



F.E. BIO-GRAM S.R.L.

BUSINESS PLAN



INCREDIBIL DE GUSTOS ȘI SĂNĂTOS!

-Colegiul Silvic "Bucovina" Câmpulung Moldovenesc-



1. Informații generale privind firma de exercițiu

Numele Companiei: **BIO-GRAM S.R.L**

Director general: **CIOLTAN ELENA-LARISA**

Adresa: **Str. Calea Bucovinei nr. 56**

Orașul: **Câmpulung Moldovenesc**

Codul poștal: **725100**

Telefon: **0230314094**

E-mail: bio_gram1@yahoo.com

Pagina web: <http://bio-gram.webnode.ro/>

CIF: RO121306821

Nr ordine în Registru ROCT: J33/79/11.11.2014

Cod IBAN în lei : RO33ROCT1110231210006821

Cifra de afacere : 930.000

Profitul anual : 75.697lei

Numărul salariaților : 27 persoane

Obiectul de activitate: prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor

Forma juridică: este o societate cu răspundere limitată SRL



Natura capitalului: **Capitalul social privat este de: 200 RON împărțit în 10 părți sociale**

Apotul asociaților in bani și natură: Suma necesară pentru a lansa și finanța afacerea pe primele 3 luni este pusa la dispozitie de 6 asociați, dupa cum urmeaza:

Asociatul 1 – spatiu in valoare de 50.000 lei

Asociatul 2 – utilaje, aparatura in valoare de 40.000 lei

Asociatul 3 – mijloace de transport (14.000 lei) , mobilier (20.000 lei) , utilaje patiserie (10.000 lei) = 44.000 lei

Asociatul 4 – asigura materia prima pe primele trei luni

Asociatul 5 – asigura recipientele necesare ambalarii produselor finite obtinute pe o perioada de 1 an in valoare de 112.000 lei



Asociații firmei

Director general: Cioltan Elena-Larisa

Contabil șef: Badale Ana-Maria

Șef cercetare-dezvoltare: Hrițcu Georgeta

Birou marketing: Sfarghiu Adrian

Șef vânzare: Niga Alexandru

Șef compartiment creare:Istrate Emilia

Șef magazie: Țebrean Larisa

Birou resurse umane: Țebrian Laura



Rezumat

Aria de activitate a societății noastre este axată pe prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor.

Misiunea societății noastre este de a oferi clienților produse tradiționale incredibil de gustoase și sănătoase, dar firma și-a mai propus și ca în următorii 3 ani profitul să crească cu 15%.

Viziunea societății BIO-GRAM constă în fabricarea celor mai bune produse și atingerea potențialului de lider pe piață, în zona NE.

Angajații societății au fost selectați în funcție de pregătirea profesională, abilități, dar și în funcție de capacitatea lor de a respecta criteriile de: comunicare, corectitudine, amabilitate. Numarul lor este de 27 persoane. Menționăm că datorită specificului activității noastre personalul este angajat pe perioadă determinată și nedeterminată în funcție de postul ocupat.

Produsele BIO-GRAM sunt de o calitate superioară atrăgând numeroși clienți cu ajutorul gustului și rețetelor tradiționale păstrate doar de societatea noastră. Numărul potențialilor clienți este de 450 clienți/luna individuali și 15 clienți societăți comerciale

Promovarea serviciilor oferite se realizează cu ajutorul mai multor instrumente și anume: publicitate prin mass-media, anunț în ziar, cataloage, pliante, afișe, s.a. .



2. Descrierea firmei

2.1. Descriere

F.E. BIO-GRAM S.R.L. se ocupă cu prelucrarea și conservarea fructelor și legumelor. Toate fiind bio, cultivate și culese din grădina societății. Deoarece activitatea noastră este sezonieră, conducerea firmei s-a gândit la extinderea activității prin dezvoltarea unei patiserii care va utiliza produse proprii (gemuri, dulceață, zacuscă, etc) și va produce produse de patiserie pentru vânzare zilnică. (tarte cu fructe, briose, cornuri cu gem, aluat foitaj cu dulceață, foitaj cu zacuscă, cornulețe cu gem, etc). Materiile prime, respective fructele și legumele provin de la partenerii noștri, persoane fizice, asociații familiale care cultivă în regim bio și răspund cerințelor noastre în privința calității. Avem parteneriate cu mai multe asociații familiale din zona Fălticeni, Târgu Frumos, Hârlău, Iași, Tecuci, Galați, Satu Mare, Bistrița, dar și cu ocoale silvice, culegători sau centre de colectare a fructelor de pădure și a ciupercilor din zona Câmpulung Moldovenesc, Vatra Dornei, Gura Humorului, Borșa, Bistrița, etc.

Codul CAEN: 1039

Înființare

Firma a fost înființată în anul școlar 2014-2015, plecând de la următorul motto: “Sănătatea e darul cel mai frumos și mai bogat pe care natura știe să-l facă!”

Pentru a fi cunoscuți, am elaborat și trimis oferte firmelor de exercițiu din județul Suceava și din țară.

