

БИЗНЕС ПЛАН

*За създаване на търговско предприятие с
дейност:*

***Производство на сладки, кроасани и
хлябове от френски тип***

Резюме

Предназначението на настоящия бизнес план има за цел обосновката на създаването и развитието на търговско предприятие с фирма „Сладките на Стела“ ЕООД за производство и търговия на сладки, тип домашни, кроасани, закуски и хлябове с превес на френските видове. Предприятието е новосъздаден, като едноличен собственик на капитала и управител е Стела Иванова Иванова.

Общите инвестиции на това начинание са в размер на 100 000 лв., от които фирмата смята да осигури чрез банков кредит сумата от 50 000 лв., лизинг на оборудване в размер на 30 000 лв., а останалите 20 000 лв. - чрез първоначални вноски на едноличния собственик на капитала. Срокът за погасяване на заема е 5 години и това е причината този период да бъде приет за планов хоризонт на настоящата разработка.

Основание за успеха на тази инвестиция дават следните икономически параметри:

- сигурността на валутния борд (в смисъла на спиране процеса на обедняване на средния българин и твърд валутен курс), както и перспективата за присъединяване на Република България към Еврозоната;
- традиционно високото потребление на тестени продукти в България;
- пазарната ситуация в този сегмент, а именно наличието на ограничен брой и не много силни конкуренти.

Основните продукти на предприятието са дребни сладки и соленики, кроасани с пълнеж и без пълнеж, понички, предназначени за незабавна употреба, и опаковани; малограмажни хлябове по оригинални френски рецептури.

Планира се през първите две години от започване на дейността предприятието да насочи усилията си към местния пазар- гр. Кюстендил, а на по-късен етап да разшири дейността си, като навлезе на регионалния пазар на хляб и сладки закуски – в областите Кюстендил, Перник и Благоевград.

Представяне на инвестиционния проект

Обосновка на инвестиционната идея

Представеният бизнес план показва, че бизнесът притежава редица технологични и пазарни преимущества, които са предпоставка за успешната реализация на проекта:

- Използват се оригинални български и френски рецепти и технология за производството на сладкарски и хлебни изделия.

- Вземането на лизинг на производствени съоръжения и инсталации, във възможно най-добрата им конфигурация, от гледна точка на технологичната и продуктовата специфика дава гаранция за използването на най-модерните агрегати при оборудване на предприятието.

- Проектът предвижда непрекъснато обучение на работещите в предприятието, поддържане на високо качество на произвежданите изделия и непрекъснато обогатяване на първоначалния асортимент.

- Независимо че на Кюстендилския пазар предлагането на сладкарски и хлебни изделия е голямо, липсват висококачествени и разнообразни изделия, а предлаганият проект цели запълването на тази пазарна ниша.

- Проектът предвижда доближаване на производството до потребителите чрез снабдяване на оборудване за изпичане на изделията на мястото за продажба, като по този начин клиентите непосредствено се запознават с начина на приготвяне на сладките.

- Разпространението на продукцията ще става по два начина: - продажба на място в „Пекарната на Стела“ и чрез доставка по домовете или до търговски обекти, след предварителна заявка.

Планов хоризонт и произтичащи параметри

За период на анализа е избран срок от 5 години, съответстващ на възможностите за възстановяване на първоначалните инвестиции, за генерирането на печалби и достатъчен за изплащане на искания кредит. Началният момент на проекта е означен с Т-0 („Т“ – време, а „нула“ е старта на проекта). Петте години на проекта са от Т - 1 до Т - 5. Всички изчисления са извършени в български лева, в която валута са изчислени разходите по икономически елементи, себестойността на продукцията и продажните цени. При изчисленията не е включена инфлацията, а е работено в неизменни цени към момента на извършване на проучването. По-късно рискът от различното изменение на цените на входа (цени на суровини, материали, труд и други) и на изхода (крайните изделия) се отнася към определянето на дисконтовия фактор. В продажните цени и в цените, по които са закупени суровините, не са отразени плащанията по ДДС и необходимостта от получаване на данъчен кредит. ДДС е косвен данък, платим от потребителите и единствено начисляван и внасян от търговците. От друга страна, се цели изчистване влиянието на законодателните промени в тази насока, сред които са определяне на задължителна регистрация при достигане на определен оборот, както и възможността за доброволна регистрация по ЗДДС.

Мисия и цели на фирмата

Мисията на дружество „Сладките на Стела“ ЕООД " се изразява в стремежа му да задоволи и най-изтънчения вкус на българския потребител, като се придържа към европейските стандарти в производството и продажбите на хлебни изделия и сладки закуски.

В дългосрочен аспект пазарната стратегия на „Сладките на Стела“ ЕООД цели разширяване на производствените мощности и създаване на верига за дистрибуция по заведения и магазини, покриващи територията на областите Кюстендил, Перник и Благоевград, които напълно да задоволяват с разнообразни, висококачествени и винаги пресни сладкарски и хлебни изделия населението на района. Предпоставка за постигане на така поставената цел е гъвкавата продуктова структура на фирмата и притежаваното ноу-хау.

