



2022/2023

Млекарска школа са домом ученика “Др Обрен Пејић”, Пирот

УЧЕНИЧКА ПРЕДУЗЕТНИЧКА КОМПАНИЈА „SIROS“

Запослени у ученичкој предузетничкој компанији:

Катарина Јовановић-директорка компаније

Негица Радев-директорка маркетинга

Драгана Петров-директорка финансија

Бојан Младенов-директор производње

Јована Тричковић-комерцијалиста

Петар Илић-оператер у производњи

Павле Илић-оператер у производњи

Ива Илијев -оператер у производњи

Наставник/ментор: Наташа Марковић

Остали професори: Драгана Јовановић, Јелена Минић- практична настава

РЕЗИМЕ

Пун назив фирме:ученичка предузетничка компанија „SIROS“

Адреса:НИКОЛЕ ПАШИЋА 173



Мисија компаније: производњом домаћих врста сирева по традиционалној рецептури окренути смо захтевима купаца за здравим стиловима живота и савременим здравственим креатањима. Дајемо допринос побољшању квалитета и стила живота потрошача тиме што користимо домаће сировине врхунског квалитета, еколошку амбалажу и промовишемо правилну исхрану и заштиту животне средине. Наши запослени ученици су стручни и оријентисани су ка унапређењу квалитета целокупне производње у складу са европским стандардима у прехранбеној индустрији.

Визија компаније: бити пример компаније која поставља више стандарде у постизању доброг укуса и високог квалитета сирева, лепог изгледа и неговању традиције на савремени начин. Такође бити добар пример штедње природних ресурса у окружењу, употребом принципа одрживе пољопривреде приликом производње хране.

О нашем производу: наш производ су пиротски качкаваљ и бели сира по традиционалној рецептури препознатљивог укуса, са додатком лековитог и ароматичног биља као зачина, специјалног дизајна, еколошког паковања и бољег визуелног ефекта.

Функционисање компаније: компанија је почела са радом почетком октобра 2022. Све сиреве праве наши ученици на пракси а према нашим захтевима за пласирање на тржиште. До сада смо имали три продајне изложбе у Пироту, у оквиру разних школских акција. У производњи имамо и стручну подршку наставника који воде праксу.

Основни показатељи пословања(за 8 месеци)

укупна производња- 6912 кг

Укупан приход- 8.294.400,00 динара

укупан расход-7.633.275,12 динара

Бруто добит- 661.124,88 динара

КОМПАНИЈСКИ ПРЕГЛЕД



Као компанија желимо да негујемо традицију и аутентичност производа у складу са савременим начином живота.

Настанак и развој идеје: прво појављивање на сајму компанија је имала 1. новембра 2019. када је у оквиру манифестације која окупља прехранбене школе из целе Србије под називом „Дани хлеба и сира“ изложила и продавала своје производе. Тада смо са старијим ученицима били у компанији „Milky Dream“ и направили пиротски качкаваљ мањег, порционисаног паковања и интересантног облика. Желели смо да производ лепо изгледа и да може послужити као здрава ужина. У међувремену смо развијали ову пословну идеју и проширили на производњу пиротског белог сира са додатком лековитог и ароматичног биља као зачина. Такође радили смо и на редизајну нашег логотипа и назива компаније. Садашњи статус у развоју је пенетрација тржишта.

Стратегија пословања и циљеви компаније

- увођење и одржавање система квалитета у све пословне функције предузећа,
- пласирање наших производа путем друштвених мрежа,
- учествовање у акцијама хуманитарног карактера,
- развијање доброг корисничког сервиса и брига о корисницима.

Циљ: У наредних годину дана желимо да уведемо нове производе на тржиште тиме што ћемо бити отворени за купце и њихове потребе, као и отворени за могућност custom made производње сирева.

