

Sadržaj

Radionica za izradu torti i kolača

„Slatko Srce“

1. Lična karta preduzeća

1.1. Istorijat preduzeća

Radionica „Slatko srce“ osnovana je 2008. godine u Čačku. Osnovni proizvodni program preduzeća je bio izrada torti i kolača, da bi se vremenom uveo i program sladoleda, sitnih kolača i ukrasa za torte. Krenulo se kao radionica da bi kasnije preraslo u preduzeće koje posluje i prihoduje.

1.2. Asortiman:

Torte:

Švarcvald

Milka

Voćna

Reforma

Kapri

Moka

Žito torta

Kolači:

Krempite

Šampite

Baklave

Tulumbe

Cheese Cake

Breskvice

Princes krofne

Mafini

Sitni kolači:

Rafaelo

Bajadera

Rozen torta

Vanilice

Oblande

Ruske kape

Sladoledi:

Jagoda

Vanila

Čokolada

Šumsko voće

Banana

Snikers

Malaga

2. Vizija i misija

Naša vizija je da budemo glavni distributeri na teritoriji zapadne Srbije, uz visok kvalitet i prepoznatljiv izgled i ukus naših proizvoda, kao i pristupačne cene istih.

Naša misija je da pružamo svakodnevna mala zadovoljstva našim potrošačima koje čine svi sladokusci od 1 do 101. Naš moto je „Svaki dan kao slatki san, uz poslastičarnicu „Slatko Srce“.

3. Cilj:

3.1. Pojedinačni:

Tehnička služba: Nabavka tehničkih sredstava za proizvodnju i pakovanje proizvoda

Peć za pečenje Gostol (po MBO)

Špricevi i oprema za dekoraciju (po MBO)

Laminator za izvlačenje fondana i marcipana (po MBO)

Rashladni uređaj WEG SUPER2006 (po MBO)

Kadrovska služba: Zapošljavanje novih 5 radnika za rad na procesu proizvodnje ukrasa i dekoracija i uvođenje III smene zbog povećanja obima proizvodnje za 15%.

Tehnolog (po MBO)

4 KV radnika (po MBO)

Finansijska služba: Alokacija finansijskih sredstava iz fonda za razvoj

- Troškovi materijala za povećanje proizvodnje od 15% su 10 620 000 dinara (po MBO)

- Troškovi radne snage su uvećani za 420 000 dinara (po MBO)

- Troškovi energije su uvećani za 300 000 dinara (po MBO)

Služba za marketing:

Reklamiranje u različitim medijima (TV, radio, štampa, internet,...), (po MBO 172 000 dinara)

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE
PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com