Бизнес план
Сухарики из покупного хлеба

Производственный процесс и финансовый расчёт на пять лет



Россия Готовый арендованный объект и оплаченная команда Прогноз 2027–2031

Бизнес план и Excel 60 месяцев, 13 листов

TEOPlan Версия 1.0 1 ноября 2026 года

Содержание

Разделы открываются по ссылкам. Финансовые показатели относятся к сохранённой базовой модели и условиям готового объекта.

Раздел	Переход
1 Резюме проекта	Открыть
2 Ассортимент и единица продажи	Открыть
3 Покупатели и повторная поставка	Открыть
4 Цены и проверка коммерческой гипотезы	Открыть
5 Помещение и движение потоков	Открыть
6 Приёмка сырья и идентификация партии	Открыть
7 Расходная норма и баланс массы	Открыть
8 Производственный маршрут	Открыть
9 Фасовка и пищевая упаковка	Открыть
10 Партии и доступная мощность	Открыть
11 Энергия и инженерные условия	Открыть
12 Оплаченная команда	Открыть
13 Оборудование и стартовые вложения	Открыть
14 Закупки и сырьевой склад	Открыть
15 Готовый товар и себестоимость запаса	Открыть
16 Качество и срок годности	Открыть
17 Документы и условия пищевого производства	Открыть
18 Маркировка и отгрузочные документы	Открыть
19 Договор и получение денег	Открыть
20 Продажи и бюджет привлечения	Открыть
21 Первый квартал запуска	Открыть
22 Налоговый бюджет	Открыть
23 Прогноз на пять лет	Открыть
24 Денежный поток и оборотный капитал	Открыть
25 Заём и долевой инвестор	Открыть
26 База стресс и рост	Открыть
27 Риски и решения до вложений	Открыть
28 Работа с финансовой моделью	Открыть
29 Источники и границы исходных данных	Открыть
30 Условия решения о запуске	Открыть
Помесячные приложения 2027	Открыть
Помесячные приложения 2028	Открыть
Помесячные приложения 2029	Открыть
Помесячные приложения 2030	Открыть
Помесячные приложения 2031	Открыть
Рабочая форма 1 Приёмка сырья	Открыть
Рабочая форма 2 Хронометраж полной смены	Открыть
Рабочая форма 3 Баланс пробной партии	Открыть
Рабочая форма 4 Выпуск и качество партии	Открыть
Рабочая форма 5 Коды и отгрузочные документы	Открыть
Рабочая форма 6 Готовность пищевого предприятия	Открыть
Рабочая форма 7 Дебиторка и платёжный календарь	Открыть
Рабочая форма 8 План и факт месяца	Открыть

1 Резюме проекта

Готовый арендованный пищевой объект 180 м² с пригодной электрической мощностью. Закупка специально выпеченного пищевого пшеничного хлеба, нарезка, нанесение масла и готовой сухой приправы, запекание в трёх конвекционных печах, охлаждение и фасовка 100 г. Не используется просроченный хлеб или возврат розницы. Собственная пекарня, фритюр, мясные ингредиенты, сырные порошки, импорт и розничный магазин исключены.

Проект рассчитан на поставки независимым магазинам и небольшим региональным оптовикам. Плановый капитал составляет 6 500 000 ₽, фактический старт 4 880 000 ₽, деньги после открытия 1 620 000 ₽. База первого года даёт выручку без НДС 25 082 939 ₽ и результат после всего оплаченного труда и налогов 5 130 106 ₽. Это прогноз заданного формата, который проверяют до закупки оборудования.

Деньги, выручка и товарный выпуск разделены. Покрытие фактического старта составляет 12 месяцев, всего планового капитала 16 месяцев; NPV при ставке 20% равен 11 679 471 ₽. В конце горизонта не добавлена условная продажа имущества, сырья и готового товара. Срок запуска зависит от пригодности объекта, документов и подтверждённого платного пилота.

2 Ассортимент и единица продажи

Ассортимент включает три позиции с одинаковой внутри проекта массой нетто 0.1 кг. Короб содержит 40 пакетов. Цена в расчёте относится к потребительскому пакету, а закупочная цена сырья к килограмму доставленного ингредиента. Тару, короб и пищевую массу не складывают в одну единицу.

