



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operational Capital Uman 2014-2020

Axa prioritara 6: Educatie si competente

Obiectiv tematic 10: Efectuarea de investitii in domeniul educatiei, al formarii si al formarii profesionale in vederea dobandirii de competente si a invatarii pe tot parcursul vietii, cu Prioritatea de investitii

Prioritatea de investitii 10.iv: "Sporirea relevantei pe piata fortelor de munca a educatiei si a sistemelor de formare, facilitarea tranzitiei de la educatie la piata fortelor de munca si consolidarea formarii si a sistemelor de formare profesionala, precum si a calitatii lor, inclusiv prin mecanisme de anticipare a competentelor, adaptarea programelor de invatamant si instituirea si dezvoltarea unor sisteme de invatare la locul de munca, inclusiv a unor sisteme de invatare duala si programe de ucenicie"

Obiectiv specific 6.13: Cresterea numarului absolventilor de invatamant tertiar universitar si non universitar care isi gasesc un loc de munca urmare a accesului la activitati de invatare la un potential loc de munca/ cercetare/ inovare, cu accent pe sectoarele economice cu potential competitiv identificate conform SNC 2015-2020 si domeniile de specializare inteligenta conform SNCDI

Titlul proiectului: Tineri antreprenori - De la idee la oportunitate

Contract: POCU/829/6/13/141131

Beneficiar: SC IPA SA

PLAN DE AFACERI

TEMA: CENTRU DE EVENIMENTE

PARTICIPANT (A)
Tufan DALIANA- ELENA





1. Titlul firmei si forma juridica

Afacerea pe care doresc sa o infiintez are drept scop organizarea de evenimente și petreceri într-un spațiu special amenajat, de tip cort.

Fata de scopul pe care mi l-am propus "Titlul" cel mai potrivit, in ceea ce ma priveste, este:
TED Imperial Events

Forma de organizatie care raspunde intentiilor mele este:

ÎNTRERINDERE INDIVIDUALĂ- II (scris in extenso, nu ca abreviere)

Adresa sediului social va fi: Comuna Moțăței, Calea Unirii nr. 28

Telefon 0761863611

E-mail. tufan.daliana@gmail.com



2. Cuprins si capitole

- 1. Titlul firmei si forma juridica**
- 2. Cuprins si capitole**
- 3. Sumar (scurta introducere)**
- 4. Descrierea firmei (afacerii)**
- 5. Echipa si managementul companiei**
- 6. Prezentare produs(e) / serviciu (ii)**
- 7. Analiza pietei**
- 8. Obiective**
- 9. Strategia firmei/afacerii si implementare**
- 10. Informatii financiare**
- 11. Anexe si alte documente**

3. Sumar (scurta introducere)

Organizatia la care m-am gandit va realiza urmatoarele produse (servicii) : organizarea de evenimente speciale(nunti, botezuri, petreceri temtice)

In organizarea intreprinderii si pentru obtinerea produselor (serviciilor), vor fi implicate urmatoarele structuri:

- fondatorii Tufan Daliana

Numarul persoane care vor fi angajate ca:

- un bucătar
- un ajutor de bucătar
- doi ospătari

Strategia de lansare a intreprinderii cuprinde:

- locație amplă
- prețuri avantajoase
- promovare on-line

4. Descrierea firmei (afacerii)

Ideea mea de afaceri a aparut din dorința de a înființa o afacere benefică unui număr mare de persoane.

Mi s-a parut o idee interesanta pentru ca punerea ei in practica imi permite sa angajez un numar de persoane tinere și dinamice care sunt în căutarea unui loc de muncă într-un cadru prietenos, aceștia putând beneficia de un program flexibl.

Pornind de la scopul prezentat anterior si tipul de produse si servicii pe care le dorim realizate, clientii intreprinderii noastre vor fi: persoane din zona comunei Moțăței, cu comunele aferente, Comuna Unirea, Comuna Galicea Mare.

Menționez că acestea se află la o distanță mai mică de 10 km, iar populația totală pe cele 3 comune este de 15.017 locuitori.

5. Echipa si managementul companiei



M-am gândit ca întreprinderea pe care o voi crea să aibă următoarea structură de organizare:

1. Administrator – Tufan Daliana Elena

Calificare: Competențe antreprenoriale

2. Personal de specialitate pe fiecare direcție/servicii/echipe/secții

-Un bucătar

-Un ajutor de bucătar

-Doi ospătari

Raporturile juridice cu persoanele angajate vor fi următoarele:

- contract de muncă pentru următoarele tipuri de angajați:

un bucătar

- contract de pentru următoarele tipuri de angajați:

ajutor de bucătar

- contract de muncă pentru următoarele tipuri de angajați: doi ospătari.

6. Prezentarea produselor si serviciilor

Asa dupa cum am mentionat si in capitolele anterioare produsele/serviciile pe care le vom realiza sunt:

organizarea de evenimente speciale precum: nunți, botezuri, majorate, petreceri tematice, petreceri private, cocktail-uri

Produsele/serviciile de mai sus se vor realiza cu ajutorul:
unui cort special amenajat pentru astfel de evenimente, cu o capacitate estimată la 400 de persoane, o bucătărie utilată complet cu echipamente profesionale și cu ajutorul personalului angajat.