Ideea înființării acestei firme vine după ce societatea contemporană super tehnologizată a lăsat în urmă obiceiurile poporului român, tradițiile



și mai ales rețetele gustoase ale bunicii pentru care zona Bucovinei este recunoscută. Prin înființarea acestei firme am dorit să readucem gustul produselor bio pe care multe persoane l-au uitat fiind înlocuit de gustul mâncării nesănătoase și să demonstrăm că produsele bio nu sunt doar gustoase, ci și sănătoase.

Experiența practică

Toți angajații firmei noastre au experiență în domeniul producerii mâncării tradiționale și cunoștințele necesare adunate de la bătrâni pentru a le da gustul de altădată. Deasemeni, șefii compartimentelor au experiență în domeniul economic, dar și al producerii de mâncare tradițională.

Directorul unității are experiență managerială și prin activitatea desfășurată contribuie la crearea unei imagini pozitive a firmei pe piața și la realizarea unor servicii de calitate. Administratorul cu atribuții și de secretariat/juridic este o persoană cu competențe în comunicare și administrație având totodată și misiunea de a promova firma și a menține contactul cu partenerii, furnizorii și beneficiarii, dar și de a asigura condiții optime pentru desfășurarea activității și atingerea obiectivelor întreprinderii.

Sediul

Sediul se află în centrul orașului Câmpulung Moldovenesc, la Colegiul Silvic „Bucovina”, Calea Bucovinei nr. 56.



2.2. Obiectivele proiectului

Obiectivele cuantificabile ale firmei sunt:

- Creșterea cotei de piață cu 10% în următorul an de activitate și deținerea poziției de lider local;
- Majorarea volumului încasărilor cu 30% prin extinderea în următorii 5 ani în cel puțin 3 orașe,
- Fidelizarea clienților prin diferite oferte, reduceri de prețuri și oferirea unor produse de calitate și gust unic;
- Creșterea numărului de clienți cu 15 % prin diversificarea ofertelor și cucerirea de noi piețe în următorii 2 ani;
- Obținerea mărcii de calitate a firmei de exercițiu;
- Creșterea numărului de tranzacții derulate cu firmele de exercițiu;
- În următorii 3 ani firma să devină lider pe piața.

Durata de implementare - 1 an

Principalele activități desfășurate sunt:

- întocmirea documentației de înființare;
- amenajarea spațiului;
- recrutarea resurselor umane;
- procurarea echipamentelor necesare;
- aprovizionarea cu materiile prime și materialele necesare;
- reclamă și publicitate;
- încheierea contractelor de aprovizionare și vânzare;

Durate de funcționare este nelimitată.



Firma noastră se ocupă cu producerea și comercializarea produselor tradiționale din fructe și legume. **Gama produselor oferite este formată din:**

- zacusca de ghebe, de fasole boabe, de vinete, de gogoșari cu morcovi și asortată;
- tocană de legume;
- castraveți în oțet, castraveți murați în saramura, murături asortate;
- gogoșari umpluți, gogoșari în oțet, gogoșari în sos;
- zarzavat;
- compot de prune, de struguri, de vișine, de pere;
- gem de căpșuni, de prune, de zmeură, de afine, de vișine;
- dulceață de căpșuni, de gutui, de vișine, de nuci verzi;
- peltea de coacăze roșii sau negre;
- sirop de zmeură, de căpșuni, de afine.

Materia primă este de o calitate superioară, și provine de la colaboratorii noștri care respect cultivarea legumelor și fructelor in regim bio și răspund cerințelor noastre privind calitatea produselor livrate.

.Materiile prime și materialele folosite pentru producerea produselor sunt:

Materii prime:

- ghebe-muștar boabe
- ceapă
- ardei capia sau gogoșari copti
- roșii-pătrunjel
- bulion -vișine
- piper boabe
- sare foi de dafin
- ulei
- mărar
- păstârnac
- apă
- prune coapte
- căpșuni



- mazăre
- vinete-rom brun
- morcov-coacăze
- orez-zmeură
- gogonele verzi
- castraveți
- ardei iute
- conopida
- țelină
- sfecla roșie
- usturoi
- cimbru
- hrean
- oțet
- zahăr
- frunze de dafin

- lămâie

《 Materiale folosite:

- mese de lucru;
- friteuză (pe gaz cu ardere forțată și sub presiune);
- aragaz
- plită cu inducție
- grill-uri;
- cuptor cu convecție și abur (mixt);
- robot universal de tăiere sau dotarea separată cu: mașina de tocat, --
- feliator, mașina de tăiat cartofi și legume;
- mixer profesional;
- bain-marie;
- cărucioare din inox pentru transportarea materiilor prime și a preparatelor finite;



- rasteluri din inox pentru vesela și vase mari;
- oale,
- semioale,
- cratițe,
- tigăi simple,
- tigăi basculante;
- polonice de diferite capacități, spumiere, spatula, cuțite, etc.;
- oale termos cu robinet;
- spălătoare din inox;
- mașina de vidat;
- aparat special de răcit
- marmite;
- frigidere;
- mașini de transport