У каждой позиции есть собственные цена, спрос, состав, выпуск и готовый остаток. Неотгруженное содержимое одного пакета нельзя считать продажей другого наименования. При изменении массы пересчитываются материальные нормы, нагрузка оборудования, полезная загрузка партии, упаковка и коммерческая цена. Дополнительный ассортимент вводят после проверки сменного календаря.

Таблица 1 Ассортимент и единица продажи

Позиция	Нетто кг	Целевой прайс ₽
Сухарики с мягкой приправой 100 г	0.1	50
Сухарики с пряной приправой 100 г	0.1	53
Сухарики с насыщенной приправой 100 г	0.1	56

3 Покупатели и повторная поставка

Покупатель этого формата принимает готовую потребительскую упаковку и оценивает её продажи со своей полки. Для него важны закупочный прайс, собственная наценка,

остаточный срок, внешний вид, документы и стабильность повторной поставки. Число магазинов в городе само по себе не доказывает спрос на новый продукт.

Запрошено 55,000 пакетов в обычном месяце до сезонности и ограничений. При среднем заказе 2,000 пакетов это около 27.5 заказов. Такое число является размером коммерческой задачи, а не перечнем заключённых договоров. Первую загрузку полки отличают от повторного оплаченного заказа.

Пилот ведут по нескольким независимым точкам. Записывают поставку, розничный остаток, возврат, новый заказ и дату оплаты. Условия одной сети нельзя распространять на весь рынок. Скидка, ретробонус, доставка и длинная отсрочка меняют одновременно маржу и потребность в капитале.

Таблица 2 Покупатели и повторная поставка

Проверка	Практическое подтверждение
Цена	Оплаченная поставка по целевому прайсу
Повтор	Следующий заказ после продажи первой партии
Расчёт	Оплата в договорную дату
Возврат	Причина количество и стоимость

4 Цены и проверка коммерческой гипотезы

Хлеб 55, масло 150 и приправа 500 ₽/кг доставленные, отпускные 50/53/56 ₽ за 100 г с возможным НДС — бюджет конкретного проекта. Договор на свежую технологическую основу и состав приправы получают до запуска. Три печи по 450 тысяч ₽ в установленном комплекте, 12 к Вт каждая, цикл 0,8 часа и выход хлеба 72% являются требованиями расчётной закупки и пилотными нормами, а не паспортной гарантией поставщика. Площадь противней и слой подтверждают загрузкой реальной нарезки.

Для сопоставления предложений фиксируют сорт, калибр или фракцию, нетто, партию, доставку, возможный НДС и дату. Минимальная цена поискового каталога не становится себестоимостью любого заказа. Для оборудования сравнивают установленный комплект, необходимую оснастку, контроль, пуск и требования к инженерии.

До серии получают предложения на фактическую спецификацию, тестируют сырьё и направляют покупателю образец с реальным прайсом. Изменение поставщика или условий сети означает новый расчёт. Модель не подменяет договор и не подтверждает готовность рынка платить плановую цену.

5 Помещение и движение потоков

Аренда готового объекта 180 м² за 90,000 ₽/месяц, депозит два месяца. Приёмка и сырьё занимают около 30% площади, технологическая зона 30%, фасовка и упаковка 20%, готовый товар и санитарные зоны 20%. Назначение, потоки, мощности и пригодность подтверждают до аренды. Покупка здания, капитальная реконструкция и внешние сети исключены.

Сырьё на карантине, допущенные ингредиенты, упаковка, незавершённая партия, готовый товар и отходы должны иметь понятные места. Технологическая схема определяет маршрут людей, тары и продукта. Процентное распределение площади в бюджете является заданием для обследования, а не утверждённой планировкой.

До договора аренды проверяют назначение объекта, воду и канализацию по процессу, вентиляцию, электричество, погрузку, санитарные зоны и возможность уборки. Для тепловой обработки дополнительно проверяют тепло, охлаждение и безопасный вывод воздуха. Новые внешние сети и капитальный ремонт требуют отдельного бюджета и сроков.

