

**055 64 Mníšek nad Hnilcom, č.d.452**

**Mária Kašická**

## ***Podnikateľský zámer***

*Na zriadenie samostatne zárobkovej činnosti*

**Predmet činnosti: Výroba pekárskych a cukrárenských výrobkov**

**Dátum:** 08.03.2017

## **OBSAH PODNIKATEĽSKÉHO ZÁMERU:**

1. Údaje o žiadateľovi:
  - Profesijný životopis
2. Charakteristika zámeru:
  - Predmet podnikateľskej činnosti
  - Opis produktu činnosti, služby...
3. Postup realizácie zámeru:
  - Základná myšlienka podnikateľského zámeru (ďalej len zámeru)
    - Krátkodobé ciele
    - Dlhodobé ciele
  - Časový a realizačný plán
4. Miesto realizácie zámeru:
  - Miesto realizácie zámeru, priestorové zabezpečenie, údaje o nebytových priestoroch, nájomné vzťahy...
  - Technické a organizačné zabezpečenie realizácie zámeru
5. Marketingové informácie:
  - Informácie o trhu a lokalite
  - Odhad rozsahu produkcie podnikateľskej činnosti
  - Reklama
  - Konkurencia
6. Slabé a silné stránky zámeru
7. Finančná prognóza:
  - Plán predpokladaných celkových nákladov za sledované obdobie 4 rokov
  - Plán predpokladaného zisku za sledované obdobie 4 rokov
8. Doplnujúce informácie:
  - Žiadosť o prenájom, pôdorys
  - Certifikáty, osvedčenia, doklady o absolvovaní kurzov
  - Cenník služieb, ponuky
9. Kalkulácia predpokladaných nákladov:
  - Predpokladané celkové náklady na zriadenie pracovného miesta

## 1. ÚDAJE O ŽIADATEĽOVI

### PROFESIJNÝ ŽIVOTOPIS

**Mária Kašická**

**Osobné informácie**      rodinný stav: vydatá  
národnosť: slovenská  
narodená: 02.07.1976  
miesto nar.: Gelnica

**Cieľ**      Uplatnenie sa v oblasti cukrárenskej výroby. Vybudovanie vlastnej, stabilnej firmy na trhu práce, ktorá by uspokojila potreby uvedených služieb v Hnileckom regióne.

**Vzdelanie** 1990-1994, OA – Poprad, všeobecná ekonomika – marketing

**Prax**      02.07.2015 – trvá, evidencia ÚPSVaR  
23.09.2013 – 01.07.2015, SZČO - reklamné a marketingové služby  
21.06.2013 – 22.09.2013, samoplatiteľ  
04.06.2012 – 20.06.2013, evidencia ÚPSVaR  
02.06.2012 – 03.06.2012, samoplatiteľ  
16.04.2012 – 01.06.2012, Galéria umelcov Spiša, SNV, ekonóm  
01.01.2012 – 15.04.2012, evidencia ÚPSVaR  
09.08.2010 – 31.12.2012, MONDO – rekl. Agentúra, s.r.o., SNV, admin. pracovník  
17.07.2010 – 08.08.2010, samoplatiteľ  
19.04.2010 – 16.07.2010, OK MANAGEMENT GROUP, SNV, admin. pracovník  
01.11.2009 – 30.04.2010, Komunálna poisťovňa, SNV, priehradkový pracovník  
01.03.2007 – 31.03.2010, materská dovolenka  
01.07.2006 – 18.09.2009, SZČO, vedenie účtovníctva, admin. práce  
01.01.2004 – 30.06.2006, materská dovolenka  
01.10.1998 – 31.12.2004, materská dovolenka  
01.05.1997 – 30.09.1998, A.L.ANTONY, s.r.o., Gelnica, ekonómka-účtovníčka  
08.01.1997 – 18.04.1997, firma DUCHOŇ, Prievdza, ekonómka  
24.06.1996 – 07.01.1997, evidencia ÚPSVaR  
21.05.1996 – 23.06.1996, firma SUDIMÁK, Smolník, administratívny pracovník  
25.01.1996 – 20.05.1996, samoplatiteľ  
13.06.1994 – 24.01.1996, SLSP, SNV, priehradkový pracovník

