

Бизнес-жоба «Макарон өнімдерін өндіру»

Business Plan

Орындаған: Зұлпыбек М.

Түйіндеме

Бұл бизнес-жоба «Макарон өнімдерін өндіру» жобасының қаржылық-экономикалық тиімділігі мен техникалық тұрғыда жүзеге асырылуын түсіндіру мақсатында әзірленді.

Компания барлық макарон түрлерін, қалың және жіңішке түрлерін өндіреді.

Компания алуан түрлі макарон өнімдерін өндіруді, сақтауды және сатуды жоспарлап отыр.

Макарон бұйымдарын тарату нарығы тағам саудасы саласындағы кеңінен тараған түр болып табылады.

Кіріспе

Бұл бизнес-жоба "Макарон өнімдерін өндіру" жобасын инвестициялаудың негізділігін экономикалық тұрғыда түсіндіруге арналған.

Бизнес-жобада инвестициялық есептеулер жасау үшін қажетті барлық ақпараттар берілген, соның ішінде кірістердің, жобаны жүзеге асыру барысында талап етілетін шығыстардың және негізгі салымдардың негізгі түрлері берілген. Сонымен қатар макарон өнімдері нарығының саипаттамасы оған қатысты сұраныс пен тұтыным динамикасы көрсеткіштерімен бірге, сонымен қатар бағалық көрсеткіштерімен бірге ұсынылған.

Жобаның концепциясында қарастырылған:

1. орналасқан жері – Шымкент қаласы;
2. орынның өндірістік қызмет үшін арналуы;
3. өнімнің әлеуетті тұтынушыларына қатысты жақын орналасу;
4. көліктік қол жетімділік;
5. жайды жобалаудың жарамдылығы;
6. 17 жұмыскер, еңбек ақы қоры айына 1 130 000 теңге;
7. өндірістік мақсатта жай (ғимарат) сатып алу, ауданы 300 ш. м.

Өнімнің (қызметтің) сипаты

Осы жоба бойынша жалғыз өнім шығарылатын болады – әр түрлі макарон өнімдері.

Макарон өнімдері дегеніміз кептірілген тығыз қамыр, бидай ұны мен судан дайындалады, түтікше тәрізді қалыптандырады немесе басқа пішінде болады, бұл өнімдер қалдық ылғалдылығы 13% аспайтын шамаға дейін кептіріледі, қалыпты жағдайда сапасын жоғалтпастан бір жыл бойы сақталады. Олардың шала фабрикат ретінде де шығарылуы мүмкін, ылғалдылығы 19% болады және ол 24 сағаттан бастап 3 тәулікке дейінгі уақыт аралығында өткізіледі.

A close-up photograph of a pasta-making machine. The machine has several compartments, each filled with bright yellow, short, tubular pasta. The pasta is piled high in each compartment. The machine is made of metal and has a complex structure with various gears and rollers. The background is slightly blurred, showing more of the machine and some other parts of the kitchen.

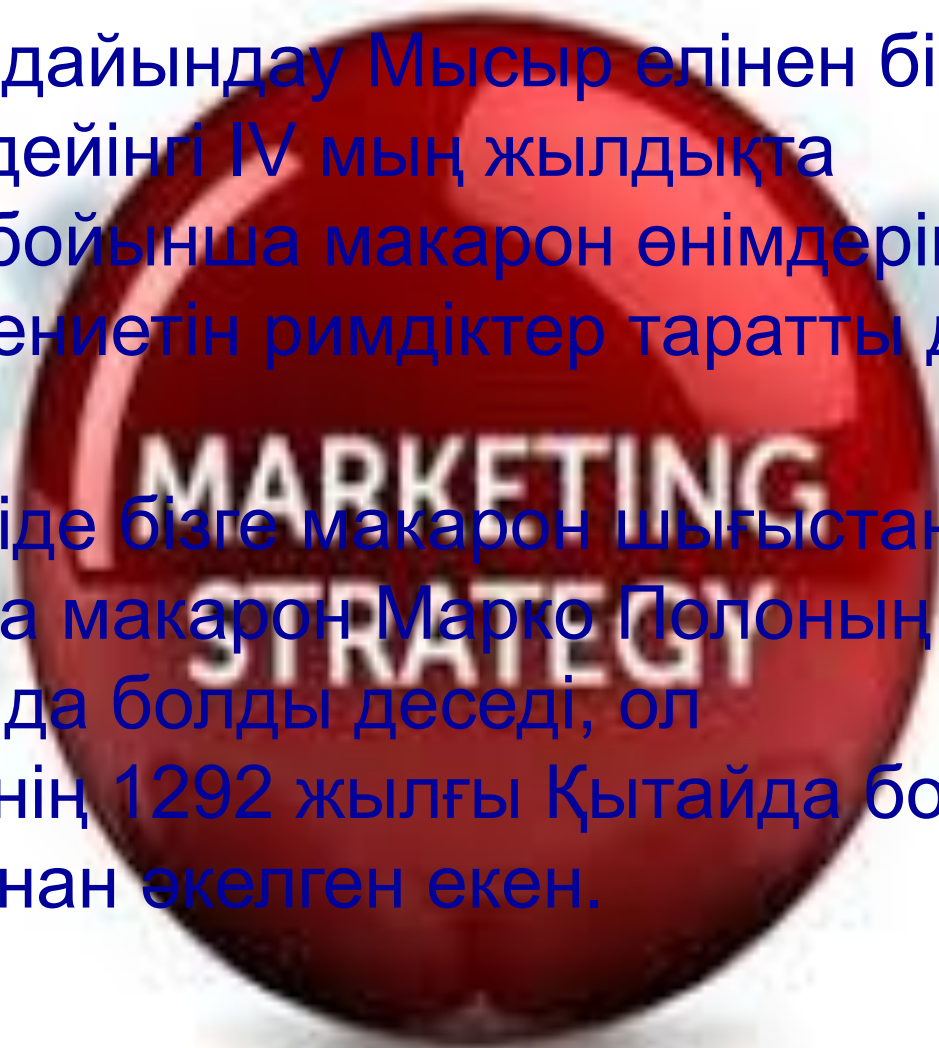
Макарон бұйымдары басқаларға қарағанда біршама басымдылыққа ие, аса маңызды тағамдық өнім:

