

Проект вывода на рынок нового продукта ОАО

«Молоко»

Выполнила Ногтикова Н.В.

Руководитель проекта канд. техн. наук, доцент С. В. Ершов

Архангельск 2010

Цель проекта

**Оценить целесообразность
производства и вывода на рынок
нового продукта ОАО «Молоко»**

Цели и задачи. Схема

Цели компании

Общественные потребности

Финансовая устойчивость



Социальная значимость

Конкурентоспособность



Интеллектуальные права

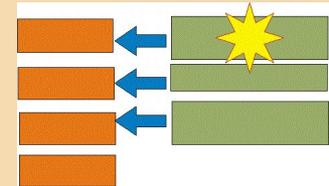
Инновации



Максимальное
удовлетворение
потребностей рынка

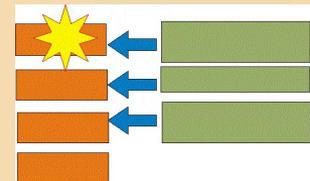
Эффективность
инвестиций

Характеристика предприятия



Фирменное наименование	ОАО «Молоко»
Место нахождения:	163002 , г. Архангельск, ул. Октябрят, д. 42.
Адрес страницы в сети «Интернет»	http://www.arhmoloko.ru
Исполнительный директор ОАО «Молоко»	Яковлев Владимир Анатольевич
Дата государственной регистрации:	27.11.1992
Основные виды деятельности:	переработка молока и другого сельскохозяйственного сырья, производство различных видов пищевых продуктов
Фирменная символика	

Анализ финансовой устойчивости



Анализ структуры балансов за 2007-2009 гг.

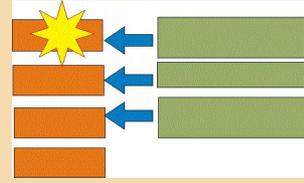
Анализ финансовой устойчивости за 2007-2009 гг.

Анализ ликвидности за 2007-2009 гг.

Анализ деловой активности за 2007-2009 гг.

Анализ финансовых результатов за 2007-2009 гг.

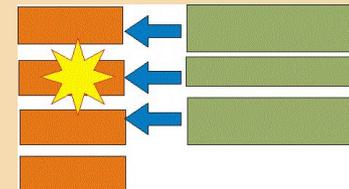
Анализ финансовой устойчивости



Анализ показал, что ОАО «Молоко» имеет положительную тенденцию к улучшению общего финансово-экономического состояния и финансовой самообеспеченности предприятия.

Предприятие обладает всеми необходимыми ресурсами и возможностями для ведения конкурентной борьбы и удержания лидерских позиций на рынке.

Обзор конкурентов



ОАО «Северодвинск-
Молоко»



ЗАО «Вологодский
молочный комбинат»



ОАО «Вимм-Билль-
Данн»



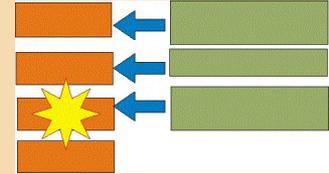
ОАО «Юнимилк»



ЗАО «Вельский
Анком»

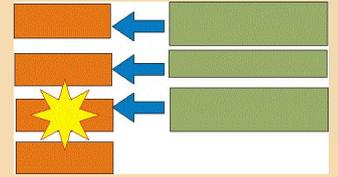


Выбор нового продукта



<p>Желе и пудинги</p>	
<p>Кремы и сиропы</p>	
<p>Рисовые десерты</p>	
	

БРЮНУСТ



Традиционный норвежский сывороточный сыр

Вкус: сладковатый, тягучий, с легкой кислинкой и пикантной остротой козьего молока, чуть терпкий, немного похожий на карамель. Сыр очень мягкий, но при этом и достаточно упругий по своей консистенции.

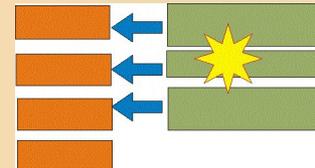
Состав: сливки, сладкая сыворожка, коровье и козье молоко.

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 461 Ккал.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белок – 11 г, кальций – 350 мг, жиры – 29 г.