**Prehľad kvalifikácie**      Obchodná akadémia – Poprad, všeobecná ekonomika a marketing  
Kurz – Finančný management  
Kurz – Bezpečnosť a ochrana osobných údajov  
Kurz – Strategické plánovanie v organizáciách  
Akreditovaný kurz - č. potvrdenia o akreditácii:  
1731/10141/2003/392/4 Podvojné účtovníctvo organizácií  
nezriadených za účelom podnikania  
Osvedčenie o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu –  
č. potvrdenia a akreditácii: 1336/2013/56/1, ev.č.osvedčenia: 12/2016  
CUKRÁR  
Osvedčenie o úplnej kvalifikácii SŽK, ev.č.osvedčenia: 0802-SŽK-2016-  
506 CUKRÁR

## **2. CHARAKTERISTIKA ZÁMERU**

### ***PREDMET PODNIKATEĽSKEJ ČINNOSTI***

#### ***„VÝROBA PEKÁRSKYCH A CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV“***

Moja firma sa bude zaoberať výrobou a následným predajom cukrárenských výrobkov. A to konkrétne napríklad rôzne druhy zákuskov, torty a tortové rezy, medovníčky, drobné vianočné pečivo a sušienky, cukrovinky, ovocné a pudingové poháre a iné. Moju ponuku chcem rozšíriť aj o kompletne zabezpečenie v poslednej dobe tak populárnych a rýchlo napredujúcich sladkých barov, raw produktov a bezlepkových produktov.

Všetky moje výrobky budú predávané odberateľom na základe dopredu dohodnutých zákaziek ale aj zákazníkom, ktorí si prídu nakúpiť priamo do výroby. Taktiež chcem svoje výrobky distribuovať do cukrárni a rôznych iných reštauračných a kaviarenských zariadení v Hnileckom regióne.

### ***OPIS PRODUKTU ČINNOSTI – SLUŽBY***

Svoje výrobky by som takpovediac rozdelila na niekoľko sektorov. A to:

- výroba a predaj rôznych druhov zákuskov (rezy, kusové zákusky, sviatočné koláče). Na rôzne príležitosti ako sú svadby, oslavy, stužkové, promócie, krstiny, firemné večierky, plesy, kary a iné. Ale aj distribúcia do cukrárni, kaviarní a reštaurácií.
- výroba a predaj tort a tortových rezov taktiež na rôzne príležitosti ako svadby, rodinné oslavy, detské oslavy a iné ako aj distribúcia tortových rezov do cukrárni, kaviarní a iné.
- výroba a predaj ručne zdobených medovníkov. Na rôzne príležitosti – ako drobné poďakovanie svadobným hosťom, na rôzne typy osláv ale aj ako vianočné medovníčky (kolekcie, ozdobné...), veľkonočné medovníčky (kraslice a iné...)
- výroba a predaj sušienok, drobného suchého a vianočného pečiva, oplátok (ako napríklad linecké pečivo, suché pečivo, čajové pečivo a iné)
- výroba a predaj cukroviniek
- sladké bary, ovocné a pudingové poháre
- raw produkty, bezlepkové produkty

Moje produkty sa budú líšiť najmä zložením, kde pri výrobe nebudú používané umelé prísady a práškové zmesi na výrobu cukrárenských výrobkov. Ďalšie odlíšenie od konkurencie chcem dosiahnuť originálnymi receptúrami, vzhľadom a používaním kvalitných surovín za optimálnu cenu.

V dlhodobejšom horizonte by som chcela svoju výrobu rozšíriť aj o výrobky pre celiatikov a raw výrobky /zdravé sladkosti/.

## **3. POSTUP REALIZÁCIE ZÁMERU**

### ***ZÁKLADNÁ MYŠLIENKA ZÁMERU***

Základnou myšlienkou môjho podnikateľského zámeru je vybudovať stabilnú firmu na trhu, ktorá sa bude zaoberať vyššie uvedenými a popísanými činnosťami v oblasti cukrárenskej výroby. Vytvoriť pre seba pracovné miesto a tak si zabezpečiť zamestnanie a stály príjem prácou a činnosťou ktorá ma baví a zaujíma.