Конкретно, предприятието желае да открие специализирано пекарна за сладкиши и френски тип хляб, чиято основна разлика и конкурентно предимство пред останалите магазини от този тип, наричани още "хлебарници", да бъде огромното многообразие от сладки, приготвени по домашни рецепти, френски хлябове, кроасани и малки кифлички. На база на големината на гр. Кюстендил и потенциалът му за налагане като туристическа дестинация е определено, че пекарната трябва да бъде ситирана в централната част на града – на главната търговска улица.

Сред краткосрочните цели са залегнали разпознаване на продуктите на „Сладките на Стела“ ЕООД и налагането на фирмената марка в съзнанието на потребителите като символ на добър вкус и оригинални домашни български сладкарски рецепти, по отношение на сладките и на френско качество и вкус по отношение на кроасаните и френския хляб.

Настаняването на местния пазар се изразява в достигане на 25 % пазарен дял в края на втората година.

При дългосрочните цели на първо място се поставя дистрибуция на пакетирани сладки за покритие на територията на областите Кюстендил, Перник и Благоевград, които напълно да задоволяват с разнообразни, висококачествени и винаги пресни сладкарски и хлебни изделия населението на района

Продукти, пазари и конкуренти

Сладки и печива

Технологията за производство на сладки, включва традиционни български домашни рецепти за производство на сладки и соленки. Всички продукти ще се заместват, изпичат и продават на място, в Пекарната на Стела. Предлагащата гама сладки и печива може да бъде разделена в две основни категории: - сладки и соленки:

Сладките включват следния асортимент: Курабийки; Маслени сладки (масленки); Шоколадови сладки; Медени сладки (меденки); Кокосови сладки; Сладки с кафе; Орехови сладки (ореховки); Бадемкови сладки; Лешникови сладки; Фъстъчени сладки; Сусамени сладки; Сладки с овесени ядки и мюсли; Сладки с мармалад и сладко; Сладки с локум; Сладки пурички; Бисквити на формички; Шприцовани сладки; Ефектни сладки; Целувки; Бишкоти; Сладки Котешко езиче; Сладки Прасковки; Пържени сладки; Сладки с плодове; Коледни сладки и бисквити; Сиропирани сладки.

Соленките, които ще се предлагат са: Соленки с мас; Соленки с извара; Соленки с бутер тесто; Соленки с лимец; Соленки с ким; Соленки с яйца; Соленки с мая; Соленки с кисело мляко; Соленки с масло;

От направеното пазарно проучване и извършения въз основа на него анализ се установи, че на територията на гр. Кюстендил няма пекарна, която да предлага посочените по-горе продукти. Основните конкуренти работят в две насоки:

Най-разпространени на територията на града са т.н. „Баничарници“. Това са 6 на брой и са локализирани в различни части на града. В тях се произвеждат тестени изделия т.н. „закуски“, най-вече банички със сирене, лук или извара, миленки, тутманици, кашкавалки и сиренки. Производителите са преди всичко еднолични търговци, извършващи дейността като семеен бизнес.

На територията на града функционират няколко сладкарници, които предлагат сладкарски изделия, предимно торти, пасти, толумбички, баклава и сходни продукти.

Никой от конкурентите не предлага сладки, изготвени и печени на място.

В търговската мрежа, както в големите вериги, така и в малките квартални магазинчета има пакетирани сладки, които са производство или на малки цехове, осъществяващи дейността си извън Кюстендилска област или на по-големи производствени предприятия, работещи в национален мащаб и осигуряващи асортимент от сладкарски изделия за големите търговски вериги.

Таблица 1 Потенциални конкуренти на пазара на тестените изделия на територията на града

Тип производител	асортимент	Брой в гр. Кюстендил
Баничарници	Производство на тестени изделия на място – банички, тутманици, сиренки, кашкавалки и други.	6 бр.

Сладкарници	Производство на сладкарски изделия – торти, пасти, толумби, баклави и други	4 бр.
Големи търговски вериги	Продажба на пакетирани сладкарски изделия	3 бр.
Малки търговски обекти	Продажба на пакетирани сладкарски изделия	28 бр.

Анализът показва, че създаването на пекарна в централната част на града може на по-късен етап да доведе до по нататъшно развитие на бизнес с голям търговски потенциал. Целта е, чрез подходяща рекламна стратегия и периодични промоции, да се създадат навици в потенциалните клиенти да пазаруват пресни, току що изпечени сладки, кроасани и малограмажни хлябове.

Хлебни изделия

Технологията за производство на хляб, включва традиционни френски рецепти за производство на малки хлебчета и франзели. Гамата изделия е ограничена до 5, като започва от малкото кръгло или продълговато хлебче и минава през хляба със сусам, франзелата, короната и селския хляб. Това позволява предлагането на нови за местния пазар продукти, непознати до този момент. Проектът предвижда „Сладките на Стела“ ЕООД, съобразявайки се с местните традиции, да започне с производството на малограмажни хлябове, като се използват брашна от пшеница, ръж, лимец, към които ще се прибавят семена от лен, мак, сусам, соя, слънчоглед и овесени ядки. Предвижда се по-нататък асортиментът да се разнообрази.

Според проведеното, подходящо за малко предприятие маркетингово проучване, базирано на наблюдения на конкурентите, някои общи статистически данни и експертна информация от опита на предприемачите, възможният асортимент от продукти се свежда до пет основни вида. А именно: малкото кръгло или продълговато хлебче (250 гр.), хляба със сусам (250 гр.), франзелата (300 гр.), короната (250 гр.) и селския хляб (400 гр.).