1. сақтау ұзақтығы -1 жыл, сапасын жоғалтпастан;
2. дайындау тез және қарапайым;
3. тағамдық құндылығы аса жоғары;
4. макарон өнімдерінің тағамдық заттарының, ақуыздары мен көмірсуларының көп екендігі анықталған.

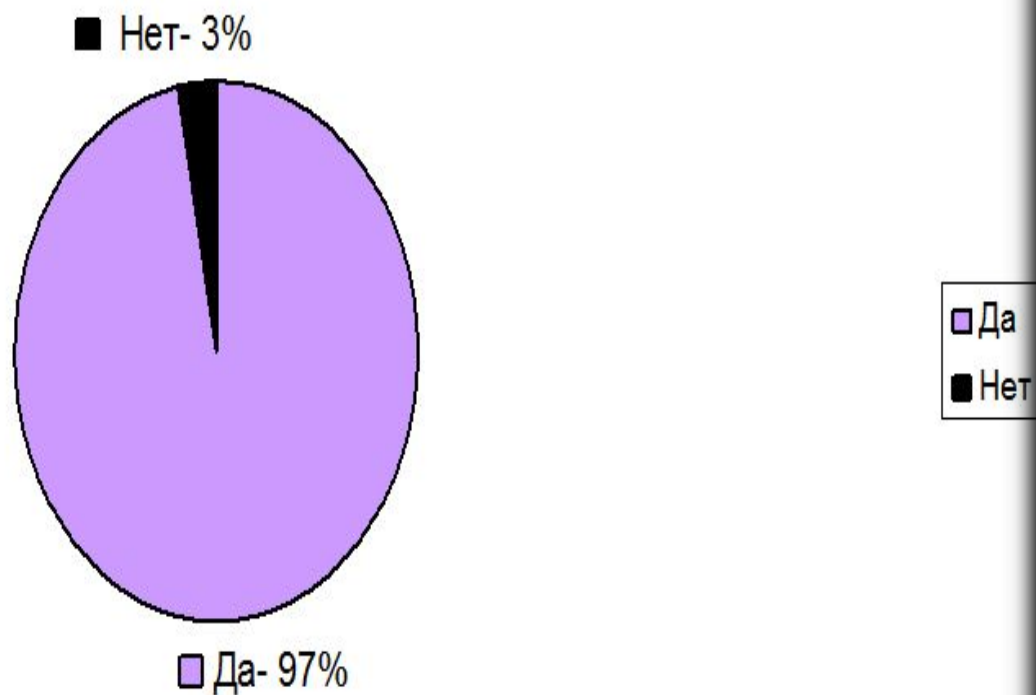
Маркетингтік жоспар

Макаронды дайындау Мысыр елінен біздің заманымызға дейінгі IV мың жылдықта жеткен. Әлем бойынша макарон өнімдерін дайындау мәдениетін римдіктер таратты деп саналады.

