

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 terțiar 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 SNCI

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.....

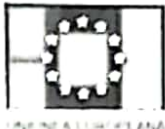
.....

.....

PARTICIPANT (A)

.....TUFAN BALIANA - ELENA.....





1. Titlul firmei si forma juridica

Afacerea pe care doresc sa o infiintez are drept scop.....

organizarea de evenimente
si potreci intr-un spatiu
special amenajat, de tip iort

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:

INTREPRINDERE INDIVIDUALA

(scris in extenso, nu ca abreviere)

Adresa sediului social va fi: Comuna Motăței

Telefon: 0761863611

E-mail: tulan.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 precum:

munti, hoteluri, petreceri tematice

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

- fondatorii TUFAN BALIANA ELEXA.....si/sau

- o conducere executiva formata din.....

Numarul persoane care vor fi angajate ca:

- un bucătar.....

- doi ospățari.....

- un ajutor de bucătar.....

Strategia de lansare a intreprinderii cuprinde:

- locatie amplă.....

- preturi avantajoase.....

- promovare on - line.....

(locatie, preturi, promovare etc)

4. Descrierea firmei (afacerii)

Ideea mea de afaceri a aparut din.....*desinta de a*.....
infiinta o afacere benefica unui numar
mare de persoane.....(experienta mea,
observatiile mele si/sau ale familiei, un hobby, o sugestie de la
....., altele asemenea).

Mi s-a parut o idee interesanta pentru ca punerea ei in practica
imi permite sa angajez un numar de persoane
temere si dinamice care sunt in
cautarea unui loc de munca
intr-un cadru prietenos, astfel
putand beneficia de un program
flexibil

(prin Regulamentul de Organizare si Functionare, Regulamentul
de Ordine Interioara, hotarari, decizii interne, prin organizarea
de intruniri, altele asemenea).



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 Motăței, cu
satele aferente: Comuna Umireș, Comuna
Galicea Mare.

(in raport cu locatia, in raport cu varsta, preocuparile, nivel de trai, pasiuni, obiceiuri, altele asemenea)

(IN ACEST CAPITOL SE VA MENTIONA EXPLICIT CE DOMENIU DE ACTIVITATE ARE FIRMA - NON AGRICOL -SI CARE VA FI MEDIUL IN CARE SE ISI VA DERULA ACTIVITATEA - RURAL/URBAN)

5. Echipa si managementul companiei

M-am gandit ca intreprinderea pe care o voi crea sa aiba urmatoarea structura de organizare:

-Functii de conducere TUFAN DALIA XIA ELENA





- Functii de executie:

1. Director executiv/general/administrator.....
TUFAN MARIANA - ELENA.....(ce calificari si competente
trebuie sa aiba)
2. Directori/sefi de servicii/coordonatori/sefi de
sectii.....

.....
.....
.....

(enumerarea lor si ce calificari si competente trebuie sa aiba)

3. Personal de specialitate pe fiecare
directie/servicii/echipe/sectii
bucatar - sectia bucatarie
ajutor de bucatar - sectia bucatarie
ospatari - sectia salii

.....
.....

*Structura organizatorica poate fi prezentata si in forma grafica,
dupa caz

Raporturile juridice cu persoanele angajate vor fi urmatoarele:

- contract de.....munca.....pentru
urmatoarele tipuri de angajati.....bucator.....





UNIONE EUROPEA



.....

.....

- contract de.....muncă.....pentru
urmatoarele tipuri de angajati.....ajutor de bucatar.....

.....

.....

- contract de.....muncă.....pentru
urmatoarele tipuri de angajati.....asptari.....

.....

.....

Avand in vedere angajatii cu nevoi deosebite, vom asigura
urmatoarele facilitati:

.....

.....

.....

.....

(echipamente de lucru, program redus, bonuri de masa, servicii
de masa, servicii medicale, medicamente, organizarea de





evenimente, locatii pentru recuperare medicala, formare profesionala, altele asemenea).

(IN ACEST CAPITOL SE VA MENTIONA EXPLICIT CATE PERSOANE DIN GRUPUL TINTA INREGISTRAT, PERSOANE CE AU URMAT UN CURS DE FORMARE PROFESIONALA IN CADRUL PROIECTULUI, VOR FI ANGAJATE IN ACEASTA STRUCTURA SI IN CE FUNCTII, dupa caz)

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
pacum = nunti, botezuri, mascate
petreci tematice, petreci private,
cocktail-uri.

Produsele/serviciile de mai sus se vor realiza cu ajutorul:





- bucătărie utilată complet cu echipamente profesionale
- cort amenajat, cu o capacitate de 400 de persoane

.....(masini, utilaje, proces tehnologic, altele asemenea)

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

- menu diversificat
- aranjamentul salii
- alte beneficii precum: masina de fum greu, cabina foto.

.....
(dimensiune, culoare, ambalaj, consistenta, perisabilitate, garantie etc.)



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:.....

În zona nu există firme cu brand
cunoscut

Punctele tari ale acestor firme sunt:.....

Punctele lor slabe sunt:.....

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

Restaurant Vali - Motatei

Punctele tari ale acestor firme sunt:.....

singurul restaurant din zona în prezent

Punctele lor slabe sunt: - decor demodat
- amplasarea într-un fost grajd
- capacitate dimensională mică

3. Organizatii neguvernamentale (fundatii, asociatii) , cum ar fi:

Punctele tari ale acestor firme sunt:

Punctele lor slabe sunt:

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 spatiu
organizatoric în ceea ce privește
evenimentele din zona, oferind o locație nouă
cu aspect modern, plăcut pe nevoile clientului.

