

PD "PLEMIĆ- KOMERC" d.o.o.
Nemanjina 8; 14253 Osečina; Srbija
PIB:101597884
Matični broj:17023454
Tel:+381 11 2 504 907
+381 14 452 177
www.plemic-komerc.com;
e-mail:office@plemic-komerc.com

BIZNIS PLAN
POSLOVNOG SISTEMA ZA PROIZVODNJU SUŠENOG
VOĆA I PROIZVODA OD SUŠENOG VOĆA SA FOKUSOM
NA SUŠENU ŠLJIVU



PD PLEMIĆ - KOMERC D.O.O. – OSEČINA, SERBIA

Osečina 2016

BIZNIS PLAN

POSLOVNOG SISTEMA ZA PROIZVODNJU SUŠENOG VOĆA I PROIZVODA OD SUŠENOG VOĆA SA FOKUSOM NA SUŠENU ŠLJIVU

Table of Contents

IZVRŠNI REZIME	3
OSNOVNI PODACI	4
KORPORATIVNA STRUKTURA I VLASNIŠTVO	4
ANALIZA TRŽIŠTA SUVE ŠLJIVE	5
PROIZVODNI PROCES SUŠENJA ŠLJIVE KAO GLAVNE LINIJE PROIZVODNJE	6
Berba	7
Skladištenje do prerade	8
Tehnologija prerade.....	8
Sušenje šljive bez koštice	11
ŠTA DONOSE NOVE INVESTICIJE:	13
1. PROŠIRENJE ASORTIMANA	13
2. PROŠIRENJE KAPACITETA	13
NOVI PROIZVODNI OBJEKAT	13
CELINA 1: Prostor za prijem sveže i suve šljive.....	13
CELINA 2: Prostor za rashlađivanje voća i šumskih plodova u svežem i suvom stanju ...	14
CELINA 3: Prostor za zamrzavanje voća i šumskih plodova.....	14
CELINA 4: Magacin finalnih proizvoda.....	14
CELINA 5: Prostor za sušenje voća , šumskih plodova i lekovitog bilja	14
CELINA 6: Prostor za rehidraciju suve šljive i proizvodnju suve šljive bez koštice	14
CELINA 7: Pogon za čokolsadiranje i finalno komercijalno pakovanje	14
CELINA 8: Magacin za sirovine, ambalažu i potrošni materijal	15
CELINA 9: Prostor za presvlačenje zaposlenih	15
CELINA 10: Hodnik duž objekta.....	15
CELINA 11: Prostor za administraciju na spratu.....	16
1. FINANSIJSKA SREDSTVA.....	16
2. TROŠKOVI ZAPOSLENIH.....	16
3 STANDARDIZACIJA I SERTIFIKACIJA	17
4. DIZAJN I AMBLAŽA	17
5. AGRESIVNI MARKETING NA POLJU PRODAJE PROIZVODA KAKO U ZEMLJI TAKO I U INOSTRANSTVU	17
6. POVEĆANJE OBRTHNIH SREDSTAVA	17
7. POVEĆANJE BROJA ZAPOSLENIH.....	18
8.PROFIT FAZA.....	18
9. VARIJANTE SARADNJE	19
10.ZAKLJUČAK	19

PD "PLEMIĆ- KOMERC"d.o.o.
Nemanjina 8; 14253 Osečina; Srbija
PIB:101597884
Matični broj:17023454
Datum:05.02.2016.god.
Tel:+381 11 2 504 907 i +381 14 452 177
Mob. Tel. +381 63 375 255
www.plemic-komerc.com;
e-mail:office@plemic-komerc.com

BIZNIS PLAN

POSLOVNOG SISTEMA ZA PROIZVODNJU SUŠENOG VOĆA I PROIZVODA OD SUŠENOG VOĆA SA FOKUSOM NA SUŠENU ŠLJIVU

SADRŽAJ

IZVRŠNI REZIME

Opština Osečina je velika sirovinska baza prvenstveno bogata voćem: šljivom, malinom, kupinom, šumskim plodovima, lekovitim biljem itd. Najviše ima šljive tj na milion stabala godišnji rod je oko 20.000 tona sveže šljive. Trenutno se osuši oko 14000 tona i dobije oko 4000 tona suve šljive , pogodne za dalju preradu i izvoz.

Titulu „prestonice suve šljive“ Osečini je upravo donela naša firma, jer je u akciji trgovinskog lanca DIS „Ukusi Srbije“ , naša suva šljiva osvojila prvo mesto u oktobru 2011 god. (ukus Srbije broj 1).

Cilj ovog biznis plana i partnerstva sa cenjenim investicionim Fondom leži u tome da naša kompanija postane lider u proizvodnji, otkupu i preradi suve i sveže šljive koja je ujedno i nacionalni brend Republike Srbije. Podizanjem privrednog društva Plemić komerc na znatno viši nivo poslovanja ulaganjem Investicionog Fonda, sadašnja dosta haotična proizvodnja i plasman sveže i suve šljive u velikoj meri bi se uredila i uozbiljila a to je interes Opštine Osečine a i Republike Srbije, tako da naš projekat ima potpunu podršku lokalnih i republičkih vlasti.

Zelimo da na godišnjem nivou otkupimo, proizvedemo , preradimo i plasiramo uglavnom na međunarodna tržišta oko 3000 tona suve šljive. Svežu šljivu planiramo da plasiramo na tržište Rusije u količini od 500 tona na godišnjem nivou a isto toliko i zamrznute bez koštice prvenstveno na tržište EU. Težićemo otkupu 100 tona svežeg vrganja koji ćemo u zamrznutom stanju plasirati u Italiju, Nemačku, Švajcarsku itd. Otkupi ćemo i osušiti nekoliko desetina tona najkvalitetnijeg vrganja čiji plasman planiramo i u SAD. Veliki potencijal u bližoj budućnosti ima i proizvodnja čoko šljive bez koštice, čoko šljive bez koštice sa jezgrom koštice šljive (sa crnom čokoladom) , suve jabuke, suve kruške a takodje i pekmeza i želea od svežih šljiva.

OSNOVNI PODACI

Osnivač Žarko Milovanović i kći Snežana 1989 godine započeli porodični biznis. U početku radnja za otkup šumskih i poljoprivrednih proizvoda, a posle šest godina prerasta u privatno preduzeće (10.04.1995.godine) koje posluje i dan danas. Naziv nosi po starom porodičnom nadimku „plemići“, što u našem kraju znači: radni, pošteni i plemeniti ljudi.

Malo porodično preduzeće 2002.godine preuzeo Branko Milovanović (po odlasku oca u penziju) i sada zapošljava **sedam radnika** a povremeno u sezoni još nekoliko desetina (po ugovoru o delu).

KORPORATIVNA STRUKTURA I VLASNIŠTVO

Plemić komerc", d.o.o. Osečina, je kompanija formirana po zakonima Republike Srbije. Aktuelna struktura vlasništva "Plemić komerca je prikazana na narednoj tabeli:

Shareholder	% of ownership
Branko Milovanović	100,00%

Trenutno se Privredno Društvo „Plemić komerc“d.o.o.Osečina, bavi: otkupom, preradom i prodajom zdrave hrane (šumski plodovi,voće,povrće i lekovito bilje).

