

Plan de afaceri

„Just Meat” S.R.L



Director general:

Adresa: or.Fălești, str.Ștefan Cel Mare 27/5

Telefon: (+37368080872), 0256-56-789

E-mail: just.meat@mail.ru

Udrea Ramona-Cristina-Luminița

CUPRINS

Rezumatul Planului de afacere S.R.L ”Just Meat”	3
Descrierea afacerii	4
Piața de desfacere și clienții	4
Planul de marketing	5
ANALIZA SWOT	6
Strategii de marketing	6
Planul de management	7
Planul operațional.....	7
Planul financiar.....	8

Rezumatul Planului de afacere S.R.L ”Just Meat”

Planul de afaceri este elaborat cu scopul implimentării ideii de afaceri care presupune producerea mezelurilor.

S.R.L „Just Meat” se înființează avînd 2 asociate

Adresa juridică: or.Fălești, str.Ștefan Cel Mare 27/5

Conducerea operativă va fi asigurată de către un director general.

Afacerea este una viabilă, rezultatele estimate confirmă șansele mari de reușită în viitor.

Prin intermediul societății se realizează producerea mezelurilor.

Piața țintă este formată atât din persoane fizice cât și juridice din r-nul Fălești. Scopul este de a pune temelie afacerii pentru a revendica standardele de calitate, pentru a readuce oamenilor tradiția consumării unor produse de calitate, pentru a crea o nouă imagine a alimentelor.

Am ales anume această idee pentru că mai mult de 70% din consumul de mezeluri provine din productia autohtonă. Cererea este însă în continuare foarte mare, ca dovadă și succesul pe care îl au aceste produse pe piața autohtonă. Se merită de investit într-o astfel de afacere chiar dacă există multe riscuri, suntem pregătite pentru toate.

Vom produce mezeluri afumate, salamuri, crenvuști, safalade, cîrnați,lebarwurst. Produsele fabricate de noi, vor parcurge un complex proces tehnologic în cursul căruia vor fi fierte și afumate. În timpul procesării nu vor fi utilizate produse care evită fumul sau adaosuri alimentare, adică vom produce produse pur ecologice.

Managementul va fi format din persoane capabile cu experiență și cu studii, adevărați profesioniști ce vor contribui substanțial la prosperarea entității.

Orice afacere are o concurență mai mică sau mai mare și numai un patron ignorant nu poate vedea acest lucru. Cei mai mari competitor ai noștri sunt ”Pegas” S.R.L și ”Rogob” S.R.L, care se impun pe piață ca liderii MEZELURILOR, însă prețurile produselor fabricate de ei, nu sunt accesibile pentru toți. Noi ne-am format o filozofie specială, reguli care ne vor permite să depășim rutina cotidianului și să cucerim noi culmi, păstrînd în același timp tradițiile și idealurile noastre, satisfăcînd așteptările dumneavoastră. **Noi nu sacrificăm calitatea de dragul cantității.** Echipamente inovatoare, dezvoltarea unor tehnologii unice de prelucrare a cărnii, achiziționarea și depozitarea unor produse proaspete de primă calitate – acestea sunt elementele de bază care asigură calitatea de la Just Meat și determină statutul companiei noastre.

Pragul de rentabilitate se va atinge atunci cînd produsele S.R.L ”Just Meat” vor fi cunoscute și consumate de toți, cînd ne vom forma un nume și cînd vom ajunge pe piață lideri și favoriți.

Banii pentru această afacere îi vom obține din proiectul INCOMERRA și ajutor din partea familiei, capitalul inițial fiind de 2000000 lei.

Descrierea afacerii

Just Meat S.R.L este situata în zona ecologica pura și pitorească în SATUL Pietrosu, orasul Fălești, inconjurata de câmpuri verzi, iar deasupra acoperita cu cer albastru și soarele cad al Moldovei.