**Krátkodobé ciele firmy sú:**

- zaistiť získanie stálych zákazníkov a odberateľov v Hnileckom regióne
- preraziť a získať na trhu dostatočný podiel, aspoň 5% tržného podielu do troch rokov

- vytvoriť originálnu identitu firmy prostredníctvom originálnej myšlienky, originálnym portfóliom produktov a celkovým image firmy

#### **Dlhodobé ciele firmy sú:**

- dosiahnuť návratnosť vloženého kapitálu do piatich rokov
- minimalizovať náklady
- rozšíriť povedomie o firme
- získať stálych zákazníkov a odberateľov aj v širšej oblasti mimo Hnileckého regiónu

Pre firmu budú hlavnými cieľmi na začiatku fungovania tie krátkodobé a dlhodobé ciele budú zatiaľ vedľajšie.

### **ČASOVÝ A REALIZAČNÝ PLÁN**

V roku 2016 som sa rozhodla zmeniť svoju doterajšiu profesiu. Vybrala som si sladkú oblasť cukrárstva, ktorá ma v posledných rokoch úplne pohltila. Preto som sa začala bližšie zaujímať o možnosti rekvalifikácie na profesiu cukrára. Zistila som, že Úrad práce sociálnych vecí a rodiny ponúka možnosť rekvalifikácie a rozhodla som sa túto možnosť využiť. 28. júna 2016 som úspešne ukončila rekvalifikačný kurz cukrár a 10. októbra 2016 som úspešne zložila skúšku o úplnej kvalifikácii na Živnostenskom úrade v Košiciach, ktorá nahrádza potrebnú prax v danom odbore. V ďalšom období som aktívne hľadala vhodné priestory na prenájom a zriadenie cukrárenskej výroby. Keďže som sa rozhodla, že si otvorím vlastnú cukrárenskú výrobu.

V tomto čase už mám uzatvorenú „Zmluvu o nájme nebytových priestorov“ od obce Mníšek nad Hnilcom na zriadenie prevádzky cukrárenskej výroby. A intenzívne pracujem na vybavení všetkých potrebných dokumentov /elektrárne, plynárne, hygiena.../

Preto som sa rozhodla v mesiaci marec požiadať Úrad práce sociálnych vecí a rodiny o dotáciu na zriadenie SZČO.

Po podaní tejto žiadosti o poskytnutie nenávratného finančného príspevku na zriadenie SZČO a na jeho zachovanie chcem svoju podnikateľskú činnosť začať najneskôr v júni 2017.

#### **4. MIESTO REALIZÁCIE ZÁMERU**

##### ***MIESTO, PRIESTOROVÉ ZABEZPEČENIE, ÚDAJE O NEBYTOVÝCH PRIESTOROCH, NÁJOMNÉ VZŤAHY...***

Miesto prevádzkovania živnosti /miesto výkonu práce/ bude v obci Mníšek nad Hnilcom v nebytových priestoroch nachádzajúcich sa na súpisnom čísle 165.

Ide o nebytové priestory, ktoré sa nachádzajú v centre obce Mníšek nad Hnilcom v blízkosti Obecného úradu a autobusovej stanice. Vlastníkom nebytových priestorov je obec Mníšek nad Hnilcom. Momentálne už mám uzatvorenú Zmluvu o nájme nebytových priestorov. Kópia tejto zmluvy je priložená v prílohách tohto podnikateľského zámeru. Na uvedenie týchto priestorov do prevádzky mám aj ústny súhlas od Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Spišská Nová Ves. Nebytové priestory vyhovujú priestorovo, veľkostne, dispozične a taktiež sa nachádzajú na frekventovanom mieste.

Priestory sa skladajú z troch miestností z ktorých jedna bude výrobná miestnosť, jedna dokončovacia miestnosť s oddelenou časťou na priamy predaj zákazníkom. Tretia miestnosť je rozdelená na vstupnú chodbu v ktorej bude vyčlenená časť na administratívu a časť ako šatňa, ďalšia miestnosť bude slúžiť ako suchý sklad surovín, ďalšia ako chladiarenská miestnosť na uskladnenie hotových výrobkov a posledná miestnosť je WC s umývárňou. Celková výmera nebytových priestorov je 40m<sup>2</sup>.

