



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ РАБОТЫ УЧАЩИХСЯ

В разделе публикуются исследовательские работы школьников, выполненные в самых разных областях знаний. В журнале представлены исследования участников различных всероссийских конкурсов и конференций.

Создание кондитерской студии «Сладкий мир»

Проект выполнила:

Андреева Ульяна,

ученица 10-го класса МБОУ Верхневилуйская СОШ № 2 им. М.Т. Егорова
с естественнонаучным направлением, Республика Саха (Якутия)

Руководитель:

Алексеева Евдокия Петровна,

учитель музыки

Краткое описание проекта

Современного человека трудно удивить кулинарными изысками, в том числе и кондитерскими. Тем не менее, кондитерские изделия, будь то конфеты, торты или пирожные неизменно сопровождают нашу жизнь, начиная с самого раннего детства.

Кулинарные традиции по-прежнему играют немалую роль даже в нашем технократическом обществе, и есть немало тех, кто хочет побаловать себя, своих близких, друзей или коллег по работе различными сладостями.

Общая концепция бизнеса по производству кондитерских изделий, кроме чисто эстетических и вкусовых предпочтений клиентов, строится на реальном экономическом расчёте. Прежде всего, приняты во внимание два фундаментальных фактора:

- *первый фактор* — несмотря на различные экономические проблемы у большинства людей, спрос на кондитерскую продукцию в России неуклонно растёт темпами не ниже 2–4% в год. Следовательно, при реализации проекта существует определённая гарантия спроса на продукцию в перспективе нескольких лет, как минимум.

- *второй фактор* — новые технологии производства кондитерской продукции, доступность высокотехнологичного оборудо-

ования позволяют снизить издержки производства не менее чем на 30–50%. Это, в свою очередь, позволяет конкурировать на локальном рынке со множеством других производителей, сохраняя при этом индивидуальный почерк мастеров-кондитеров.

Также при реализации бизнес-плана кондитерского производства следует принять в расчёт, что с развитием новых коммуникационных технологий появилась возможность работать с клиентами в онлайн-режиме и осуществлять поставки продукции напрямую клиенту, минуя дилерскую сеть. Это существенно поможет расширить не только рынок сбыта, но и получить дополнительные конкурентные преимущества индивидуализации стиля работы практически с каждым клиентом.

Первоначальные вложения будут равны 328 525 руб.

Средняя ежемесячная прибыль 203 475 рублей в месяц.

Срок окупаемости составляет 3 месяца.

Описание бизнеса, продукта или услуги

Проект реализации бизнес-плана кондитерского производства, с общей мощностью выпуска кондитерской продукции до 300 кг в месяц, предусматривает изго-



товление и реализацию следующего ассортимента продукции:

1. Торты в ассортименте, в упаковке. Средняя цена — 1200 руб. за 1 кг.

2. Изготовление тортов по индивидуальным (специальным) заказам клиентов — например, на дни рождения, свадебные и юбилейные торты. Средняя цена продукции по спецзаказам — 1500 руб. за 1 кг.

Производство тортов осуществляется ежедневно.

Сильные стороны проекта:	Слабые стороны проекта:
• постоянный растущий спрос на кондитерскую продукцию высокого качества; • большой выбор каналов продаж и форм поставки кондитерских изделий; • быстрая адаптация к быстро меняющемуся рынку • возможность формирования индивидуального подхода к запросам клиентов по объёму поставки и ассортименту	• конкуренция со стороны местных кондитерских производств; • некачественная работа персонала, в том числе нарушения режима хранения скоропортящихся продуктов

Возможности проекта:	Угрозы проекта:
• расширение бизнеса за счёт увеличения ассортимента; • возможность работы с корпоративными клиентами; • возможность создания сопутствующих видов бизнеса — например, продажа через собственную интернет-сайт	• относительно высокая конкуренция на кондитерском рынке; • общее повышение цен на кондитерскую продукцию; • Повышение арендной платы или расторжение договора аренды помещения; • Снижение платежеспособности, как населения, так и коммерческого сектора, общее снижение спроса на кондитерскую продукцию высокого качества

1. Описание рынка сбыта

Мы рассмотрели три момента, определяющих рынок сбыта кондитерских товаров:

1.1. Общая характеристика рынка кондитерских изделий в Верхневилуйском улусе. На кондитерском рынке улуса

в настоящее время работают примерно 20 кондитеров. Из них Сусанна Николаева работает как индивидуальный предприниматель, имеет свой кондитерскую студию. Остальные работают как любители, в основном совмещают работу и хобби.

