

БИЗНЕС-ПЛАН



ХЛЕБОПЕКАРНЯ № 1

Выполнили: учащиеся 8-А класса МОУ «СОШ
№2»

п. Карымское
Фалилеев К., Бронников М.

РЕЗЮМЕ



- ❖ **Наименование предприятия:** ОАО «Хлебопекарня № 1».
- ❖ **Адрес предприятия:** п. Карымское ул. Ленинградская 98
- ❖ **Предприниматель:** Фалилеев Кирилл
- ❖ **Домашний адрес:** п. Карымское, ул. Погодаева, 7.
- ❖ **Телефон:** +79064971598.
- ❖ **Суть предлагаемого проекта:** Я хотел бы представить свою продукцию на рынке хлебобулочных изделий, показать предлагаемый ассортимент и рассказать о качестве продукции. Для того, чтобы снизить себестоимость изделий, наша фирма заключила договор с сельхозпредприятием. Мы получаем необходимую продукцию прямым путём, без посредников.
- ❖ **Совокупная стоимость проекта:** 3.000.000руб.



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

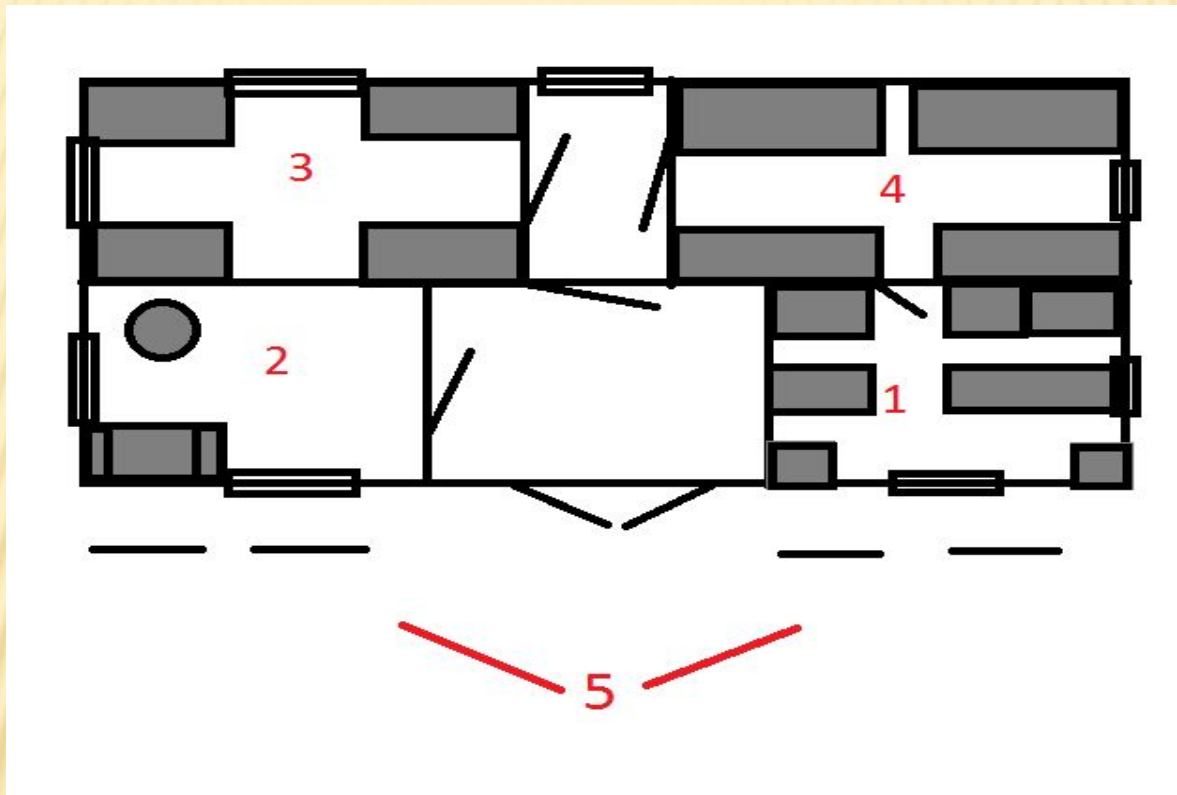
Сырьё:

