



PLAN DE AFACERI

DATE GENERALE

- **Date titular:**
 - nume prenume: **Bețișor Sorin**;
 - Adresă domiciliu/reședință: N.Iorga 20, 63, 3129, municipiul Bălți, R.Moldova;
 - Date de contact: telefon 078517343, email: inainte2@gmail.com;
 - Participare în alte societăți/entități: NU.
- **Date despre întreprindere:**
 - Denumire: Atelierul de cofetarie **CU SAU FARA ZAHAR**;
 - Forma juridică de constituire: **SRL**;
 - Obiectul de activitate – cod CAEN principal: **C1071**- fabricarea prajiturilor si produselor proaspete de patiserie;
 - Sediul/punctele de lucru: **Bălți**;

PLANUL DE AFACERI

Proiect: **Start la Antreprenoriat în Nord-Est (S.A.N-E)**; ID: POCU/82/3.7/105269

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



A1. Rezumatul planului de afaceri

Atelierul de cofetarie **CU SAU FARA ZAHAR** isi propune sa indulceasca viata bălțeană si sa ii incante cu sortimente de *prajituri traditionale*: savarine, amandine, eclere, *prajituri inspirate din cofetariile internationale*: foret noir, *mini torturi* cu mousse de vanilie si crema de zmeura, mousse de ciocolata, *bignè* cu diferite creme, mini cupole, *torturi* pentru evenimente, personalizate, torturi de pepene fara zahar, torturi cu mix de faina de migdale, torturi padurea neagra, cu forme variate, decorate intr-un stil original, cu pasta de zahar sau creme si care sa aminteasca de gustul dulce al copilăriei. Exclusiv pentru perioada Pastelui pana la Inaltarea Domnului va fi disponibila *Pasca cu ciocolata sau cu branza*, iar perioada posturilor va fi acoperita de produse de post cu retete imbunatatite: *Negresa cu blat umed si visine, Prajitura cu mere, Savarina de post* etc.

Preturile vor fi atractive, incepand de la 6 lei la 11 pentru prajituri si de la 70 lei/kg la 100 lei/ la torturi.

Toate produsele vor contine materii prime naturale din care se vor obtine aluaturi fine si aroamate, creme delicate pentru gusturi rafinate si vor fi indulcite cu zahar sau cu indulcitor cu extract din stevie (denumire latina Rebaudioside A.). Stevia este o planta originala din America de sud si America centrala si este **de pana la 300 de ori mai dulce decat zaharul** in sa nu are efecte nocive, are putine calorii si nu influenteaza glicemia. Majoritatea materiilor prime, de exemplu, smantana, iaurtul, branza, fructele care vor intra in compozitia prajiturilor si torturilor vor fi achizitionate de la producatori autorizati locali. Productia va impartita in **linia de produse indulcite cu zahar si linia de produse cu indulcitorul extras din stevie**. Cea de-a doua linie va fi dedicata persoanelor care acorda deosebita importanta ingredientelor si doresc sa elimine consumul de zahar. Pentru prepararea unor prajituri si torturi se va folosi un mix de faina de migdale sau faina de ovaz. Prepararea si producerea lor se va face cu ajutorul utilajelor de ultima generatie.

Misiunea companiei va fi de a crea o afacere profitabila, de succes si pe termen lung prin respectarea celor 4 atribute: calitate, aspect, gust, sanatos, toate acestea obtinandu-se prin utilizarea materiilor naturale, prime de calitate superioara, impletite cu pasiunea, dedicarea si dorinta de a reusi. Linia de produse cu zahar, va avea rolul de a atrage clientii, iar cealalta fara zahar va fi inovatoare si va transforma afacerea in una profitabila.

Investitia initiala este de 80.630 lei si cuprinde toate cheltuielile necesare initierii afacerii conform foii de calcul K. Compania isi propune atingerea unei cifre de afaceri de 167.450 lei in primul an si de circa 304.000 lei circa in al doilea an, aceasta crestere fiind firesca luand in considerare perioada de organizare a firmei si faptul ca e o companie start-up , iar din cel de al treilea an dezvoltarea acesteia si in mediul online. Se doreste atingerea topului cat mai rapida in preferintele bălțenilor prin respectarea raportului calitate-pret-produs, inovator-sanatos, fiind singurii de pe piata care vor oferi produse indulcite cu extract din stevie. Cele mai mari incasari se vor inregistra in lunile februarie, martie, Paste si decembrie, continuand cu lunile in care sunt zilele Sfantilor. Pretul unui produs mediu va fi de 8,5 lei pe 100 de grame, iar costul unui produs mediu va fi de 2,94 lei. Se estimeaza o vanzare a circa 90 de produse de 100 de grame pe zi.

Acest lucru este cat se poate de realist avand in vedere greutatea unui tort cu 3 straturi mediu de circa 2000 de grame , adica pentru un singur tort deja avem 20 de produse.

Strategia consta in crearea acestor doua linii prin care se urmareste **completarea segmentului de piata al consumatorilor de dulciuri cu zahar si ocuparea unui segment de piata neexploatat pana acum**, cel al persoanelor care nu doresc sa consume zahar, neexistand pana acum aceasta optiune a unei alimentatii mai sanatoase. Prima linie va fi initial finantatoare, iar a doua inovatoare, urmarindu-se dezvoltarea celei de-a doua linie prin promovari si degustari.

Piata aleasa este cea a orasului Balti si imprejurimi, aceasta avand inca un vizibil potential de exploatat datorita numarului mic de cofetarii respectiv 10 raportat la numarul de locuitori 114.000 daca este sa ne referim la consumatorii produselor cu zahar. Comparativ cu media europeana si chiar nationala numarul de producatori de produse de cofetarie si patiserie este inca redus. Astfel, in Iasi sunt peste 300 de cofetarii, in Praga sunt peste 1000 de producatori iar in Paris si Londra numarul acestora depaseste 3000. Acest lucru denota o piata cu potential, capabila sa absoarba noi concurenti. Orasul Balti are insa si un potential urias pe segmentul consumatorilor de produse fara zahar avandu-se in vedere lipsa producatorilor de acest fel si tendinta consumatorilor de a consuma produsele traditionale cu ingrediente sanatoase si cu putine calorii.

Clientii se vor incadra astfel in urmatorul profil:

- persoane fizice cu venituri medii spre ridicate, care au sau nu interdictii alimentare , persoane juridice
- persoane care locuiesc in imprejurimile Atelierului
- persoane cărorora timpul nu le permite sa comande tortul si il gasesc gata facut spre vanzare
- persoane cu venituri mici care vor sa evite zaharul
- toate persoanele care iubesc prajiturile naturale si stilul de viata sanatos, in mod special parinti, batrani cu anumite afectiuni, copii, elevi.

