



МІНІ-КОМПАНІЯ «STUDENT BAKERY»
Випікання домашньої випічки



**Державний навчальний заклад
«Лісоводський професійний аграрний ліцей»,
Хмельницька область**

**Учасники: Наталія ГУЦАЛЮК
Оксана ЛЕНЬГА
Олександр РОМАХ
Христина КОЗАЧИШЕНА
Наставник: Наталія БОРОВИК
Ментор: Олена ПЕНКАЛЬ**

2023–2024 н. р.

ЗМІСТ

	стр.
ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ МІНІ-КОМПАНІЇ.....	3
МІСІЯ НАВЧАЛЬНОЇ МІНІ-КОМПАНІЇ.....	3
ЯК САМЕ БІЗНЕС ІДЕЯ ВИРІШУЄ ПРОБЛЕМУ КЛІЄНТІВ.....	3
АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ.....	4
ОПИС ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ.....	5
ДІЯЛЬНІСТЬ МІНІ-КОМПАНІЇ.....	6
ВІДГУКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО МІНІ-КОМПАНІЇ.....	7
ОСНОВНІ ФІНАНСОВІ ПОКАЗНИКИ.....	8
ОЦІНКА МОЖЛИВИХ РИЗИКІВ.....	8
УНІКАЛЬНА ЦІННІСТЬ НАШОЇ МІНІ-КОМПАНІЇ.....	8
ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ.....	9
ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ.....	10

ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ МІНІ-КОМПАНІЇ

Ожиріння є одним із основних факторів ризику виникнення таких захворювань, як діабет, серцево-судинні захворювання, інсульт та деякі види раку. У дівчаток у всьому світі рівень ожиріння зріс з 1,7% світового населення в 1990 році — до 6,9% у 2022 році. У хлопчиків за той же період зріс з 2,1% — до 9,3%. За той самий період рівень ожиріння серед жінок у всьому світі зріс з 8,8% до 18,5%, а серед чоловіків — з 4,8% до 14%.

В Україні 59% дорослих людей мають надлишкову масу тіла, з яких майже 25% - із ожирінням. Про це повідомляє МОЗ, з посиланням на дослідження STEPS. У відомстві наголошують, що це - один із найвищих показників серед країн Східної Європи та Центральної Азії.

Приблизно 90% всіх пацієнтів, які страждають на це захворювання – хворі з цукровим діабетом 2 типу. За прогнозами IDF загальна кількість хворих на цукровий діабет у світі збільшиться до 2045 року на 51% і досягне майже 700 млн. чоловік, тобто 21 століття за частотою виявлення цього захворювання стане критичним.

МІСІЯ НАВЧАЛЬНОЇ МІНІ-КОМПАНІЇ:

Місія нашої міні-компанії:

- ☐ надихати людей на здоровий спосіб життя;
- ☐ створювати альтернативу традиційній випічці;
- ☐ сприяти збереженню здоров'я;
- ☐ створювати продукцію для насолоди смаком без поступок у якості.

ЯК САМЕ БІЗНЕС ІДЕЯ ВИРІШУЄ ПРОБЛЕМУ КЛІЄНТІВ

Здорове харчування: в умовах загального зростання усвідомленості про здоровий спосіб життя та дієтологічні рекомендації, багато людей шукають альтернативу традиційній випічці, щоб зменшити споживання цукру та покращити своє харчування.

Розвиток альтернативних харчових продуктів: попит на безцукрову випічку зростає, але доступність якісних та смачних виробів може бути обмеженою. Підприємство може вирішити цю проблему, пропонуючи високоякісну та смачну безцукрову випічку.

Створення різноманітних варіантів для осіб з особливими дієтичними обмеженнями: люди з діабетом, алергіями або іншими дієтичними обмеженнями можуть мати обмежені варіанти вибору продуктів. Підприємство може створити випічку, яка відповідає потребам цієї аудиторії, забезпечуючи їм смачні та безпечні варіанти харчування.

Популяризація альтернативного харчування: реклама та маркетингові заходи підприємства можуть допомогти підвищити усвідомленість про переваги безцукрової випічки та залучити більше клієнтів до здорового способу харчування.

Зростаюча свідомість про здоровий спосіб життя та збалансоване харчування робить вимогу до здорової випічки без цукру актуальною. Суспільство дедалі більше звертає увагу на якість продуктів харчування і його вплив на здоров'я. Тому, підбір альтернатив традиційній випічці з високим вмістом цукру стає не лише модним, а й необхідним для задоволення потреб споживачів.

Актуальність вживання здорової випічки без цукру полягає в тому, що вона відповідає потребам сучасного споживача, який все більше звертає увагу на своє здоров'я та дієтичні уподобання. Здорова випічка без цукру може бути відмінною альтернативою традиційній випічці для тих, хто слідкує за рівнем цукру в крові, контролює вагу або хоче підтримувати здоровий спосіб життя. Ця випічка може бути корисною для людей, які ведуть вегетаріанський або веганський спосіб життя.

АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ

Розвиток продукту від першого прототипу до фінансової версії



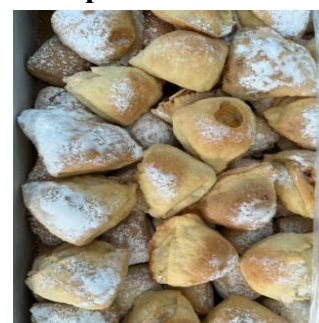
«Медові тістечка»



«Еклери»



«Корзинки»



«Мушлі»



«Трубочки»



«Бананові тістечка»



«Тістечка»



«Кепкейки»



«Бісквітний торт»



Торт «Сердечко»



Торт «Сюрприз»



«Творожні ескімо»



«Міні-медові тістечка»



«Кейк-попси»

ОПИС ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

Наша компанія закупляє перевірені інгредієнти і завжди дотримується усіх правил на кухні, такі як: уніформа, регулярне миття рук, рукавиці, постійна чистота на робочій поверхні. Аби наші клієнти не сумнівались в якості виготовлення, стараємось час від часу вести відеозйомку в процесі і публікувати в соціальних мережах.



Оздоблення з мастіки

Прикраси з шоколаду

«Новокиївський торт»



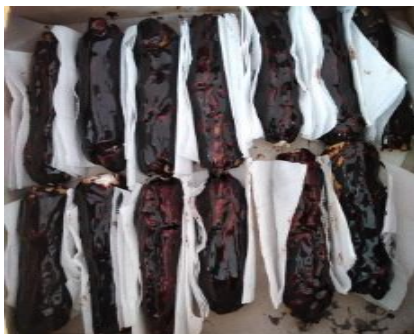
«Зефірне оздоблення»

Майстер-клас «Тарти»

Бенто-торт «Новокиївський»

Оздоблення

з мастіки



«Труфеля» «Майстер-клас тортів» Торт «Спартак» «Шоколадні еклери»



Торт «Спартак» Листочки з мастіки» «Яблука запечені в тісті» «Реалізація продукції»

ДІЯЛЬНІСТЬ МІНІ-КОМПАНІЇ

Цільова аудиторія для нашої міні-компанії включає:

Людей, які ведуть здоровий спосіб життя: може зацікавити безцукрова випічка як традиційна альтернатива.

Людей з діабетом: шукають альтернативи традиційній випічці з цукром, і безцукрова випічка може бути для них ідеальним варіантом.

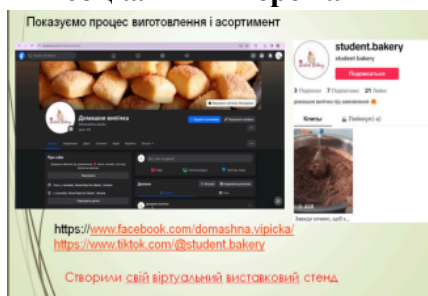
Фітнес-ентузіасти: можуть вибирати безцукрову випічку як здоровий додаток до свого харчування.

Вегани та вегетаріанці: безцукрова випічка як відмінна альтернатива.

Батьки малюків: для них безцукрова випічка - це здорова закуска або смачний десерт.

Ця аудиторія має великий потенціал для успіху, оскільки вона зацікавлена в здоровому харчуванні та може бути готова спробувати нові продукти на основі цукрозамінників.

Представлення у соціальних мережах



Волонтерська діяльність



Проведення майстер класів

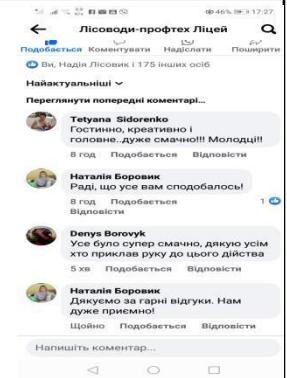


Участь у ярмарках

14.04.2024 р. на ярмарку молодіжного підприємництва "Junior Expo" в м. Хмельницькому міні-компанія продала усю домашню випічку провела авторський майстер-клас «Flavorful fantasy» - оздоблення випічки заробіток склав - 5915 грн.



The image is a 4x3 grid of 12 screenshots from a Facebook mobile application. Each screenshot shows a post or a comment thread from a page named "Лісоводи-профтех Ліцей". The posts are in Ukrainian and feature various images of children, cakes, and text-based comments. The comments are mostly positive, praising the quality of the products (cakes, pastries) and the service. Some comments mention specific people like "Сергій Хоріашченко", "Лена Пенкал", "Оксана Данилова", and "Наталія Боровик". The screenshots show the typical Facebook interface with profile pictures, names, timestamps, and interaction buttons like "Подобається" (Like) and "Відповісти" (Reply). The grid illustrates a social media campaign or a community of customers for the "Лісоводи-профтех Ліцей" brand.

