



**Предприятие малого
бизнеса.**

Пекарня.

Цели предприятия

Обеспечить хутор свежими хлебобулочными изделиями

Обеспечить себя стабильным, во всех отношениях, доходами

Предоставить дополнительные рабочие места

A close-up photograph of various breads and pastries. In the foreground, there's a large, golden-brown sesame seed bun. To its right, a smaller, round, golden-brown loaf is visible. In the background, a long, thin baguette is partially visible. The breads are arranged in a cluster, and the lighting is warm, highlighting their textures. The word "Бренд" is overlaid in the center in a bold, red, sans-serif font.

Бренд

Пекарь



Попов





**Некоторые виды
продукции, которая
будет выпускаться**

Хлеб пшеничный





**Основной хлеб
на столах
каждой семьи.
Просто
изготавливать,
достаточно
недорогой и
общедоступный**

Хлеб нарезной или просто «нарезка»



Резанный хлеб с ножом на доске
© Ткачук Оксана / Фотобанк Лори

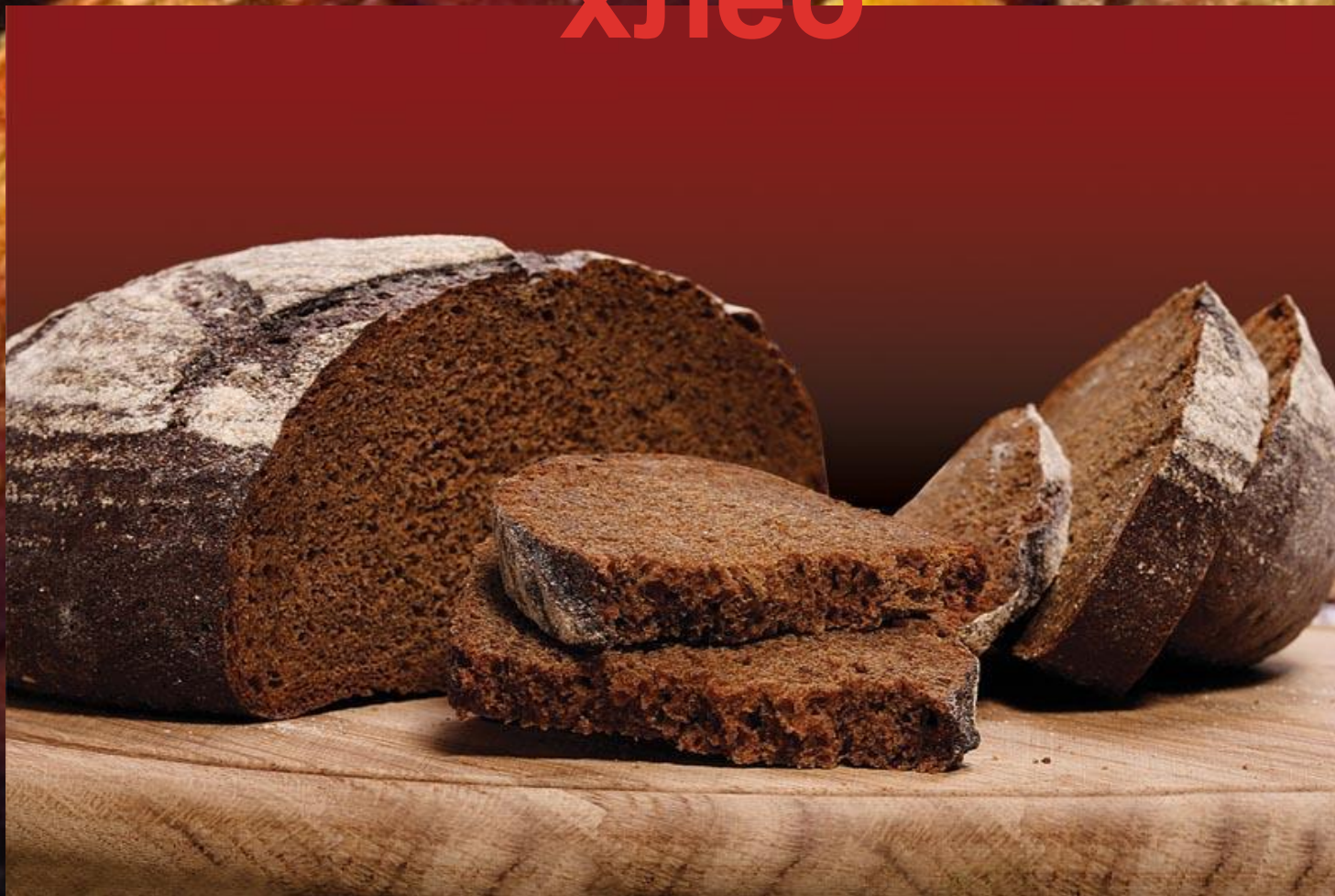


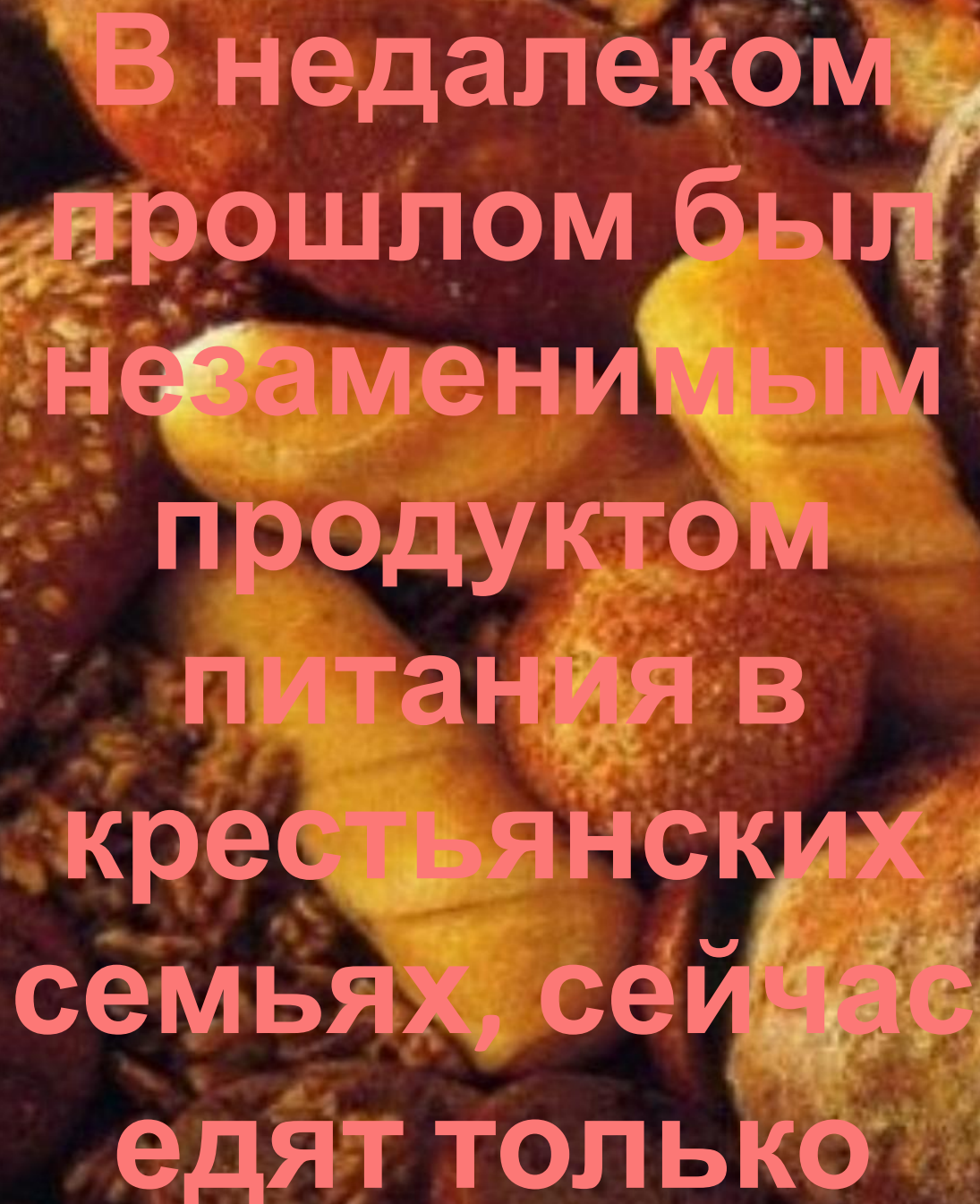
lori.ru/1584686



**Обычный
пшеничный хлеб,
только
нарезанный и
немножко