Din observarea pietei a rezultat ca potentialii clienti sunt interesati de produse cu urmatoarele caracteristici:

- meniu diversificat
- aranjamentul sălii
- alte beneficii precum; mașină de fum greu, cabină, cabină foto, aranjamente florale

7. Analiza pietei

Din observatiile si analizele care le-am facut singur/singura (sau cu ajutorul familiei/prietenilor.....) am putut constata urmatoarele firme concurente pe piata:

1. Firme cu brand cunoscut, cum ar fi Punctele tari ale acestor firme sunt:

În zona în care se dorește implementarea afacerii nu există firme cu brand cunoscut.

2. Firme mici (SRL/Intreprinderi individuale/Intreprinderi familiale), cum ar fi:

Restaurant Vali – Moțăței

Punctele tari ale acestor firme sunt:

-singurul restaurant din zonă în prezent

Punctele lor slabe sunt:

-decor demodat

-amplasarea este într-un fost grajd

-capacitate mică a localului

Tot din analizele de piata a rezultat si ideea de afaceri pe care doresc sa o pun in practica datorita urmatoarelor oportunitati pe care mi le ofera piata:

de a oferi cel mai bun spațiu organizatoric în ceea ce privește evenimentele, oferind o locație nouă cu aspect modern, pliat de nevoile clientului.

Totodata, pe langa oportunitati, am identificat si constrangeri si riscuri pe care le pot intampina in piata. Acestea sunt:

Luînd în considerare contextul pandemic cel mai mare risc este reprezentat de o eventuală impunere de noi restricții în ceea ce privește organizarea de evenimente cu un număr mare de participanți.

Tot din analiza pietei am mai identificat si alte aspecte de interes pentru mine, cum ar fi:

- crearea condițiilor necesare pliate pe nevoile actuale ale clientului, ceea ce reprezintă un avantaj concurențial pe sectorul de evenimente.
- oferirea unor servicii de catering și livrări la domiciliu înafara evenimentelor.

8. Obiective

Intreprinderea pe care doresc să o înființez va avea următoarele obiective:

Pe termen scurt mi-am propus organizarea unui număr de 25 de evenimente pe an dintr-un total estimat de 144 pe cele 3 comune menționate.

Pe termen lung, creșterea numărului de clienți, dezvoltarea afacerii prin amenajarea unei piscine exterioare, diminuarea costurilor la energia electrică prin instalarea unui sistem fotovoltaic (cu panouri solare)

9. Strategia firmei/afacerii și implementare

În raport cu situația pe care am observat-o în piață, voi aplica următoarele strategii pentru succesul întreprinderii mele:

- Implementarea unei strategii viabile de marketing astfel încât ofertele societății să ajungă la potențialii clienți (conturi și promovare social-media)
- Oferirea unor servicii cât mai complete și diferențiate în funcție de preferințele și cerințele clientului. (aranjament, meniu)

10. Informații financiare



Fondurile necesare pentru inceperea si dezvoltarea afacerii le voi obtine astfel:

- În urma concursului de planuri de afaceri
- Contribuție proprie(credit bancar)

Capitalul de pornire pentru inceperea afacerii/activitatii va fi de: 60.000 mii euro si el va fi utilizat pentru urmatoarele cheltuieli:

- achiziționare cort
- amenajare cort
- promovarea locației
- salarii angajați
- amenajare exterioară

Profitul pe care doresc sa-l obtin in primul an de activitate este de 66 % din capitalul de pornire.

Bugetul primului an de activitate, pe trimestre, va fi urmatorul:

	TR.I	TR.II	TR.III	TR.IV	TOTAL AN
VENITURI	15.000	57.000	313.00 0	57.000	442.00 0
- din vanzare sericii/produse catering	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000
- din evenimente mici/mari	6.000	48.000	304.00 0	48.000	406.00 0
CHELTUIELI	414.00 0	462.00 0	105.70 0	462.00 0	239.50 0
- cu manopera salarii	33.000	33.000	33.000	33.000	33.000
- cu materiale	6.000	11.400	14.200	11.400	43.000
-cu terti (subcontractare)	900	3.000	57.000	3.000	63.000

- cu echipamente					
- Cu regia firmei	1.500	1.500	1.500	1.500	6.000
TOTAL	-26.400	10.800	207.300	10.800	202.500

11. Anexe si alte documente

In sustinerea planului meu de afaceri anexez urmatoarele:

- ofertă cort
- fotografii aspect mese/ scaune
- model fișă post bucătar







JIANGSU Z&D TENT CO., LTD

R&D Hub, Building 5-502, Hutang Town, Wujin District, Changzhou, Jiangsu, China
Sales: Shelly Email:Shelly@zdtent.com TEL: +86-519-83535221 Mob: +86 13275535252

Attn: Gheonea Catalin Mihia

Date: 2019.09.10

PRODUCT SPECIFICATIONS

Main Frame Profile	High Reinforce Aluminum Alloy 6061/T6, anti-rust surface			
Cloth Material	Double Coated PVC fabric, flame retardant, UV resistance, waterproof, comply to DIN 4102, B1, M2 (European standard)			

MODEL	Description	QTY (set)	Unit price USD	Amount (FOB) USD
20mx25m tent	1. Main structure: 112mm*203mm*4mm aluminum profile 2. Roof cover: Block-out 850g/m2 white pvc 3. Wall cover: Translucent 650g/m2 white pvc 4. Fixing method: Expand screw on hard ground (like picture 1 showed) 5. Side height 4m, ridge height 7.2m 6. Without windows	1	\$14,652.00	\$14,652.00

Remark The above price is just our FOB price, the freight(extra payment) are excluded.