Potencijalnim kupcima nudimo sledeće proizvode sa prostora zapadne Srbije :

- 1.suva šljiva (sa košticom i bez koštice) rinfuz,
- 2.suva šljiva (sa košticom i bez koštice) upakovana u najsavremeniju ambalažu (1kom=0,2 kg),
- 3.suva šljiva bez koštice (500g),
- 4.suva šljiva bez koštice „ ko bombona“ (pojedinačno pakovana 500g),
5. čokoladirana suva šljiva (rinfuz i pojedinačno pakovana),
- 5.sveža šljiva,
- 6.bundevsko seme (nepečeno i pečeno) rinfuz i komercijalna pakovanja,
- 7.suncokret (nepečen i pečen) rinfuz i komercijalna pakovanja,
- 8.orah (rinfuz 5/1;10/1),
- 9.suvi vrganj (rinfuz varijanta:1/2 i 1/1 i lux pakovanja od 30g i 50g),
- 10.suva lisičarka(rinfuz varijanta:1/2 i 1/1 i lux pakovanja od 30g i 50g),
- 11.jezgro kajsijine koštice (100g i 500g),
- 12.jezgro šljivine koštice (100g i 500g),
- 13.ulje jezgra kajsijine koštice (30ml),
- 14.ulje jezgra šljivine koštice (30ml),
- 15.suva borovnica (rinfuz varijanta od ½ i 1/1 kg i lux pakovanje od 100g).
- 16.suva jabuka (rinfuz varijanta od ½, 1/1 i 5/1 i lux pakovanje od 50g),
- 17.vrganj i lisičarka u svežem stanju,
18. vrganj i lisičarka salamura
19. kandirana brusnica uvoz i plasman u objekte Metroa (pakovanje 100g)
20. suvo grožđe uvoz i plasman u objekte Metroa (pakovanje 250g),
21. suva divlja jabuka,
22. suva divlja kruška takeša itd.

Tokom godine bavimo se i otkupom: svežeg vrganja, lisičarke, sveže šljive, maline, kupine, oraha i dr.

Svoje poslovne aktivnosti po pitanju otkupa gore pomenutih biljnih vrsta, vršimo pomoću mreže naših poslovnih saradnika na području sledećih opština: **Osečina,Valjevo, Krupanj, Šabac, Loznica, Despotovac, Leskovac, Kruševac, Čačak, Bajina Bašta** itd.

Posedujemo i maloprodajnu radnju na najprometnijoj beogradskoj pijaci Vidikovac koja uspesno radi vec punih pet godina. Takodje na Vidikovcu u neposrednoj blizini pomenute maloprodaje, planiramo da uskoro otvorimo veleprodaju naših proizvoda i uvoznih artikala iz domena zdrave hrane, na Ibarskoj magistrali na samom ulasku u Beograd na izvanrednoj lokaciji neposredno preko puta objekta Metro C&C.

Aktuelno:

Osnivač preduzeća 2005.godine pored voćnjaka od preko 800 stabala šljive, podigao je najsavremeniju sušaru koja radi po principu parnog grejanja i osušeni plodovi su bez dima (zdrava hrana). Osušeni sočni plodovi iz sela Osečine (gde se nalaze voćnjak i sušara), skladište se i prerađuju u sedištu preduzeća u Osečini (Nemanjina 8). Kapacitet postojeće susare je 30 tona po sezoni (40 radnih dana *750kg suve na dan).

Napomena: Suva šljiva je sušena bez dima po najsavremenijim tehnologijama i extra je kvaliteta. Komercijalna pakovanja od 200g i 500g, punjena su zaštitnom atmosferom (N₂=70% i CO₂=30%).

Trenutno naše proizvode plasiramo najviše na području grada Beograda (objekti „Metro“, veleprodaje i maloprodaje „zdrave hrane“), a izvozimo u : Makedoniju, Hrvatsku, Sloveniju, Češku itd.

ANALIZA TRŽIŠTA SUVE ŠLJIVE

Svet

U svetu su površine pod šljivom na nivou od oko 2.000.000 ha i godišnje se povećavaju po stopi od 4%. U Kini je 54% površina, koja beleži intenzivno povećanje zasada u poslednjih 15 godina. U svetskim razmerama proizvodnja je oko 8 mil. t, sa prosečnim prinosom od 14 t/ha. Što se prinosa tiče, najbolje rezultate ima Slovačka sa prosečnim prinosom od 25,45 t/ha. U svetu se sveže šljive izveze 354.000 t na kraćim destinacijama, 132.000 t na druge kontinente. Najveći uvoznici suve šljive su Velika Britanija koja uveze 60.000 t i Japan sa 15.000 t.

Srbija

Promet šljive u Republici Srbiji se uglavnom obavlja preko tržnica na malo. U Srbiji je prinos 3,5 t/ha i po ovim rezultatima smo na 63. mestu u svetu. Po proizvodnji od 400.000 t zauzimamo 4. mesto u svetu. Imamo 49.000.000 stabala, sa tendencijom stagnacije od 60-tih godina. Prinos po stablu je u Užoj Srbiji 9, a u Vojvodini 13,64 kg. Pad proizvodnje je 4% godišnje. Po okruzima najveća proizvodnja je u Kolubarskom (12%), a slede Mačvanski i Šumadijski. Zanimljivo je da je u Topličkom okrugu proizvodnja 270 kg / stanovniku.

Od kompletne proizvodnje 37% ide u prepečenicu, 27% u meku rakiju, 28% u slatko i koncentrovane kaše, 6% u suhu šljivu i 2% u pekmez. Veliki problemi se javljaju u tehnologiji sušenja i pakovanja. Od ukupne proizvodnje tržištu se isporuči 6.000 t, kroz organizovan i promet na malo (pijaca 30%).

Specifičnost proizvodnje šljive u Srbije je veliko učešće porodičnih gazdinstava. Potrošnja šljive je kod poljoprivrednog stanovništva 5 kg / stanovniku, a kod ne poljoprivrednog 2 kg / stanovniku. Što se suve šljive tiče iz Srbije se izvozi pre svega u Rusku Federaciju 817 t, a pored nje i u Francusku i Nemačku. Rezultati su izuzetno skromni kada to uporedimo sa 1926. godinom kada je Srbija izvezla 66.000 t.

Stona šljiva se izvozi pre svega u Bosnu i Hercegovinu i u zemlje u okruženju a jedan deo i u Rusku Federaciju .

PROIZVODNI PROCES SUŠENJA ŠLJIVE KAO GLAVNE LINIJE PROIZVODNJE

Šljive su višegodišnje, drvenaste, listopadne biljke cvjetnice. Šljiva više nema toliki privredni značaj koji je nekada imala, ali je i dalje naša najrasprostranjenija i najvažnija voćka. Još i Stari Sloveni u svojim postojbinama gajili su šljivu. Među listopadnim voćkama šljiva se nalazi po proizvodnji na četvrtom mestu, odmah posle jabuke, kruške i breskve. Najveći deo proizvodnje šljive ostvaruje se na brdsko-planinskim područjima. Relativno se lako brzo razmnožava izdancima i kalemljenjem. Šljiva sazrijeva od sredine juna do kraja septembra.

Kvalitetni sveži plodovi šljive, naročito ranih sorata, postižu visoku cijenu kako na našem tako i na inostranom tržištu. Suva šljiva i rakija šljivovica u Srbiji su najpoznatiji proizvodi od šljive.

Kina je najveći proizvođač šljive (2.652.000 t). Za njom dolaze SAD, Rumunija, Nemačka, Francuska. Nekadašnja Jugoslavija se nalazila na trećem mestu.

U svetu se uzgaja čak oko 2000 sorti šljive. Generalno se svrstavaju u 6 kategorija: japanske, američke, „damson“, orijentalne, „divlje“ i evropske-baštenske. Šljive koje se uzgajaju u našoj zemlji uglavnom pripadaju posljednjoj grupi.

Najvažniji centri proizvodnje šljive su rejoni Osečine - Valjeva i Zapadne Morave, a manji šljivarski rejoni su: šumadijski, homoljsko-krujinski, podunavski i ponišavski.

