

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ОТКРЫТИЯ КОНДИТЕРСКОЙ-КАФЕ, РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ, ПЕРСПЕКТИВЫ И РИСКИ

Надольская Дарья Алексеевна

студент, Красноярский институт железнодорожного транспорта, РФ, г. Красноярск

Атрашенко Евгения Сергеевна

студент, Красноярский институт железнодорожного транспорта, РФ, г. Красноярск

Левицкая Вероника Александровна

научный руководитель, старший преподаватель, Красноярский институт железнодорожного транспорта, РФ, г. Красноярск

ECONOMIC FEASIBILITY OF OPENING A CONFECTIONERY CAFE, PROFITABILITY, PROSPECTS AND RISKS

Evgeniya Atrashenko

Student, Krasnoyarsk Institute of Railway Transport, Russia, Krasnoyarsk

Daria Nadolskaya

Student, Krasnoyarsk Institute of Railway Transport, Russia, Krasnoyarsk

Veronika Levitskaya

Senior lecturer, Krasnoyarsk Institute of Railway Transport, Russia, Krasnoyarsk

Аннотация. в статье анализируются экономическая целесообразность открытия кондитерской-кафе, рассматривается эффективность этого бизнеса, алгоритм создания, окупаемость, потенциальные риски и возможности, а также рекламная стратегия.

Abstract. the article analyzes the economic feasibility of opening a confectionery cafe, examines the effectiveness of this business, the algorithm of creation, payback, potential risks and opportunities, as well as an advertising strategy.

Ключевые слова: кондитерская лавка, резюме бизнеса, срок окупаемости, штат сотрудников, рекламная стратегия.

Keywords: confectionery shop, business summary, payback period, staff, advertising strategy.

Открытие кондитерского цеха – мечта многих начинающих предпринимателей. Несмотря на различные экономические проблемы для большинства людей, спрос на кондитерские изделия в России неуклонно растут темпами не менее 2-4% в год [1]. То есть, при реализации проекта существует определенная гарантия спроса на продукцию в перспективе нескольких лет, как минимум.

1. Резюме бизнеса

Цель проекта – создать успешное прибыльное кафе-кондитерскую для посетителей со средним уровнем дохода.

Кондитерская будет расположена на арендованной площади в центральной части города «К», в непосредственной близости от туристических маршрутов. Позиционирование проекта осуществляется в сегменте экологически чистой продукции ручной работы. Кафе может работать в нескольких направлениях: продавать сладости в розницу, оптом в магазины, изготавливать на заказ, к праздникам. В таблице 1, ниже, приведены необходимые расходы для реализации этого плана.

Таблица 1.

Расходная статья плана

Расходы	Стоимость, руб.
Во время открытия:	
Регистрация	70 тыс.
Дополнительные расходы (реклама, дизайн и т.п.)	200 тыс.
Оборудование	900 тыс.
Сырье	80 тыс.
Итого	1,250 млн.
В течении каждого месяца:	
Заработная плата, 8 чел.	303 тыс.
Аренда помещения	60 тыс.
Итого	363 тыс.

В качестве организационно-правовой формы выбрано ИП. Срок окупаемости составит 19 месяцев, планируемый ежемесячный доход примерно 600 000 рублей в месяц.

2. Маркетинговая кампания

Для рекламы заведения планируется привлечь следующие каналы: реклама в специализированных журналах (10 000 рублей/месяц); распространение листовок и визитных карточек в первый месяц (8 000 рублей/месяц); установка вывесок и оформление витрин (80 000 рублей); оформление воздушными шарами в момент проведения мероприятия. открытие (6000 рублей);

3. Организация рабочего процесса

Максимальная вместимость кафе – 30 чел., общая площадь – 120 м2. В кондитерской будут организованы следующие зоны: производственный цех, склады для хранения сырья и готовых изделий, комната для персонала, помещение для хранения отходов, моечная, бокс для работы с наполнителями, упаковочный цех, торговый зал. В каждой из этих зон будет специальное оборудование. Необходимое оборудование:

1. Основное: печь (подовая и конвекционная), тестомес, мукопросеиватели, миксеры, блендеры, шкафы для хранения, тепловое оборудование.
2. Вспомогательное: холодильники и морозильники, разделочные столы, кондитерская утварь: формы, шприцы, насадки, кисти, коврики, лопатки, скалки и т.д.
3. Расходные материалы: коробки, пакеты и другие средства для упаковки.
4. Обслуживание покупателей: витрины, кассовый аппарат, мебель при необходимости (столы и стулья).

