

Илья Мельников

Примеры бизнесов, которые работают



Илья Валерьевич Мельников
Примеры бизнесов,
которые работают
Серия «Бизнес-школа за 30 минут»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=640085

Бизнес-школа за 30 минут. Примеры бизнесов, которые работают:

Аннотация

Популярно о некоторых видах малого предпринимательства.

Содержание

Предпринимательские идеи	4
Как реализовать некоторые возможные направления вашего бизнеса	7
Как создать мини-пекарню	7
Помещение	7
Согласования	8
Оборудование	9
Сырье и ассортимент	9
Персонал	9
Как открыть автомойку	11
Место	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Бизнес-школа за 30 минут

Примеры бизнесов, которые работают

Предпринимательские идеи

Ниже приводятся некоторые примеры направлений для вашего бизнеса. Эти идеи были реализованы многими предпринимателями.

Общественное питание

Уход за животными

Экономический, юридический, медицинский консультант

Обработка дерева, металла

Уход за животными

Стирка белья

Пансион и сдача комнат

Производство пеленок

Разведение и продажа цветов

Преподавание

Парикмахер

Салон красоты

Розничная торговля (ларек)

Писатель
Ремонт автомобилей
Фотография
Сантехник
Компьютерное программирование
Компьютерная печать
Частное такси
Обслуживание свадеб или свадебный салон
Агентство по найму
Заказы на обслуживание по телефону
Уход за детьми
Организация досуга
Услуги для людей старшего возраста
Ксерокс
Магазин гороскопов
Птицеводческая ферма
Автомойка
Ручное вязание
Шиномонтаж
Секонд-хенд
Магазин зоотоваров
Бизнес на артезианской воде
Мини-пекарня

Итак, некоторые предпринимательские идеи по открытию бизнеса в ваших руках. Далее мы расскажем о том, как ре-

ализовать некоторые из них, каковы затраты и предполагаемые доходы.

Как реализовать некоторые возможные направления вашего бизнеса

Как создать мини-пекарню

Преимущество мини-пекарен – в свежести хлеба, который поставляют малыми партиями. Сдобу заготавливают ночью. На горячих булочках к утреннему кофе можно заработать от двух тысяч долларов в месяц.

Средняя рентабельность хлебобулочных изделий – 10 – 15%, рентабельность сдобной выпечки может достигать 45 – 50%. Открывая мини-пекарни в последние три года, хлебопеки выходили на рынок с классическими сортами продукции. Сейчас возрастает спрос на сладкую выпечку и экзотические сорта хлеба, которые можно реализовывать сразу после выпечки в близлежащих магазинах.

Помещение

Площадь для производства хлеба подбирается в соответствии с правилами СЭС. Основным моментом, на который обращает внимание СЭС – разделение «грязных» и "чистых

производственных потоков.

Специалисты отмечают, что производства 1 т хлеба в день достаточно 150 – 200 кв. м. В настоящее время хлебопеки предпочитают строить или выкупать производственную площадь. Некоторые предприниматели арендуют помещение, но оговаривают возможность дальнейшего выкупа. Стоимость аренды 200 м в области колеблется от 500 до двух тысяч долларов в месяц, что дешевле, чем в городе. Поэтому именно в области многие начинают этот бизнес.

Согласования

До запуска производства проект согласовывают с СЭС и получают «Санитарно-эпидемиологическое заключение на производство». Только после этого можно производить пробные выпечки.

Для того, чтобы реализовать продукцию, нужно получить "Санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию". После этого нужно получить сертификат соответствия в филиале Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии, разрешения пожарной и экологических инспекций. Только после получения этих бумаг можно заниматься сбытом хлебобулочных изделий.

Оборудование

Если у пекарни бюджет небольшой, то работу начинают с установки печи отечественного производства. Многие мини-пекарни используют ручной труд, что снижает затраты на оборудование.

К необходимому комплекту оборудования относятся собственно печь, тестомесительная машина, расстоечный шкаф. Вместе они обходятся примерно в 20 – 21 тысячу долларов. Также понадобится машина для развозки хлеба.

Сырье и ассортимент

В среднем на 1000 кг выпечки в смену требуется 600 – 700 кг муки. Цена 1 кг муки составляет около 9 рублей. В каждом городе работают предприятия по производству и поставке муки. Ассортимент начинают формировать с приготовления четырех-пяти сортов продукции. Об интересных рецептах нужно позаботиться еще до открытия производства.

Персонал

Установкой оборудования занимаются профессиональные технологи. Они же за вознаграждение в 5 – 10% от стоимости оборудования могут произвести пробную выпечку,

поделиться рецептами и научить персонал печь хлеб.

При работе в две смены на первом этапе приглашают четырех пекарей – по два в смену. Кроме пекарей производству понадобятся бухгалтер, менеджеры по распространению, водитель. На начальном этапе функции менеджера может выполнять и директор пекарни.

Большинство горожан основным критерием выбора хлеба считают его свежесть.

Как открыть автомойку

В каждом городе людей, следящих за чистотой своего автомобиля становится все больше. По данным специалистов автомоек требуется во много раз больше, чем имеется. Чтобы открыть автомойку, то есть получить место от территориального управления района, разрешения СЭС, пожарных, экологов – все это займет не менее полугода.

По мнению экспертов, автомойка приносит от 2,5 до 7 тысяч долларов в месяц и построить ее при желании можно за год-полтора.

Место

Поиск и оформление документов для открытия автомойки занимает от полугода до двух лет. Здесь все зависит от выбранного места и близости инженерных сетей.

По требованию СЭС организацию автомойки можно начинать с поиска места, которое должно быть удалено от жилья не менее чем на 100 м. После определения месторасположения будущей автомойки можно приступать к предпроектной подготовке. План должен быть одобрен СЭС (разрешение может стоить до 1000 евро), пожарными, ГИБДД, экологами.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.