Salariatii societății noastre în număr de 27 ocupă următoarele posturi:

Nr. Crt.	Denumire post	Angajare	Nr. persoane
1.	Director general	permanent	1
2.	Juridic/Secretariat/Administrativ	permanent	1
3.	Sef secție producție 1, 2	sezonier	2
4.	Șef secție patiserie	permanent	1
5.	Muncitori calificați	sezonieri	8
6.	Patiseri	permanent	4
7.	Responsabil Compartiment economic	permanent	1
8.	Financiar/RU/Comercial	permanent	1
9.	Aprovizionare/Desfacere	permanent	1
10.	Sef depozit	permanent	1



11.	Responsabil Marketing	permanent	1
12.	Vânzător	permanent	1
13.	Electrician/Paznic	permanent	1
14.	Sofer/curățenie	permanent	1
15.	Responsabil compartiment producție	sezonier	1
16	Maistru produse noi	sezonier	1
	TOTAL SALARIAȚI		27

Calificarea personalului

Angajarea personalului s-a realizat în urma unei selecții în care experiența și cunoștințele în domeniu au avut întâietate. Nu în ultimul rând, comunicarea cu publicul, disciplina, amabilitatea, seriozitatea și promptitudinea au avut un rol important în selecție. Personalul nostru este compus din persoane calificate pentru postul pe care sunt angajați. Aceste persoane sunt angajate permanent sau temporar astfel:

- directorul este absolvent de studii superioare în administrație și masterat în comunicare cu o experiență în activitate de 10 ani.

- responsabilul economic este economist, cu o vechime de 7 ani și are în subordine alți 2 persoane (economiști specializați în finanțe, management, marketing, resurse umane, administrație)

- responsabilul producție este inginer cu o experiență în producerea de produse tradiționale din Bucovina



-secretarul este absolvent de studii juridice și masterat în comunicare și se ocupă și de administrația firmei.

Personalul de execuție din compartimentul producție sunt în număr de 12. Aceștia sunt angajați pe baza contractelor de colaborare și pe o perioada sezonieră, cu excepția patiserilor. Ei sunt absolvenți de școală profesională sau liceu dobândind calificarea necesară prin experiența la locul demuncă. Aceștia au între 3-7 ani experiență în domeniu .

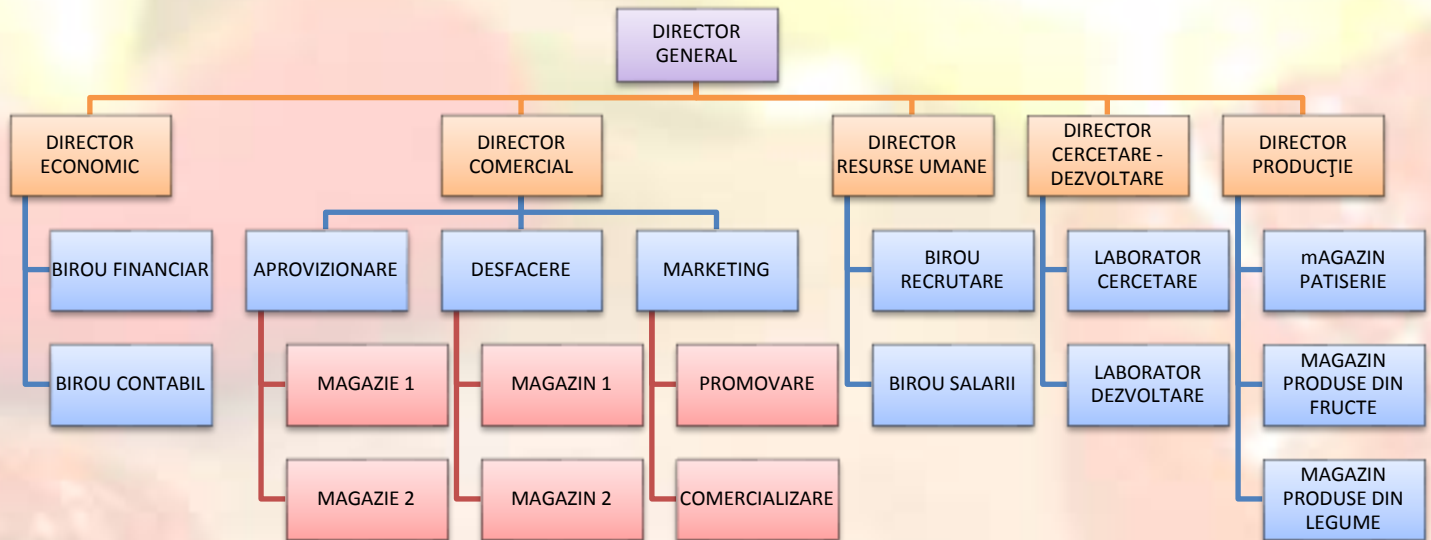
Vânzătorul este absolvent de liceu, cu experiența profesională de 4 ani.

Sunt trei economiști fiecare absolvent de studii superioare economice, cu experiență în finanțe, marketing și comercial de 4-6 ani.

