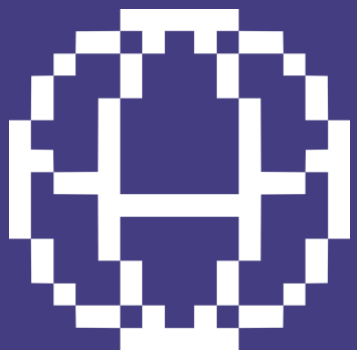




ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ПЕКАРЕН

ПИЛОТНЫЙ ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ ПЕКАРЕН В СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ

подход к реализации

КОНЦЕПЦИЯ 1



ПЕКАРНЯ БЕЗ ПРОИЗВОДСТВА + КАФЕ

используется замороженное тесто и полуфабрикаты

5 000 - 10 000 чел.

за исключением
Московского региона

1 101 ед.

до 200 км.

Размер населённых пунктов

Кол-во населённых пунктов

Местоположение поставщика

КОНЦЕПЦИЯ 2



ПЕКАРНЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА + КАФЕ

с собственным
производством

используется мука и другие ингредиенты, готовится собственное тесто

менее 5 000 чел.

147 314 ед.

за исключением
Московского региона

не имеет значения

Субъект МСП - ИП или ООО

Основной ОКВЭД 10.71 - производство хлеба и мучных кондитерских изделий

Операционные затраты за 3 мес: 0,7 млн руб.
до выхода на операционную рентабельность

2,3 млн
рублей

ИНВЕСТИЦИИ

12,5 млн
рублей

В том числе оборудование:
10,7 млн рублей

Размер гранта

3 млн
рублей

Кол-во пекарен

40 ед.

Итого затраты на гранты

120 млн
рублей

Размер гранта

10 млн
рублей

Кол-во пекарен

10 ед.

Итого затраты на гранты

100 млн
рублей

СУММАРНЫЕ ЗАТРАТЫ НА ГРАНТЫ ПО ПИЛОТНОМУ ПРОЕКТУ (50 ТОЧЕК) ~ 220 МЛН РУБЛЕЙ

КОНЦЕПЦИЯ 1: МИНИ-ПЕКАРНЯ БЕЗ ПРОИЗВОДСТВА

основные характеристики

ПЕКАРНЯ БЕЗ ПРОИЗВОДСТВА + КАФЕ

ГРАНТ до **3** млн руб.

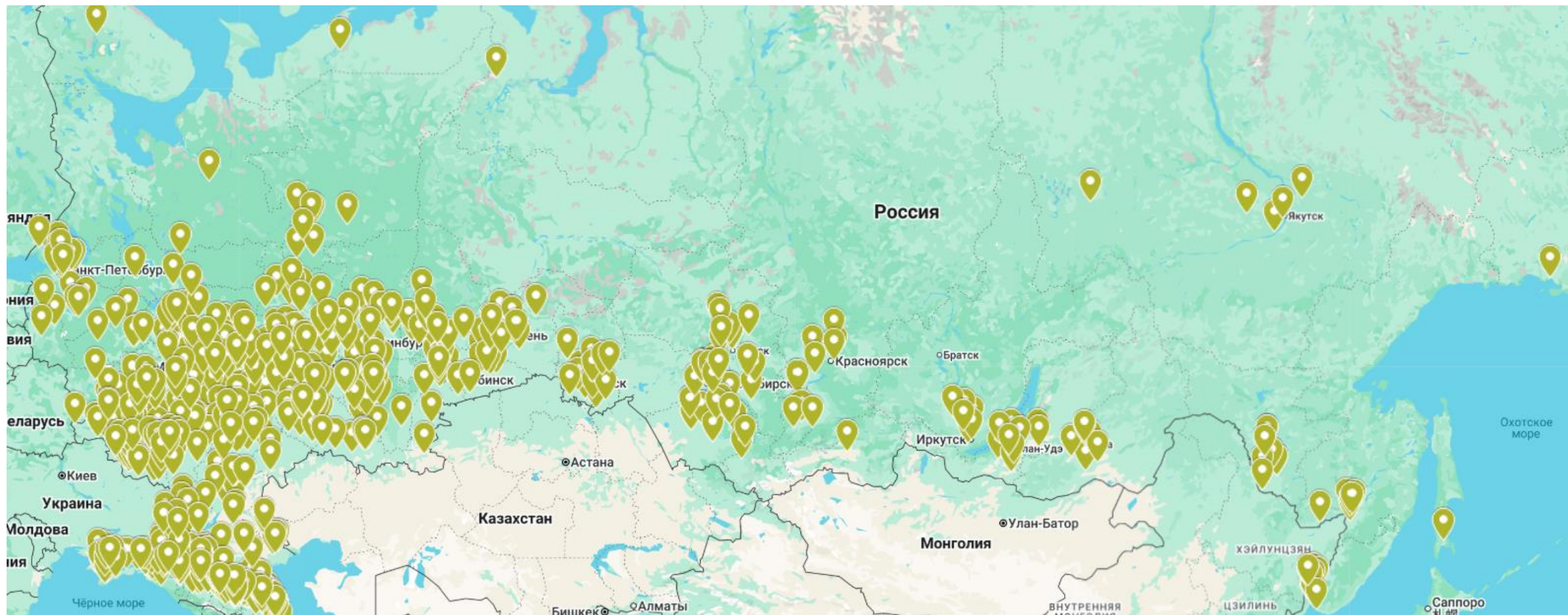
- **Закупка полуфабрикатов** у поставщиков
- **Расстойка** — подготовка теста к выпечке
- **Выпекание** теста в печи
- **Закупка продукции для перепродажи**
- **Создание технологической карты блюд** (при необходимости)
- **Приготовление кофе** и др. напитков
- **Продажа** продукции
- **Может работать один человек**
- **Простота обучения**
- **Площадь помещения – 30 кв. м**
- **Работа на электричестве**
- **Возможно совмещение с торговым объектом**