Отличительной особенностью рынка также является то, что, несмотря на некоторые кризисные явления в экономике, рост цен на основные продукты питания и общее снижение располагаемых доходов населения, последние пять лет происходит постепенное увеличение спроса на кондитерские изделия.

1.2. Структура спроса

Мы провели опрос среди населения Верхневилуйска на предмет предпочитаемых видов торта. Для этого они выбрали три самых предпочитаемых вида торта.

№	Вид	Количество
1	Медовый	68
2	Красный бархат	31
3	Шоколадный	40
4	Морковный	4
5	Птичье молоко	41
6	Трюфельный	5
7	Йогуртовый	16
8	Шифоновый бисквит	8

Как видно из результатов, большинство опрошенных предпочитают медовый торт, на втором месте — птичье молоко, с небольшой разницей на третьем месте оказался шоколадный торт.

1.3. Целевая аудитория и основные каналы сбыта продукции.

У кондитерской продукции есть свои ключевые потребители, которых можно объединить в несколько ключевых групп, на которые и будет ориентировано в основном всё кондитерское производство по рассматриваемому бизнес-плану.

Таковыми группами являются, прежде всего, следующие категории потенциальных клиентов:

- группа покупателей в семьях, имеющих средний и ниже среднего достаток (в пределах 15–20 тысяч рублей ежемесячного дохода на каждого члена семьи). Эта целевая аудитория занимает в общем объёме продаж кондитерской продукции порядка 40–60%.

- корпоративные клиенты — кафе, магазины. В эту же группу входят и клиенты, осуществляющие заказы для различных корпоративных торжеств и мероприятий.

Общий объём продаж для этой группы составляет примерно 20% от всего портфеля заказов.

Кроме этих основных клиентских групп также можно развить маркетинговую стратегию по продаже кондитерской продукции через онлайн-сервисы или ресурсы (ватсап группы, Инстаграмм и т.д.)

2. План производства

Производственной схемой реализации проекта бизнес-плана кондитерского производства предусмотрено три последовательных этапа создания предприятия.

2.2. Регистрация бизнеса

Для регистрации бизнеса кондитерского производства выбран оптимальный вариант в виде организационно-правовой формы ИП (индивидуального предпринимательства). Для этого понадобится подать заявление в налоговую инспекцию или подразделение ФНС по месту нахождения производства или адресу регистрации (постоянного места жительства) учредителя. Стандартный срок рассмотрения заявления составляет не более 3 рабочих дней, после чего соответствующим приказом ФНС выдаётся учредительный документ о создании ИП — заверенная гербовой печатью ФНС выписка из общедоступного реестра — ЕГРИП. Кроме этого требуется открытие счёта в банке, заключение с ним договора на РКО (расчётное кассовое обслуживание), постановка на учёт во внебюджетных фондах таких, как ФМС и ФСС, а также в Пенсионном Фонде РФ.

Данной формой ИП предусмотрено использование предприятием минимальной налоговой ставки в 6% и весь процесс ведения налоговой и бухгалтерской отчётности выполняется по упрощённой схеме (УСН).

Также при подаче заявления в ФНС необходимо в обязательном порядке указать принятые бюджетной классификацией специальные коды ОКВЭД. Для предприятия, рассматриваемого в рамках данного бизнес-плана кондитерского производства, такими кодами могут быть:

ОКВЭД (Общероссийский классификатор видов экономической деятельности) 10–33 «Раздел С. ОБРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРОИЗВОДСТВА»

10.0 «Производство пищевых продуктов».

