

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/323904>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Бизнес планирование

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	2
1.Резюме.....	3
2.Описание продукта и отрасли.....	8
3. Анализ рынка и основных конкурентов.....	10
4. Маркетинговый план.....	15
5. Организационный план.....	18
6.Инвестиционный план.....	20
7. Производственный план.....	21
8. Финансовый план.....	23
9. Оценка эффективности проекта.....	25
10. Анализ рисков.....	27
Заключение.....	28
Библиографический список.....	29

ВВЕДЕНИЕ

Мороженое - это охлажденный (замороженный десерт), изготавливающийся из молочных продуктов, таких как сливки, молоко, масло с добавлением наполнителей, ароматизаторов и сахаров. С расширением сырьевой базы для мороженого из натуральных продуктов сельского хозяйства, а также в связи с развитием представлений о пользе и ценности различных видов пищевой продукции выросли возможности создания новых видов мороженого, отвечающего требованиям различных групп населения. Расширяется ассортимент мороженого для людей больных диабетом, желающих снизить вес или улучшить работу кишечника. Другой стороной повышения качества мороженого является всё возрастающие возможности обеспечения более тонкой структуры жировой и водной фаз вместе с введением специфических пищевых волокнистых продуктов, интенсифицирующих работу кишечника и повышающих усвояемость мороженого. Актуальность выбранной темы объясняется ростом проблемы безопасности продуктов питания, так как обеспечение безопасности продуктов питания является одним из основных факторов, определяющих здоровье людей.

Цель курсовой работы – разработать бизнес-план по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП. Исходя из цели работы, были поставлены следующие задачи: резюме, описание продукта и отрасли, анализ рынка и основных конкурентов, маркетинговый план, организационный план, инвестиционный план, производственный план, финансовый план, оценка эффективности проекта, анализ рисков.

Объектом исследования является производство мягкого мороженого из натуральных продуктов.

Предметом исследования - организация ООО ЦПОПНП.

1. Резюме

Цель этого бизнес-плана состоит в том, чтобы наметить параметры по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП, в соответствии с которыми руководители будут заниматься строительством, развитием и по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП, в ключевом месте у входа в торговый центр фуд-корта, успешного, доминирующего, торговый центр.

Управляющая компания по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП с оптимизмом. Производство мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП, будет пользоваться успехом среди других национальных магазинов, уже готовых вести

бизнес. По производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП, разработает и будет эксплуатировать лицензированный магазин по приготовлению мороженого компании. В этом единственном розничном магазине будут продаваться по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов) в организации ООО ЦПОПНП, и сопутствующие товары, произведенные франчайзером под его именем.

Выручка будет в основном от продажи мороженого, приготовленного вручную, и сопутствующих товаров, потребляемых по производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП. Также будет продавать пирожные с мороженым, традиционные торты для гурманов, торты ко дню рождения и напитки колы. Ожидается, что продажи составят 360 000 т.р. в первый год и будут увеличиваться в среднем на 4% в год в течение первых пяти лет работы.

Производству мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПНП, отличное замороженное лакомство, не требующее особого ухода. Имея возможность добавлять его в десерты, чтобы расширить свое меню, вы можете включить его в блины, бельгийские вафли или мороженое с фруктами, которые дети могут персонализировать по своему усмотрению. Этот десерт стоит дешевле, и родителям нравится низкая цена. Поскольку это более выгодно с финансовой точки зрения, вы сможете заняться производством мороженого за меньшие деньги. Хотя это похоже на мороженое, технически это не мороженое. Этот продукт стал очень популярным среди потребителей, предпочитающих более легкую текстуру. Теперь большинство крупных брендов мороженого используют этот производственный процесс. Это также сделало возможным создание машины для мягкого мороженого, в которой рожок мороженого наполняется под краном по заказу.

Мягкая порция обычно содержит меньше молочного жира (от 3 до 6 процентов), чем мороженое (от 10 до 18 процентов), и производится при температуре около -4 ° C. Мороженое хранится при -15°C. Более высокая температура позволяет вкусовым рецепторам улавливать больше вкуса. Мягкая подача содержит воздух, введенный во время замораживания. Содержание воздуха, называемое взбитым, может варьироваться от 0 до 60 процентов от общего объема готового продукта. Для мягкого мороженого общепринято, что идеальное содержание воздуха должно составлять от 33 до 45 процентов объема.