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

luând în considerare contextul
pandemic cel mai mare risc este
reprezentat de o eventuală impunere
de mai restricții în ceea ce privește
organizarea de evenimente cu un număr mare de persoane

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

- crearea condițiilor necesare pliate pe
nevoile actuale ale clientului, ceea
ce reprezintă un avantaj comercial
pe sectorul de evenimente
- oferirea serviciilor de catering și
îngrijirea evenimentelor

(importanța poziției comerciale-vadul, accentul care se pune pe
calitate, accentul care se pune pe raportul calitate-pret, accentul
care se pune pe fidelizarea clienților, altele asemenea)

8. Obiective

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

- pe termen scurt - organizarea unui număr de
30 de evenimente pe an dintr-un total estimat
de 144 pe cei trei comune
- pe termen lung - creșterea numărului

de clienți

- dezvoltarea afacerii prin construirea și amenajarea unei piscine
- diminuarea costurilor la energia electrică prin instalarea unui sistem fotovoltaic (cu panouri solare)

(pe termen scurt, pe termen mediu și lung, în raport cu comunitatea, în raport cu posibilitățile de extindere, de diversificare a producției, de asigurare a calității etc.).

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 social-media)
- oferirea unor servicii cât mai complete și diferențiate în funcție de dorințele clienților (aranjamente, meniuri)



MINISTERUL AGRICULTURII SI DEZVOLTĂRII RĂURILOR



- prezentarea ofertelor de catering
potențialilor clienți

(de produs(e)/serviciu(cii), de pret, de distributie, de promovare, de fidelizare a clienților etc.)

(IN ACEST CAPITOL SE VOR MENTIONA SI ASPECTE PRIVIND DEAVOLTAREA DURABILA - PROTECTIA MEDIULUI INCONJURATOR -, EGALITATEA DE SANSE SI NONDISCRIMINAREA - dupa caz)



10. Informatii financiare

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

În urma concursului de planuri de
afaceri, dar și din contribuția proprie

(de la familie, de la prieteni, de la parteneri, de la asociati, de la banci, din economiile proprii, din alte surse.....)

Capitalul de pornire pentru inceperea afacerii/activitatii va fi de:.....

60.000lei/mii/lei/euro si el va fi utilizat pentru

urmatoarele cheltuieli:

achiziționare cort

.....

amenajare cort

promovare locatie

salarii angajati

amenajare extensivă

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:



MINISTERUL INFRASTRUCTURII ȘI TRANSPORTURILOR



Instrumente Structurale
2014-2020

	TR.I	TR.II	TR.III	TR.IV	TOTAL AN
VENITURI	15.000	57.000	313.000	57.000	442.000
- din vanzare sericii/produse catering	9000	9000	9000	9000	36.000
- din evenimente mici / mari	6.000	48.000	304.000	48.000	406.000
CHELTUIELI	414.00	462.00	105.700	462.00	239.500
- cu manopera salarii	33.000	33.000	33.000	33.000	132.000
- cu materiale	6.000	11.400	14.200	11.400	43.000
- cu terti (subcontractare)	900	3.000	57.000	3.000	63.900
- cu echipamente	-	-	-	-	-
- Cu regia firmei	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
TOTAL	26.400	10.800	207.300	10.800	255.500





UNIONE EUROPEA



Instrumente Structurale
2014-2020

REZULTAT (profit sau pierdere) = VENITURI- CHELTUIELI	-26.400	10.800	207.300	10.800	222.500
---	---------	--------	---------	--------	---------



11. Anexe si alte documente

In sustinerea planului meu de afaceri anexez urmatoarele:

- oferta cort
- model fișă post (bucatar, agutor de bucatar)
- fotografii scaune si mese

(fotografii, desene, fise de post, materiale de presa, procese tehnologice etc).



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 Mlhia

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 educatiei nationale 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 și administratorului
- colaboreaza – cu cadrele didactice și cu întreg personalul de îngrijire

Scopul postului ,activitati principale și responsabilitati :

Munca de bucatar este aceea de a prepara mancarea

Obligatiile includ:

- ❖ sa participe la stabilirea meniul;
- ❖ asigurarea spalarii, sortarii, și prepararii hranei pentru copii înscriși la gradinita;
- ❖ schimbarea îmbracamintii de strada cu echipamentul de lucru, precum și a incatamintei
- ❖ schimbarea echipamentului de lucru ori de câte ori este nevoie și pastrarea lui în vestiar
- ❖ parul trebuie strans și acoperit în întregime
- ❖ mainile trebuie să fie curate în permanentă , spalate la începerea activității, după manipularea produselor alimentare, după fiecare pauză, după ieșirea de la grupul sanitar- unghiile tăiate scurt, curatate , nedate cu lac.
- ❖ Este interzisă parasierea incintei în echipament de protecție
- ❖ Este interzisă lasarea pe sau utilaje a orcaror materiale nefolosibile sau deseuri/ acestea se colectează pe masura ce rezulta în containerele din incinta spatiilor.
- ❖ Este obligatorie pastrarea curateniei permanent la locul de munca și igienizarea locului de munca la sfarsitul programului.
- ❖ Este obligatorie anuntarea oricareistari necorespunzatoare privind sanatatea personalului
- ❖ Este obligatorie informarea superiorilor asupra oricaror nereguli constatate în functionarea utilajelorsau a altor incidente aparute în timpul activității-spargeri , 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:

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

Pregatire profesională: studii medii sau scoala profesionala de specialitate

Atribuții

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



