

Model de plan de afaceri

“Produse fără gluten”

Model de plan de afaceri

Produse fără gluten

PLAN DE AFACERI

Nume:

Adresa:

Nr. de Telefon:

Fax:

E-Mail:

CUPRINSUL PLANULUI DE AFACERI:

Descrierea afacerii – pagina 2,

Definirea pieții - pagina 3,

Analiza pieții – pagina 4,

Analiza concurenților – pagina 5,

Descrierea produselor și serviciilor pagina 7, 8,

Promovarea –pagina 9,

Organizarea firmei și managementul acesteia – pagina 10,

Utilaje - pagina 11,

Anagajații – pagina 12;

PREZENTAREA ÎNTREPRINDERII

Activitatea întreprinderii S.A “Produse fără gluten” se va axa pe producerea produselor fără gluten și livrarea acestora la domiciliu.

Scopul întreprinderii este de a satisface necesitățile populației cu astfel de produse de calitate la un preț accesibil. Produsele fără gluten fac parte astăzi din meniul persoanelor care suferă de boala celiac, hipotiroidism, obezitate, iar în prezent pe piață se atestă o cerință tot mai mare față de aceste produse.

Pentru realizarea scopurilor S.A. “Produse fără gluten” va practica următoarele genuri de activitate:

- producerea și realizarea la comandă a produselor
- livrarea produselor la domiciliu.

Descrierea afacerii

Firma noastră va produce și comercializa mai multe feluri de produse fără gluten.

Acestea vor fi livrate în așa mod încât să-și păstreze gustul și calitatea până la consumator.

Conform studiilor întreprinse, piața pe care va activa întreprinderea este una în creștere, caracterizată printr-o cerere continuă de astfel de produse.

Avantajul competitiv îl constituie raportul calitate – preț, rapiditatea de servire și livrare, diversificarea produselor.

Aspecte financiare: investiția necesară este de 25.000\$. Bani vor fi folosiți pentru procurarea utilajelor de producție și a materiei prime necesare.

În următorii ani se planifică mărirea volumului vânzărilor și ridicarea gradului de utilizare a capacității de producție.

Profitabilitatea firmei: estimând rezultatele financiare viitoare vom obține un profit anual de aproape 30.000\$ (media pe primii 4 ani, în condițiile de venituri minime și cheltuieli maxime,) regimul de lucru fiind de 16 ore pe zi.

Echipa managerială este formată din 2 manageri.

Definirea pieței

Produsul fabricat este orientat persoanelor de toate vârstele.

Întreprinderea a ales o piață în creștere. În viitorul apropiat, dacă veniturile din activitate vor spori, se așteaptă deschiderea unor noi filiale în alte *raioane din țară*. Pentru păstrarea și extinderea poziției pe piață, întreprinderea va adopta o strategie îndreptată spre:

- ridicarea calității produsului;
- lărgirea asortimentului produsului;
- ridicarea nivelului de deservire post-vânzare;
- stabilirea unui preț convenabil pentru toate categoriile sociale.

Clienții potențiali ai întreprinderii sunt persoanele de toate vârstele, care au intoleranță la gluten sau meniul cărora trebuie să includă produse fără gluten. E vorba de persoanele care suferă de gută, hipotiroidism, boala celiacă, obezitate, etc.

Consumatorii produselor pot fi copii de 6 luni, adolescenți, tineri, maturi și oamenii în etate.

Pentru a-i determina pe clienți să cumpere produsele fabricate de întreprinderea noastră, conducerea va pune accentul, în primul rând, pe calitatea înaltă a serviciilor prestate, prețul convenabil, promptitudinea la îndeplinirea comenzii, noutatea

serviciului și a produsului. La toate acestea se mai adaugă faptul, că produsele vor fi fabricate din materii prime ecologic pure.

Pentru început frecvența comenzilor produsului va fi mică, aceasta din urmă majorându-se odată cu afirmarea pe piață. De asemenea, frecvența cumpărării se va diferenția de la o perioadă a zilei la alta, fiind mai mică în perioada zilei, apoi mărindu-se spre seară.

Distribuția

Produsele firmei vor fi distribuite direct consumatorului, în urma unei comenzi, care poate fi dată prin telefon sau email.

Distribuirea în raza pieței alese va fi efectuată timp de 30-35 min., produsele fiind livrate în condiții speciale, fiind păstrate astfel calitățile specifice.

Odată cu extinderea activității și a pieței de desfacere, se preconizează comercializarea produselor prin intermediul unei rețele de magazine de firmă.

Prețurile la produsele livrate vor fi constituite din elemente proprii reieșind din costurile de producție și din alte cheltuieli.

Se preconizează de a stabili reduceri de preț cu 4-9% în zilele de sărbători etc.

Reclama produselor și a serviciilor prestate va fi efectuată prin intermediul rețelei mass-media, afișe, inclusiv pe automobilele care livrează produsele firmei și pe Internet.

Clienților care comandă un număr stabilit de produse, li se va acorda un mic cadou.

Analiza concurenților

În raza orașului Chișinău mai sunt 2 producători care au activități asemănătoare cu ale noastre. E vorba de S.A. “Sorg de Cahul” și S.R.L. “Prăjituri fără gluten”.

“Sorg de Cahul” produce un asortiment destul de variat de produse fără gluten, prețurile fiind foarte mari și nu livrează produse la domiciliu.

