***Еко-магазин крафтових заморожених напівфабрикатів “Наталка-Полтавка”***

1.  **Основний продукт** - фізичний магазин + цех по виробництву і приготуванню заморожених напівфабрикатів “ Наталка-Полтавка”.

Виготовлення та реалізація напівфабрикатів ( 80 % від всього виробництва),а також зайняти нішу з виробництва напівфабрикатів для людей, які добровільно або за станом здоров"я відмовились від глютену (10% від виробництва) і виробництво дитячого меню ( 10 % від виробництва) з використанням натуральних барвників, які будуть виготовлятися власноруч (сік моркви, буряка, шпинату, синьої капусти, лохини та куркуми). Під замороженим напівфабрикатом мається на увазі: пельмені, вареники, зрази, млинці,хінкалі, манти, сирники, котлети, голубці,фаршировані перці,тефтелі, фрикадельки з різними начинками і в кольорову асортименті.

2. **Опис ринку:**

Я хочу донести до споживачів думку, що сучасні заморожені напівфабрикати - це не переробка вторинної сировини, а якість, користь і безпека.

Свою діяльність я розділяю на такі сегменти:

- ринок з продажу крафтової продукції на основі власного виробництва

- доставки за попереднім замовленням заморожених напівфабрикатів

- приготування страв з напівфабрикатів на базі кафетерію та доставки приготовлених напівфабрикатів в поєднанні з гарніром до працівників офісного сегменту у вигляді обіду.

- співпраця з іншими магазинами, які будуть реалізовувати мою продукцію.

3.  **Аналіз конкурентів:**

- магазин “ Нахлебник”

- магазин BBQ

-магазин Салтівський МК

- магазин “Галя балувана”

- інтернет-магазин “O\* food Ukraine”

| Критерії | Галя балувана | BBQ | Салтівський МК | “ Нахлебник” | “O\* food Ukraine” |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Інтер”єр | 4 | 3 | 1 | 5 | 3 |
| Обслуговування | 4 | 3 | 2 | 5 | 3 |
| Атмосфера | 3 | 3 | 2 | 5 | 3 |
| Реклама | 5 | 2 | 3 | 3 | 5 |
| УТП | 4 | 3 | 2 | 4 | 4 |
| Якість НФ\* | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| Відгуки | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Зворотній зв”язок | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Масштабування | 5 | 3 | 4 | 1 | 1 |
| Розміщення | 5 | 5 | 4 | 1 | 3 |

* НФ - напівфабрикат

На основі аналізу конкурентів, я зрозуміла, що ринок по виготовленню напівфабрикатів ручним способом великий, але з маштабуванням ринку втрачається якість ( по відгукам споживачів та випробування як таємний покупець) або маючи хороший продукт , власники не мають майже ніякого інтернет-просування продукту і сам продукт залишається на полицях магазину.

Зібравши такі дані, я хочу розробити український бренд заморожених напівфабрикатів “Наталка-Полтавка”, які будуть задовольняти потреби населення в якісних та безпечних продуктах і зайняти нішу безглютенового меню та розробити лінійку продуктів для наших дітей.

4. **Цільова аудиторія:**

Моя цільова аудиторія - це люди середнього та високого достатку, так як якісний продукт з якісної сировини не може коштувати дешево. А саме:

- зайняті люди середнього та високого достатку, які дорожать своїм часом і готові платити за впевненість у найвищій якості на своєму столі

-ресторани та кафе національної кухні, які не можуть собі дозволити готувати своїм вимогливим відвідувачам страви низької якості

-клієнти інтернет-магазину, з можливістю самовивозу під замовлення або доставки

-люди з непереносимістю глютену(або добровільної відмови від нього)

-батьки дітей, які полюбляють кольорові вироби з тіста

- клієнти мого магазину, які безпосередньо можуть перекусити на території магазину (кафетерій)

- клієнти з числа магазинів-партнерів, з якими я буду співпрацювати

- працівники офісного сегменту, які будуть замовляти у мене комплексного обіду в вигляді приготовленого напівфабрикату та простого гарніру.