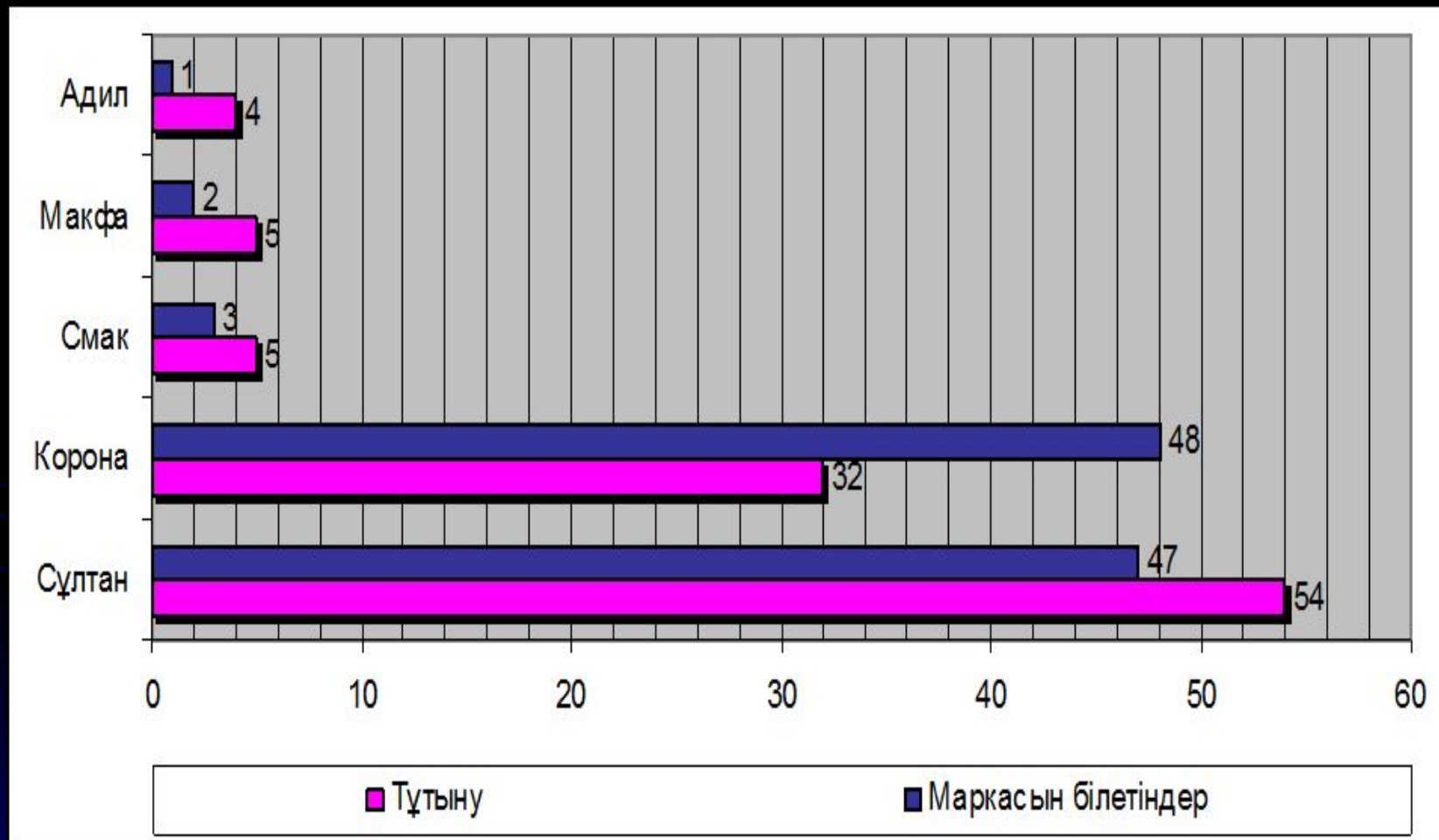
Ал жаңа үлгіде бізге макарон шығыстан келді. Еуропада макарон Марко Полоның арқасында пайда болды деседі, ол макаронды өзінің 1292 жылғы Қытайда болған кезекті сапарынан әкелген екен.