10.7 «Производство мучных кондитерских изделий».

10.71 «Производство мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных длительного хранения».

Также следует добавить и такие коды как:

- 52.1 «Розничная торговля в неспециализированных магазинах».

- 52.4 «Прочая розничная торговля в специализированных магазинах».

- 52.61 «Розничная торговля по заказу».

- 52.63 «Прочая розничная торговля вне магазинов».

- 55.30 «Деятельность ресторанов и кафе».

- 55.52 «Поставка продукции общественного питания».

Эта группа кодов необходима для того, чтобы в перспективе расширения бизнеса, в том числе и за счёт создания собственных торговых точек, кафе, не приходилось бы заново оформлять документы ИП в ФНС.

Второй важной частью процесса регистрации и юридического оформления бизнеса кондитерского производства является подготовка следующего пакета документов:

1. Получение сертификата соответствия и качества на изготавливаемую продукцию и оказываемые услуги по линии Роспотребнадзора.

2. Получение разрешения и сертификат на эксплуатацию помещений кондитерской от органов Санэпиднадзора и Государственного пожарного надзора.

3. Разрешение от Жилищной инспекции муниципалитета на эксплуатацию кондитерской в помещении, расположенном на первом этаже жилого дома.

4. Пройти сертификацию рабочих мест по линии Трудовой инспекции (эти учреждения действуют при администрациях муниципальных образований).

На все расходы по регистрации предприятия, получение всех необходимых разрешений и согласований, в бюджете проекта бизнес-плана предусмотрена сумма в 50 000 рублей.

2.3. Оборудование и помещение

Техническая часть реализации проекта бизнес-плана кондитерского производства состоит из двух базовых частей.

Первая часть — это выбор месторасположения кондитерской, аренда или приобретение в собственность помещения, производство ремонта и дизайн.

Вторая — это подготовка, установка и наладка оборудования.

Помещение для кондитерского производства должно удовлетворять двум основным требованиям. Во-первых, местоположение цеха желательно должно быть



таким, чтобы были как можно меньше расходы на логистику. Во-вторых, оно должно соответствовать всем нормам и требованиям СанПиН, ГОСТ и другим подобным нормативным документам. В частности, это в первую очередь касается условий, содержащихся в СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство кондитерских изделий».

Общая площадь помещения составляет 50 кв.м с учётом перспективы расширения бизнеса и создания торговой точки непосредственно на месте производства. Помещение приобретается на условиях долгосрочной аренды, с последующим правом выкупа в собственность, на 49 лет.

В стоимость аренды включены расходы на ремонт.

План расположения основных рабочих зон кондитерского производства имеет следующий вид:

- кондитерский цех;
- кладовая под сырьё;
- кладовая готовой продукции;
- туалетное помещение для персонала;
- отдельный гардероб для верхней одежды персонала;
- офисное помещение, рассчитанное на 2 рабочих места;
- хозяйственно бытовое помещение, включая комнату отдыха для персонала (обеденная зона).

Оборудование	Цена (руб.)
1. Кондитерская печь	45 000
2. Специальный шкаф для расстойки	12 000
3. Миксер-взбиватель	31 000
4. Компьютеры и оргтехника (компл.)	38 000
5. Мебель для офиса	20 000
6. Мебель для комнаты отдыха (компл.)	10 000
7. Хозяйственный инвентарь (компл.)	500
8. Холодильник	25 000
9. Вытяжка	15 000
10. Электронные напольные или настольные весы	1500
11. Пищевой разделочный стол	9 000
12. Мойка из нержавеющей стали	12 000
Итого	219 000