Pentru întreținere a fost angajat un electrician ce are și calificare de mecanic și se ocupă și de paza firmei.

Șoferul este cu experiență de 5 ani și răspunde și de curățenia firmei.

Organigramă





Echipa BIO-GRAM





3. Managementul

Produsele oferite de firma noastră sunt:

- Zacuscă: -de ghebe
-de fasole boabe
-de vinete
-de gogoşari cu morcovi
-asortată
- Tocană: -cu vinere, ardei şi orez
-de ciuperci cu roşii
-de legume cu orez
- Murături: -castraveţi în oţet
-castraveţi muraţi în saramură
-murături asortate
- Gogoşari: -umpluţi
- în sos
- în oţet
- Zarzavat: -fiert cu mărar şi pătrunjel
-la borcan pentru supe şi ciorbe
- Compot: -de prune
-de căpşune
-de struguri
-de pere
-de vişine



- Gem: -de vișine
-de prune
-de afine
-de căpșune
-de zmeură
- Dulceață: -de căpșune
-de gutui
-de nuci verzi
-de vișine
- Peltea: -de coacăze roșii
-de coacăze negre

Bucătăria tradițională românească este denumirea pe care o poartă rezultatul sintetizării, în timp, a gusturilor și obiceiurilor gastronomice specifice poporului român. Ea este diversă, cuprinde nenumărate obiceiuri și tradiții culinare, mâncăruri specifice, împreună cu obiceiuri provenite prin intersectarea culturii gastronomice cu tradiții ale altor popoare, cu care poporul român a intrat în contact de-a lungul istoriei.





- **Zacusca de ghebe** poate fi prânzul ideal când ești pe fugă, dar și o gustare consistent în post. Vitaminele conținute de legume fac produsul sănătos dar și o masă perfectă. Noi ne ghidăm după următoarea rețeta:

Se îndepărtează partea inferioară a cuibului de ghebe. După ce au fost bine alese și spălate se vor pune ghebele la fiert în apă cu sare. După fierbere, ghebele se spală sub jet de apă într-o sită apoi se lasă la scurs. Se curăță ceapă, se toacă și se pune în uleiul încins pentru o călire ușoară. După ce ceapa este fiartă bine se adaugă ardeiul copt tăiat fâșii sau dat prin mașina de tocat. Se amestecă bine cu ceapă, iar după 1-2 minute se adaugă puțină apă fierbinte și se lasă la fiert până scade și începe să iasă uleiul la suprafață. Se potrivește de sare. Între timp ghebele scurse bine se dau prin mașina de tocat. Se adaugă peste ardei și ceapă amestecând bine și aproape continuu. Se adaugă sucul de roșii, piperul și foile de dafin. Se continuă fierberea amestecând mereu pentru evitarea prinderii de fundul cratiței. Zacusca este gata atunci când uleiul iese la suprafață. Se pune în borcane cu capac, fierbinte și se acoperă bine în pături până se răcesc.





- La fel ca și zacusca, și **tocana** poate fi un prânz sățios, gustos și sănătos. Rețeta noastră este păstrată de la bunicii noștri iar gustul este neschimbat.

Orezul se spală și se pune la fiert în cantitate dublă de apă cu sare, iar după fierbere, se lasă deoparte. Legumele se spală și se curăță de coajă, semințe. Ceapa se toacă mărunt, vinetele, roșiile și ardeii grași se taie cubulețe, iar morcovii—rondele mici/jumătăți sau sferturi de runde, dacă morcovii sunt mai mari. Se încinge uleiul și se căleşte ceapă puțin. Se adaugă morcovul, roșiile și ardeii grași și se mai țin pe foc până se înmoaie puțin. Se adaugă vinetele, mazărea și restul de supă/apă. Se lasă la fiert până când legumele se înmoaie bine. Se adaugă orezul fiert și scurs, sarea, piperul și verdețurile. Se amestecă ușor pentru omogenizare, după care se stinge focul, se pune capacul și se lasă 10 min. să se întrepătrundă aromele.



- **Murăturile** sunt aliații mâncărurilor sănătoase oferindu-le un gust minunat și totodată sănătos. Vechea noastră rețeta ne aduce mereu clienți cu zâmbetul pe buze ce ne lauda mereu produsele.



Gogonelele se lasă întregi, celelalte se pot lăsa și ele la fel. Se taie morcovii, rădăcina de țelină, sfecla roșie, conopida buchețele, usturoiul lăsat căței întregi. După ce se așează alternând după poftă și plac tot ce dorim să murăm în recipient, se pregătește o saramură astfel: la un litru de lichid se va dizolva o lingură cu vârf de sare grunjoasă. Apa se fierbe, se pune sarea la dizolvat și buchețelul de cimbru, se lasă 10 minute și apoi se toarnă în recipientul în care am așezat legumele pentru murare până când zeama le acoperă.



