

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/256373>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Бизнес планирование (другое)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Резюме бизнес-плана
- 2 Меморандум о конфиденциальности
- 3 Описание предприятия
- 4 Описание продукта
- 5 Маркетинговый план
- 6 Инвестиционный план
- 7 Производственный план
- 8 Организационный план
- 9 Финансовый план
- 10 Риски проекта

4 Описание продукта

Производство мороженого предназначено для выработки мороженого. Потребителями являются обычные покупатели, магазины, предприятия, учреждения.

В настоящее время существуют различные классификации мороженого, ниже рассмотрены некоторые из них.

В соответствии с п. 4.1. ГОСТа 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» мороженое в зависимости от массовой доли молочного жира подразделяют:

- на молочное, у которого массовая доля жира от 0,5% до 7,5% включительно;
- на сливочное, у которых массовая доля жира от 8,0% до 11,5% включительно;
- на пломбир, с массовой долей жира от 12,0% до 17,5% включительно;
- на пломбир, с массовой долей жира от 18,0% до 20,0% включительно.

Каждое мороженое (молочное, сливочное, пломбир) подразделяют на подвиды в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов: [1, п.4.2]

- без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов;
- с пищевкусовыми продуктами (с кофе, цикорием, крем-брюле, шоколадное, чайное, яичное, орехами, арахисом, медом, фруктами, овощами, цукатами, изюмом, курагой, мармеладом, воздушным рисом, воздушной кукурузой, бисквитом, печеньем, шоколадно-вафельной крошкой, шоколадом, шоколадной крошкой, шоколадной стружкой, кокосовой стружкой, джемом, мягкой карамелью, вареным сгущенным молоком, сиропом крем-брюле, топингом, фруктовым наполнителем, повидлом, вареньем);
- с ароматом;
- с пищевкусовыми продуктами и ароматом.

Кроме того, подвиды мороженого в свою очередь делятся на группы в зависимости от оформления поверхности: [1, п 4.3]

- без оформления поверхности;
- на декорированное;
- глазированное, в том числе эскимо;
- глазированное декорированное, в том числе эскимо;
- в вафельных изделиях, в том числе глазированное и/или декорированное в вафельных изделиях;
- в печенье, в том числе глазированное и/или декорированное в печенье.

Классифицируя все мороженое по способу выработки, его подразделяют на три основных группы:

Первая группа – это закаленное. Его изготавливают в производственных условиях. После выхода из фризера для повышения стойкости при хранении закаливают (замораживают) до температуры -18°C и ниже, тем самым такое мороженое обладает высокой твердостью. В таком виде мороженое сохраняют до реализации. Закаленное мороженое в зависимости от вида продукта и наполнителя делится на основные, к ним относят мороженое из п.4.1. ГОСТа 31457-2012) и любительские, их подразделяют на группы в

зависимости от основы. Любительское мороженое бывает на молочной, плодово-ягодной или овощной основе, также плодов, ягод и овощей с добавлением молочной основы, с использованием куриных яиц, многослойное и мороженое, содержащее кондитерский жир.

Кроме того, выделяют группы по виду фасования закаленного мороженого: на весовое и фасованное. К весовому мороженому относят мороженое в картонных ящиках с вкладышами из полимерной пленки или в гильзах. Фасованное делится на крупнофасованное (в картонных коробках, торты, кексы) и мелкофасованное (цилиндры в полиэтиленовой пленке). К ним относят брикет (глазированные и неглазированные с вафлями и без них), в вафельных стаканчиках, рожках (конусах), трубочках, пирожные, цилиндры в глазури, а также фигурное (глазированное и неглазированное), в стаканчиках (бумажных и из полимерных материалов), коробочках.

Ко второй группе относят мягкое мороженое. Оно производится главным образом на предприятиях общественного питания, и употребляют в пищу сразу же после выхода из фризера. Его температура -5...-7 °С., по консистенции и внешнему виду оно напоминает крем.

Домашнее мороженое это третья группа. Такой вид мороженого изготавливают в домашних условиях с использованием компрессионного холодильного шкафа или морозильника.

Еще одна классификация мороженого это в зависимости от нормируемой массовой доли жира: нежирное и маложирное, классическое (нормальной жирности), а также на жирное и высокожирное.

Главной особенностью российского ассортимента данного продукта является то, что 80% его составляет порционное мороженое, в то время как зарубежном - наоборот. Это можно объяснить тем, что в нашей стране популярно потребление продукта на ходу, на улице. Также причиной этого может быть слабое развитие сегмента HoReCa (2-5 %) и низкий объем домашнего потребления (не более 20 %). [6, с.8]

В последние годы ассортимент мороженого стал гораздо больше, возросло разнообразие используемого сырья, стали использоваться новые наполнители и виды упаковки. Стоит отметить, что по показателям качества российское мороженое не уступает лучшим зарубежным образцам, имея при этом более низкую цену [11, с. 4].

Также в развитии ассортимента мороженого можно выделить такие основные тенденции как, вытеснение дешевых видов продукции, наращивание высокодоходных групп, при этом увеличиваются объемы продажи рожков и эскимо с натуральными фруктовыми и другими наполнителями. Кроме того, в последние годы стал, расширяется сегмент продукции, ориентированной на здоровый образ жизни. К таким видам относят мороженое с пониженным содержанием жира и сахара, а также с функциональными добавками (витаминизированное, йодированное, обогащенное кальцием и т.д.). Стоит отметить, что за исследуемый период отмечается рост объема выпуска мороженого для домашнего употребления. [11, с. 5]

Для российских граждан главную роль при выборе мороженого играет любимый вкус, доступная цена, натуральность продукта.

Мороженое в вафельном стаканчике по-прежнему лидирует среди других видов - его предпочитают большинство опрошенных россиян. В лидеры также входят эскимо на палочке и рожок (рисунке 1). [7, с. 13]

-

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/256373>