Le ascultăm dorințele și le oferim cele mai potrivite soluții, în condiții de maximă seriozitate și responsabilitate. Urmărim îmbunătățirea continuă a performanțelor și a calității produselor oferite, pe baza observațiilor și a sesizărilor clienților.

Asigurăm toate resursele necesare, inclusiv instruirea și pregătirea continuă a personalului, pentru dezvoltarea competențelor profesionale și a abilităților de a oferi servicii de cea mai bună calitate.

Astfel, urmărim: satisfacerea cerințelor clienților; crearea unui mediu intern favorabil dezvoltării, menținerii și motivării capitalului uman; asigurarea resurselor umane, financiare, materiale, tehnice și informaționale pentru realizarea obiectivelor propuse; stabilirea și menținerea unor relații reciproc avantajoase cu furnizorii și clienții.

Forma juridică “SRL” a fost considerate cea mai potrivită din următoarele motive:

- capital social redus
- răspundere limitată
- formulare simplă la constituire

Construită în conformitate cu cerințele europene al industriei alimentare, fabrica este un model modern de producție de carne. Fabrica este la 100% echipată cu echipament tehnologic nou, produs în Germania și Austria .

Fabrica Just Meat presupune:

- Folosirea celor mai noi echipamente tehnologice de la lideri mondiali – un teren imens pentru inovari;
- Metode progresive de producție și de optimizare a proceselor interne;
- Management modern si logistica avansata.

Misiunea

Misiunea noastră este de a oferi mezeluri la cel mai înalt nivel pentru locuitorii r-nului Fălești .Vom aproviziona cu cele necesare magazinele din preajma întreprinderii cât și cele 27 de sate a r-nului.

Obiective

1. Dobândirea încrederii a clienților în primul an de activitate
2. Oferirea unei game largi de produse ecologice de calitate
3. Stabilirea relațiilor de parteneriat
4. Aprovizionarea a cel puțin 2 magazine pe an
5. Oferirea reducerilor clienților fideli în primul an de activitate

Ne-am stabilit obiective pe care le putem realiza. Nu încercăm să-i depășim pe concurenții noștri - ne străduim doar să fim cei mai buni. Noi nu ne facem datoria – noi tindem să ne realizăm visul. Nu nutrim speranța de a schimba lumea, dar credem că suntem în stare să facem mai bună cel puțin o părticică din viața voastră.

Capitalul necesar este de 2.000.000 lei

Piața de desfacere și clienții

Piața de desfacere este formată atât din persoane fizice cât și juridice.Locuitorii din întregul raion Fălești vor beneficia de posibilitatea procurării produselor Fabricii Just Meat S.R.L. Clienții profitabili ai firmei sunt cei care aduc venituri ce depășesc costurile de producție ale acesteia.

Clienții sunt toți, indiferent de vîrstă și statutul social,sunt oamenii care se vor interesa de produsele noastre și vor fi satisfăcuți de rezultat.

Motivație apelării la produsele noastre sunt următoarele:

- Toți pledează numai pentru produse ecologic pure pentru a exclude prezența oricăror aditivi în salamuri. Produsele Just Meat conțin numai carne naturală de cea mai înaltă calitate.

- Nu nutrim speranța de a schimba lumea, dar credem că suntem în stare să facem mai bună cel puțin o părticică din viața voastră.
- O gamă largă de produse pentru toți
- Rețete ce nu prevăd folosirea aditivilor chimici, asigurându-se astfel un produs sută la sută natural.
- Prețuri accesibile
- Oferirea unui raport dintre preț și calitate

Planul de marketing

Descrierea pieței

Pe piața pe care planificăm să ne desfășurăm activitatea avem o gamă largă de produse care satisfac nevoile tuturor, dăie la mic la mare, chiar dacă mai există fabrici care se ocupă cu aceeași activitate noi ne individualizăm prin modul de producție.

Nivelul prețurilor la concurenții noștri indirecti sunt mai reduse decât cele la serviciile furnizate de către competitorii direcți și noi. Acestea au tendința de a se majora concomitant cu creșterea prețurilor la materiile prime, tehnologii, resurselor necesare prestărilor.

