**Модуль Д 1: Планирование рабочего процесса 4 мин**

***Слайд 2***

Для планирования рабочего процесса нашей сыроварни «Сырный дом ХарЛи» была избрана концепция DRIFT, суть данной концепции состоит в том, что производство и изготовление продукции, будут выполнены с наивысшей результативностью и без ошибок, т. к. нарушение технологии изготовления, хранения и доставки влекут за собой большие потери в бизнесе

Данную концепцию сыроварня «Сырный дом ХарЛи» воплотила в трех стратегиях:

Рисунок 4. DRIFT концепция сыроварни

***Слайд 3***

Для иллюстрации графика деятельности по организации работы сыроварни «Сырный дом ХарЛи» используется диаграмма Ганта

Первоначальные затраты по оформлению ИП:

Оформление ИП – 800 руб.;

Стоимость печати – 750 руб.;

ИП «Сырный дом ХарЛи» будет использовать следующий код ОКВЭД 10.51.3 - Производство сыра и сырных продуктов.

## *Слайд 4*

Географическое положение ИП «Сырный дом ХарЛи»: Курская область, Дмитриевский район, с. Крупец, д. 302

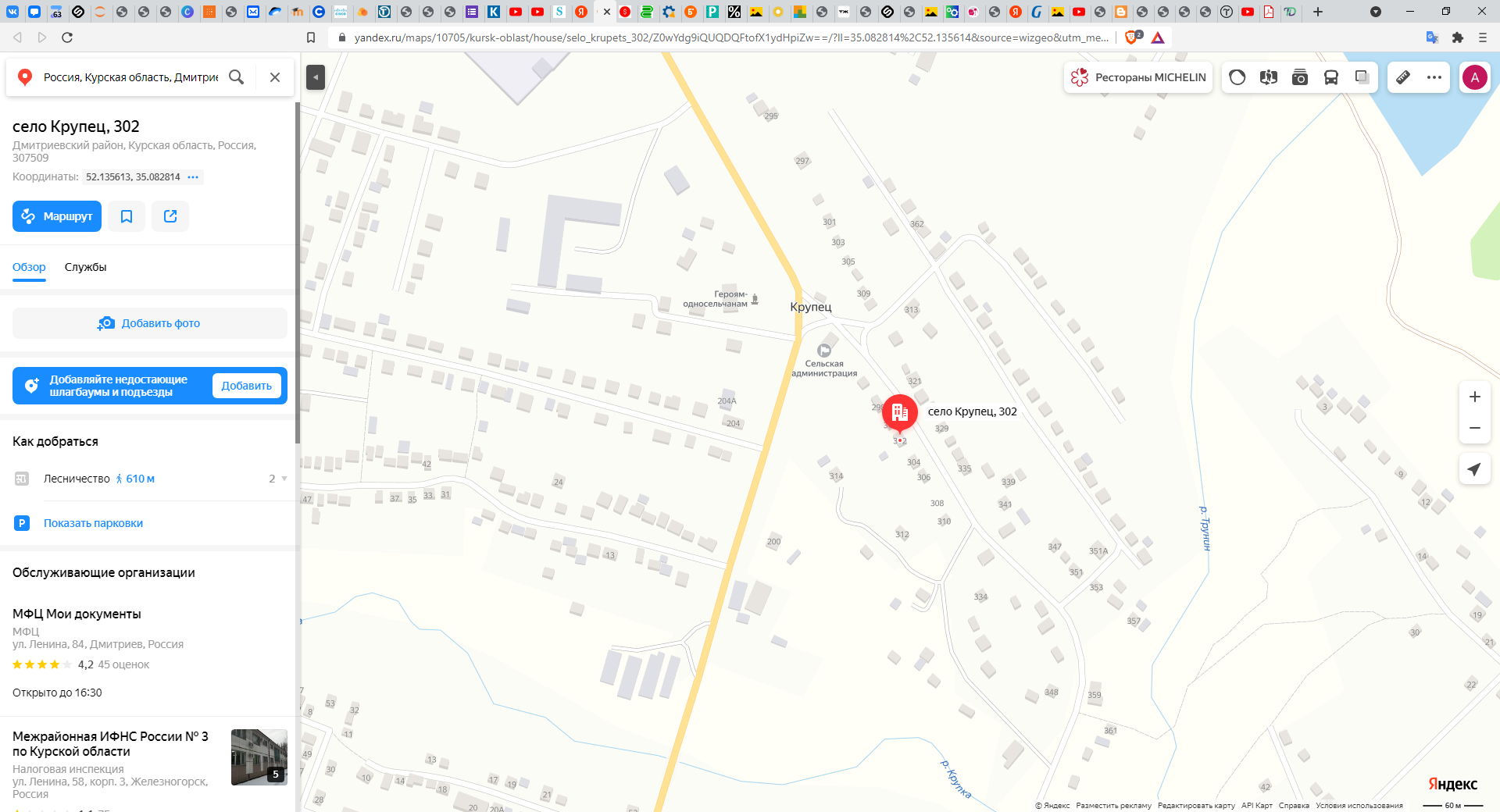


Рисунок. Расположение сыроварни «Сырный дом ХарЛи»

Помещение разделено на 4 части: входной тамбур, небольшой офисный кабинет, производственное помещение и складское помещение, где хранятся сырье и расходные материалы. В производственном помещении будут располагаться столы, стеллажи, сыроизготовитель, сепаратор, камера созревания и холодильная комната. Аренду платить не требуется, т. к. это помещение находится в нашей собственности.

***Слайд 5***

Для получения более точных моделей ведения нашего бизнеса, нами была составлена модель BPMN, которую мы представляем на рисунке .

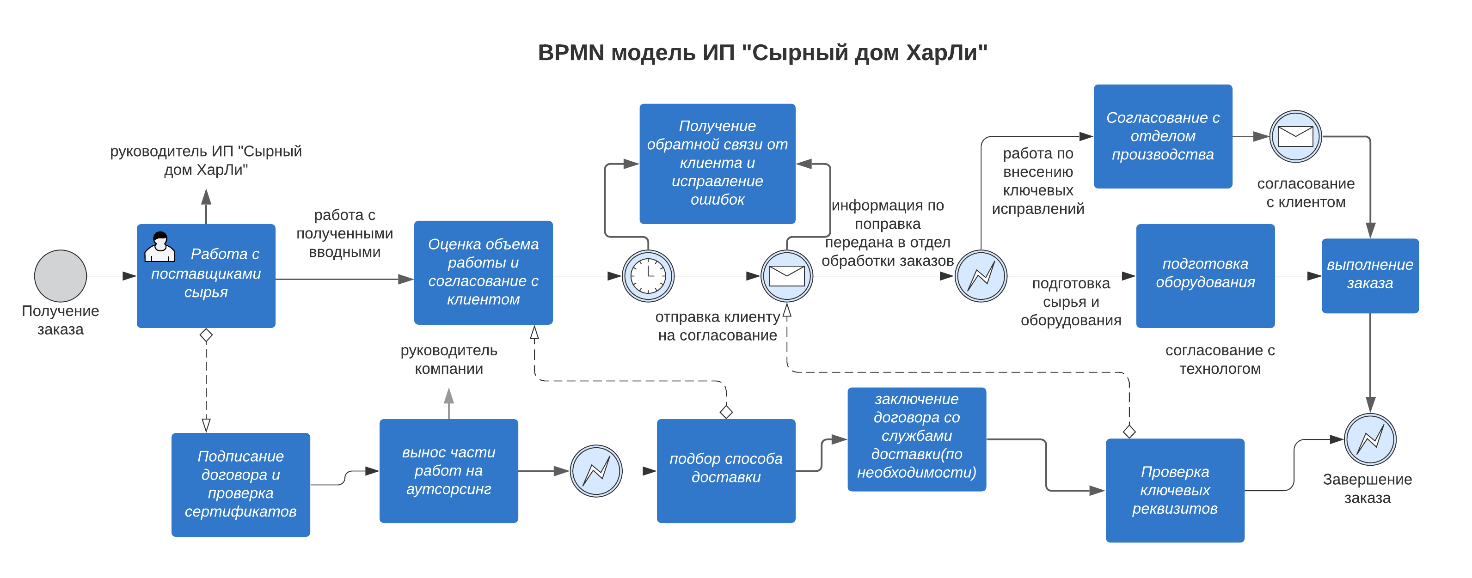


Рисунок . BPMN модель ИП «Сырный дом ХарЛи»

На данном слайде представлены процессы плана работы с поставщиками, а так же планирования объема работы и работы со службами доставки.