Cu totii stim cat de importanta este reteta succesului: sa adaugam un strop de pasiune in orice activitate realizam si ca sa putem transforma cateva randuri dintr-o reteta intr-o adevarata arta si o idee intr-o capodopera este nevoie de dragoste, pasiune pentru prajituri si multa munca. Cu aceste ingrediente porneste la drum intreprinzatoarea, cu studii juridice la baza, dar cu o dorinta puternica de a reusi si de a pune un strop din dragostea sa pentru dulciuri in fiecare produs.

Societatea va fi gestionata de catre intreprinzatoare, Lunca Anisoara, deci ea va fi administratorul si managerul firmei. Va urmari in permanenta evolutia rapida a tendintelor, cautand mereu retete inovatoare si nevoilor segmentului sau tinta, urmarind producerea unor produse care sa respecte preferintele si nevoile alimentare ale clientilor.

A2. Descrierea afacerii si Strategia de implementare a planului de afaceri

Descrierea afacerii:

Ideea Atelierului de Cofetarie ia nastere din dorinta de a aduce in viata bălțenilor cele mai dulci marturii. Scopul Atelierului va fi acela de a produce si comercializa:

- prajituri traditionale,
- prajituri faimoase pe plan international,
- torturi cu mixuri de faina de migdale si fara zahar,
- torturi pentru aniversari, botez, nunta, personalizate,
- bignè cu diverse umpluturi dupa o reteta italiana,
- prajituri si torturi de post pe toata perioada Posturilor,
- Pasca cu branza si Pasca cu ciocolata la desfacere si la comanda exclusiv in perioada Pastelui pana la Inaltarea Domnului.

Atat retetele , cat si gama de produse vor fi imbunatatite si dezvoltate la cererea clientilor. Pentru producerea acestor produse se vor folosi retete care reamintesc gustul copilăriei.

Toate produsele pot fi indulcite cu zahar sau cu indulcitor cu extract din stevie (Rebaudioside A). Conform studiului realizat de catre Institutul de Cercetare Bioborn Craiova stevia reprezinta zaharul verde sau zaharul sanatos, fiind un indulcitor natural, slab caloric, foarte stabil, usor de procesat termic. Steviosidele, rebaudiosidele A, steviolul si isosteviolul prezinta si actiuni anti-hiperglicemice- deci reduc glicemia, anti-tumorale, anti-diaretice, anti-hipertensive, anti-inflamatoare, diuretice si imuno-modulatoare, devenind alternativa sigura si eficienta pentru zahar. Studiile clinice de metabolism au evidentiat ca indulcitorul este foarte putin sau aproape deloc absorbit in sange si nu este toxic, de aceea este recomandat tuturor categoriilor de persoane, inclusiv femeilor insarcinate.(sursa: www.laboratoarelemedia.ro).

Gustului rafinat si diafan al produselor se incearca totodata si aducerea unei note de personalitate. Imaginea prajiturilor care se imprima pe retina clientului trebuie sa isi gaseasca echivalentul in gustul care se confunda cu fiinta. Cremele cu lapte, oua si ciocolata veritabila, mousse-uri fine si cremoase, topping-uri din fructe si altele, alcatuiesc o explozie de senzatii gustative, care imbie la rasfat si care dau particularitate oricarui preparat.

Atelierul isi propune dezvoltarea unei afaceri de succes prin atingerea tuturor obiectivelor iar intr-un orizont de timp de 3 ani **sa isi dezvolte afacerea si in mediul online** prin implementarea unui soft si o aplicatie pentru smart phone care sa permita clientului sa isi creeze propriul tort si propriile prajituri dintr-o lista de ingrediente predefinite. Plata va putea fi facuta cu cardul direct pe site. Transportul la domiciliul clientului va fi efectuat cu o autoutilitara dotata cu camera frigorifica.

Coduri CAEN:

1071-fabricarea prajiturilor si a produselor proaspete de patiserie;

1072- fabricarea biscuitilor si piscoturilor, fabricarea prajiturilor si produselor conservate de patiserie;

4724- comert cu amanuntul al prajiturilor si produselor proaspete de patiserie si produselor zaharoase.

Forma juridica: SRL;

Actionariat: 60% Luncă Anisoara si 40% Luncă Adi Nicu;

Sediul social si punctul de lucru va fi acelasi, situat in minicipiul Balti.

Obiective S.M.A.R.T.:

1. Atingerea unei de cifre de afaceri de circa 167.450 lei in primele 11 luni de functionare si de 304.000 de lei circa in cel de-al doilea an prin sporirea numarului de clienti si cresterea frecventei de cumparare datorita interesului cultivat, in mod special pentru produsele fara zahar, prin publicitate, prin participarea la evenimente in colaborare cu nutritionisti si dezvoltarea unei relatii de incredere cu clientii astfel incat promovarea produselor sa fie realizata si prin recomandari.

Potrivit studiului efectuat de IMAS Marketing si Sondaje in iulie 2017, tendinta moldovenilor de a consuma dulciuri este destul de mare, astfel 4 din 10 le consuma **zilnic**.

Potrivit unui alt studiu realizat de Biroul Moldovenesc de Audit Transmedia, rezulta ca moldovenii acorda importanta din ce in ce mai mare alimentatiei, iar dulciurile continua sa fie in topul preferintei acestora. Cifrele BRAT arata ca 55% dintre moldoveni sunt dispusi sa plateasca suplimentar pentru ingrediente mai sanatoase, 26% afirma ca obisnuiesc sa consume dulciuri in locul unei mese obisnuite, iar 1/3 afirma ca nu pot trai fara dulciuri si le consuma zilnic. (sursa www.digi24.ro)

Obiectivul este relevant pentru ca este in concordanta cu obiectivul general de a construi o afacere de succes si profitabila, profitul brut al primului an fiind de 23.525 de lei datorita perioadei de organizare si de circa 88.000 de lei in al doilea an.

Cresterea cifrei de afaceri va favoriza recuperarea investitiilor facute in mai putin de 2 ani.

Atingerea acestor cifre de afaceri vor fi posibile prin crearea si mentinerea produselor de calitate, indulcite atat cu zahar alb, cat si cu indulcitor cu extract din stevie, prin crearea unui trend popular in randul tinerilor si elevilor prin lansarea produsului Bigné, comercializat in cutii atractive, cu indulcitor. Acest produs va avea efect financiar benefic prin sporirea numarului de clienti, inasa va crea si un efect social reducand obezitatea si diabetul in randul tinerilor si copiilor, dezvoltarea unei relatii de incredere cu clientii astfel incat promovarea produselor sa fie facuta si prin intermediul recomandarilor.

2. In al treilea an se estimeaza cresterea cifrei de afaceri cu 30% prin implementarea soft-ului si aplicatiei pentru smart phone care va facilita crearea propriei prajituri si propriului tort alegand ingredientele. Pentru aceste comenzi va fi dezvoltata distributia la domiciliul clientului. In acest moment niciun alt producator din Balti nu ofera acest serviciu.