5. **Унікальна торгова пропозиція:**

Мої напівфабрикати виготовляються ручним способом тільки з якісної, добірної, свіжої та сертифікованої сировини. І головне, це ручне виготовлення. Це надважливо. Це дає змогу контролювати кухарям якість тіста, начинок, фаршів і самого готового продукту.І, найголовніше, наше правило - пухке і ніжне тісто, ароматна і м"яка начинка, дрібка любові роблять кожну партію особливою. Від нас до Вас з любов"ю). А шокова заморозка робить смак напівфабрикату як щойно приготованого і ваккумна упаковка подовжує життя такому продукту.

6.**Цілі:**

- Відкрити ФОП, розробити логотип, брендування упаковки, зареєструвати право власності на торгову марку " Наталка - Полтавка".

- До кінця 2023 року запустити роботу магазину з цехом по виробництву напівфабрикатів: знайти приміщення, закупити відповідне обладнання, знайти постачальників ( які мають сертифікати відповідності), взяти на роботу чотирьох працівників: три майстри з виготовлення напівфабрикатів + майстер-технолог з виготовлення напівфабрикатів , водій на доставку продукції і з можливістю докупівлі сировини( основна частина сировини буде надходити безпосередньо по договору поставки на цех). Продавець торгового залу з можливість приймати попереднє замовлення на доставку або самовивіз + прийом заказів з кафетерію на приготування напівфабрикату як готової страви з соусом.

Організувати знайомство моєї ЦА з продуктом у вигляді безкоштовного тестування на базі безпосередньо магазину та до інших магазинів та офісів, які в майбутньому моїми потенційними партнерами.

Організувати реалізацію продукту не тільки до свого магазину, а й організувати доставку і продаж через інтернет-замовлення , організувати приготування власних напівфабрикатів на базі магазину та продаж комплесних обідів до офісів.

- Вийти на середній заробіток 100000 грн / місяць протягом півроку, провести маштабування своєї сіті у вигляді франчайзингу ще через півроку, організувати продаж напівфабрикатів до місцевих кафе національної кухні, магазинів-партнерів та зайняти ринок з доставки готових комплексних обідів до офісів. Взяти ще двох майстрів до цеху, після отриманння середнього прибутку 100000 грн/міс.

**6. Постачальники:**

-ріелторська компанія, яка надає послуги з оренди комерційних приміщень

-рекламні агентства, які надають послуги з реклами магазину(виготовлення листівок,візиток) та просування продукції через інтернет-канал ( розробка сайту магазину і продвиження продукту через інстаграм, тік-ток та фейсбук)

-компанії з постачання виробничого та торгового обладнання (обладнання для виготовлення напівфабрикатів: машина для замішування тіста, камера шокової заморозки, тісторозкатувальна машина, столи, мийка, морозильна камера, індукційна плита, духова шафа, витяжка промислова, вакуумні машини пакувальники , а також комп'ютерне обладнання та програмування, яке буде маркувати упаковку продукту та інвентар) та придбання 2 столи та стільці для торгового залу для відвідувачів ( можливість скуштувати готову страву з напівфабрикату), морозильні вітрини, система оплати пейбокс, торгова стійка, холодильне обладнання для напоїв та кавовий апарат.

- українські підприємства ( які знаходяться близько Харкова) , які мають відповідну документацію на постачання сировини для напівфабрикатів ( м”ясо фермерського виробництва, молоко та кисломолочні продукти, яйця, борошно пшеничне та сертифіковані безглютенові суміші для виробництва млинців, пельменів, вареників, овочі, олія соняшникова).

**7. Організаційна структура:**

До складу моєї команди входить 6 осіб:

майстер з виготовлення напівфабрикатів (особисто я) та ще 2 особи + майстер-технолог з виготовлення напівфабрикатів, водій на доставку продукції і з можливістю докупівлі сировини( основна частина сировини буде надходити безпосередньо по договору поставки на цех). Продавець торгового залу з можливість приймати попереднє замовлення на доставку або самовивіз + прийом заказів з кафетерію на приготування напівфабрикату як готової страви з соусом або простим гарніром.

**8. Фінансовий план:**

З попереднього досвіду виробництва напівфабрикатів на дому у мене залишився ручний інвентар, а саме: качалки, лотки для заморожування напівфабрикатів, форми для ліплення пельменів, інвентар для нарізання тіста, каструлі, сковорідки, морозильна камера, об'ємом 260 літрів.

Для доставки напівфабрикатів та закупки сировини маю власний автомобіль.