- Mâncarea e mai gustoasă și sănătoasă cu **zarzavat** decât cu Delikat. Rețeta care face zarzavatul mai bun decât Delikat-ul este:

Ardeiul se spală, se curăță și se taie cuburi cât mai mici. Rădacinoasele se dau prin răzătoare, după ce au fost curățate și spălate. Verdeța se toacă mărunt. Se amestecă totul, împreună cu sarea, într-un vas încăpător și se lasă acoperit 24h. A doua zi se presează bine zarzavatul pentru a îndepărta zeama pe care o lasă și se pune în borcane, pe care le veți capsă.



- **Gemurile** noastre sunt create cu îndemânarea bucătarilor noștri calificați ce au cunoștințe în rețetele bunicii. Produsul nostru bio este preparat cu grijă după următoarea rețeta:

Fructele se spală, se scot sâmburi, codițele se pun într-un vas mare și se lasă cel puțin 2 ore cu zahărul peste ele pentru a-și lăsa zeama necesară fierberii. Se pun la fiert, întâi la foc mare, apoi la foc mic, amestecându-se cu atenție pentru a se evita lipirea dar și pentru a nu transforma gemul într-un piure. Ca un mic truc, în oală în care se pun fructele la fiert se pun pe fund câteva picături de ulei. Atenție însă: acest truc nu garantează că gemul nu se va lipi de vas dacă este lăsat nesupravegheat.





- **Dulcețurile** sunt perfecte pentru deserturile clienților noștri cu gusturi rafinate. Dibacele mâini ale bucătarului nostru urmărește următoarea rețeta:

Se spală fructele și îndepărtează codițele, sîmburii. Se așează într-un vas adânc fructele și zahărul în straturi succesive. Se introduce vasul la rece pentru 12-24 de ore. Se răzuiește fin coaja de lămâie. Este foarte posibil ca lămâia să fie cerată. Spălați lămâia în câteva ape călduțe și ștergeți-o bine cu un prosop. Extrageți sucul din lămâie. Scurgeți lichidul lăsat de fructe și zahăr și puneți-l la fiert la foc mic împreună cu coajă și zeama de lămâie. Păstrați fructele deoparte. Fierbeți sucul fructelor timp de aproximativ 40 de minute, la foc mic, amestecând constant, până se leagă. Adăugați fructele și romul și mai fierbeți la foc mic încă 20 de minute. Încălziți borcanele în cuptor. Turnați dulceața în borcane și puneți-le capac. Întoarceți borcanele cu capul în jos și acoperiți-le cu o pătură.



- **Pelteaua** este "cireașa de pe tort" pentru un desert ca la carte. Gustul ei bio și tradițional atrage clienții ca un magnet. Este produsă urmărind următoarele instrucțiuni:



Se spala fructele, se desfac boabele de pe cotoare și se pun într-o cratiță cu puțină apă. Se fierb un sfert de oră la foc foarte mic, mișcând cratița din când în când, până încep boabele să se înmoaie. Se răstoarnă totul pe o sită de păr, deasupra unui castron sau se trec printr-o pânză, lăsând să se scurgă încet. Se lasă să se limpezească. Zeamă obținută în unul din felurile arătate mai sus, se măsoară și se pune în cratița în proporție de 1 kg de zahăr la un litru zeama bine limpezita. Se ține pe marginea aragazului, amestecând, până se topește tot zahărul. Se pune apoi pe foc iute și se ia spumă cu grijă, de câte ori se ridică. Se lasă să fiarbă până se leagă că pentru șerbet. Se încearcă dacă este gata punând puțină peltea pe o farfurioară. După ce s-a răcit, se desparte cu lingurița. În două, formând o cărare. Dacă nu se unește la loc, pelteaua este gata. În acest timp se dă vasul la o parte, ca să nu mai fiarbă siropul.



- **Compotul** este minunat când vreți să consumați fructe, dar și să beți ceva sănătos. Poate fi un deșert perfect când musafirii îți sosesc pe neașteptate. Utilizând această rețetă creăm unul din deserturile preferate de clienții noștri de toate vârstele:

Curățați fructele de codițe, sâmburi, spălați-le și puneți-le în borcane. Cam 3/4 din borcan să fie umplut. Turnați doar într-un borcan peste vișine apă. Măsurați cantitatea de apă care intră într-un borcan și o înmulțiți cu numărul de borcane pe care îl aveți. În acest caz am măsurat ambele tipuri



de borcane. Puneți într-o cratiță încăpătoare apa necesară și când dă în clocot adăugați zahărul. Lăsați pe foc până se dizolvă zahărul apoi turnați siropul în borcane și puneți-le capacele. Așezați-le într-o tavă, pe un prosop cu spațiu între ele. Dați tava la cuptor (rece) și porniți cuptorul la foc potrivit (180 grade). Țineți borcanele în cuptor pentru o oră. Puteți să le sterilizați și pe aragaz, înlocuiți tava cu o cratiță largă. Scoateți borcanele din tava și acoperiți-le cu o pătură până se răcesc.



