По предварительному плану, на открытие хлебопекарни в арендованном помещении потребуется инвестировать порядка 970 000 рублей:

* Косметический ремонт помещения – 150 000 руб.
* Приобретение и доставка пекарни «под ключ» — 350 000 руб.
* Закупка сырья и материалов – 70 000 руб.
* Согласования и разрешения, получение деклараций соответствия на продукцию – 150 000 руб.
* Регистрация бизнеса и прочие организационные расходы – 50 000 руб.
* Резервный фонд – 200 000 руб.

## Пошаговый план открытия хлебопекарни

На старте хлебопекарного бизнеса, планом предусмотрено выполнение следующих действий:

1. Провести маркетинговое исследование внутригородского рынка хлеба и хлебобулочных изделий;
2. Найти источники финансирования проекта;
3. Осуществить поиск подходящего помещения для пекарни;
4. Проработать предварительные каналы сбыта продукции;
5. Зарегистрировать предпринимательскую деятельность;
6. Заключить договор аренды помещения;
7. Сделать соответствующий ремонт;
8. Закупить основное и вспомогательное оборудование;
9. Нанять персонал;
10. Отработать рецептуру хлеба и хлебобулочных изделий;
11. Запустить предприятие.

## Описание продукции

Наша хлебопекарня планирует выпускать следующие виды продукции:

* Хлеб формовой (0,5 кг) – 150 шт.
* Батон нарезной (0,3 кг) – 180 шт.
* Рогалики (0,3 кг) – 100 шт.
* Пироги с начинкой (0,2 кг) – 1200 шт.



Объем производства составит 400 кг в смену (8 часов). Основная часть продукции будет выпекаться в ночную смену, чтобы уже к утру отгрузить горячий хлеб в розничные точки. Хлебопекарня будет работать без выходных в посменном графике (2/2). Средняя отпускная цена на хлеб и хлебобулочную продукцию составит 44 рубля за килограмм. Таким образом, ежедневный оборот составит 17600 руб., а ежемесячный – 528 000 руб. На все виды выпускаемой продукции будет получена декларация соответствия, указывающая на то, что продукт приготовлен по всем нормам и правилам, не содержит ГМО и прочих запрещенных добавок. Без данного документа реализовывать продукцию магазинам не получится.

## Выбор помещения

Для организации бизнеса планируется арендовать помещение площадью 115 квадратных метров. Арендные платежи составят 60 тыс. рублей в месяц. Высокая цена аренды обусловлена хорошим состоянием помещения. Здесь созданы все условия для производства пищевой продукции, а планировка и состав оборудования соответствуют требованиям СЭС и пожарной безопасности. Имеется горячее и холодное водоснабжение, система вентиляции и канализации, стены и потолок покрашены не токсичной краской и частично выложены плиткой. Размеры помещения позволяют разделить его на производственный цех, склад готовой продукции и склад сырья (муки), комнату персонала, туалет с ванной и подсобное помещение.

## Какое оборудование выбрать для хлебопекарни

Для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий бизнес планом предусмотрено приобретение комплекта оборудования производительностью 50 кг готовой продукции в час. На данные цели планируется потратить порядка 350 тыс. рублей. В состав комплекта будут входить:

* Печь пекарская ХПЭ-500 (40 тыс. руб.)
* Шкаф расстойный ШРЭ 2.1 (22 тыс. руб.)
* Мукопросеиватель ПВГ-600М (24 тыс. руб.)
* Тестомес МТМ-65МНА 1,5 (63 тыс. руб.)
* Зонт вентиляционный ЗВП 10\*8 (9 тыс. руб.)
* Ванна моечная односекционная (3,5 тыс. руб.)
* Стол кондитерский СП-311/2008 (17 тыс. руб.)
* Стол пристенный СПП 15/6 оц – 2шт. (9 тыс. руб.)
* Весы CAS SW-1-20 (4 тыс. руб.)
* Стеллаж СК 1200/400 – 2 шт. (17 тыс. руб.)
* Тележка к ХПЭ ТС-Р-16 – 2 шт. (45 тыс. руб.)
* Лист подовый для ХПЭ – 12 шт. (7 тыс. руб.)
* Хлебная форма 3Л10 – 72 шт. (41 тыс. руб.)

Данное оборудование помещается на площади в 30 кв. м. и предназначено для выпечки пшеничного хлеба, ржано-пшеничного подового и формового, булочных изделий из дрожжевого теста. Данная комплектация позволит выполнять все необходимые операции по подготовке сырья и непосредственной выпечки изделий:

* Просеивание и разрыхление муки;
* Замес теста;
* Разделка и формовка тестовых заготовок;
* Расстойка заготовок в расстойном шкафу;
* Выпечка хлеба и булочных изделий в печи.

## Подбор персонала

В качестве персонала хлебопекарни планируется трудоустроить опытного технолога, пекарей (5 чел.), водителей (2 чел.), разнорабочего (1 чел.), торгового представителя (2 чел.) и уборщицу. Бухгалтер будет устроен на неполный рабочий день (по договору аутсорсинга). Фонд оплаты труда составит 135 тыс. рублей в месяц.

