

# БИЗНЕС-ПЛАН



## Бизнес-план открытия кондитерского цеха «Миссис Тортвилль»



2014 г.

*Адаптация данного бизнес-плана возможна под любой проект на территории России и СНГ.*

*К данному бизнес-плану прилагается **финансовая модель** в отдельном файле, которая позволяет с легкостью выстроить новый финансовый план методом ввода соответствующих данных.*

## **Описание бизнес-плана**

**Идея проекта:** открытие кондитерского цеха в г. Москва.

**Название проекта:** «Миссис Тортвилль».

**Основные категории продукции:** торты на заказ (все категории), пирожные, кенди-бары, капкейки, кейк-попс, декоративные расписные пряники, печенье ручной работы.

**Аудитория проекта:** основными покупателями кондитерской продукции являются:

- женщины 30-39 лет – 25%;
- женщины 50-65 лет – 30%;
- дети и подростки в возрасте до 18 лет – 30%;
- мужчины – 15-20%;

**География проекта:** г. Москва.

## **Рынок:**

|  |  |
|--|--|
| <b>Лидеры отрасли проекта</b>                                | Тройка крупнейших по обороту производителей хлебобулочных и кондитерских изделий в России выглядит следующим образом: ОАО «Фацер», ОАО «Каравай» и ООО «Келлогг Рус».  |
| <b>Главная тенденция и показатели покупательского спроса</b> | Продукция с трехдневным сроком употребления, которую выпускает практически каждый хлебозавод и кондитерские цеха, – абсолютный фаворит рынка. Ее покупают 70% домохозяйств, тогда как торты длительного хранения (более двух недель) – только 6%.  |
| <b>Темпы роста рынка</b>                                     | Что касается темпа прироста отрасли хлебобулочных и кондитерских изделий в России на 2014 год, то значение показателя может варьироваться от 3% до 12% в зависимости от тенденций развития экономики в стране и благоприятности инвестиционного климата, при этом наиболее вероятное значение показателя ожидается на уровне 8%. |

### Конкурентная среда проекта (Москва):

- Сеть кондитерских «Волконский»;
- Кондитерская «Мадам Буланже»;
- Кондитерская «Upside Down Cake»;
- Кондитерская «I Love Cake».

### Финансовый план проекта:

| <i>Финансовые показатели по проекту</i> |      |     |
|---|------|-----|
| Выручка за 3 года работы                | руб. | *** |
| Необходимые инвестиции                  | руб. | *** |
| Чистая прибыль за 3 года работы         | руб. | *** |
| NPV                                     | руб. | *** |
| IRR месячная                            | %    | *** |
| IRR годовая                             | %    | *** |
| Период окупаемости                      | мес. | 16  |
| Дисконтированный период окупаемости     | мес. | 18  |

## Выдержки из исследования

Цель проекта – открытие кондитерского цеха (кондитерской) «Миссис Тортвилль». Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных будет организован в арендуемом помещении.

Цех является предприятием полного цикла, то есть включает в себя все производственные процессы, начиная от формирования заготовок и заканчивая отгрузкой продукции к точкам реализации или заказа.

### *Кондитерский рынок России*

На сегодняшний день на рынке кондитерской и хлебопекарной промышленности наблюдается тенденция к снижению спроса на продукцию, связанная с сокращением численности населения, а также с ростом доходов, что сопровождается изменением модели питания.

Так, за первое полугодие 2013 года на территории России было произведено \*\*\*млн. тонн кондитерской и хлебопекарной продукции, что на 0,39% меньше в сравнении с тем же периодом прошлого года.

В то же время существенный рост объемов производства демонстрируют хлебобулочные изделия пониженной влажности (бараночные изделия, сухарики, гренки, хрустящие хлебцы), объем производства которых по сравнению с показателями прошлого года вырос на 17,42% и составил по итогам первого полугодия текущего года \*\*\* тыс. тонн. Также стабильный рост заметен у производителей шоколада и сахаристых изделий, которые увеличили объемы производства на 6,5% в сравнении с прошлым годом.

Сегодня, наряду с поиском и разработкой новых видов продукции и расширением ассортиментной линейки, многие производители восстанавливают производство старых рецептов. Кроме того, все большую популярность у покупателей набирает, так называемая экологически чистая еда. Современный покупатель уделяет огромное внимание качеству продуктов питания, все чаще обращая внимание на состав продуктов и на сроки их хранения. По итогам первого полугодия 2013 года объем выпуска хлебобулочных изделий длительного

хранения продемонстрировал самый существенный спад на 11,08 процентных пункта и составил \*\*\*тыс. тонн против \*\*\*тыс. тонн год назад.