- Perfecte pentru o zi de vară în care sănătatea vine la pachet cu gustul unic al fructelor. **Siropurile** noastre răcoritoare se prepară astfel:

Spălăm fructele de frunze și codițe, apoi le punem la fiert cu apa și zahărul tos. În cele 20 de minute în care lăsăm compoziția la fiert, luăm periodic spuma. Sarea de lămâie se adaugă spre sfârșitul fierberii. Când siropul de este încă fierbinte, îl strecurăm. Sfatul este ca, după răcire, să punem siropul de într-un loc răcoros și întunecos.





4. Utilizarea noilor tehnologii și promovarea societății informaționale

4.1. Societate informațională și noile tehnologii

Cultura legumelor a constituit una dintre primele activități practice ale omului. Măiestria și inventivitatea românilor s-a adaptat în zilele noastre atât la cerințele pieții cât și la noile tehnici și tehnologii practicate în realizarea conservelor și produselor de patiserie. Utilizarea acestor tehnici și tehnologii ne permite să satisfacem într-o măsură mai mare gusturile și preferințele clienților. Dezvoltarea acestui segment de activitate vine după o perioadă lungă în care tehnica a deținut supremația în realizarea oricăror produse. Măiestria îmbinată cu tehnici noi și tehnologii adecvate permite realizarea unor produse bio cu gust tradițional și aspect atractiv și apreciate de consumatori. Produsele firmei vin după ce societatea contemporană super tehnologizată a lăsat în urmă obiceiurile poporului român, tradițiile și mai ales rețetele gustoase ale bunicii pentru care zona Bucovinei este recunoscută. Prin promovarea produselor bio se încearcă o “întoarcere” la tradiții și la valorificarea intensivă a tuturor resurselor cât și a priceperii poporului român, a valorilor sale adunate de secole. Dezvoltarea sectorului produselor tradiționale îndeamnă consumatorii la un deliciu culinar, și întoarcerea spre tradiții, obiceiuri, utilizând mijloace de muncă clasice și ușor de utilizat, cât și materii prime naturale, respectând



cu stricte rețetele de fabricație tradiționale. Desigur suntem deschiși la propuneri de diversificare a produselor prin utilizarea rețetelor noi, a tuturor informațiilor în domeniu, cu condiția ca acestea să respecte calitatea și să ofere consumatorilor produse sănătoase, de calitate.

5. Ideea de afaceri

5.1. Pezentarea ideii de afaceri

Planul de afaceri este întocmit de către firma F.E. BIO-GRAM S.R.L Câmpulung Moldovenesc pentru producerea și comercializarea a produselor bio. Ni s-a părut oportună înființarea unei firme cu acest obiect de activitate deoarece pe piața F.E. și piața locală nu există o astfel de societate cu o calitate a produselor ridicată și pentru că aceste produse sunt din ce în ce mai căutate pentru gustul incredibil de gustos pe care mulți nu îl cunosc.

5.2. Obiectivele proiectului

Obiectivele cuantificabile ale firmei sunt:

- Creșterea cotei de piață cu 10% în următorul an de activitate și deținerea poziției de lider local;
- Majorarea volumului încasărilor cu 30% prin extinderea în următorii 5 ani în cel puțin 3 orașe
- Fidelizarea clienților prin diferite oferte, reduceri de prețuri și oferirea unor produse de calitate și gust unic;



- Creșterea numărului de clienți cu 15 % prin diversificarea ofertelor și cucerirea de noi piețe în următorii 2 ani;
- Obținerea mărcii de calitate a firmei de exercițiu;
- Creșterea numărului de tranzacții derulate cu firmele de exercițiu;
- În următorii 3 ani firma să devină lider pe piața.

5.3. Durata de implementare - 1 an

Principalele activități desfășurate sunt:

- întocmirea documentației de înființare;
- amenajarea spațiului;
- recrutarea resurselor umane;
- procurarea echipamentelor necesare;
- aprovizionarea cu materiile prime și materialele necesare;
- reclamă și publicitate;
- încheierea contractelor de aprovizionare și vânzare;

Durate de funcționare este nelimitată.



ANALIZA SWOT

Puncte tari

- calitate ridicată în realizarea produselor;
- calitate ridicată în servirea clienților;
- o foarte bună publicitate;
- produse oferite la standarde europene;
- prețuri accesibile;
- varietate produselor;
- valorificarea gustului tradițional;
- utilizare resurselor naturale cultivate în România;
- personalul angajat are pregătire adecvată;
- produse solicitate de consumatori.

Puncte slabe

- piață de desfacere în formare;
- durată de funcționare relativ mică;
- dificultăți în recrutarea personalului cu abilitați adecvate producției produselor de calitate în acest domeniu;
- volum mare de muncă;
- activitate de bază sezonieră



Oportunități

- posibilitatea extinderii activității ca urmare a tendinței de dezvoltare a pieții produselor bio;
- posibilitatea contactării pieții externe, și producerea produselor având în vedere elemente de cultură și tradițiile europene;
- posibilitatea dezvoltării prin finanțări europene pentru valorificarea materialelor naturale și promovarea tradițiilor naționale;
- diversificarea gamei sortimentale;
- posibilitatea angajării șomerilor;
- concurență redusă
- domeniul de activitate în plină dezvoltare;

