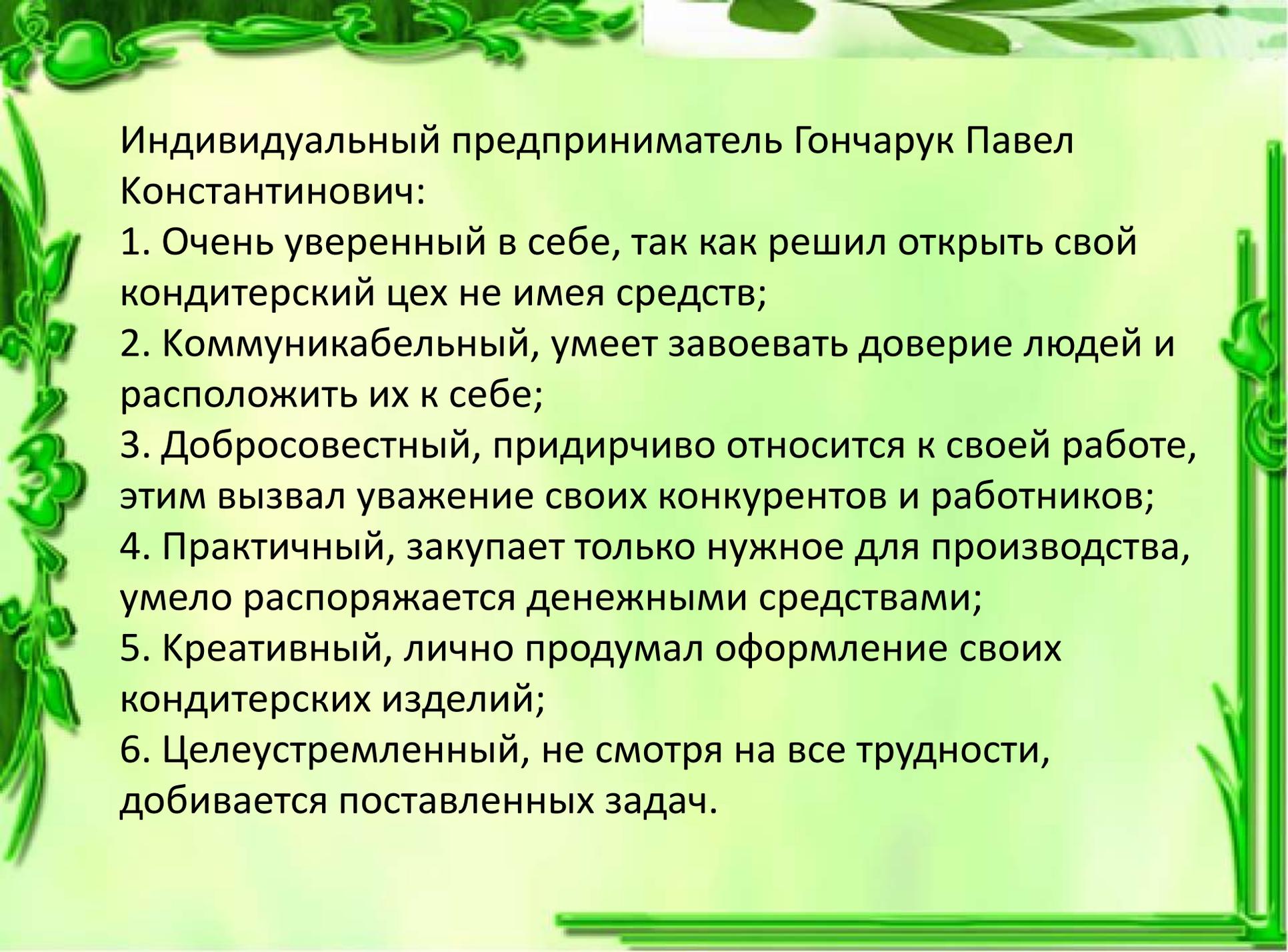


**Муниципальное Бюджетное Общеобразовательное
Учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №11»
Артемовский городской округ**

