



Naredi pravo ljubzensko odločitev, izberi meringe



Meringe Ljubezni

AVTORJI:

Petra Balentič,

balenticpetra@gmail.com

Aleksandra Kaleva,

kalevaaleksandra09@gmail.com

Šejla Gerzić,

scheila.gerzic@gmail.com

Beverly Šuštar

beverly.sustar@gmail.com

MENTORJA:

Boris Gomezel,

boris.gomezel@seps.si

Tanja Skok,

tanja.skok@seps.si



Koper, marec 2021



POVZETEK

Pripravile smo sladek produkt, povezan s Primorsko, kjer živimo. S to čudovito pokrajino so povezane različne dobrote. Naša kuhinja je bogato opremljena s slastnimi sladicami, zato vam bomo predstavili enega izmed najbolj sladkih receptov. Odločili smo se za meringe, ki smo jih popestrile s prelivom rdeče barve kot simbolom ljubezni ter z dodatkom školjke kot neke vrste embalažo, v kateri se bodo nahajale in s tem izražajo povezanost s primorsko pokrajino.

Prepričane smo, da bodo meringe z našim trdim delom in domišljijo ostale v spominu vseh, saj jih bomo vedno nadgrajevale ter dodajale različne okuse in dodatke.

Meringe smo povezale z ljubeznijo, saj so jih ljudje uporabljali za "srečo v ljubezni".

Z našo kreativnostjo smo ustvarili izdelek, ki ga lahko vsak podari kot darilo (školjka+meringua zavita, v darilnem papirju) ali doda kot piko na i na različnih tortah ali pecivih, saj se kar stopijo v ustih in so bogatega okusa.

Menimo, da bodo meringe s svojo enostavnostjo in lepim zgledom prepričale veliko ljudi saj jih lahko uživamo v različnih okusih in z različnimi dodatki.

SUMMARY

We have prepared a sweet product related to Primorska, where we live. Various delicacies are associated with Primorska's beautiful landscape. Our kitchen is decorated with sweet desserts, so we will present one of our best recipes. We have chosen meringues, enriched with red colours as symbols of love. We used a shell like packaging, thus expressing the connection with the coastal landscape.

We are sure that with our hard work, meringues will be in everyone's imagination, as we will upgrade them with different flavours and accessories.





We have associated meringues with love since, people used to refer to them as "happiness in love".

With our creativity, we have created a product that anyone can give as a gift (shell plus meringue wrapped in gift paper) or add to various cakes or pastries, as they just melt in your mouth and have a rich taste.

We believe that meringues with their elegant simplicity will convince many people to enjoy them in different flavours and with different additives.



Srednja ekonomsko-poslovna šola Koper





KAZALA

Kazalo vsebine

1	UVOD	1
2	IDEJNA ZAMISEL	2
3	OPIS IZDELKA.....	3
4	KUPCI IN TRG	4
5	STROŠKI	5
6	PRIHODKI	7
7	FINANČNI KAZALCI	8
8	PRIHODNOST	9
9	PRILOGE	10

Kazalo slik

Slika 1	Povezanost z okoljem	3
Slika 2	To so naše meringe	3
Slika 3	Ekipa meringe.....	9

Kazalo tabel

Tabela 1	Stroški dela	5
Tabela 2	Stroški povezani s poslovnim prostorom.....	5
Tabela 3	Stroški materiala v €	6
Tabela 4	Stroški oglaševanja v €	6
Tabela 5	Stroški v € skupaj.....	7
Tabela 6	Izračun praga rentabilnosti	8





1 UVOD

V našem podjetju se bomo ukvarjali s slaščičarskimi izdelki, in sicer natančneje z meringami. Opazile smo, da so ljudje naveličani enih in istih izdelkov, zato smo me tukaj, da vam predstavimo in ponudimo meringe, saj podobnih izdelkov na trgu ni, zato smo prepričane na uspeh podjetja.

Za uspešno poslovanje smo se odločile, da bomo vse investirale v podjetje. Ljudje običajno nimajo veliko časa za pripravo sladice, če imajo goste, zato bodo meringe odlična sladica, ki se prilega zraven kave, čaja, in gostje bodo zagotovo navdušeni. Z različnimi nasveti nam bodo pomagali tudi specializirani slaščičarji. Nameravamo zaposliti tudi ljudi, kateri si želijo novih izkušenj in izzivov.



2 IDEJNA ZAMISEL

Na samo idejo smo prišle ob gledanju TV serije Ljubezna na dlani, medtem ko so se v kuhinji pripravljale meringe. Nekako smo povezale samo slaščico s to ljubzensko zgodbo in način kako jih predstaviti v povezavi z elementom, značilnim za Primorsko: školjko. Odločile smo se za meringe z malinami, saj je rdeča barva ljubezni.

Sama zgodba o meringah ljubezni pa se je pričela z dekletom po imenu Aalis leta 1879, ki je imela nesrečo v ljubezni. Našla je recept v školjki, zato smo školjke povezali z našo obalo.