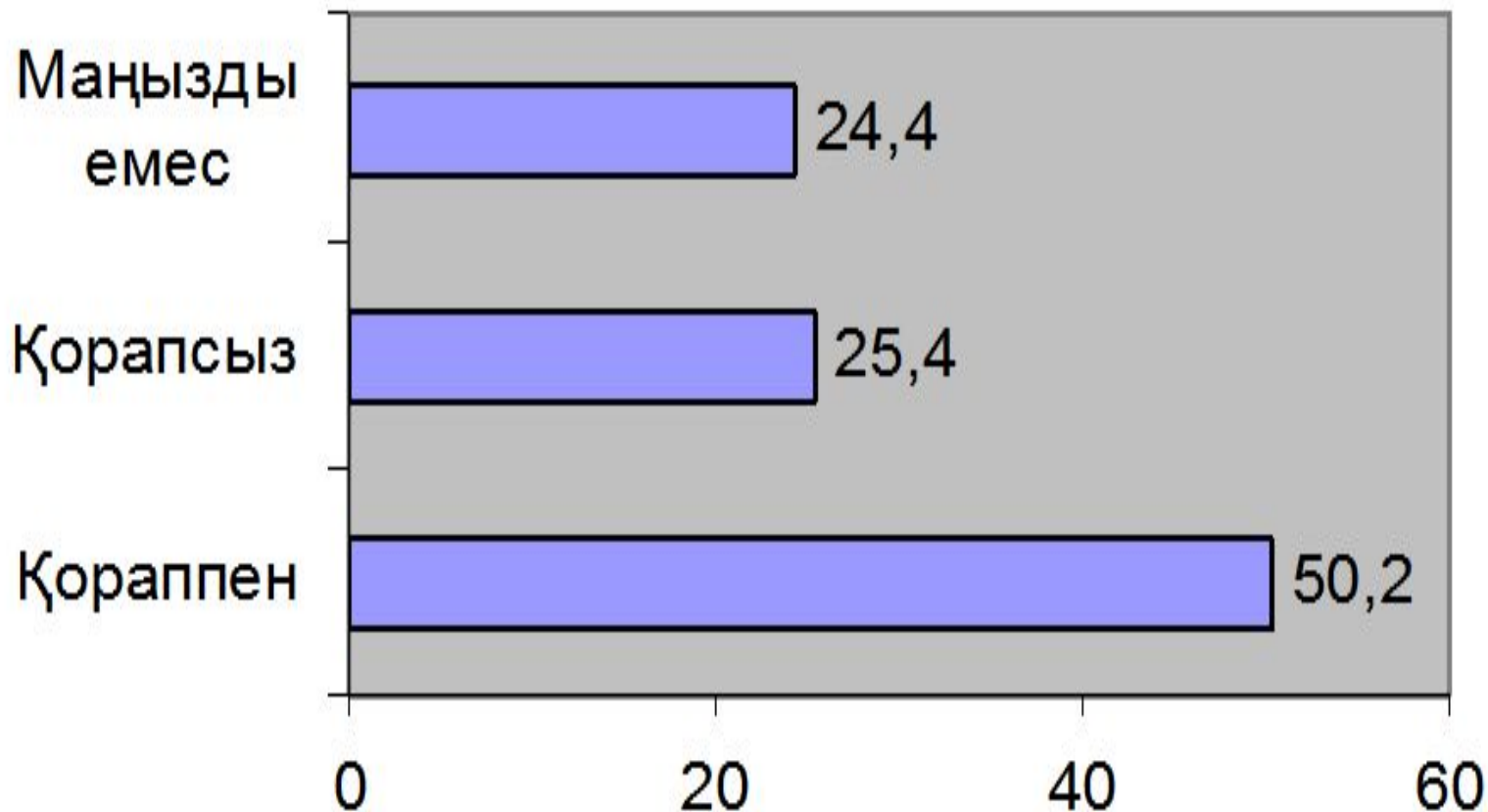
Қазақстанда TNS Gallup Media Asia компаниясы өткізген Media Marketing Index1 зерттеушінің нәтижесі бойынша макарон өнімдерін барлық халықтың 97% тұтынады.



Макарон бұйымдарының белгісін тану және тұтыну.



Макарон өнімдерінің қаптамасына қатысты таңдау



SWOT- талдау

Күшті жақтары: Бәсекелестікпен күрес стратегиясы қалыптасқан, өзіндік тауар өндірісі мен инфрақұрылымның болуы, Макарон өнімдерін өндірудің заманауи технологиясы бар, Басқарушылық мамандардың біліктілігі.

Қауіптері: Кәсіпорын қызметі мен оның стратегиясын дамытуды жоспарлау әлсіз, Қаржылық ахуалдың сыртқы факторларға айтарлықтай тәуелділігі, Рейдерлік қамтылу қауіпі, Нарыққа неғұрлым ірі компанияның келуі.

Әлсіз жақтары: Балансталмаған өндірістік қуаттылық, Білікті мамандардың жиі ауысуы, Қызметкерлерді ынталандыру жүйесінің әлсіздігі, Қойма қорларын басқару жүйесінің дамымауы, Кадрлық саясаттың болмауы.

Мүмкіндіктері: Үздік өндірістік технологиялар мен маркетингтік технологияларды тиімді пайдалану, өндірілетін тауар сапасын жетілдіру, Тауарлық өнімдердің, қызметтердің номенклатурасын арттыру, Қызметті кеңейту.

Маркетинг стратегиясы

Қазақстан Республикасының барлық аймақтарында макарон өнімдерін өндірудің тиімді жүйесін қалыптастыру.

Негізгі тауарлар мыналар болады: макарон өнімдері түр-түрімен.

Тағамдық - өндірістік дүкендер	70%
Қоғамдық тамақтану желілері	25%
Мектептер	3%
Мектепке дейінгі мекемелер	2%

Баға стратегиясы.

Баға стратегиясы мынадай шараларды қарастырады:

1. бәсекелестердің бағалық саясатын барлау;
2. жеңілдіктер жүйесін пайдалану;
3. жұмсалған қаражаттардың жабылуы мен қолданыстағы әрекет етуші заңнама талаптарын ескере отырып баға қалыптастыру;
4. төлеудің икемді түрлерін қалыптастыру – төлемді кешіктіре қайтару жүйесін енгізу.