Производството и продажбата на хляб и хлебни изделия в цялата страна се характеризират с лек спад през последните три години. Това се дължи най-вече на наложената мода за консумация на по-малко тестени изделия. Пазарът на хляб в Кюстендил е задоволен с пшеничен хляб, но често отсъства разнообразие в продуктовата гама. Това разнообразие се забелязва най-вече в големите търговски вериги „Кауфланд“, „Била“ и „Фантастико“, където се предлагат различни видове хляб, който обаче е пакетира, изработен и доставен от друго място. В някои от търговските вериги се предлагат и намясто изпечени хлечета, които са от бутер тесто.

В повечето случаи продаваният на Кюстендилския пазар хляб се характеризира с твърде ниско качество и нетрайност, които са в рязък контраст с относително високата му продажна цена. Бившият държавен хлебозавод работи с малък капацитет. Хлябът се произвежда предимно от малки частни фирми, чиито производствени линии са внос главно от Турция и отстъпват по основните си характеристики на оборудването за печене, което се предвижда да се вземе на лизинг по настоящия проект.

Основни играчи на местния и регионалния пазар Кюстендилските фирми „Стратос“ и „Феста“, които заедно владеят над 60 % от пазарния дял на хлебни изделия в града.

Населението на Кюстендил е около 41 000 души. Средното потребление за страната на един човек възлиза приблизително на 150 кг. хляб и закуски за година или 12.5 кг. на месец, като преобладаваща е консумацията на бял хляб и хляб Добруджа - 90% . От останалите 10 % се заемат от другите видове хляб. На базата на тези данни може да се определи общата поглъщаемост на пазара на тестени продукти като цяло и по отделни елементи.

Таблица 2: Разпределение на консумацията на видовете хляб на местния пазар

Вид хляб	Процент консумация
Хляб Добруджа	50 %
Бял хляб	40 %
Типов хляб	5 %
Други видове	5 %

Таблица 2 е изготвена на база официални статистически данни.

След извършване на пазарен анализ на предлаганите на пазара в гр. Кюстендил хлебни изделия и консумацията на хляб и хлебни изделия може да се направи обоснования извод, че пазарният дял на другите видове хляб, освен традиционните е само 5 %.

Това окрива възможност, на пазара да бъде предложени и утвърдени нови разновидности на хляб, каквито са продуктите, които ще бъдат продавани в пекарната на Стела. Продуктите ще бъдат бутикови и уникални за местния пазар.

Целевата група, която ще се стреми да привлече предприятието е местни хора и гости на града, които са избрали да водят по-здравословен начин на живот, като са намалили консумацията на тестени изделия, но за сметка на това залагат върху качеството на продукта.

Кроасани и кроасанови изделия

Домашно приготвените Кроасани на Стела представляват френски кифли от многолистно тесто без пълнеж или с пълнеж от шоколадов крем или плодово сладко. Това са изделия, предназначени за непосредствена консумация след изпичане, с тегло 70 грама, с отлични хранителни свойства, които специфичната технология на производство и съхранение запазва достатъчно дълго, но все пак в рамките на деня, в който са приготвени.

В момента пазарът на кроасани в България е добре развит. Най-широко представени са гръцките марки като 7 Days, Smaky и "Croissant Brown" във фолио опаковки. Българските производители присъстват на пазара с кроасани, предназначени за незабавна консумация (цени на кроасани без пълнеж – 1,20 лева, с пълнеж - от 1,60 до 3,00 лева) и по-рядко с опаковани във фолио кроасани. Основните фирми производители са в градовете Пловдив и София. Вносните пакетирани кроасани имат значително по- висока продажна цена - в рамките на 1,60 – 4,00 лева, което е с около 30% повече в сравнение с цената на българските производители.

На територията на гр. Кюстендил няма конкуренти, които да произвеждат пресни кроасани. Косвени конкуренти на фирмата на местния пазар и конкретно на

пазара на кроасани, съсредоточен в района на град Кюстендил, ще бъдат националните производители предлагащи пакетирани кроасани. Последните, са промишлено произведени и поради обемите си на дистрибуция имат ниски транспортни разходи, но качеството на тяхната продукция и трайността са елементите, по които пекарната на Стела може да ги конкурира.

Сравнителната таблица на цените на „Сладките на Стела“ ЕООД и на конкурентните производители показва, че фирмата има редица преимущества не само по отношение на качеството на продукцията, на разнообразието от сладки и хляб, но и по отношение на цените на кроасаните. Конкурентни са единствено цените на производителите на кроасани, които произвеждат и продават в големи количества спрямо произведените в пекарната на Стела. Недостатък в продуктите на конкурентите е това, че те съдържат консерванти, с оглед по-големият им срок на годност и се продават опаковани, понякога седмици или месеци след производството им. Конкурентното предимство на кроасаните, произведени в пекарната на Стела се състои в това, че те се произвеждат, пекат и продават на място, в рамките на деня в който са произведени.

Таблица 3 сравнителен анализ на цените на конкурентните продукти при еднакъв грамаж

Продукт	Цена пакетирани продукти	Цена продукти на Стела
Кроасан с масло	Не се предлага	1,20 лв.
Кроасан с бял шоколад	1,40 лв.	1,79 лв.
Кроасан с тъмен шоколад	1,30 лв.	1,69 лв.
Кроасан с плодово сладко	1,50 лв.	1,89 лв.
Кроасан с месо	Не се предлага	2,79 лв.

