

БИЗНЕС-ПЛАН

Учебно-производственного комплекса «Организация питания» ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-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 (мастерами производственного обучения – 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, организация детского питания.

Основные потребители услуг - частные лица и организации.

Организация деятельности УПК будет осуществляться в здании находящееся на балансе Колледжа, расположенному по адресу: 152470, Ярославская область, г. Любим, ул. Советская, д. 13 с центральным отоплением, холодной и горячей водой и канализацией, с городским телефоном.

Поставщики продуктов питания: мелкооптовые базы.

Основной объем работ в УПК выполняется штатными работниками (поварами – наставниками) и обучающимися Колледжа. Под руководством преподавателей и мастеров производственного обучения обучающиеся проходят теоретическое обучение и осваивают компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии и /или специальности в соответствии с учебными планами и программами в части соответствующей деятельности УПК.

1. Описание продукта, услуги



В УПК планируется оказание следующих видов услуг:

1. Организация детского питания
2. Организация общественного питания
3. Организация питания во время проведения торжеств, поминальных обедов.
4. **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.
   1. **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 около 60000 руб./мес.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом | 250/10/10 | 21=57 |
| Котлета рубленая из птицы | 80 | 28=48 |
| Макаронные изделия отварные с маслом | 150 | 24=03 |
| Соус красный основной | 100 | 2=73 |
| Чай с сахаром и лимоном | 180/15/7 | 6=86 |
| Хлеб ржаной | 60 | 5=94 |
| Пирог печеный с яйцом | 75 | 20=44 |
|  | | 110=05 |

1. **Производственный план**

Для организации УПК необходимо произвести обслуживание, замену пришедшего в негодность оборудования и инвентаря находящегося на балансе Колледжа, а также приобрести новое оборудование и расходные материалы. Затраты 300000 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.

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.

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Статья затрат** | **Сумма, руб.** |  |
| 1. | Затраты на оборудование и инструмент | 260000 |  |
| 2. | Расходные материалы (хозяйственные товары, спецодежда, канцелярия и т.д.) | 30000 |  |
| 3. | Непредвиденные расходы | 10000 |  |
|  | **Итого:** | **300000** |  |

Смета единовременных затрат

6. Оценка рисков

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название риска | Вероятность возникновения | Последствия | Методы предупреждения |
| 1 | Имущественные риски: |  |  |  |
| 1.1 | потеря оборудования | низкая | Приостановка  Обслуживания клиентов, потеря  прибыли | Проверка и  диагностика  оборудования,  страхование |
| 2 | Производственные  риски: |  |  |  |
| 2.1 | некачественное  выполнение услуг | средняя | Потеря клиентов,  ущерб репутации | Тщательный отбор  персонала, контроль  качества услуг, курсы  повышения  квалификации |
| 3 | Торговые риски: |  |  |  |
| 3.1 | уменьшение рынка | низкая | Потеря клиентов,  уменьшение доходов | Изучение соотношения  спроса и предложения  на рынке |
| 3.2 | появление новых  конкурентов | высокая | Потеря клиентов | Реклама, хорошая  репутация |
| 3.3 | снижение цен  конкурентами | высокая | Потеря клиентов | Наблюдение за  конкурентами |
| 4 | Риски, возникающие на этапе осуществления  капитальных вложений: |  |  |  |
| 4.1 | невыполнение  обязательств  поставщиком (низкое  качество, дефекты  оборудования,  технологии) | низкая | Потеря клиентов | Наличие  альтернативных  поставщиков  оборудования,  гарантии от  поставщиков (возврат аванса и т.д.) |
| 4.2 | несвоевременная  поставка и монтаж  оборудования | средняя | Отсутствие  возможности  обслуживать клиентов,  задержка прибыли | Штрафные санкции,  наличие долгосрочных  контрактов с  поставщиками гарантии от поставщиков (возврат аванса и т.д.) |
| 4.3 | несовместимость  отечественного  оборудования с  импортным | средняя | Задержка  обслуживания  клиеов | Наличие долгосрочных  контрактов с  поставщиками,  наличие  альтернативных  поставщиков оборудования, возращение аванса |
| 4.4 | превышение расчетной  стоимости проекта | низкая | Нехватка средств | Наличие собственных  средств, заемные  средства, привлечение  инвесторов |
| 5 | Риски, связанные с  эксплуатацией  предприятия: |  |  |  |
| 5.1 | неудовлетворительный  менеджмент | низкая | Некачественное  обслуживание клиентов, нарушение  дисциплины | Контроль и мотивация,  премии и штрафы |

Приложение 1.