3. Crearea a doua locuri de munca prin angajarea cu contract pe perioada nedeterminata a primului angajat din luna a patra si celui de -al doilea din luna a cincea. Aceste persoane vor fi angajate cu o norma intreaga de 8 ore pentru a se asigura productivitate maxima. Toata perioada de productie fara angajati va fi acoperita de intreprinzatoare.

Activitatile necesare realizarii afacerii sunt, pe langa cele premergatoare businessului (publicitate prin intermediul flyerelor, canale media, retele de socializare, cautare spatiu cu vad comercial, contactare furnizori)

- infiintarea firmei din luna iulie 2019,
- inchirierea spatiului din luna august 2019,
- amenajarea conform standardelor cerute de lege prin compartimentare, vestiare, asigurarea utilitatilor in luna august 2019
- achizitia si instalarea utilajelor in luna august, comanda si avansul fiind facute si platite in luna iulie 2019 (a se vedea oferta de echipamente atasata)
- obtinerea autorizatiilor aferente,
- selectia personalului si angajarea acestuia: incepand cu luna octombrie 2019 primul angajat iar din luna noiembrie 2019 si al doilea
- achizitionarea de materii prime,
- productie si vanzare
- promovare in puncte strategice mici sesiuni de degustare, participare la evenimente, publicitate prin intermediul canalelor de socializare.

Valoarea investitiei initiale este de 80.630 de lei , diferenta de 23.401 de lei va deservi la acoperirea cheltuielilor chiriei si salariilor in lunile neprofitabile, iar transa a doua va fi desemnata achizitionarii de echipamente in completarea celor deja existente.

Dupa cum s-a precizat la obiective se preconizeaza extinderea afacerii si in mediul online intr-un orizont de timp de 3 ani prin implementarea unui soft care sa le permita clientilor sa isi creeze propriul tort si propriile prajituri folosind un set de ingrediente predefinit. Pentru acest serviciu se va face distributia la domiciliu/sediul clientului. Mediul online reprezinta trend in crestere, iar in cazul Atelierului clientii vor lua cunostinta cu produsele de la spatiul de vanzare iar ulterior, cunoscandu-le deja vor avea incredere sa comande online si sa primeasca acasa comanda lor.

A3. Analiza SWOT a afacerii (max. 5000 caractere)

Puncte tari:

- Portofoliul de produse indulcite atat cu zahar, dar mai cu seama a celor indulcite cu extract din Stevie care sa acopere dorintele dulci ale tuturor consumatorilor, inclusiv ale celor care doresc sa elimine efectul nociv al zaharului. Datorita proprietatilor acestei plante se poate contribui la reducerea ratei de diabet si obezitate din orasul nostru, acest indulcitor avand 0 calorii si indice glicemic 0.

- Produsele cu indulcitor extras din stevie pot fi consumate si de catre toata categoriile de persoane, indiferent de varsta, chiar de catre femeile insarcinate.

Zaharul alb, inasa, ramane un aliment foarte controversat, deoarece el furnizeaza "calorii goale", acesta uzeaza anumite organe, in special pancreasul si sistemul nervos. Alimentele rafinate cu concentratie mare de zahar sunt o inventie noua pentru organismul nostru care nu este adaptat. Zaharul alb rafinat nu contine nutrienti iar organismul uman mobilizeaza resursele de calciu pentru a procesa zaharul, in detrimentul sistemului osos si al danturii. Mamele sunt sfatuite, ca fie in timpul sarcinii, fie dupa alaptare dar si in timpul cresterii copiilor sa consume cat mai putin zahar alb si sa nu isi lase copiii sa il consume. Sursa: www.prodieta.ro.

Atelierul le va oferi acestora alternativa sanatoasa prin indulcirea produselor cu indulcitor extras din stevie.

- Calitatea, aspectul si gustul produselor obtinute prin folosirea produselor naturale si eliminarea premixurilor pe care majoritatea cofetariilor din oras le folosesc, eliminarea margarinei si inlocuirea acesteia cu unt;

- Tehnologie noua si performanta care sa asigure productivitate si calitate. Toate echipamentele vor fi in conformitate cu Standardele Europene de calitate. Cuptorul va fi electric avea o capacitate de 6 tavi, cu injectie de abur, lumina interioara si panou de comanda digital unde pot fi memorate pana la 99 de programe realizate, fiecare cu cate 4 faze de coacere. Mixerul planetar va avea o capacitate de 10 litri si 3 viteze de lucru. Masina de gatit cu 4 ochiuri va putea functiona pe gaz sau gpl si va fi prevazut cu dispozitiv de siguranta impotriva scurgerilor de gaz atunci cand apare o stingere accidentala a flacarii. Toate accesoriile vor fi de ultima generatie astfel incat designul produsului finit sa incante ochiul clientului;

- Amplasare intr-o zona circulata, cu vad comercial, prin inchirierea unui spatiu comercial cu vad;

- Inexistenta unui astfel de Atelier pe piata bălțeană care sa ofere si alterativa unei alimentatii sanatoase si care sa nu isi puna amprenta intr-un mod neplacut asupra sanatatii corpului uman;

- Producerea torturilor si prajiturilor de post cu retete imbunatatite.

Puncte slabe:

- Lipsa cunostintelor in randul consumatorilor legate de dezavantajele consumului de zahar si beneficiile consumului de produse cu indulcitor extras din stevie. Linia produselor cu zahar va fi o strategie pentru a atrage clientii, tuturor clientilor li se va prezenta linia de produse fara zahar

- Pentru inceput, nu se va oferi serviciu de livrare al produselor la domiciliu, inasa acest lucru este cuprins in planul de afaceri intr-un termen de 3 ani

- Cheltuieli mai mari pe materii prime pentru linia produselor fara zahar si implicit un pret putin mai mare al acestora, inasa studiile recente prezentate chiar pe canalul TVR1 arata incepand cu anul acesta 60% din moldoveni prefera o alimentatie sanatoasa incercand inlocuirea produselor nocive cu cele alternative sanatoase, in acest sens sesizandu-se o sincronizare cu occidentul;

- Lipsa interesului pentru produse noi, inasa datorita productiei de produse cu zahar clientii vor fi atrasi si cu ocazia aceasta vor putea degusta noile produse explicandu-li-se totodata despre beneficiile indulcitorului din stevie.