## Какую систему налогообложения выбрать для хлебопекарни

Организационной формой предприятия будет обычное индивидуальное предпринимательство, зарегистрированное в местной налоговой службе. В качестве системы налогообложения планируется применять УСН («упрощенка»). Это одна из самых выгодных систем налогообложения для хлебопекарни. Размер налога составит 15% от прибыли организации.

## Маркетинговый план пекарни

Реализацию продукции планируется осуществлять в торговые предприятия и точки общественного питания нашего города. В городе насчитывается порядка 300 подобных организаций. Если говорить более точно, то оптовыми покупателями будут являться:

* Специализированные торговые киоски и павильоны по продаже хлеба, выпечки и кондитерской продукции;
* Внутригородские торговые сети (продуктовые магазины);
* Кафе и рестораны;
* Муниципальные учреждения (больницы, школы, детские сады).

Для заключения договоров с потенциальными покупателями будет нанят торговый представитель. В последующем, с развитием производства планируется открытие собственных розничных точек по продаже свежевыпеченного хлеба и хлебобулочных изделий.



## Риски бизнеса

Риски ведения подобного бизнеса заключаются в следующем:

* Рост конкуренции на рынке
* Отсутствие государственной поддержки отрасли
* Рост требований к производству, усложнение государственного ценового регулирования (максимальная торговая наценка)

## Финансовый план

Перейдем к расчету основных показателей эффективности бизнеса. Ежемесячные расходы предприятия

* Аренда – 60 000 руб.
* Заработная плата – 135 000 руб.
* Страховые отчисления в ПФР и ФСС – 40 000 руб.
* Сырье и ингредиенты (20% от выручки) – 105 000 руб.
* Коммунальные платежи – 20 000 руб.
* Бухгалтерия (аутсорсинг) – 8 000 руб.
* Реклама – 15 000 руб.
* ГСМ – 25 000 руб.

**Итого – 408 000 руб.**

## Сколько можно заработать, открыв хлебопекарню

По данным бизнес плана, чистая прибыль в месяц составит 102 000 рублей. Рентабельность хлебопекарни составляет 25%. Добиться таких показателей можно только при условии 100% реализации всей производимой продукции. На практике ситуация может быть другая (возможны возвраты, отсрочка платежей и пр.), поэтому итоговую прибыль можно смело уменьшить на 25 – 30%. Но и с таким расчетом можно рассчитывать на окупаемость вложений уже на 13 – 15 месяц работы предприятия.

**Рекомендуем** [скачать бизнес план хлебопекарни](https://smartlk.ru/biplan?extra_param_1=biznes_plan_hlebopekarni) всего за {banner\_bi-plan}, у наших партнёров, с гарантией качества. **Это полноценный, готовый проект, который вы не найдете в свободном доступе.** Содержание бизнес плана: 1. Конфинденциальность 2. Резюме 3. Этапы реализации проекта 4. Характеристика объекта 5. План маркетинга 6. Технико-экономические данные оборудования 7. Финансовый план 8. Оценка риска 9. Финансово-экономическое обоснование инвестиций 10. Выводы

## Какой ОКВЭД указать при регистрации хлебопекарни

При регистрации бизнеса по изготовлению и реализации хлеба и хлебобулочных изделий в Общероссийском классификаторе экономической деятельности предусмотрен код 15.81, 15.82, 52.24, 55.30 – в зависимости от предполагаемого ассортимента продукции и способах реализации. Кроме того, следует выбрать такие коды как 52.24 – Розничная торговля хлебобулочными изделиями; 51.36.3 – Оптовая торговля хлебом и хлебобулочными изделиями.

## Какие документы нужны для открытия хлебопекарни

Для начала необходимо зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя, выбрать форму налогообложения и предоставить в Роспотребнадзор справку о начале деятельности со свидетельством о поставке на учет. В качестве правовой формы можно использовать ООО, но ИП обойдется дешевле и проще при регистрации и перечню необходимых документов. Кроме того необходимо заключить договора по дезинфекции, утилизации производственных отходов, разработать программу производственного контроля, документы подтверждающие обслуживание систем вентиляции, медицинский осмотр персонала с выдачей санитарных книжек.

## Нужны ли разрешения для открытия хлебопекарни

При производстве и реализации хлебобулочных изделий обязательны следующие разрешения:

1. Разрешение от Роспотребнадзора.
2. Санитарно-эпидемиологическое заключение на всю продукцию.
3. Утверждение декларации на соответствие продукции требованиям ТР ТС 021/2011.
4. Разработка ТУ либо приобретение прав технических условий иных производителей.
5. Программа производственного контроля.
6. Разрешение Госпожнадзора.

## Технология производства хлебобулочных изделий

Процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий в первую очередь зависит от выбора рецептуры. В зависимости от этого подбирается необходимое оборудование – печь и тестомесильная машина. Этап производства условно можно поделить на три шага:

1. Замес теста.
2. Формовка изделий.
3. Процесс выпечки.

В зависимости от мощностей вашего производства, замес может быть как ручной, так и с автоматический. После замеса тесто должно «созреть», для этого используют специальные емкости. После того как тесто созрело, его направляют в цех по формовке, где из всей массы отбирается тесто по весу для каждого изделия и помещается в формы для выпечки. На последнем этапе следует сама выпечка в печах при температуре 240-280 градусов в течение 25 минут, в зависимости от изделия.