Plodovi namenjeni sušenju moraju biti zreli, zdravi, sa harmoničnim odnosom šećera i kiselina, što obezbeđuje odgovarajuća senzorska svojstva u osušenom proizvodu. Plodovi takođe moraju biti i odgovarajuće veličine i bez mehaničkih oštećenja. Veličina plodova je merilo kvaliteta kod sušenih šljiva. Fiziološka oštećenja kao i oštećenja nastala usled bolesti ili insekata umanjuju vrednost proizvoda.

Najkvalitetnijom sortom šljiva za sušenje smatra se požegača koja je nažalost na izdisaju pa se zasadi u Srbiji zamenjuju otpornijom sortom Stenlej. U Francuskoj, Italiji i SAD-u uglavnom se suši, takođe poznata i za sušenje pogodna sorta aženka.

Plod domaće šljive je sočna koštunica. Njegova masa se kreće od sedam do 100 g. Jestivi deo ploda (pokožica i meso) čini 94 – 96% mase, a ostatak koštica i semenka. Sastojci jestivog dela ploda šljive su: voda, šećeri, organske kiseline, masne, azotne, opore, bojene i aromatične materije, vitamini, enzimi i mineralne materije (pepeo).

Voda čini 74 do 87% mase ploda. Najznačajniji šećeri u plodu šljive su: saharoza (4,3%), glukoza (4,0%) i fruktoza. Celuloza i pektini su srodni sa šećerima i sastavni su deo ćelijskog zida. Količina organskih kiselina opada u toku sazrijevanja ploda. U zrelom plodu se nalazi od 0,4 do 2,3% ukupnih organskih kiselina, a među njima je najviše jabučne i hinske kiseline. Azotne materije javljaju se u obliku aminokiselina (od 0,6 do 1,2%) i redovan sastojak ploda. Tanini (0,2 do 0,8%) su najvažnije opore materije u plodovima šljiva. Bojene materije plodova šljiva čine: hlorofil, karotenoidi i antocijanini. Hlorofil i karotenoidi uzrokuju zelenu, žutozelenu, žutu i narandžastu boju, a antocijanini crvenu, plavu i ljubičastu boju pokožice plodova šljiva. Najveći broj aromatičnih sastojaka nalazi se u etarskom ulju pokožice ploda.

Tabela 1. Prosečni hemijski sastav šljive

Sastojak	Šljiva (%)
SMS	21,20
SMR	19,50
Celuloza	0,42
Pepeo	0,37
Kiselost	0,66
PH	3,90
Proteini	0,95
Ukupan invert	14,15
Direktno redukujući šećeri	13,28
Saharoza	0,83
Vitamin C (mg%)	1,33
Ca-pektat	0,85
Pektinska kiselina	0,33
Protopektin	0,21

Vitamini A, B₁, B₂, B₃, B₆, C, E, H i PP su zastupljeni u malim količinama u plodovima šljiva. Veliki broj enzima učestvuje u razmeni materije i energije u plodovima šljiva. Od mineralnih materija najzastupljeniji su kalijum, pa kalcijum i fosfor.

Berba

Plodovi šljiva sazrijevaju, u zavisnosti od sorte i podloge, podneblja i vremenskih prilika, osobina zemljišta, nadmorske visine, položaja i načina nege zasada, od sredine juna do kraja septembra. Na termin berbe šljiva utiču, pored pomenutih činilaca, i namena plodova, udaljenost tržišta i način prevoza.

Najpovoljniji datum berbe šljiva određuje se na osnovu zbira srednjih dnevnih temperatura vazduha od punog cvetanja do zrenja, boje pokožice ploda, čvrstine mesa ploda (penetrometrom), količinom rastvorljive suve materije u soku (refraktometrom) i ukusa ploda. Šljive treba po mogućnosti brati u nekoliko mahova, pošto svi plodovi na stablu ne sazrevaju istovremeno.

Plodove šljiva za stonu upotrebu treba brati rukom neposredno u ambalažu za isporuku da bi im se očuvali peteljka i pepeljak. Ambalaža štiti plodove u toku berbe i prevoza. Treba da bude laka, čista, jeftina, čvrsta, otporna prema vlazi i pogodnih dimenzija. Obično se koristi drvena ili plastična ambalaža.

Šljive za sušenje i preradu u rakiju beru se tresenjem (ručno ili mehanizovano). Ručno tresenje šljiva je skup i loš način berbe, jer se plodovi oštećuju i prljaju. Najprimitivniji način berbe šljiva je mlatačima. Da bi plodovi šljiva mogli da se beru mehanizovano, koren i kruna voćke moraju da budu snažni i elastični, rastojanja između stabala šljiva i visina debla treba da budu prilagođeni mašinama za mehanizovanu berbu, grane voćaka ne smeju da padaju ka zemlji kao kod sorte italijanke, a površina u šljiviku mora da bude ravna da bi mašine mogle lako da priđu vočkama. Plodove šljiva treba brati po suvom i tihom vremenu, najbolje u jutro (kada spadne rosa) i po podne kada prođe najtopliji dio dana. Stona šljiva bere se nešto pre pune zrelosti (75), a šljiva za preradu (sušenje, rakija, pekmez) u punoj zrelosti. Šljiva se transportuje u gajbicama manje zapremine, da pri transportu ne bi došlo do oštećenja.

Uspeh u postupku sušenja šljive najviše zavisi od izbora sirovine. Najpogodnija sirovina je u fazi zrelosti kada je sadržaj šećera zadovoljavajući a plodovi elastični. Pored toga mezokarp (mesnati dio) ploda treba lako da se odvaja od koštice što se može dobiti pravilnim izborom sorte šljive.

Prevoz plodova šljive od mesta berbe do fabrike za preradu, je veoma značajna i osjetljiva operacija u nizu postupaka od berbe do upotrebe plodova. Stepenn zrelosti u vreme berbe treba da omogući plodovima šljiva da podnesu prevoz i da stignu na odredište u dobrom stanju. Prevoz sirovine treba da bude brz, kvalitetan i jeftin. Pozicija Osečine u srcu Zapadne Srbije je strateška jer predstavlja sirovinSKU bazu i kvalitetna šljiva spremna za sušenje brzo stize na našu sušaru tj u istom danu kada je i ubrana.