Цены на услуги по организации питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Выход | Цена |
| Бутерброд с маслом сливочным | 20/20 | 27=28 |
| Бутерброд с сыром | 20/20 | 15=16 |
| Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом | 250/10/10 | 21=57 |
| Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной с мясом | 250/10/10 | 19=59 |
| Рассольник Ленинградский со сметаной с мясом | 250/10/10 | 18=00 |
| Суп картофельный с яйцом со сметаной с мясом | 250/10/10 | 21=29 |
| Суп из овощей со сметаной с мясом | 250/10/10 | 19=12 |
| Суп картофельный с крупой и рыбными консервами | 250/20 | 14=73 |
| Суп картофельный с бобовыми с мясом | 250/10 | 15=49 |
| Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом | 250/10 | 21=65 |
| Омлет с отварным картофелем | 150 | 38=49 |
| Омлет натуральный с сыром с маслом сливочным | 100/10 | 32=30 |
| Каша вязкая молочная из риса | 200/10 | 29=02 |
| Каша вязкая молочная из риса и пшена | 200/10 | 25=54 |
| Каша вязкая молочная пшенная | 200/10 | 25=56 |
| Каша жидкая молочная из манной крупы | 200/10 | 24=80 |
| Плов | 150 | 61=40 |
| Рагу из птицы | 50/175 | 53=11 |
| Котлета рубленая из птицы | 80 | 28=48 |
| Птица тушеная в соусе | 50/50 | 55=34 |
| Птица отварная | 50 | 48=73 |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком | 100/10 | 47=77 |
| Наименование | Выход | Цена |
| Запеканка из творога с джемом | 100/10 | 44=74 |
| Рыба отварная | 50 | 30=80 |
| Рыба жареная | 50 | 30=90 |
| Котлета рыбная | 75 | 31=98 |
| Жаркое по-домашнему | 50/125 | 56=51 |
| Котлеты мясные | 50 | 26=95 |
| Гуляш | 80 | 61=32 |
| Тефтели мясные с томатным соусом | 60/50 | 31=29 |
| Печень тушеная в сметанном соусе | 50/50 | 46=19 |
| Макаронные изделия отварные с маслом | 150 | 24=03 |
| Рис отварной | 150 | 17=86 |
| Картофельное пюре | 150 | 12=83 |
| Капуста тушеная | 150 | 15=94 |
| Рагу из овощей | 205 | 17=84 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 180 | 14=98 |
| Соус красный основной | 100 | 2=73 |
| Компот из черной смородины | 180 | 16=41 |
| Компот из смеси сухофруктов | 180 | 6=39 |
| Компот из смеси ягод | 180 | 6=88 |
| Чай с сахаром и лимоном | 180/15/7 | 6=86 |
| Какао с молоком | 180 | 13=18 |
| Кисель витаминный «Витошка» | 180 | 10=80 |
| Напиток витаминный «Витошка» | 180 | 8=64 |
| Пирог печеный с рыбными консервами | 75 | 21=59 |
| Пирог печеный с капустой | 75 | 11=86 |
| Пирог печеный с яйцом | 75 | 20-=44 |
| Пирог печеный с картофелем | 75 | 9=75 |
| Ватрушка с творогом | 75 | 20=07 |
| Наименование | Выход | Цена |
| Ватрушка с джемом | 75 | 17=43 |
| Сосиска запеченная в тесте | 75 | 33=91 |
| Котлета запеченная в тесте | 75 | 35=43 |
| Булочка домашняя | 100 | 9=45 |
| Пицца | 85 | 22=43 |
| Блины с джемом | 150/20 | 12=05 |

**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. Положение о приносящей доход деятельности государственного профессионального образовательного автономного учреждения Ярославской области Любимского аграрно-политехнического колледжа от 10.03.2016.