

Ovo je pregled DELA TEKSTA rada na temu "Biznis plan - Vinarija Lara". Rad ima 15 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.

Sadržaj

Naše preduzeće želi da ponudi tržištu autohtono vino (vino proizvedeno od sopstveno uzgajane sirovine sa geografskim porijeklom), koje slobodno možemo nazvati apsolutno prirodnim i nezagađenim proizvodom

Vinarija "Lara" se osniva u cilju pružanja drugačijeg proizvoda na tržištu , domaćeg vina, koje se ne proizvodi u masovnim količinama, već se svakoj kapi posvećuje podjednaka pažnja. U tome vidimo svoju konkurentsku prednost, jer se fokusiramo na onaj segment tržišta kome vino predstavlja uživanje, tradiciju, ljubav i stil života.

Formiranje vinarije i vinskog podruma. Želimo da ponudimo tržištu drugačije, domaće vino, proizvedeno od grožđa koje se uzgaja potpuno prirodno, uz ekološke mjere zaštite, sa geografskim porijekom. U okviru vinarije nalazi se vinski podrum u kome je organizovano čuvanje vina i njegova degustacija za kupce.

U cilju ostvarenja projekta neophodno je uložiti određena sredstva za izgradnju vinskog podruma i nabavku nedostajuće opreme. Ukupna vrijednost projekta je 129.959.63€, od čega podnosioci ideje ulažu 79.959.63€ , banka obezbjeđuje sredstva u iznosu od 50.000.00€.

PLAN POZICIONIRANJA

a) REZIME PLANA

1. Naziv i sedište firme: Vinarija "Lara", Vojislava Ilica 100, 11000 Beograd
2. Delatnost: proizvodnja i prodaja vina
3. Vrsta delatnosti: Proizvodna delatnost
4. Svojinjski sastav: Inokosno preduzeće
5. Kadrovski sastav: Direktor, tehnolog – kontrolor, 3 radnika
6. Stanje objekta: objekat na lokaciji Donjeg Zagarča, na imanju okruženom šumom, sa sopstevnim bunarom. Ono što je karakteristično za lokaciju jeste da se nalazi dovoljno daleko od grada da obezbjedi ekološku proizvodnju osnovne sirovine, a

samim tim i finalnog proizvoda. Ujedno lokacija projektovane vinarije je na 4km udaljenosti od magistralnog puta Podgorica- Nikšić, a udaljenost od glavnog grada je 17km.

7. Stanje finansija: Ukupna vrijednost projekta je 129.959.63€, od čega podnosioci ideje ulažu 79.959.63€ , banka obezbjeđuje sredstva u iznosu od 50.000.00€.

b) POLOŽAJ GRANE

Prodaja nekog proizvoda je izuzetno veliki problem, jer u današnjim tržišnim uslovima proizvesti neki proizvod je manji problem od njegove prodaje. Pogotovu je problematična prodaja vina jer ono spada u luksuzne proizvode izuzev u Francuskoj gdje se vino smatra prehrambenim proizvodom. Ovdje smo odlučili da se grožđe ne prodaje i ako bi to bilo jednostavnije. Prodaja vinskog grožđa je u zadnjih 20 godina u uzlaznom trendu i postoji konstantna tražnja, iako se svake godine zasadi relativno velika količina lozних sadnica (po podacima Udruženja vinogradara Crne Gore u prosjeku se zasadi između 400-600 hiljada sadnica vinove loze, sa pretežnim asortimanom vinskog grožđa). Ova tražnja je uslovljena sve većom potrebom pojedinih domaćinstava za sopstvenom proizvodnjom domaćeg vina i rakije. Na području Donjeg Zagarča se proizvodi kvalitetno vinsko grožđe sa prosječnim procentom šećera od 20%, što garantuje proizvodnju vrhunskih vina, tako da bi se lako prodalo ovo grožđe (primjera radi vinarija « BURIC» iz Zagrede čiji je vlasnik ujedno vlasnik Hotela „Crna Gora“, Hotela „Podgorica“, „Sity“ hotela, dao je ponudu za otkup cjelokupne proizvodnje grožđa po cijeni od 1€ za kilogram). Pod pretpostavkom da ova vinarija otkupi cijelokupnu proizvodnju analiza pokazuje da se ostvaruje profit. Međutim i pored svega toga u ovom projektu smo se odlučile za proizvodnju vina i rakije jer analiza koja slijedi pokazuje da se kao prvo ostvaruje veći profit, drugo to je porodična tradicija, a suosnivačima susret sa novim vidom proizvodnje i treće stvaranje sopstvenog finalnog proizvoda i prepoznatljivog brenda, radi plasmana na tržište, jer smatramo da proizvodnja bazirana na domaćoj sirovini mora imati budućnost.

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

www.maturskiradovi.net

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