Таблица 3 Помещение и движение потоков

Зона	Критерий приёмки
Сырьё	Раздельные допуск и карантин
Процесс	Потоки без непредусмотренных пересечений
Упаковка	Чистое хранение и сохранность
Готовый товар	Идентификация партии и срок
Инженерия	Проверенная мощность и допустимые операции

6 Приёмка сырья и идентификация партии

В заказе поставщику согласуют точное пищевое наименование, характеристики, документы, срок и условия хранения. Входная приёмка связывает счёт и накладную с фактическим лотом. Повреждённая тара, посторонний запах, вредители или несоответствие спецификации требуют изоляции и решения, а не корректировки плановой цены.

Срок и безопасность хлеба, равномерность нарезки, реальная полезная загрузка противней, выход после запекания и охлаждение ограничивают цех. Стоимость возвратного хлеба не принимается равной нулю. Пшеничный аллерген и состав приправы раскрывают по документам; изменение поставщика приправы требует проверки этикетки.

Поставку до допуска не передают в пригодное производство. В журнале сохраняют массу, номер партии, дату, результаты контроля и ответственное лицо. Даже при единой средней стоимости в Excel производственная прослеживаемость ведётся по отдельным лотам. Потеря документов на исходную партию не устраняется новой этикеткой.

Таблица 4 Приёмка сырья и идентификация партии

Документ или контроль	Для чего нужен
Спецификация	Единый предмет закупки
Сопроводительные документы	Идентичность и безопасность
Фактическая масса	Связь с оплатой и запасом
Решение технолога	Допуск либо карантин

7 Расходная норма и баланс массы

Состав задан долями готовой пищевой массы. На попытку пакета вход каждого ингредиента равен массе нетто, умноженной на его долю и разделённой на индивидуальный выход и остаток после дополнительной подготовительной убыли. Выход K250:K252 и убыль F60 являются разными вводными. Это позволяет не сушить масло вместе с хлебом и не назначать одинаковую усушку всем видам орехов.

Дополнительная убыль составляет 0.5%, брак упаковки 1% попыток. Брак округляется до целого пакета и уже потребляет сырьё, упаковку, труд и энергию. Вход равен совокупной убыли, пищевой массе годных пакетов и браку. Отдельный химический баланс воды и продажа отходов не включены.

Сумма долей каждой позиции должна давать 100%. Удалённый ингредиент или выход не превращается в бесплатный ресурс. Фактические нормы получают взвешиванием одной партии до и после полного маршрута. Значения в таблице показывают вход на одну попытку до брака.

Таблица 5 Расходная норма и баланс массы

Позиция	Хлеб пшеничный специально закупленный	Масло пищевое рафинированное	Сухая приправа заданной спецификации
Сухарики с мягкой приправой 100 г	0.131212	0.00402	0.00201
Сухарики с пряной приправой 100 г	0.12842	0.00402	0.00402
Сухарики с насыщенной приправой 100 г	0.125628	0.00402	0.00603

8 Производственный маршрут

Основа покупается по согласованным влажности, структуре и размеру. Массовый выход хлебной части принят 72%, масло и готовая приправа в рецептуре учитываются отдельно. Три позиции различаются долей одной заранее согласованной приправы, а не бесплатной заменой вкуса. Печь получает отдельную партию, после процесса следует охлаждение и контроль. Влажность и срок хранения подтверждают испытаниями.

Операции имеют последовательность и ответственных. Приёмку отделяют от подготовки, основного процесса, охлаждения или передачи, дозирования, запайки и разрешения отгрузки. Нельзя суммировать паспортные максимумы нескольких машин и объявлять результатом производительность цеха: ограничивает весь маршрут с людьми и контролем.

Все партии базы завершаются до закрытия месяца. Переходящий полуфабрикат, ожидание лаборатории через месяц и длительная выдержка потребуют отдельного незавершённого производства. Выпуск после такого изменения не признают автоматически по прежней схеме.