Мучные кондитерские изделия являются продуктами повседневного спроса. Почти 95% потребителей приобретают их (в основном печенье и пряники) для ежедневного чаепития. Основными покупателями кондитерской продукции являются женщины 30–39 лет (около 25%) и 50–65 лет (примерно 30%). У 45% покупателей есть дети школьного возраста, около 30% составляют дети и подростки в возрасте до 18 лет, оставшиеся 15–20% – это мужчины.

Потребители старшего возраста отдают предпочтение отечественной продукции, в основном покупая сухое и сахарное печенье, пряники. Они еще помнят советские времена, когда печенье и пряники обладали высокими вкусовыми характеристиками. Сам товар при этом имеет гораздо большее значение, чем его образ.

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Перечень таблиц, рисунков, диаграмм   | 3  |
| Резюме  | 4  |
| Раздел 1. Описание проекта  | 6  |
| 1.1. Концепция проекта  | 6  |
| 1.2. Ассортимент продукции кондитерского цеха                                       | 7  |
| Раздел 2. Анализ рынка кондитерской отрасли   | 19 |
| 2.1. Кондитерский рынок России  | 20 |
| 2.2. Предпочтения потребителей на рынке тортов и других мучных кондитерских изделий | 31 |
| 2.3. Покупательский портрет   | 35 |
| Раздел 3. Конкуренты проекта  | 37 |
| Раздел 4. Маркетинговый план проекта  | 40 |
| 4.1. Особенности реализации кремовых кондитерских изделий                           | 40 |
| 4.2. Особенности продвижения продукции кондитерской сферы                           | 41 |
| 4.3. Продвижение в интернете (онлайн-продвижение)                                   | 42 |
| Раздел 5. Операционный план   | 46 |
| 5.1. Персонал проекта   | 46 |
| Раздел 6. Производственный план   | 47 |
| 6.1. Помещение цеха   | 47 |
| 6.2. Оборудование для кондитерского цеха  | 49 |
| Раздел 7. Финансовый план   | 53 |
| 7.1. Допущения проекта  | 53 |
| 7.2. План реализации продукции  | 55 |
| 7.3. Объем реализации продукции проекта   | 56 |
| 7.4. Выручка от реализации продукции проекта  | 57 |
| 7.5. Переменные затраты проекта   | 58 |
| 7.6. Постоянные затраты проекта   | 58 |
| 7.7. Капитальные вложения по проекту  | 60 |
| 7.8. Налоги   | 60 |
| 7.9. Отчет о прибылях и убытках   | 61 |
| 7.10. Расчет ставки дисконтирования методом WACC                                    | 63 |
| 7.11. Отчет о движении денежных средств   | 73 |
| 7.12. Оценка экономической эффективности проекта                                    | 76 |

|   |     |
|---|-----|
| Раздел 8. Анализ чувствительности проекта   | 79  |
| Приложение 1. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий,<br>санитарные правила и нормы САНПИН 2.3.4.545-96 | 90  |
| ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ «VTSConsulting»   | 159 |

## Перечень таблиц, рисунков, диаграмм

### РИСУНКИ

|   |    |
|---|----|
| Рисунок 1. Варианты дизайнерского оформления кондитерской продукции (cake pops) | 13 |
| Рисунок 2. Элементы и формирование свадебного кенди-бара                        | 14 |
| Рисунок 3. Элементы для формирования кенди-бара                                 | 14 |
| Рисунок 4. Оформление тематического кенди-бара                                  | 15 |
| Рисунок 5. Варианты декоративной росписи на пряниках ручной работы              | 15 |
| Рисунок 6. Размещение оборудования цеха, вариант 1                              | 46 |
| Рисунок 7. Размещение оборудования цеха, вариант 2                              | 46 |
| Рисунок 8. Основные финансовые показатели проекта                               | 60 |
| Рисунок 9. Динамика чистой прибыли проекта                                      | 60 |

### ДИАГРАММЫ

|  |    |
|--|----|
| Диаграмма 1. Объем выпуска хлебобулочных изделий длительного хранения в РФ, 2013-2014 гг.,                           | 19 |
| Диаграмма 2. Округи РФ, лидирующие по производству хлебобулочной и кондитерской продукции, доля рынка в %            | 20 |
| Диаграмма 3. Динамика объемов производства кондитерской и хлебопекарной продукции по округам РФ, процент к 2012 году | 20 |
| Диаграмма 4. Экспорт и импорт шоколада и сахаристых кондитерских изделий, 2013 год, тонн                             | 22 |
| Диаграмма 5. Объем экспорта и импорта мучных кондитерских изделий, 2013 год, тонн                                    | 23 |
| Диаграмма 6. Основные страны-импортеры мучных кондитерских изделий, 2013 год, %                                      | 24 |
| Диаграмма 7. Ежемесячное потребление тортов домохозяйствами, %   | 30 |
| Диаграмма 8. Частота покупки тортов и пирожных целевой аудиторией  | 31 |
| Диаграмма 9. Места покупки мучных кондитерских изделий, % покупателей  | 33 |