## **TECHNICKÉ A ORGANIZAČNÉ ZABEZPEČENIE REALIZÁCIE ZÁMERU**

V nebytových priestoroch nie sú potrebné veľké, zdĺhavé a príliš nákladné úpravy. Miestnosti postačuje vymaľovať, nainštalovať chladiarenské zariadenie do miestnosti určenej na skladovanie hotových výrobkov, osadiť drez na výklep vajec a taktiež aj drez na umývanie špinavého riadu. Do výrobných priestorov umiestniť spotrebiče /konvečnú pec, hnetací stroj, šľahací stroj, drezy, chladničky/. Do priestoru vyčleneného na predaj umiestniť vitrínový chladiaci pult a registračnú pokladňu.

Z poskytnutých prostriedkov nenávratného finančného príspevku chcem zakúpiť strojovú techniku potrebnú na vykonávanie vyššie rozpísaných prác a to konkrétne:

- 1) Konvečnú pec
- 2) Šľahací a hnetací stroj
- 3) Chladiace zariadenie /klimatizáciu/– do miestnosti na chladenie zákuskov
- 4) Vitrínovú chladničku na skladovanie zákuskov na voľný predaj
- 5) Chladničku na uskladnenie vajec
- 6) Chladničku s mrazničkou na rýchle zachladenie
- 7) Dvoj drez – na umývanie použitého riadu
- 8) Drez /jednoduchý malý/ na výklep vajec
- 9) Regály a stoly pracovné aj skladové
- 10) Mikrovlnnú rúru
- 11) Tlačiareň na jedlú tlač /priama tlač na jedlý papier, čoko papier, obálky, fondán jedlými farbami/
- 12) Vstavanú elektrickú alebo plynovú platňu
- 13) Registračná pokladnica na priamy predaj zákazníkom
- 14) Odvody do zdravotnej poisťovni
- 15) Ostatné prevádzkové náklady ako telefón, spotreba energii, odvoz odpadu

## **5. MARKETINGOVÉ INFORMÁCIE**

### **INFORMÁCIE O TRHU A LOKALITE**

Vyššie opísaný predmet podnikateľskej činnosti – výroby cukrárenských výrobkov sa bude vykonávať v Hnileckom regióne.

Keďže mojim produktom činnosti sú cukrárenské výrobky budem oslovovať veľký počet spotrebiteľov ako bežní ľudia, reštaurácie, kaviarne, cukrárne, rôzne iné typy organizácií. Mojou prioritou je zabezpečiť si odbyť a stálu klientelu v danom regióne.

Podľa mojej mienky trh v tomto regióne v oblasti cukrárstva sa rozvíja a rýchlo napreduje.

Vybudovaním si dobrého kreditu spoľahlivej a stabilnej firmy predpokladám rast a rozširovanie firmy za viac ako pravdepodobné.

### **ODHAD ROZSAHU PRODUKCIE PODNIKATELSKEJ ČINNOSTI**

V súčasnosti mám dohodnuté zákazky na odber zákuskov, tort na svadobné hostiny a rodinné posedenia a oslavy v týždňových intervaloch od otvorenia prevádzky cukrárskej výroby až do konca septembra roka 2017.

Taktiež mám prísľuby odberu zákuskov /rezov, tortových rezov, ovocných a pudingových pohárov do cukrárni v Gelnici a do reštauračných zariadení v Mníšku nad Hnilcom, Helcmanovciach, Gelnici. Plánujem sa taktiež zúčastniť s predajom ručne zdobených medovníčkov a oplátok na remeselných trhoch v blízkom okolí /Madaras SNV, ELRO Medzinárodný festival ľudových remesiel a kultúry

Kežmarok, Margecianske fajnoty .../ a taktiež aj vianočných remeselných predajných trhoch v blízkom okolí /Kežmarok, Gelnica, Prakovce, Helcmanovce, Mníšek nad Hnilcom, Smolník/ Predpokladám nárast produkcie v mesiaci december 2017 v čase Vianočných sviatkov, kedy je zvýšený dopyt po zákuskoch a medovníkoch. V tomto období sviatkov sa budem taktiež intenzívne venovať výrobe a predaju tradičného vianočného pečiva.

Taktiež predpokladám nárast produkcie na základe informovanosti klientov prostredníctvom rozširovania reklamy a kladných referencií.

### **REKLAMA**

Dobrá reklama tvorí neoddeliteľnú súčasť firmy. Preto budem aj tejto téme venovať náležitú pozornosť.

Dám si vyrobiť reklamnú tabuľu na budovu firmy a taktiež aj veľký banner, ktoré budú zabezpečovať označenie firmy, ktoré bude vidno z každej strany /z vlakovej trate aj z cestnej komunikácie/.