Amenințări

- dezinteresul și subevaluarea produselor de către anumite segmente de piață;
- dezvoltarea tehnologică și realizarea industrială a produselor asemănătoare la costuri foarte mici:
- lipsa concurenților direcți care să întărească competiția ;
- dezinteresul potențialilor clienți pentru cunoașterea rețetelor tradiționale și de aici subevaluarea produselor;
- lipsa interesului pentru produsele bio a generației tinere;
- piața de desfacere insuficient dezvoltată ;



5.4. Activități preconizate

Îndeplinirea acestor obiective determină împlinirea viziunii firmei și ca urmare atingerea obiectivului fundamental de asigurare a producerii și comercializării de produse bio în condiții de eficiență maximă. Prin furnizarea de produse tradiționale de calitate și prin formarea deprinderilor cetățenilor și a agenților economici de a cumpăra acest tip de produse, vom reuși îndeplinirea scopurilor și viziunii firmei pe termen mediu și lung.

Considerăm că **afacerea noastră este specială** datorită următoarelor considerente:

- respectă norme de calitate și conformitate ale Uniunii Europene;
- ofertele sunt diversificate;
- prețurile sunt adaptate situației economice actuale;
- seriozitatea și profesionalismul angajaților.

Activități generatoare de profit

Activitățile generatoare de profit constau în producerea și comercializarea produselor bio către clienții noștri.

Produsele oferite de firma noastră sunt:

- Zacuscă: -de ghebe
-de fasole boabe
-de vinete
-de gogoșari cu morcovi
-asortată
- Tocană: -cu vinere, ardei și orez
-de ciuperci cu roșii
-de legume cu orez



- Murături: -castraveți în oțet
-castraveți murați în saramură
-murături asortate
- Gogoșari: -umpluți
- în sos
- în oțet
- Zarzavat: -fiert cu mărar și pătrunjel
-la borcan pentru supe și ciorbe
- Compot: -de prune
-de căpșune
-de struguri
-de pere
-de vișine
- Gem: -de vișine
-de prune
-de afine
-de căpșune
-de zmeură
- Dulceață: -de căpșune
-de gutui
-de nuci verzi
-de vișine
- Peltea: -de coacăze roșii
-de coacăze negre



Activitatea desfășurată de firma noastră reprezintă o **afacere viabilă** pe termen mediu și lung deoarece:

- populația este tot mai interesată de produse bio;
- gustul tradițional devine din ce în ce mai căutat;

Nr. Crt.	Venituri	Cheltuieli	Profit
Lunar			
Annual			
3 ani			

5.5. Resurse materiale, financiare, umane, informaționale

Resursele materiale, respectiv materiile prime sunt de o calitate superioară și au ca avantaj faptul că sunt cultivate în grădină și sunt cu siguranță bio. Materiile prime și materialele folosite pentru producerea produselor sunt:

Materii prime:

- ghebe-muștar boabe
- ceapă
- ardei capia sau gogoșari copti
- roșii-pătrunjel
- bulion -vișine
- piper boabe
- sare foi de dafin
- ulei
- mazăre
- vinete-rom brun
- morcov-coacăze
- mărar
- păstârnac
- apă
- prune coapte
- căpșuni
- lămâie



- orez-zmeură
- gogonele verzi
- castraveți
- ardei iute
- conopida
- țelină
- sfecla roșie
- usturoi
- cimbru
- hrean
- oțet
- zahăr
- frunze de dafin

Materiale folosite:

- mese de lucru;
- friteuză (pe gaz cu ardere forțată și sub presiune);
- aragaz
- plită cu inducție
- grill-uri;
- cuptor cu convecție și abur (mixt);
- robot universal de tăiere sau dotarea separată cu: mașina de tocat, --
- feliator, mașina de tăiat cartofi și legume;
- mixer profesional;
- bain-marie;
- cărucioare din inox pentru transportarea materiilor prime și a preparatelor finite;
- rasteluri din inox pentru vesela și vase mari;
- oale,
- semioale,



- cratițe,
- tigăi simple,
- tigăi basculante;
- polonice de diferite capacități, spumiere, spatula, cuțite, etc.;
- oale termos cu robinet;
- spălătoare din inox;
- mașina de vidat;
- aparat special de răcit
- marmite;
- frigidere;
- mașini de transport

Resurse umane – 27 persoane, din care 3 persoane cu activități de management, coordonare, organizare (director, șefi compartimente) și 24 persoane pe posturi de execuție (și parțial coordonare), angajați permanent sau sezonieri pe baza contractelor de muncă, în principal la compartimentul producție și economic.

Resurse informaționale. Unitatea este conectată la internet și colaborează cu clienții săi. De asemenea sunt încheiate abonamente la publicații de specialitate astfel încât activitatea noastră să fie racordată la cerințele pieții și noutățile în domeniu. La nivelul firmei există materiale de specialitate care sunt consultate de degustători renumiți.