Clienții

“Consumatorul e rege, iar producătorii-supușii fideli ai lui, care au sarcina de a-l ajuta cât mai respectuos și de ai oferi comodități maxime să-și facă alegerea”

Clientul pentru Just Meat SRL este regele datorită căruia activează, tinde spre perfecțiune, utilizează și implementează noi tehnologii, antrenează personal calificat, întreține relații de parteneriat și din necesitățile căruia a luat naștere pe piața Moldovei. Așadar deviza întreprinderii este: “cu toții împreună și fiecare individual contribuim la realizarea misiunii Just Meat SRL-clientul și dolianțele acestuia sunt în prim plan”. Fiind o întreprindere preponderent tânără pe piață R. Moldova Just Meat SRL își concentrează toate puterile și toată atenția spre fiecare persoană în parte apreciind individualitatea și doleanțele acestuia, atribuind deasemenea o vigilență deosebită tuturor detaliilor.

Furnizorii

Furnizorii în detrimentul lor influențează asupra nivelului calității produsului final. Pe lângă avantajele care le aduc, pot surveni și piedici urmate de prețurile adoptate de furnizori, condițiile de plată, termenile de livrare, etc.

Printre lista de furnizori cei mai importanți sunt:

-Restaurante, cafenele, săli de banchete, magazine

-Banquet Premium, Baracuda, Bastion, Bella Dona, Bella via, Berlin, Café de flore, Café de Paris, Capitales Lux, Cerbul de Aur, Code Noir, Eclipse.

Concurenții

În limitele teritoriului capitalei Chișinău sunt prezenți o serie de întreprinderi care au ca obiect de activitate producerea produselor din carne, se impun pe piață ca lideri următoarele fabrici

-Nivali

-Pegas

-Rogob

-Carnez

Unicul avantaj al concurenților este faptul că deja și-au ocupat o nișă în cadrul pieții, imaginea căroră este formată și care deja au acaparat propria clientelă, dar necătfînd la aceasta suntem dispuși să ne orientăm toate forțele pentru ”a ne pune pe picioare” devenind un brand puternic atrăgînd de partea noastră clientela loială concurenților. Iar din acest punct de vedere putem afirma că fabrica noastră are potențial de a deveni lider pe piață datorită complexității produselor, calitatea acestora, nivelul de calificare și amabilitatea personalului angajat, tendințelor de a fi mereu în pas cu tehnologiile.

ANALIZA SWOT

Puncte Tari	Puncte Slabe
• Oferim clienților o gamă largă de produse, pentru toate tipurile de gusturi și persoane. • Personal calificat • Tehnologii avansate • Produse pur ecologice	• Lipsa unui renume • Promovare scăzută • Cheltuieli mari pentru crearea imaginii • Amplasare geografică și accesibilitate nefavorabilă
Oportunități	Amenințări
• Cerearea mare pe piață a produselor • Număr mare de magazine din întreg raionul Fălești • Lipsa unor astfel de fabrici în raion	• Majorarea preșurilor la carne • Prezența competitorilor deja cunoscuți pe piață • Schimbările preferințelor clienților • Migrația forței de muncă

Strategii de marketing

Strategii de produs nu este altceva decât conduita aplicată de către organizație cu privire laproduse, precum și evoluția gamei acestora.

Pledăm în permanență pentru perfecțioanarea continuă a caracteristicilor produselor; în acest scop se pune accentul pe calitatea cărnii, parteneriat cu firme solide, cu o notoritate și poziție bună pe piață, angajarea în câmpul muncii a unui personal calificat sau investirea în perfecționarea personalului deja existent.

Un alt punct de plecare al nostru vizavi de luptele acerbe dintre organizații pentru obținerea unor cote de piață importante este orientarea spre conceperea de produse inovatoare (strategia oceanului albastru) încercînd cu tot dinadinsul să ne deosebim de semenii competitivi ai noștri.În cazul de față este primordială imaginația, spiritul responsabil de care dă dovadă fiecare angajat în parte, prin intermediul noilor tehnologii aplicate, precum și abilitățile partenerilor de afaceri.