Pred otvorením prevádzky roznesiem letáky vo vybranej lokalite vo viacerých distribučných várkach /Gelnica, Žakarovce, Jaklovce, Margecany, Veľký Folkmár, Kojšov, Prakovce, Helcmanovce, Mníšek nad Hnilcom, Smolnícka Huta, Smolník, Úhorná, Švedlár, Nálepko/.

Vyvesím letáky /plagáty/ v okolitých obciach na vývesné tabule.

Zriadim si facebookovú stránku cukrárenskej výroby prostredníctvom ktorej budem oslovovať širokú verejnosť a propagovať takto svoje výrobky.

Časom si taktiež zriadim aj internetovú stránku s internetovým obchodom.

Momentálne mám navrhnuté logo firmy, ktoré budem používať.

### **KONKURENCIA**

Konkurenčná firma sa v tomto regióne nevyskytuje, čo je výhoda. Nachádzajú sa tu iba cukrárne, ktoré však neponúkajú taký široký výber výrobkov. A sú aj cenovo drahší a nedodávajú výrobky do reštauračných a kaviarenských zariadení.

*Medzi najväčších konkurentov patria:*

- Žienky ktoré ponúkajú cukrárenské výrobky vyrábané v domácom prostredí
- Cukrárne v Gelnici
- Dodávatelia z iných regiónov, ktorý zaplnili požiadavku v dopyte

V Hnileckom regióne je niekoľko žienok, ktoré doma vyrábajú a ponúkajú cukrárenské výrobky a taktiež tu mnoho iných dodávateľov dodáva uvedené výrobky. Počet konkurentov na trhu je teda vysoký, preto sa budem snažiť od konkurencie čo najviac odlíšiť používaním tradičných receptúr za použitia čerstvých surovín. V niektorých prípadoch bude ponuka zahŕňať napríklad aj BIO produkty.

Avšak táto spomínaná konkurencia má aj svoje slabé stránky. Používanie polotovarov na výrobu, používanie sušených melanží, mrazených polotovarov a s tým spojená nedostatočná kvalita výrobkov, malá ponuka /nedostatočná rôznorodosť/ a ponuka nepestších a nezaujímavých produktov stále sa v ponuke opakujúcich

## **6. SLABÉ A SILNÉ STRÁNKY**

### **SLABÉ STRÁNKY**

- Nedostatok skúseností v oblasti managementu cukrárenskej výroby
- Nedostatok vlastných finančných prostriedkov
- Slabá reklama
- Nový na trhu

- Nezavedená značka

Kedže som doteraz nevlastnila žiadnu cukrárenskú výrobu nemám teda žiadne skúsenosti v oblasti Vedenia takejto prevádzky, okrem teoretických znalostí zo štúdia. Nedostatok vlastných finančných zdrojov je ďalšia slabá stránka, ktorú chcem vyriešiť získaním nenávratného finančného príspevku od ÚPSVaR. Práve kvôli nedostatku finančných zdrojov si myslím, že nebude možné zo začiatku investovať dostatok finančných prostriedkov do reklamy.

### **SILNÉ STRÁNKY**

- Zavedenie nových produktov na trh /ručne zdobené medovníčky, oplátky, cake bary.../
- Konkurenčná výhoda
- Tlač jedlými farbami na jedlý papier, fondán, čoko papier, oplátky
- Filozofia firmy /zákusky na stôl vyrobené z čerstvých surovín – nie z cukrárenských polotovarov/
- Strategicky výhodná poloha
- Používanie kvalitných a čerstvých surovín
- Variabilita a inovácia klasického pečiva
- Lojalita zákazníkov
- Bezlepkové a raw produkty

Najväčšou výhodou bude zrejme zavedenie nových produktov na trh /ručne zdobené medovníčky, oplátky, cake bary.../, čo by malo zaručiť určitú konkurenčnú výhodu.

Filozofiu firmy, a teda myšlienku dodávania iba výrobkov z čerstvých surovín /nie z cukrárenských polotovarov/ vidím ako ďalšiu silnú stránku firmy.

Postupom času chcem začať ponúkať bezlepkové a raw produkty, ktoré sú dosť žiadané zákazníkmi čo považujem taktiež za jednu zo silných stránok.