подороже. Как ни
странно
предпочитают**

Ржано-пшеничный хлеб

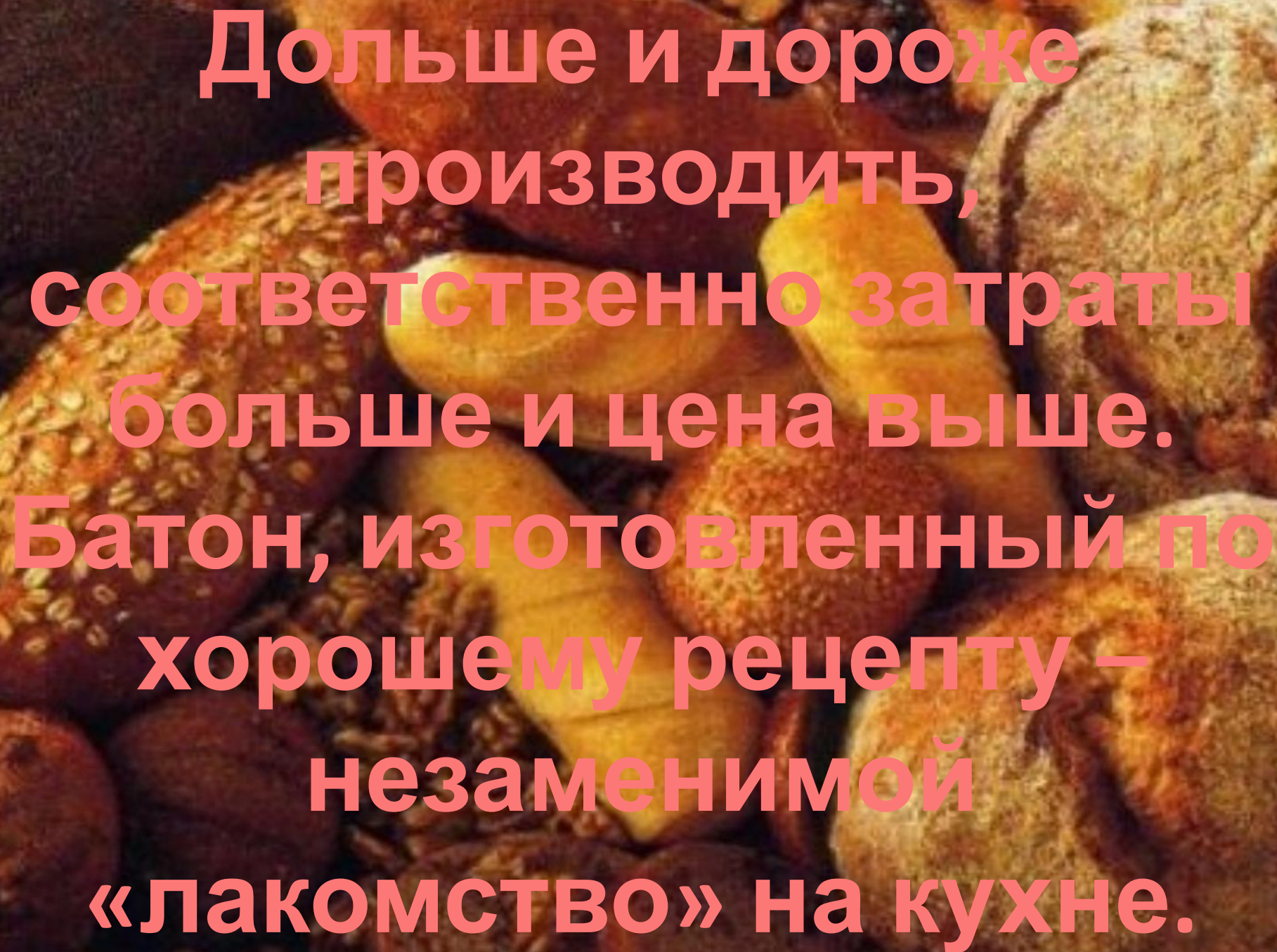




**В недалеком
прошлом был
незаменимым
продуктом
питания в
крестьянских
семьях, сейчас
едят только**

Бато Н





**Дольше и дороже
производить,
соответственно затраты
больше и цена выше.
Батон, изготовленный по
хорошему рецепту –
незаменимой
«лакомство» на кухне.**

Пирожо к





Хороший пирожок – много начинки. Именно этот факт делает его достаточно дорогим «лакомством на ходу»



**Спасибо за
внимание.
Подготовил
ученик 9
класса Попов
Никита**