Патентный поиск



РОСПАТЕНТ ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ, ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

:: Поиск :: Карта сайта :: Контакты :: Ссылки

Сайт ИП ФИПС → Информационные ресурсы → Информационные ресурсы

Информационные ресурсы

На главную

- НОВОСТИ
- О РОСПАТЕНТЕ
- НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
- ПРОМЫШЛЕННАЯ СОБСТВЕННОСТЬ
- АВТОРСКОЕ ПРАВО
- ТОПОЛОГИИ ИНТЕГРАЛЬНЫХ МИКРОСХЕМ
- ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ
 - Информационно - поисковая система
 - Открытые реестры
 - Международные классификации
 - Электронные бюллетени www.espacenet.com
 - Услуги
- КОНТАКТЫ

Информационные ресурсы

Реестр изобретений Российской Федерации
[Вернуться к диапазонам](#)

По запросу 32 документа

Результаты поиска по запросу "Индекс МПК: A23C19/00"

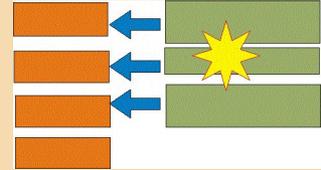
○ 35051	○ 876083	● 2141211	● 2212151
○ 380302	○ 910144	● 2155490	● 2231958
○ 557099	○ 961635	● 2180171	● 2231959
○ 679195	○ 1015878	● 2194416	● 2240009
○ 734562	○ 1118672	● 2194420	● 2240010
○ 789748	● 2082297	● 2197830	● 2240011
○ 874018	● 2105489	● 2208632	● 2251280
○ 874019	● 2132137	● 2210922	● 2251281

[Легенда](#)
[Вернуться к диапазонам](#)

© 2008 Роспатент

Библиотека документов
Библиотека загрузок

Патентный поиск

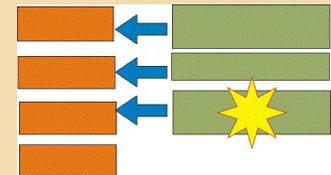


- Справка о патентном поиске
- Поиск по теме: сыр, продукты из сыра, производство сыра и продуктов из него
- Глубина поиска 20 лет.
- Страна – Российская Федерация



Статус	Номер патента	Индекс МПК	Дата публикации	Название
Нет данных	35051	A23C19/00	28.02.1934	Машина для формовки и упаковки пакетов из тестообразной массы
Нет данных	380302	A23C19/00	01.01.1973	ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ ДЛЯ СЫРА
Нет данных	557099	A23C19/00	05.05.1977	Штамм 93- ,используемый для выявления бактериофагов молочнокислых стрептококков
Нет данных	679195	A23C19/00	15.08.1979	Способ производства препарата для ускорения созревания сыра
Нет данных	734562	A23C19/00	15.05.1980	Колориметрический способ определения лимонной кислоты в сыре
Нет данных	789748	A23C19/00	23.12.1980	Способ определения плавимости сыров
Нет данных	874018	A23C19/00	23.10.1981	Способ получения обезжиренного сыра
Нет данных	874019	A23C19/00	23.10.1981	Способ производства сыра с высокой температурой второго нагревания
Нет данных	876083	A23C19/00	30.10.1981	Способ производства сыра с низкой температурой второго нагревания
Нет данных	910144	A23C19/00	07.03.1982	Способ подавления развития патогенных форм стафилококка в сыре
Нет данных	961635	A23C19/00	30.09.1982	Способ производства сычужного сыра
Нет данных	1015878	A23C19/00	07.05.1983	Способ определения качества сычужных сыров и последующей его оценки
Нет данных	1118672	A23C19/00	15.10.1984	Питательная среда для получения бактериального препарата,используемого при производстве сыров
Действует	2082297	A23C19/00, A23C19/068, A23C19/08	27.06.1997	Способ получения сыра моццарелла и способ производства пиццы с сыром моццарелла
Может прекратить свое действие	2105489	A23C19/02, A23C19/00, A23C19/032	27.02.1998	СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДОГО САМОПРЕССУЮЩЕГОСЯ СЫРА
прекратил действие	2132137	A23C19/00	27.06.1999	СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ГРАНУЛИРОВАННОГО СЫРА
прекратил действие	2141211	A23C19/068, A23C19/00	20.11.1999	СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ТВЕРДОГО СЫЧУЖНОГО СЫРА "КЛАНВИ"
прекратил действие	2155490	A23C19/068, A23C19/00, A23C19/02	10.09.2000	СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА
прекратил действие	2180171	A23C19/076, A23C19/00	10.03.2002	СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА

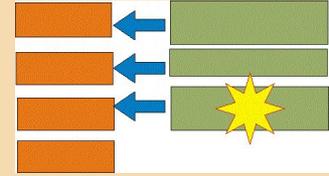
Маркетинговые исследования



Сегментирование рынка

Возраст потребителя	до 14 лет	14 – 17	18 – 25	26 – 35	36 – 45	46 – 55	56 – 65	старше 65	Итого
Доля, %	14	5	13	17	13	16	10	13	100
Количество человек, тыс. чел.	49,66	16,40	44,98	61,27	44,47	56,10	36,78	44,54	354,2

