

Производство пекарни

Договор на оказание услуг

Производительность и мощность рассчитываются в зависимости от площади

ЦЕНА ПРОЕКТА
750 000 РУБЛЕЙ

300 м²

500 м²

1 000 м²

ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ГОТОВУЮ БИЗНЕС-МОДЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВА

Проект Пекарня Площадь 300 м²

1. Производственная мощность

Розничные точки - 4

ИНВЕСТИЦИИ
10 000 000 РУБЛЕЙ

2. Список необходимого оборудования отечественного/импортного производства

- размеры
- стоимость
- производительность

БОНУС
поставщики сырья:
Выгодные условия и
цены заказа сырья

3. Сотрудники

- должностные инструкции
- размер заработной платы

4.

- технологические условия (ТУ)
- рецептурные карты
- программы учета

5. Униформа для продавцов

- фартуки с фирменным логотипом
- сумки льняные с фирменным логотипом
- кружки с фирменным логотипом

Хлебные традиции

Штат пекарни

пекарь-тестовод	2
пекарь-формовщик	4
кондитер	2
повар	1
грузчик-фасовщик	2
уборщица	1
завскладом	1

**СТОИМОСТЬ
ОБОРУДОВАННОЙ
ПЕКАРНИ
10 000 000 РУБЛЕЙ**

**ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА
3 дня на вашем
предприятии
100 000 РУБЛЕЙ**

Оборудование

тестомес	1
мукопросеиватель	1
расстоечный шкаф на 4 вагонетки	1
печь конвекционная	1
печь подовая	1
делитель и округлитель	1
холодильный шкаф	1
морозильный ларь	1
миксер кондитерский напольный	3
ламинат-раскатка	1
вагонетки/ листы/ стеллажи/ инвентарь	

**ВАЛОВЫЙ ДОХОД В
МЕСЯЦ
3 200 000 РУБЛЕЙ**

Основные экономические показатели

Оборот	4 000 000 рублей
Сырье	800 000 рублей
Валовый доход	3 200 000 рублей