Оборудование для выпечки тортов

Наименование	Сумма (руб.)
Набор кастрюль	3799
Набор мисок для замешивания теста	899
Миксер и венчик	1500
Кухонные весы и мерная посуда	1499
Ножи кухонные+нож струна для разделки коржей	3199
Сито	299
Разделочные доски	559
Скалка для раскатывания коржей и мастики	249
Силиконовая лопатка для перемешивания /выравнивания	229
Шпатель кондитерский	179
Кулинарные кисти для смазывания выпечки	149
Бумага для выпечки	59
Поворотный круг для выравнивания торта	590
Утюжок для мастики	179
Инвентарь для украшения тортиков	

Наименование	Сумма (руб.)
Пластмассовые и металлические формы для украшений	290
Набор плунжеров кондитерских	270
Бордюрные выемки для мастики	209
Щипцы для мастики	309
Набор инструментов для мастики	179
Набор силиконовых молдов	2000
Кондитерские мешки и насадки	450
Пищевые красители	2000
Пищевые фломастеры	955
Итого:	20 050

Организационная структура Примерная схема штатного расписания

Постоянные расходы (в рублях)	Оклад	Количество	Сумма	Средняя з/п
Кондитер	30 000	1	360 000	30 000
Помощник кондитера	25 000	1	300 000	25 000
Страховые взносы			14 500	
Итого ФОТ (фонд оплаты труда)	674 500			

В данной схеме штатного расписания предусмотрено следующее распределение обязанностей среди персонала:

Мастер-кондитер (шеф-кондитер). Ответственен за выполнение его подчинёнными кондитерами всех технологических норм и производственных заданий по выпуску кондитерской продукции, осуществляет контроль за ходом всех процессов подготовки ингредиентов, выпечки и оформления кондитерской продукции. Занимается непосредственно выпечкой и оформлением наиболее ответственных заказов —

производство тортов и других подобных изделий. Режим работы — 6-дневная рабочая неделя с 9:00 до 18:00. Система оплаты — оклад плюс премии, начисляемые ежеквартально и в конце года, а также разовые премиальные выплаты за выполнение конкретных заказов.

Помощник кондитера. Работник, занимающий эту штатную позицию, выполняет все необходимые технологические задачи по подготовке, выпечке и производству кондитерской продукции в соответствии с заданным планом.

7. Финансовый план

Начальные инвестиции для открытия бизнеса, включая регистрацию и оформление, выглядят следующим образом:

Инвестиции	Сумма (руб.)
Регистрация, включая получение всех разрешений	50 000
Закупка расходного материала, сырья на первый месяц работы производства	59 525
Закупка оборудования	219 000
Итого	328 525

Ежемесячные расходы на обеспечение работы кондитерского бизнеса в заданных объёмах выпуска:

Ежемесячные затраты	Сумма (руб.)
ФОТ (включая отчисления)	55 000
Аренда (50 кв. м.)	0
Коммунальные услуги	12 000
Закупка сырья, продуктов -ингредиентов, расходных материалов	47 525
Итого	114 525



**Список сырья,
продуктов-ингредиентов в месяц**

	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
Сливки 33%	380	23 400
Сыр Креметта	899	13 485
Мука	2000	2000
Сахар	2740	2740
Яйцо	9	900
Коробки подложки	5000	5000
Итого		47 525

Доход, руб.

$$10 \times 1200 = 12\,000 \text{ (день)}$$

$$12 \times 6 = 72\,000 \text{ (неделя)}$$

$$72\,000 \times 4 = 288\,000 \text{ (месяц)}$$

Заключение

В настоящее время кондитерский бизнес развивается достаточно высокими темпами, и торты всегда будут пользоваться популярностью в народе.

Главной целью проектируемого предприятия является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению продукции более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента услуг. Исходя из этого, стратегией маркетинга избирается стратегия расширения спроса за счёт стимулирования объёма продаж, ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создание положительного имиджа кафе.

Основными преимуществами проектируемой студии являются: возможность снижения себестоимости и цен, повышение производительности за счёт использования нового оборудования, расширения ассортимента услуг. Данный бизнес-план показывает, что открытие кондитерской студии является весьма прибыльным делом, и реализация проекта по открытию кондитерской является экономически целесообразным. ■