

ОТКРЫВАЕМ ПОНЧИКОВУЮ (МИНИ-ДОНАТСЫ)

В условиях уличной торговой точки приготовление пончиков не требует особых усилий, дает возможность быстрого производства готовой продукции и ее реализации в теплом виде. Бизнес-модель – легкий способ производства пончиков (использование готовой смеси для пончиков), тем самым вы решаете вопрос с дополнительным помещением, и решаете проблему с замесом и хранением теста для пончиков. Таким образом наш бизнес- кейс рассчитан на уличную торговлю или торговлю в крупной торговой сети..

Дополнительно с пончиками хорошо продавать горячие напитки – чай и кофе. Бизнес достаточно перспективный и прибыльный.

Пончики, или жаренные во фритюре пирожки – вкусный и пользующийся популярностью продукт. Они пышные и воздушные, имеют приятный аромат и нежный вкус.

Немного познакомим Вас с данным бизнесом, на примере аппарата для мини-Донатсов (лидер продаж 2014 г.)

Пончиковый аппарат для мини-Донатсов (мини-пончиков)

Пончиковый аппарат предназначен для производства мини-Донатсов (мини-пончики, которые регулируются весом от 8 до 14г) на основе готовой смеси для Донатсов, которую мы также предлагаем. Аппарат для мини-Донатсов небольшой по размерам - 610х370х350мм, потребляет мало электроэнергии (2,5кВт - как чайник), удобен в обслуживании. Подходит для продажи пончиков с колес кофе-машин, размещения в небольших киосках, не требует аренды больших площадей, хорошо дополняет продажи кофе и чая, сочетается с концепцией автозаправок, кинотеатров, парков культуры, пляжей и прочих проходимых мест.

Технические характеристики:

Напряжение:	220V 50Hz
Производительность:	ок. 550 мини-пончиков / час
Мощность:	ок. 2.5 кВт
Объем фритюрной ванны:	6,4л
Габаритные размеры:	ок. 610х370х350 мм
Вес:	ок. 18 кг
Вместимость воронки:	3,5 л

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Данный аппарат производит маленькие пончики и в этом его преимущество. Представим ситуацию: к вашей точке подходят 100 Покупателей в день. Если продажа производится обычных стандартных пончиков (36-40г), то Покупатель может купить 1-2 пончика. При этом за 2 пончика один Покупатель отдаст максимум 40 рублей. Значит 100 Покупателей к концу дня принесут выручку 4000 руб. Если продаются маленькие мини-Донатсы, то покупать (да и продавать) 1-2 маленьких пончика никто не будет. Мини-Донатсы будут продаваться в красивой коробочке или пакете **ПОРЦИЕЙ по 5, 10, 12 или 20 штук**. Цену на одну порцию можно назначать 50, 100, 150 руб. При тех же 100 Покупателях в день выручка будет минимум **5000 руб./день**. Если посчитать сколько весит обычный стандартный пончик (36-40г) и один маленький мини-Донатс (8-14г), то станет понятно, что то же количество теста Вы сможете продать за БОЛЬШИЕ деньги. То есть одновременно Покупатель покупает Порцию и отдает больше денег, обеспечивая Вашему предприятию более высокую выручку.

В этом выгода продаж маленьких мини-Донатсов (мини-пончиков).

Посчитаем?

1 кг смеси для мини-Донатсов = 250 руб.
Из 1 кг смеси + 0,5кг воды = ок. 1,5 теста
1кг теста = 165,93 руб.

1 шт. Мини-Донатс 10г = 1,65 руб.

Прямые затраты на порцию мини-Донатсов 10 штук = 16,50 руб.

Цена продажи порции = 80,00 руб.

Валовая прибыль = 63,50 руб./ порция

Производительность аппарата 550 шт/час или 40 порций за 1 час = 2540,00 руб.

Валовая прибыль за 8 часов = 20320,00 руб.

За 1 месяц = 609 600 руб.

Вычитаем затраты на аренду, зарплату и др. - смотрим выгодно или нет.

Производство мини-Донатсов выгоднее не только с экономической точки зрения. Мини-Донатс (мини-пончик величиной с сушку) удобно брать в руку и детям и взрослым. Ассортимент предлагаемых пончиков можно расширить за счет различных поливок, топингов со вкусом клубники, шоколада, киви, вишни, банана и пр.

Размеры пончикового аппарата позволяют наладить производство на небольшой площади. Работает от обычной розетки 220 В. Воронка аппарата для 3л теста позволяет использовать миксеры для замеса теста с небольшим объемом дежи. Аппарат лёгкий, его удобно переносить. Кроме этого, важным моментом является то, что после смены его удобно мыть - он входит в обычную раковину.

Мы разработали торговую стойку для аппарата мини-Донатсов, которая позволяет наладить производство пончиков как в торговом центре, так и на улице.

Готовые решения - Поставил и Зарабатывай!

Смесь для мини-Донатсов



Преимущества: легкий способ производства пончиков; быстрый замес теста; исключает процесс окончательной расстойки теста; облегчает технологию приготовления, не нужно специально обучать персонал; обеспечивает красивую, постоянную форму пончика; обеспечивает постоянное и высокое качество пончиков; гарантирует приятный вкус и аромат пончиков.

Рецепт: На каждый пакет (1,5кг) смеси, необходимо добавить 760мл воды. Тесто замешивается в миксере 2 мин на медленной скорости и 4 мин на высокой скорости. Мини-донатсы получаются красивые, вкусные, долго сохраняют продажный вид.

Первый популярный вопрос: "Сколько получится теста из 1кг смеси?"

Ответ: $1,5 \text{ кг смеси} + 0,76 \text{ воды} = 2,26 \text{ кг теста}$ (как раз столько входит в приемную воронку пончикового аппарата для мини-Донатсов)

Из 1кг смеси = $2,26 : 1,5 = 1,5$ теста

Второй популярный вопрос: "Сколько будет стоить один мини-Донатс?"

Ответ: Из 1,5 кг смеси получается 2,26 кг теста = 375 руб. (если воду брать = 0 руб.), чтобы узнать сколько стоит 1кг теста, делим: $375 \text{руб.} : 2,26 \text{кг} = 165,93 \text{руб./кг}$;
1 мини-Донатс 10-14гр = $165,93 * 0,010 = 1,65 \text{руб.}$

Третий популярный вопрос: "Сколько мини-Донатсов получится из 1кг смеси?"

Ответ: Из 1кг смеси получается 1,5 кг теста, 1 мини-Донатс 10-14гр., из 1кг смеси получится: $1500 : 10 = 150$ мини-Донатсов

Из 1 пакета смеси весом 1,5кг получает 2,26кг теста

1 мини-Донатс 10-14гр., из одного пакета 1,5кг получится $2260 : 10 = 226$ мини-Донатсов

Как войти в этот бизнес?

Во избежание конфликтных ситуаций с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области, необходимо уведомить об открытии данного вида бизнеса.

Более подробную информацию можно узнать, на сайте: <http://73.rospotrebnadzor.ru/> или по телефону (8422) 44-29-41

Так же необходимо ознакомиться санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания: СП 2.3.6.1066-01 и СП 2.3.6.1079-01

Надеемся, что информация о том, как открыть пончиковую поможет вам в начинании вашего дела.