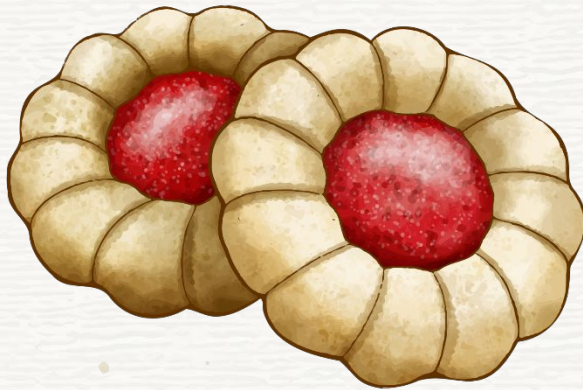


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
"Самарский техникум промышленных технологий"

# Создание предприятия по производству печенья



Выполнила:  
Студентка 1 курса  
Группы №104 Гафиатулина Л. Д.  
Руководитель:  
Наталья Юрьевна Силаева

Самара 2022



# Введение

**Кондитерская промышленность** - отрасль, производящая высококалорийные пищевые продукты, в составе которых, как правило, содержится большое количество сахара.

**Актуальность:**

Актуальность темы исследования состоит в том, что печенье пользуется большим спросом у потребителей.





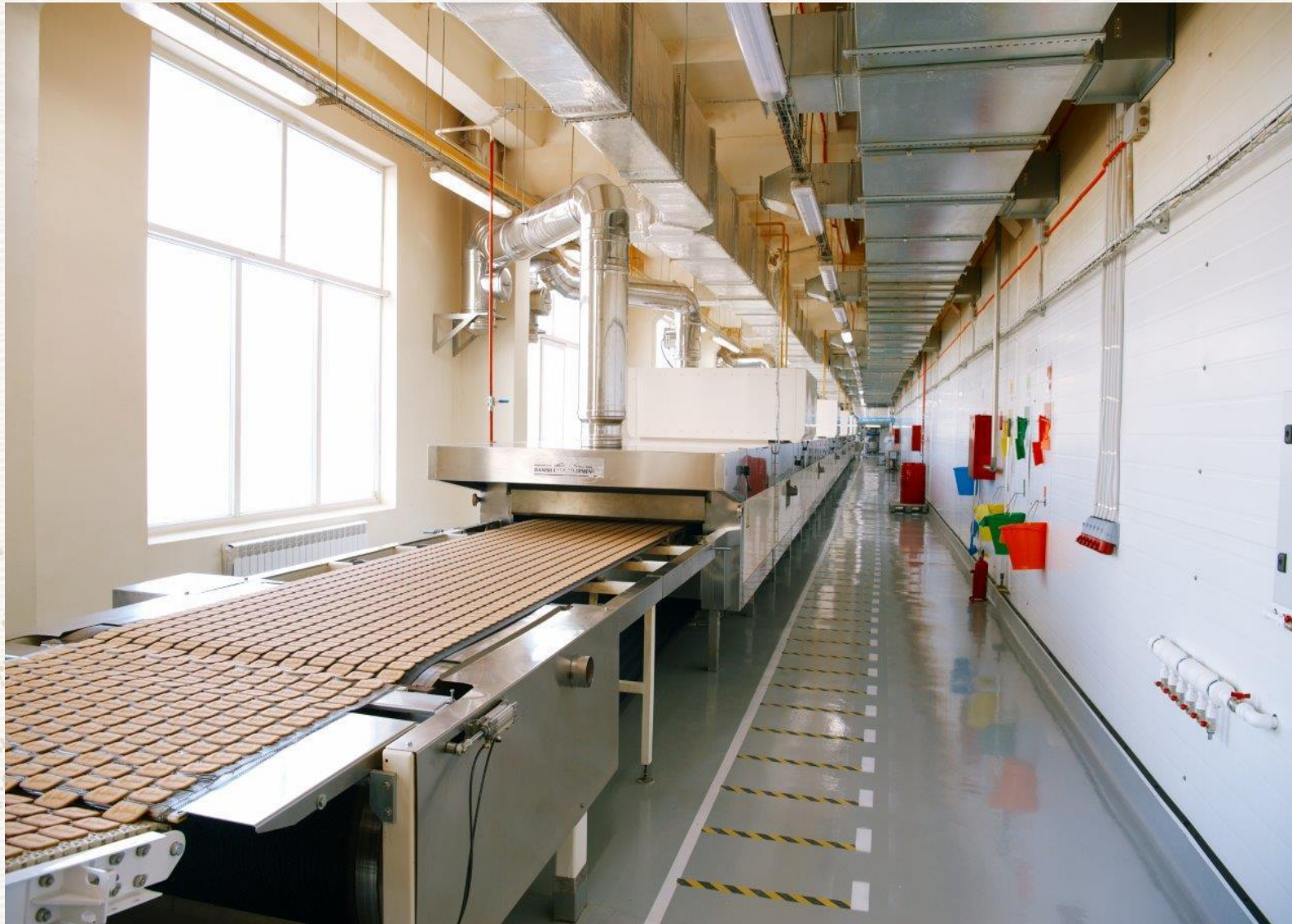
# Выбор ассортимента



Разнообразные способы приготовления теста, начинки, формы — всё это делает возможным **создание собственного уникального ассортимента.**



# Выбор помещения

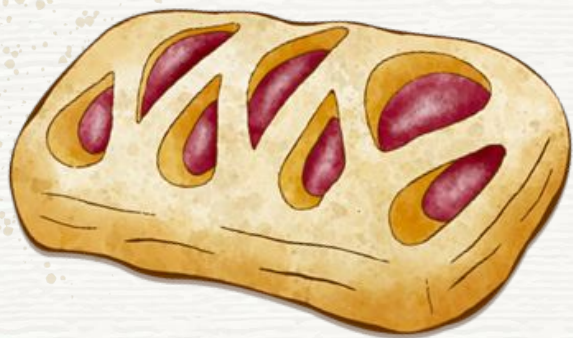


Выбор помещения для производства печенья зависит от объемов производства.