Обладнання для цеху, яке необхідно закупити:

мийка промислова - 1 шт (6, 000 грн)

столи виробничі кухонні- 3 шт (2 шт 1,5\*0.6 з бортом та 2\*0.8 без борта) (сумма 10, 000 грн)

тісторозкатувальна машина - 1 шт (20, 000 грн)

тістозамішувальна машина - 1 шт (20, 000 грн)

камера шокової заморозки - 1 шт (90, 000 грн)

індукційна пічь на 2 комфорки - 1 шт (20.000 грн)

холодильник - 1 шт (23, 000 грн)

морозильна камера - 1 шт (16, 000 грн)

витяжка кухонна промислова - 1 шт (5,000 грн)

стеллаж кухонний - 1 шт ( 2, 000 грн)

кран кухонний 1 шт (1,500 грн)

вакуумний пакувальник - 1 шт (20, 000 грн)

мясорубка виробнича - 1 шт ( 20, 000 грн)

**Приблизна собівартість обладнання для цеху складає 260, 000 грн.**

Інвентар для цеху:

Каструлі - 2 шт (2,000 грн)

гастроємкості 6 шт (3.000 грн)

тази харчові - 10 шт (2,000 грн)

ящики білі харчові - 15 шт (2, 000 грн)

ящики сірі харчові - 15 шт (2, 000 грн)

ящики червоні харчові - 2 шт (700 грн)

ящики жовті харчові - 4 шт (1,000 грн)

сковорідки для млинців - 2 шт (2, 000 грн)

сковорода 1 шт (1, 000 грн)

**Приблизна собівартість інвентарю для цеху становить 16, 000 грн.**

Обладнанння для кафетерію:

Столи 2 шт. та стільці барні 4 шт - (10,000 грн)

Стіл на 4 особи і 4 стільці - (15, 000 грн)

Посуд для подачі страв (2, 000 грн)

Мийка для рук (тюльпан) - для відвідувачів - (2,000 грн)

**Приблизна собівартість обладнання для кафетерію становить 29, 000 грн.**

Обладнанння для торгового залу:

-торгова стійка для продавця і під кавовий апарат - (4,000 грн)

- кавовий апарат візьму в оренду під право викупа - (2, 000 грн)

- холодильна вітрина coca-cola (домовлюся про реалізацію напою на території мого магазину) - безкоштовно

РРО обладнання і стійка для нього - (10, 000 грн)

морозильна ларь-бонет велика - 1 шт (80, 000 грн)

**Приблизна собівартість обладнання для торгового залу становить 96,000 грн.**

**Для стартового капіталу з розрахунку на перші 3 місяці мені потрібно:**

- закупівля сировини: борошно пшеничне вищого сорту, олія, яйця, молоко, цукор, сіль, перець чорний мелений, гриби свіжі, картопля, цибуля, морква, капуста, сир кисломолочний, крупа манна, крупа рисова, мясо: свинина, телятина, куриця, індичка, борошно рисове та борошно гречане.

- закупівля засобів та обладнання для миття інвентарю, приміщень ( миючі засоби, відра, губки, серветки, швабри,сміттєві урни та еко-пакети до них, засоби для прибирання туалету для персоналу)

- врахувати обід для персоналу, як частину розходів, бо мої працівники повинні також повноцінно обідати і мати час для відпочинку для більш ефективного робочого дня

- врахувати транспортні розходи на підвіз сировини своїм транспортом.

**Для стартового капіталу планую сумму 200,000 грн, адже велику частину розходів буде витрачено для придбання м”ясної сировини.**

**СММ продвиженння продукці на таких платформах як Telegram, Instagram, Facebook, Tik-tok, веденння сайту магазину “Наталка-Полтавка”, наповнення сайтів. Розробка рекламних буклетів, візитівок для виведення бренду на ринок - 20, 000 грн на три місяці.**

**Оренда приміщення на півроку 20, 000 грн \* 2 міс. = 40, 000 грн. Уточнення, чому за 2 місяці, тому що оплачується перший та останній.**

**Комунальні платежі на 1 міс. - 8, 000 грн.**

**Оплата налогів до дежавного бюджету для ФОП 18 % - приблизно 16, 000 грн / міс.**

**Заробітна плата для шістьох працівників з оподаткуванням - (128, 100 грн). Матеріальне заохочення в вигляді премії на даному етапі планувати не можу, буду заохочувати їх продукцією власного виробництва.**

З розрахунку, що один працівник може зробити за 1 робочий день всередньому 20 кг напівфабрикату ручним способом.

