

**ПРЕЗЕНТАЦІЯ ПО ПРИВАТНОМУ
ПІДПРИЄМСТВІ:
«ФОП Остапенко О.
М.»**

ФОП Остапенко О.М - це приватне підприємство, яке виготовляє кондитерські вироби. Назва виробничого цеху «Королівський смак».

Мета підприємства – є забезпечення споживача необхідною йому продукцією або послугами в задані терміни, необхідної якості з мінімальними затратами для виробника.

Знаходиться це підприємство за адресом. м.Хмельницький, вул.

Гарнізонна, 4\1 тел.:(0382745-475)

Директором підприємства Остапенко О.М.
є Остапенко Олена Миколаївна. В
загальному на підприємстві працює до 20
людей.

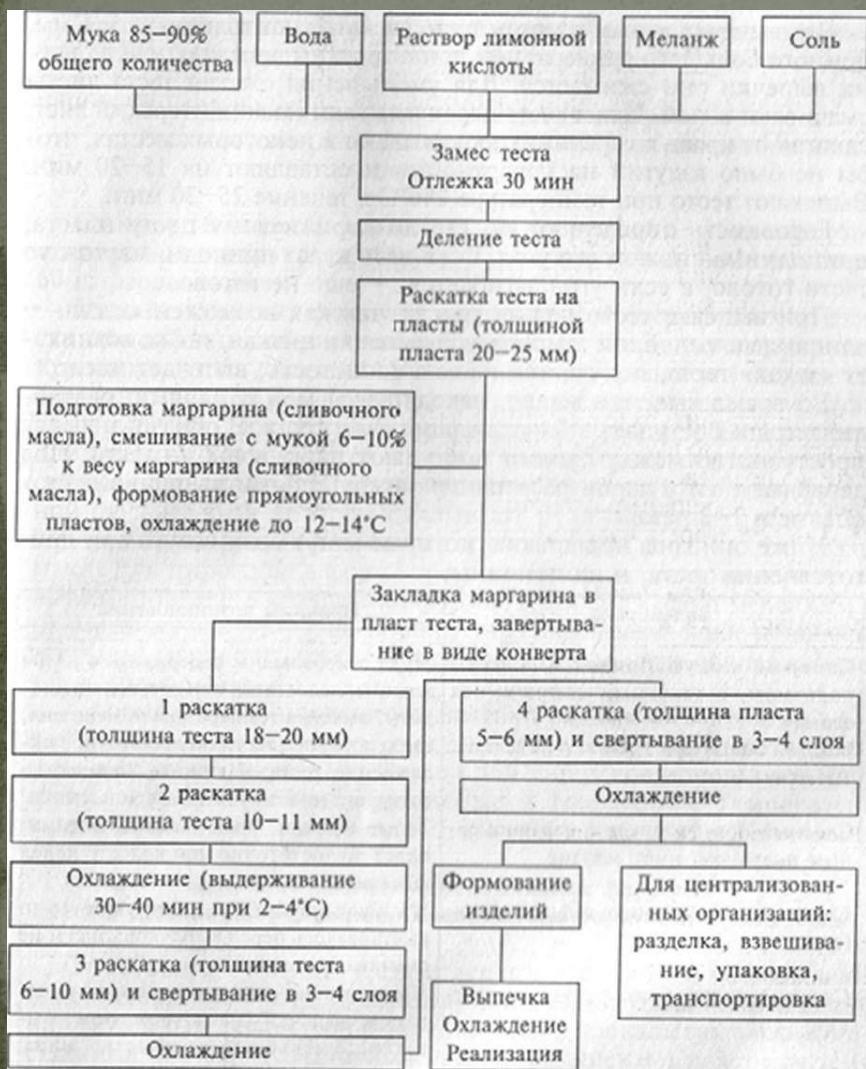
ФОП Остапенко О.М пропонує великий асортимент кондитерської продукції. Кожна продукція має свою технологічну схему виробництва, на відмінну від інших видів печива вівсяне печиво виробляється з пшеничного та вівсяного борошна з додаванням іншої сировини. Технологічна схема виробництва вівсяного печива включає як традиційні стадії, так і особливі операції. Відмінні особливості вівсяного печива формуються при замісі тесту і випічці. На ньому виготовляють продукцію не дуже великого асортименту, але вона є дуже популярною і має великий попит на ринках.

Асортимент ФОП Остапенко О.

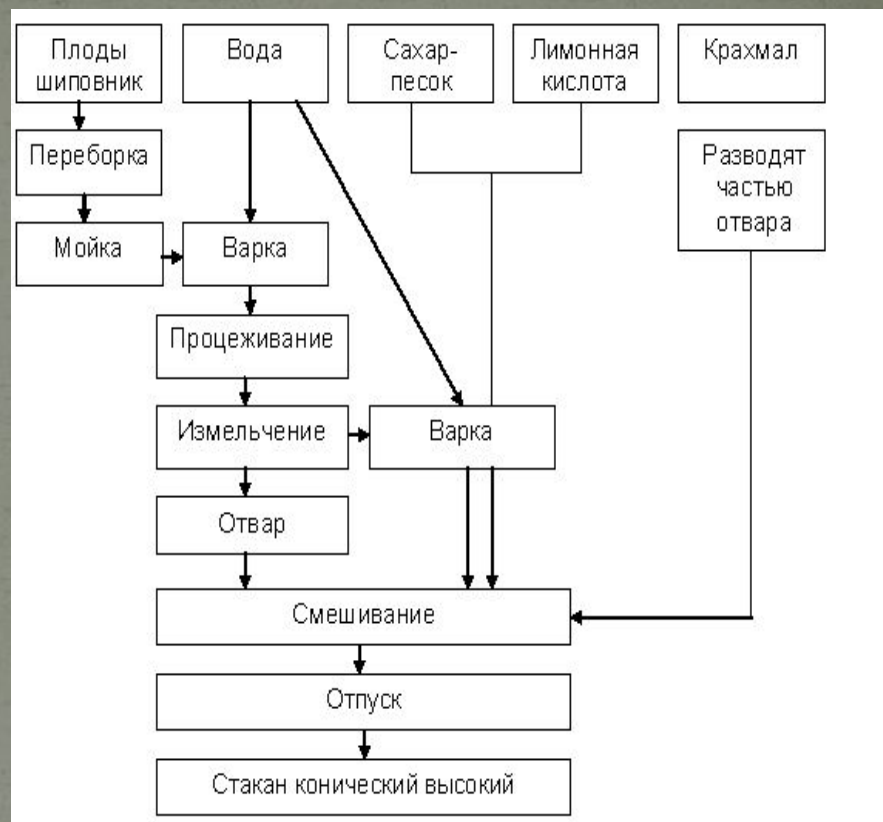
М:

- Коржі «Наполеон»
- Листкове печиво
- Трубочка фруктова міні
- Листкове печиво макове
- Пахлава
- Пісочне печиво (Іриска)
- Пісочне печиво (з вишневим джемом)

Технологічна схема виробництва слоного тіста:



Технологічна схема виробництва Пахляви:



Листкове печиво...



Пісочне печиво...



Пахвала...



Технологічна схема виробництва пісочного печива:

Технологічна карта кондитерського виробу

Печиво «Зірочка»

(найменування кондитерського виробу)

Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів:
Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002

Сировина	тісто	оздоблення	Зведена рецептура
Борошно	481	–	481
Цукрова пудра.....	289	–	289
Меланж.....	144	–	144
Масло вершкове	193	–	193
Молоко	96	–	96
Ванільна пудра.....	2,4	–	2,4
Сода	1	–	1
Цукати або родзинки.....	–	106	106
Вихід.....	–	–	1 000

В 1 кг печива – 140 шт.

Технологія приготування

Десертне тісто за допомогою кондитерського мішка з круглим зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) відсаджують на сухий кондитерський лист у вигляді зірочок. По центру кожного печива кладуть шматочок цукату або родзинку (родзинки попередньо замочують у теплій воді на 15 хвилин і ретельно промивають).

Випікають при температурі 220-230°C протягом 10-12 хвилин.

Вимоги до якості

Печиво має форму зірочки; поверхня рельєфна, по центру акуратно викладені шматочок цукату чи родзинка. Колір світло-жовтий з золотистим відтінком. Консистенція крихка. Смак солодкий.

Підприємство «ФОП Остапенко
О.М» -це яскравий приклад
успішного підприємства, яке
функціонує на споживчому ринку не
один рік і, не дивлячись ні на що, є
лідером з виготовлення
кондитерських виробів, незважаючи
на своїх конкурентів.

На підприємстві ФОП Остапенко О.М.
використовують таке обладнання:



Тістомісильна машина
ТММ-120М



Кремо збивна машина
МВУ-60



Пакувальна машина

Допоміжне виробництво підприємства ФОП Остапенко О. М. призначене для забезпечення основного виробництва різними видами енергії, тарою, транспортними та іншими послугами також для виконання робіт з ремонту основних фондів, забезпечення інструментом, запасними частинами для ремонту обладнання. Допоміжне виробництво забезпечує матеріально-технічне обслуговування основного виробництва

Підприємство ФОП Остапенко О.М. оснащено дорогим і різноманітним устаткуванням. У процесі роботи вони втрачають свої робочі якості головним чином через зношування і руйнування окремих деталей, тому знижуються точність, потужність, продуктивність та інші параметри.

На підприємстві ФОП Остапенко О.М підбором персоналу займається безпосередньо керівник підприємства. Під час підбору персоналу керівник застосовує метод співбесіди, які проводить сам на сам або групові. перевагою групової співбесіди є економія часу й великий відсів претендентів; сам на сам — персональна увага до претендента й більша свобода.

Умови праці відіграють значну роль в організації робочих процесів на підприємстві ФОП Остапенко О.М .

Умови праці – це група факторів виробничого середовища, в якому працює людина. Вони впливають на її самопочуття, створюють кращі або гірші умови для виконання робіт. До таких факторів відносять інтенсивність праці, санітарно- гігієнічні умови, виробничу естетику.

До основних критеріїв, за якими директор кафе-кондитерської ФОП Остапенко О.М. обирає постачальника належать:

Сервісне обслуговування – один з основних критеріїв. Сервіс поділяють на передпродажний і післяпродажний.

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми-постачальника після прибуття товару до місця продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний сервіс включає весь комплекс послуг: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

Ціна – відповідність її якості устаткування і сервісному обслуговуванню.

Гарантійне обслуговування устаткування – ремонт устаткування, наявність запасних частин і ін.

Обладнання для виробництва кафе-кондитерської ФОП Остапенко О.М. директор замовляє на фірмах виробників без посередників, меблі та посуд замовляють на підприємствах України, або у посередників.

Збут продукції є найважливішим елементом маркетингової діяльності підприємства ФОП Остапенко О.М. тому що саме на цьому етапі виготовлена продукція реалізується, а підприємство одержує прибутки і відшкодовує витрачений капітал. І тільки реалізувавши товар і одержавши прибуток, підприємство досягає кінцевої цілі - витрачений капітал набуває грошового вигляду.

Дякую за
увагу!!!