През последните две години се забелязва силно нарастване на търсенето на кроасани и кроасанови изделия на българския пазар. Основните причини за това са:

- нарастването на търсенето на потребителски стоки, нетрадиционни за българския пазар като вид и качество;
- високите хранителни свойства и характеристики на кроасаните;
- доброто качество и естетичния вид;
- относително ниската цена.

„Сладките на Стела“ ЕООД ще се стреми да привлича клиенти, базирайки се на формулата добро качество и добра цена. Ще се разчита на значителни приходи посредством голям оборот, постигнат благодарение на качеството на продуктите и традиционната любов на българите към домашните рецепти и домашно приготвените печива. Другата цел на фирмата е разнообразието на пазара на хлебни продукти в града, а на по-късен етап и в региона и навлизането на неразработените до момента сегменти на пазара на сладки и хлебни изделия. Сравнително малките мащаби на производство позволява едновременно производство на няколко продукта, което предполага гъвкавост и бързо адаптиране на производството към вкусовете и предпочитанията на потребителите.

Дистрибуция

За първите две години след откриване на пекарната дистрибуция на продукцията не се предвижда. Цялата гама производствени продукти ще се произвежда и продава на място, в Пекарната на Стела. Клиентите - жителите и гостите на града ще закупуват желаните от тях сладкиши директно от търговския щанд на пекарната.

При добро развитие на бизнеса, след изтичане на първите две години от неговото създаване се предвижда разширение на производствените мощности. Определени артикули, които могат да бъдат с по-голяма дълготрайност без това да налага добавянето на изкуствени консерванти ще бъдат пакетирани и дистрибутирани в рамките на региона.

За целта трябва да бъде направена актуализация на бизнес стратегията на предприятието, като бизнесът бъде реорганизиран с оглед необходимостта от по-голямо производство на продукцията.

В тази връзка, следва да бъдат направени няколко стъпки:

- наем на ново помещение за сладкарски цех и пакетаж на готовата продукция;
- закупуване на микробус, посредством който да бъдат транспортирани готовите продукти до търговците на дребно и едро.

За доставката на суровини и разпространението на готовата продукция са предвидени две специализирани транспортни средства (микробус и миниван) на обща стойност 60 000 лева, както и средства за закупуване на необходимото оборудване за пакетаж и съхранение.

Разпространителската мрежа притежава висока гъвкавост по отношение на обектите за продажба. Продуктите ще се продават чрез:

- Пекарната на Стела – традиционното заведение, разположено на търговската улица в града;
- дребни търговци, собственици на магазини от типа "Минимаркет";
- търговски вериги;
- ресторанти и хотели.

На територията на гр. Кюстендил има сериозен потенциал за развитие на СПА Туризм. Към момента функционират два СПА Хотела и множество малки хотелчета от семеен тип. Целта на фирмата е да предоставя своите сладки, хлябове и кроасани в ресторантите кафенетата на хотелите.

Производствена програма

Строително-монтажни работи и ремонт на помещението

Необходимите инвестиции са определени, като се изхожда от спецификата на изгражданото на малко производствено предприятие. Поради тази причина в първоначалните инвестиции са предвидени суми за ремонти и закупуване на материални активи. Общата сума, която първоначално ще бъде вложена в предприятието възлиза на 100 000 лв.

За строително-ремонтни работи е заделен 40 % от планувания бюджет. Сумата от 40 000 лв. ще бъде разпределена по пера, за следните дейности:

- за изготвяне и съгласуване на идеен проект за преустройство на съществуващото помещение магазин и склад, в търговски обект – пекарна и склад;
- средства за ремонтни дейности: събаряне и изграждане на стени; мазилка; шпакловка; лепене на санитарен фаянс; боядисване;
- монтиране на абсорбация;

- монтиране на климатична инсталация;
- интериорно обзавеждане.

Производствено оборудване

За производствено оборудване е заделен 40 % от планувания бюджет. Постигната е договорка с лизингова компания 10 % от оборудването да бъде заплатено в брой, а сумата от 30 000 лв. да бъде разпределена на равни месечни вноски, съгласно утвърдена лизингова схема за период от 48 месеца.

Предвидените в групата „машини и съоръжения“ средства са определени въз основа на сравнителен анализ на три оферти. Основните критерии при оценката са: съответствие с изискванията на санитарните власти в Република България – ХЕИ, Българска агенция по безопасност на храните и др..

Производственото оборудване следва да отговаря и на спецификата на дейността, която ще се извършва откъм капацитет, технологичен режим на работа, компактност, качество на съоръженията (технически параметри и надеждност), цена, търговски условия (начин и срок на плащане, място на доставка, монтиране, гаранции и следпродажбен сервиз). Въз основа на този анализ е избрана най-изгодната и подходяща за настоящия проект оферта на кюстендилският производител „ТОРГОТЕРМ“ АД.

Към обосновката е приложена спецификация на необходимото оборудване.