Skladištenje do prerade

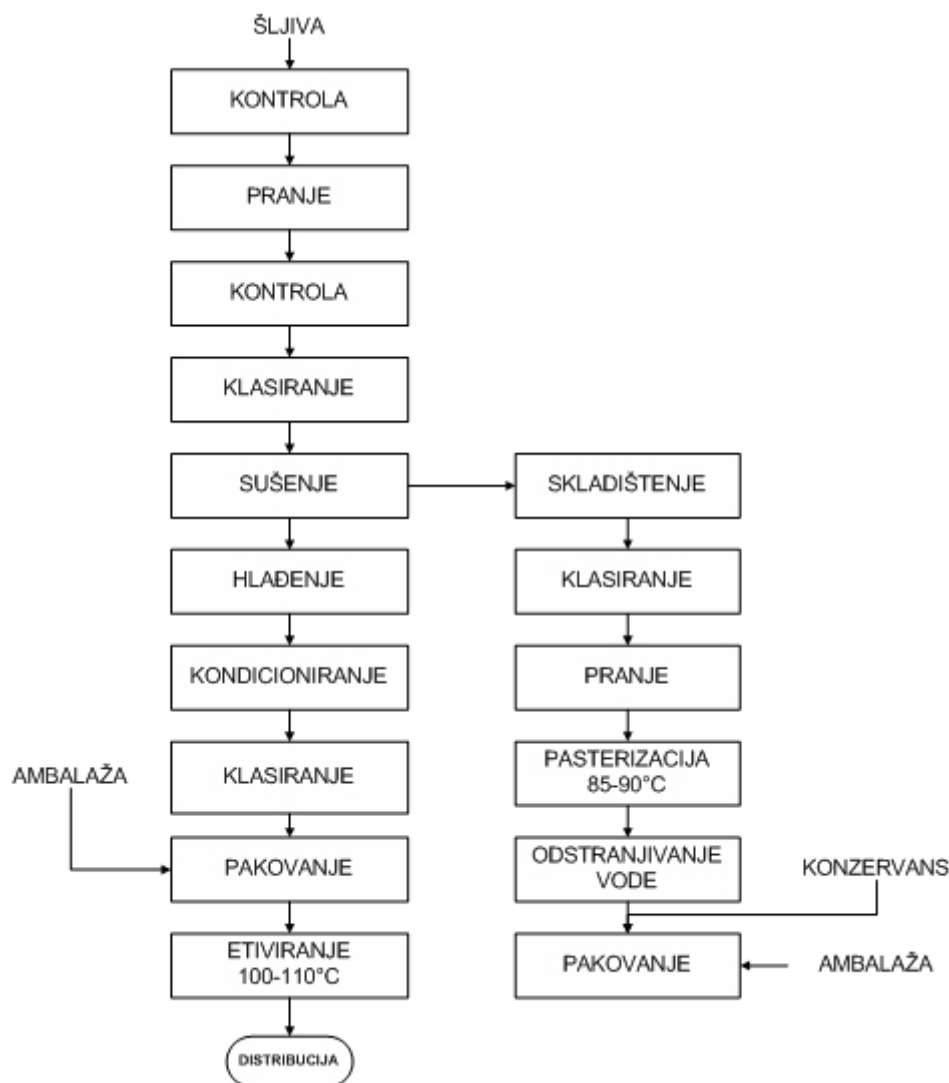
Posle branja preporučljivo je odmah pristupiti postupku dalje obrade. Obično se zbog ograničenih kapaciteta prerade šljiva do prerade skladišti u hladnim i suvim skladištima.

Budući da je svo voće kiselog karaktera, na njemu se veoma lako razvija veliki broj plijesni i kvasaca koji izazivaju kvarenje. Prirodna mikroflora voća je različita od vrste do vrste, uopšteno može se reći da prisutna mikroflora pripada bakterijama (najčešće rodova: *Pseudomonas* i *Flavobacterium*). Opasna štetočina za šljivu jeste grinja, pa se zbog toga moraju preduzeti posebne mere predostrožnosti u pogledu sprečavanja njihovog razvića.

U slučaju dužeg skladištenja preporučuje se i dezinfekcija šljiva prije unošenja u skladište. To se obavlja na principu fumigacije, neškodljivim sredstvima kao što je metil-bromid. Kao opasni štetni insekti šljive pojavljuju se i: šljivina štitasta vaš, šljivine ose, šljivin smotavac, lisne vaši i majski gundelj. Posle branja preporučljivo je odmah pristupiti postupku dalje obrade.

Tehnologija prerade

Tehnologija sušenja šljive obuhvata dve faze: sušenje i završnu obradu. Prva faza obuhvata sljedeće tehnološke operacije: inspekcija → pranje → inspekcija → klasiranje → stavljanje na lese → sušenje.



Slika 1. Tehnološki postupak sušenja šljive

Inspekcija. Iz gajbica preko prijemnog transportera šljiva se ubacuje u mašinu za pranje. Transporter mora biti podešen tako da se prije pranja obavi prva inspekcija radi uklanjanja trulih, plijesnivih, zelenih plodova i dospelih stranih primesa. Ova operacija se najčešće obavlja ručno.

Pranje. Plodovi se peru u hladnoj vodi uz barbotiranje i ispiranjem preko tuševa. Posle pranja obavlja se ponovo inspekcija, odnosno kontrola sada već čistih plodova koji idu na dalju obradu.

Klasiranje. Probrani plodovi se upućuju na uređaj za klasiranje po krupnoći. Šljiva se klasira u tri klase. Prva i druga klasa se suše, a treća, sitni plodovi se koristi za druge proizvode (džem, pekmez, alkoholna pića). Svaka klasa se suši posebno, jer se ujednačenom krupnoćom plodova omogućava ravnomernije sušenje.

Stavljanje na lese. Šljiva se na lese može stavljati ručno, ili automatski preko specijalno konstruisanog uređaja. Pri mašinskom punjenju lesa, ručno se samo kontroliše debljina sloja plodova. Na 1 m² površine stavlja se oko 15 kg svežih šljiva. Na jedan vagonet sušare „Cer“ stane 600–650 kg. Napunjene lese stavljaju se na vagonete, koji se preko šina ubacuju u sušaru.

Sušenje. Kod kontinualnih sušara plodovi se stavljaju postupno na pokretnu traku, preko koje se plodovi unose u sušaru na sušenje. U sušarama se protivstrujnim kretanjem zagrejanog vazduha, sušenje traje oko 20 časova. Početna temperatura je od 75 do 78°C a krajnja od 50 do 60°C. Kod istosmernih tunelskih sušara početna temperatura vazduha može se kretati od 85°C do 90°C, a krajnja 60 do 65°C, pri čemu sušenje traje od 16 do 18 sati (www.poljoberza.com).

Osušena šljiva treba da ima 22 do 26% vlage, što zavisi od načina dalje obrade (Cvejanov i sar., 2004).

Hlađenje. Prije unošenja u skladište šljiva treba da se potpuno ohladi. Za skladištenje osušene šljive koriste se čiste, promajne prostorije. Ove prostorije moraju biti specijalno pripremljene, dezinfikovane, okrečene, sa propisno obrađenim podom, kako bi se onemogućio razvoj bilo kakvih štetočina i insekata.

Ohlađena šljiva prihvata se u boks palete i unosi u specijalne komore da dezinfekciju. Tako fumigantima tretirana šljiva unosi se u skladište i čuva u rinfuznom stanju do dalje obrade. Skladištenje ne samo da omogućava korišćenje suvog proizvoda za duži period, već je neophodno radi izjednačavanja vlage u plodovima.

Kondicioniranje. Skladištenje u cilju izjednačavanja vlage naziva se kondicioniranje. Najmanji period kondicioniranja je desetak dana. Prinos suve šljive iznosi oko 30% (30 do 33%).

Klasiranje. Po obavljenom kondicioniranju šljiva se ponovo klasira u procesu završne obrade, u pet do šest klasa kako bi proizvod bio što ujednačenijeg kvaliteta. Klase se predstavljaju brojem plodova u pola kilograma na sledeći način :

- 50 do 60 plodova, prva, najkvalitetnija klasa, (šestica),
- 60 do 70 druga klasa (sedmica),
- 70 do 80 treća klasa (osmica),
- 80 do 90 četvrta klasa (devetka),
- 90 do 100 peta klasa (stotinka),
- 100 do 120 i preko 120 plodova poznata pod oznakom “merkantil“.

Etiviranje. Pri etiviranju plodovi se najpre potapaju u vrelu vodu vrlo kratko vreme, radi pranja, a onda vade i pakuju u drvene sandučiće ili u kartonske kutije presvučene sa unutrašnje strane sa plastičnim materijalom (zapreminom 12,5 do 25 kg). Upakovana šljiva u zatvorenoj ambalaži stavlja se u komore-etivaže, koje se zagrijavaju indirektnim putem preko ugrađenih kalorifera. Kaloriferi mogu da budu izdvojeni pa se preko ventilatora ubacuje topao vazduh u komoru. Temperatura komore iznosi 100 do 110°C , a vrijeme zagrijavanja je 10 do 12 časova.

Etiviranje je u stvari sterilizacija, pri kojoj plodovi gube izvjestan dio vode, o čemu mora da se vodi računa pri sušenju. Sušena šljiva koja će se obrađivati postupkom etiviranja suši se do nešto većeg sadržaja vlage u odnosu na procenat koji treba na kraju da sadrži.

