

БИЗНЕС-ПЛАН

Учебно-производственного комплекса

«Кулинария»

ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа



Содержание:

1. [Краткая информация о УПК](#bookmark2) 3
2. [Описание продукта, услуги](#bookmark3) 4
3. [Стратегия маркетинга](#bookmark4) 5
	1. [Оценка конкуренции](#bookmark6) 5
	2. [Ценообразование](#bookmark8) 5
4. [Производственный план](#bookmark12) 6
5. [Организационный план](#bookmark13) 6
6. [Оценка рисков](#bookmark16) 7

[Приложения](#bookmark17) 10

1. **Краткая информация об УПК**

Учебно-производственная деятельность УПК строится на основе учебных и производственных планов и программ с учетом обеспечения условий для практического обучения обучающихся и производства продукции, выполнения работ, оказания услуг. Режим работы УПК утверждается директором Колледжа и формируется с учетом требований трудового законодательства к продолжительности работы обучающихся, в том числе несовершеннолетних.

Основной объем работ в УПК выполняется штатными работниками (преподавателями – наставниками) и обучающимися Колледжа.

Под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения студенты проходят обучение и осваивают компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии и /или специальности в соответствии с учебными планами и программами в части соответствующей деятельности УПК.

Основные направления деятельности:организация услуг питания.

Основные потребители услуг - частные лица и организации.

Организация деятельности УПК будет осуществляться в здании находящемся на балансе Колледжа, расположенном по адресу: 152070, Ярославская область, г. Данилов, ул. Володарского, д. 83 с центральным отоплением, холодной и горячей водой и канализацией, с городским телефоном.

Поставщики продуктов питания: мелкооптовые базы.

1. **Описание продукта, услуги**



В УПК планируется оказание следующих видов услуг:

1. Организация детского питания
2. Организация общественного питания
3. **Стратегия маркетинга**
	1. **Оценка конкуренции**

Существует большая конкуренция в сфере общественного питания, но объём рынка растёт с каждым днём, поэтому при качественной организации питания обеспечен постоянный поток клиентов.

 При оценке конкурентоспособности предприятий общественного питания необходимо опираться на следующие исходные положения:

1.Оценка деятельности предприятия.

2.Ориентация на определённый сегмент рынка.

3.Ориентация на определённый тип рынка.

4.Упреждение «двойного счёта».

Создание номенклатуры критериев оценки конкурентоспособности предприятия с учётом рекомендуемых требований и превышения обязательных требований стандарта.

На сегодняшний день обеспечить конкурентоспособность предприятий общественного питания можно при соблюдении следующих условий:

1. Достижение конкурентного преимущества с помощью уменьшения издержек или дифференциации товаров.
2. Определение сферы конкуренции или сегмента рынка, на котором будет существовать предприятие.
3. Выстраивание грамотной цепочки производства и формирование системы ценностей предприятия.

**3.2** **Ценообразование**

Прибыльность общественного питания часто зависит от установленных цен на блюда. Поэтому определение стоимости – труднейшая задача. Ценообразование в общественном питании определяет успех организации: прибыль, конкурентоспособность, объемы. Чтобы правильно назначить цену, пользуются методиками расчета, анализируют факторы, влияющие на отпускную стоимость.Ценообразование на предприятиях общественного питания строится на прямых и косвенных затратах. Прямые затраты – стоимость продуктов, товаров, входящих в состав блюда, а косвенные являются дополнительными издержками и планируемой прибыли. Эти два типа расходов закладывают в единую торговую наценку.Предприятия общественного питания обязательно контролируют цены на сырье, производство и готовую продукцию

В таблице 1 представлен средний чек на услугу по организации питания. УПК сможет обеспечить предоставление более 500 услуг в месяц, что создаст выручку в первый и последующие года деятельности в среднем около40000 руб./мес.

 Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход** | **Цена** |
| Оливье  | 100 | 35,00 |
| Пирожок с яйцом | 75 | 22,00 |
| Напиток из вишни | 200 | 22,00 |
|  | 79,00 |

1. **Производственный план**

Для организации УПК необходимо произвести обслуживание, замену пришедшего в негодность оборудования и инвентаря находящегося на балансе Колледжа, а также приобрести новое оборудованиеи расходные материалы. Затраты 200000 руб.

1. **Организационный план**

УПК в своей деятельности подконтролен Колледжу в лице директора.

Учет денежных, материально-технических средств и всех хозяйственно-финансовых операций, а также составление налоговой и прочей отчетности в государственные органы в УПК ведется бухгалтерией Колледжа.

Затраты УПК, необходимые для создания условий и организации производственного обучения обучающихся, функционирования учебных объектов, включаются в смету доходов и расходов от приносящей доход деятельности.

Используемые в УПК оборудование и инвентарь находятся на балансе Колледжа.

Таблица 2

Основными показателями деятельности УПК являются соответствие его учебной базы и учебно-производственной деятельности требованиям к практической подготовке специалистов, а также размер превышения доходов над расходами (объем прибыли).

Прибыль, полученная УПК, направляется на стимулирование работников, расширение и укрепление учебно-производственной базы.

Штат работников УПК утверждается директором Колледжа.

 Премирование работников УПК по результатам учебно-производственной деятельности производится из средств полученной УПК прибыли. Порядок премирования определяется положением о премировании работников Колледжа, утверждаемым директором Колледжа.

