



UNIUNEA EUROPEANĂ



PROIECT FINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMANI 2014-2020



Instituție Structurată
2014-2020

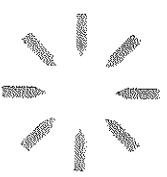
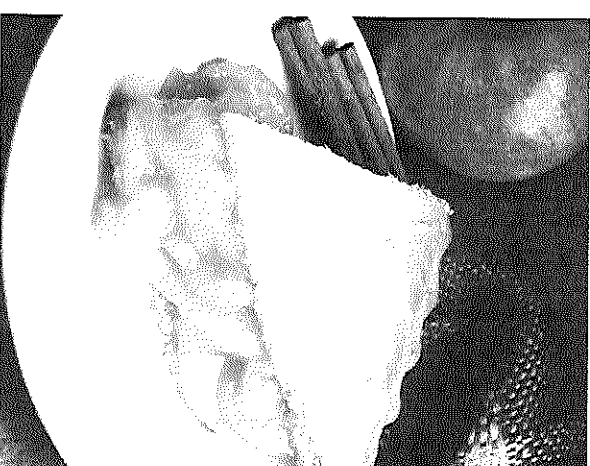
STUDIUL DE CAZ START-UP PLANETA CATERING

Elaborado-experto GUERGANA ATANOSSOVA TZENO

Avisado- Manager GAVRILESCU TIMEA KAROLA

Traducere-Expert trans. Traducere materiale formative Iuliana Maria Visa
Julio 2021

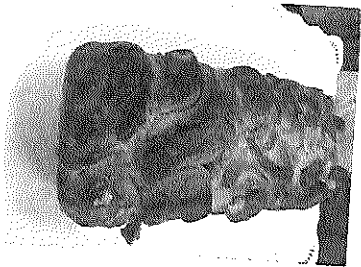
ACCES 



PLANETA CATERING

Planeta Catering

“Planeta nu este de mancat, este locul in care trăim”



ȚI ME SUNTEM?

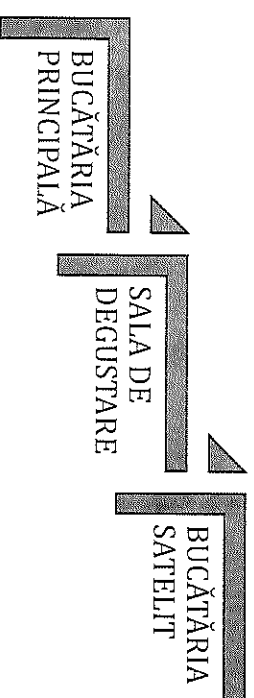
“Planeta Catering” este o companie desicată alimentației publice, situată în Rivas-Vaciamadrid (Madrid) și, după cum indică și numele său, este o companie de catering. Instalațiile noastre se compun din bucătărie principală, bucătărie prin satelit, sală de degustare și transport (închiriat).

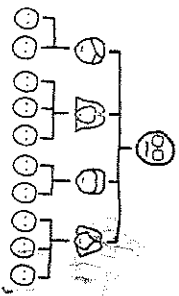
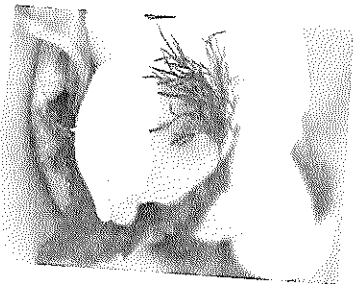
Locația - situată în Rivas Vaciamadrid, la aproximativ 140m distanță de centrul comercial Rivas Futura, cu ieșire pe autostrada A3 (strada Jaquin Sorolla 12), are 430m² (3,02 € / m²).

Unitatea are un număr de 30 de locuri, cu o capacitate de a deservi 90 de persoane în afara unității.

Produsul culinar se va baza pe rețete vechi sănătoase pe care vom încerca să le actualizăm și să le reintroducem în meniul zilnic, precum și pe noi rețete gastronomice internaționale. Baza produsului nostru va fi o materie primă proaspătă, kilometrul „0” sau materii prime de la fermele piscicole sau ferme care respectă mediul înconjurător.