Strategii de preț- aplicată în cadrul SRL Regal este prețurile diferențiate pe tipuri de servicii. Pentru început vom introduce produsele la un preț scăzut și cu o promovare puternică ca mai apoi să avansăm în celelalte faze,vom realiza noi strategii de preț și promovare.

Strategiile de promovare

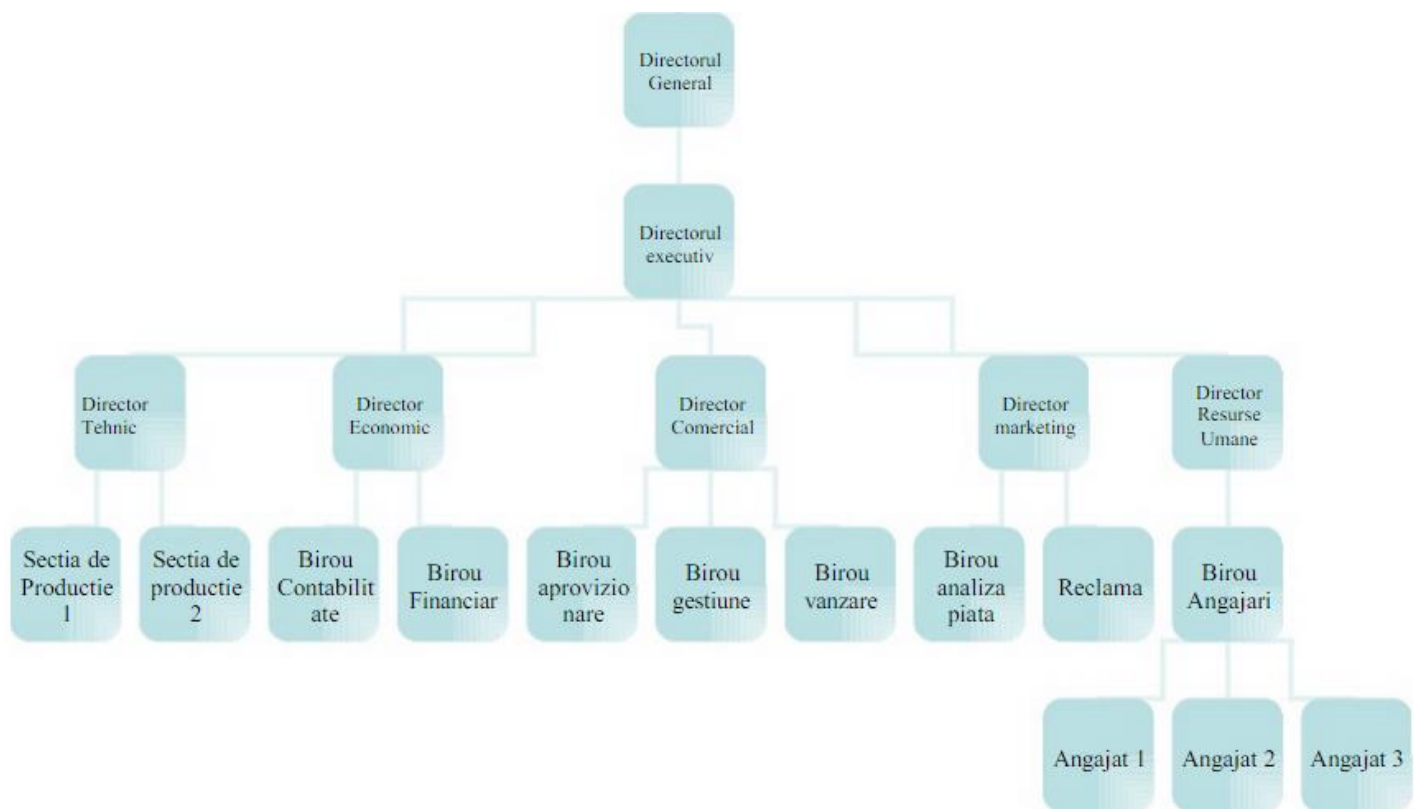
Strategiile de promovare fundamentate au ca scopul principal majorarea volumului vânzărilor, dar pe lîngă aceasta se urmărește creșterea notorități mărcii Just Meat.