Vaild Time: This quotation is valid to Sept. 20th.

Delivery Time: 20 Days upon deposit.

Payment: 30% deposit, when goods are almost ready, we will try set up 1 or 2 bays and take pictures for approval, then clients pay balance before delivery.

Installation Tools (free of charge): 2 Ropes to pull the roofs; 1 "Y" pole to fix the square tubes; 2 Spanners to fix the screws; 1 Instruction manual.



Picture 1: Expand screw



FISA POST BUCATAR

În temeiul Legii educației naționale nr.1/ 2011,Codului muncii (Legea nr. 53/2003) și al contractului individual de muncă, înregistrat cu nr..... se încheie prezenta fișă a postului de bucatar :

NUMELE SI PRENUMELE:

DENUMIREA POSTULUI : **bucatar**

Cod C.O.R.: **512201**

COMPARTIMENTUL nedidactic

NIVELUL POSTULUI de executie

PREGATIREA PROFESIONALA- studii medii

Curs calificare - bucatar

RELATII DE MUNCA

- ierarhice- este subordonat directorului si administratorului
- colaboreaza – cu cadrele didactice si cu intreg personalul de ingrijire

Scopul postului ,activitati principale si responsabilitati :

Munca de bucatar este aceea de a prepara mancarea

Obligatiile includ:

- ❖ sa participe la stabilirea meniul;
- ❖ asigurarea spalarii, sortarii, si prepararii hranei pentru copii inscrisi la gradinita;
- ❖ schimbarea imbracamintii de strada cu echipamentul de lucru, precum si a incaltamintei
- ❖ schimbarea echipamentului de lucru ori de cate ori este nevoie si pastrarea lui in vestiar
- ❖ parul trebuie strans si acoperit in intregime
- ❖ mainile trebuie sa fie curate in permanenta , spalate la inceperea activitatii, dupa manipularea produselor alimentare, dupa fiecare pauza, dupa iesirea de la grupul sanitar- unghiile taiate scurt, curatate , nedate cu lac.
- ❖ Este interzisa parasirea incintei in echipament de protectie
- ❖ Este interzisa lasarea pe sau utilaje a orcaror materiale nefolosibile sau deseuri/ acestea se colecteaza pe masura ce rezulta in containerele din incinta spatiilor.
- ❖ Este obligatorie pastrarea curateniei permanent la locul de munca si igienizarea locului de munca la sfarsitul programului.
- ❖ Este obligatorie anuntarea oricareistari necorespunzatoare privind sanatatea personalului
- ❖ Este obligatorie informarea superiorilor asupra oricaror nereguli constatate in functionarea utilajelorsau a altor incidente aparute in timpul activitatii-spargerii , fisurari conducte, distrugere carcase lampi iluminat

- ❖ sa coopereze la intretinerea ustensilelor de bucatarie si a echipamentului;
- ❖ indeplinirea altor sarcini curente atribuite de catre director sau administrator direct, in concordanta cu necesitatile imediate ale unitatii.
- ❖ sa tina cont de perisabilitate, termenul de garantie, de modul in care urmeaza sa fie folosite ingredientele.

Specificatiile postului:

- ❖ diploma de calificare in domeniu;
- ❖ experienta de minim 3 ani ;
- ❖ aspect fizic placut, prezenta agreabila, amabilitate, solicitudine;
- ❖ atitudine pozitiva si concilianta in relatiile cu colegii;
- ❖ disponibilitate pentru compromisul constructiv.

Instrumente-echipamente folosite

Cel mai des folosite ustensile sunt: aragaz, cuptor, cântare, vase de masurat cantitatile, cutite, linguri pentru gatit, spumiere, oale, masini de curatat legume etc.

Cerinte:

- specializare in domeniul gastronomic;
- experienta relevanta in domeniu;
- creativitate in gastronomie;
- persoana dinamica,abila, sociabila;
- fire comunicativa, amabila si energica;
- persoana care inspira incredere.

Pregatire profesională: studii medii sau scoala profesionala de specialitate

Atribuții

- Primește și pune la păstrare în condițiile prevăzute de normele igienico-sanitare, alimentele;
- Răspunde de calitatea hranei pregătită de el;
- Răspunde de aspectul și curățarea veselei;
- Respectă cu strictețe igiena personală (halat, bonetă, încălțăminte) cât și igiena bucătăriei și sălii de mese;
- Zilnic recoltează probe din meniu pe care le păstrează în frigider;
- Răspunde de inventarul mobilierului și a veselei .