|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Analýza odvětví** | **Analýza odvětví** | **Analýza odvětví** | **Analýza odvětví** | **Analýza odvětví** |
| **Finanční plán** | **Finanční plán** | **Finanční plán** | **Finanční plán** | **Finanční plán** |
| **Hodnocení rizik** | **Hodnocení rizik** | **Hodnocení rizik** | **Hodnocení rizik** | **Hodnocení rizik** |
| **Marketingový plán** | **Marketingový plán** | **Marketingový plán** | **Marketingový plán** | **Marketingový plán** |
| **Organizační plán** | **Organizační plán** | **Organizační plán** | **Organizační plán** | **Organizační plán** |
| **Popis podniku** | **Popis podniku** | **Popis podniku** | **Popis podniku** | **Popis podniku** |
| **Souhrn** | **Souhrn** | **Souhrn** | **Souhrn** | **Souhrn** |
| **Výrobní plán** | **Výrobní plán** | **Výrobní plán** | **Výrobní plán** | **Výrobní plán** |

|  |
| --- |
| **1**NákladyMezi fixní náklady patří mzdy zaměstnanců ve výši 100 tis. Kč za měsíc. Dále je nutno zaplatit měsíční pronájem prostor, poplatky a také náklady na reklamu. Celkem fixní náklady vyjdou na 130 tis. Kč měsíčně, tedy na 1,6 mil. Kč za rok. Je také na místě počítat s jednorázovými náklady, které je nutné zaplatit hned na začátku podnikání. Jedná se o položky, které jsou nutné pro provoz prodejny, kuchyně i kanceláře. Vybavení prostor pro podnikání odhadujeme na 350 tis. Kč. Finanční prostředky potřebné na nákup materiálu pro výrobu cookies se budou měsíčně pohybovat kolem 50 tis. Kč. Celkem tedy budou měsíční náklady činit 180 tis. Kč, což je 2,2 mil. Kč, resp. přes 2,5 mil. se započtením nákupu vybavení za rok. VýnosyCelková suma výnosu závisí na daném období. V rozjezdovém období (první tři měsíce roku) se počítá s celkovým výnosem 250 tis. Kč měsíčně. V tomto období plánujeme menší prodej cookies, jelikož musíme nejdříve propagovat obchod a hledat nové zákazníky. V období průměrném (následujících 6 měsíců) se počet prodaných cookies zvýší, zákazníci už budou propagovat sušenky díky doporučením, tím bude narůstat počet zákazníků, a proto počítáme s nárůstem prodeje. Celkový výnos za toto období bude činit asi 300 tis. Kč měsíčně. V období sezónním, což je předvánoční doba (říjen až prosinec), hodláme přidat ke stávajícím produktům i sezónní produkty, čímž se tržba opět zvedne, neboť zákazníci budou chtít ochutnat nový produkt. Celkový výnos tak bude zhruba 350 tis. Kč měsíčně. Roční výnos by měl tedy činit minimálně 3,5 mil. Kč.**Zisk před zdaněním by tedy měl být 1 mil. Kč za rok.** Kalkulace cenyCena cookies je stanovena na základě ceny materiálu, jeho dovozu a na analýze konkurenčního trhu. Aby byly pokryty náklady a vytvořen výše uvedený zisk, byla cena pro čokoládové, proteinové, skořicové a vanilkové cookies stanovena na 35 Kč. Oříškové a cookies s rozinkami, ovocem a s kousky čokolády byly oceněny na 40 Kč za kus.  |
| **2**Počítáme s nově navrženými webovými stránkami a reklamou na sociálních sítích, především s fotkami produktů, rychlou komunikací se zákazníky a sdílením novinek. Podnik bude reklamovat jednou týdně své výrobky v Ústeckém deníku po dobu jednoho měsíce. Tím si slibujeme nárůst zákazníků a zvýšení pozornosti v celém městě. Po prvním měsíci plánujeme propagovat podnik jednou měsíčně. Podnik bude také počítat s propagačními letáky, které budeme nechávat na prodejním pultu, a jednou za půl roku je budeme inovovat v nové tištěné podobě. Na všech letácích budou informace o podniku, adresa sušenkárny a fotky našich výrobků. Letáky budeme umisťovat také na veřejně přístupných místech.Marketingový pracovník se bude starat o reklamu podniku a o webovou stránku obchodu. Dalším důležitým úkolem marketingové pracovníka bude zajištění reklamy na sociálních sítích.  |