Схемата на производственото оборудване е съобразена с технологичния цикъл и е представена в следната последователност:

- сито за пресяване;
- тестомесачка - за 125 кг. тесто, с два отделни казана;
- повдигач/обръщач;
- тесто делител;
- окръглител;
- хладилен шкаф/хладилна маса - за съхранение на маргарин и полуфабрикати;
- формовъчна машина за франзели и „малки“ хлябове;
- камера за окончателна ферментация - тип "Тунел", с възможности за температура до 60 °C и влажност до 90%;
- мини хладилна камера - за съхранение на суровини и материали;
- машина за пълнене на кроасани - полуавтоматична с обем на цилиндъра до 3л.;
- ротационна комбинирана пещ (на газ и електрически ток) – за 6 броя тави с размери 60 x 80 см. Пещта е снабдена с устройство за регулиране на температурата и влажността на средата по време на печене.
- абсорбатор;
- работна маса от неръждаема ламарина с размери 60 x 140 x 90 см.
- кафе машина.

Капацитет и неговото използване

Основно достойство на използваните производствени мощности е, че дават възможност за висока маневреност по отношение на производството на различни асортименти и гъвкава реакция при промени в потребителското търсене. Изработването на всеки един продукт от предлагания продуктов асортимент може да става без допълнителни разходи, а с използването на традиционни български сладкарски рецепти отпада необходимостта от заплащане на предоставено ноу-хау.

Общият обем на производство ще бъде съобразен с клиентските потребности, като производителят на оборудване гарантира за безаварийна експлоатация на производственото оборудване. С постепенното нарастване на обемите на производство и реализация се дава възможност за поэтапно разработване на

производството и на пазара на готови те изделия, който ще бъде основен критерий за предлаганите количества и асортименти. В по-дългосрочен план е възможно удвояване капацитета на производство чрез закупуване на нова печ, без други допълнителни инвестиционни разходи.

Обосновка на изложените показатели

Разчетите при изготвянето на програмата се базират на качествен анализ за развитието на пазара, технологичните особености на производството и очерталите се тенденции във външната среда. Максималните количества, които могат да се произвеждат годишно са разчетени според пазарното проучване.

В прогнозната разработка са заложили обеми на производство в относително песимистичен вариант с оглед спазване на принципа за максимална предпазливост, макар по всяка вероятност тези обеми да бъдат надхвърлени още в рамките на първата година. Структурата на производство е разработена от гледна точка на повишената възвращаемост на единица изделие и извършеното проучване за насищането на пазара с определен вид изделия (вж. таблица 4).

Таблица 4 Продуктова структура и прогнозни продажби за годината

Артикул	Грамаж	Прогнозна продажба
Сладки:		
Курабийки		
Маслени сладки		
Шоколадови сладки		
Медени сладки		
Кокосови сладки		
Сладки с кафе		
Орехови сладки		
Бадемови сладки		
Лешникови сладки		
Фъстъчени сладки		
Сусамени сладки		
Сладки с овесени ядки и мюсли		
Сладки с мармалад и сладко		

Сладки с локум		
Сладки пурички		
Бисквити на формички		
Шприцовани сладки		
Ефектни сладки		
Целувки		
Бишкоти		
Сладки Котешко езиче		
Сладки Прасковки		
Пържени сладки		
Сладки с плодове		
Ефектни сладки		
Коледни сладки и бисквити		
Сиропирани сладки		
Соленки		
Соленки с мас		
Соленки с извара		
Соленки с бутер тесто		
Соленки с лимец		
Соленки с ким		
Соленки с яйца		
Соленки с мая		
Соленки с кисело мляко		
Соленки с масло		
Малограмажен Хляб		
малкото кръгло или продълговато хлябче		
хляб със сусам		

франзелата		
короната		
селския хляб		
Кроасани		
Кроасан с масло		
Кроасан с бял шоколад		
Кроасан с тъмен шоколад		
Кроасан с плодово сладко		
Кроасан с месо		

След втората година се предвижда запазване обемите на производство на сладки и солени и увеличаване производството на франзели и малограмажен хляб. Предполага се, че моделът на потребление на българина ще се променя в съответствие с европейския и ще се увеличи търсенето на нестандартни видове хляб.

Въз основа на проучванията на пазара и на нивото на конкурентните изделия са възприети следните цени на реализация на едро без платен данък добавена стойност, франко магазините за продажба:

Таблица 5 Конкретните обеми на производство и реализация и стойностите на годишните приходи по отделни продукти

Артикул	Единична цена за бр. или 100 гр.	Прогнозна продажба в брой	Прогнозна печалба в лева
Сладки:			
Курабийки			
Маслени сладки			
Шоколадови сладки			
Медени сладки			
Кокосови сладки			
Сладки с кафе			
Орехови сладки			
Бадемови сладки			
Лешникови сладки			

Фъстъчени сладки			
Сусамени сладки			
Сладки с овесени ядки и мюсли			
Сладки с мармалад и сладко			
Сладки с локум			
Сладки пурички			
Бисквити на формички			
Шприцовани сладки			
Ефектни сладки			
Целувки			
Бишкоти			
Сладки Котешко езиче			
Сладки Прасковки			
Пържени сладки			
Сладки с плодове			
Ефектни сладки			
Коледни сладки и бисквити			
Сиропирани сладки			
Соленки			
Соленки с мас			
Соленки с извара			
Соленки с бутер тесто			
Соленки с лимец			
Соленки с ким			
Соленки с яйца			
Соленки с мая			

