

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "Studija slučaja - Jaffa". Rad ima 17 strana. Ovde je prikazano oko 500 reči izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo DEO TEKSTA izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Ako tekst koji se nalazi ispod nije čitljiv (sadrži kukice, znakove pitanja ili nečitljive karaktere), molimo Vas, prijavite to ovde.

Uputstvo o načinu preuzimanja rada možete pročitati ovde.

1. PODACI O PREDUZEĆU

1.1 Istorijat

Firma je započela poslovanje proizvodnjom proverenog internacionalnog brenda Jaffa cakes i Munchmallow, kupovinom licence od firme UNITED BISCUITS (tada McVitie's) iz Velike Britanije. Do današnjeg dana proizvod Jaffa Cakes nije dobio konkurenciju na domaćem tržištu a ni na tržištu regiona (bivše jugoslovenske republike). Vršeći analizu najprepoznatljivijih brendova u našoj zemlji Jaffa Cakes je zauzeo prvo mesto.

Sa sličnom afirmacijom je i "Munchmallow" kolač, čija je proizvodnja suštinski kompleksnija i za koji ne postoji nikakva konkurencija na tržištu.

Razvojni put Fabrike biskvita je tekao uglavnom uzlaznom linijom. Ono što karakteriše i izdvaja proizvodnju je korišćenje uređaja i tehnologije za sopstvenu proizvodnju šećernog preliva, voćnog želea i čokoladnog preliva, što su značajne komponente gotovog proizvoda i što je u mnogome uticalo na poboljšanje i zadržavanje visokog kvaliteta.

Poslednjih godina, privredna aktivnost se odvijala pod uticajem veoma složenih kretanja u zemlji, kako društvenih, tako i ekonomskih. Ipak, Jaffa je uspela da održi svoju leadersku poziciju na tržištu i da održi renome jednog od najvećih proizvođača industrijskih kolača u regionu.

1.2 Sadašnje stanje

Asortiman proizvoda je proširen sa novim proizvodnim programima te se pored proizvodnje već pomenutih proizvoda u 2004 godini i 2005. godini proizvodi i Munchmallow sa ukusom narandže, kajsije i maline, Jaffa biskvit sa ukusom maline.

U 2004, potencirana entuzijazmom i već započetim razvojem novog proizvoda započeta je proizvodnja potpuno novog brenda , O 'cake , a u 2005. i O'cake chocco chips. Međutim, premašujući naša očekivanja, ovaj keks je postigao neverovatan uspeh, pa smo se našli u situaciji da trenutni kapaciteti predstavljaju kočnicu u daljem povećanju proizvodnje.

Sadašnji kapacitet proizvodnje fabrike:

Proizvodna linija jaffa 750 kg/h

Proizvodna linija munch 700 kg/h

Proizvodna linija o'cake 450 kg/h

Upravo zbog gore navedenog tj. ograničavajućih a maksimalno iskorišćenih trenutnih proizvodnih kapaciteta, Jaffa je donela odluku koja će biti detaljno obrazložena u nastavku teksta.

Treba da napomenemo, da prateći zahteve standardizacije i sertifikacije kvaliteta u EU, Jaffa Fabrika Biskvita Crvenka je u 2004. godini završila proces standardizacije i dobila sertifikat kvaliteta ISO 2000 i HACCP.

2. SVRHA I MISIJA

2.1 Svrha

Konkurencija među proizvođačima na domaćem tržištu, te dolazak novih inostranih kompanija u oblasti konditorske industrije na tržište Srbije i Crne Gore, dodatna je motivacija za Jaffu, da u 2007. godini planira proširenje postojeće proizvodnje, izgradnjom potpuno novog proizvodnog pogona sa novim asortimanom proizvoda (Petit beurre, petit beurre sa štampanom čokoladom, tuc cracer i čokolada) a koji će istovremeno biti u mogućnosti da preuzme proizvodnju već postojećeg proizvoda O'cake.

2.2 Misija

Analizirajući tržišta konditora u zemljama Zapadne i Istočne Evrope, došli smo do saznanja da su navedene grupe proizvoda najprodavanije na ovim tržištima i da spadaju u grupu najvećih evropskih izvoznika u oblasti konditora za tržište Amerike. Pored toga, imajući u vidu varijabilnost i senzibilitet zahteva kupaca i njihovu osetljivost na promene u ceni, asortimanu, izgledu ambalaže, a posebno na uticaj marketinško propagandnih akcija, mislimo da dobro organizovanom kampanjom možemo da nađemo svoje mesto na tržištu i pored postojeće konkurencije (Petit beurre, čokolada) a posebno za nove proizvode (Tuc cracer, kvalitetne čokolade ekskluzivnog pakovanja). Pored toga, dalji planovi obuhvataju i proizvodnju sve popularnijih digestive proizvoda.

...

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

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com