|  |
| --- |
| **3**Sušenky typu cookies se v České republice začaly objevovat v posledních letech. Samostatný podnik vyrábějící své vlastní sušenky v Ústeckém kraji není, což hodnotíme jako velmi silnou výhodu oproti konkurenci. V centru města Ústí nad Labem se nachází více menších pekáren zaměřujících se na sladké i slané pečivo a cukrárenské výrobky. V centru se též objevují prodejny řetězců Billa, Penny Market a Tesco. Náš podnik má výhodu ve srovnání s těmito obchody, a to díky čerstvosti a kvalitě našich produktů. Sušenkárna se nesoustředí na konkrétní skupinu zákazníků, neboť sušenky kupují všechny skupiny lidí. Přesto je možnost rozvinout dětské či sezónní varianty, např. vánoční motivy ve tvaru či zdobení sušenek. |

|  |
| --- |
| **4**Špatný výběr dodavatelůNezájem zákazníků o prodávaný produktNapadení obchodu škůdciNepřizpůsobený technický stav podniku – špatné elektrické vedeníPracovní úrazyHledání dodavatelů s kladnými recenzemiKomunikace se zákazníky, reklama, prodej sezónních výrobkůDodržování hygienických předpisů, pravidelný úklid a údržba podnikuPravidelná kontrola a údržba prostor podnikuSeznámení zaměstnanců s pracovním řádem, bezpečností a ochranou při práci; kontrola zaměstnanců kvůli nedodržování bezpečnosti a ochrany |

|  |
| --- |
| **5**Podnik má v úmyslu zaměstnat tři handicapované zaměstnance, což odpovídá 50 % z celého pracovního týmu. Všichni tito pracovníci budou zaměstnáni dle pracovní smlouvy na hlavní pracovní poměr. Obchod bude otevřen od 700 do 1700 hodin. Pracovní doba zaměstnanců vyrábějících produkty začíná v 530 hodin.Práci manažera podniku budou vykonávat obě zakladatelky. Uzavírání smluv, komunikace s dodavateli, s úřady a s účetní bude mít na starosti Lucie Rychecká. Kateřina Mikešová se bude starat o pracovní smlouvy, komunikaci se zaměstnanci, plánování prodeje a výroby.Důležitou součástí týmu je vedoucí cílové skupiny, který/á bude zaměstnán/a na HPP. Ten/ta bude dohlížet na všechny zaměstnance z cílové skupiny, kontrolovat je a zodpovídat za jejich výkony. Na dohodu o pracovní činnosti (DPP) bude zaměstnán/a prodavač/ka, který/á bude docházet na odpolední směnu od 1300 do 1700 hodin. |

|  |
| --- |
| **6**Provozovna se bude nacházet v Ústí nad Labem, konkrétně v ulici Velká hradební, kde se nachází také Vědecká knihovna. Je to místo s velkou průchodností obyvatel. Prostor má 150 m2 a nachází se přímo u hlavní silnice v přízemí, proto není zapotřebí žádná rekonstrukce pro bezbariérový přístup.Jelikož je prostor velký, může být provozovna rozdělena do třech místností. První z nich se bude používat jako samostatný obchod, druhá jako výrobní prostor disponující zařízeními pro výrobu daných produktů a třetí místnost jako kancelář pro společníky podniku. Výrobní prostor bude vybaven speciální gastronomickou troubou. Kuchyň musí být vybavena univerzálním kuchyňským robotem potřebným pro smíchání těsta. Dalším důležitým prvkem je chladicí skříň na těsto. Kuchyň musí obsahovat pracovní stoly pro výrobu cookies a potřebné nástroje a nádobí, jako jsou stěrky, nože, mísy, váha apod. Obchod musí obsahovat prodejní pult, regály na vystavení produktů, a především pokladnu s elektronickou evidencí tržeb podle zákona č. 112/2016 Sb. |

