window.yaContextCb.push(()=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ renderTo: "yandex_rtb_R-A-1782599-1", blockId: "R-A-1782599-1" }) })



Что за бизес план.

Бизнес - план кондитерского производства, выпускающего следующие виды продукции: Печенье; Пряники; Кексы, рулеты. Продукция реализуется при производстве, а так же через малые и микро предприятия торговли. Предприятие располагается в «спальном» районе, в помещении, находящимся в собственности.

Основные показатели эффективности проекта

- Средняя рентабельность продаж, % 28,2%
- PI (Индекс прибыльности инвестиций) 3,2
- IRR (Внутренняя норма доходности), % 16
- Срок окупаемости (дисконтированный) 10 кварталов
- Момент окупаемости (дисконтированный) 2 кв. 3 г

Что вошло в бизес план.

Содержание курса.

1. Резюме проекта.

2. Описание предприятия и производимой продукции.

- 2.1 Общая характеристика предприятия.
- 2.2 Общая концепция кондитерского производства.

3. Анализ рынка кондитерских изделий в Новосибирске.

- 3.1. Характеристика производства кондитерских изделий.
- Производство кондитерских изделий в Новосибирской области.

- Динамика производства кондитерских изделий в Новосибирской области.
- 3.2 Характеристика потребления кондитерских изделий.
- Потребление кондитерских изделий на душу населения.
- Динамика потребления кондитерских изделий.
- Цены на кондитерские изделия.
- Динамика цен на мучные кондитерские изделия.
- Динамика цен на сахаристые кондитерские изделия.
- Динамика цен на шоколад и изделия из него.
- Расходы на покупку кондитерских изделий.
- Динамика расходов на покупку кондитерских изделий.
- 3.3 Финансовые результаты деятельности предприятий хлебопромышленной и кондитерской отрасли.
- Значения средней выручки.
- Динамика средней выручки.
- Значения средней прибыли.
- Динамика средней прибыли.

4. Маркетинговые мероприятия.

- 4.1 Анализ внешней среды.
- 4.2 Мероприятия по привлечению клиентов.
- 4.3 Мероприятия по стимулированию сбыта.
- 4.4 Маркетинговый бюджет.
- 5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН.
- 5.1 Регистрация предприятия.
- 5.2 Бюджет регистрационных мероприятий.
- 5.3 Нормативные документы.
- 5.4 Выбор помещения.
- 5.4 Структура и персонал кондитерского производства.
- 5.5 Расчет заработной платы персонала.

6. Производственный план.

- 6.1 Оборудование кондитерского производства.
- Структура затрат на оборудование.
- 6.2 Себестоимость продукции.
- Расчет себестоимости продукции 1 тонны продукции .
- 6.3 Ассортимент и объем выпускаемой продукции.
- Объем выпускаемой продукции .
- Структура выпускаемой продукции.
- Выручка кондитерского производства .
- Структура выручки.
- Параметры затрат.
- Структура расходов.
- 6.4 Безубыточный объем продаж.
- Параметры расчета точки безубыточности.
- График точки безубыточности.

7. Инвестиционный план.

- Объем инвестиций.
- Структура инвестиций в проект.
- Динамика ввода оборотных средств.

8. Финансовый план.

- 8.1. Исходные данные.
- 8.2. Прогноз динамики выручки и план доходов.
- Динамика выручки проекта.
- Поступления проекта.
- 8.3. План расходов и налоги.
- Динамика расходов проекта.
- Расходы проекта.
- Динамика налоговых выплат.

- Выплаты по кредиту .
- 8.4 Прогнозный отчет о движении денежных средств.
- Движение денежных средств.
- 8.5 Отчет о прибылях и убытках.
- Прибыль (убыток) проекта.

9. Чувствительность проекта и риски.

- Анализ чувствительности проекта.

10. Показатели эффективности проекта.

- Динамика остатков денежных средств.

Дополнительную информацию смотрите на сайте бизнес плана: **Узнать подробности (перейти на страницу бизнес плана)**

**   Карточка курса:** * Название: Бизнес – план кондитерского производст
Издатель(ство): R-Аналитика
Формат курса: Бизес план
Цена: 7000 руб.
Способы доставки: Скачиваемая версия.
Партнерская программа: Есть
*-данные карточки курса могут не соответствовать текущим данным о курсе, подробную информацию смотрите на сайте курса
**   Другие курсы автора(ов), издателя:**Ссылки на страницы автора(ов), издателя: R-Аналитика
window.yaContextCb.push(()=>{ Ya.Context.AdvManager.render({ renderTo: "yandex_rtb_R-A-1782599-2", blockId: "R-A-1782599-2" }) })