Planeta Catering - Rivas Vaciamadrid





¿CINE SUNTEM?



Organigrama noastră generală indică, pe lângă unitățile structurale, și funcțiile fiecăreia dintre ele (Organigrama funcțională)

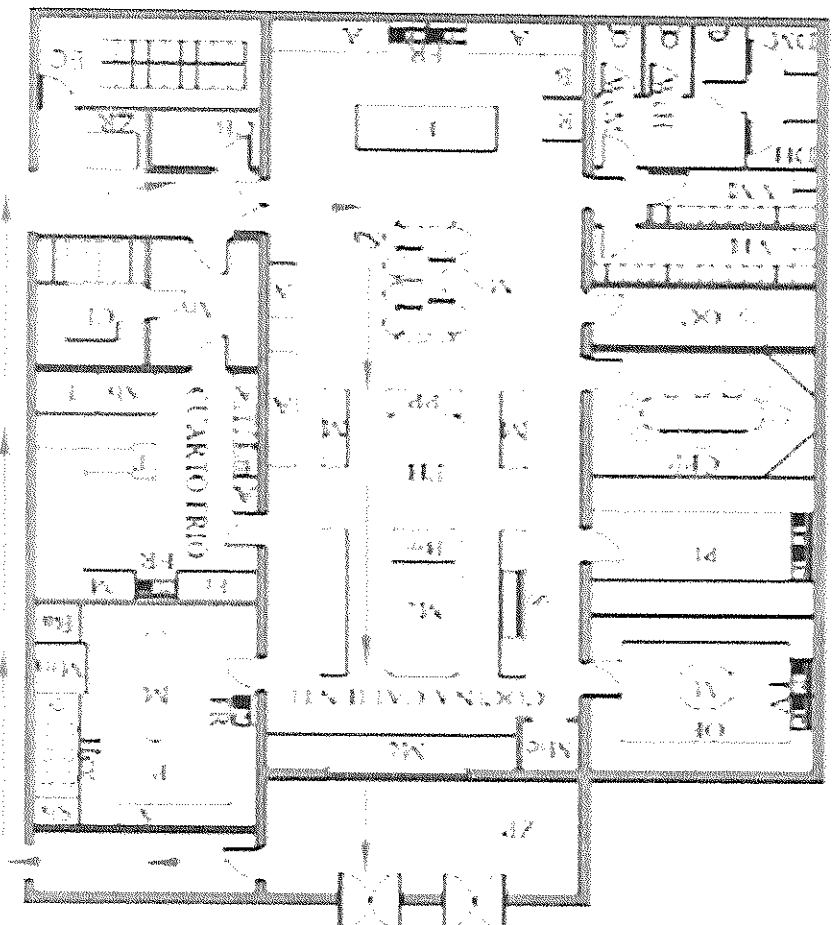
Organigrama noastră este prezentată după cum urmează (10 PERSOANE TOTALE FIXE):

- 1° Departamentul ADRESA (3 parteneri)
- 2° Departament VÂNZĂRI, PUBLICITATE, RELAȚII PUBLICE (1 PERS)
- 3° Departamentul PRODUCȚIE: PATISERIE (1PERS) BUCATARIE PRINCIPALA (3 PERS) BUCATARIE SATELITA (1 PERS) CAMERA DE DEGUSTARE (1 PERS)
- 4 Departamentul SECRETAR / ADMINISTRARE (1 PERS)