Na ovako visokoj temperaturi dolazi do karamelizacije šećera, osobito plodova koji se nalaze na površinskim slojevima. Ovim načinom sterilizacije sušena šljiva dobija poseban ukus i tamnu boju, što se negde ceni i posebno zahteva. Iako stariji ovaj način se zadržao do danas.

Postupak završne obrade uključuje operacije: inspekciju → klasiranje → pranje → pasterizaciju → odstranjivanje površinski zadržane vode → dodavanje konzervansa → pakovanje (punjenje ambalaže i zatvaranje).

Završna obrada klasiranih sušenih šljiva može da se obavi na dva načina: suvim načinom ili sterilizacijom i vlažnim postupkom tj. vlažnom pasterizacijom. Ranije primjenjivani, može se reći klasični način, završne obrade sušene šljive sastojao se u izlaganju upakovanog proizvoda visokoj temperaturi (iznad 100°C) u toku nekoliko časova. Ovim postupkom sušena šljiva dobija poseban ukus i tamnu boju (zbog karamelizacije šećera), što se negde ceni, pa se primjenjuje ako je to poseban zahtev kupca.

Nakon odstranjivanja plodova neodgovarajućeg kvaliteta i klasiranja plodovi se peru hladnom vodom i transportuju u uređaj za pasterizaciju.

Pasterizacija. Oprana šljiva pada u pasterizator u kome je ugrađen kofičasti transporter, pomoću kojeg se proizvod kreće kroz vodu. Voda se zagreva parom, do temperature 85-90°C. Temperatura kao i vreme zadržavanja plodova mogu da se podešavaju prema potrebi, a što zavisi od kvaliteta i stepena osušenosti. Najčešće je to jedan do tri minuta. U toku vlažne pasterizacije postiže se i rehidratacija. Stepenn rehidratacije se kontroliše i određuje prema načinu pakovanja, a plodovi ne smeju sadržati više od 27% vode (Cvejanov i sar., 2004).

Odstranjivanje površinski zadržane vode. Posle pasterizacije na vibrirajućem uređaju odstranjuje se površinski zadržana voda. Ovde se obavlja još jedna inspekcija, radi odstranjivanja nekvalitetnih raspadnutih plodova. Ovi plodovi mogu da se koriste za dalju preradu ili se njima pune plodovi sa odstranjenim košticama.

Dodavanje konzervansa. Konzervans se dodaje neposredno pred punjenje u ambalažu, prskanjem rastvorom određene koncentracije preko atomizera. Kao konzervans se upotrebljava kalijum-sorbat ili mešavina kalijum-sorbata i natrijum-benzoata. Potrebna količina konzervansa može da se obezbedi i potapanjem plodova u 5%-ni rastvor kalijum sorbata, pri čemu se na površini plodova zadrži potrebna količina koja služi kao zaštita s obzirom na povećani sadržaj vode.

Pakovanje. Za pakovanje ovako pripremljene suve šljive koriste se plastične kese od 200 do 500 g, kao i kartonske kutije od jedan kg, 5kg, 10kg i 12,5 kg. U mnogim zemljama u poslednje vreme kvalitetnijom suvom šljivom smatra se ona šljiva koja pored ostalih odlika ima i nešto veći sadržaj vode (oko 30%). Zbog toga se šljiva sa većim procentom vode mora da pakuje u hermetički zatvorenu ambalažu. Granica sadržaja vode određena je Pravilnikom.

Tržište traži uglavnom suhu šljivu bez koštice. U Srbiji se retko suši šljiva bez koštice nego se suva šljiva bez koštice uglavnom dobija izbijanjem koštice iz suve šljive rehidrirane. Međutim suva šljiva bez koštice može se dobiti sušenjem plodova sveže šljive iz kojih je odstranjena koštica .

Sušenje šljive bez koštice

Priprema za sušenje plodova bez koštice je slična pripremi plodova za „standardno“ sušenje šljiva. Razlika je u dodatnoj operaciji kojom se odstranjuju koštice iz ploda kao i kasnijoj inspekciji kojom se ručnim prebiranjem uklanjaju plodovi sa košticom, značajno oštećeni plodovi kao i zaostalih dijelovi koštice.

U cijelom postupku pripreme plodova za sušenje svakako najveći problem je mehanizovano vađenje koštica iz plodova. U svijetu postoji nekoliko sistema kojima se ostvaruje operacija „izbijanja koštica“ a neke od njih se mogu naći i u domaćoj proizvodnji. Princip funkcionisanja uređaja za izbijanje koštica se zasniva na postavljanju svakog ploda u određeni položaj nakon čega nailazi „alat“ kojim se obavlja izbijanje koštice. Položaj ploda treba da je uspravan, što je veoma teško postići s obzirom da je plod šljive po uzdužnoj osi asimetričan. Veoma je značajna i odgovarajuća kalibracija da bi se veličina plodova podesila prema dimenzijama radnih dijelova uređaja gdje se postavljaju plodovi pri izbijanju koštica

Sušena šljiva bez koštice je takođe veoma poznat i cenjen proizvod na tržištu. Ovaj vid sušenja kod nas sreće se u takozvanoj domaćoj radinosti i to u veoma maloj količini namjenjenoj najčešće za lične potrebe. Primitivan način proizvodnje malih količina suvih šljiva bez koštice je stara kao i proizvodnja suve šljive sa košticom.

Postoje dve vrste proizvoda suve šljive bez koštice: šljive dobijene vađenjem koštice nakon sušenja i suve šljive dobijene sušenjem plodova kojima je koštica izvađena u svježem stanju. U savremenoj tehnologiji oba načina dobijanja proizvoda imaju svoj značaj a prva varijanta je znatno zastupljenija u Srbiji (izbijanje koštice nakon sušenja).

Proizvodnja suvih šljiva vađenjem koštica nakon sušenja predstavlja tehnološki složeniji postupak. Vađenjem koštica iz ploda dobija se sirovina sa nešto izmjenjenim osobinama, koje su značajne za proces sušenja, od plodova sa košticom. Sušenjem ovako pripremljenih plodova dobija se proizvod koji se suši značajno brže od šljiva sa košticama. Osušen proizvod ima ukus i miris sličan svježim plodovima što predstavlja poseban kvalitet.

Plod bez koštice drugačije ponaša prilikom sušenja. Plodovi se suše na nešto nižim temperaturama Svakako da temperatura sušenja zavisi i od sistema sušenja (protivstrujno ili istostrujno). Kod istostrujnog sistema početna temperatura ne bi trebalo da prelazi 71 a krajnja do 55°C. Pri protivstrujnom načinu strujanja te vrijednosti su oko 65 početna a krajnja oko 50°C. Ostali parametri agensa sušenja su uglavnom slični kao kod sušenja plodova sa košticom

Jedna od značajnijih razlika u procesu sušenja plodova bez koštica je znatno kraći vremenski period sušenja. Adekvatnim izborom plodova i dobrom pripremom vreme sušenja može se smanjiti za oko 2/3 u odnosu na vrijeme sušenja šljiva sa košticama, što znači da se vreme sušenja kreće oko šest časova. Ovim se povećava kapacitet sušare i smanjuje potrošnja energije.

Osnovni parametar kvaliteta osušenih plodova je prisustvo koštice u sušenom proizvodu. Pored toga plod mora imati određenu vlažnost kao i odgovarajući hemijski sastav u pogledu suve materije, direktnog i indirektnog inverta, saharoze, ukupne kiselosti, odgovarajuću vlažnost, lijep spoljašnji izgled sa očuvanim prirodnim ukusom i mirisom. Maksimalno dozvoljeno prisustvo koštice u osušanim plodovima je od 1 do 2 %, što zavisi od zemlje koja se pojavljuje kao kupac.