Пропрацювавши 3 місяці, і доскональніше вивчивши потреби населення, буду приймати рішення про взяття на роботу ще одного або навіть двух працівників.

**9. План використання гранту:**

Отриманий грант буде використаний на закупівлю обладнання для цеху та на перший робочий місяць. Список обладнання я привела у фінансовому плані і мені все обладнання потрібно закупити.

**10. Прогнозні показники:**

Прогнозую, що протягом перших півроку я зі своєю командою отримаємо чистий дохід 100000 грн/міс.

На даний час, я не можу повністю відповісти на питання фінансування і розподілення прибутку. Я поки не маю надійних джерел фінансування, все залежить від розміру гранту, яку я отримаю. Частину коштів буду планувати взяти в кредит і як наслідок, мені потрібно буде повертати не тільки кошти, а й процент за їх користування.

Маю з власних джерел фінансування: власний автомобіль, інвентар для цеху, заощадження у сумі 50 тис. грн.

Очікуємо зростання обсягу продажів на 30% щороку, завдяки активному просуванню продукції та збільшенню клієнтської бази.

**11.Ризики та стратегії управління ризиками:**

1. Одним із ризиків є військові дії в Україні, які можуть вплинути на стабільність бізнесу.

Для зменшення цього ризику, ми будемо уважно стежити за ситуацією в регіоні та приймати необхідні заходи для збереження безпеки працівників та продовження діяльності в інших локаціях, якщо це буде необхідно.

2. Вплив пандемії. На нас цей ризик вплине, але зупинити виробництво повністю не зможе, так як у нас вже є можливість попереднього замовлення та доставки.

3. Відключення електричної енергії. Необхідно закупити генератор для безперебійної роботи на виробництві. Його закупку буду планувати з перших місяців отриманої виручки.

**Строки та графік виконання проекту:**

Початок проекту: 1 грудня 2023 року.

Закінчення проекту: 30 жовтня 2024 року.

До 1 грудня розробити логотип торгової марки “ Наталка-Полтавка”, зареєструвати право власності на бренд, розробити упаковку. Отримати консультацію у налоговій інспекції з визначенням групи опадаткування, відкрити ТОВ. Отримати дозвіл Держспоживстандарту та санітарної станції на виготовлення продуктів харчування.Підготувати меню-розкладки для виготовлення напівфабрикатів.

Протягом перших трьох місяців: підготовка приміщення, закупівля обладнання та інвентарю, сировини та виготовлення перших партій напівфабрикатів в асортименті, відповідно до цільових аудиторій, створення профілю в Instagram.

З 4-го до 6-го місяця: вивчивши доскональніше смаки своїх покупців, зробити упор на маржинальну продукцію, початок активних продажів.

З 7-го місяця: активне просування продукції, розширення асортименту, залучення нових клієнтів.

Після отримання стабільного доходу планую розширювати виробництво і організувати переробку власних врожаїв сільськогосподарських культур для свого виробництва, так як маю свій власний пай в сільскій місцевості.

Коротко про себе:

Останні 2 роки працюю в цеху заморожених напівфабрикатів. На базі останнього місця роботи займаюсь не тільки виготовленням, але й відправкою напівфабрикатів ( програма С1), роблю відповідні замовлення сировини, займаюсь дорозробкою меню-розкладок, отримую зворотній зв'язок від покупців. Маю досвід з їх виготовлення і реалізації з дому. Маю педагогічні навички, так як працювала майстром з виробничого навчання в ХПЛХТТ з професії "Кухар. Офіціант.Бармен". Маю навички роботи касиром.Вища освіта - у 2011 р. отримала бакалавра " Метрологія, стандартизація, сертифікаціяу машинобудуванні", 2012 р.- магістр "Інтелектуальна власність" на базі УІПА. У 2014 році отримала 3 розряд кухаря, у 2020 році - 4 розряд кухаря на базі ХТЕК КНТЕУ. Маю посвідчення водія і досвід.

Контактна інформація:

Ім'я: Чорноморець Наталя Анатоліївна

Адреса: Харківська обл, Харківський р-н, сел. Васищеве, пров. 8 березня, буд. 9.

Номер телефону: 0666443471, 0968683584

Електронна пошта: nataha21041989@gmail.com