

Региональный конкурс бизнес-идей «Агробизнес-перспектива-2015»



«Производство шоколадно – яблочной пасты для детского питания»

Авторы: Фролова А.С., Кривошеина А.Г.,
Ананских Н.В., учащиеся 10 кл.

Руководители: Кофанова А. В, аспирант Мичуринского
государственного аграрного университета; Литвин Т. В., учитель
технологии МБОУ Избердеевской сош

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- Предприятие планируем создать по адресу: Тамбовская область, с. Малый-Избердей, ул. Дорожная д.28
- Род нашей деятельности: производство качественной и экологически чистой шоколадно – яблочной пасты для детского питания.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ И КАДРОВАЯ ПОЛИТИКА

Преимущества:

- может быть основан при малом капитале;
- риск ограничен основным вкладом;
- руководитель имеет широкие права по управлению;
- гарантирует непрерывность управлением предприятия;
- затраты на учреждение и управление ниже, чем в аналогичных формах ведения бизнеса.

Подбор персонала:

- наличие профессиональной подготовки и квалификации по данной специальности;
- наличие опыта работы в сфере производства детского питания, знание психологии покупателей;
- коммуникабельность, умение работать с клиентами;
- знание нормативных документов, регламентирующих работу в сфере производства детского питания.

ОПИСАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

№	Специальность	Количество человек	Размер заработной платы, руб./мес.
Руководящий состав			
1	Зав.предприятием	1	10000
Производственный персонал			
2	Работник производства	2	6100/12200

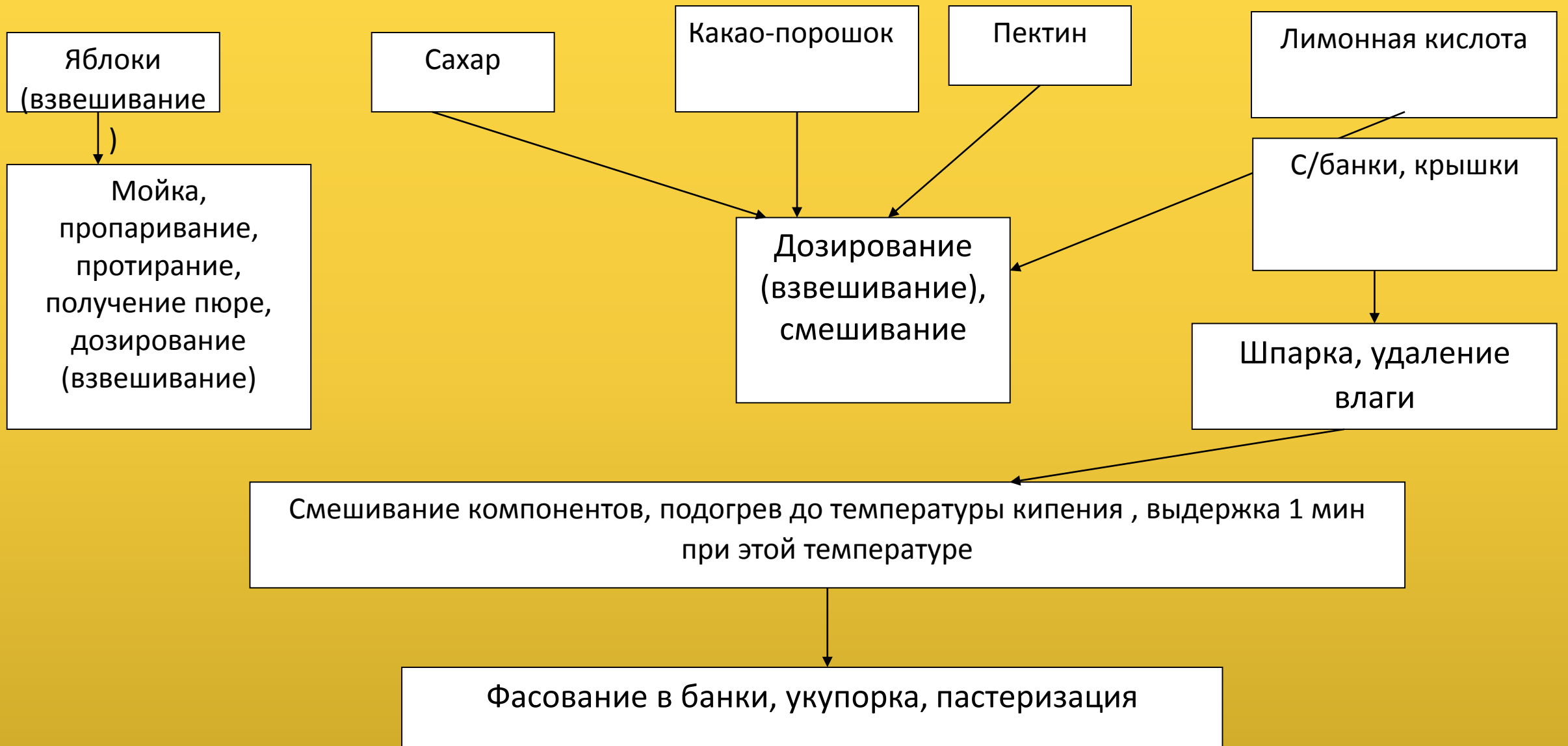
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛУГ