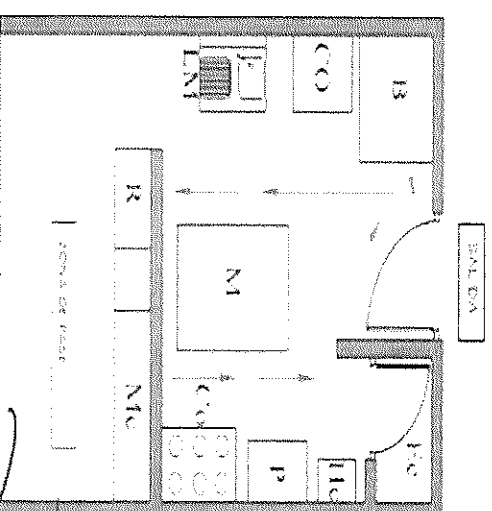


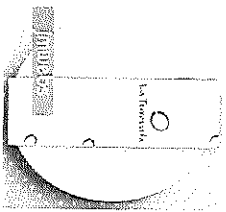
Menu

ȚI CINE SUNTEM? Planul Bucătărie



- Bucătăria noastră centrală este formată din:
- Zona comisarului
 - Camera de gunoi
 - Camera și anticameră, congelator
 - Serviciu personal, vestiare, biroul bucătarului
 - Sală de mese personală
 - Bucătărie fierbinte
 - Camera rece
 - Cofetărie,
 - Birou
 - Zona de trecere





MENIUL

Pentru noi **MENIUL** este baza comunicării cu clienții, prin intermediul acestuia îi exprimăm clientului oferta, valorile, categoria, statutul etc.

Avem două litere corespunzătoare anotimpurilor primăvară-vară și toamnă-iarnă cu accent pe preț.

Fiecare dintre meniuri este împărțit în meniul meniului Opțiunea 1 (luni-vineri) cu un cost de 6,50 €, meniul meniului Opțiunea 1 (luni-vineri) la 9,50 €, meniul meniu (weekend) cu posibilitatea de a alege 2 opțiuni la preț de 30 €. Menționăm că pentru evenimente vom avea un meniu agreat cu un serviciu specific și un preț fix.

Meniul Băuturi, oferă o varietate importantă de vinuri, băuturi spirtoase, sucuri și cafele.

Începând de la „Desert, un moment memorabil”, Meniul nostru Dulciuri este alcătuit din 3 categorii: Prăjituri, Deserturi de casă și New Age (rețete noi).

Meniu pentru copii conceput special pentru clienții mici atât din punct de vedere sănătos, cât și atractiv. Am plecat de la următoarele idei: aport minim de alimente procesate, alimente proaspete de sezon, bogate în carbohidrați complecși, fibre (pâine, leguminoase, paste, cartofi, orez etc.) și reducem consumul de produse de patiserie industriale.

MENIU NOSTRU

+

Menu

PRIMAVARA VARĂ

10000 VND

Aperitive

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Începeți sărbătorile noastre cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

10000 VND

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.



Meniu 1

0 500€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Meniu 2

0 500€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.



Meniu 3

30 000€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

300 VND



Menu

TOAMNĂ / IARNĂ

10000 VND

APERITIVE

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Începeți sărbătorile noastre cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

10000 VND

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.



Meniu 1

0 500€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Meniu 2

0 500€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.



Meniu 3

30 000€

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

Sărbătorile noastre se încep cu gustul plăcut al băuturilor răcoroase.

300 VND



MENIUL NOSTRU

Menu

MENIU DE DĂUTURI



Vin Roșu

Un vin deosebit de bun, gustos și ușor de digerat.

2700
1900
1900

Vin Alb

Un vin deosebit de bun, gustos și ușor de digerat.

1700
1700
1700



Aperitive

Un aperitiv deosebit de bun, gustos și ușor de digerat.

1700
1700
1700



Sărburi

Un săruri deosebit de bun, gustos și ușor de digerat.

1700
1700
1700



Căra, sech și iabăntoșie

Un căra, sech și iabăntoșie deosebit de bun, gustos și ușor de digerat.

1700
1700
1700



M

INFANȚII 9.900€



Sporirea încredinței sale

Facem cu atenție și tot ce este posibil pentru a-l ajuta să se simtă în siguranță.



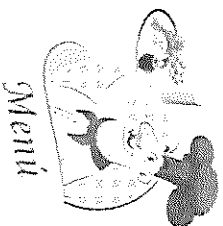
Creșterea încredinței sale

Facem cu atenție și tot ce este posibil pentru a-l ajuta să se simtă în siguranță.



Facem cu atenție și tot ce este posibil pentru a-l ajuta să se simtă în siguranță.

Facem cu atenție și tot ce este posibil pentru a-l ajuta să se simtă în siguranță.