Расчет средней ошибки выборки



осуществлялся по формуле:

$$\mu_w = \sqrt{\frac{w(1-w)}{n} * \left(1 - \frac{n}{N}\right)}, \text{ где}$$

w - выборочная доля;

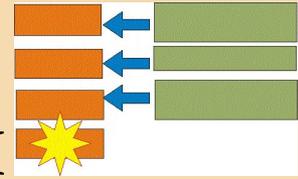
m - количество потенциальных покупателей нового сорта сыра;

n - объем выборки;

N - генеральная совокупность

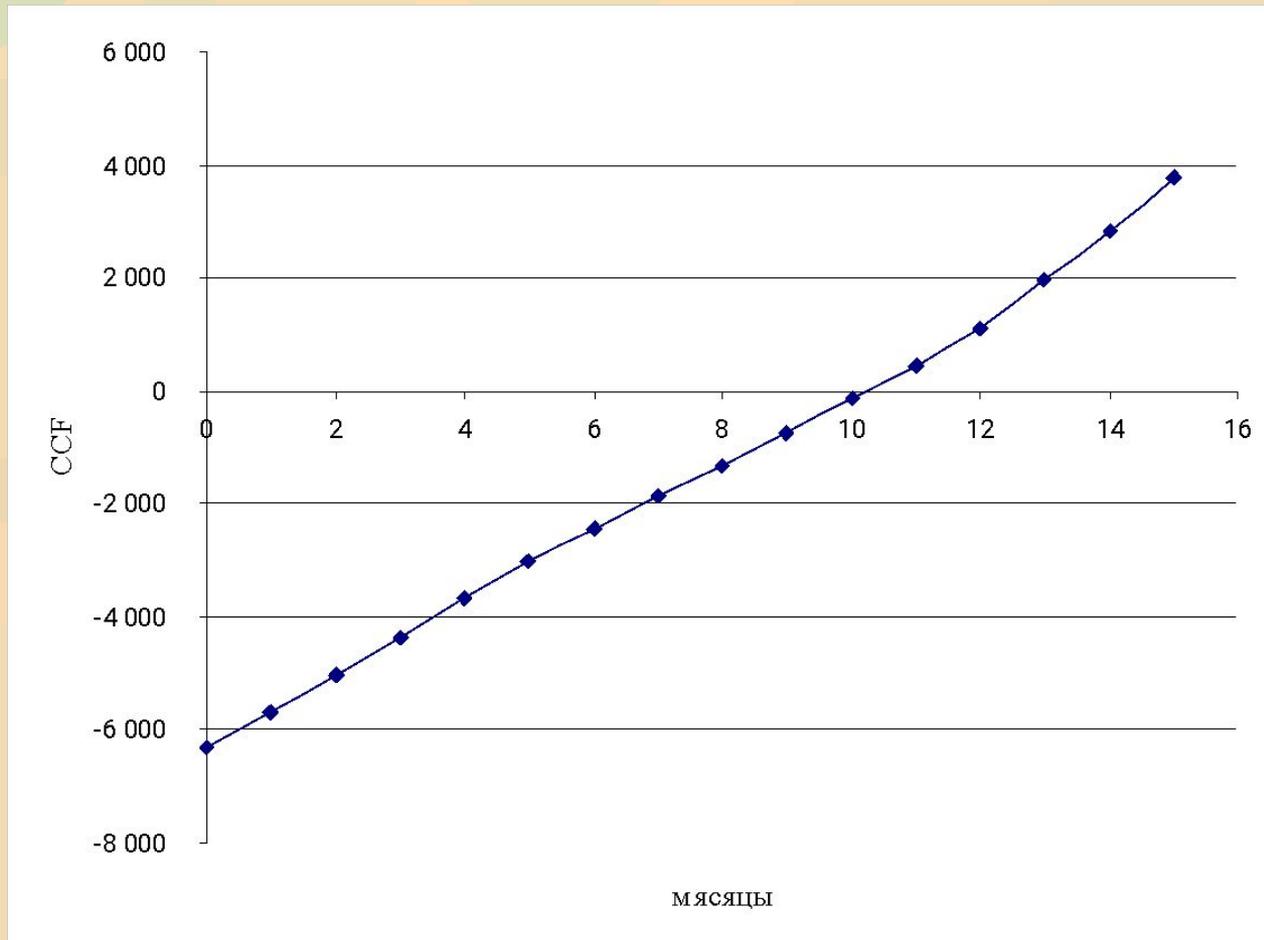
$$\mu_w = \sqrt{\frac{0,0679(1-0,679)}{162} * \left(1 - \frac{162}{288,14}\right)} = 0,01976$$