În cadrul campaniilor promoționale nu vom proceda asemeni competitorilor, însă vom încerca să ne diferențiem pentru a atrage chiar și clienții loiali concurenților. Tipuri de promovare:

- 📶 Internet
- 📺 Tv/Radio
- 📰 Presă
- 📢 Panouri publicitate

Planul de management

Munca în echipă este calea succesului și a performanței, angajatorii vor fi specialiști calificați în domeniul măcelăriei, în ceea ce privește producerea mezelurilor



Planul operațional

Produse:

- Salamuri Just Meat -100 lei/kg
- Bacon-125 lei/kg
- Parizere Just Meat-90 lei/kg
- Carne de pui-88 lei/kg
- Crenvuști Țărănești-110 lei/kg
- Servedat-135 lei/kg
- Șuncă-120 lei/kg
- Salam fiert-70 lei/kg

- ☐ Lucrările din industria cărnii și a produselor din carne se va face în hale și încăperi amenajate , dotate cu utilaje , instalații și dispozitive adecvate
- ☐ Căile de acces din secțiile de producție vor fi întreținute În stare bună și vor fi prevăzute cu marcaje și indicatoare standardizate
- ☐ Instalațiile de ventilație vor fi în bună stare , urmărindu-se în permanență funcționarea lor la parametrii proiectați
- ☐ Conducerea societății va asigura afișarea instrucțiunilor tehnice și de exploatare atât a utilajelor și instalațiilor , cât și a instrucțiunilor proprii de securitate și sănătate în muncă
- ☐ Utilajele și instalațiile vor fi bine fixate , legate la pământ , dotate cu dispozitive de protecție în bună stare
- ☐ Vor fi interzise improvizațiile de orice natură , precum și menținerea în funcțiune a utilajelor , mașinilor , instalațiilor și aparatelor care prezintă defecțiuni accidentale sau care nu sunt prevăzute cu toate dispozitivele de protecție necesare asigurării securității muncii.
- ☐ Pârghiile , manetele de comandă , butoanele de pornire și oprire vor fi astfel amplasate , încât să fie vizibile de la locul de muncă și să fie posibilă manevrarea lor comodă , fără deplasarea muncitorilor de la locul de muncă
- ☐ Înainte de terminarea lucrului se va face ordine , curățenie, spălarea și degresarea mașinilor , utilajelor, igienizarea locului de muncă
- ☐ Conducătorul locului de muncă va asigura îndrumarea , controlul și disciplina în timpul lucrului. Respectăm riguros rețetele tradiționale, până la cel mai mic detaliu, fiindcă numai așa putem asigura gustul unic și irepetabil al produsului. Cel mai important este că rețetele vechi nu prevăd folosirea aditivilor chimici, asigurându-se astfel un produs sută la sută natural.

Noi nu sacrificăm calitatea de dragul cantității. Echipamente inovatoare, dezvoltarea unor tehnologii unice de prelucrare a cărnii, achiziționarea și depozitarea unor produse proaspete de primă calitate – acestea sunt elementele de bază care asigură calitatea de la Pegas și determină statutul companiei noastre.