***Слайд 6***

С помощью анализа эффективности бизнес-процессов на основе SWOT анализа были выявлены сильные и слабые стороны сыроварни «Сырный дом ХарЛи»

**SWOT-анализ сыроварни «Сырный дом ХарЛи»**

|  |  |
| --- | --- |
| Сильные стороны проекта | Слабые стороны проекта |
| Высокое качество продукции.  Приемлемая стоимость продукции.  Квалифицированный персонал.  Предоставление широкого спектра услуг.  Проработанная маркетинговая и ценовая стратегия. | Неопытность.  Отсутствие клиентской базы.  Нулевая деловая репутация.  Сложность в поиске именно квалифицированного персонала. |
| Возможности проекта | **Угрозы проекта** |
| Возможность расширения деятельности, открытия новых точек в других городах;  Совершенствование технологий;  Потенциал для расширения новых услуг;  Минимизация последствий, возникающих из-за наличия слабых сторон. | Рост числа конкурентов на рынке;  Ценовой демпинг со стороны конкурентов;  Риск дополнительных убытков из-за отсутствия заказов;  Рост цен на сырье. |

К сильным сторонам относятся:

* Высокое качество продукции.
* Приемлемая стоимость продукции.
* Квалифицированный персонал.
* Предоставление широкого спектра услуг.
* Проработанная маркетинговая и ценовая стратегия.

К слабым сторона относятся:

* Неопытность.
* Отсутствие клиентской базы.
* Нулевая деловая репутация.
* Сложность в поиске именно квалифицированного персонала.

***Слайд 7***

Для правильной тактики работы по поиску и заключению договоров с поставщиками данный бизнес-процесс мы представили в виде схемы см. Рисунок.

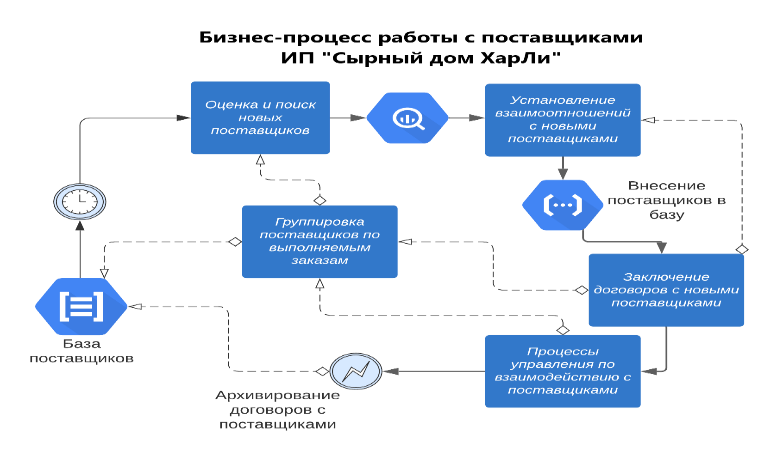


Рисунок. Бизнес – процесс работы с поставщиками ИП «Сырный дом ХарЛи»

Данная модель поможет нам выбрать поставщика с более качественными материала, тем самым сократить расходы снижением выпуска некачественной продукции.

***Слайд 8***

**Процесс сыроварения выглядит следующим образом:**

Необходимо проверить с помощью pH – метра (измеряет кислотность) и арометра (плотность) молока.

Кислотность(pH) 6,5 - 6,8. Если она ниже, сыр будет медленно сворачиваться и не окажется плотным. А если выше, то продукт выйдет кислым, со слабой коркой, и начнет крошиться.

Плотность молока - 1,028 до 1,032. Если она ниже, молоко – плохого качества.