## **7. FINANČNÁ PROGNÓZA**

### **PLÁN PREDPOKLADANÝCH CELKOVÝCH NÁKLADOV ZA SLEDOVANÉ OBDOBIE 4 ROKOV**

| <b>VÝDAVKY</b>  | <b>05-12/2017</b> | <b>rok 2018</b> | <b>rok 2019</b> | <b>rok 2020</b> |
|---|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Nákup materiálu   | -----             | -----           | -----           | -----           |
| Nákup drob. majetku, náradia, ochr. pomôcok                           | 4 160,00          | 2 020,00        | 850,00          | -----           |
| Mzdy /dohoda – 150,-Eur x 12 mes/                                     | -----             | -----           | 1 800,00        | 1 800,00        |
| Odvody do SP /146,35Eur/ a ZP /61,81/ a odvoz za dohodára 52,80/      | 494,48            | 1 619,82        | 2 550,72        | 2 550,72        |
| Prevádzková réžia /telefón-17,-Eur-mesiac, energie-50,-Eur-mesiac.../ | 536,00            | 804,00          | 804,00          | 804,00          |
| <b>VÝDAVKY SPOLU</b>  | <b>5 190,48</b>   | <b>4 443,82</b> | <b>6 004,72</b> | <b>5 154,72</b> |

### **PLÁN PREDPOKLADANÉHO ZISKU ZA SLEDOVANÉ OBDOBIE 4 ROKOV**

|  | <b>rok 2017</b> | <b>rok 2018</b> | <b>rok 2019</b>  | <b>rok 2020</b>  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Príjmy z podnikania /tržby/                | 5 000,00        | 7 500,00        | 12 000,00        | 12 500,00        |
| Čerpania nenávratného finančného príspevku | 2 874,84        | 1 916,56        | -----            | -----            |
| Ostatné príjmy                             | -----           | -----           | -----            | -----            |
| <b>PRÍJMY SPOLU</b>                        | <b>7 874,84</b> | <b>9 416,56</b> | <b>12 000,00</b> | <b>12 500,00</b> |
| <b>VÝDAVKY SPOLU</b>                       | <b>5 190,48</b> | <b>4 443,82</b> | <b>6 004,72</b>  | <b>5 154,72</b>  |



|   |          |                 |                 |                 |
|---|----------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Základ dane                                   | 2 684,36 | 4 972,74        | 5 995,28        | 6 845,28        |
| Základ dane znížený o od. Polož. na daňovníka | 0        | 1 169,41        | 1 139,10        | 3 041,95        |
| Daň   | 0        | 222,18          | 216,42          | 577,97          |
| <b>ČISTÝ ZISK</b>                             | <b>0</b> | <b>4 750,56</b> | <b>5 778,86</b> | <b>6 267,31</b> |

## 8. DOPLŇUJÚCE INFORMÁCIE

- Maturitné vysvedčenie – Obchodná akadémia Poprad
- Osvedčenie o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania – „CUKRÁR“
- Osvedčenie o úplnej kvalifikácii „CUKRÁR – 7512002“
- Kópia Zmluvy o nájme nebytových priestorov, výpis z katastra nehnuteľnosti
- Logo firmy
- Cenník zákuskov
- Cenová ponuka – OSLAVY
- Cenová ponuka – SVADBY
- Katalóg TORTY a MEDOVNÍČKY /donesiem na obhajobu môjho podnikateľského zámeru/
- 3 x cenová ponuka na konvečnú – teplovzdušnú cukrárenskú pec
- 3 x cenová ponuka na šľahacie a hnetacie cukrárenské stroje s nádobou na miesenie minimálne 5,5 l a maximálne 10 l
- 3 x cenová ponuka na chladiace zariadenie / klimatizačná jednotka do chladiarenskej miestnosti
- 3 x cenová ponuka na vitrínové chladničky potrebné na priamy predaj zákazníkom
- 3 x cenová ponuku na chladničku na uskladnenie vajec
- 3 x cenová ponuka na chladničku s mrazničkou na rýchle zachladenie zákuskov a uskladnenie potravín, ktoré musia byť zamrazené
- 3 x cenová ponuka na multifunkčnú tlačiareň CANON pre jedlú tlač
- 3 x cenová ponuka na registračnú pokladnicu ELCOM Euro

