

Все ответы при открытии мини-пекарни

Известно с давних времен, что хлеб всему голова. Есть интересный способ сделать этот ароматный продукт источником дохода – открыть собственную мини-пекарню. Открытие бизнеса в данной отрасли гарантирует стабильность, ведь хлеб является первостепенным продуктом ежедневного спроса. А оформление именно небольшого предприятия позволит с легкостью приспособиться к меняющимся вкусам потребителей без финансовых потерь.

Как зарегистрировать мини-пекарню?

При регистрации мини-пекарни можно выбрать наиболее удобный для себя способ.

- *Зарегистрировать ИП*

Оформление ИП имеет упрощенную форму сбора документов, что значительно ускоряет процесс регистрации. Тем более для пекарен первостепенную важность имеет качество производимой продукции, а не презентабельность предприятия.

- *Оформить ООО*

При нескольких владельцах удобнее оформить ООО, чтобы ответственность за предприятие лежала на каждом из учредителей в равной степени.

Потребуется отметить код ОКЭВД, разрешающий заниматься этим видом бизнеса.

- 15.81 – Производство хлеба и мучных кондитерских изделий недлительного хранения.

Его необходимо выбрать, как главный вид деятельности, дополнительно, планируя продажу и употребление своей выпечки в помещении приготовления, выбираете еще один код.

- 55.30 – Работа кафе-териев, ресторанов и кафе.

Далее требуется зарегистрировать контрольно-кассовую технику, открыть счет в банке и оформить регистрацию мини-пекарни в налоговом органе. Оптимальным вариантом является Упрощенная СН от 6 процентов до 15 процентов. Ей возможно воспользоваться мелким предпринимателям, чей доход за 12 месяцев меньше 60 000 тыс. руб. Чтобы перейти на УСН необходимо подать заявление незамедлительно после того, как ИП зарегистрировано.

Выбор помещения под мини-пекарню

Главным критерием при выборе помещения под мини-пекарню является местоположение, важна высокая проходимость.

Проще оформить длительную аренду с последующим выкупом, так можно практически проверить рентабельность выбранного места. Необходимая площадь около 150 кв. м.

Требования СанПиН 2.3.4. 004-97 и СЭС:

1. Суточный оборот продукции не должен превышать трех тонн муки высшего сорта.
2. Помещение не подвальное, с мощной вентиляционной системой.
3. Потолки необходимо побелить, стены необходимо выкрасить краской или обделать керамической плиткой, а пол необходим водонепроницаемый.
4. Должны присутствовать склад, туалет и другие складские помещения.

5. Наличие канализационного стока с горячей и холодной водой.

Требуемые документы

Каждому предприятию, которое собирается производить и торговать продуктами питания нужно собрать этот пакет документов.

- Сертификат соответствия.
- Разрешение должна выдать инспекция: пожарная и экологическая.
- Санитарно-эпидемиологическое заключение для выпекаемых продуктов.
- Санитарно-эпидемиологическое заключение на изготовление. Там же составляют и заверяют бизнес-проект.
- Лицензию властей на осуществление этого предпринимательского вида.

Необходимое оборудование

Основные машины для производства можно купить как новые, так и б/у, которые значительно дешевле, но будут уступать по техническим характеристикам и не будут иметь гарантийного обслуживания. Нужно приобрести два комплекта различных приборов и мебели.

<i>Производственное спецоборудование</i>	<i>Торговое спецоборудование</i>
мукопросеиватель	шкаф для хранения продукции
машина тестомесильная	кассовый аппарат
шкаф расстоечный	ящик для денег
тестораскатыватель	сейф для хранения ценных бумаг и наличных
стол для нарезки теста	витрины
печь	мебель для зала
тележка для выпечки	бытовые инструменты

Покупать значительно выгоднее оборудование отечественных производителей. У зарубежных стоимость выше, в 3-4 раза.

Персонал, обслуживающий мини-пекарню

1. Технолог является ключевой персоной на производстве, после начальника конечно. Он утверждает рецепты и пропорции.
2. Пекарь занимается непосредственно выпечкой хлеба и другой продукции.
3. Техник будет следить за исправностью всего оборудования в цеху.
4. Продавец-кассир занимается продажей свежей выпечки.
5. Бухгалтер ведет всю расчетно-кассовую документацию.
6. Уборщица поддерживает чистоту и порядок в торговом зале и в цеху.

Выбор сырья

Мука и дрожжи являются первостепенным сырьем. Необходимо заключить договор с посредническим агентством по доставке муки небольшими партиями. Также в ассортимент приобретаемых товаров будут входить: яйца, масло, сахар, соль и другие пищевые и вкусовые добавки. Нужно иметь в виду, что запасов продуктов для выпечки должно быть минимум на неделю.

Как наладить сбыт?

Здесь важнейшим фактором является выбор удачного места, с большой проходимостью людей, в больших дворах, недалеко от остановок, рынков.

Чем шире ассортимент выпекаемой продукции, тем выше будет рентабельность бизнеса. Если производить только хлеб, то процентное соотношение колеблется от 10% до 20%. При продаже различных булочек и пончиков в плюс к хлебу, то рентабельность увеличивается до 50%.

Лучшей рекламой в хлебобулочном бизнесе является качественная продукция. Люди всегда придут покушать вкусный хлеб и булочки, «сарафанное радио» в этом случае будет хорошим вариантом. Также можно поставить недалеко от предприятия промоутера, раздавать флаеры и разбрасывать их в почтовые ящики. Этим минимальных мероприятий будет вполне достаточно.

Бизнес-план

Аренда помещения – 50 тыс. рублей в месяц, т. е. 600 тыс. рублей в год.

Полный комплект оборудования – около 500 тыс. рублей.

Ремонт арендуемого помещения – 100 тыс. рублей.

Оплата коммунальных услуг – 50 тыс. рублей в месяц, т. е. 600 тыс. рублей в год.

Выплаты заработной платы – 200 тыс. рублей в месяц, 2 400 тыс. рублей в год.

Рекламные акции – 30 тыс. рублей.

Итого – 4 230 тыс. рублей.

При средней стоимости выпечки в 50 рублей за единицу товара получается.

Товарооборот – 15 000 тыс. рублей.

Общий доход – 2 500 тыс. рублей.

Чистый доход около – 1 200 тыс. рублей.

Окупаемость в среднем за 2 года.

Отзывы от владельцев мини-пекарен

Красовский Станислав, владелец мини-пекарни «Вкус»: Моя пекарня вышла на региональный уровень за 5 лет. Я вполне доволен результатом развития своего бизнеса.

Жиновская Тамара, владелец сети мини-пекарен «Каравачки»: Этот бизнес трудоемкий, но благородный, ведь мы выпекаем качественные хлебобулочные изделия.