			
--	--	--	---

ОСНОВНІ ФІНАНСОВІ ПОКАЗНИКИ

Для підтвердження економічної ефективності діяльності міні-компанії «STUDENT BAKERY» подається калькуляція витрат:

Закупівля матеріалів: 4038 грн.

Оплата праці (з особи) 1300 грн.

Інші затрати 200 грн.

РАЗОМ: 5538 грн.

Дохід від реалізації 11256 грн.

Фінансовий результат прибуток 7718 грн.

Кількість виготовленої продукції – 836 од.

ОЦІНКА МОЖЛИВИХ РИЗИКІВ

Зміни смакових уподобань: попит на безцукрову випічку може коливатися в залежності від смакових тенденцій та популярності здорового способу життя у суспільстві.

Конкуренція: ринок здорової випічки без цукру може бути конкурентним через наявність інших малих підприємств, що пропонують аналогічні продукти.

Зміни в законодавстві: законодавство щодо здорового харчування та маркування продуктів може змінюватися, що може вплинути на виробництво та маркетинг безцукрової випічки.

Вартість інгредієнтів: здорові інгредієнти, такі як агавовий сироп або стевія, можуть бути вищими за ціною, що може підвищити вартість виробництва та вплинути на ціну продажу.

Реакція споживачів: деякі споживачі можуть не виявити інтересу до продуктів без цукру через можливі переконання, стереотипи або просто відчуття неповноцінності смаку.

Здоров'я та безпека: необхідно дотримуватися високих стандартів здоров'я та безпеки у виробництві безцукрової випічки, враховуючи особливості інгредієнтів та їх можливих алергенних властивостей.

Незважаючи на ці ризики, правильне управління та стратегічне планування можуть допомогти зменшити їх вплив і забезпечити успішну діяльність у цій галузі.

Стартовий капітал складає 2000 грн.

Продано продукції - 836 од.

Прибуток – 48 %

УНІКАЛЬНА ЦІННІСТЬ НАШОЇ МІНІ-КОМПАНІЇ

Основною перевагою діяльності нашої міні-компанії є:

- ✓ контроль якості і складу;
- ✓ гарантована свіжість;
- ✓ кращі харчові властивості;
- ✓ можливість адаптації до дієти;
- ✓ економічність;
- ✓ збереження традицій і спільноти;

- ✓ ексклюзивність та неповторність;
- ✓ ми конкурентноспроможні на харчовому ринку.

Ми пропонуємо випічку, яка не тільки смачна, але й корисна для здоров'я, оскільки вона не містить цукру. Це дозволяє нашим клієнтам насолоджуватися смаком улюбленої випічки.

Наша особливість – натуральні цукрозамінники:

стевія, мед, фруктове пюре, імбир, куркума, сиропи, свіжі і заморожені фрукти, фруктові соки, еритритол, ксилітол, агавовий нектар, монакін, фруктова паста, різні види горіхів.

На основі фінансового аналізу міні-компанії ми зробили висновок, що дана бізнес-ідея є економно прибутковою.

ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ



Христина КОЗАЧИШЕНА

«Мрії про створення власного салону краси набирають обертів! Моєю наступною зупинкою стануть курси майстра манікюру. Це перший крок на шляху до втілення своєї мрії в реальність. Поспішаю освоїти всі тонкощі цієї прекрасної професії, щоб навчитися вміло творити красу на долонях своїх клієнток. А потім — відкрити власний салон краси. Моє серце палає від нетерпіння втілити цю мрію в життя!»



Олександр РОМАХ

«Моя мрія - відкрити власне кафе, де кожен гість зможе насолодитися атмосферою затишку та смаком домашньої випічки. Я планую пропонувати солодощі без цукру! Це буде моя маленька вкладка в підтримку здорового способу життя для мешканців України. Вірю, що кожен заслуговує на смачні та корисні ласощі».



Оксана ЛЕНЬГА

«Кафе здорової випічки, ось про що мрію я. У ньому буде омріяне місце для тих, хто прагне вести здоровий спосіб життя, не відмовляючись від солодкого задоволення.

Моє кафе буде місцем, де буде відчуватися тепло та затишок, де аромат свіжої випічки зустрічатиме кожного відвідувача. Наші рецепти будуть розроблені з урахуванням потреб здорового харчування, з використанням натуральних інгредієнтів та альтернативних солодильників, які дозволять нашим гостям насолоджуватися безпечними стравами без доданого цукру. Я вірю, що кожен заслуговує на солодке задоволення без відчуття провини, і у моєму кафе ця мрія стає реальністю.»