Соленки с кисело мляко			
Соленки с масло			
Малограмажен Хляб			
малкото кръгло или продълговато хлебче			
хляб със сусам			
франзелата			
короната			
селския хляб			
Кроасани			
Кроасан с масло			
Кроасан с бял шоколад			
Кроасан с тъмен шоколад			
Кроасан с плодово сладко			
Кроасан с месо			

Организация и управление

Предмет на дейност и учредител

„Сладките на Стела“ ЕООД ще бъде регистрирано с предмет на дейност производство и търговия на сладки, хляб и хлебни изделия френски тип, както и всички други дейности. Дружественият капитал е в размер на 10 000 лв., като ще бъдат записани 100 дяла, всеки един на стойност 100 лв.. Едноличен собственик на капитала е Стела Седалището и адресът на дружеството са: гр. Кюстендил, ул.

Едноличният собственик на капитала осигурява технологията и рецептурите за производство на сладки, солени, хляб и френски закуски от многолистно тесто.

Като цяло инвестиционният проект обхваща изграждането и функционирането на малко предприятие – пекарна за производство на сладкарски изделия и малограмажни хлябове, насочено да задоволява потребностите на кюстендилския пазар. При максимално натоварване на производствените мощности могат да се произведат годишно едновременно килограма сладки, килограма солени, килограма малограмажни хлябове и килограма кроасани.

Организационно-управленска структура и персонал

В дружеството се предвижда да работят общо 5 души. Разпределението на персонала по категории е, както следва:

1. Управител на предприятието. Управител на предприятието ще бъде едноличният собственик на капитала Стела Тя ще бъде със заплата 1 000 лв. и осигуровка за сметка на работодателя в размер на лв.;

2. Непосредствено заети в производството – сладкар/хлебар – 2 души на две смени от 7,00 до 15,30 ч. и от 15,30 до 24 ч.. Заплати 2 x 900 лв., осигуровка за сметка на работодателя в размер на лв.

3. Продавач - консултант за търговския обект - 2 души, при режим на работа два дни работа, два дни почивка, при седемдневна работна седмица. Работно време 8,30 – 17,30 ч.. Заплати 2 x 900 лв., осигуровка за сметка на работодателя в размер на лв.

Финансов план

Инвестиционни разходи, общ обем и разпределение

Инвестициите ще бъдат осигурени както за сметка на вноската на едноличният собственик на капитала, така и от банков кредит. Създаването и функционирането на това производство предвижда общ размер на инвестициите от 100 000 лв., като направената икономическа обосновка се базира на собствен на дружеството капитал, лизингов договор за оборудването и заемен капитал от финансова институция. Разчетите са съобразени с целите на фирмата и отразяват паричната стойност и качествените параметри на необходимите материални и нематериални активи в проекта.

Общата инвестиция в размер на 100 000 лв. ще бъде осигурена както следва:

20 % (20 000 лв.) - 10 % (10 000 лв.) от дяловата вноса на едноличния собственик на капитала в капитала на дружеството и 10 % (10 000 лв.) посредством паричен заем отпуснат от Стела в качеството и на физическо лице на „Сладките на Стела“ ЕООД;

30 % (20 000 лв.) - чрез сключване на договор с лизингова компания за финансов лизинг с опция за изкупуване на оборудването след края на лизинговия договор. Оборудването ще бъде заплатено на равни месечни вноски, съгласно утвърдена лизингова схема за период от 48 месеца.

50 % (50 000 лв.) - чрез кредит от търговска банка, по гаранционна програма за финансиране на млади предприемачи.

Първоначално необходимият оборотен капитал в размер на 10 000 лв. е изчислен на база годишната обръщаемост на продажбите при техен нормален обем и позволява безпроблемно започване на дейността на предприятието. Тази сума е предвидена за закупуване или заплащане предварително на част от материалите, суровините и другите разходи по производството, позволяващи нормалното функциониране преди получаването в рамките на 15 дни на първите приходи от продажбите. В последващите периоди оборотният капитал нараства пропорционално на нарастването на обема на производството.

Таблица 6 Разходи за строително-монтажни и ремонтни дейности:

Вид дейност	Цена в лева
-------------	-------------

Събаряне на стени	
Изграждане на стени	
Мазилка и замазка	
Шпакловка	
Боядисване	
Поставяне на гипсокартон	
Поставяне на санитарен фаянс	
Подмяна на ВиК инсталация	
Подмяна на ел. инсталация	

Таблица 7 Разходи за оборудване:

Вид оборудване	Цена в лева
сито за пресяване	
тестомесачка - за 125 кг. тесто, с два отделни казана	
повдигач/обръщач	
тесто делител	
окръглител	
хладилен шкаф/хладилна маса - за съхранение на маргарин и полуфабрикати	
формовъчна машина за фразели и „малки“ хлябове	
камера за окончателна ферментация - тип "Тунел", с възможности за температура до 60 °C и влажност до 90 %	
мини хладилна камера - за съхранение на суровини и материали	
машина за пълнене на кроасани - полуавтоматична с обем на цилиндъра до 3л.	
ротационна комбинирана пещ (на газ и електрически ток) – за 6 броя тави с размери 60 x 80 см. Пещта е снабдена с устройство за регулиране на температурата и влажността на средата по време на печене	
абсорбатор	

работна маса от неръждаема ламарина с размери 60 x 140 x 90 см	
кафе машина	

Разходи по дейността — преки материални, за труд, в резултат от амортизация на активите, постоянни и финансови

Прекиите материални разходи са изчислени на база възприетата производствена програма, разходните норми за производство на единица от разглежданите изделия и пазарни цени на едро за отделните материали и суровини. Богатият асортимент в отделните стокови групи и необходимостта от спазване на принципа за максимална предпазливост налагат да се възприемат като типови изделия с максимални единични разходни норми.