Osebe: Prince Arthur; Morgana (naročena nevesta); Aalis (služkinja)

Prvič sta se z Arthurjem srečala in se zaljubila na prvi pogled. Oba sta vedela da je ljubezna prepovedana, saj je imel on že določeno, s kom se bo poročil, toda kljub temu sta se videvala vsako noč, do poroke potem pa se je vse nepričakovano spremenilo.

Arthurja bilo videti nikjer, ne v sobi, ne na dvoru, ne po hodnikih, Aalis je začutila, da nekaj ni prav. Nekega večera se je sprehajala po dvoru in zaslišala korake. Ko se je obrnila, je videla princa Arthurja in Morgano. Ko je Morgana odšla, je stopila do njega. Princ je bil videti drugačen, saj je ni prepoznal. Ko sta se srečala z očmi, je Aalis videla magijo v njegovih očeh. Vedela je da je to Morganina krivda.

Razočarana in objokana je odšla domov. Naslednji dan je bil dan poroke in ni hotela, da se to zgodi ker je vedela, da sta si Arthur in ona usojena. Spomnila se je recepta babice, ki ji je pripovedovala o pravem poljubu s pravo ljubljeno osebo. Hitro je morala najti sladkor, jajce, malino in vodo. Sestavine je hitro zmešala in dala v peč. Ko so bile narejene, je hitro stekla v prinčevo sobo. Rekla mu je: »Če se spomniš malo na mene, vzemi tole in pojej pred poroko.«

Ura je odbila 18:00 in čas je bil, da se Morgana in Arthur poročita. Vsi so bili zbrani v dvorani in čakali nevesto tudi princ. Ko je nevesta vstopila in prispela do Arturja je Arthur na ves glas rekel:« Ves čas sem bil pod vplivom Morganine magije, nisem vedel, kaj se dogaja in na to nisem imel vpliva. Čarovnica je! Bil sem zaslepljen, edino dekle, ki jo ljubim, je Aalisa, edina, ki je v meni videla navadnega fanta, ne pa princa. Sprejela me je takšnega, kot sem, ne glede na položaj. Neskončno sem ji hvaležen in samo z njo si želim biti.

Nato sta se poročila in živela srečno do konca svojih dni.

In tako je moč mering v ljubezni pomagala vsem, ki so jo potrebovali.

3 OPIS IZDELKA



Slika 1 Povezanost z okoljem

Meringe smo povezali z ljubeznijo, saj so jih ljudje v preteklosti uporabljali za "srečo v ljubezni".

Z našo kreativnostjo smo ustvarili izdelek ki ga lahko vsak podari kot darilo (školjka+meringa, zavito v darilnem papirju) ali ga doda kot piko na i na različnih tortah ali pecivih, saj se meringe kar stopijo v ustih in so bogatega okusa.

Menimo, da bodo meringe s svojo enostavnostjo in lepim zgledom prepričale veliko ljudi saj jih lahko uživamo v različnih okusih posameznika.

Meringe po francosko pomenijo poljub.



Slika 2 To so naše meringe

Recept za pripravo:

Beljake damo v večjo čisto skledo in dodamo 3 žličke sladkorja. Z ročnim mešalnikom začnemo mešati najprej počasi, nato pa povišamo hitrost. Med mešanjem enakomerno dodajamo sladkor, dokler ne porabimo vsega. Stepamo toliko časa, da dobimo trd in čvrst sneg.

Pečico segrejemo na 100 °C. Na pekač položimo papir za peko. V brizgalno vrečko nadevamo beljakov sneg in nato na peki papir nabrizgamo majhne beljakove kupčke. Pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo 45 minut. Nato pečico ugasnemo in pustimo v pečici stati še nadaljnjo uro. Pekač vzamemo iz pečice in pustimo, da se piškoti dobro ohladijo.

4 KUPCI IN TRG

Ciljamo na kupce vseh starosti in da bi povečali trg smo izdelali spletno stran na Facebook-u (<https://www.facebook.com/Meringe-doo-102360058499505>).

Izdelale smo tudi anketo, ki je objavljena na spletni povezavi <http://www.mojaanketa.si/anketa/679135989/>

Z anketo smo ugotavljale katere okuse kupci izbirajo pri večini sladice in ali so jih pripravljene preizkusiti tudi pri meringah. Ugotavljali smo tudi, ali sploh poznajo to sladico. Rezultati ankete so pokazali, da se je večina anketirancev odločila za malinove meringe.

Izdelale smo tudi cenik za različne vrste mering, in propagandni letak (glej [priloga 1](#) in [priloga 2](#)).

Veliko konkurenco nam predvsem predstavljajo že obstoječe kavarne oz. slaščičarne v naši bližini:

- Kavarna Triglav, Pristaniška ulica 5, 6000 Koper
- Čokoladica da Ponte, Župančičeva 38, 6000 Koper
- Kavarna Kapitanija, Ukmarjev Trg 8, 6000 Koper

Zakaj smo boljši od konkurence?