Oportunitati:

- Interesul tot mai mare al consumatorilor pentru o viata sanatoasa, iar gustul trebuie sa fie insotit de ingrediente naturale, sanatoase si cu putine calorii.
- Cererea mare din partea clientilor, tocmai pe fondul considerentului sus mentionat;
- Extinderea afacerii si in mediul online prin crearea softului si a aplicatiei pentru smart phone prin care clientul isi va crea propria prajitura sau tortul pentru eveniment reprezinta o sansa a afacerii de a castiga si fideliza mai multi clienti
- Livrarea la domiciliu a prajiturilor create de catre clienti si comandate prin intermediul aplicatiei sau site-ului
- Promovarea frecventa de catre toate suporturile media a alimentatiei sanatoase si reducerea consumului de zahar: “pentru o viata sanatoasa limitati consumul de zahar, sare si grasimi”;
- Cresterea ponderii clientilor care achizitioneaza prajituri la pachet si a celor care dau comanda pentru sarbatori.

Amenintari:

- Deschiderea, in timp, a unor noi cofetarii. Aceasta amenintare poate fi contracarata mentinerea in timp a standardelor de calitate, urmarind fidelizarea clientilor, prin promovarea produselor cu ocazia diferitor evenimente si realizarea de pachete promotionale care ar putea face diferenta pe piata;
- Cresterea costului materiilor prime, in acest sens se vor cauta materii prime de tip km 0 si adaptarea produselor la criza;
- Posibilitatea cresterii pretului chiriei, in acest sens contractul va fi negociat inca de la inceput si introdusa clauza mentinerii pretului chiriei pe o perioada de timp mai mare;
- Scaderea puterii de cumparare, sens in care s-ar impune o „ajustare” a preturilor practicate.

Riscuri:

- Lipsa experientei in domeniul administrarii unei cofetarii. Acest risc este exclus datorita oportunitatii oferite de programul SANE de a face stagiul de practica intr-o cofetarie consacrata si a putea invata din situatiile intalnite;
- Posibilitatea ca produsele sa nu fie vandute in perioada termenului de garantie. In acest sens vanzarea la 50% din pret cu o zi inainte de scadenta poate fi o solutie de management al acestui risc.

A4. Descrierea produselor/serviciilor/lucrarilor care fac obiectul afacerii

Pentru prepararea produselor se vor folosi produse de calitate superioara, naturale (cu exceptia produselor perisabile, de ex: oua, acestea se vor achizitiona in forma pasteurizata la kg) si faina de migdale in combinatie cu faina alba, sau chiar singura.

Faina de migdale are un gust intens si placut iar produsele vor fi imbunatite datorita acestei faini cu vitamine, minerale si acizi grasi esentiali care contribuie la buna functionare a inimii si a creierului.

Produsele din linia fara zahar vor contine indulcitor extras din stevie (den. lat. Rebaudioside A).

Prajituri:

Savarina - faina , lapte, drojdie, zahar/indulcitor, sare, esente, smantana;

Prajitura Padurea Neagra – faina, zahar/indulcitor, cacao, oua, smantana, cirese, ciocolata neagra, unt;

Prajitura Amandina- faina, zahar/indulcitor, oua, cacao, vanilie, esente, smantana, ciocolata amaruie;

Ecler - faina, lapte, unt, oua, zahar/indulcitor;

Mousse de vanilie si crema de zmeura - faina, oua, cacao, unt, lapte, zahar/indulcitor, vanilie, smantana pentru frisca, zmeura, gelatina, ciocolata;

Mousse de ciocolata - faina, zahar/indulcitor, smantana pentru frisca, oua, esenta de rom, unt, ulei, ciocolata, bicarbonat de sodiu, zeama de lamaie, ciocolata alba, gelatina, ciocolata amaruie, lapte;

Mini cupole cu mousse de iaurt si cirese - faina de migdale, oua, nuca de cocos, esenta de vanilie/migdale, iaurt grecesc, zahar/indulcitor, gelatina, smantana pentru frisca, cirese, ciocolata alba,apa.

Bignè - faina, unt, oua, zahar/indulcitor, lapte, cacao, ciocolata.

Torturi:

Tort Entremont cu banane, caramel si glazura de caramel- faina, oua, smantana pt frisca, zahar/indulcitor, gelatina, ciocolata, banane

Padurea Neagra (se poate realiza atat reteta originala care contine rachiul de cirese german; Kirschwasser 40% alc, cat si reteta fara continut de alcool) - faina, zahar/indulcitor, cacao, vanilie, unt, visine, smantana, schnaps de cirese, ciocolata neagra;

Tort cu 3 tipuri de mousse - faina, cacao, unt, zahar/indulcitor, oua, vanilie, sare, praf de copt, ciocolata, smantana pentru frisca, gelatina,, zmeura, ciocolata alba;

Tort cu mousse de pepene galben - pulpa de pepene galben, zeama de lamaie, gelatina, apa, smantana pentru frisca, zahar/indulcitor doar pentru blat, oua , faina, cacao. Va fi disponibil doar pe perioada in care este comercializat proapat.

**Torturile se vor vinde si la felie de 100 g.*

**Exclusiv pentru perioada Pastelui va fi disponibila Pasca cu branza si Pasca cu ciocolata.*

**Gama de produse va fi imbunatatita si dezvoltata la cererea clientilor.*

Procesul de productie:

Prajiturile vor avea forme geometrice diferite cu gramaje de pana in 120 grame, iar torturile forma patrata pentru a putea fi comercializate si sub forma de prajituri. Baza prajiturilor si a torturilor o constituie semipreparatul fainos (blat, foi, coji), iar componenta ce ii determina rolul predominant de furnizor de energie este crema. La prepararea lor se mai folosesc si siropuri, baroturi, fondant, fructe confiate, proaspete etc.

Dozarea semipreparatelor se realizeaza prin cantarire sau masurarea volumetrica. Operatiunile pregatitoare sunt urmatoarele: omogenizarea cremelor, taierea fructelor, pregatirea blatului care consta in nivelare, radere, hasurarea fetei lucioase, indepartarea marginilor - in cazul prajiturilor.

Ansamblarea semipreparatelor cuprinde: tramparea (stropirea foilor de blat cu sirop) si realizarea alternativ cu umplerea, inmuiera usoara a blatului, accentuarea gustului dulce si a aromatizarii.

Umplerea blatului consta in asezarea cremei cu paleta pe mijlocul foii, intinderea cu cutitul de cofetarie de la centru spre margini. Umplutura reprezinta componenta de baza in structura prajiturilor si a torturilor.

Finisarea se face prin imbracarea totala, folosind posul cu sprit sau cutitul de cofetarie si barotarea numai suprafetei laterale sau glasarea cu fondant. Urmeaza racirea, conservarea si/sau comercializarea.

Furnizori:

Zeelandia Iasi, comercializeaza ingrediente pentru cofetarii si patiserii cu zahar.

Laboratoarele Media- Green Sugar, comercializeaza indulcitorul extras din stevie sub forma cristalina, lichida, pudra, ciocolata cu indulcitor etc. Este o firma care investeste in cercetare, colaboreaza cu clinici medicale si de familie carora le prezinta constant produsele.