“Prăjituri fără gluten” produce un asortiment mai restrâns, iar calitatea produselor este în permanentă scădere.

Prin combinația preț-calitate, asortiment-noutate sperăm să cucerim un segment mai mare de piață.

Descrierea produselor și a serviciilor

Produsele care vor fi fabricate de întreprinderea noastră vor satisface cele mai rafinate gusturi ale celor mai pretențioși gurmanzi.

- Fursecuri fără gluten cu cocos;
- Fursecuri fără gluten cu portocale ;
- Fuscureci fără gluten cu scorțișoară;
- Biscuiți cu afine fără gluten pentru copiii foarte mici;
- Biscuiți fără gluten cu porumb;
- Biscuiți crocanți fără gluten;
- Biscuiți fără gluten cu cacao și gem;
- Pâine fără gluten;
- Blaturi pentru pizza fără gluten
- Terci pentru micul dejun din fulgi de soia și porumb și fructe uscate;
- Terci bio de ovăz fără gluten pentru micul dejun.

Unele produse după ce sunt coapte sau gătite la noi, (pâinea, biscuiții, fursecurile, terciurile calde, mămăliga și sarmalele din sorg fără gluten) sunt livrate clienților începând cu ora 7.00 și până la 23.00.

Alte produse sunt pregătite la moara noastră și sunt livrate clienților în ambalaje speciale, greutatea acestora diferă în funcție de solicitarea clientului.

Produsele noastre au gusturi diferite și calități specifice, drept condiment fiind utilizate doar produse organice unicele.

Denumirea produselor este la fel diferită, aceasta depinzând de materia primă și condimentele folosite la fabricarea produsului finit.

Se preconizează de a produce o nouă gamă de biscuiți din sorg fără gluten și de a produce blaturi fără gluten pentru pizza de diferite mărimi și respectiv de diferite greutăți. Pe viitor se propune producerea pizzei cu greutate și mărime specială, comandată de client.

PROMOVAREA

Întreprinderea preconizează să folosească un ambalaj original, în care vor fi livrate produsele. Acesta va consta din foaie de carton presat, având imprimare pe față și pe verso sloganul și logo-ul întreprinderii, adresa juridică, numerele de telefon și alte produse ce le avem în asortiment.

De asemenea întreprinderea va primi comenzi de livrare a produselor pentru zile de naștere, sărbători și alte ocazii speciale.

Fondatorul va organiza degustări în spitale pentru ca cei care au nevoie de astfel de produse să le cunoască nu din auzite ci să știe gustul acestora.

De asemenea clienților, pacienților le vor fi oferite pliante unde vor fi specificate caracteristicile produselor fără gluten.

Întrucât noi vindem și sorg din care se pot prepara bucate în pliantele elaborate vor fi indicate și rețete cum pot fi pregătite bucatele cu astfel de ingrediente (din sorg se pot prepara checuri, sarmale, biscuiți, mămăligă).

În fiecare zi în fața sediului nostru va fi afișat un panou unde vor fi prezentate produsele și prețurile produselor noastre.

Organizarea firmei și managementul acesteia

Procesul de producție are următoarele etape:

- aprovizionarea cu materie primă a întreprinderii;
- măcinatul la moară;
- pregătirea aluatului;
- coacerea sau gătitul produselor;
- livrarea produselor la domiciliu.

UTILAJE

Pentru morărit este cumpărată o moară electrică, care efectuează mai multe operațiuni- poate măcina din cereale făină sau fulgi de diferite mărimi.

Aici muncește un morar care ulterior sortează marfa.

Pentru coacerea produselor va fi utilizat un cuptor special. Acesta este echipat cu funcții suplimentare.

Munca la bucătărie va fi efectuată de 4 bucătari.

Toate produsele vor fi ambalate, ceea ce va permite păstrarea gustului și calității. Livrarea va fi efectuată de către cele 2 persoane angajate. În caz că automobilul este ocupat cu o comandă sau clientul locuiește în raza întreprinderii noastre, comanda va putea fi realizată cu bicicleta.

Se preconizează, ca întreprinderea să aibă un program de muncă de 16 ore pe zi, angajații fiind grupați în 2 ture.

Încă un element cheie al activității este faptul, că clientul va putea comanda orice combinație de componente constituitoare ale produselor, prețul depinzând de ele.

Firma va fi condusă de 2 fondatori-manageri, care se vor ocupa direct de problemele de aprovizionare, iar pentru producție și comercializare, vor angaja personal.

Va fi angajat și un contabil full-time.

Angajații:

Procesul de producere va fi efectuat de 4 bucătari.

Procesul de livrare va fi efectuat de 2 persoane angajate.

Salariul personalului este fix.

Salariul bucătarului va fi de 7.500 lei lunar.

Salariul morarului este de 8.000 lei lunar.

Persoanele angajate pentru livrarea produselor vor încasa de câte 3.000 lei lunar.

Va fi angajată și o femeie de serviciu , care va avea un salariu de 5000 lei lunar.

Se vor practica modalități flexibile de angajare.

Echipa din cadrul întreprinderii a elaborat planul zilnic, săptămânal, lunar și anual de comercializare a produselor pentru ca procesul de producere să fie mai ușor de gestionat și să garanteze obținerea profiturilor. Acesta este anexat la business-plan.