Таблица 6 Производственный маршрут

Этап	Результат
Входной контроль	Допущенный лот
Подготовка и основной процесс	Идентифицированная партия
Передача или охлаждение	Пригодность к упаковке
Фасовка и запайка	Годный пакет
Разрешение выпуска	Документы и отгрузочное задание

9 Фасовка и пищевая упаковка

Первичный пакет заложен по 3.5 ₽, этикетка, печать и резерв кода по 1.2 ₽ на попытку. Короб стоит 30 ₽ и содержит 40 пакетов. Кодовый бюджет не является заявлением единого официального тарифа. В зависимости от классификации часть затрат относится к обычной этикетке.

Материал пакета выбирают по массе, геометрии, влагопереносу, жирности и условиям хранения. Видимый шов не доказывает герметичность на всём сроке. На приёмке проверяют документы на пищевой контакт и совместимость с запайщиком. Для хрупкого либо липкого продукта испытание упаковочной линии проводят с реальным сырьём.

Контроль массы и пригодность пакета предшествуют выпуску. Общая доля брака в модели является бюджетом, а не допустимым уровнем безопасности. На производстве отдельно фиксируют недовес, дефект шва, испорченную этикетку и механическое повреждение.

Таблица 7 Фасовка и пищевая упаковка

Элемент	На попытку
Первичный пакет	1 шт
Печать и этикетка	1 комплект
Транспортный короб	1/40 шт
Брак	Расход всех использованных ресурсов

10 Партии и доступная мощность

В базе 3 одинаковых тепловых аппарата, основной цикл 0.8 часа, дополнительная пауза 0.03 часа и 100 попыток пакетов на партию. Полезная загрузка не выше 20 кг входа. Один слот занимает цикл вместе с дополнительной паузой. При 20 днях, 8 часах и доступности 85% фонд одного аппарата равен 136 часам, общий фонд увеличивается только числом действующих аппаратов.

Число доступных слотов округляется вниз. Слоты распределяются по запрошенным партиям трёх позиций пропорционально с округлением вниз; остаток не перераспределяется. Это консервативная схема, которая может оставить свободный слот, но не создаёт лишний

выпуск. Неполная выполненная партия потребляет полный тепловой цикл и его энергию. При превышении полезной массы новый выпуск блокируется.

Норма оплаченного труда описывает занятость конкретной роли, а машиночасы описывают время оборудования. Эти величины не взаимозаменяемы. После пилота сверяют обе, включая охлаждение и передачу. При изменении ассортимента проверяют календарь последовательности партий и повторно считают доступность.

11 Энергия и инженерные условия

Подготовка расходует 0.01 к Вт·ч на кг входящей массы. Тариф базы 10 ₽/к Вт·ч. Каждый выполненный тепловой слот дополнительно расходует 0.8 × 12 × 0.8 к Вт·ч; неполная загрузка не уменьшает этот цикл. Газ не применяется.

Смета учитывает энергию процесса, а хозяйственные коммунальные расходы находятся среди постоянных платежей. По фактическим счетам устраняют двойной учёт. Паспортная мощность, установленная нагрузка и фактическое потребление различаются. Модельный тариф и доля мощности не заменяют условия энергоснабжения.

До аренды инженер проверяет допустимую нагрузку, защиту, вентиляцию и подключение комплекта. Машину не выбирают только по полезной загрузке. Если объект требует новых внешних сетей, газопровода или капитального дымохода, эта смета перестаёт описывать запуск.

12 Оплаченная команда

В базе оплачивается весь штат и руководитель с первого месяца. Полный месячный труд с начислениями составляет 537 100 ₽ до последующей индексации. Условный оплаченный фонд одной ставки 160 часов, затем по роли вычитаются резерв доступности и фиксированное время. Оставшееся время ограничивает производственную программу.

Пять работников и директор не являются шестью бесплатными универсальными исполнителями. Для каждой роли заданы ставка, оплата, доступность, нормы на попытку и переналадку. Прямой нормированный труд включается в стоимость выпуска; остальная зарплата, простой, уборка и контроль расходуются в месяце. Это не даёт права уменьшать зарплату при низком спросе.

В ООО руководитель получает зарплату с бюджетом начислений. При переключении на ИП его труд сохраняется экономической нагрузкой и изъятием, но не превращается в зарплату самому себе для налогового вычета. Сниженные тарифы и льготы не применяются автоматически.