# Технология и стадии производства

Для точного формирования технологического процесса любому предприятию необходим технолог пищевой производства.





# Производственное оборудование





# Сегмент рынка печенья

Разновидности печенья	Употребление печенья в возрасте от 8-16 лет, %	Употребление печенья в возрасте от 17-40 лет, %	Употребление печенья в возрасте от 40-90 лет, %
Овсяное	20,7	10,3	8,5
Сухое печенье (крекеры)	22,2	4,6	7,3
Сахарное	23,3	13,5	5,9
Творожное	9,4	3,6	7,4
Одсадное (курабье)	15,3	8,8	9,8
Сдобное	9,9	5,9	4,1
Двуслойное	6,9	15,7	5,5
Итого	107,7	62,4	48,5

# Реклама и реализация печенья



Несмотря на то что печенье является продуктом, пользующимся высоким и стабильным спросом, бизнес по его производству нуждается в рекламе.



# Затраты

Расчет стартовых вложений для работы мини цеха:

Регистрация предприятия - 4 000

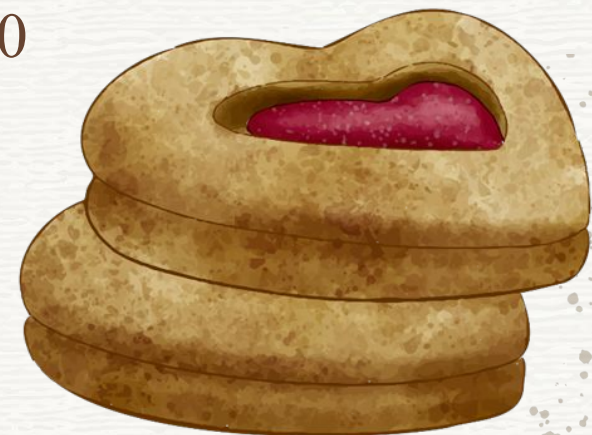
Арендная плата за помещение цеха (за два месяца) - 200 000

Закупка, установка и наладка оборудования - 1 837 151

Покупка инвентаря - 5 700

Сырье - 100 000

Итого - 2 146 851





Спасибо за внимание!