ВАЖНО:

- **Населенные пункты от 5 000 до 10 000 человек**
- **Общее количество таких населенных пунктов** (за исключением московского региона) – **1 101 ед.**
- **Анализ конкурентов с ОКВЭД 47 и 56**
- **Лучшее место на туристическом потоке**

КОНЦЕПЦИЯ 1: **ГЕОГРАФИЯ ПИЛОТНОГО ПРОЕКТА** вся территория России



~817 населенных пунктов от 5 000 до 10 000 человек, расположенных на расстоянии до 200 км от областных центров и/или крупных производителей замороженных полуфабрикатов (за исключением Московского региона)

КОНЦЕПЦИЯ 1: МИНИ-ПЕКАРНЯ БЕЗ ПРОИЗВОДСТВА

С КАФЕ НА 10 МЕСТ

пример формата

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Конвекционная печь с инъекцией (впрыск пара)
2. Расстоечный шкаф (дополнительно выполняет функцию подставки для конвекционной печи)
3. Морозильный шкаф или ларь (для хранения замороженных полуфабрикатов)
4. 2-3 тепловые или нейтральные витрины (для выкладки готовой выпечки)
5. 3 торговых прилавка (для установки тепловой или нейтральной витрины и кассового аппарата)
6. Ванна моечная
7. Тележка шпилька (для дефростации замороженных полуфабрикатов)
8. Зонт вытяжной
9. Барная стойки и стулья

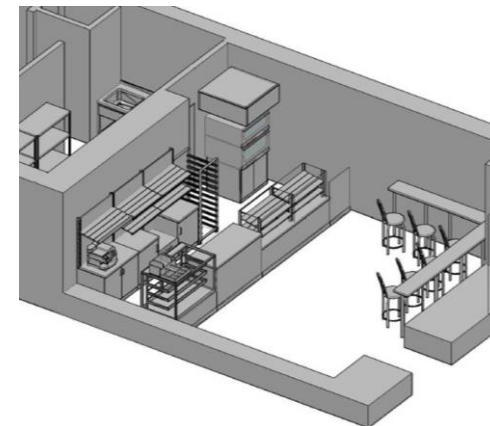
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Кофемашина автоматическая
2. Кипятильник для чая
3. Миксер для коктейлей
4. Компактный холодильный шкаф для молока
5. Холодильная витрина для кондитерских изделий

СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ
2 млн руб.