Meniu



MENIUL NOSTRU

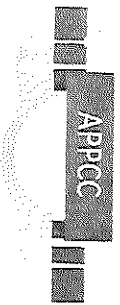
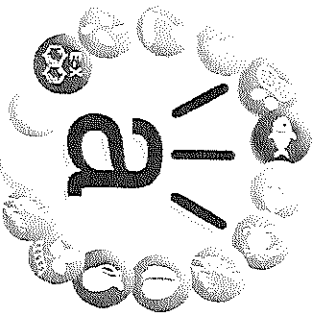
Începând de la „Desert, un moment memorabil”, Meniul nostru Dulciuri este alcătuit din 3 categorii: Prăjituri, Deserturi de casă și New Age (rețete noi).

Costul este rezonabil, având în vedere că folosim materie primă de calitate. Prețul scrisorii include TVA și reprezintă prețul pe kg.

Produsele de patiserie sunt vândute la comandă, atât pentru evenimente, cât și pentru petreceri private etc. Comanda este colectată în magazin sau trimisă la adresa indicată atâta timp cât este depășită suma de 100 €.



ALÉRGENOS



CALITATE

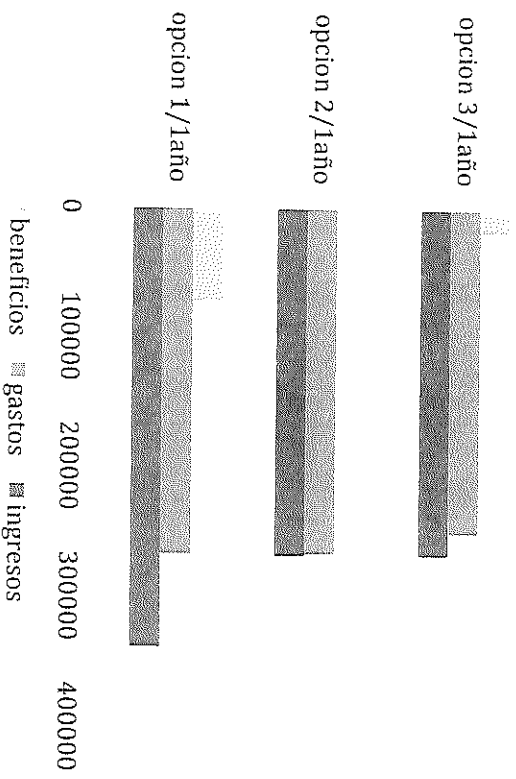
Asigurarea calității și sănătății alimentelor pe care o unitate le oferă clienților săi ar trebui să fie o prioritate. Pentru aceasta, este esențial să implementăm un sistem de gestionare a alimentelor, care ajută la controlul alimentelor de la cumpărare și depozitare până la consum.

HACCP (Analiza pericolelor și punctele critice de control) este un document obligatoriu (conform Decretului Regal 640/2006) pentru companiile alimentare (industrie, hoteluri, catering etc.) unde se efectuează o analiză a pericolelor și a punctelor de control. care reduc șansele de otrăvire alimentară. Prin HACCP, companiile controlează riscurile de contaminare a alimentelor.

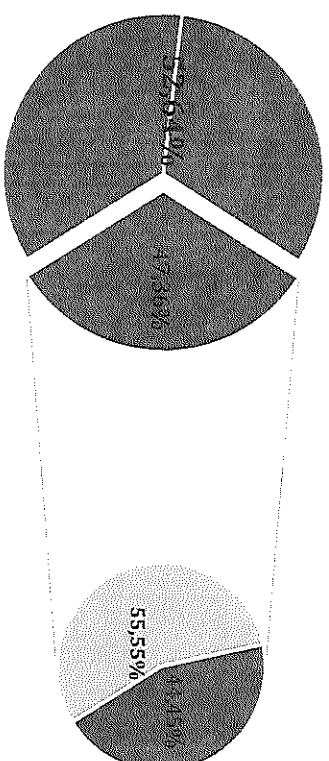
HACCP este un sistem de control și analiză a pericolelor și a punctelor critice ale unei posibile contaminări a alimentelor de către agenți microbieni, fizici sau chimici