Stevielle – zahat extras din stevie

Producatori locali autorizati pt lactate proaspete – Lactatele Solomonescu

Producatori locali pentru fructe proaspete,

Producatori locali pentru faina ;

En gross-uri din Balti,

Magazine cu produse naturiste – pentru faina de migdale si/sau alte produse dietetice

A5. Analiza pietei de desfacere si a concurentei

Cererea:

Piata moldoveneasca, deci si cea bălțeană tinde sa transforme consumatorul intr-un client tot mai pretentios, de aceea piata dulciurilor este in continua miscare si inovare. Placerea de a consuma dulciuri si gustul trebuie sa fie completate de ingrediente sanatoase si cat mai naturale. Dulciurile traditionale isi pastreaza suprematia in vanzarile totale ale comerciantilor de dulciuri, cu toate acestea oamenii sunt deschisi si la retete noi. Remarcabila este evolutia pozitiva in vanzarea dulciurilor cu continut redus de zahar, ceea ce indica o schimbare in mentalitatea consumatorilor, care se orienteaza catre alimente sanatoase (conform unui studiu realizat online de Niesel si citat de Mediafax).

Atelierul de cofetarie CU SAU FARA ZAHAR isi propune intrarea pe piata producatorilor de dulciuri proaspete, cu produse indulcite cu zahar dar si cu produse cu indulcitor extras din stevie, o piata cu inca un vizibil potential de exploatat avand in vedere preocuparea tot mai mare a bălțeană de a consuma produse cu ingrediente sanatoase. Asadar, piata pe care se va desfasura activitatea este una locala, in mare parte municipiul Balti si imprejurimile sale, cu o populatie de 113.107. Dintre acestia 11.310, adica 10 % sunt non consumatori absoluti, adica persoane care nu consuma absolut deloc dulciuri, copiii cu varsta intre 0-3 ani.

De aceea: **Piata Teoretica** = $113.107 - 11.310 = 101.797$

Capacitatea pietei = $101.797 \times 2 \times 0,3 = 61.078$ prajituri (intensitatea de 0,6/an)

Pontetialul efectiv al pietei = 61.078×9 (pretul mediu) = 549.703 lei

Studii de piata:

Conform studiilor efectuate personal in orasul Balti peste 70 % dintre parintii interdievati sunt dispusi sa consume si sa ofere copiilor lor dulciuri fara zahar, daca ar avea aceasta alternativa. Conform studiilor transmise de TVR1 la stirile de seara din 11 august 2018 , 60% dintre moldoveni prefera sa consume dulciuri din ingrediente sanatoase si naturale.

Industria dulciurilor fara zahar este in plina dezvoltare, conform studiului Biroului Moldovenesc de Audit Transmedia, 55% din moldoveni fiind dispusi sa plateasca suplimentar pentru a consuma produse cu ingrediente sanatoase, 26% afirma ca obisnuiesc sa consume dulciuri in locul unei mese obisnuite iar 1/3 afirma ca nu pot trai fara dulciuri. Studiul a fost realizat pe o perioada de 4 ani, in mediu urban, varsta persoanelor a fost intre 14-64 ani, cate 10.000 de interviuri anual. Potrivit studiului efectuat de IMAS Marketing si Sondaje in iulie 2017, tendinta moldovenilor de a consuma dulciuri si produse de patiserie este inca destul de mare astfel 4 din 10 moldoveni le consuma zilnic. (Sursa www.profit.ro.)

Clientii viitorului Atelier sunt copii, adolescenti, persoane adulte, in mod special parinti, batrani cu anumite afectiuni sau/si in cautarea ingredientelor sanatoase fara a renunta la placerea de consuma dulciuri. Acestia pot fi persoane sanatoase sau/si persoane care, din dorinta de a manca sanatos si de a-si mentine forma fizica sau au un regim alimentar impus. Toti clientii vor avea de ales intre produse cu zahar si cele cu indulcitor fara a renunta la placerea de savura o prajitura sau un tort. Produsele fara zahar se adreseaza in mod special persoanelor cu venit mediu spre inalt, insa pentru persoanele cu venit redus care doresc sa consume produse cu indulcitor vor fi disponibile Amandine, Savarine sau Eclere la pret de 7 lei.

Produsele cu indulcitor extras din stevie vor acoperi intreg segmentul de piata liber in momentul de fata, adica 70% din totalul pietei teoretice, iar produsele cu zahar vor completa

segmentul de piata, respectiv 30% din totalul pietei teoretice, al consumatorilor care nu doresc sa renunte la consumul de zahar alb rafinat.

Oferta:

In momentul de fata exista peste 10 cofetarii in orasul Balti, cea mai importanta fiind Casa Dulce. Aceasta domina piata, avand in acest moment cele mai scazute preturi. Patronii au plecat de la un pret de 70 lei/kg , acum inasa, a fost redus la unele produse la 60 lei /kg, produsele acestora contin zahar si nu este exclus sa foloseasca premixuri, deoarece cremele lor au un gust “artificial”, in urma probelor facute.

Produsele Atelierului vor contine numai ingrediente naturale si sanatoase si se adreseaza bălțenilor care prefera ingrediente sanatoase (asa cum arata un studiu citat pe TVR1 si studiul efectuat personal), evitand premixurile pe care majoritatea cofetariilor le folosesc in ziua de astazi pentru a obtine pret mic si sporirea productiei.

Cofetaria J’Adore este singurul competitor pe piata din Balti in ceea ce priveste produsele fara zahar inasa aceasta produce numai la comanda produse pentru diabetici indulcite cu fructoza. Fructoza are 4 calorii ca si zaharul si are indice glicemic mic deci nu contribuie la cresterea nivelului de glucoza in sange.

Cercetari recente, inasa, au demonstrat ca doar fructoza din fructe si legume este cu adevarat sanatoasa. Fructoza este procesata de celulele hepatice, iar in timp consumul acesteia afecteaza ficatul. Prin procesarea fructozei la nivelul ficatului rezulta cativa produși secundari daunatori: acid uric, trigliceride si radicali liberi. In timp acesti compusi produc grave probleme de sanatate. (surse: www.csid.ro; www.cemancam.ro, <https://www.laboratoarelemedie.ro/stevia-zaharul-verde-sau-zaharul-sanatos-indulcitor-natural-noncaloric-utilizat-in-nutritia-umana/>)

Beneficiile steviei au fost demonstrate in nenumarate studii medicale efectuate pe oameni, aceasta fiind chiar si folosita in scop terapeutic vreme de multe secole. Acesta ar putea fi singurul indulcitor cu beneficii adevarate indicat diabeticilor, nu are calorii, este 100% natural si are un gust delicios (surse www.doc.ro dieta si sport; www.prodieta.ro; www.dieta.romedic.ro, <https://www.laboratoarelemedie.ro/stevia-zaharul-verde-sau-zaharul-sanatos-indulcitor-natural-noncaloric-utilizat-in-nutritia-umana/>). Cateva beneficii cu impact asupra sanatatii conform studiului: reducerea diabetului, reducerea hipertensiunii, infrumusetarea aspectului pielii, cresterea rezistentei organismului.

