



Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 - 2020

Axa prioritară 3: Locuri de muncă pentru toți

Obiectivul tematic 8: Promovarea unor locuri de muncă durabile și de calitate și sprijinirea mobilității lucrătorilor

Prioritatea de investiții 8.iii: Activități independente, antreprenoriat și înființare de întreprinderi, inclusiv a unor microîntreprinderi și a unor întreprinderi mici și mijlocii inovatoare

Obiectivul specific 3.7: Creșterea ocupării prin susținerea întreprinderilor cu profil nonagricol din zona urbană

Titlul proiectului "A.C.A.S.A. = Antreprenoriat, Curaj, Atitudine, Siguranța, Ambitie"

Contract: POCU/89/3/7/107667

Fisa de prezentare a afacerii

1. Denumirea firmei: **SC PAINE TRADITIONALA SRL**
2. Numele și prenumele asociatului/administratorului: **APETREI DAVID**
3. Principalele caracteristici ale participantului

Vârstă: 36

Pregătire de bază: Scoala Profesionala

Experiența în muncă: 15 ani

Experiență antreprenorială: 4 ani

Alte elemente relevante: Curs de calificare Brutar, Patiser, Preparator produse fainoae

4. Principalele obiective avute în vedere în cadrul afacerii

- Inițierea și dezvoltarea unei brutării care să aducă pe piața locală o pâine de calitate, fără amelioratori și conservanți, care să satisfacă exigențele clienților
- Crearea de locuri de muncă
- Educarea populației cu privire la calitatea produselor de panificație și patiserie de calitate





5. Descrierea succintă a afacerii

Afacerea propusa in cadrul proiectului prevede infiintarea unei brutarii, prin intermediul careia dorim sa aducem pe piata suceveana si locala produse de o calitate superioara.

Prin intermediul unor retete vechi, mostenite de la brutari cu experienta, vom incerca sa venim in intampinarea clientilor nostri cu produse de calitate, fara amelioratori sau conservanti.

Pentru producerea painii, vom achizitiona prin intermediul proiectului echipamentele necesare realizarii fluxului tehnologic: Cernator pentru faina, necesar primei etape din cadrul productiei, Malaxor, pentru malaxarea si pregatirea aluaturilor, Cuptor pe vatra, pentru coacerea painii si feliator pentru felierea produselor pentru livrare.

Pentru inceput vom inchiria un spatiu de productie unde ne vom desfasura activitatea, dar pe viitor, luam in calcul si dezvoltarea societatii intr-un spatiu propriu.

De asemenea, vom pune la dispozitia firmei un mijloc de transport necesar livrării produselor noastre catre clienti si consumatori.

6. Avize si autorizatii necesare

Avand in vedere faptul ca domeniul de activitate al societatii este in domeniul alimentatiei publice, sunt necesare o serie de avize si autorizatii necesare functionarii in conditii optime si legale.

In acest sens, avem nevoie de urmatoarele avize si autorizatii:

- Autorizatie de functionare de la Primarie
- Autorizatie de functionare de la Directia Sanitar-Veterinara (DSV)
- Contract cu o firma specializata pentru deratizare
- Contract cu o firma specializata pentru spalarea si curatarea navelelor folosite la transportul produselor
- Analize medicale pentru angajatii in domeniul productiei si al livrării.





7. Principalele puncte forte ale afacerii

- O piata in continua dezvoltare
- Retele unor produse inovative
- Experienta administratorului

8. Principalele puncte slabe ale afacerii

- Lipsa unui spatiu propriu si plasarea in chirie a halei de productie
- Existenta mai multor firme concurente care activeaza deja pe piata si care au o baza de clienti

9. Aspecte esențiale de avut în vedere pe parcursul derularii activitatii , cu accent pe următoarele:

- **nișa de piață avută în vedere:**

Ne vom adresa in primul rand cunoscătorilor care inteleg diferenta dintre un produs de calitate si produsele mai ieftine care au in compozitie aditivi si amelioratori, dar ne vom axa, de asemenea si pe educarea pietei in acest sens

- **modalitățile de marketing utilizate:**

Promovarea se va face prin intermediul clientilor multumiti in primul rand, care speram sa ne recomande si celorlalti, odata ce vor gusta din produsele noastre. De asemenea, vom investi in materiale promotionale, carti de vizita, pixuri personalizate, cu care vom incerca sa facem un marketing eficient.

Vom crea si un site pe prezentare si o pagina de facebook a firmei, prin intermediul carora, vom mentine legatura cu clientii nostri si vom incerca sa identificam noi posibili colaboratori.

- **asigurarea resurselor financiare necesare:**

Vom contribui si din surse proprii cu o suma considerabila de bani, avand in vedere faptul ca subventia oferita prin intermediul proiectului nu acopera cheltuielile necesare infiintarii si functionarii unei brutarii





- **asigurarea resurselor umane necesare:**

Vom angaja pentru început 2 persoane, urmând ca acest număr să crească, în funcție de creșterea volumului de muncă și a solicitărilor venite din partea clienților. Ne vom axa pe formarea și îndrumarea personalului, atât prin intermediul cursurilor de formare profesională, cât și prin practica efectuată la locul de muncă

- **documente principale, fluxuri informaționale, principalele aplicații informatice de utilizat**

Vom achiziționa un soft necesar facturării, dar și pentru crearea rețetelor, a nirurilor și a altor aspecte relevante în cadrul acestui domeniu

- **relațiile cu organismele administrației locale, Direcția Finanțelor Publice, Inspectoratul de muncă, s.a.**

Administratorul, în calitate de reprezentant legal al societății, va reprezenta societatea în relația cu organismele și instituțiile coercitive și de control ale statului în vederea menținerii unei relații de colaborare și cooperare în vederea respectării normelor și a prevederilor legale în vigoare.

10. Alte aspecte esențiale generate de specificul afacerii

Fiind o afacere în alimentație publică, grija noastră va fi îndreptată în permanență către satisfacerea clienților, și către atenția ca produsele noastre să fie gustate și apreciate.

Vom încerca să avem întotdeauna clienți mulțumiți, pentru că ei vor fi o carte de vizită pentru noi și ne vor recomanda și altor persoane dornice să încerce produsele noastre.

Semnatura

