

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

БИЗНЕС-ПЛАН

для заключения социального контракта
по направлению «Домашняя кондитерская мастерская»

Полная версия:



Руководитель проекта: Иванов Иван Иванович

Телефон: + 7 (999) 999-99-99

Стоимость проекта: 350 000 рублей

Потребность в финансировании: 350 000 рублей

Срок окупаемости: 10,48 месяцев

Ваш адрес, 2026

Оглавление

1. Резюме	3
2. Общее описание проекта	5
3. Описание услуг	7
4. Анализ рынка и стратегия маркетинга	12
5. Организационный план	18
6. План производства	19
7. Финансовый план	22
8. Анализ рисков	24
Приложение 1	26
Приложение 2	27

1. Резюме

В рамках настоящего проекта планируется организация на дому мини-производства авторских кондитерских изделий на заказ.

Главной целью проекта является

Задачи проекта:

- Заключение социального контракта на покупку основных средств;
- Начало работы проекта.

Организационная форма – самозанятый (налог на профессиональный доход 4 %).

Дата начала проекта – месяц 2026 года.

Основные направления деятельности: производство и продажа на заказ бисквитных тортов, пирожных, сезонных десертов и оформление кондитерских изделий для личных и корпоративных праздников.

Локация / местонахождение планируемого бизнеса:

Режим работы:

Целевая аудитория:

Способ формирования цен на услуги:

Средний чек составит 3 525 рублей.

Горизонт планирования – 1 год.

Основные показатели проекта, представленные в данном бизнес-плане:

- Выручка – 676 800 рублей;
- Чистая прибыль – 400 848 рублей;
- Рентабельность проекта (ROS) – 59,23%;
- Рентабельность инвестиций (ROI) – 114,53%;
- Точка безубыточности (BEP) – 1 538 рублей;
- Срок окупаемости (PP) – 10,48 месяцев;
- Общая стоимость проекта – 350 000 рублей.

Структура финансирования проекта:

- собственные средства – не предусмотрены,
- средства социального контракта (безвозвратные источники) – 350 000 рублей.

Социальный эффект от создания проекта:

2. Общее описание проекта

В рамках настоящего проекта планируется

[REDACTED]

Инициатор проекта будет оказывать услуги в качестве самозанятого.

Локация / местонахождение планируемого бизнеса:

[REDACTED]

Режим работы:

[REDACTED]

Форма налогообложения: специальный налоговый режим «Налог на профессиональный доход». Налоговая ставка 4 % (доходы от физических лиц).

Основные направления деятельности: производство и продажа на заказ бисквитных тортов, пирожных, сезонных десертов и оформление кондитерских изделий для личных и корпоративных праздников.

Для успешной реализации проекта планируется приобрести:

[REDACTED]

Все услуги инициатор проекта будет выполнять самостоятельно.

Оплата за услуги будет приниматься

[REDACTED]

Целевая аудитория:

[REDACTED]

Способ формирования цен на услуги:

[REDACTED]

Информационная политика и продвижение услуг:

[REDACTED]

- Страница сообщества во ВКонтакте (основной канал коммуникации с клиентами);

- Популярные онлайн-сервисы, [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED];

- Другие общедоступные информационные ресурсы, [REDACTED]
[REDACTED].

Данный подход позволит обеспечить

[REDACTED]

Сметная стоимость проекта: 350 000 рублей.

3. Описание услуг

Суть	проекта	заключается	в

Подробное описание приготовления, логистики и требований для каждого десерта:

1. Торт «Классический бисквитный с ягодным кремом» (диаметр 22 см):

- Технология приготовления:

1.

2. Крем и сборка (Время: 40 мин):

3. Стабилизация (Время: минимум 2 часа в холодильнике):

- Оборудование:

- Планетарный миксер (для теста и крема).
- Духовой шкаф с конвекцией.
- Холодильник.
- Кухонные весы.
- Силовая форма (разъемная, диаметр 22 см).
- Кондитерский вращающийся столик (желательно).
- Лопатки, ножи, кондитерские мешки.

- Расходные материалы:

- Пергамент для выпечки.
- Кондитерские мешки и насадки (для крема).
- Пищевая пленка.
- Упаковка: картонная коробка-основа, крепление для торта (подставка), термосумка/термопакет, лента.

- Транспортировка клиенту:

- Торт фиксируется на пластиковой или картонной подставке внутри коробки (чтобы не скользил).
- Коробка помещается в термосумку с хладагентами (аккумуляторы холода) или в специальный термопакет для тортов.
- Доставка осуществляется лично или через курьерскую службу с условием бережной перевозки в вертикальном положении и без тряски.
- Максимальное время вне холодильника — 1-2 часа в зависимости от температуры окружающей среды.

