

Kariérne poradenstvo pred nástupom do zamestnania, stimulácia zamestnanosti mladých ľudí

Podnikateľský zámer

www.euroekonom.sk

Miriam Antalíková
Petronela Krnáčová
Miroslava Luptáková
Petra Cupciová
Lucia Hulinová
Erika Záchenská
Miriam Pernecká

2006
22. 06.

Združená stredná škola služieb
Zvolen

1 Zhrnutie

Náš podnik HALUŠKÁREŇ je zameraný hlavne na sprostredkovanie a priblížene tradičnej slovenskej kuchyne pre cudzincov, tamojších občanov, ktorí možno nemajú prístup na salaše a prevádzok podobného typu., ale taktiež pre vyznávačov tohto pravého slovenského jedla a nápojov. Chceme oboznámiť širokú verejnosť, že existujú prírodné jedlá – výrobky, ktoré prospejú aj nášmu zdraviu. Je to 100 % kvalita výrobku, pretože sú len z prírodných látok, bez konzervácie.

2 Opis vzniku firmy

Firma HALUŠKA má právnicko formu s. r. o.

Vznika dňa 02. 05. 2006 , jej činnosť bola zahájená dňa 09. 05. 2006 a to jej prvou prevádzkou pod názvom HALUŠKÁREŇ, Rekeačná oblasť, Zvolen Môťová

Vlastníci: Miriam Antalíková , Petronela Krnáčová

Vedúci pracovníci: Miriam Antalíková, Petronela Krnáčová, Erika Záchenská

Základný kapitál je 1.000.000 Sk

Majitelia: 2x 500.000 Sk

Podnik začína svojou 1. prevádzkou a veríme, že bude úspešná, bude mať vysoké výnosy a mnoho spokojných zákazníkov.

3 Opis firmy

Počet pracovníkov: 9, čím sa zaraďuje do mikropodniku.

Nákupca: Miriam Antalíková

Účtovníci: Petronela Krnáčová, Miroslava Luptáková

Čašníci: Lucia Hulinová, Miriam Pernecká, Erika Záchenská, Petra Cupciová

Kuchári: Ján Sedliak, Juraj Bača

Pomocná sila v kuchyni: Adela Sedliaková.

Mesačná priemerná mzda:

2 účtovníčky.....15.000 Sk

4 čašníčky.....8.000 Sk

2 kuchári.....9.000 Sk

1 pomocná sila.....5.000 Sk

spolu.....85.000 Sk

4 Manažment a organizácia

Vysokoškolské vzdelanie:

Miriám Antalíková,
Petronela Krnáčová,
Miroslava Ľuptáková

Stredoškolské vzdelanie:

Erika Záchenská
Miriám Pernecká
Petra Cupciová
Lucia Hulinová
Ján Sedliak
Juraj Bača
Adela Sedliaková

5 Trh, konkurencia

Trh:

Budovu sme zakúpili do osobného vlastníctva. Nachádza sa v rekreačnej oblasti Zvolena- vodná nádrž Môťová. Týmto pohostinstvom chceme osloviť ľudí vo veľkom vekovom rozpätí a hlavne chceme do mesta priniesť trochu typickej Slovenskej ľudovej kuchyne.

Konkurencia:

Prieskumom sme zistili, že v okolí vodnej nádrže nemáme veľkú konkurenciu, pretože sa tu nenechádza pohostinstvo takéhoto typu.

6 Marketing

Marketing predstavuje oveľa viac ako naše služby, budeme sa ním zameriavať na zisťovanie skutočných potrieb spotrebiteľov a ich uspokojenie ako i na poynanie trhu. Našou hlavnou prioritou bude aby spoločnosť v prvom rade uspokojilo dopyt a prinášala aj yisky.