Опис производа

Пиротски качкаваљ се израђује од крављег и овчијег млека. Поступак производње је врло специфичан и јединствен. Подразумева технолошке операције: подсиравање, обрада груша, добијање полупроизвода који се зове баскија, зрење баскије, парење баскије, сољење и натрирање сирног теста и обликовање будућег производа. Тиме се добија млад, незрео качкаваљ, познат под називом ђубек, а карактеристике качкаваља добија тек након дужег зрења. Дужина зрења утиче и на квалитет и на цену производа.

С обзиром да су облик и величина нашег качкаваља такви да брже долази до сазревања, то ће позитивно утицати да цена производа не буде висока. Цену смо утврдили на основу цене и утрошка сировине за израду, и утрошка и цене материјала за паковање по јединици производа а затим се додаје и одређена стопа добити.

Наша компанија је у фази разраде могућности додатих вредности нашег производа јер производ као такав постоји, али желимо да утврдимо која перформанса би највише одговарала потрошачима. Из тих разлога као стратегију навели развијање корисничког сервиса.

ФИНАНСИЈСКИ ИЗВЕШТАЈ

Производњу вршимо у школској радионици која је опремљена неопходним уређајима и опремом . Испорука је замишљена доставом на адресе ресторана , хотела или хипермаркета.

Финансијско пословање: Дневно прерађујемо 300 литара млека од ког добијамо 36 килограма качкаваља што је:

1. Недељно износи: $36 \times 6 = 216$ килограма
 2. Месечно износи: $216 \times 4 = 864$ килограма
 3. За 8 месеци пословања износи: $864 \times 8 = 6912$ килограма
 4. Цена 1 килограма качкаваља износи 1200,00 динара- рачуна се мерено на граме
- За осам месеци пословања остварени УП би износио:
5. $6912 \times 1200,00 = 8.294.400,00$ динара

Укупни приход (УП) = 8.294.400,00 динара(RSD)

Расход:

Материјал:	Количина:	Цена (дин.):	Укупан расход(дин)
Млеко	300л	70/l млека	$70 \times 300 = 21000$
Струја	За 300л	1,16/l млека	$300 \times 1,16 = 348$
Вода	За 300л	0,29/ l млека	$300 \times 0,29 = 87$
Морска со	За 36 кг качкаваља= 1кг соли	30,313/kg соли	$1 \times 30,313 = 30,313$
Култура, сирило, додаци	За 300 л	600	$600 \times 1 = 600$
Амбалажа од папира	20 метра	120/10м	$2 \times 120 = 240$
Картонска амбалажа	30 кутија	150/комад	$30 \times 150 = 4500$
Нето зарада радника	дневно	1000	$1000 \times 5 = 5000$

Укупно дневно:	31805,31
----------------	----------

укупан расход на месечном нивоу износи:

31805,31дин ×30=954.159,39 дин

за 8 месеци колико компанија послује очекује се УР :

954.159,39 ×8= 7.633.275,12 дин

Бруто добит (БД)=УП-УР

БД=8.294.400,00 - 7.633.275,12 = 661.124,88 дин

БД=661,124,88 дин

ТРОШКОВИ ОД ОКТОБРА ДО КРАЈА МАЈА 2023 ГОД.

1. МЛЕКО: 300литара×30=9000литара,

За 8 месеци :9000×8 =72000литара×70 дин=5.040.000дин.

2. МОРСКА СО: месечно 30кг×30,313 дин=909,39 дин

За 8 месеци 909,39 дин ×8=7.275,12 дин

3. КУЛТУРА: месечно 30 кесице ×600дин=18.000.дин

За 8 месеци 18.000 ×8=144.000 дин.

4. ВОДА:месечно 30× 87=2.610 дин.

за 8 месеци трошак за воду износи 2.610× 8=20.880 дин.

5. СТРУЈА:месечно 348×30=10.440

за 8 месеци трошак за струју износи 10.440×8=83.520

6. АМБАЛАЖА(папир+кутије): месечно 4740×30=142.200динара

за 8 месеци трошак за амбалажу износи 142.200×8=1.137.600 динара

7. НЕТО ЗАРАДЕ РАДНИКА:за месец дана 5000×30=150.000дин.