Дистрибуциялық стратегия

Компанияның коммерциялық қызметі төлемге қабілетті алармандарды іздеуге бағытталуы керек және олармен ұзақ мерзімдік қарым-қатынас қалыптастыру болуы шарт.

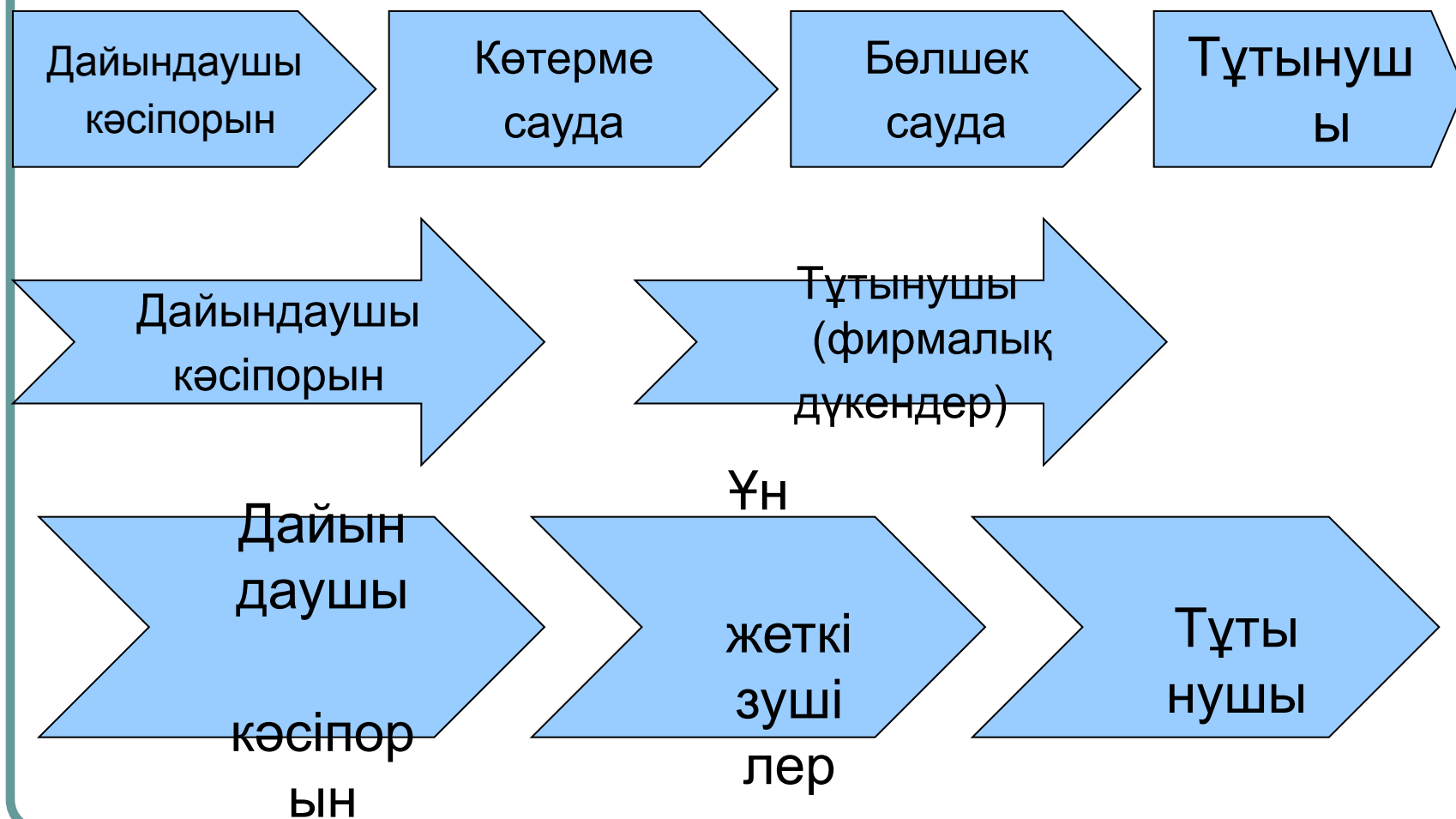
Алға жылжыту стратегиясы

Алға қойылып отырған маркетингтік мақсаттарға жету Компаниядан бағыттың таңдалып алынған тұстарын жүзеге асыруға бағытталған шаралар кешенін әзірлеуді талап етеді. Қызметтерді алға жылжыту бойынша шаралар кешеніне жарнамаларды енгізу ұсынылады.

НАШИ

ЦЕНЫ!