Markeingová stratégia HALUŠKÁRNE bude vychádzať z realizácie vhodnej stratégie, ktorou zabezpečí predaj výrobkov a služieb s adekvátnym ziskom, bude plne využívať 4 základné nástroje marketingu: Produkt, cenu, podporu predaja a spôsob predaja. Výrobky budú zvolené na základe predbežného záujmu zákazníkov a ich cena sa bude určovať na základe dopytu. Veľkú pozornosť bude spoločnosť venovať včasnej a účinnej reklame, aby výnosy boli čo najväčšie.

7 Opis výrobku a služieb

Naše pohostinstvo ponúka teplé rýchle a čerstvé jedlá, ktoré sú z klasickej Slovenskej kuchyne- halušky, polievky a iné.

V ponuke sú: Bryndzové, syrové so smotanou, vajcové, kapustové a tvarohové halušky.

Polievky: Bryndzová, fazuľová, šošovicová, cesnaková, hrachová, rezancový hovädzí a slepačí vývar, vajcová, cestovinová, zeleninová, paradajková a s pečeňovými a krupicovými haluškami.

Nápoje: Alkoholické, nealkoholické, mlieko, zakysanka, srvátka, žinčica

8 Dopad na životné prostredie

Nemá žiadny negatívny dopad na životné prostredie, lebo sa používajú prírodné produkty.

9 Finančný plán

Položky	1. mesiac	2. mesiac	3. mesiac	4. mesiac	5. mesiac	6. mesiac	7. mesiac	8. mesiac	9. mesiac	10. mesiac	11. mesiac	12. mesiac	spolu
Prestavba	200.000	10.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	260.000
Inkaso	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	60.000
Réžia	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	24.000
Telefón	5.000	5.000	5.000	5.000	5.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	46.000
Potraviny	135.000	135.000	50.000	50.000	50.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000	595.000
Zariadenie	120.000	70.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	220.000
Uniforma	10.000	10.000	2.000	2.000	2.000	2.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	34.000
Mzdy	85.000	85.000	85.000	85.000	95.000	95.000	95.000	95.000	95.000	95.000	95.000	95.000	1.110.000
Predpokada ne výnosy	30.000	33.000	35.000	40.000	45.000	55.000	65.000	70.000	70.000	76.000	80.000	80.000	666.000
Náklady spolu	532.000	289.000	122.000	117.000	122.000	85.000	74.000	69.000	69.000	63.000	59.000	59.000	717.000

10 Prílohy

www.euroekonom.sk

Európsky potravinársky ústav

Udeľuje certifikát

.....
Ocenenie Zlatá vareška 2004

...za najkvalitnejšie a najlepšie jedlá tradičnej Slovenskej kuchyne

Alberto Jurtamenes

Brusel

.....

Jedálny lístok

Menu		
Bryndzové hľaušky + črpák žinčice		65 Sk
Hľaušky:		
Bryndzové		55 Sk
Syrové so smotanou		50 Sk
Vajcové		50 Sk
Kapustové		50 Sk
Polievky:		
Bryndzová		30 Sk
Fazuľová		25 Sk
Šošovicová		25 Sk
Cesnaková		25 Sk
Hrachová		25 Sk
Príloha k polievke		
Rožok 1 kus		2 Sk
Chlieb		2Sk
Nealko		
Žinčica	0,3l	22Sk
Mlieko	0,3l	15Sk
Kyslé mlieko	0,3l	17Sk
Malinovka- podľa ponuky	0,3l	25Sk
Džus – podľa ponuky	0,3	27Sk
Kofola čapované	0,3	12Sk
Alkoholické nápoje		
Pivo čapované	0,3	12Sk
	0,5	20Sk
Pivo Flaškové		20Sk
Destiláty	0,04	17Sk
- vodka		
- slivovica		
- borovička		
- malinovica		
- hruškoviica		
- jablkovica		
- karpatská horká		
- demänovka		

HALUŠKÁREŇ

Otváracie hodiny

Pondelok- štvrtok

10:00 – 22:00

Piatok- nedeľa

10:00 - 24:00

www.euroekonom.sk