2. Эклеры заварные с кремом «Шантильи»:

- Технология приготовления:

1. 

2. Наполнение (Время: 20 мин): 



3. Глазирование (Время: 10 мин): 



- Оборудование:
 - Кастрюля с толстым дном.
 - Миксер (ручной или планетарный для теста и крема).
 - Духовой шкаф.
 - Кондитерские мешки и насадки (гладкая для теста, узкая для крема).
 - Силиконовый коврик.
 - Кухонные весы.

- Расходные материалы:
 - Силиконовый коврик / пергамент для выпечки.
 - Кондитерские мешки (многоцветные или однотонные).
 - Насадки для мешков.
 - Упаковка: картонная коробка для эклеров с ячейками, пищевая пленка или крафт-бумага, термопакет.
- Транспортировка клиенту:
 - Каждый эклер фиксируется в ячейке коробки, чтобы предотвратить движение и повреждение глазури.
 - Коробка упаковывается в термопакет с хладагентом, так как крем «Шантильи» чувствителен к температуре.
 - Доставка должна быть максимально быстрой (желательно в течение часа) с избеганием прямых солнечных лучей и тепла.
 - Рекомендуется вертикальная перевозка.

3. Клубника в шоколаде (набор 10 шт.)

- Технология приготовления:

1. Подготовка (Время: 15

мин): 



.

2. Темперирование шоколада / работа с глазурью (Время: 20-30

мин): 




.

3. Глазирование и украшение (Время: 20

мин): 

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED].

4. Охлаждение (Время: 15 мин в холодильнике): [REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED].

- Оборудование:
 - Две кастрюли разного размера для водяной бани (или микроволновая печь).
 - Кондитерский термометр (желательно для точного темперирования).
 - Стекло́нная или керамическая сухая миска.
 - Решетка для охлаждения.
 - Посуда для украшений.
- Расходные материалы:
 - Пергаментная бумага.
 - Бумажные полотенца.
 - Упаковка: картонная основа, коробка с ячейками или прозрачная пластиковая коробка, пищевая пленка, декоративная лента или стикер. Аккумуляторы холода не требуются для краткосрочной транспортировки.
- Транспортировка клиенту:
 - Ягоды аккуратно укладываются в коробку с ячейками или на подложку, предотвращающую соприкосновение.
 - [REDACTED]
[REDACTED]



4. Анализ рынка и стратегия маркетинга

1. Общая характеристика рынка:

[Redacted text block]

2. Ключевые драйверы спроса:

[Redacted text block]

Осознанное

потребление:

[Redacted text block]

Эмоциональный

фактор:

[Redacted text block]

Поддержка

локального

бизнеса:

[Redacted text block]

3. Основные каналы сбыта:

[Redacted text block]

Бизнес-идея является выгодной

Уникальное торговое предложение —

Ключевой фактор успеха моего проекта —

В таблице 1 выполнен анализ потенциальных покупателей услуги.

Таблица 1

Анализ потенциальных покупателей

Категория клиентов	Проблемы	Решения

Оценка перспектив планируемой компании с учетом сильных и слабых сторон, внешних возможностей и угроз представлена в таблице 2.

Таблица 2

SWOT-анализ

№	Наименование рассматриваемого фактора	Сильные стороны	Слабые стороны
1		☐ Да	☒ Нет
2		☐ Да	☒ Нет
3		☒ Да	☐ Нет
4		☒ Да	☐ Нет

5			☒ Нет	☐ Да
№	Наименование рассматриваемого фактора		Рыночные возможности	Рыночные угрозы
1			☐ Да	☒ Нет
2			☒ Да	☐ Нет
3			☒ Да	☐ Нет
4			☒ Да	☐ Нет
5			☐ Не ожидается	☒ Ожидается
6			☒ Не ожидается	☐ Ожидается
6			☐ Не ожидается	☒ Ожидается

Основные конкуренты:

1. Конкурент 1;

2. Конкурент 2.

В таблице 3 представлена оценка конкурентоспособности рассматриваемого проекта и его конкурентов.

Таблица 3

Оценка факторов конкурентоспособности

№	Параметры конкурентоспособности по убыванию	Рассматриваемый проект	Конкурент 1	Конкурент 2
1		Очень высокий	Высокий	Средний
2		Высокий	Высокий	Высокий
3		Высокий	Высокий	Средний
4		Средний	Средний	Высокий
5		Средний	Средний	Низкий
6		Средний	Высокий	Средний
7		Средний	Высокий	Средний

Соответственно, сильными сторонами планируемого проекта будут являться:

Наряду с этим, планируется осуществить

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED].

