



WWW.BREADBUSINESS.RU

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Москва 2017



1) Регистрация предприятия (ООО, ИП).

- Покупка патента.
- Постановка на учёт в ФНС.

2) Аренда (покупка) помещения – параметры помещения.

- Площадь 140-180 кв.м. без учета торговых площадей.
- Должна быть вода (холодная и горячая), вентиляция и канализация.
- Запрещено использовать подвальное (полуподвальное) помещение.
- Обязательно наличие туалета, склада, подсобных помещений, комнат, для расположения персонала.
- Стены должны быть выложены плиткой (до высоты 1,75 метров обязательно), а потолки – побелены.
- Напольное покрытие должно быть водонепроницаемым.
- Мин. мощность электр. подключения 150-160 Квт. (если нет подводки газа, тогда 25-30 КВт).
- Аварийный дизель генератор.
- Телекоммуникации (связь, Интернет).

3) Ремонт помещения (если необходим).

4) Набор персонала (минимальный).

- Главный пекарь.
- Помощник.
- Техник.
- Уборщица.
- Водители (если будет собственный автопарк).



5) Покупка оборудования (оценочная стоимость указана ниже).

- Мукопросеиватель.
- Печь (электрическая или газовая).
- Текстомесильная машина.
- Тестораскатыватель.
- ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ.
- Расстоечный шкаф.
- Тележка для выпечки.
- Морозильный шкаф.
- Упаковочное оборудование.
- Тепловая витрина (если будет собственная розница).
- Кассовый аппарат (если будет собственная розница).
- Ящик для денег (если будет собственная розница).
- Шкафы, где будет храниться готовый хлеб (если будет собственная розница).

6) Получение разрешений.

- Заключение от СЭС.
- Заключение от пожарных о соответствии здания всем нормам пожаробезопасности.
- Сертификат соответствия продукции.
- Гигиенический сертификат и сертификат качества.



5) Покупка оборудования (оценочная стоимость указана ниже).

- Мукопросеиватель.
- Печь (электрическая или газовая).
- Текстомесильная машина.
- Тестораскатыватель.
- Тестоделитель.
- Расстоечный шкаф.
- Тележка для выпечки.
- Морозильный шкаф.
- Упаковочное оборудование.
- Тепловая витрина (если будет собственная розница).
- Кассовый аппарат (если будет собственная розница).
- Ящик для денег (если будет собственная розница).
- Шкафы, где будет храниться готовый хлеб (если будет собственная розница).

6) Получение разрешений.

- Заключение от СЭС.
- Заключение от пожарных о соответствии здания всем нормам пожаробезопасности.
- Сертификат соответствия продукции.
- Гигиенический сертификат и сертификат качества.



7) Покупка (аренда) автотранспорта минимум два автомобиля типа Газель.

8) Производство.

- Закупка сырья (лучше всего один два контрагента).
 - Мука.
 - Дрожжи.
 - Масло.
 - Соль.
 - Сахар.
 - Другое (если выпекаются не только стандартные сорта хлеба).
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий (1-2 смены в сутки).
- Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий.
- Реклама (если планируется собственная розница).
 - Наружная.
 - Раздаточно-рекламный материал (на улице, в почтовые ящики).
 - Местное ТВ и Радио.

9) Разработка и внедрение на предприятии процедур основанных на принципах ХАССП.



10) Реализация:

- Через сторонние торговые предприятия, ежедневный завоз свежего хлеба заключение договоров реализации не менее 5-7 контрагентов.
 - Возврат нереализованных остатков с торговых предприятий.
- Собственная розница.
 - Помещение 50-70 кв.м.
 - Два - три продавца.

11) Переработка, утилизация возвращённой продукции.

12) Расчеты с поставщиками (возможна отсрочка 10-30 дней).

13) Расчеты с покупателями (возможна отсрочка 30-60 дней).

14) Оплата коммунальных услуг.

15) Фонд оплаты труда.

16) Налоги.



ФИНАНСОВАЯ СХЕМА МАЛОГО ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ (РЕАЛИЗАЦИЯ 500-1500 КГ. ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СУТКИ)

WWW.BREADBUSINESS.RU