№ п/п	Услуги.	Количество в месяц.	Средняя цена за банку 0,2 мг	Оптовая цена за кг/руб	Стоимость.
1	Производство шоколадно- яблочной пасты.	300	45	193,5	13500/11610
2	Производство шоколадно- молочной пасты.	300	45	193,5	13500/11610
	Итого:	600			27000/23220

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНОЙ ПАСТЫ

Состоит из нескольких этапов:

- ✓ получение предварительной массы продукта в специальном миксере, перекачивание этой массы в промежуточную емкость,
- ✓ подача массы из промежуточной емкости на мельницу,
- ✓ приготовление однородной мелкодисперсной массы на мельнице тонкого помола,
- ✓ перекачивание готовой массы в промежуточную емкость, расфасовка готового продукта.
- Некоторые виды паст дополнительно подвергаются коншированию.



ПОТРЕБИТЕЛИ

- Главными конкурентами являются аналогичные частные предприятия.
- Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что у нашего предприятия есть довольно перспективная возможность производства продукции по относительно невысоким ценам и высокого качества.

МЕТОДЫ СТИМУЛИРОВАНИЯ СБЫТА

- Предприятие планирует реализовать следующие методы стимулирования сбыта:
 - Оптовые скидки 5% при заказе от 10 кг.
 - Особое внимание планируется уделять качеству пасты и качеству обслуживания.
- Одним из путей достижения увеличения доходов производства может стать выход на новых потребителей пасты путем проведения рекламной компании через средства массовой информации (местные газеты, Мичуринское информационное телевидение)

РИСКИ

Неустойчивость спроса

Снижение цен конкурентами

Увеличение объема продукции конкурентами. Проявление возможных конкурентов на территории Тамбовской области.

Рост налогов

Неплатежеспособность потребителей

Рост цен на сельхозсырье.

Трудности с набором квалифицированных работников

Недостаточный уровень зарплаты

Квалификация кадров

МЕРОПРИЯТИЯ ПРОТИВОДЕЙСТВИЯ РИСКАМ

Простой риск	Мероприятия, снижающие отрицательное воздействие риска
Снижение цен конкурентами	Цены предприятия ниже, чем у конкурентов, поэтому уменьшение числа потребителей маловероятно
Увеличение объема производств конкурентами	Повышение эффективности рекламной компании

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Период времени	Выручка от реализации (тыс. руб.)	Затраты (тыс. руб.) Без фонда заработной платы и отчислений	Прибыль (тыс. руб.)	Фонд зарплаты и отчислений (тыс. руб.)	Чистая прибыль (тыс. руб.)
6 месяца	278,64	30	248,64	133,2	115,2

СМЕТА РАСХОДОВ НА РЕАЛИЗАЦИЮ УСЛУГ

Показатели	Яблочно-шоколадная паста на 1 кг			Примечание
Расход сырья в кг на 1кг пасты (с учетом потерь):	Кол-во, г	Цена, руб/кг	Стоимость Руб	
Яблоки				
Сахар	631,0	10,0	6,31	
Какао-порошок	306,0	40,0	12,24	
Пектин яблочный(цитрусовый)	25,0	350,0	8,75	
Лим. к-та	20,0	540,0	10,8	
	3,0	45,0	0,14	
Стоимость сырья, руб / на кг			38,24	
Затраты на тару, руб с/банка с крышкой(6,5 руб/шт)	5,0		32,5	6,5x5=32,5
Затраты на производство: амортизация оборудования, зарплата персонала с отчислениями, производственные и технологические расходы, налоги			30,0	
Себестоимость, руб/кг			100,74	38,24+32,5+30=100,74
Оптовая цена реализации руб/кг			193,5	Принимаем по средним ценам за подобную продукцию
Оптовая цена за 1 банку 0,2 дм³			45,0	
Прибыль предприятия от реализации, руб/кг			92,76	193,5-100,74=92,76
Рентабельность,%			92,08	(92,76 : 100,74) x 100%= 92,08