Ценовой лист на услуги проекта представлен в таблице 4.

Таблица 4

Прайс-лист

№	Услуги	Ед. изм.	Стоимость, руб.
1	[REDACTED]	шт.	2 500
2	[REDACTED]	шт.	7 500
3	[REDACTED]	шт.	420
4	[REDACTED]	шт.	2 500
5	[REDACTED]	шт.	160
6	[REDACTED]	шт.	1 600

Основными способами продвижения услуг станут:

- 1) [REDACTED]
[REDACTED];
- 2) [REDACTED]
[REDACTED];
- 3) [REDACTED]
[REDACTED];
- 4) [REDACTED].

5. Организационный план

Организационные и административные функции, ведение учета доходов и расходов, а также оказание услуг самозанятый планирует вести самостоятельно.

Для запуска проекта и начала оказания услуг требуется произвести мероприятия, перечисленные в таблице 5.

Таблица 5

Календарный план реализации проекта

№	Мероприятие	Срок выполнения
1		1 месяц с момента заключения социального контракта
2		1 месяц с момента заключения социального контракта
3		1 месяц с момента заключения социального контракта
4		2 месяц с момента заключения социального контракта
5		5 месяц с момента заключения социального контракта

Таким образом, проект будет запущен за .

1.

6. План производства

Для

запуска

проекта

Затраты на создание проекта приведены в таблице 6.

Таблица 6

Смета-спецификация на оборудование, технику и расходные материалы

№	Наименование	Количество	Стоимость, руб.	Итого, руб.
1	Духовой шкаф (электрический, с конвекцией)	1	90 000	90 000
2	Кухонный миксер планетарный	1	65 000	65 000
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

№	Наименование	Количество	Стоимость, руб.	Итого, руб.
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
Итого				350 000

Исходя из представленных данных, для запуска проекта потребуются первоначальные вложения в размере 350 000 рублей. В эту сумму входит:

- приобретение оборудования и специализированной техники;
- закупка необходимых инструментов и расходных материалов.

Данное финансирование обеспечит

_____.

7. Финансовый план

Финансовый план составлен с учетом среднемесячного количества заказов – 16 единиц, средний чек для данного вида бизнеса (с учетом анализа конкурентов) составит 3 525 рублей.

Исходя из планируемых данных можно спрогнозировать выручку от продаж за первый год работы проекта.

1. Выручка от продаж =

2. В ходе деятельности необходимо ежемесячно нести постоянные и переменные издержки.

3. Сумма постоянных затрат в год составит

4. Сумма переменных затрат в год составит

5. Валовая прибыль =

6. Налог на профессиональный доход составит

7. Чистая прибыль =

Представленный базовый сценарий проекта является

[REDACTED]

8. Средняя себестоимость услуги =

[REDACTED]

Исходя из полученных расчетов проведем анализ безубыточности.

9. Точка безубыточности в денежном выражении (BEP) =

[REDACTED]

Анализ безубыточности данного проекта определил,

[REDACTED]

10.Срок окупаемости проекта (PP) =

[REDACTED]

То есть через

[REDACTED]

План доходов и расходов за первый год реализации проекта представлен в Приложении № 1 к данному бизнес-плану.

Согласно «Плану производства» (глава 6 данного бизнес-плана), для успешной реализации проекта требуются первоначальные инвестиции в сумме 350 000 рублей.

[REDACTED]

Подводя

итог,

- Ежемесячный чистый доход: ;
- Ежемесячный налог на профессиональный доход:
;

Перспективы

развития:

Социальный

эффект:

8. Анализ рисков

Возможные риски проекта и способы их предупреждения описаны в таблице 7.

Таблица 7

Возможные риски проекта и методы их предупреждения

№	Наименование рисков	Вероятность возникновения	Последствия	Методы предупреждения
1	Производственные риски:			
1.1				
2	Торговые риски:			
2.1				
2.2				
2.3				
3	Риски, возникающие на этапе осуществления капитальных вложений:			
3.1				

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Приложение 1

План доходов и расходов за первый год реализации проекта

[illegible]

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Приложение 2

Сравнительный анализ ценовых коммерческих предложений

№	Требуемые характеристики	Ценовое предложение 1	Ценовое предложение 2	Ценовое предложение 3
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 1

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 2

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 3

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 4

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 5

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 6

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 7

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 8

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 9

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 10

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 11

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 12

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 13

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 14

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 15

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 16

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 17

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 18

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 19

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 20

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 21

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 22

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 23

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 24

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 25

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 26

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 27

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 28

Полная версия бизнес-плана на нашем сайте <https://финидеи.рф/>

Скриншот 29

Скриншот 30