

* Бизнес-жоспар
«ШАҒЫН КОНДИТЕРЛІК ЦЕХ»





МАЗМҰНЫ

- * **Тұжырымдама**
- * **Кәсіпорын сипаттамасы**
- * **Жоба тұжырымдамасы**
- * **Өнім сипаттамасы**
- * **Құрал-жабдықтар мен керек-жарақтар**
- * **Кәсіпорынды басқарудың ұйымдық жоспары**
- * **Өндірістік жоспар**
- * **Цех қызметінің тиімділігін талдау және бағалау**
- * **Қосымшалар**

- * Бұл жобаның тұжырымы дайын өнімдерді сату пункті бар торт және тәтті тоқаш шығаратын шағын кондитерлік цех құруды қарастырады.
- * **Кәсіпорын мақсаты:** еліміздегі нарықта бәсекеге төтеп бере алатын цех құру, ШОБ дамытуға өз үлесін қосу, орналасқан жер маңайындағы ауыл-аймаққа өз өнімімен қамтамасыз ету.
- * **Кондитерлік цехтың орналасқан жері:** Нұра ауданы, Киевка кенті Уалиханов көшесі 33. Кондитерлік цех магазинмен жалпы аудан 70-80 шаршы метр болатын тұрғын жайда орналасады.

Жобаны іске асыру жоспарында:

- * Ғимаратты жалға алу
- * Жиһаздар мен керекті жабдықтар сатып алу
- * Интерьер тандау
- * Азық-түліктерді алатын фирмалармен келісім шартқа отыру



Атауы	Түрі
Торттар	
Бисквитті	шоколад қосылған
	«Ертегі»
	жаңғақ қосылған
Үгілмелі	цукат және жаңғақ қосылған
Қатпарлы	Креммен
Тәтті тоқаш	
Бисквитті	майлы крем жағылған
Үгілмелі	цукат қосылған желе және жеміс қосылған
Қатпарлы	сары май-қаймақ қосылған креммен
Қайнатылған	эклерлер

Кондитерлік цех

- * Кіші-наубайхананы жабдықтау үшін келесі негізгі құрал-жабдықтарды алу қажет:
- * Ұн елегіш машина
- * Көлемі 140 литрге арналған қамыр илейтін машина, ТММ-1М типті
- * Кремді көпіршітетін машина, көлемі 25 литрге арналған
- * ШПЭСМ-3 типті, 1 кезекте 4 стандартты тортты пісіре алатын мүмкіндігі бар наубайлық пеш .





Ұйымдастыру құрылымы

- * Кәсіпорынды құруда штат келесі негізгі қызметкерлерден құралатын болады:
- * Келесі талаптарға сай келетін кондитер:
 - * кәсіби білімі бар
 - * кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясын және рецептурасын білетін
 - * шикізаттың қолданылуын, сақталу мерзімін және оның барлық қасиеттерін білетін
 - * кондитерлік өнімдерді безендіру техникасын білетін
 - * техникалық құрал-жабдықты пайдалану ережесін және т.б. жұмыс жасау принципін білетін маман.
- * Жоба бойынша 2 кондитер алу қарастырылған, біреуі өнім пісірумен айналысса, екіншісі безендірумен айналысады.
- * Сатушы, оның міндетіне дайын өнімдерді сату, өтінім жинау, шикізат жеткізушілерге тапсырыс беру және т.б. қызметтер.
- * Бухгалтер
- * Тазалаушы .

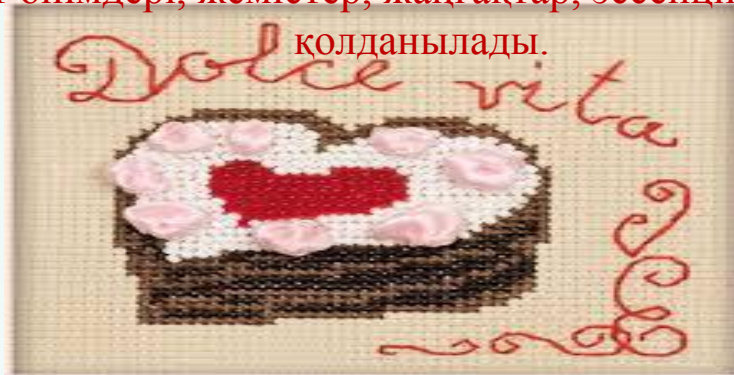
Өндірістік жоспар

- * Аптада 6 жұмыс күні және 1 күнде 8 сағат жұмыс күні болады деп есептеген кезде, 2017 жылдан бастап 6 727 кг торт және 3 137 тәтті тоқаш шығарылады деп жоспарланды.
- * Айына 507 кг торт және 233 кг тәтті тоқаш шығарылады деп жоспарланды. Желтоқсан және наурыз айларында, мерекенің көп болуына байланысты 820 кг торт және 388 кг тәтті тоқаш шығарылады.

Шикізаттар мен материалдар

- * Кондитерлік өндірісте шикізаттың негізгі түрі, бұл – ұн, қант, сары май, жұмыртқа. Сонымен қатар сүт өнімдері, жемістер, жанғақтар, эссенциялар, шараптар және т.б.

қолданылады.



Азық-түлік	Өнімнің орташа бағасы	Өнім саны	1айлық шығын көлемі тг
ұн	250	540	135000
қант	240	210	50400
маргарин	110	20	2200
жұмыртқа	15	1530	22950
сүт	200	210	42000
Басқа керек жарақтар			30000

Өнімнің атауы	Орташа бағасы	дана	1 айлық бағасы
торт	2500	450	1125000
Тәтті тоқаштар	120	1500	180000

Жалпы пайда 1305000

Несие валютасы	Теңге
Пайыздық мөлшері	жылына 8%
Несиелеу мерзімі	4 жыл
Пайызды және негізгі қарызды төлеу	ай сайын
Негізгі қарызды төлеуге берілетін жеңілдік	6 ай
Төлеу түрі	Бірдей сомада бөліп төлеу

1 айлық түсім	шығын	Сомма	пайда
1 305 000	аренда	80 000	
	Қызметшілер жалақысы	280 000	
	несие	111 000	
	Айлық шығын	282050	
	Коммуналдық төлемдер	40000	
	салық	20 000	
жалпы			768050

* 1 305

000-80000 аренда-280000 жалақы-
76000 несие=869000

* 869000-282500 айлық

шығын-40000 коммуналдық

шығын-20000 салық= 546500

* $546500 / 48 = 111000$ несие төлемі
айына



Назарларыңызға рахмет!