

ФОРМУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОГО МАГАЗИНУ

В бізнес-плані розглядаються науково-технічні, технологічні, організаційні, соціальні та інші сторони реалізації підприємницького проекту, але основна увага зосереджується на його фінансово-економічних аспектах.

бізнес-план допомагає реально оцінити ідею, втілити її в документацію, усвідомити її, визначити ефективність та «вузькі» місця та керувати процесом реалізації підприємницького проекту.

Сфера виробництва продуктів завжди була і буде затребувана незалежно від сезону і не боїться економічної кризи. Кондитерська справа зараз є актуальна і швидко розвивається, тому варто звернути увагу на цю сферу діяльності.

Потрібно скласти чіткий і розгорнутий бізнес-план кондитерського магазину, описати етапи реалізації проекту, передбачити можливі ризики, скласти для себе покрокову інструкцію.

Потрібно враховувати, що бізнес повинен починатись з малого, поступово розвиватись і розширюватись, тому не варто на початковому етапі будувати глобальні плани.

Нове підприємство повинно бути конкурентоспроможним і затребуваним. Тому перше завдання підприємця – виявити, скільки в конкурентному місті чи районі працює аналогічних закладів, наскільки вони затребувані і відповідають потребам покупців. Потрібно провести власне маркетингове дослідження щоб знати чи є сенс відкривати ще одну кондитерську в тому районі і чим вона буде відрізнятись від конкурентів. Якщо конкуренція існує, це ще не привід відмовлятись від проекту, адже у кожного підприємства є сильні і слабкі сторони, їх варто виявити вдосконалити. До того ж ідей, пов'язаних з виробництвом кондитерських виробів досить багато – тут захід повністю залежить від фантазії його організатора.

Послугами кондитерської, імовірно, будуть користуватись школярі, студенти, офісні працівники і так далі. Місце розумніше вибрати ближче до центральних вулиць, вокзалів, площ, торгових центрів або великих спальних районів.

Для даного проекту необхідна площа приміщення 50 кв.м. Приміщення повинне відповідати всім вимогам санітарно-епідеміологічної служби. Основні вимоги-це наявність комунікацій: водопостачання, каналізації, електроенергії та вентиляції.

Оснащення кондитерської безпосередньо залежить від його асортименту та спеціалізації, якщо, наприклад, продукція буде повністю поставлятись з інших виробництв, то досить тільки обладнати торгову точку стелажми, холодильниками та кавовою машиною. Якщо суб'єкт господарювання передбачає

повний цикл виробництва, то потрібно подбати про закупівлю всього необхідного обладнання.

Вартість обладнання багато в чому залежить від виробника. Найдорожчі виробляються в Європі, вони ж самі якісні і довговічні. Китайське обладнання обійдеться дешевше, але гарантії якості не слід очікувати, тому потрібно ретельно обирати виробника.

Для одного співзасновника невеликого кондитерського-магазину достатньо зареєструватися в якості індивідуального підприємця. Якщо підприємство має декілька співзасновників або в перспективі буде плануватися розширення і відкриття філій, то слід відразу реєструвати товариство з обмеженою відповідальністю.

Складаючи бізнес-план кондитерської, потрібно завчасно подбати про асортимент, тому що його різноманітності немає меж. У нього можуть входити :пончики, тістечка, булочки з начинкою, слойки, цукерки та багато іншого. На початковому етапі можна спеціалізуватися на чомусь конкретному, а з часом асортимент розширювати, в залежності від купівельного попиту.

Основне питання будь-якого підприємця «Скільки грошей потрібно вкласти і скільки можна заробити?» Тут потрібно все ретельно поррахувати до дрібниць, складаючи бізнес-план.

Основні витрати:

- Організаційні питання та реєстрація.
- Оренда чи купівля приміщення, ремонт.
- Закупівля обладнання та меблів.
- Наймання, навчання і оплата праці персоналу.
- Реклама.
- Закупівля сировини.
- Інші витрати.

Якщо на початковому етапі недостатньо власних коштів, тоді необхідно знайти додаткове джерело фінансування, це краще ніж починати економити на всьому.

Тут є кілька варіантів: пошук інвестора або банківський кредит. У першому випадку від підприємця знадобиться чіткий бізнес-план кондитерської з витратами і доходами, що підтверджує рентабельність підприємства. У другому – бездоганна кредитна історія і майно під заставу, тому що молодим бізнесменам банки видають кредити неохоче.

Прибутковість підприємства залежить від безлічі факторів, і в першу чергу від попиту на продукцію. Варто відзначити, що навіть маленька кондитерська, розташована у вдалому місці, може приносити кілька десятків тисяч гривень на місяць, якщо вона правильно організована.

Також потрібно врахувати, що ризик не отримати прибуток зовсім і не окупити свої витрати існує завжди. Тому в запасі повинен бути стратегічний план дій на випадок, якщо виникли проблеми і їх потрібно негайно усунути.

В завершення можна сказати, що на практиці виникне необхідність неодноразово піддавати його корекції. Потрібно чітко ставити перед собою мету і шукати способи її досягнення, адже в першу чергу план потрібен самому підприємцю, щоб скоординувати дії і розподілити час.