BUGET

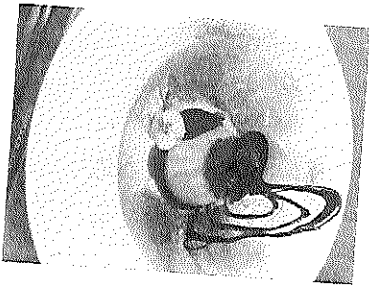
Previzuni intrari si cheltuieli
Trei optiuni pentru anul 1 de functionare



Capital Inital=114.000,00 €



Resumat:
Capital Inital: 114.000,00 €
Resurse proprii (capital social): 60.000,00 €
Altele: 54.000,00 €
-Credit ICO: 30.000,00 €
-Alte credite: 24.000,00 €
(furnizori)



132.231	98.934	138.771
242.834	242.834	485.608
5.523.258	5.523.258	11.046.516
2.222.844	2.222.844	4.445.688
253.414	253.414	506.828
923.160	923.160	1.846.320
548.270	548.270	1.096.540
832.302	832.302	1.664.604
2.425.103	2.425.103	4.850.206
790	790	1.580

BUGET

CUMULATIV										71523838	
CUMULATIV RESUMADOS										€	
Intarzi	338.400,00 €									Cheltuieli chirie	266.871,1
Luni/vineri	Tip meniu	Pret	Und/di a	Intrar e/zi	Intra re/luna	Total luna	Total an	Inretinere			15600
	Manca re	Meniu C Meniu L	6,5 9,5	40 20	260 190	5200 3800		Inchiriere spatii- subcontractare transport asigurari			24000 4200
				0	0	9000	1080 00	Utilitati (apa, luz y gas)			9600
								Cheltuieli de personal:			128991,12
								Cheltuieli financiare			0
								Tel/ Internet			1200
Sambata/Duminica											
	Meniu si de saptamana	Pret o und	Und/p or dia	Ingres os/dia	Ingre so/m es	Total ano	Total ano	Ore extra muncitori			48000 6000
		30	80	2400	1920 0	2304 00	2304 00	Materiale de buatarie			1800
								Combustibil			6000
								Ambalaj			15650
								APPCC			2350

Praj de rentabilitate sau impas

Pu = 20,36 € (pret mediu / pers)

Unitati vandute = 22080und

**Cvt (pret variabil total) = 5,11 cost
mediu / meniu x 2080und =**

112.828,80 €

Cvu = 112828,80 - 22080 = 5,11 € /

unitate fabricata

Pentru a obtine profit, trebuie sa

vand mai mult de 12.448,88

menhuri. Conform datelor de mai

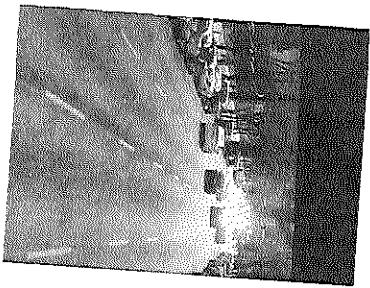
sus, au fost vandute 22080 de

unitati, ceea ce inseamna ca

compania are un profit.

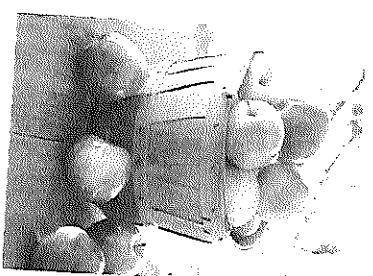
Unbral de rentabilitat o punto miento

CF (Coste Fijo)	187.074,12 €	
PM=		=12.448,88
menis		
PM-QM	20.365,11	



EXERCITIUL PRACTIC

- 1) Verificați viabilitatea afacerii
- 2) Dacă ar fi compania dvs., ce tip de material / activități inovatoare ați introduce la un cost minim?
- 3) Adapteați-l la realitatea / zona ta. Realizați un tabel cu modificările pe care trebuie să le faceți pentru a le adapta (tipul de mâncare, locația, tipul de bucătărie etc.)



ASOC. CIVICA DE COMUNICACION
Y EDUCACION „SOPHIA“ (ACCESO)
(P2)

Madrid – SPAIN

Tel. +34 642 185 339

Fax: +34 91 726 11 17