Более того, продукт теряет вкус, имеет тенденцию к усадке из-за потери воздуха и тает быстрее, чем при меньшем количестве воздуха. Правильное сочетание воздуха и температуры так же важно для вкуса готового продукта, как и другие ингредиенты. Начало бизнеса по производству мягкого мороженого может стать идеальным и прибыльным, если все сделано правильно. Если вы открываете свой магазин в районе с большим трафиком, особенно в теплое время года, этот бизнес может быть прибыльным. Обратите внимание, что чем четче ваше видение вашего магазина, тем выше ваши шансы эффективно заполнить необходимые бумажные документы, спроектировать удобный и привлекательный магазин и нанять наиболее квалифицированный персонал вовремя для вашего торжественного открытия. Также необходимо, чтобы вы создали подробный бизнес-план для своего магазина мороженого. Включите ароматы мороженого, которое вы будете подавать. Обратите внимание, будет ли ваш магазин создавать подносы с мороженым на день рождения и праздники, чтобы покупатели могли покупать и наслаждаться. Не торопитесь, чтобы исследовать конкуренцию. Определите конкретные шаги, которые вы предпримете, чтобы получить достаточную поддержку клиентов, чтобы успешно конкурировать с другими местными магазинами мороженого. Рассмотрите способы, которыми вы будете информировать средства массовой информации и общественность о вашем бизнесе. Не забывайте, что вы также можете обратиться к редакторам журналов и попросить их написать обзор вашего магазина. Включите свой бюджет и сумму капитала, с которого начнется ваш бизнес, и то, как вы привлечете дополнительный капитал.

Согласно отчетам, мировой рынок мороженого в 2016 году оценивался в 68 072 миллиона долларов, и ожидается, что к 2023 году он достигнет пика в 97 301 миллион долларов, при этом среднегодовой темп роста составит 5,4 процента в период с 2017 по 2023 год. Мороженое — это молочный продукт, который подслащен либо натуральными сахаром или искусственными подсластителями. Большая часть мороженого предоставляется компаниями, представленными на рынке, включая твердое мороженое, мягкое мороженое, легкое мороженое, мороженое с низким содержанием жира и другие. Лето — наиболее вероятный сезон для потребления мороженого и сопутствующих товаров. Рост спроса на мороженое обусловлен наличием различных вкусов, что привело к тому, что потребители мороженого платят за эти продукты более высокую цену, что, в свою очередь, увеличивает доходы рынка. Промышленные предприятия расширяют ассортимент своей продукции, включая в рецептуры продуктов функциональные ингредиенты, органические травяные наполнители и экзотические ароматизаторы, чтобы удовлетворить меняющиеся потребности потребителей. Например, компании включают другие экзотические вкусы, такие

как тропические фрукты, лимоны и кокосы, чтобы удовлетворить меняющиеся вкусы потребителей. Кроме того, покупатели, заботящиеся о своем здоровье, предпочитают низкокалорийное и нежирное мороженое под названием производство мягкого мороженого из натуральных продуктов в организации ООО ЦПОПП. Таким образом, инновации в продуктах для мороженого стимулируют рост и развитие рынка во всем мире.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Алексеенко А.В., Рощупкина Н.В., Колесникова С.В. Правильный выбор сырья- залог успеха производства мороженого// Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов 2019.-№1.-229.
2. Борисенко. А. И. Какое мороженое предпочитают россияне / Анфиса Борисенко // Рекламные технологии, 2020. - N 6. - С. 402.
3. ГОСТ 3624 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.
- 4.ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.
5. ГОСТ Р 52175-2003 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия.
6. Драчева, Л. В. Мороженое и холод-2007 / Л. В. Драчева // Пищевая промышленность, 2021- N 6. - С. 84.
7. Дунченко Н. И. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / Дунченко Н. И.; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив., 2019. -477 с.
8. Еремина, О. Ю. Использование натуральных наполнителей при производстве мороженого / О. Ю. Еремина, Т. Н. Иванова // Пищевая промышленность, 2019. - N 11.. - С. 225.
9. Колоб Э. Победит ли твороженное мороженое традиционный вкус? / Современная торговля. - 2019. - № 8, с. 225.
- 10.Кудпашов П.И. Даешь мороженое из молока! / Спрос. - 2019. - № 9, с 501.
11. Курзина, М. Н. Новое мороженое компании "АльтерВЕСТ" / М. Н. Курзина // Пищевая промышленность, 2019. - N 1. - С. 104.
12. Кулиев Н.Ш. Мороженое с фруктово-овощными стабилизаторами / Н. Ш. Кулиев [и др.] // Пищевая промышленность,2020. - N 3. - С. 339.
13. Лола, Р. Почему дорожает мороженое/ Молочная промышленность. - 2021. - № 2, с 591.
- 14.Молчан. Д. У мороженого в России нет предпосылок для спада потребления// Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов-2019.-№1-117.
- 15.Рощупкина, Н. Н Специализированные жиры в производстве мороженого / Н. Н. Рощупкина // Молочная промышленность, 2019. - N 6. - С. 255.
- 16.Смирнов.Е.В. Классика и современность в ассортименте мороженого// Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов-2020.-№4.-356.
17. Соломай Т. В. От чего зависит качество молочных продуктов / Товаровед продовольственных товаров.- 2019. - № 5, с. 305.
- 18.Твердохлеб Г. В. Химия и физика молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Г. В. Твердохлеб, Р. И. Раманаускас. - Москва : ДеЛи Принт, 2019. - 360 с.
- 19.Творогова. А.А. Как повысить качество мороженого экономкласса//Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов-2019.-№2.-220.

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/323904>