за 8 месеци трошак нето зарада износи 150.000×8=1.200.000дин.

Бруто зараде за 8 месеци 1.200.000+468000=1.668.000 дин.

Пројектовани Биланс стања на дан 31 маја 2023. год.(за период октобар-мај)

АКТИВА	ПАСИВА(RSD)
ОСНОВНА СРЕДСТВА:	
-комби	-У власништву
-дупликатор	-10000
-корпа за парење	- 1000
ОБРТНА СРЕДСТВА	
залихе сировина и материјала	
-млеко	-
-морска со	-
-култура и сирило	-
-вода	-
-струја	-

-залихе готове робе	-
---------------------	---

Пројектовани Биланс успеха

	ИЗНОС-2023.година
Приходи ПРИХОДИ ОД ПРОДАЈЕ ПРОИЗВОДА -качкаваљ	8.294.400,00
Расходи Пословни расходи ТРОШКОВИ МАТЕРИЈАЛА -млеко -морска со -култура -вода -струја -амбалажа Трошкови рада(бруто плате)	5.040.000 7.275,12 144.000 20.880 83.520 1.137.600 1.668.000
БРУТО ДОБИТ	661.124,88
ПОРЕЗ	66.112,48
НЕТО ДОБИТ	595.012,4

ТРЖИШТЕ И МАРКЕТИНГ СТРАТЕГИЈА

Идеја за производ потекла је из размишљања о некој врсти здраве ужине јер смо на основу анализе тржишта установили да ученици за време одмора конзумирају „брзу“ храну која није здрава. Такође због интересантног облика, погодног за декорацију, циљне установе и потенцијални купци су за сада наши суграђани, затим ресторани, хотели, хипер маркети.

МЕНАџМЕНТ И УПРАВЉАЊЕ

Директор компаније- Катарина Јовановић

У руковођењу компанијом водим се постављеним циљевима. Волим да организујем састанке и разговарам са осталим члановима компаније о проблемима са којима се сусрећемо и да анализирам различите ситуације. До сада ми је највећи изазов био да организујем све активности како би се завршиле у задатом року. Из тих разлога сматрам да је најважније добро и правовремено планирање.

Менаџер набавке и продаје- Јована Тричковић

До потребних информација најчешће сам долазила претражујући интернет, али сам научила да много корисних података могу добити од људи који су искусни у овом послу, као што су људи запослени у комерцијали Млекарске радионице. Управо сам неке податке које смо користили у обрачунима добила на основу стварног годишњег финансијског извештаја сектора комерцијале наше школе. Такође ми се свиђа што позиција омогућава упознавање пуно људи.

Менаџер маркетинга- Негица Радев

У маркетингу ми се свиђа што долазим у контакт са људима и откривам потенцијалне купце наших производа. Себе видим у продаји јер сам љубазна у контакту са људима и лако комуницирам. Ја сам тиму наше компаније предложила идеју за лого, радила сам и на тексту за предложене рецепте, здраве ужине и остало.

Директор производње- Бојан Младенов

Живим на селу тако да сам од малих ногу знао како се праве сиреви и знам да препознам квалитетан производ и мислим да наш производ има пуно потенцијала за развој и побољшање. За сада смо постигли релативно добар квалитет и укус, али по мени процес производње би морао бити бржи. Уколико производ опстане на тржишту, размишљам у правцу креирања идеје за неки уређај који би омогућио аутоматско наливање баскије у калупе.

Директор финансија- Драгана Петров

Највише сам се бавила формирањем цена, прављем и прављењем биланаса. Било ми је мало теже да формирам цену качкаваља малог формата, а да буде исплативо. Кутије за паковање би морале бити јефтиније или цена производа виша с обзиром на то да су у питању мале порције качкаваља.

БУДУЋНОСТ КОМПАНИЈЕ

Компанију видимо у свету здраве хране и здраве планете, планирамо да развијемо концепте одрживе пољопривредне производње, и да што више утичемо да подизање свести о значају очувања животне средине и здравља људи.