### ТАБЛИЦЫ

|  |    |
|--|----|
| Таблица 1. Перечень ассортиментного ряда тортов цеха с описанием                                   | 7  |
| Таблица 2. Вес торта и ярусы в зависимости от количества человек                                   | 10 |
| Таблица 3. Ассортиментный ряд пирожных кондитерского цеха  | 10 |
| Таблица 4. Лидеры российского рынка производителей кондитерских изделий                            | 26 |
| Таблица 5. Основные проекты-аналоги, конкуренты проекта  | 36 |
| Таблица 6. Штатное расписание проекта  | 44 |
| Таблица 7. Оборудование цеха   | 48 |
| Таблица 8. Допущения проекта   | 51 |
| Таблица 9. Персонал проекта  | 52 |
| Таблица 10. Расчет долгосрочной прибыли сверх CAPM для портфелей десятичных групп NYSE/AMEX/NASDAQ | 66 |
| Таблица 11. Алгоритм определения степени риска оцениваемой компании                                | 67 |
| Таблица 12. Алгоритм расчета премии за специфический риск  | 68 |
| Таблица 13. Расчет ставки дисконтирования методом WACC   | 69 |



*Благодарим Вас за оказанное доверие*

*и напоминаем, что:*

*✓ при покупке бизнес-плана компании  
«VTSConsulting» вы гарантированно получаете  
консультацию специалистов, которые работали  
над конкретным бизнес-планом*

*✓ в течение одного-двух часов наша команда будет  
готова отвечать на все вопросы, касающиеся  
структуры и содержания бизнес-плана.*

*С уважением,  
команда VTSConsulting*

## ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ «VTSConsulting»

Компания «VTSConsulting» была основана в мае 2010 года командой профессионалов во главе с Владиславом Цыгодой.

Владислав Цыгода – бизнес-консультант, признанный лидер в сфере бизнес-планирования на территории СНГ (по версии портала free-lance.ru), на сегодняшний день – руководитель рейтинговой консалтинговой компании.

Разработка бизнес-планов, ТЭО, инвестиционных меморандумов, финансовых моделей и бизнес-презентаций – основные направления работы команды, в составе которой работают высококвалифицированные аналитики.

Опыт команды в сфере разработки инвестиционной документации – свыше 6 лет, и сегодня «VTSConsulting» – единственная компания в Украине, которая является партнером проекта «РБК. Исследование рынков».

### Команда VTSConsulting и принципы работы:

- ✓ уникальный подход к решению поставленных задач;
- ✓ безупречная репутация и высокая степень доверия клиентов;
- ✓ высокий профессионализм вне зависимости от сферы исследования;
- ✓ практический опыт работы, в том числе – в реализации сложных узкопециализированных проектов.

**Мы высоко ценим сотрудничество с каждым нашим клиентом.  
И мы гордимся своими клиентами!**

ООО "Землегодие-Инвест", ОАО "Воткинский завод", НПП "Стэлс", Государственное предприятие УкрНИИ НП "Масма", "Reproto Technologies", компания "ВОК Монтаж Сервис", ООО "PRIIMAS"

компания "Петровизард", Порт Темрюк, ООО "Спецбудпроект", группа компаний "SEMPROGROUP" ООО "Максимус Констракшн", "Росмолодежь", ООО "Сисиф Сервис", ООО "Завод ТИТАН", ООО "Проджект К"

ООО "Портал Логистик", НПК "Наука", Институт проблем материаловедения им. И.Н. Францевича НАН Украины, НТУУ "КПИ", Научный парк "Киевская политехника", Правительство России, Верховная Рада Украины

– далеко не полный список тех,  
кто остался доволен сотрудничеством с "VTSConsulting".

Компания "VTSConsulting" – это команда профессионалов, знания и опыт которых позволят Вам сэкономить деньги, нервы и время: подготовка инвестиционных документов займет от 4 до 10 дней.

Нас рекомендуют своим друзьям и деловым партнерам, потому что мы работаем на результат и полное удовлетворение потребностей Клиента. Таким образом, заказывая бизнес-план, информационный или инвестиционный меморандум у нас, Вы не тратитесь.

**Вы инвестируете.**

*С уважением,  
Владислав Цыгода,  
Руководитель "VTSConsulting"*