**Лабораторная работа №2**

**Выполнил:**

**студент гр. ВИС51**

**Кукушкин Алексей**

**Цели:**

Производство фасованных пельменей (по ГОСТу),

увеличение спроса на 20% за 2.5 месяца с непосредственным контролем качества продукции, а также её улучшения.

**Производственные цели:**

Производство фасованных пельменей (в количестве 100 кг продукции/1 час);

Поддержка и наличие исправно работающего оборудования;

Профессиональное обучение сотрудников (стажировка 1-1,5 месяца).

**Финансовые цели:**

Раскрутка бренда для увеличения авторитета фирмы, что способствует получению дополнительной прибыли;

Поиск инвесторов для уменьшения расходов на маркетинговые мероприятия, а также спонсоров для рекламы и продвижения продукта;

Увеличение чистой прибыли за счет возрастания объемов производства в 2 раза;

Получение прибыли в 2 раза больше, чем затраты на производство.

**Качественная цель производства:**

Производство качественного продукта из свежего, качественного сырья

Производство продукта по ГОСТ стандарту

**Поставленные задачи:**

Следить за оборудованием, а также поддерживать оборудование и станки на производстве в надлежащем состоянии, удовлетворяющему ГОСТ стандарту.

Поддерживать и повышать имеющуюся продуктивность труда сотрудников, путём выплат премий.

Увеличить прибыль фабрики в 2 раза за счёт постоянного продвижения и качественной рекламы продукции.

Производить пельмени по строго отведенной качественной спецификации (по ГОСТУ и по сертификатам).