Тарату арналарын талдау



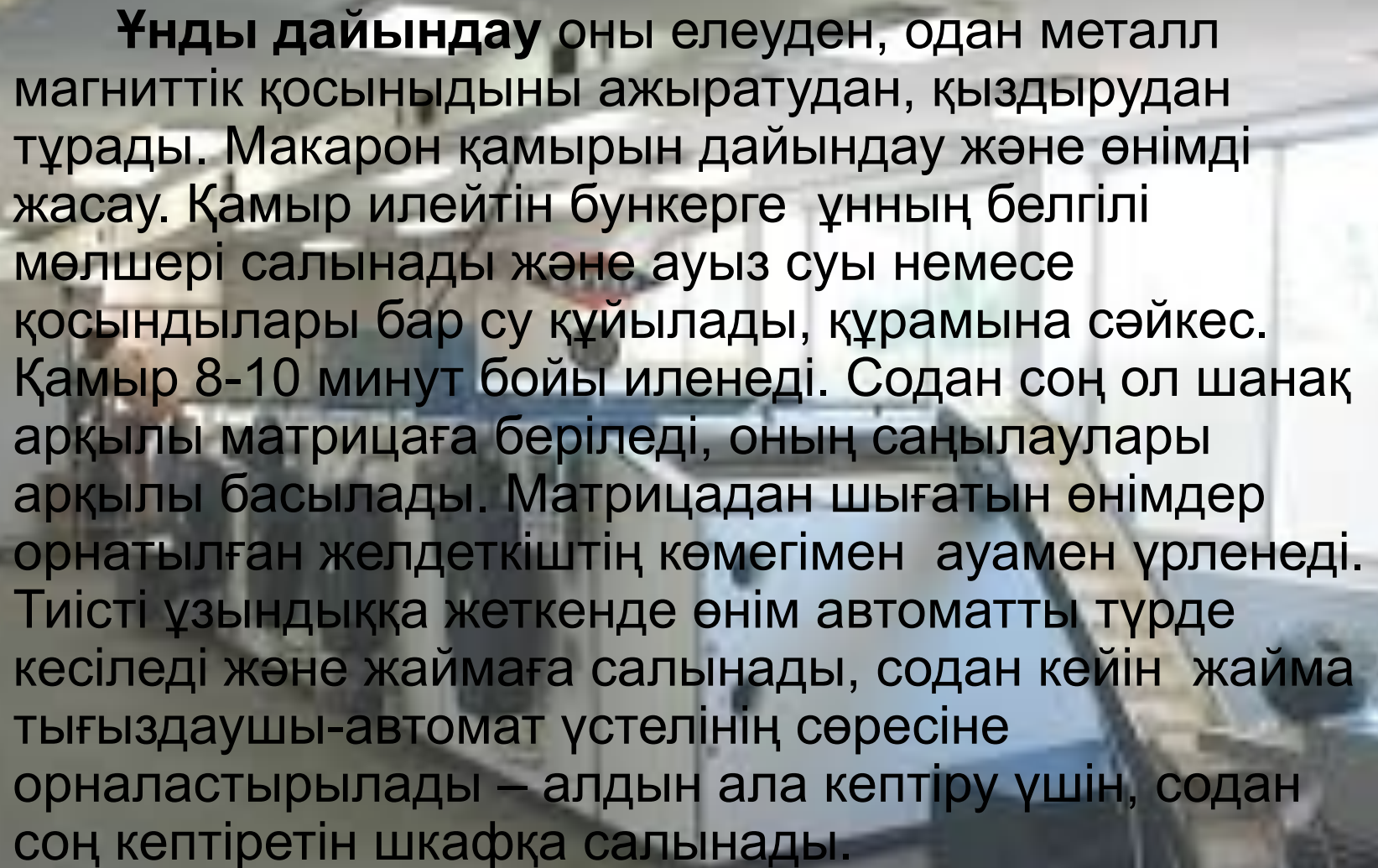
Кәсіпорын мынадай мүмкіндіктерге ие болады:

1. Шымкент қаласында өндірілетін наубайханалық ұнды пайдалану;
2. шығарылатын өнім сапасын жақсарту;
3. бәсекеге қабілетті өнім түрлерін шығару;
4. жұмыс жағдайын жақсарту;
5. барлық технологиялық үрдістерді механикаландыру және автоматтандыру;
6. өнім шығаруға жұмсалатын шығынды азайту;
7. сатып алушылар сұранысын толық қанағаттандыру.