Pošto su ovi plodovi u našoj proizvodnji, namjenjeni izvozu kao polufabrikat pakuju se najčešće u kartonske kutije, što omogućuje delimičnu rehidrataciju kako bi se postigla zadata vlaga u gotovom proizvodu.

Suva šljiva bez koštice ima veliki značaj kao poluproizvod u konditorskoj industriji za dobijanje raznih slatkiša. U našoj voćarskoj praksi ovi proizvodi imaju značajnu perspektivu kao izvozni artikl koji zbog kvaliteta polazne sirovine može biti vrlo konkurentan.

ŠTA DONOSE NOVE INVESTICIJE:

1. PROŠIRENJE ASORTIMANA

Faza A. Sušeni proizvodi:

- čokoladirana suva šljiva,
- suvo voće:jabuka,kruška, i dr.
- lekovito bilje (čajevi,farmakološko bilje i dr).

Faza B, Zamrznuti proizvodi:

- zamrznuta sečena šljiva bez koštice,
- zamrznuti vrganj

Faza C. Preradjevine od šljive:

- Pekmez od šljive,
- Žele od šljive.

2. PROŠIRENJE KAPACITETA

Posle sastanka održanog u Beogradu sa predstavnikom Investicionog Fonda postalo je kristalno jasno da naša saradnja ide u smeru višestrukog povećanja kapaciteta. Predmetna činjenica uslovljava izgradnju novog proizvodnog pogona.

Važni činiooci su:

I.Plac u blizini Osečine tj u centru sirovinske baze površine od 1,5 do 2 h (hektara) pogodan za brzu gradnju i relativno laku i brzu izgradnju proizvodnog objekta sa pristupnim saobraćajnicama (plac u blizini regionalne saobraćajnice Valjevo – Loznica, tj sa direktnim pristupom na pomenuti put M-4).

II.Novi proizvodni objekat korisne površine 3400m² (proizvodni deo) i administrativnim spratom od 200m².

NOVI PROIZVODNI OBJEKAT

Poslovni objekat mora sadržati sledeće celine kako bi cilj našeg Biznis plana mogao biti ostvaren:

CELINA 1: Prostor za prijem sveže i suve šljive

Namena: U pomenutom prostoru radiće se poslovi: kontrole kvaliteta sveže i suve šljive a i drugih otkupljivanih voćnih vrsta i šumskih plodova, kalibriranje otkupljenih vrsta, merenje, pranje i priprema za prodaju u svežem stanju, zamrzavanje, sušenje itd. Prostor mora imati veliku kolsku

vagu za merenje paleta i nekoliko manjih vaga za merenje pojedinačnih pakovanja: koleta, kutija, gajbi, vreća itd. Površina prostora 1 je 500m².

CELINA 2: Prostor za rashlađivanje voća i šumskih plodova u svežem i suvom stanju

Predmetna rashladna komora mora obezbeđivati rashlađivanje 300 tona sveže robe na temperaturama najčešće od +2 do +4 stepena Celzijusa. Potrebna površina je 400m².

CELINA 3: Prostor za zamrzavanje voća i šumskih plodova

Predmetni prostor je potreban za zamrzavanje i čuvanje zamrznute šljive i vrganja. Tunel mora imati kapacitet zamrzavanja 20 tona sveže robe u roku od 24 časa. Skladište za čuvanje zamrznute robe mora biti regalno radi ekonomičnog iskorišćenja zapremine hladnjače. Površina predmetnog prostora je 400 m².

CELINA 4: Magacin finalnih proizvoda

Predmetni prostor mora omogućiti adekvatno uskladištenje 200 tona finalnih proizvoda: pakovanja po 10 kg, 5kg, transportne kutije sa komercijalnim pakovanjima.

Potreban prostor za ovu namenu je 300m².

CELINA 5: Prostor za sušenje voća, šumskih plodova i lekovitog bilja

Izgradnja savremene sušare velikog kapaciteta, radi postizanja mogućnosti sušenja znatno većih količina : voća,povrća,šumskih plodova i lekovitog bilja.Na primer 600.000 kg suve šljive za 40 dana tj oko 15000 kg suve na dan.Potrebna površina u novosagrađenom objektu za predmetnu sušaru je 500m².

CELINA 6: Prostor za rehidraciju suve šljive i proizvodnju suve šljive bez koštice

Za rehidraciju suve šljive potrebno je 200m² tj dnevni kapacitet od 20 tona.

Prostor za proizvodnju suve šljive bez koštice mora omogućiti nesmetani rad 80 izvršilaca u smeni tj proizvodnju 4 tone suve šljivebez koštice po smeni. Planiramo rad u dve smene po 80 izvršilaca tj 8 tona na dnevnom nivou. Na godišnjem nivou imamo 250 radnih dana po 8 tona tj 2000 tona bez koštice. Plan je da se sa košticom izveze na godišnjem nivou 1000 tona suve šljive, tako dolazimo do željene količine od 3000 tona na godišnjem nivou.U ovom prostoru planiramo i pakovanje rinfuz pakovanja : 30/1, 10/1 i 5/1. Za ovu namenu potrebno nam je 300 m².

Ukupno za CELINU 6 opredeljujemo 500m².

CELINA 7: Pogon za čokoladiranje i finalno komercijalno pakovanje

Za čokoladiranje naših proizvoda opredelićemo prostor od 100m².

Finalno pakovanje u naša brendirana pakovanja (pojedinačno, 200g, 500g itd) na najsavremenijoj automatizovanoj opremi zahteva prostor od 200 m².

Ukupna površina ove celine je 300m².

CELINA 8: Magacin za sirovine, ambalažu i potrošni materijal

Magacin potrošnog materijala, dopunskih sirovina za planiranu proizvodnju i potrebne ambalaže zahteva **200m²**.

CELINA 9: Prostor za presvlačenje zaposlenih

Prostor za presvlačenje maksimalno 100 zaposlenih po smeni zajedno sa toaletima zahteva **100 m²**.

CELINA 10: Hodnik duž objekta

Predmetni prostor namenjen je za nesmetanu komunikaciju i unutrašnji transport robe i finalnih proizvoda duž proizvodnog objekta. **Potrebna površina je 200m²**.

OSNOVA PROIZVODNOG OBJEKTA – KONCEPTUALNI NACRT

1	HODNIK 10	5
2		6A
3		6B
4		7A
		7B
		8
		9

ULAZ



- 1-prijem, merenje, kalibraža, pranje....
- 2-hladnjača u plusu
- 3-hladnjača za zamrzavanje
- 4-magacin finalnih proizvoda
- 5-sušara
- 6A-rehidracija suve šljive
- 6B-proizvodnja suve šljive bez koštice
- 7A-čokoladiranje
- 7B-automatizovano pakovanje finalnih proizvoda

- 8-magacin potrošnog materijala i ambalaže
- 9-prostorija za presvlačenje zaposlenih i toaleti
- 10-hodnik za unutrašnji transport i komunikaciju

CELINA 11: Prostor za administraciju na spratu

Potrebno je opredeliti prostor za 4 manje kancelarije (30m²) i 1 veću za sastanke sa kooperantima (poljoprivrednim proizvođačima i otkupljivačima) od 50m².

Zajedno sa toaletima potrebno je za administraciju izraditi **200m²** na spratu.

Površina proizvodnog dela (prizemlja) je 3400m² a administrativni na spratu je 200m².

* * *

1. FINANSIJSKA SREDSTVA

1. Finansijska sredstva potrebna za realizaciju kupovine adekvatnog placa je **60.000€**
2. Trenutno je cena koštanja izgradnje adekvatnog prostora za našu delatnost u Srbiji oko 500 eura/m² zajedno sa projektom. Okvirna cena za izgradnju proizvodnog pogona površine 3400m² + 200m² administrativni na spratu je **1.800.000 eura**.