При производството на фразелите и малките хлябове най-голяма тежест имат разходите за брашно, семена и прясна мая, а при кроасановите изделия относително най-големи са разходите за шоколад и маргарин, тъй като те са с най- високи цени. При сладките също най-големи са разходите за брашно, яйца и захар.

Пазарните цени на материалите и суровините са взети като цени на едро, франко склада на доставчика, въз основа на проучвания към датата на изготвяне на обосновката според борсовите цени на някои от продуктите, на цените по сключени договори за доставка и на цените на вносните консумативи.

„Сладките на Стела“ ЕООД ще намали риска по отношение на доставката на стоки, като има сключени предварителни договори за покупката на основните суровини: брашно, прясна мая, шоколад и захар. Тези стоки ще са на склад у доставчиците и ще се транспортират за сметка на фирмата-купувач.

Въз основа на материалните разходи за единица изделие са изчислени размерът и процентът на пределната печалба за всеки отделен продукт. Тя представлява разлика между продажната цена на единица изделие и прекиите материални разходи за производство му. И трите групи изделия имат висок процент на рентабилност, което говори за високата ефективност на инвестиционния проект.

Предимство в проекта е дадено на сладките и соленките пред кроасановите продукти и малките хлябове, въпреки прогнозираната по-висока пределна печалба при последния поради по-конкурентните цени и по-високото качество спрямо конкурентите. Взема се предвид и обстоятелството, че икономическите прогнози предвиждат икономически разтеж и подобряване покупателната способност на населението. Промяната на производствената структура е съобразена и с конкретните изисквания на пазара, с изменението на потребителското търсене и предпочитанията на крайния потребител.

Разходи за труд

Разходите за труд в настоящия проект са изчислени въз основа на необходимите служители, работници и специалисти и определени средни брутни заплати за всяка от категориите заети. Предвижда се двусменен режим на работа на работниците в цеха и едносменен на продавачите. Годишният фонд за работна заплата е получен, като са предвидени 12-месечните брутни заплати и начислените върху тях разходи за социално осигуряване, в процентен размер от брутната работна заплата, отразяващ задължителните отчисления за Държавното обществено осигуряване и фонд „Професионална квалификация и безработица“. Предвидените разходи за пряк и непряк труд са на средното ниво на заплащане в гр. Кюстендил (табл. 8).

Таблица 8 Разходи за заплати и осигуровки

Категория персонал	брой	Месечна заплата	Годишна заплата	ДОО и ПКБ
Управител	1	1 000 лв.	12 000 лв.	
сладкар/хлебар	2	900 лв.	21 600 лв.	
Продавач - консултант	2	900 лв.	21 600 лв.	
Общо	5	4 600 лв.	55 200 лв.	

Амортизация на материални активи

Въз основа на първоначалните стойности на инвестираните дълготрайни материални и нематериални активи в проекта са разработени амортизационни схеми (табл. 9). Използван амортизационен метод е линейният, като единствено признат за целите на данъчното облагане. За материалните активи възприетите срокове на амортизация са в съответствие с действащите в страната нормативни и данъчни изисквания.

Таблица 9 Схема на амортизационните разходи и остатъчните стойности за периода от 3 години

Материален актив	Първ. стойност в лв.	Норма на амортизация	Срок на амортизация	I – ва година	II – ра година	III – та година	Остатъчна стойност
сито за пресяване							
тестомесачка - за 125 кг. тесто, с два отделни казана							
повдигач/обръщач							
тесто делител							
окръглител							
хладилен шкаф/хладилна маса - за съхранение на маргарин и полуфабрикати							
формовъчна машина за франзели и „малки“ хлябове							
камера за окончателна ферментация - тип "Тунел", с възможности за температура до 60 °C и влажност до 90 %							
мини хладилна камера - за съхранение на суровини и материали							
машина за пълнене на кроасани - полуавтоматична с обем на цилиндъра до 3л.							

ротационна комбинирана печ (на газ и електрически ток) – за 6 броя тави с размери 60 х 80 см. Пещта е снабдена с устройство за регулиране на температурата и влажността на средата по време на печене							
абсорбатор							
работна маса от неръждаема ламарина с размери 60 х 140 х 90 см							
кафе машина							

Финансов план

Инвестиционният проект предвижда използването на кредит от 50 000лв., нужни за строително-ремонтните дейности и оборотен капитал. Кредитът ще бъде отпуснат от търговска банка по програма за кредитиране на млади предприемачи, като кредитният ресурс е гарантиран от Фонда за гарантиране на стартиращ бизнес при „Българска банка за развитие“. Предвижда се бизнес кредитът да бъде погасен за 5 години, от които 1 година - гратисен период. Всички разчети са направени въз основа на годишна лихва от 3 %. (Таблица 10)

Закупуване на необходимите машини и съоръжения ще стане чрез сключване на договор с лизингова компания за финансов лизинг, с опция за изкупуване на оборудването при заплащане на всички лизингови вноски. Срокът на лизинга е 4 години, като лихвата на годишна база е 6 % (Таблица 11).