De aceea se considera un real avantaj fata de producatorul cofetaria J’Adore, fata de producatorul Casa Dulce, avantaje despre care potentialii clienti vor fi informati prin intermediul publicitatii, prin informarea persoanelor participand la evenimente, incercand sa convingem cat mai multor persoane sa consume produsele indulcite cu extract de stevie ale Atelierului Produsele cu indulcitor extras din stevie vor fi disponibile clientilor zilnic inasa se vor face si la comanda in functie de gramajul dorit.

A6. Strategia de marketing

Linia de produse cu zahar va fi cea finantatoare initial, iar cealalta fara zahar va fi inovatoare care va spori numarul de clienti din ce in ce mai mult odata cu informarea acestora privind beneficiile consumului produselor. Produsele vor respecta preferintele alimentare ale clientilor, inlocuind premixurile folosite de alte cofetarii cu ingrediente atent selectionate, iar retetele vor fi permanente perfectionate.

Tortul Padurea Neagra cu acelasi nume este un desert extrem de delicios, atractia meselor festive, de origine germana, cunoscut in tara noastra, insa Atelierul doreste sa readuca reteta originala, cea cu blat de cacao insiropat cu Kirch, visine din abundenta, imbracat cu un strat generos de frisca si fulgi de ciocolata belgiana indulcita cu extract din stevie. Imaginea care se imprima pe retina clientului trebuie sa isi gaseasca echivalentul in gustul care se confunda cu fiinta. Acest tip de tort a fost prima oara mentionat printre prajiturile de cofetarie in 1934, cativa ani mai tarziu a ajuns in topul celor mai cunoscute torturi din lume. Tortul va fi comercializat si la felie (100 g) si la kg (90 de lei/kg in varianta indulcitor si 70 lei/kg cu zahar).

Torturile si prajiturile pe baza de mousse fac parte din categoria cu retete gourmet, avand arome delicate, texturi de creme fine, iar fiecare strat invita la descoperirea gustului armonios si savoarea fina. Tortul va fi comercializat si la felie si la kg (100 de lei/kg in varianta cu indulcitor si 70 cu zahar).

Produsul Atelierului, Bignè, indulcit cu extract din stevie, este un desert in format mic care abunda de crema de ciocolata sau crema fina de vanilie, neted si catifelat. Acest produs va fi promovat in primul rand in randul tinerilor, elevilor, insa va fi disponibil si altor categorii de persoane, celor juridice, pentru evenimente. Atelierul isi doreste sa dezvolte un trend popular in randul tinerilor si va fi comercializat in cutii atractive, la 60 lei/kg cu indulcitor.

Tortul Entrement cu banane, caramel si glazura de caramel, este un tort cu blat de brownie cu banana, mousse de ciocolata, insert de banane cu caramel sarat si acoperit de o glazura oglinda perfecta. Acest tort pune la incercare maiestria, arta, gustul si este replica sanatoasa a torturilor Luxury Cakes. Pretul acestuia va fi de 100 lei/ kg in varianta cu indulcitor si 80 lei/kg cu zahar.

In scopul informarii clientilor vor fi amplasate in interiorul spatiului de comercializare panouri cu fotografii si povestea fiecarui produs si descrieri siropoase pentru a le starni interesul, dar mai ales pofta.

Torturile vor putea avea forma patrata, in acest fel ele putand fi usor portionate de catre client iar pentru Atelier aceasta forma prezinta avantajul faptului ca un tort expus poate fi comercializat si sub forma de prajitura.

Ambalajul, un element foarte important, indica personalitatea, pozitionarea, valorile si avantajele produsului. Materialul si designul ambalajului sunt elemente importante in procesul vanzarii, iar culoarea este cea care imbina toate elementele acestuia, facandu-l un mijloc important de comunicare. Culoarea este, inainte de toate, o senzatie care creeaza o stare emotionala, care comunica bine, depasind dimensiunea ambalajului. De aceea, cutiile albe si hartie de culoare alba, inscriptionata cu auriu cu **Atelierul CU SAU FARA ZAHAR**, insotit de sloganul **“savoarea clipelor tale speciale”** si cu verde: **“dulce, natural, sanatos”** se crede a fi alegerea potrivita pentru a completa starii emotionale.

Conform studiului aparut in editorialul Moldova Libera, chiar daca au aparut anumite produse din retete internationale, moldovenii inca sunt fanii produselor traditionale. Primul loc este ocupat de eclere , al doilea de amandine si al treilea savarine.

Aceste trei produse nu vor lipsi din gama prajiturilor, vor avea calitate, aspect si gustul copilariei, considerandu-se ca mentinerea standardelor de calitate in timp genereaza incredere si fidelizarea clientului. Gramajul variaza de la 100 gr la amandine si eclere si 120 gr la savarine. Pretul unei prajituri va fi de 7 lei in varianta cu indulcitor si 6 lei cu zahar alb. Aceste produse se adreseaza clientilor cu venit redus si care doresc totusi sa consume produse sanatoase.

Cea mai buna publicitate este cea de la client la client, astfel se doreste dezvoltarea unei relatii de incredere cu clientii, astfel incat promovarea produselor sa fie realizata si pe baza recomandarilor.

Campania de promovare va incepe chiar inainte de a demara afacerea, prin conceperea si distribuirea unor flyere in zonele tranzitate, gradinite, scoli, licee, cabinete de nutritie, publicarea pe diferite retele de socializare, relatii publice, urmand ca pe timpul desfasurarii afacerii sa fie promovata si pe site-ul propriu, retele de socializare, canale media, banner in zona pietonalului Unirii, acestea continuand si pe perioada demararii afacerii.

Se doreste participarea la cat mai multe evenimente legate de nutritie si alte evenimente, serate organizate de diverse institutii si persoane, targuri, Zilele Orasului, Festivalul Berii. Aceste evenimente asigura vizibilitate, pot starni curiozitate si spori numarul de clienti cu cel putin 50%.

In vederea educarii si incurajarii tinerilor pentru consumul de produse fara zahar se vor oferi ocazii gradinitelor, scolilor si liceelor pentru desfasurarea a cateva ore din Saptamana Altfel prevazuta in planificarea scolara. In aceste ore copii si tinerii vor invata notiuni despre consumul de zahar si vor experimenta procedeul de productie a unei prajituri, participand la dozarea ingredientelor, amestecul lor si savurand rezultatul final.

Studiile periodice de piata prin completarea chestionarelor si analiza concurentei vor ajuta firma sa anticipeze dorintele clientilor sai si sa lanseze produse si servicii noi, astfel incat sa ramana in topul preferintelor acestora.

