

Открываем пончиковую





В г. Сергаче на рыночной площади открылось сразу 4 торговых центра (Кристалл, Континент, Фреш, Рынок). Только в одном из них можно подкрепиться горячей едой. Это делает открытие Пончиковой – необходимостью.

В условиях уличной торговой точки приготовление пончиков не требует особых усилий, дает возможность быстрого производства готовой продукции и ее реализации в теплом виде.

Разнообразие пончиков и их универсальность в качестве завтрака, перекуса или полдника делает их ассортимент неисчерпаемым:

Дополнительно с пончиками хорошо продавать горячие напитки – чай и кофе.



Поставил и Зарабатывай!

Пончиковый аппарат предназначен для производства пончиков, колечек, мини-донатсов

Небольшой по размерам - 610x370x350мм, потребляет мало электроэнергии (2,5кВт - как чайник), удобен в обслуживании.

Подходит для продажи пончиков в небольших киосках, не требует аренды больших площадей, хорошо дополняет продажи кофе и чая, сочетается с концепцией торговых центров, кинотеатров, парков культуры, спортивных комплексов и прочих проходимых мест.

Сменные насадки позволяют менять ассортимент, а топпинги – вкус и оформление.



Клиенты



Расходы при открытии

Машина для производства 20 000 р.

Стол – подставка 3 000 р.

Шкаф холодильный – 10 000 р.

Чайник (5 л) – 4 000 р.

Стол раздаточный – 3 000 р.

Готовая смесь (за 1 кг) – 150 р.

Сахарная пудра (за 1 кг) – 50 р.

Масло растительное для фритюра (за 1 литр) – 60 р.

Топпинги (за 1 бутылку) – 115 р.

Чай (за 1 пакетик) – 2 р.

Кофе (за 1 пакетик) – 5 р.

Аренда (за 1 кв.м.) – 100 р.

Налоги (как ИП по УСН) - 17 000 в год

Расходы на 1 порцию (2 пончика)

Расходы на 1 порцию (6 пончиков)

Расходы на 1 порцию (12 пончиков)



"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 аппарат)

Из $1 \text{ кг смеси} = 2,26 : 1,5 = 1,5 \text{ теста}$

Сколько будет стоить один

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

$1 \text{ мини-Донатс } 10\text{-}14\text{гр} = 165,93 * 0,010 = 1,65 \text{ руб.}$

Сколько пончиков получится из 1кг смеси?

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

Из 1 пакета смеси весом $1,5 \text{ кг}$ получает $2,26 \text{ кг теста}$

$1 \text{ мини-Донатс } 10\text{-}14\text{гр.}$, из одного пакета $1,5 \text{ кг}$ получится 2260

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.