Затем молоко с помощью фильтров очищают от примесей и загрязнений. И, наконец, пастеризуют – нагревают до 72 °С, выдерживают полчаса и охлаждают, чтобы избавиться от опасных для человека бактерий.

Потом в молоко добавляют заквасочную культуру и фермент. Первая влияет на вкус, аромат и консистенцию, второй приводит к образованию сырного сгустка. Получившийся сгусток нарезают, а потом вымешивают - отделяют сыворотку. Затем формуют - придают сырной массе нужную форму и размеры.

После этого сыр прессуют и начинается посолка - продукт погружают в рассол на три дня, чтобы придать нужный вкус. Затем сыр покрывают латексом, и еще 2—3 месяца он вызревает в сухом помещении, где влажность воздуха не превышает 60%.

***Слайд 9***

На следующем слайде мы представили модель мак-кинси с помощью которой мы определили привлекательность рынка

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Привлекательность сегмента | Высокая (8-10 баллов) |  | Сегмент №1 |  |
| Средняя (4-7 баллов) |  | Сегмент №2 |  |
| Низкая (0-3 балла) |  |  |  |
|  |  | Низкая (0-3 балла) | Средняя (4-7 баллов) | Высокая (8-10 баллов) |
|  |  | Конкурентоспособность товара компании в сегменте | | |

Модель Маккинси базируется на двух показателях: привлекательность и конкурентная способность.

* О привлекательности рынка судят по разным факторам, к которым относят:
* размер рынка;
* количество присутствующих на нем «отраслевых» конкурентов;
* возможности для сбыта и др.

Оценка данных факторов позволяет понять, привлекательным ли будет выход на такой рынок и насколько. Конкурентоспособность определяют внутренние факторы компании, такие как, например:

* доля на рынке и ее развитие;
* состояние бренда и отношение покупателей к нему;
* создание новых товаров;
* отношения с госорганами и др.

Все это помогает сделать вывод о компетентности компании, ее способности конкурировать

***Слайд 10***

Поставщиками комплектующих и оборудования будут являться:

1. Оборудование:

Casaro - Оборудование для сыроделия и переработки молока <https://casaro.ru/>

**Про сыр** – Сыроварни и оборудование, предназначенные для переработки от 60 до 500 литров молока за цикл (от 180 литров до 2х тонн молока за смену) https://kursk.pro-syr.ru/oborodovanie-syrovarni/

2. Комплектующие:

**Про сыр** – Сыроварни и оборудование, предназначенные для переработки от 60 до 500 литров молока за цикл (от 180 литров до 2х тонн молока за смену) https://kursk.pro-syr.ru/oborodovanie-syrovarni/

**АГРОТРЕСТ** – Комплексные решения для сельского хозяйства. https://agrotrest.com/

3. Сырье:

**Филиал ООО «АПК-Курск» - молочный комплекс КРС «Дмитриевский»** - Молочные комплексы КРС расположены в экологически чистых районах Курской и Тверской областей и оснащены современным оборудованием от ведущих мировых производителей. <https://www.apkholding.ru/>

Общая сумма затрат на оборудование составила 770 056 руб.

***Слайд 11***

Проведя анализ, нами было установлено, что себестоимость 1 кг сыра составит – 496 руб. 78 коп., а при мощности производства 1 тонны в месяц – 496 780 руб., а принятая нами полная стоимость 1 кг сыра будет составлять 645 руб. 81 коп.

**Расчет себестоимости 1 кг готовой продукции:**

* Молоко высокого качества – 30р. -1 литр.
* 1 головка сыра – 4 кг.
* 40 л. молока - 1 головка сыра (1200 руб.)
* Закваска – 30 руб. на головку сыра
* Кальций – 1руб. на головку сыра
* Натуральный краситель Аннота - 1 руб. на головку сыра
* Фермент – 4 руб. на головку сыра
* Соль – 1 руб. на головку сыра
* Латекс – 4 руб. на головку сыра
* Оплата труда – 152 руб. на головку сыра
* Затраты электроэнергии – 40 руб. на головку сыра

Итого прямых затрат на головку сыра – 1433 руб.