**«Шаги в бизнес»
ИП Гончарук**

**Выполнила ученица 7 «Д» класса: Плотникова Валерия
Куратор: М.Г. Виндеров, учитель истории и обществознания**

**г. Артем
2020 г.**

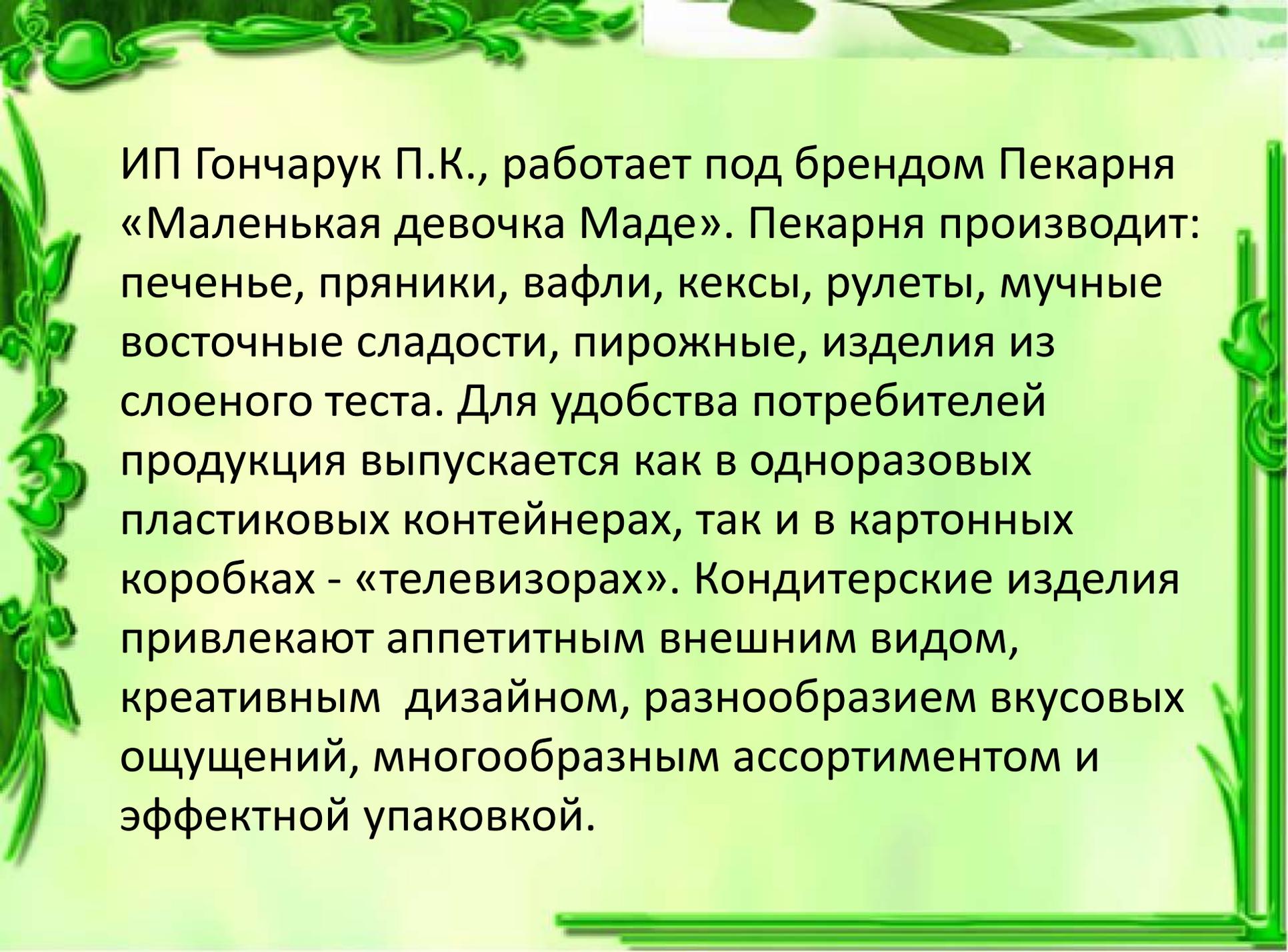


Индивидуальный предприниматель Гончарук Павел Константинович:

1. Очень уверенный в себе, так как решил открыть свой кондитерский цех не имея средств;
2. Коммуникабельный, умеет завоевать доверие людей и расположить их к себе;
3. Добросовестный, придирчиво относится к своей работе, этим вызвал уважение своих конкурентов и работников;
4. Практичный, закупает только нужное для производства, умело распоряжается денежными средствами;
5. Креативный, лично продумал оформление своих кондитерских изделий;
6. Целеустремленный, не смотря на все трудности, добивается поставленных задач.

ИП Гончарук П.К. зарегистрировал свою деятельность 11.11.2012 г.

