

SADRŽAJ

1. REZIME

1.1. Osnovne informacije o podnosiocu zahtjeva

Ime i prezime:

Godina rođenja: 1980.god

Radno iskustvo: 2-je godine na poslovima komercijaliste (nabavka i prodaja prehrane i stočne hrane) u D.O.O.

1.2. Kratak opis projekta (poslovne ideje)

S obzirom na povećanje standarda stanovništva i potrebe za raznovrsnijom i zdravijom hranom porasla je i potražnja za šampinjoni. Pošto postoji tendencija da se pokreće sve veći broj malih preduzeća i samostalnih proizvođača smatram da u skorije vrijeme ne bi trebalo doći do nekih zakonskih prepreka za obavljanje ove djelatnosti, a pošto se proizvodnja šampinjona ne odražava negativno na okolinu, nema razloga za strahom od nadolazećih ekonomskih normi. Ovo su tri sasvim dovoljna razloga da se počne sa proizvodnjom.

Djelatnost kojom se planirate baviti: Proizvodnja šampinjona

Najvažniji proizvodi/usluge: Šampinjoni

Tržište na kojem ćete plasirati svoje proizvode/pružati usluge: Opština

Potrebna ulaganja:

Izvori finansiranja dodatnih ulaganja, koja ukupno iznose 20.800KM:

donacija 5000 KM

vlastita sredstva 7800 KM

kredit (IFAD) kod mikro-kreditnog društva 8.000 KM

Broj potrebnih radnika na početku poslovanja (prva 3 mjeseca): 1

Očekivano povećanje broja zaposlenih u narednih 3 godine: 2

1. godina 2. godina 3. godina

Prihod..... 36.000 48.000 72.000

Jedan od mogućih rizika u poslovanju je loš kvalitet komposta i pokrivne zemlje kao i nelojalna konkurencija.

Tokom iduće godine na području opštine treba da se pusti u rad nova kompostara sa holandskom tehnologijom u proizvodnji proraslog komposta uz mogućnost otkupa proizvedene gljive (do „Simić Agro line”), što bi povećalo obim proizvodnje sa planiranih 6 t na 13 t gljive godišnje. Samim tim bi se povećao broj zaposlenih za 2 radnika.

U narednom periodu nastajao bih da izgradim uređaj (biodigestor) za preradu istrošenog komposta i dobivanje biogasa, koji se koristi kao pogonsko gorivo za vozila i potrebe domaćinstva.

3. MARKETING PLAN

3.1. Opis proizvoda

Proizvod ove djelatnosti je gljiva šampinjon.

Na tržište će biti plasiran kao rinfuza i pakovan po 0,350 kg.

Upotrebljava se prvenstveno za ishranu.

Proizvod je obavezno čuvati na temperaturi +2c

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

www.maturskiradovi.net

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