ИНФРАСТРУКТУРА

1. Площадь: **30 м²**
2. Аренда: **4,5** тыс. руб. за 1 м²/год
3. Ремонт: **150** тыс. руб.
4. Коммунальные платежи: **4** тыс. руб. на 1 м²/год
5. Электропитание мощностью от **12** до **15** кВт
6. Холодная и горячая вода



ЭКОНОМИКА

- **Персонал:** 3 человека (2 пекаря-продавца + 1 помощник)
- **ФОТ:** 2,22 млн руб. в год
- **Отчисления с ФОТ:** 500 тыс. руб./год
- **Закупка сырья:** 150 тыс. руб./мес.
- **Прочие расходы** (связь, охрана, учет): 100 тыс. руб./год
- **Выручка:** 8 млн руб./год
- **Средний чек:** 300 руб.
- **Транзакции:** 75 в день
- **Сумма инвестиций:** 2,33 млн руб.
- **Срок окупаемости:** 27 месяцев
- **Рентабельность продаж:** 18%
- **Чистый денежный доход за 5 лет:** 3,5 млн руб. (ставка 12%)

КОНЦЕПЦИЯ 2: ПЕКАРНЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА

основные характеристики

ПЕКАРНЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА (с производством) + КАФЕ

ГРАНТ до **10** млн руб.

- **Подготовка сырья:** просеивание муки, дозирование ингредиентов
- **Замес теста** на тестомесильных машинах
- **Разделка теста** для получения тестовых заготовок
- **Выпечка** в печи
- **Остывание** готовых изделий до температуры окр. среды
- **Продажа** продукции, в том числе сопутствующей
- **Обязательно наличие технолога в штате пекарни**
- **Выполнение требований СанПин производственных помещений и мест хранения. Разработка ХАССП**
- **Декларирование продукции, разработка ТУ**
- **Площадь помещения – 200 кв. м**
- **Работа на газе/электричестве**

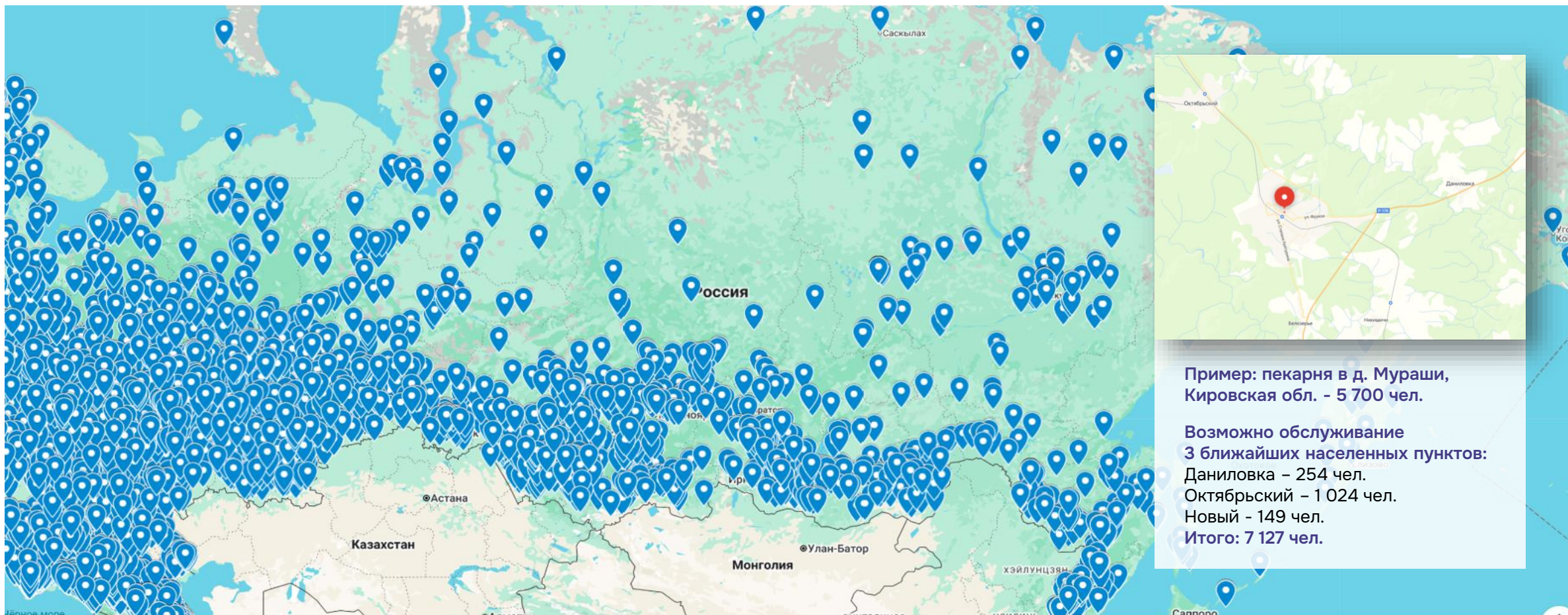


ВАЖНО:

- **Населенные пункты менее 5 000 человек**
- **Общее количество таких населенных пунктов (за исключением московского региона) – 147 314 ед.**
- **Анализ конкурентов с ОКВЭД 47 и 56**
- **Расчет логистики доставки до соседних деревень**

КОНЦЕПЦИЯ 2: ГЕОГРАФИЯ ПИЛОТНОГО ПРОЕКТА

вся территория России



147 314 населенных пунктов с населением до 5 000 человек
(за исключением Московского региона)

КОНЦЕПЦИЯ 2: ПЕКАРНЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА С КАФЕ НА 30 МЕСТ

пример формата

ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Тепловое оборудование (печи ротационные, конвекционные)
2. Расстоечный шкаф (дополнительно выполняет функцию подставки для конвекционной печи)
3. Мукопросеиватель
4. Термомес спиральный
5. Тестораскаточная машина
6. Дежа и дежеопрокидыватель
7. Тестоделитель и тестоокруглитель
8. Противопожарная система
9. Холодильное и морозильное оборудование
10. Торговое оборудование (торговые прилавки, стеллажи складские, витрины, шкафы и полки, тележки)
11. Посудомоечная машина
12. Вентиляционная система, вытяжка, кондиционер
13. Комплект мебели (столы и стулья)

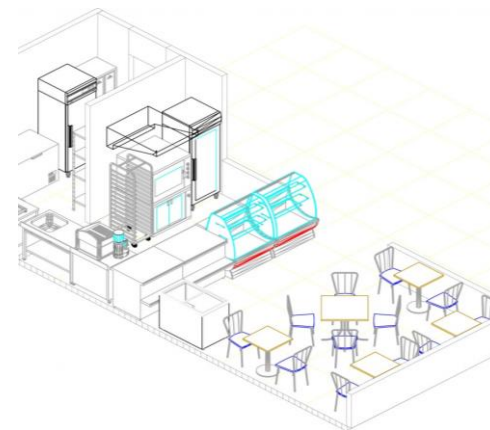
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Кофемашина автоматическая
2. Кипятильник для чая
3. Миксер для коктейлей
4. Компактный холодильный шкаф для молока
5. Холодильная витрина для кондитерских изделий
6. Прочее оборудование (СВЧ печь, инвентарь)

СТОИМОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ
10,7 млн руб.

ИНФРАСТРУКТУРА

1. Площадь: **200 м²**
2. Аренда: **3,6** тыс. руб. за 1 м²/год
3. Ремонт: **950** тыс. руб.
4. Коммунальные платежи: **6** тыс. руб. на 1 м²/год
5. Электропитание мощностью от **20** до **25** кВт
6. Холодная и горячая вода