A7. Resurse umane/ Schema organizatorică si politica de resurse umane

Schema de personal va fi alcatuita din 2 cofetari angajati cu contract nedeterminat, norma de lucru de 8 ore pe zi. Salariatii vor avea liber in zilele de duminica si luni. Atelierul va fi inchis in zilele de luni, duminica va fi acoperita la vanzare de catre intreprinzatoare. La fel si pe perioada concediilor angajatilor.

Odata cu dezvoltarea afacerii cofetarilor li se vor putea mari salariile. In cazul comenzilor pentru evenimente vor fi platiti la numarul de ore suplimentare prestate.

Atributiile cofetarilor vor fi:

- producerea produselor din portofoliu;
- acceptarea, verificarea si depozitarea ingredientelor pentru prepararea dulciurilor, calculand consumul acestora in functie de gramaj;
- proiectarea si executarea de produse mai elaborate;
- depozitarea, prezentarea si asigurarea prepararii si pastrarii produselor in conditii igienice;
- unul dintre acestia va asigura si curatenia in atelier; in conditii de productivitate maxima, de exemplu in cazul unor comenzi mari pentru evenimente vom externaliza serviciul de curatenie unei firme de profil;
- celalalt cofetar va fi desemnat Responsabil de Atelier si se va ocupa si de relatia cu furnizorii si clientii parteneri.

Metodologia de recrutare

Intrucat resursele umane constituie cea mai importanta resursa a unei companii, este necesar ca recrutarea sa se realizeze pe baza unui plan intocmit in conformitate cu necesitatile acesteia si mediul extern.

Recrutarea contribuie la sporirea eficientei procesului de selectie a personalului, prin atragerea unui numar mare de candidati. Recrutatorul va fi Luncă Anisoara iar, in vederea selectiei, se va organiza un interviu si o proba practica. Vor fi recrutate persoane din randul somerilor.

Prima conditie, obligatorie, de participare la interviu este sa detina diploma de calificare, si experienta in domeniu pentru Responsabilul de Cofetarie.

A8. Proiectii financiare

- Bugetul planului de afaceri: 138.709 de lei
- Valoarea investitiei, inclusiv mentionarea aportului de capital (doar cel financiar):

Valoarea investitiei este de 80.630 lei. Din finantarea initiala diferenta de 23.401 lei sunt destinate acoperirii salariilor si cheltuielilor din lunile neprofitabile. Dupa incasarea transei a doua banii vor fi investiti in promovare si alte accesorii pt cofetarie: alte forme de ultima generatie, accesorii decor. Aportul personal va fi de cel putin 3000 euro si va constitui buget de urgente.

- Cheltuieli fixe lunare: 8.600 lei;
- Cheltuieli variabile unitare: 2,94 lei pt un produs mediu, cu indulcitor, de 100 grame;

- Pragul de rentabilitate: 1.546 bucati / luna considerand 100 gr atat la prajituri cat si la torturi. De exemplu dintr-un tort de 2 kg cu 3 straturi se obtin 20 felii de 100 gr.
- Profitul lunar estimat: circa 4.032 lei;
- Durata de recuperare a investitiei: circa 2 ani avand in vedere perioada de inceput fara profit;
- Valoarea încasărilor lunare: 13.294 lei;
- Tabel recapitulativ:

	Valoare încasări	Profit	Angajați (calcul echivalent la norme de 8h/zi)	
Luna 1	0	0	0	iul
Luna 2	0	-2000	0	aug
Luna 3	6.630	-1743	0	sept
Luna 4	6.630	-1743	1	oct
Luna 5	14.280	740	2	noie
Luna 6	30.600	7.412	2	dec
Luna 7	17.680	2.964	2	ian
Luna 8	17.680	2.964	2	febr
Luna 9	20.400	4.744	2	mar
Luna 10	20.400	4.744	2	apr
Luna 11	17.680	2.964	2	mai
Luna 12	15.470	2.479	2	iun
Total 12 luni*	167450	23525	2	
Luna 13	19.890	4.410	2	iul
Luna 14	20.995	5.133	2	aug
Luna 15	22.100	5.856	2	sept
Luna 16	23.205	6.578	2	oct
Luna 17	22.100	5.856	2	noie
Luna 18	34.680	14.084	2	dec
Luna 19	19.440	4.410	2	ian
Luna 20	19.890	5.266	2	febr
Luna 21	23.205	6.578	2	mar
Luna 22	34.680	14.084	2	apr
Luna 23	20.995	5.133	2	mai
Luna 24	22.100	5.856	2	iun

Total 12 luni* va fi utilizat în vederea calcului procentului realizat în comparație cu prima tranșă a ajutorului de minimis

Rată de recuperare a primei tranșe	1,609
Valoare prima tranșă	104.031
Venituri încasate în primele 12 luni	167.450

Luna 25	20.995	5.133	2	iul
Luna 26	19.890	4.410	2	aug
Luna 27	19.890	4.410	2	sept
Luna 28	19.890	4.410	2	oct
Luna 29	19.890	4.410	2	noie
Luna 30	20.400	4.744	2	dec

ATENȚIE - pentru finanțarea solicitată vor fi verificate încadrarea cheltuielilor în categoria celor eligibile și respectarea pragului pentru anumite cheltuieli conform ordinului privind cheltuielile eligibile și prevederilor schemei de ajutor de minimis. Se va puncta acuratețea planului financiar – costurile sunt realiste, suficiente și necesare pentru implementarea afacerii.

Se va verifica că bugetul este realizat atât pentru finanțarea prin schema de Minimumis (12 luni), cât pentru cele 6 luni de monitorizare a sustenabilității. Perioada de sustenabilitate de minim 12 luni după finalizarea proiectului nu va fi bugetată momentan, urmând ca informații în acest sens să fie solicitate în cazul finanțării planului de afaceri. Vor fi evaluate încasările realizate în primele 12 luni în raport cu ținta de Minimum 30% din prima tranșă primită.

A9. Profilul antreprenorului

Afacerile de succes se nasc din pasiuni veritabile prin oferirea clientilor de produse care să corespundă standardelor de calitate și exigență.

Ideea afacerii a pornit din pasiunea de a face și oferi dulciuri care să corespundă standardelor de calitate și în special de a veni sprijinul segmentului de piață care își exprimă dorința în favoarea unor produse care să nu aibă influențe negative asupra stării de sănătate.

Cu toate că anul trecut am absolvit Facultatea de Drept din cadrul Universității M. Kogălniceanu Iași și mi-am luat licența, pasiunea pentru dulciuri sănatoase m-a îndemnat să îmi schimb traiectoria profesională, iar în acest moment s-a ivit această oportunitate de a transforma această pasiune a mea de la indulcirea membrilor de familie și a câțiva prieteni apropiați, la o ofertă pe scară extinsă respectiv la o producție extinsă pentru piața bălțeană. Fantezia și extazul le extrag din micile bucurii ale vieții, acestea completate cu dorința continuă de perfecționare și autodepasirea propriilor limite sunt rețeta perfectă pentru a obține un business de succes.