Останалите средства, необходими на фирмата за осъществяване на предвидените инвестиции, ще се предоставят от едноличния собственик на капитала, посредством дружествения капитал (10 000 лв.) и паричен заем в размер на 10 000 лв... Предвижда се паричният заем да бъде погасен в срок от 2 години при договорена пазарна лихва в размер на 3 % (Таблица 12).

В Таблица 13 е даден погасителен план на всички кредитни и лизингови задължения сумарно.

Таблица 10 Погасителен план към търговска банка

Обща сума по заема 50 000 лв.

Вноска по	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Главница												
Лихва												
Б. такса												

Вноска Главница на месец	Вноска Лихва на месец	Вноска банкова такси на месец	За 12 мес.	2 година	3 година	4 година	5 година

--	--	--	--	--	--	--	--

Таблица 11 Погасителен план към лизингов договор

Обща сума по лизинга 30 000 лв.

Вноска по	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Главница												
Лихва												
Л. такса												

Лизингова вноска на месец	Лизингова Лихва на месец	Вноска лизингови такси на месец	За 12 мес.	2 година	3 година	4 година

Таблица 12 Погасителен план към личен заем

Обща сума по заема 10 000 лв.

Вноска по	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Главница												
Лихва												
Б. такса												

Вноска Главница на месец	Вноска Лихва на месец	За 12 мес	За 2

Таблица 13 погасителен план на всички кредитни и лизингови задължения сумарно

За година:

Вноска по	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Главница												
Лихва												
Такса												

За 5 години

Вноска Главница на месец	Вноска Лихва на месец	Вноска банкова такси на месец	За 12 мес.	2 година	3 година	4 година	5 година

Сумите по главница, лихва и такси се погасяват както следва:

По договор за кредит: Главницата (50 000 лв.) се погасява от първата до петата година, на равни месечни вноски. Начислената лихва се изплаща също от първата до петата година, на равни месечни вноски. Банковите такси се плащат веднъж годишно, т. е. 5 равни годишни вноски.

По договор за лизинг: Главницата (30 000 лв.) се погасява от първата до четвъртата година, на равни месечни вноски. Начислената лихва се изплаща също от първата до четвъртата година, на равни месечни вноски. Банковите такси се плащат ежемесечно, при извършването на преводи от сметката на лизингополучателя към сметката на лизингодателя.

По личен заем: Главницата (10 000 лв.) се погасява да една година, на равни месечни вноски. Начислената лихва се изплаща също ежемесечно, на равни месечни вноски. Банковите такси се плащат ежемесечно, при извършването на преводи от сметката на заемооучателя към сметката на заемотателя.

При определянето на постоянните разходи, свързани с реализацията на представения в икономическата обосновка инвестиционен проект, са включени като отделни пера най-съществените видове разходи, за всеки от които са направени самостоятелни разчети.

Разходи за консумативи

Разходите за електроенергия са определени средно, като е предвидена часова консумация на в KWh, от които консумацията на производствените машини и съоръжения при нормално натоварване на мощностите, и консумация на необходимата електроенергия за битови нужди. Разходите за вода условно са приети за постоянен разход, независимо че включват както водата за производствени, така и тази за битови нужди. Годишната консумация на вода (в куб. метра) е изчислена въз основа на рецептурите за производство на отделните видове изделия и експертната оценка за необходимите количества вода за битови нужди, като е взета възможно най-високата цена - лева на куб. метър, с цел спазване на принципа за максимална предпазливост. Годишният разход за гориво включва разходите за гориво на собствените транспортни средства, разчетени въз основа на предвиждания годишен пробег при пълно натоварване, както и експертно определения разход за подмяна на масла и гуми.

Вид разход	Мерна единица	Лева	За 1 година	За 5 години
Наем на помещение	На месец			
Ел. енергия	KWh			
Вода	Куб. м.			
Поддръжка	На месец			
СОД	На месец			
Гориво	литри			
Работно облекло	брой			
Опаковки	брой			
Маркетингови разходи	На месец			
Административни разходи	На месец			
Специализация и обучение	брой			
Застраховки	Годишно			
Загуби/Брак	На месец			
Други разходи	На месец			
Общо разходи				

Предвиденият разход за работно облекло включва разхода на всеки зает в основното производство.

Разходите за опаковка са включени условно към постоянните разходи, тъй като са определени като 0,7% от годишния оборот, въз основа на емпирични наблюдения на равнището на този вид разходи в подобно по размер в други търговски обекти. В разходите за опаковки са включени картонени, стереопорени и пастмасови тарелки, картонени, стереопорени и пастмасови тарелки чинийки, картонени, стереопорени и пастмасови чаши, картонени кошнички, картонени кутии, опаковачни кутии и хартии, салфетки и др..

В позицията „Наем на помещение“ са включени разходите за наемане на търговско помещение, производствен цех към него, складова площ и офис на фирмата.

Разходи за производството