3. Finansijska sredstva za nabavku opreme za sve celine (oprema za sušaru, hladnjače, rehidraciju, izbijačice za košticu, čokoladirka, pakerice, viljuškari za rad u minusnom i redovnom režimu, vage, regali za opremanje skladište, transportna sredstva itd) na osnovu tržišnih trenutnih procena su **500.000,00 eura**.

4. Troškove za izradu adekvatne trafo stanice i vodovodnog priključka **50.000 eura**.
5. Mesečni troškovi struje, vode, grejanja, klimatizacije dr komunalije oko **10.000 eura**.

6. Obrtna sredstva za kupovinu sirovina od kojih će biti proizvedene ciljane količine finalnih proizvoda:

- sveža šljiva za sušenje u objektu firme za **600 tona suve potrebno je 2100 tona** sveže šljive za čiji otkup treba izdvojiti **2.100.000kg*0,2eura/kg = 420.000 eura**

- troškovi sušenja **600.000kg suve 0,3eura/kg=180.000eura**

- sveža šljiva za prodaju u svezem stanju **500.000 kg *0,3 eura=150.000 eura**,

- sveža šljiva za zamrzavanje **500.000 kg *0,2 eura/kg= 100.000 eura**

- svež vrganj za zamrzavanje **50.000 kg* 2,5 eura/kg= 125.000 eura**

- suvi vrganj **20.000 kg*12 eura/kg=240.000 eura**.

Ukupno obrtna sredstva za otkup sirovina i sušenje početne količine su 1.215,000 eura. Dodatne količine suve šljive i drugih proizvoda, kupovati od novca koji će stizati od prodaje već osušenih količina i plasirane sveže i zamrznute robe.

2. TROŠKOVI ZAPOSLENIH

a. Troškovi zaposlenih u proizvodnji su na bazi 250 eura neto na mesečnom nivou po zaposlenom odnosno 400 eura po zaposlenom bruto trošak na mesečnom nivou (maksimalno 160 izvršioaca). **Ukupno 64000 eura na mesečnom nivou.**

b. Torškovi poslovođa i magacionera po smenama 2+2 izvršioca moramo računati na bazi 600 eura bruto po zaposlenom (4 izvršioca). **Ukupno 2400 eura na mesečnom nivou.**

c. Troškovi zaposlenih u administraciji: nabavka, knjigovodstvo, računovodstvo, marketing i prodaja za 5 zaposlenih po 800 eura na mesečnom nivou bruto. **Ukupno 4000 eura na mesečnom nivou.**

d. Trošak zarade za odgovorno lice tj direktora je **3000 eura** na mesečnom nivou bruto!

Ukupan bruto trošak zaposlenih na mesečnom nivou za 170 zaposlenih je ukupno 73.400 eura.

Trošak zaposlenih na godišnjem nivou je 880.800,00 eura.

3 STANDARDIZACIJA I SERTIFIKACIJA

Uvođenje neophodnih standarda: kvaliteta ISO 22000 i IFS (radi većeg izvoza u EU), dok trenutno do 06.08.2018 godine posedujemo standard kontrole kritičnih tačaka u procesu proizvodnje tj HACCAP standard.

Zanimljiva su nam i ulaganja u standardizaciju poljoprivredne proizvodnje po „GLOBALGAP“ zahtevima, prvenstveno na području zapadne Srbije. Plan je da se Global Gap prvo uvede u naše voćnjake a zatim i u voćnjake naših kooperanata.

Potrebna sredstva za sprovođenje ovih aktivnosti su oko 10.000€

4. DIZAJN I AMBLAŽA

Proširenje asortimana neće usloviti značajna ulaganja u ambalazu i dizajn jer su sadašnja pakovanja u skladu sa najsavremenijim zahtevima kupaca. Proizvodi se prodaju u trgovinskom lancu „Metro“.

5. AGRESIVNI MARKETING NA POLJU PRODAJE PROIZVODA KAKO U ZEMLJI TAKO I U INOSTRANSTVU

Planiramo prodor na trziste Francuske, Nemačke, Švajcarske, SAD, Ruske Federacije, UAE, KiM, Albanije itd. **Predmetne aktivnosti sprovoditi upotrebom sredstava za: putovanja, smeštaj, nastupe na nekoliko sajmova i prezentacije (20.000 eura na godišnjem nivou).**

6. POVEĆANJE OBRATNIH SREDSTAVA

Obrtna sredstva za kupovinu sirovina od kojih će biti proizvedene ciljane količine finalnih proizvoda:

-sveža šljiva za sušenje u objektu firme za **600 tona suve potrebno je 2100 tona sveže šljive za čiji otkup treba izdvojiti $2.100.000\text{kg} * 0,2\text{eura} = 420.000\text{ eura}$**

-troškovi sušenja su: $600.000\text{kg} * 0,3\text{eura} = 180.000\text{ eura}$

-sveža šljiva za prodaju u svezem stanju $500.000\text{ kg} * 0,3\text{ eura} = 150.000\text{ eura}$,

-sveža šljiva za zamrzavanje $500.000\text{ kg} * 0,2\text{ eura} = 100.000\text{ eura}$

-svež vrganj za zamrzavanje $50.000\text{ kg} * 2,5\text{ eura} = 125.000\text{ eura}$

-suvi vrganj $20.000\text{ kg} * 12\text{ eura} = 240.000\text{ eura}$.

Ukupno obrtna sredstva za otkup sirovina su 1.215,000 eura. Dodatne količine suve šljive i drugih proizvoda, kupovati od novca koji će stizati od prodaje već osušenih količina i plasirane sveže i zamrznute robe.

1. Prodajom 400.000 kg suve sljive bez kostice (dobijene od 600 tona sa kosticom) po trzisnoj ceni od 2,50 eura/kg ostvaruje se prihod od 1.000.000 eura (zarada od oko 400.000 eura).

Vreme za preradu 600 tona sa kosticom u 400 tona bez kostice je 60 dana.

1.000.000 eura - (420.000 eura + 180.000 eura susenje) = 400.000 eura je zarada na dva meseca.

Mozemo uraditi jos najmanje 3 ciklusa po 400 tona sa zaradom od po 250,000 eura sto je 750.000 eura.

Ukupna projektovana zarada od 1600 tona bk suve sljive je na godisnjem nivou 1.150.000 eura.

2. Od prodaje 1000 tona suve sljive sa košticom projektovana zarada je : 1000.000kg * 0,3eura/kg = 300.000 eura.

3. zamrznuta šljiva moze doneti zaradu od 500.000 kg * 0,3eura = 150.000,00 eura

4. prodaja sveze sljive donosi zaradu od 500.000kg * 0,1eura = 50.000 eura,

5. zamrznut vrganj 50.000kg * 1,00 euro = 50.000 eura zarade.

6. suvi vrganj 20.000kg * 5,00 eura/kg = 100.000 eura zarade

Ukupna zarada od navedenih artikala je 1800.000 eura.

Od ostalih finalno upakovanih artikala (pojedinačno, 200g, 500g, čoko šljiva, suva jabuka, suva kruška itd) očekivana zarada od trenutnog obima poslovanja je najmanje 100.000 eura na godišnjem nivou (iz godine u godinu će biti sve veća i veća).

Ukupna projektovana zarada na godišnjem nivou je 1900.000 eura.

Ukupni troškovi poslovanja na godišnjem nivou su 1.050.000 eura.

Neto dobit na godišnjem nivou je 850.000 eura a kada se realizuje Faza C, proizvodnja pekmeza od šljiva i želea a zauzme značajna pozicija na plasmanu čoko šljive (za tri godine) možemo očekivati dobit na godišnjem nivou od oko 1.000.000,00 eura (milion eura).