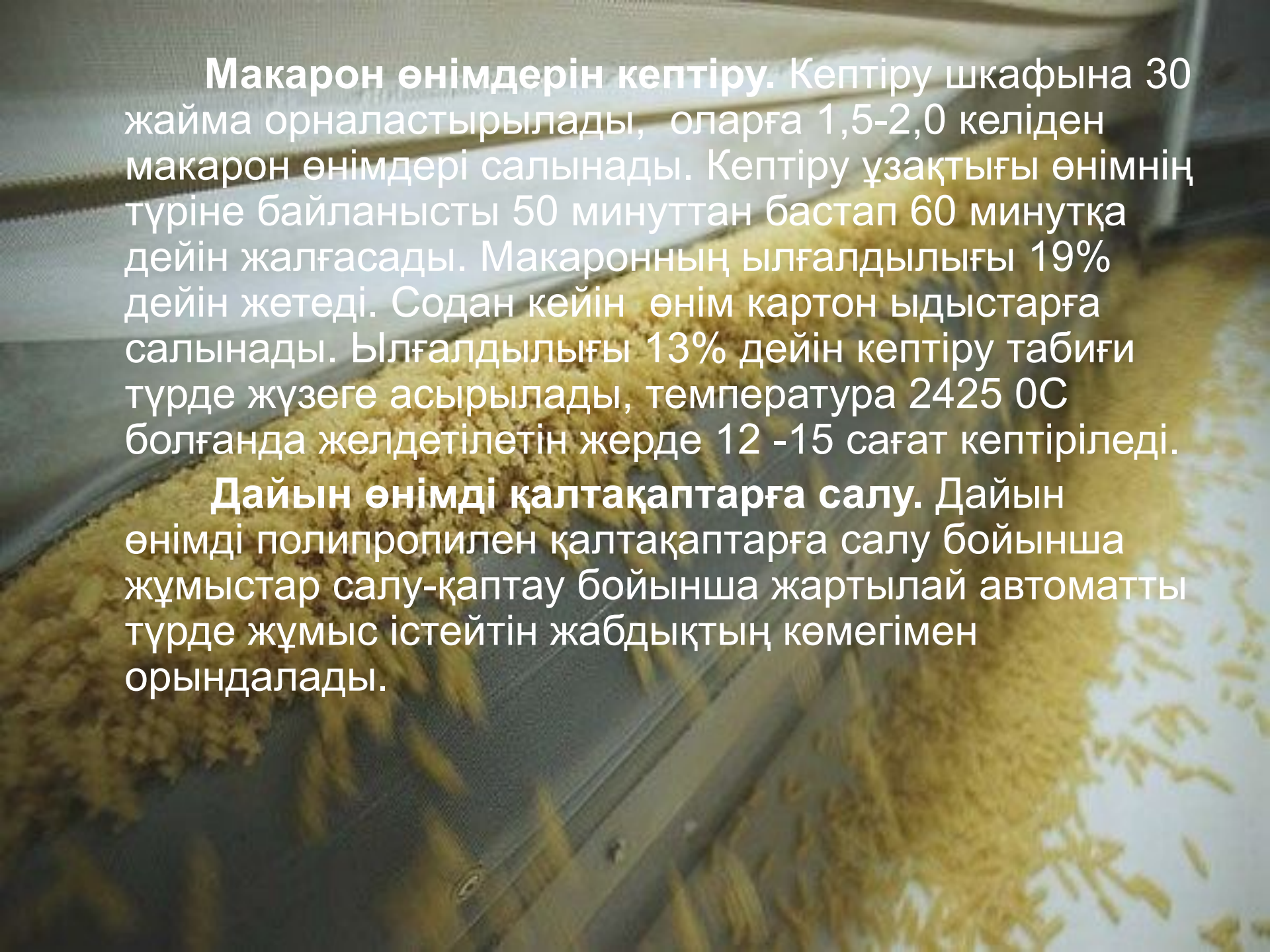
Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

Ұн сақтау. Кәсіпорындардың қоймаларында ұн сақатаудың екі амалы бар: ыдыста сақтау – ұн қаптарда сақаталады, ыдыссыз сақтау – ұн бункерлерде (үймеде) сақталады. Ұнды тасымалдау мен ыдыссыз сақтау әдісі қолайлы, себебі бұл әдісті таңдаған кезде қолша атқаратын жұмыс біршама азайады және ұнның шашылуына, салынған қап түптерінде қалуына қатысты қосымша жоғалуы болмайды, қап дайындау үшін жұмсалатын матаға қосымша шығын жұмсау керек емес.