Себестоимость 1 кг сыра 358 руб. 25 коп., плюс непрямые затраты (з/пл., доставка, ремонт и т. д.), себестоимость 1 кг. составит 496 руб.78 коп.

***Слайд 12***

На начальных этапах сыроварня «Сырный дом ХарЛи» планирует обойтись небольшим штатом сотрудников в размере 6-ти человек. В таблице представлены расходы по заработной плате данных сотрудников (см. Таблица 2.).

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| Данные по заработной плате | |
| Специалист | **з/п в мес. в руб.** |
| бухгалтер (аутсорсинг) | 6000 |
| специалист по ремонту оборудования (аутсорсинг) | 5000 |
| Технолог (аутсорсинг) | 7000 |
| Помощник технолога | 25000 |
| директор | 30000 |
| менеджер по продажам | 20000 |
| итого: | 93000 |

Соответственно в год эти затраты составят 1 116 тыс. руб.

***Слайд 13***

Организационная структура сыроварни «Сырный дом ХарЛи» выглядит следующим образом см. Рисунок.:

**Организационная структура ИП «Сырный дом ХарЛи»**

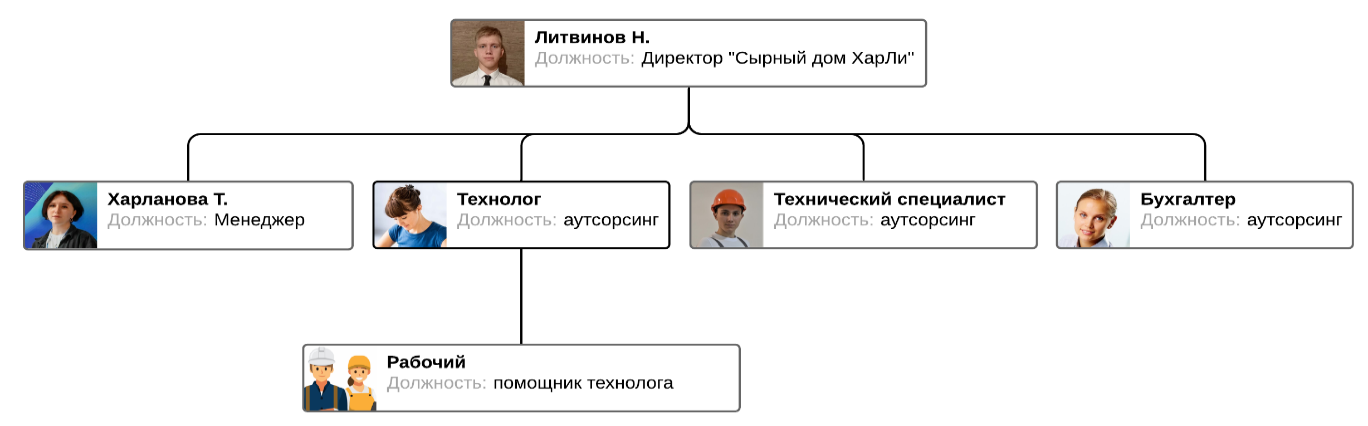


Рисунок . Организационная структура ИП «Сырный дом ХарЛи»

Работа ИП «Сырный дом ХарЛи» будет осуществляться по двухсменному графику:

Понедельник-пятница: с 8:00-16:00 – 1-я смена, с 16:00-00:00 – 2-я смена.

Суббота-воскресенье: выходной

При увеличении производства планируется увеличить количество работников и продолжительность смены с 8 часовой до 12 часовой.

Со 2-го года работы сыроварни планируется уличить количество работников

С 6 до 8.

***Слайд 14***

В процессе рассмотрения данного раздела были учтены не только позитивные, но и негативные варианты развития бизнеса (см. Рис).

Позитивные и негативные варианты развития сыроварни «Сырный дом ХарЛи»

Позитивные и негативные варианты развития сыроварни

**При неблагоприятном развитии рынка нами также предусмотрены варианты выходы из бизнеса, а это перепрофилирование изготавливаемой продукции сыроварни в молочную продукцию, а также открытые новых торговых точек.**

***Раздаточный***