7. POVEĆANJE BROJA ZAPOSLENIH

Naravno da ce biti potrebno povecanje broja zaposlenih i ono se moze na kvalitetan nacin realizovati posto je Osecina prestonica suve sljive (ima puno obucenih kadrova za predmetne poslove u proizvodnji i pakovanju. *Sa 7 trenutno zaposlenih povećali bi postepeno broj na 170 zaposlenih. Tražićemo i određene stimulacije ako budu mogle da se dobiju od države ! Ako se dobije neka stimulacija godišnji trošak zaposlenih od 880.800eura će biti manji.

Ova činjenica izuzetno je važna i za opštinu Osečina zbog smanjenja nezaposlenosti i stalno prisutnog iseljavanja stanovništva (prvenstveno zbog nezaposlenosti).

8. PROFIT FAZA

Ukupno potrebna sredstva za realizaciju našeg biznis plana su oko 3.805.000 €

Sa gore pomenutim sredstvima i kapacitetima, naše preduzeće na godišnjem nivou ima sve predispozicije za ostvarenje marže od oko 1.900.000€

Od trenutnog poslovanja godišnja marža (razlika u ceni) je izmedju 80.000 i 100.000 eura.

Uz povećanje koje donosi ulaganje Investicionog Fonda dolazimo do ukupne marže od oko 1.900.000 eura na godišnjem nivou od čega je bar 850.000 dobit (posle tri godine rada na planiranom projektu možemo očekivati dobit oko 1.000.000 eura/godini)!

REZIME:

- objekat (3600m²*500eura/m²=1.800.000 eura (sa projektom)
- za 80% vlasništva =400.000 eura sadašnjem vlasniku
- plac =60.000 eura,
- trafostanica i saobraćajnice= 50.000 eura
- oprema za hladnjacu = 200.000 eura
- oprema za sušaru= 200.000 eura
- standardizacija=10.000eura
- marketing =20.000eura
- obrtna sredstva za sezonski otkup=1.215.000 eura itd.

Očekujemo da procenjena sredstva tokom realizacije našeg zajedničkog projekta mogu varirati maksimalno 5%!

9. VARIJANTE SARADNJE

Ukoliko Investicioni fond odmah ide sa upisom vlasništva od 80% u APR pored gore navedenog ulaganja u objekte, opremu i obrtna sredstva od 3.945.000 eura, potrebno je vlasniku jednokratno uplatiti 400.000 eura (u momentu upisa u APR) na ime prenosa upravljačkih prava, uknjižbe postojeće sušare i dr. objekata , 3 h voćnjaka sa 800 stabala šljive , placa od 20 ari, 2 h šume itd u imovinu Plemić komerca!

10.ZAKLJUČAK

Mišljenja smo da delatnost našeg Privrednog društva ima izuzetno uspešnu budućnost, jer se naš proizvodni asortiman i naš biznis plan vezuju za asortiman po kome Srbija mora biti prepoznatljiva u Svetu (zdrava hrana:šumski plodovi,voće, povrće,lekovito bilje i proizvodi od istih). Uložena sredstva od strane Investicionog Fonda mogu se vrlo brzo vratiti (najkasnije posle četiri do pet godina od početka projekta i početnog ulaganja).

*Napomena: Marže na gore navedenim artiklima mogu biti i znatno veće od projektovanih samim tim i dobit može biti veća!

PODACI O MENADŽMENTU KOMPANIJE

Branko Milovanović, vlasnik.

Rodjen 30.03.1971.godine u Osečini gde je i završio Osnovnu školu sa najboljim uspehom. 1990godine završava srednje obrazovanje u ETŠ Nikola Tesla u Beogradu kao najbolji djak u razredu i stiče zvanje: elektotehničar za telefone i telegrafe. Iste godine upisuje Saobraćajni fakultet u Beogradu na koji stupa odmah posle odsluženja vojnog roka u oktobru 1991 godine. Predmetno visoko obrazovanje stiče u predvidjenom roku krajem 1997 godine.

Poznavanje stranih jezika

Odlično znanje ruskog jezika (najviše ocene za znanje ruskog jezika u osnovnoj, srednjoj školi a i na fakultetu).

Engleki jezik osnovno znanje potrebno za nesmetano korišćenje računara i skromnu komunikaciju.

Poslovno iskustvo

Uključen u porodični biznis od osnivanja 1989godine kada je sa radom počela radnja za otkup.Porodični biznis se najviše širio njegovim angažovanjem na prodaji artikala iz Zapadne Srbije u veleprodajama i maloprodajama zdrave hrane koje počinju da se otvaraju u Beogradu gde Branko studira i širi porodični biznis. Po završetku fakulteta vrlo brzo počinje da radi u Pošti Srbije u gradu Valjevu 1998 godine. Prodaju robe iz asortimana Plemić komerca i

širenje porodičnog biznisa obavlja u popodnevnim satima i vikendom kada je stalno u Beogradu. Zbog porodičnog biznisa prelazi u Beograd 2002 godine kada postaje i vlasnik Plemić komerca. Iz godine u godinu širi asortiman proizvoda koji predstavljaju lični kartu Zapadne Srbije. Plemić komerc kreće u smeru najfinijih pakovanja svojih proizvoda vodeći računa o kvalitetu pa kao logičan rezultat stižu nagrade: 2011 godine suva šljiva Plemić komerc postaje ukus Srbije broj 1 (u velikoj akciji trgovinskog lanca DIS), 2013 godine Plemić komerc dobija prestižnu nagradu „Kapetan Miša Anastasijević“ za inovativne proizvode (jezgra koštica i ulja jezgara koštica šljive i kajsije). Svakoga dana Branko Milovanović je angažovan na proširenju asortimana proizvoda svoje firme, na osavremenjavanju pakovanja i uspešnom plasmanu robe unutar Srbije ili izvozu koji je i prioritet.

Posao u struci (tj u Pošti Srbije koji traje već 18 godina je takodje konstantno išao uzlaznom linijom tako što je Branko počev od mesta rukovodioca službe na koje je došao 01.01.2000g u RJ Valjevo (pozicija 2 od 330 zaposlenih), preko mesta pomoćnika Direktora RJ GPC Beograd (angažovanje trajalo 8 godina a 850 zaposlenih) 2009 godine došao na mesto direktora centralne RJ GPC Pošte Srbije 2009 godine. U narednih 6 godina tj do dana današnjeg Branko učestvuje u istorijskim projektima Pošte Srbije (izgradnji i preseljenju GPC Beograd posle 115 godina rada na novu lokaciju u novi prostor od 26000m²) kao direktor GPC Beograd. Izuzetni rezultati u najvažnijim i najodgovornijim projektima izgradnje novih objekata i automatizacije procesa sortiranja poštanskih pošiljaka (vrednost 50 miliona eura), Branka je odvelo u Izvršni odbor Pošte Srbije u kome je angažovan od 2014 godine pa i dan danas. Pošta je najuspešnije javno preduzeće u Srbiji koje pravi godišnju dobit od 30 miliona eura i zapošljava 15.000 ljudi.

Vlasnik Plemić komerca svoj najveći životni uspeh postigao je na porodičnom planu gde sa suprugom Draganom, diplomiranim ekonomistom, rodom iz Valjeva, ima troje dece: Miloša (12g), Uroša (9g) i Stašu (7g). Upravo je porodica najveći motiv vlasniku, da porodični biznis širi i oplemenjava iz dana u dan.

Ako dodje do partnerstava u predstavljenom projektu sa cenjenim Investicionim fondom, Branko Milovanović će se svim svojim sposobnostima (znanjem i velikim iskustvom) u potpunosti posvetiti realizaciji planiranog izuzetno značajnog i perspektivnog projekta.

S poštovanjem,

VLASNIK

Branko Milovanović