Pregătesc dulciuri fără zahăr din pasiune de mai bine de 2 ani pentru familia mea și pentru câțiva prieteni apropiați, începând de la raw vegan până la rețete sofisticate de cofetărie și dulciuri cu zahăr de 4 ani. Acesta este ingredientul meu secret și doresc să îl folosesc în fiecare produs.

Povestea mea de aspirant antreprenor a început acum câțiva ani când lucram într-o companie în străinătate care se ocupa cu comercializarea și distribuția laptelui micilor producători locali de branzeturi, iar eu aveam rolul de a identifica, negocia și încheia contracte cu furnizori de lapte la preț bun atât în țară cât și peste hotare. Cred cu putere că din această experiență am învățat câteva elemente necesare conducerii propriei afaceri. Gestionarea personalului nu poate reprezenta o problemă deoarece am lucrat în “tinerete” într-o companie

de cablu si TV unde am avut in subordine 25 de baieti si 4 casiere, iar in functia respectiva am fost numita la numai 20 de ani. Pot spune ca am facut fata cu brio!

Am locuit si am calatorit in multe tari din lume, de aceea in caietul meu cu retete se regaseste o reteta faimoasa si cu traditie in Germania (Padurea Neagra), una care face furori in Italia (Bignè), cremele mousse care sunt de origine franceza si sa nu neglijam traditionalele amandine, eclere si savarine moldovenesti. Bineinteles ca, in functie de cerere, imi voi adapta si inova retetele.

Succesul si fericirea nu apar din senin, ci sunt rezultatul muncii depuse pentru atingerea telurilor. Concurenta reprezinta pentru mine doar un mod bun de a ma perfectiona si de a mentine standardul calitatii produselor.

Consider ca **initierea, organizarea si inovatia** sunt cuvintele cheie ale unui intreprinzator. Acesta trebuie sa radieze permanent entuziasm, sa aiba calitati de lider, dorinta permanenta de perfectionare, spirit organizatoric, de planificare si monitorizare, sa fie eficienta si mereu deschisa invatarii si autodezvoltarii, buna capacitate de lucru in echipa.

In vederea obtinerii unei diplome si invatarii cat mai aprofundate despre lumea dulciurilor voi face cursul de cofetari inainte ca activitatea sa fie demarata, specializarea ajutandu-ma sa inteleg cum sa imi gestionez ingredientele si echipamentele, si nu in ultimul rand suplinirea sau chiar acoperirea personalului atunci va fi nevoie.

Toate retetele au fost deja testate in casa, date spre degustare familiei si prietenilor si au primit toate aprecierile. In cadrul cursului de antreprenoriat am organizat o sesiune de degustare a ciocolatei de casei indulcite cu extract din stevie si a fost un real succes, dupa aceasta sesiune unii colegi mi-au cerut numarul de telefon pentru a executa comenzi chiar si de acasa.

B1. Locuri de muncă

Doua locuri de muncă, normă de 8 ore/zi, pe perioada nedeterminata.

Primul loc de munca, respectiv cel de **Cofetar** din luna a patra de la deschiderea afacerii pe perioada nedeterminata, iar al doilea, respectiv cel de **Responsabil de Cofetarie** din luna a cincea pe perioada nedeterminata.

B2. Utilizare TIC

Da.

Prezentati argumente **concrete** în sustinerea afirmatiei de mai sus:

Atelierul va folosi o tehnica de promovare online a afacerii, prin crearea unui site cu buna vizibilitate pe Google, publicitate prin intermediul retelelor de socializare. Intr-un orizont de timp de 3 ani, se preconizeaza implementarea unui soft si a unei aplicatii pt smart phone pentru crearea propriilor torturi si a propriilor prajituri de catre clienti folosind un set de ingrediente predefinit.

Cuptorul este dotat cu panou digital cu memoria a 99 de programe fiecare cu cate 4 faze de coacere.

B3. Cercetare, dezvoltare si inovare tehnologică

Da.

Afacerea contribuie la atingerea obiectivului general al Strategiei nationale de cercetare, dezvoltare si inovare 2014-2020 prin achizitionarea echipamentelor de ultima ora performante si prin crearea soft-ului prin care clientul sa isi poata crea singur prajitura si tortul, intr-un orizont de 3 ani.

B4. Inovare socială

Da.

Consumul de produse cu stevie va contribui la scaderea ratei de diabet si obezitate din randul consumatorilor .
Organizarea catorva ore pt copii in sapt Scoala Altfel contribuie la incurajarea consumului de stevie si produse sanatoase.
Conform studiilor stevia nu este cancerigena si nici promotoare de cancer, ceea ce poate duce la reducerea nr de imbolnaviri de cancer.
Colaborarea cu Sc. de Cooperatie pentru efectuarea stagiilor de practica va contribui la promovarea meseriilor in randul tinerilor.

B5. Dezvoltare durabilă

Da.

Spatiul va fi dotat cu corpuri de iluminat cu becuri economice pentru a contribui la cresterea eficientei energetice.
Deseurile sunt in mare parte ecologice, nu afecteaza biodiversitatea. Pt prevenirea riscurilor se vor instala panouri cu iesiri de urgente.
Masina de gatit este dotata cu dispozitiv de siguranta pt fiecare arzator impotriva scurgerilor de gaz, flacara tip floare care creste eficienta cu 50%, functioneaza si pe gpl.
Pentru impachetarea produselor se va folosi hartie reciclata.

B6. Reducerea emisiilor de dioxid de carbon

Da

Folosirea becurilor economice al căror consum de electricitate este redus, poate contribui în mod indirect la reducerea emisiilor de carbon, prin neutilizarea altor resurse care ar duce la la generarea de emisii de dioxid de carbon.
Masina de gatit Electrolux Profesional ofera posibilitatea de functionare si pe gpl.

B7. Insciere în sectoarele din Strategia de competitivitate

- # Turism și ecoturism,
- # Textile și pielărie,
- # Lemn și mobilă,
- # Industrii creative,
- # Industria auto și componente,
- # Tehnologia informațiilor și comunicațiilor,
- # **Procesarea alimentelor și a băuturilor,**
- # Sănătate și produse farmaceutice,
- # Energie și management de mediu,
- # Bioeconomie (cu excepția celor excluse din schema de minimis), biofarmaceutică și biotehnologii)

Da .

Afacerea se încadrează în sectoarele de strategie națională la punctul Procesarea alimentelor și a băuturilor, codurile CAEN 1071-fabricarea prăjiturilor și produselor proaspete de patiserie, 1072-fabricarea biscuiților și piscoturilor; fabricarea prăjiturilor și produselor de patiserie și produselor zaharoase fiind prezente în lista.