МОУ ИРМО «Уриковская СОШ»

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ- НАПРАВЛЕНИЕ ДЛЯ МАЛОГО БИЗНЕСА

Выполнил:
Поспех Константин
7 Г класс
Руководители:
Победаш О.В.
учитель географии
Климович Е. В.
учитель музыки

Придумал кто процесс копченья
И в летописях не отыщешь,
Но, если сало сам коптишь,
То - просто пальчики оближешь.
Проблема здесь всего одна,
Чтобы была сама коптильня.
А есть коптильня и костер,
То остальное всё посильно.

- **идея проекта**
- **проблема**
- **решение проблемы**

ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ:

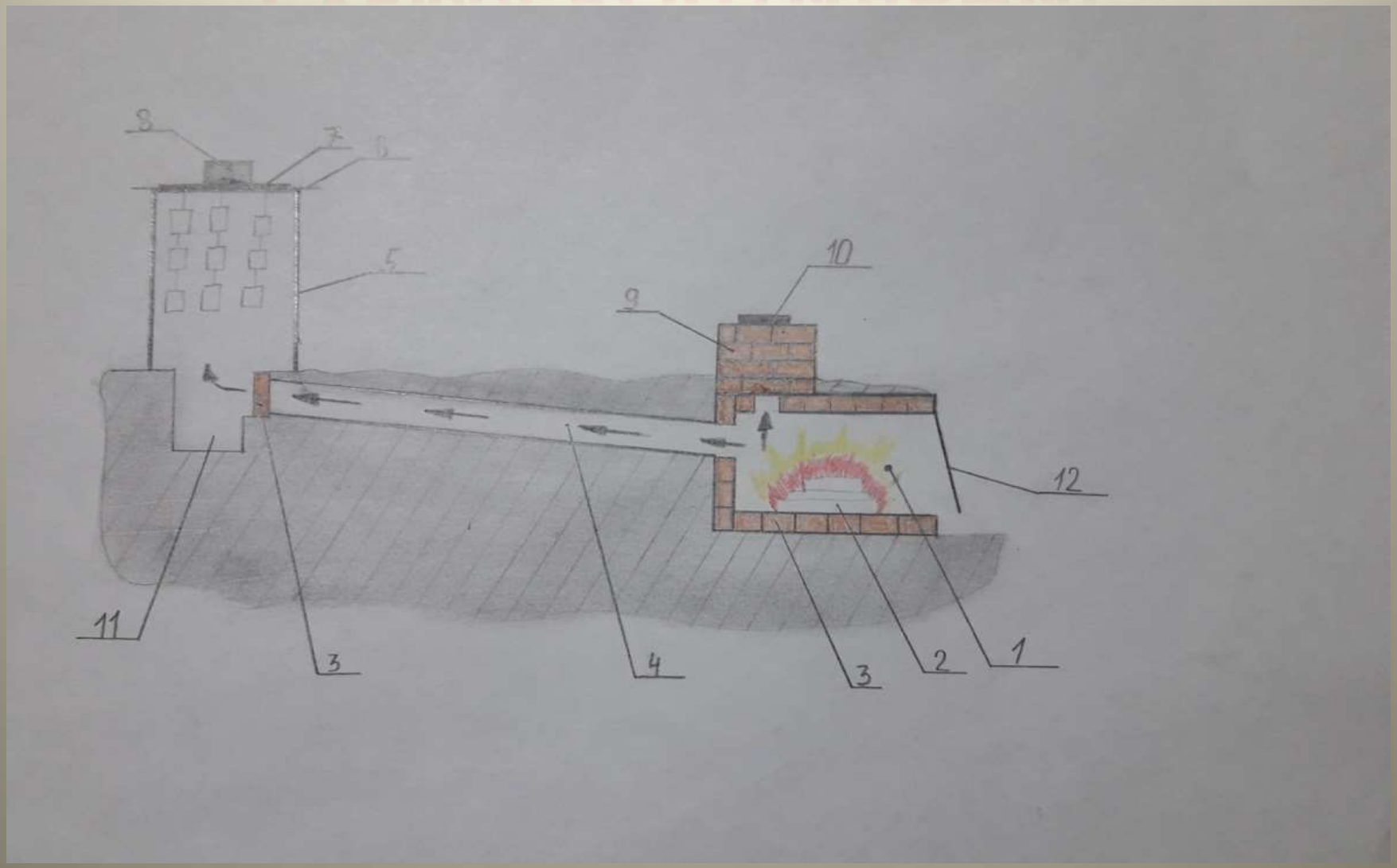
В коптильне, при помощи изменения температурного режима, можно готовить рыбу, свиные рульки, ребрышки, морепродукты, колбаски, сало, сыры и даже овощи.

МАРКЕТИНГ-ПЛАН:

Как таковой рекламной кампании не планируется. Потенциальными потребителями данной продукции будут являться жители близлежащих населенных пунктов .

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН:

СХЕМА КОПТИЛЬНИ:



ПОДГОТОВКА

РАБОТА С ТРУБОЙ:

РАБОТА С ТОПКОЙ

ИСПЫТАНИЕ КОПТИЛЬНИ:

ИСПЫТАНИЕ КОПТИЛЬНИ

ИСПЫТАНИЕ КОПТИЛЬНИ

ИСПЫТАНИЕ КОПТИЛЬНИ

МОЖНО СНИМАТЬ ПРОБУ!

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН:

Таблица 1.

Пункты расходов	Количество	Цена за 1шт(руб)	Стонмость(руб)
Кирпич	110шт	12	1408
Глина	22кг	0	0
Труба б/у	32кг	15000 (тонна)	480
Железо б/у	20кг	15000 (тонна)	0
Бочка	1шт	0	0
Сетка б/у	1шт	0	0
Крышка (дно бочки)	1шт	0	0
Транспортные расходы (бензин)	10л	44.2	442
Электричество	2 кВт	0.77	2р 60к
Итого			1900р 60к

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН:

Таблица 2.

Пункты расходов	Количество	Цена за 1шт(руб)	Стоимость(руб)
Кирпич	110шт	12	1408
Глина	22кг		0
Труба б/у	32кг	15тыс (за тонну)	480
Железо б/у	20кг	15тыс (за тонну)	300
Бочка	1шт		200
Сетка б/у	1шт		1200
Крышка (дно бочки)	1шт		
Транспортные расходы (бензин)	10л	44.2	442
Электричество	2 кВт	0.77	2р 60к
Итого :			4032р 60к

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН:

Таблица 3.

Наименование продукта	Цена (руб)	Количество сала (кг)	Стоимость(руб)
Сало соленое	250	100	25000
Сало копченое	450	92,3	41715

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ-НАПРАВЛЕНИЕ МАЛОГО БИЗНЕСА

МОУ ИРМО «Уриковская СОШ»

ДОМАШНЯЯ КОПТИЛЬНЯ- НАПРАВЛЕНИЕ МАЛОГО БИЗНЕСА