 Количество средств, необходимых для начала и поддержания деятельности компании на период становления, подсчитаны в таблице 2.

Смета единовременных затрат

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Статья затрат** | **Сумма, руб.** |
| 1. | Затраты на оборудование и инструмент | 160000 |
| 2. | Расходные материалы (хозяйственные товары, спецодежда, канцелярия и т.д.) | 30000 |
| 3. | Непредвиденные расходы | 10000 |
|  | **Итого:** | **200000** |

**6. Оценка рисков**

Возможные риски и методы их предупреждения описаны в таблице 3. Вероятность возникновения и степень опасности оценены по десятибалльной шкале.

Таблица 3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Название риска** | **Вероятность возникновения** | **Последствия**  | **Методы предупреждения** |
| 1 | Имущественные риски: |
| 1.1 | потеря оборудования | низкая | ПриостановкаОбслуживания клиентов, потеряприбыли | Проверка и диагностикаоборудования, страхование |
| 2 | Производственные риски: |
| 2.1 | некачественноевыполнение услуг | средняя | Потеря клиентов,ущерб репутации | Тщательный отбор персонала, контроль качества услуг, курсы повышенияквалификации |
| 3 | Торговые риски: |  |  |  |
| 3.1 | уменьшение рынка | низкая | Потеря клиентов,уменьшение доходов | Изучение соотношенияспроса и предложенияна рынке |
| 3.2 | появление новыхконкурентов | высокая | Потеря клиентов | Реклама, хорошаярепутация |
| 3.3 | снижение ценконкурентами | высокая | Потеря клиентов | Наблюдение законкурентами |
| 4 | Риски, возникающие на этапе осуществлениякапитальных вложений: |
| 4.1 | невыполнениеобязательствпоставщиком (низкоекачество, дефектыоборудования,технологии) | низкая | Потеря клиентов | Наличие альтернативныхПоставщиков оборудования,гарантии от поставщиков (возврат аванса и т.д.) |
| 4.2 | несвоевременнаяпоставка и монтажоборудования | средняя | Отсутствиевозможностиобслуживать клиентов,задержка прибыли | Штрафные санкции,наличие долгосрочныхконтрактов споставщиками гарантии от поставщиков (возврат аванса и т.д.) |
| 4.3 | несовместимостьотечественногооборудования симпортным | средняя | Задержкаобслуживанияклиеов | Наличие долгосрочныхконтрактов с поставщиками,наличие альтернативныхпоставщиков оборудования, возращение аванса |
| 4.4 | превышение расчетнойстоимости проекта | низкая | Нехватка средств | Наличие собственныхсредств, заемные средства, привлечение инвесторов |
| 5 | Риски, связанные с эксплуатацией предприятия: |
| 5.1 | Неудовлетворитель- ный менеджмент | низкая | Некачественноеобслуживание клиентов, нарушениедисциплины | Контроль и мотивация,премии и штрафы |

Приложение 1.

 Цены на услуги по организации питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  | Выход  | Цена  |
| **САЛАТЫ** |
| Винегрет овощной | 100 | 19,00 |
| Морковь по- корейски | 100 | 18,00 |
| Салат из свежей капусты с яйцом | 100  | 19,00 |
| Салат из моркови с чесноком | 100  | 18,00 |
| Оливье  | 100 | 35,00 |
| Рыбный  | 100 | 32,00 |
| Столичный  | 100 | 42,00 |
| Крабово - рисовый | 100 | 25,00 |
| **ВЫПЕЧКА** |
| Пицца  | 100 | 45,00 |
| Пирожок со сгущенным молоком | 85 | 20,00 |
| Сосиска запеченная в тесте | 85 | 32,00 |
| Пирожок с яйцом | 75 | 22,00 |
| Пирожок с капустой | 75 | 11,00 |
| Пирожок с яблоками | 75 | 16,00 |
| Пирожок с картофелем | 75 | 14,00 |
| Булочка домашняя с маком | 75 | 11,00 |
| **НАПИТКИ** |
| Чай с сахаром | 200 | 4,00 |
| Напиток из вишни | 200 | 22,00 |
| Напиток из клюквы | 200 | 26,00 |
| Напиток из смородины | 200 | 22,00 |
| Напиток из яблок | 200 | 20,00 |
| Компот из сухофруктов | 200 | 9,00 |
| Сок нектар | 200 | 19,00 |

**Нормативно-правовые акты:**

* + 1. Конституция Российской Федерации;
		2. Гражданский кодекс Российской Федерации;
		3. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации;
		4. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
		5. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»;
		6. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»;
		7. Указ Президента РФ от 21.11.2022 №449-ФЗ «О внесении изменений в статьи 27 и 28 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
		8. Бюджетный кодекс Российской Федерации;
		9. Трудовой кодекс Российской Федерации;
		10. Паспорт национального проекта «Образование», утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16);
		11. Стратегия развития системы подготовки рабочих кадров информирования прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2030 года;
		12. Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения России от 17.05.2022 года № 336;
		13. ФГОС среднего профессионального образования;
		14. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.08.2022 № 762;
		15. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499;
		16. Нормы и правила содержания, эксплуатации и ремонта оборудования специализированных лабораторий и станочного парка;
		17. Устав и локальные нормативные акты Колледжа.
		18. Положениео приносящей доход деятельностигосударственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Даниловского политехнического колледжа.