Necesarul de personal și salarizarea acestora la etapa de inițiere a afacerii

Postul necesar	Nr. de persoane în post	Salariul lunar,(lei)
Director general	1	5000
Director financiar	1	4500
Administrator	1	3800
Contabil	2	4000
Măcelari	6	2000
Hamali	3	1500
Șofer	2	2500
Tehnicieni	4	2800
Servitoare	4	1000
Total	23	27100

Planul financiar
Previziunea veniturilor pentru o lună

Produsul	Cantitatea(kg)	Preț(lei/kg)	Suma(lei)
Salamuri Just Meat	100	100	10000
Parizere JustMeat	100	90	9000
Crenvuști Țărănești	200	110	22000
Șuncă de porc	75	120	9000
Bacon	120	125	15000
Carne de pui	150	88	13200
Servilat	100	135	13500
Salam fiert de pui	50	70	3500
Total	795	-	95200

Previziunea cheltuielilor pentru o lună

Nr	Tipuri de cheltuieli	Suma,lei
1	Cheltuieli de înregistrare	2000
2	Cheltuieli pentru procurarea utilajului	800000
3	Cheltuieli pentru conectarea la energia electrică	3000
4	Cheltuieli pentru procurarea echipamentului	30000
5	Cheltuieli pentru conectare la telefonie fixă	1800
6	Cheltuieli pentru conectare la internet	500
7	Cheltuieli pentru transport	3000
8	Cheltuieli privind retribuirea personalului administrativ	11390
9	Asigurările sociale	2000
10	Asgurări medicale	3000
11	Energia electrică	500
12	Cheltuieli pentru apă	500
13	Achitarea dobânzii bancare	10000
14	Chiria sediului	9000
15	Cheltuili privind materia primă	25000
Total		184990

Veniturile pe un an

Produsul/lu na	Ianuarie	Februarie	Martie	Aprilie	Mai	Iunie	Iulie	August	Septembrie	Octombrie	noiembrie	Decembrie
Salamuri	10000	13000	12000	22000	12000	9500	9800	7200	9500	11000	13000	10000
Parizere	11350	12000	12050	12000	11550	12000	12500	11200	13620	12150	13500	13200
Crenvuști	12750	13000	12800	13000	13100	12800	11256	12100	11450	13200	12600	16000
Șuncă	11800	12000	13000	13100	13110	13550	12350	13200	12150	13520	13150	11250
Bacon	12250	12500	11000	12500	12700	12540	12010	11450	13200	11256	11360	14500
Carne de pui	11760	12000	12100	12400	12500	13220	12200	11350	11620	12360	14500	16500
Servilat	11080	11500	12000	15000	14200	11190	14000	12650	13250	14520	13200	13500
Salam fiert	11400	11200	15100	10100	13100	11650	13120	13250	13000	11350	12350	14000
Total	92320	97200	88350	110100	102260	96450	97236	94700	93690	92340	97200	98700
												1160546

Cheltuieli pentru un an

Cheltuieli	Ianuarie	Febru arie	Martie	Aprilie	Mai	Iune	Iulie	august	Septe mbrie	Octomb rie	Noiembrie	Decembrie
De înregistrare	2000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Utilaje	900000	-	20000	-	-	-	-	50000	-	-	-	10000
Internet	1000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Lumină	10000	3000	3800	2500	3500	1000	3000	4000	3800	2700	3000	2500
Materie primă	30000	20000	2500	2000	35000	30000	20000	25000	38000	40000	45000	20000
Arendă	50000	-	-	500000	-	-	50000	-	-	50000	-	-
Telefonie fixă	500	500	500	500	500	-	500	500	500	500	500	250
Publicitate	10000	15000	100	-	-	-	-	5000	-	-	-	1000
Transport	3000	2000	3500	2500	3000	3500	4000	2000	2000	3000	2000	2000
Salariu	27100	30000	35000	35000	35000	35000	35000	45000	45000	45000	45000	600000
OMVSD	3500	2000	100	2000	500	-	-	-	1000	1500	-	-
Echipamente	5000	20000	-	-	-	-	-	-	35000	10000	-	-
Apă	1000	1500	1500	2000	1000	500	1500	1000	800	900	1000	500
Total	1043100	94500	85000	86500	87500	90500	80500	90000	75000	80000	87000	900000