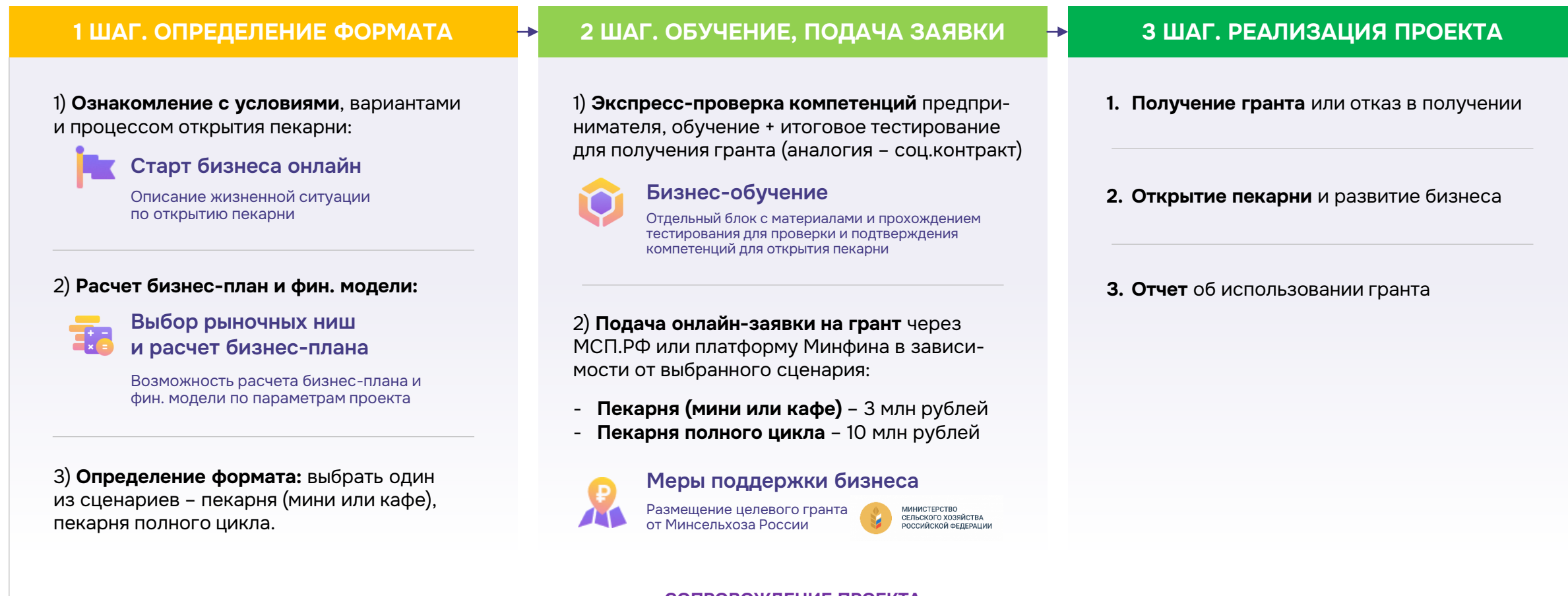


ЭКОНОМИКА

- **Персонал:** 7 человек (3 пекаря + 2 продавца + 1 помощник + 1 уборщик)
- **ФОТ:** 3,45 млн руб./год
- **Отчисления с ФОТ:** 820 тыс. руб./год
- **Закупка сырья:** 300 тыс. руб./мес.
- **Прочие расходы** (связь, охрана, учет): 300 тыс. руб./год
- **Выручка:** 20 млн руб./год
- **Средний чек:** 300 руб.
- **Транзакции:** 180 в день (с учетом транзакций в соседних селах)
- **Сумма инвестиций:** 12,5 млн руб.
- **Срок окупаемости:** 55 мес.
- **Рентабельность продаж:** 14,2%
- **Чистый денежный доход за 5 лет:** 1,8 млн руб. (ставка 12%)

ОТКРЫТИЕ ПЕКАРНИ С ГОСПОДДЕРЖКОЙ

механика



Со стороны Минсельхоза России:

- Нормативное регулирование и контроль распределения денежных средств
- Технологические карты, ассортиментно-ценовая матрица
- Стандарты обслуживания потребителей
- Консультационная поддержка

Со стороны Корпорации МСП:

- Дизайн, фирменный стиль бренда
- Поиск и подбор помещения для пекарни (гос. и мун. имущество на МСП.РФ)
- Поиск и выбор поставщиков оборудования и полуфабрикатов (промкооперация и сбыт на МСП.РФ)
- Подача заявки (через МСП.РФ) на франшизу, с которой у КМСП заключено соглашение

ФУНКЦИИ И ЗАДАЧИ ДЛЯ ЗАПУСКА ПРОЕКТА

Минсельхоз России

1

- Определение критериев программы
- Определение требований к получателям гранта
- Утверждение программы

2

- рассмотрение заявок на грант через МСП.РФ или платформу Минфина и принятие по ним решения
- методологическое сопровождение реализации проекта – разработка материалов

3

- переговоры с поставщиками оборудования / заводами-производителями
- консультационное сопровождение бизнеса
- контроль исполнения условий программы и сбор отчетности об использовании гранта

Корпорация МСП

1

УНИКАЛЬНЫЕ СЕРВИСЫ МСП.РФ:

- создание промо-страницы сервиса
- создание жизненной ситуации в «Старт бизнеса»
- проведение тестирования/обучение
- заведение гранта на витрину мер поддержки (?)
- разработка БП и ФМ
- заведение поставщиков в реестры
- добавление франшизы в каталог

2

АНАЛОГИЧНО ТЕСТИРОВАНИЮ ДЛЯ СОЦИАЛЬНОГО КОНТРАКТА

- проведение тестирования/обучения
- организация приема заявок на грант (?)
- помощь в кооперации с поставщиками сырья и оборудования
- подбор объектов государственной и муниципальной недвижимости

3

- переговоры с поставщиками оборудования / заводами-производителями
- консультационное сопровождение бизнеса
- популяризация и продвижение проекта с помощью средств коммуникации Корпорации МСП (соц. сети, мероприятия, СМИ, информационные рассылки)