

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/biznes-plan/212647>

**Тип работы:** Бизнес план

**Предмет:** Инновационный менеджмент

Содержание

Резюме проекта 3  
Описание проекта 4  
План маркетинга 6  
Организация производства инновационного продукта 15  
Финансовый план 24  
Приложение 1- Патент на инновационный вид продукции 36  
Приложение 2 Прогноз объема продаж 51

Резюме проекта

Цели проекта: получение дохода от внедрения инновационного продукта.

Краткие сведения об организации: коммерческая компания –пекарня в г. Смоленске «Хлебная мануфактура».

Общая сумма инвестиций: 198,7 тыс. руб. Источник собственный капитал.

Чистый денежный поток составит 115523,2 тыс. руб.

Индекс доходности 665,072 тыс. руб.

Срок окупаемости проекта 0,0055 года.

Социальная эффективность проекта (количество созданных рабочих мест, другой эффект): новые рабочие места, повышение занятости населения в г. Смоленске.

Описание проекта

Наименование продукции:

- хлеб и хлебобулочные изделия (черный и белый хлеб, батон);
- не сладкая выпечка (пицца, пирожки с мясной, овощной начинкой);
- сладкая выпечка (булочки, пирожки со сладкой начинкой).
- инновационный продукт: безглютеновое пирожное.

Патент приведен в приложение 1.

На рисунке 1 приведен внешний вид продукции.

Рисунок 1 – Внешний вид инновационной продукции открываемого малого предприятия

Назначение и область применения: общественное питание.

Технические характеристики: соответствие товара принятым стандартам, требования к контролю качества: [1, 2, 3]

– ГОСТ 17327-95 Формы хлебопекарные. Технические условия;

– ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия

общественного питания. Классификация и общие требования;

– ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

– ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения;

– ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания;

-

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/biznes-plan/212647>*