|  |
| --- |
| **7**Zakladatelka Lucie Rychecká se narodila v Litoměřicích, kde docházela i na základní školu. Střední školu (obchodní akademii) vystudovala v Ústí nad Labem, kde pokračovala ve studiu na zdejší vysoké škole – Univerzitě Jana Evangelisty Purkyně. Školu dokončila s výborným prospěchem. Má blízko k sociálně vyloučeným skupinám obyvatel, především ke zdravotně postiženým, neboť i ona má fyzický handicap. Proto se rozhodla založit sociální podnik na výrobu cookies. Zakladatelka Kateřina Mikešová se narodila v Ústí nad Labem, kde docházela na základní, střední i vysokou školu. Rok působila jako au-pair v Anglii, takže dobře ovládá angličtinu. Je vdaná a má dvě děti.  |

|  |
| --- |
| **8**Sušenkárna COOKIES, s.r.o. je společnost provozovaná dvěma zakladateli, a sice Lucií Rycheckou a Kateřinou Mikešovou. Společnost je založena za účelem podnikání v oblasti gastronomie, konkrétně se jedná o vytvoření podniku, který bude vyrábět a prodávat sušenky. Firma naplňuje princip sociálního podniku, neboť začleňuje do pracovního procesu osoby znevýhodněné na trhu práce (osoby s fyzickým handicapem).Výrobu i prodej budou mít na starosti zaměstnanci z cílové skupiny, kteří budou pracovat pod dohledem jednoho vedoucího. Prostory obchodu se budou nacházet v centru města Ústí nad Labem, kde se pohybuje velký počet lidí. Podnik si tak slibuje silnou poptávku po čerstvých a rychle vyrobených produktech, které mohou zákazníci využívat jako alternativu snídaně či svačiny. I přesto bude nutné prezentovat náš obchod pomocí správně umístěných reklam v tisku, na webových stránkách či sociálních sítích. |

|  |
| --- |
| **9**Pro výrobu cookies bude zapotřebí opatřit několik surovin. Podnik klade důraz na dodávání surovin (mléko, mouka, vejce a jiné) z okolí Ústí nad Labem, budeme tedy využívat místní zdroje a spolupracovat s dodavateli z Ústeckého kraje. Mouku na výrobu budeme kupovat od společnosti GoodMills, s.r.o., která sídlí v Litoměřicích. Vejce budou odebírány z farmy se sídlem v Jenčicích u Litoměřic. Mléko budeme zajišťovat prostřednictvím farmy v Roudnici nad Labem. Ostatní suroviny, jako jsou cukr, kypřicí prášek, kakao atd. budou kupovány ve velkoobchodech. Sušenky typu cookies se budou vyrábět v několika druzích. Velikost každé sušenky se bude lišit, měly by však dosahovat nejvýše průměru 8 cm.Příprava sušenek je velmi jednoduchá. V prvé řadě je zapotřebí umíchat těsto, které se skládá z mouky, cukru krupice, vanilkového cukru, másla, kypřicího prášku, mléka a vajec. Po smíchání se kousky těsta skládají na plech a pečou v troubě asi 10 minut při 200o C. Právě díky jednoduchosti a rychlosti je možné nechat vyrábět produkty zaměstnance s handicapem. Podnik bude nabízet několik druhů cookies, jedná se o oříškové, čokoládové, proteinové a cookies s kousky čokolády, ovoce nebo rozinek. Oříškové cookies se skládají z těsta, do kterého se přidají rozdrcené ořechy. Do čokoládových cookies bude přímo do těsta přidáváno kakao. Oproti tomu cookies s kousky čokolády se budou vyrábět ze základního těsta, do kterého budou vkládány kousky čokolády až při přípravě na plech. Obchod bude disponovat také sezónními sušenkami, které se budou prodávat před obdobím Vánoc. V tuto roční dobu podnik nabídne cookies s příchutí skořice.  |