Сегмент составил $19\ 565 \pm 5694$

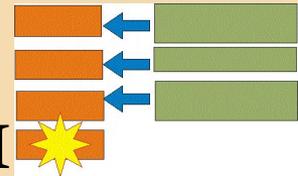


Анализ эффективности инвестиций

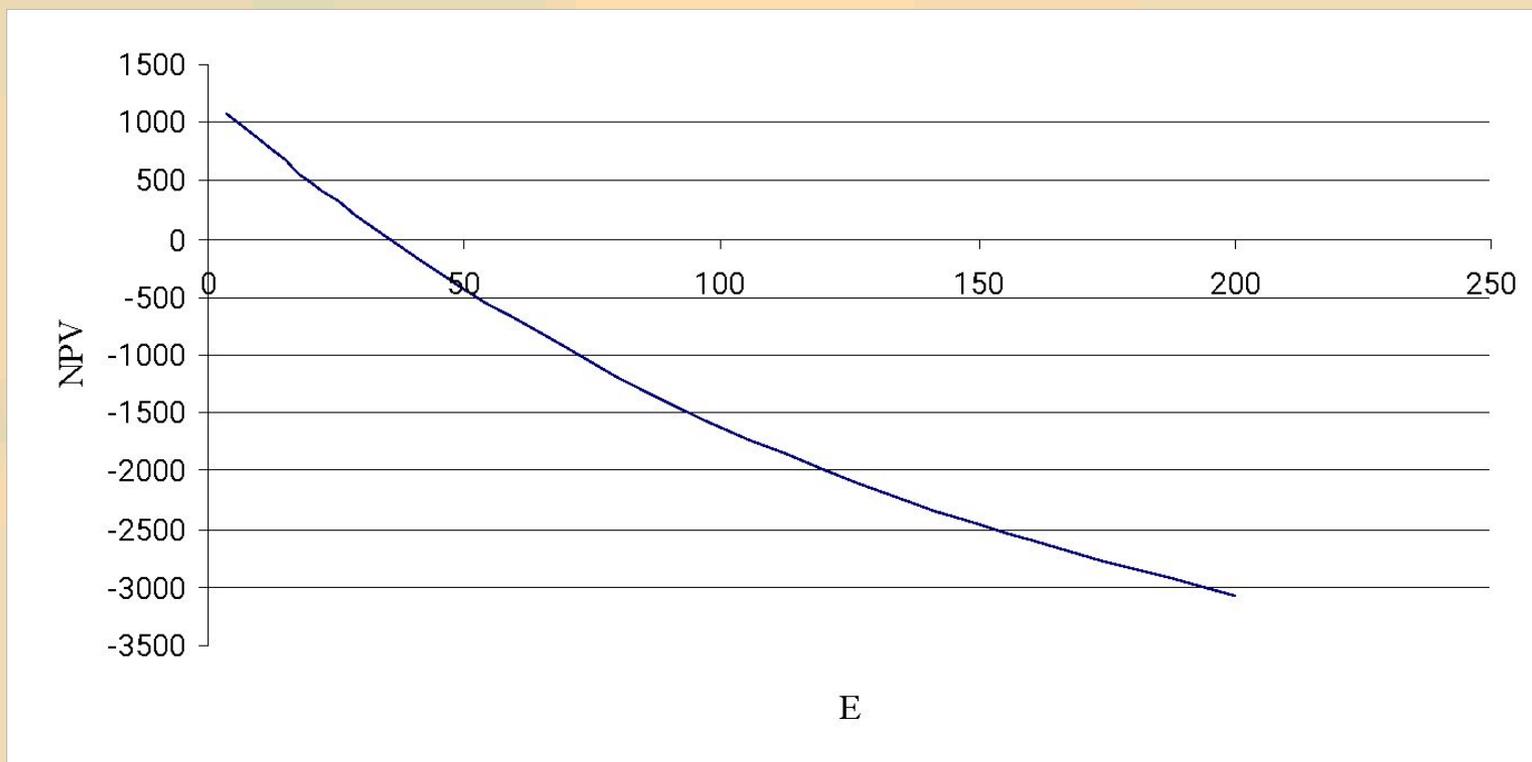
Срок окупаемости проекта 10,82 месяца



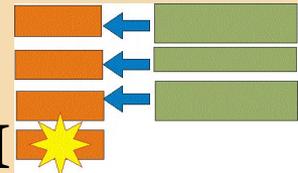
Анализ эффективности инвестици



Внутренняя норма доходности $IRR = 39\%$



Анализ эффективности инвестици



Внутренняя норма доходности $IRR = 39 \%$

Показатель	Величина	Условие эффективности	Оценка эффективности
NPV	17672	$NPV > 0$	Эффективный
IP	2,8	$IP > 0$	Эффективный
IRR	39 %	$IRR > E$	Эффективный
pp	10,82	MIN	Эффективный

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**