## 9. KALKULÁCIA PREDPOKLADANÝCH NÁKLADOV

### ***PREDPOKLADANÉ CELKOVÉ NÁKLADY NA ZRIADENIE PRACOVNÉHO MIESTA***

#### **Nákup techniky:**

|   |        |
|---|--------|
| Konvečná pec – teplovzdušná cukrárenská pec   | 570,00 |
| Univerzálny robot /šľahací a hnetací stroj s nádobou na miesenie min 10l/   | 682,80 |
| Chladiace zariadenie do chladiarenskej miestnosti /klimatizačná jednotka/   | 610,00 |
| Chladiaca vitrína   | 253,90 |
| Varná doska plynová, 4 horáky, elektrické zapalovanie   | 85,90  |
| Chladnička /max. výška 85 cm a max. 150 litrov/ na uskladnenie vajec  | 113,11 |
| Dvojdverová chladnička s mrazničkou na rýchle zachladenie zákuskov a uskladnenie potravín ktoré musia byť zamrazené | 193,90 |
| Mikrovlnná rúra 700W, objem 20l, funkcia rozmrazovania  | 54,90  |
| Ručný mixér /šľahacie, hnetacie metličky a tyčový mixér/  | 49,90  |
| Multifunkčná tlačiareň CANON na tlač jedlými farbami /na tlač na jedlý papier, oblátky, marcipán/                   | 399,98 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| Registračná pokladnica ELCOM euro 50 smart | 321,41          |
| <b>SPOLU</b>                               | <b>3 335,80</b> |

**Nákup nábytku:**

|   |               |
|---|---------------|
| Regály skladové drevené 1 ks – 50,-Eur /1,0 m x 0,5 m/, 1 ks – 30,-Eur /0,6 m x 0,5 m/ spolu 2 ks   | 80,00         |
| Regály drevené do chladiarenskej miestnosti 1 ks – 70,-Eur /1,4 m x 0,5 m/, 2 ks – 65,-Eur /1,3 m x 0,5 m/ spolu 2 ks                             | 135,00        |
| Stôl pracovný – do prípravnej miestnosti, materiál vrchná pracovná doska, police a konštrukcia kov, rozmer 2,50 m x 0,6 m                         | 89,00         |
| Stôl pracovný – do prípravnej miestnosti, materiál vrchná pracovná doska, police a konštrukcia kov, rozmer 3,0 m x 0,6 m                          | 98,00         |
| Pult na predaj – predelenie dokončovacej miestnosti a časti na priamy predaj výrobkov, materiál drevo, 2 police, rozmer 2,0 m x 0,6 m             | 92,00         |
| Regál na odkladanie upečených korpusov na kolieskach, materiál drevo + kov, výška 1,70 m, šírka 0,4 m, hĺbka 0,4 m, zasúvacie lišty každých 20 cm | 98,00         |
| <b>SPOLU</b>  | <b>592,00</b> |

**Odvody a prevádzková réžia:**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Odvody zdravotná poisťovňa - obdobie 36 mesiacov | 2 225,16        |
| <b>SPOLU</b>                                     | <b>2 225,16</b> |

**SPOLU:**

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| Nákup techniky             | 3 335,80        |
| Nákup nábytku              | 592,00          |
| Odvody a prevádzková réžia | 2 225,16        |
| <b>SPOLU</b>               | <b>6 152,96</b> |

**Počet príloh: /tvoria neoddeliteľnú súčasť tohto podnikateľského zámeru v počte 15 kusov/**

**Mária Kašická**

**3 x cenová ponuka na konvečnú – teplovzdušnú cukrárenskú pec**

**3 x cenová ponuka na šlahacie a hnetacie cukrárenské stroje s nádobou na miesenie minimálne 5,5 l a maximálne 10 l**

**3 x cenová ponuka na chladiace zariadenie / klimatizačná jednotka do chladiarenskej miestnosti**

**3 x cenová ponuka na vitrínové chladničky potrebné na priamy predaj zákazníkom**

**3 x cenová ponuku na chladničku na uskladnenie vajec**

**3 x cenová ponuka na chladničku s mrazničkou na rýchle zachladenie zákuskov a uskladnenie potravín, ktoré musia byť zamrazené**

**3 x cenová ponuka na multifunkčnú tlačiareň CANON pre jedlú tlač**

**3 x cenová ponuka na registračnú poklanicu ELCOM**