7. Marketingul afacerii

7.1. Clienții

Ca potențiali clienți ai F.E.BIO-GRAM.SRL întâlnim FE Hotel Elite, FE Roua Munților, FE Little Kids, toate înregistrate la ROCT. În cazul transformării în firmă reală, ne vom adresa clienților de pe raza județului Suceava și nu numai, atât persoanelor fizice, cât și persoanelor juridice. Segmentul de piață ce va fi acoperit de firma noastră, este cel al clienților amatori de produse tradiționale, de toate categoriile de vârstă, cât și al pensiunilor, restaurantelor sau școlilor, grădinițelor care doresc să ofere clienților produse naturale, gustoase, preparate în mod tradițional.

Având în vedere posibilitatea transformării firmei de exercițiu într-o firmă reală segmentul de piață la care vom face referire este reprezentat de persoanele fizice din zona județului Suceava, care sunt interesate de acest tip de produse, restaurante, grădinițe, pensiuni care folosesc produsele oferite de noi. Exemple de pensiuni: Dor de Bucovina, Casa bucovineană, Leagănul Bucovinei și Perla Brazilor. Numărul potențialilor clienți care vor apela la serviciile noastre este de aproximativ 450 clienți/lună.

Clienții noștri vor fi:

- clienți individuali
- comercianți cu amănuntul sau cu ridicata
- clienți reprezentanți ai unor organizații.
 - Clienții individuali sunt reprezentați de persoane fizice sau juridice care achiziționează produsele noastre pentru utilizare proprie. Aceștia sunt:

Unități de alimentație și cazare din zona Bucovinei (Dor de Bucovina, Casa Bucovineană, Leagănul Bucovinei, Perla Brazilor, Dor de munte,



Steaua Nordului, Pensiunea Șandru, Pensiunea Bucovina, Hotel Zimbru, Hotel Eden, Hotel Șandru, Restaurant Pietrele Doamnei, etc.)

Pot deveni clienții noștri și magazine specializate în comercializarea conservelor de fructe și legume care doresc să ofere clienților produse naturale.

Clienți reprezentanți ai unor organizații: Grădinițe, Școli generale, Colegii, Licee, pentru consumul colectiv tip cantină.

○ 7.2. *Furnizori*

Cel mai important lucru în păstrarea unor clienți mulțumiți este calitatea produselor oferite. Din acest motiv, F.E.BIO-GRAM.SRL folosește doar produse de o calitate superioară. Având în vedere posibilitatea ca firma de exercițiu să funcționeze în mod real, am avea ca furnizori partenerii noștri, persoane fizice, asociații familiale care cultivă în regim bio și răspund cerințelor noastre în privința calității. Avem parteneriate cu mai multe asociații familiale din zona Fălticeni, Târgu Frumos, Hârlău, Iași, Tecuci, Galați, Satu Mare, Bistrița, dar și cu ocoale silvice, culegători sau centre de colectare a fructelor de pădure și a ciupercilor din zona Câmpulung Moldovenesc, Vatra Dornei, Gura Humorului, Borșa, Bistrița, etc.

Partenerii au fost aleși pe baza unor criterii stricte: poziționarea pe piață, calitatea produselor furnizate, prețurile practicate.

7.3. *Concurența*

La nivelul firmelor de exercițiu există o concurență mică deoarece profilul nostru de activitate se regăsește la puțini întreprinzători. F.E. BIO-GRAM S.R.L. are ca posibili concurenți: F.E. GRĂDINA BUNICII S.R.L.- Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, inclusiv produse bio, în magazine specializate, F.E. QUEENS GARDEN .SRL - Comerț cu



amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate, în principal produse tradiționale.

Transformând firma de exercițiu într-o firmă reală ar putea deveni concurenți: SC.EUROPEAN FOOD S.R.L. - firmă ce prelucrează produse variate și persoane fizice care confecționează diferite produse tradiționale, împreună cu micii producători de produse bio de pe piața județului Suceava.

Analiza Concurenței

F.E. BIO-GRAM S.R.L. are ca principali concurenți în cadrul firmelor de exercițiu următoarele:

- F.E. GRĂDINA BUNICII S.R.L.

Puncte tari:

Personal specializat;

Servicii și produse de calitate;

Mediu profesionist;

Puncte slabe:

Spațiu de desfășurare restrâns;

Prețuri ridicate.

- F.E. QUEENS GARDEN S.R.L.

Puncte tari:

Experiență pe piață;

Prețuri accesibile;



Poziție centrală.

Puncte slabe:

Diversitatea sortimentală mai restrânsă;

Calitatea produselor;

Personal redus.

Pe piața reală, SC. BIO-GRAM S.R.L. are ca principal concurent: SC. EUROPEAN FOOD S.R.L. și micii producători care lucrează în regim individual.

Puncte tari:

Experiență pe piață

Prețuri accesibile;

Oferă produse solicitate de clienți.

Puncte slabe:

Produse realizate industrial;

Utilizarea în mică măsură a rețetelor tradiționale

Micii producători:

Puncte tari:

Utilizarea rețetelor tradiționale

Incredere din partea consumatorilor

Puncte slabe:



Piață de desfacere restrânsă,

Prețuri mari datorate cheltuielilor însemnate

Ambalaje neperformante, reciclate

Lipsa publicității