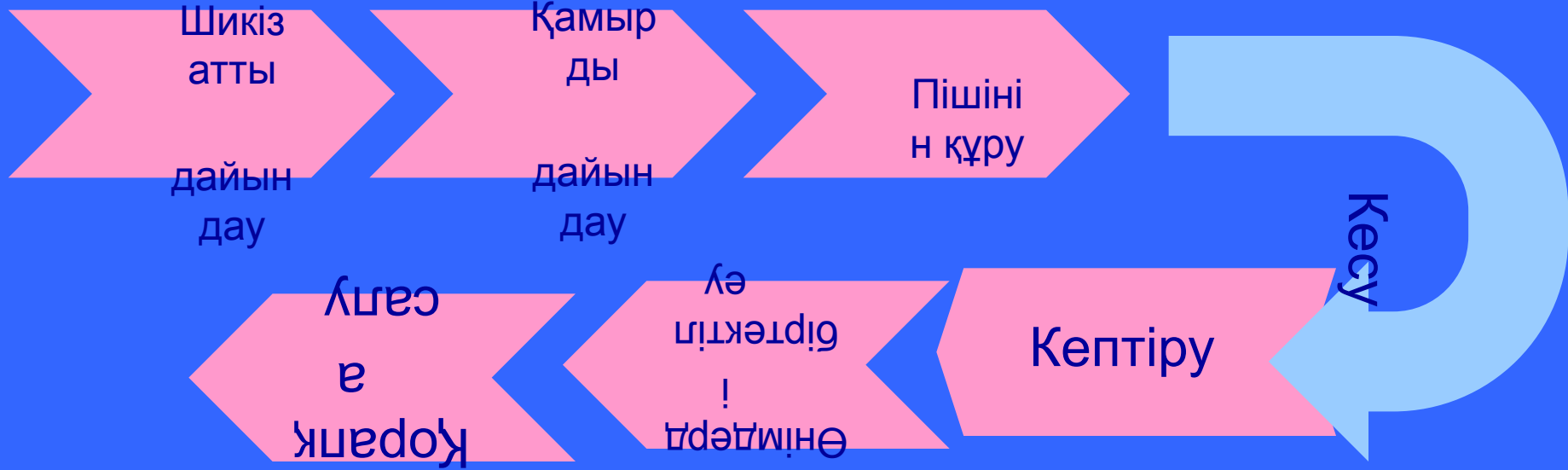
Ұнды дайындау оны елеуден, одан металл магниттік қосыныдыны ажыратудан, қыздырудан тұрады. Макарон қамырын дайындау және өнімді жасау. Қамыр илейтін бункерге ұнның белгілі мөлшері салынады және ауыз суы немесе қосындылары бар су құйылады, құрамына сәйкес. Қамыр 8-10 минут бойы иленеді. Содан соң ол шанақ арқылы матрицаға беріледі, оның саңылаулары арқылы басылады. Матрицадан шығатын өнімдер орнатылған желдеткіштің көмегімен ауамен үрленеді. Тиісті ұзындыққа жеткенде өнім автоматты түрде кесіледі және жаймаға салынады, содан кейін жайма тығыздаушы-автомат үстелінің сөресіне орналастырылады – алдын ала кептіру үшін, содан соң кептіретін шкафқа салынады.



Макарон өнімдерін кептіру. Кептіру шкафына 30 жайма орналастырылады, оларға 1,5-2,0 келіден макарон өнімдері салынады. Кептіру ұзақтығы өнімнің түріне байланысты 50 минуттан бастап 60 минутқа дейін жалғасады. Макаронның ылғалдылығы 19% дейін жетеді. Содан кейін өнім картон ыдыстарға салынады. Ылғалдылығы 13% дейін кептіру табиғи түрде жүзеге асырылады, температура 24-25 0С болғанда желдетілетін жерде 12 -15 сағат кептіріледі.

Дайын өнімді қалтақаптарға салу. Дайын өнімді полипропилен қалтақаптарға салу бойынша жұмыстар салу-қаптау бойынша жартылай автоматты түрде жұмыс істейтін жабдықтың көмегімен орындалады.

Жалпы процесс



Ұйымдастыру, Басқару және қызметкерлер

Лауазымы	Саны	Еңбек ақысы (теңге)
Директор	1	150000
Бас есепші	1	120000
Бірінші ауысым	4	60000/240000
Екінші ауысым	4	60000/240000
Қосымша жұмыскерлер	7	440 000
Барлығы	17	1 190 000

Жобаны жүзеге асыру

Инвестициялық жобаның инвестиция алдылық кезеңі – 2018 жылдың 1-тоқсанына дейін.

Инвестиция алдылық кезеңге қызметтің келесі түрлері енеді:

- инвестициялық жобаның қаржылық-экономикалық есептеулерін жасауға қажетті бастапқы деректерді анықтау;
- инвестициялық жобаны қаржыландыру көзі мен жүйесін анықтау;
- инвесторлар іздеу.

Қаржылық жоспар

Жоба қаржылық несиенің келесі шарттары негізінде есептелді:

1. несие сомасы – 660 000 USD.;
2. жылдық пайыздық мөлшерлеме – 14%;
3. жоба уақытының есептік мерзімі – 4 жыл.

Жоба бойынша жалпы инвестициялық шығындарға мыналар кіреді

Шығындар, USD.	2018
Жай (орын) сатып алу	250 000
Жабдық сатып алу және орналастыру	360 000
Айналымдық капиталды толықтыру	50 000
Барлығы	660 000

Қауіпті бағалау және сақтандыру

1. Нарықтық қауіп.
2. Сырттық қауіп.
3. Саяси қауіп.
4. Ресурстық қауіп.

Экологиялық ахуалы

Жобаны жүзеге асырудың барлық кезеңдерінде (инвестиция алдылық, инвестиция барысындағы және қолдану кезіндегі кезеңдер) қоршаған ортаға келтірілетін әсер жоқ, сондықтан экологиялық сараптама жасау және қажетті шаралар әзірлеу қажет емес.