- ✓ Пекарня является юридически самостоятельным предприятием, система налогообложения — УСН со ставкой 15% (доходы-расходы). На предприятии установлена система 1С, в которой ведется весь документооборот. Раз в квартал предприятие обращается к услугам бухгалтера для заполнения отчетов по отчислениям в социальные фонды, а также для сдачи бухгалтерской отчетности.
- ✓ Специализируется на производстве разнообразных мучных кондитерских изделий.
- ✓ Пекарня включает в себя следующие отделы: кладовую для продуктов, оборудованную стеллажами и холодильной камерой, весами; моечную для инвентаря, тары, посуды; моечную для продуктов; моечную ванну для яиц; тестомесильный отдел; склад для готовой продукции с холодильным оборудованием, гардеробная, кондитерский цех, комнату для отдыха персонала.



ИП Гончарук П.К., работает под брендом Пекарня «Маленькая девочка Маде». Пекарня производит: печенье, пряники, вафли, кексы, рулеты, мучные восточные сладости, пирожные, изделия из слоеного теста. Для удобства потребителей продукция выпускается как в одноразовых пластиковых контейнерах, так и в картонных коробках - «телевизорах». Кондитерские изделия привлекают аппетитным внешним видом, креативным дизайном, разнообразием вкусовых ощущений, многообразным ассортиментом и эффектной упаковкой.

1. Очевидным преимуществом открытия пекарни является то, что несмотря на общий спад расходов населения на товары и услуги, спрос на кондитерские изделия остается стабильным. Кроме того, аналогичная импортная продукция возрастает в цене, а изделия отечественных хлебозаводов не способна конкурировать с продукцией пекарни по вкусовым свойствам.
2. Мучные изделия, которые продаются в крупных магазинах, как правило, содержат много красителей, растительного жира и сахара.
3. В процессе реализации продукции был сделан упор на качество продукции, регулярный мониторинг рынка, а также обновление ассортимента продукции.
4. Специфика изготовления кондитерских изделий позволяет содержать небольшой штат сотрудников пекарни. Благодаря чему существует возможность снижения административных расходов и сокращение затрат производства, а также возможность каждодневного выпуска свежей (хоть и небольшой) партии выпечки.
5. Повышение узнаваемости бренда и первичная поддержка бизнеса на начальном этапе работы пекарни за счет реализации продукции не только через крупные торговые сети и супермаркеты, а также через мелкорозничную сеть.

Сильные стороны бизнеса

- Качество продукции
- Ассортимент
- Упаковка
- Месторасположение
- Возможность изменять ассортимент продукции, гибко реагировать на спрос.

Возможности и перспективы

- Заселение близлежащих районов обеспечит увеличение уровня спроса.
- Размер арендуемого помещения позволяет в перспективе увеличивать объем производства, производить закуп дополнительного оборудования.

Уязвимые стороны бизнеса

- Единичный цех.
- Отсутствие оптовой скидки у поставщиков в связи с малыми объемами производства.
- Дешевизна продукции из соседних регионов, из-за дешевого сырья.

Угрозы внешней среды

- Увеличение цен на сырье и первичные продукты.



Готовая продукция реализуется в небольшие магазины: г. Артем («Прибой», «Омар», «Березка»), п. Новый («Добрыня», «Мясоешка»), п. Кипарисово («Ромашка»), г. Владивосток («Интенция», «Виктория»), г. Уссурийск, г. Большой Камень, ЗАТО г. Фокино.

В дальнейшем планируется распространять продукцию в другие города и населенные пункты Приморского края.

Технические проблемы (доставка автотранспортом в труднодоступные населенные пункты, техническое обслуживание оборудования специалистом). Покупка или аренда автотранспорта, привлечение высококлассного специалиста из города Владивостока.

Проблемы с поставщиками (несвоевременная доставка сырья поставщиком, товар ненадлежащего качества). Заключение договоров на поставку с проверенными фирмами.

Проблемы с работниками (отказ работников проходить периодический медицинский осмотр, несоблюдение санитарных норм и правил, курение в неположенных местах, дефицит опытных и квалифицированных работников). Привлечение опытных, квалифицированных сотрудников.

Проблемы с проверяющими органами (частота проверок надзорных органов: Роспотребнадзор, МЧС России, Россельхознадзор). Соблюдение законодательства, норм и правил.

Проблемы с потребителями, рынками сбыта (избалованность покупателя разнообразным ассортиментом кондитерских изделий, высокая конкуренция на рынке). Постоянный выпуск новых видов выпечки, начинок, оригинальное украшение готовой продукции.

Благодарю за внимание!