Наталія ГУЦАЛЮК

«Моя мрія здійснилася. Відкрити салон тату завжди був у моїй душі.

Тепер - це один із найкращих салонів в Хмельницькій області. Мій досвід надає мені впевненості в моїх здібностях, а участь у проєкті "Компанія" дала мені впевненість у тому, що немає меж для досягнень. Я вірю, що мій салон стане місцем, де кожен клієнт отримає не лише якісні послуги, а й незабутні враження. Щиро дякую координатору проєкту за надану можливість, яка принесла мені величезну користь і знання. Вони надали нам мотивацію та підтримку, запрошуючи досвідчених підприємців, які ділилися своїм досвідом і порадами. Їхні історії стали натхненням для нас. Участь у цьому конкурсі допомогла мені зрозуміти, що справжній успіх - це не лише зовнішній блиск і високі досягнення, але й внутрішня готовність вчитися і розвиватися.»

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Наш ментор

Менторка – Олена ПЕНКАЛЬ



Рестораторка, власниця Паб «Папапаб» та відпочинкового комплексу АТК «Дача».

Презентувала свою роботу та надихнула нашу команду на втілення задуманих ідей, мрій, бажань.

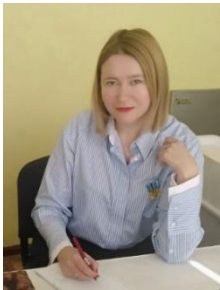
«Коли теорія і практика працюють разом на результат - тоді кадри будуть готові працювати і самі ж будуть створювати робочі місця».

Цінні поради від пані Олени:

1. Залучення учасників до командної роботи.
2. Налагодження процесів виробництва та збуту.
3. Аналіз націнки;
4. Врахування собівартості продукції;
5. Акцентовання уваги на інші види витрат, що впливають на створення продукту та оподаткування;
6. Ведення бізнесу згідно законодавства.

Наш наставник

Наталія БОРОВИК - керівник проекту



Викладач вищої категорії, старший викладач.

Педагогічний стаж 18 років.

«Я дуже рада, що учасники успішно пройшли свій перший бізнес-марафон. Їхня бізнес-ідея є унікальною і цікавою в реалізації. Крім розвитку свого підприємницького потенціалу, учасники також отримали впевненість у своїх силах та віру у те, що все можливо, якщо вони прикладають зусиль та наполегливо йтимуть до своєї мети».

Наші ролі учасників

міні-компанії «Student Bakery» випікання домашньої випічки

Оксана Ленґа генеральний директор

Наталія Гуцалюк директор з маркетингу

Олександр Рожик директор з виробництва

Христина Козачишена директор зі збуту

Наші контакти

Тел: [+380971984861](tel:+380971984861), [+380680746244](tel:+380680746244) **E-mail:** natahsagucaluk@gmail.com

Наш досвід

Ми часто стикалися з проблемами: хворобами, виснаженням, відчаєм через застаріле обладнання та обмежений час під час виробничої практики. Вчилися рахувати витрати і доходи, залишались у мінусі, але активно шукали шляхи зменшення витрат і пошуку якісних, але доступних інгредієнтів, а також експериментували з поєднанням смаків, таких як дор блю і айва, маскарпоне і манго.

Ми брали участь у ярмарці молодіжного підприємництва Junior Expo та в авторському майстер-класі «Flavorful fantasy» - оздоблення випічки, де особисто відчули важливість композиції продуктів, доставки та ефективного представлення товарів. Ми зрозуміли проблеми, такі як відсутність холодильників та необхідність захисту продуктів від сонячних променів під час ярмарки.

Навчившись ефективних методів продажу, ми уникнули вживання недоречних висловів, таких як "Чи не хотіли би ви...". Ми також вміли відповідати на запитання про високу ціну, пояснюючи, що вона обумовлена якістю продукту і витратами на ручну працю.

Ми отримали інтенсивний курс з маркетингу та тренінги з продажу без нав'язування. Ми чітко усвідомили помилки і надали б рекомендації іншим, як уникнути їх у майбутньому. Ми отримали віру в себе і свій продукт, і вирішили, чи бажаємо розвиватися у цій сфері далі.

Ми вдячні нашому навчальному закладу та організаторам проекту за можливість навчання та розвиток підприємницьких навичок. Ми навчилися працювати як команда, вирішувати проблеми спільними зусиллями і досягли поставленої мети.

Результат досягнуто, але найцікавіше ще попереду. Ми впевнені, що завдяки набутому досвіду ми станемо успішними у своїй професійній діяльності. Ми вели свій міні-бізнес не лише як аналітики, але й як справжні підприємці, і зрозуміли, що успіх потребує віри в себе, праці над помилками та вдосконаленням.