Сырьё	Нормы затрат				Наличие, кг
	Хлеб «Бородинский»	Хлеб «Жито»	Батон «Чайный»	Батон «Городской»	
Мука пшеничная	0,2	0,15	0,4	0,35	500
Мука ржаная	0,25	0,3	0	0	250
Яйцо	0,02	0,025	0,04	0,035	100
Масло	0,01	0,03	0,1	0,15	200
Дрожжи	0,005	0,005	0,01	0,01	15
Вес изделия	0,65	0,85	0,7	0,6	
Стоимость одного изделия	7	8	9	8	

Оборудование:

Наименование	Количество(шт.)	Стоимость(руб.)(1шт.)	Стоимость всего
Разделочные столы	2	7000	14000
Весы	2	1000	2000
Мукопросеиватели	1	5000	5000
Тестомесы	3	7000	21000
Печи	4	30000	120000
Холодильное оборудование	4	10000	40000
Расстоечные шкафы	2	10000	20000
Посудомоечная машина	1	12000	12000
Дозаторы воды	2	3000	6000
Водоохладители	2	5000	10000
Миксеры	3	2000	6000
Многоуровневые противни	10	3000	30000
Противни	15	500	7500
Хлебные формы	50	50	2500
Ножи	5	100	500
Вытяжки	4	25000	100000

План помещения



- 1- Магазин предприятия
- 2- Комната персонала
- 3- Рабочее помещение
- 4- Хлебный склад
- 5- Парковка

Хлебопекарня №1

Наша продукция отличается высоким качеством и низкими ценами! Приготовленный с любовью и заботой наш хлеб остаётся лидером среди рыночного производства!

*Наш адрес: п. Карымское
ул. Ленинградская 98*

Тел.: +79064971598



Хлеб всему голова!

Штатное расписание

ДОЛЖНОСТЬ	ОБЯЗАННОСТЬ	ЧИСЛЕННОСТЬ (чел.)
Генеральный директор	занимается кадрами (прием, увольнение), заключает договор на поставку хлебобулочных изделий нашего предприятия в учреждения, отвечает за поставку оборудования в случае его износа, технического старения.	1
Бухгалтер	ведет всю финансовую деятельность фирмы (начисление и уплата налогов, распределение прибыли, расчет и выдача зарплаты).	1
Коммерческий директор	обеспечивает регулярную поставку сырья, выполняет расчеты, связанные с изменением технологии, упаковки и т. д.,	1
Водитель	осуществляет доставку сырья от поставщиков в хранилище, развозит готовую продукцию по основным потребителям.	1
Инженер – технолог хлебопекарного производства	Контроль качества сырья, подготовка его для производства (просеивание муки, растворение соли, сахара, разведение дрожжей), организация соблюдения технологического процесса.	1
Мастер - тестовод	Готовит из муки тесто для приготовления различных изделий строго по технологии, периодически проверяет работу установок.	1
Продавец	Продажа продукции	2
Итого:		8

График работы

Планируется, что хлебопекарня будет работать с 7:00 до 20:00 ЧАС., т. е. тринадцать часов.

Персонал будет приходить в 3:00 час., утра для уборки и приготовления продукции.

Часы работы	Дни
7:00-20:00	Будние дни
Выходной	Воскресенье и праздничные дни

ПЛАН МАРКЕТИНГА

Стратегия маркетинга заключается в расширении спроса за счет стимулирования объема продаж, ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создания положительного имиджа фирмы.

Схожие проекты данного направления:

- **Булочная-пекарня.**
- **Гастроном с хлебным отделом**

КОНКУРЕНТЫ	СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ	СЛАБЫЕ СТОРОНЫ
<i>Булочная-пекарня.</i>	Высокое качество продукции	Плохое место расположения
<i>Гастроном с хлебным отделом</i>	Огромное количество покупателей	Небольшой ассортимент продукции

Для того чтобы предприятие было конкурентоспособным надо:

1. Организовать рекламу своего предприятия
2. Создать положительный имидж предприятия
3. Постоянно расширять ассортимент продукции
4. Всегда должно быть хорошее торговое обслуживание

Предприятия будет использовать следующие элементы фирменного с

-слоган - **Хлеб всему голова!**

-товарный знак:



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вывод: Созданное нами предприятие, работать будет эффективно, т.к. мы совместно с коллективом будем создавать положительный имидж предприятия, будем постоянно совершенствовать ассортимент продукции и её качество, заботиться о высоком торговом обслуживании.

