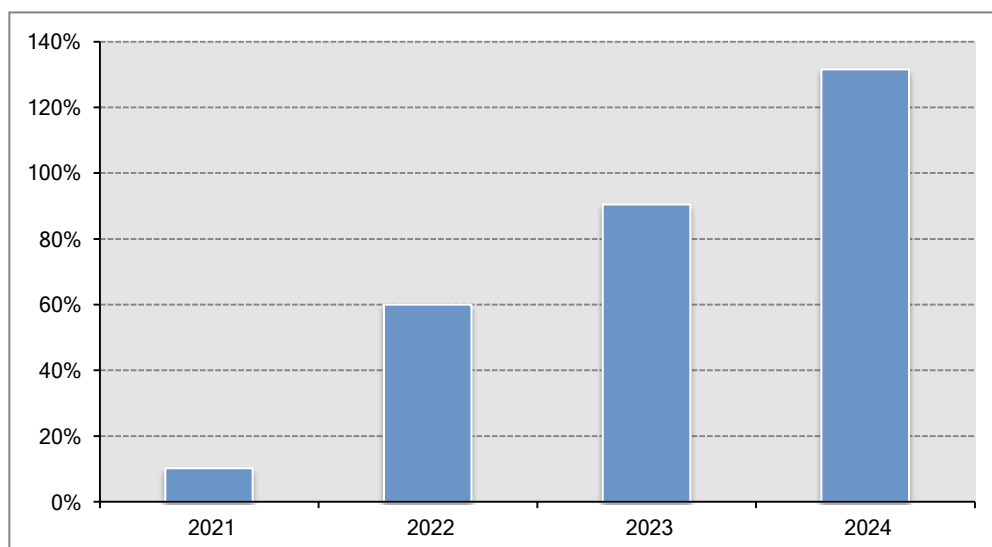


Диаграмма 5. Рентабельность по EBITDA