Полноценный цех по производству кондитерских изделий предполагает наличие следующего штата сотрудников: Шеф-повар, повара-кондитеры, администратор, кассиры-официанты, уборщица, бухгалтер, кладовщик.

4. Ассортимент товара

Чтобы привлечь как можно больше покупателей в кондитерской должна быть широкий и разнообразный ассортимент [2]. В него можно включить: торты (500р. и выше за шт.), пирожные (90р. за шт.), чизкейки (100р. за шт.), кексы (100р. за шт.), панкейки (120р. за 2шт.), вафли (80р. за порцию), пряники (80р. за шт.), печенье (150р. за порцию), хлеб (35р. за шт.), конфеты (120р. и выше за 1 кг.), шоколад собственного производства (105р. за шт.), десерты (180р. за шт. и выше), пончики и круассаны (130р. за порцию), а также чай (45р. за 1 шт.) и кофе (60р. за 1шт.). При производстве не используются полуфабрикаты, вкусовые и ароматические добавки.

Ассортимент пекарни может менять со временем в определенных ценовых рамках в соответствии со вкусовыми предпочтениями и предпочтениями посетителей [3].

5. Финансовый план

Персонал кафе-кондитерской и его планируемая заработная плата представлены ниже в таблице 2:

Таблица 2.

Заработная плата работников

Должность	Кол-во	Оклад
Директор	1 чел.	40 000
Шеф-повар	1 чел.	35 000
Повар-кондитер	3 чел.	30 000
Администратор	1 чел.	22 000
Кассир-официант	2 чел.	20 000
Уборщик	2 чел.	17 000
Бухгалтер	1 чел.	21 000
Кладовщик	1 чел.	21 000
ИТОГО		303 000

6. Перспективы развития и прогноз рисков

Для прогноза рисков и анализа перспектив был использован метод SWOT – анализ:

1. Сильные стороны бизнеса: постоянный рост спроса на кондитерские изделия,

обширный выбор каналов продаж и форм поставки кондитерской продукции, шансы разработки индивидуального подхода к запросам клиентов по объему поставки и ассортименту, широкий ассортимент и детально разработанная рецептура, применение только натуральных ингредиентов.

2. Слабые стороны бизнеса: высокий уровень конкуренции со стороны городских кондитерских производств, сложность закрепления на рынке, присутствие зависимости от внешних условий (поставщиков и т.д.).
3. Возможности бизнеса: расширение бизнеса, благодаря увеличению ассортимента, возможность создания сопутствующих видов бизнеса.
4. Угрозы бизнеса: относительно высокая конкуренция на кондитерском рынке, риск снижения платежеспособности населения и коммерческого сектора, увеличение стоимости аренды, ужесточение нормативных стандартов, ошибки персонала в изготовлении продукции.

Открытие кондитерской – это дело трудоёмкое и сложное, но закончив подготовительный этап, можно в ближайшем времени рассчитывать на достойную прибыль и рентабельность своего бизнеса, а открытие кафе-кондитерской и вовсе даст владельцу множество возможностей для будущего развития.

Список литературы:

1. Абрамс Р. Бизнес-план на 100%. Стратегия и тактика эффективного бизнеса / Р. Абрамс. — М.: Альпина Паблишер, 2019. — 486 с.
2. Горбунов В.Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: Научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — М.: Риор, 2019. — 176 с.
3. Курлыкова, А. В. Бизнес-планирование : учебное пособие : [16+] / А. В. Курлыкова, И. Н. Корабейников. – Москва : Директ-Медиа, 2023. – 132 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru> (дата обращения: 01.04.2023). – Библиогр.: с. 126-128. – ISBN 978-5-4499-3600-4. – Текст : электронный.
4. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии : учебник / И. А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 432 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru> (дата обращения: 01.04.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03291-2. – Текст : электронный.