Smo mlade, prihajamo z obale imamo vizijo, kako biti uspešne. Kvaliteta, ugodni plačilni pogoji, dobri medsebojni odnosi, izkušnje, hitrost in prijaznost in sprotno izobraževanje kadra.

5 STROŠKI

Stroški dela

Največji delež v celotnih stroških nam predstavljajo stroški dela.

Imamo direktorico, ki je zaposlena za polni delovni čas z bruto plačo 1.150,00 € ter dva zaposlena za polovični delovni čas z bruto plačo 480,00 €

Tabela 1 Stroški dela

Delavci	Število oseb	Delovni čas	Bruto plača mesečno	Bruto plača/letno	Neto plača /mesečno	neto plača /letno
direktorica	1	polni	1.150,00€	13.800,00€	774,40€	9.292,80 €
zaposlena	1	polovični	480,00€	5.760,00€	330,20€	3.962,40 €
zaposlena	1	polovični	480,00€	5.760,00€	330,20€	3.962,40 €
skupaj			3.010,00€	36.120,00€	1.804,00€	21.648,00 €

Stroški povezani s poslovnim prostorom

Poslovni prostor je v naši lasti oz. ni v najemu zato so glavni stroški

Tabela 2 Stroški povezani s poslovnim prostorom

Stroški	Na mesec	Na leto
Voda	35,00€	420,00€
Internet	42,00€	504,00€
elektrika	50,00€	600,00€
Komunalne storitve	15,00€	180,00€
letak	20,00€	240,00€
skupaj	162,00€	1.944,00€

Tabela 3 Stroški materiala v €

Stroški	Na mesec				Na leto
	cena	količina	merska enota	vrednost	vrednost
Sladkor	0,58 €	30 €	kg	17,4 €	208,8 €
Olje	1,1 €	5 €	l	5,5 €	66 €
Jajca	1,5 €	30 €	paket po 10	45 €	540 €
Sadje	1,6 €	15 €	kg	24 €	288 €
Barvna aroma	0,01 €	30 €	ml	0,3 €	3,6 €
Čokolada	0,05 €	1,800 €	g	0,09 €	1,08 €
Papirnata folija	0,045 €	80 €	m	3,6 €	43,2 €
detergenti	0,5 €	5 €	l	2,5 €	30 €
Kuhinjska brisača	0,37 €	5 €	kos	1,85 €	22,2 €
Tekoče milo	1,27 €	5 €	l	17,4 €	208,8 €
skupaj					1411,68 €

Tabela 4 Stroški oglaševanja v €

Stroški	Na mesec	Na leto
Letaki, brošure	40 €	480 €
Objave v medijih, internet	25 €	300 €
Skupaj		780 €

Tabela 5 Stroški v € skupaj

Stroški	Na leto
Stroški dela	21.648,00 €
Stroški materiala	1411,68 €
Stroški poslovnega prostora	1.944,00 €
Stroški oglaševanja	780 €
Skupaj	25.783,68 e

Skupni letni stroški znašajo 25,783,68 €.

6 PRIHODKI

Naša prva prodaja bo potekala na stojnicah v različnih mestih po Sloveniji. S prodajo na stojnicah bi največ zaslužili v božičnem času. Izdelali smo brošure in letake (glej [priloga 1](#) in [priloga 2](#)), s katerimi bomo privabljali kupce ter se prav tako promovirali.

Predvidevamo, da bi morali prodati vsaj za toliko, da bi v prvem letu pokrivali tekoče stroške. V naslednjih letih pa že načrtujemo dobiček.

V času praznika valentinovo se bomo udeležili prodaje na stojnicah v trgovskih centrih po Sloveniji. Pripravili smo tudi posebno valentinovo ponudbo in tematsko okrasitev stojnice.

Naše zadnje prodajno mesto bi bila prodaja prek naše facebook strani (<https://www.facebook.com/Meringe-doo-102360058499505>), preko katere bi pritegnili k nakupu predvsem mlajše kupce

Naučiti se bomo morali kako pristopiti do ljudi ter jih navdušiti nad našim izdelkom, kako se promovirati in delovati na trgu, kot podjetje ter prodati čim več izdelkov.

Pridobljeno znanje nam bo zagotovo koristilo v prihodnosti, saj smo poleg znanja o prodaji, pridobili tudi veliko izkušenj ter znanja o sodelovanju med posamezniki znotraj podjetja. Uspešno in enakovredno smo si razdelile naloge ter se naučile sklepati kompromise tako, da smo vključile ideje vsakega posameznika.

7 FINANČNI KAZALCI

Izračunali smo tudi koeficient ekonomičnosti poslovanja, ki ima za prvo leto delovanja vrednost 1, saj smo izhajali iz predpostavke, da so stroški enaki prihodkom in točko rentabilnosti, ki je pri letni količini prodanih izdelkov 4297 in vrednosti 25,783,68 €. Pri izračunu vrednosti prihodkov smo zaradi različnih cen za naše proizvode vzeli povprečno ceno proizvodov po našem ceniku (približno 6 €) ter jo zmnožili s prodanimi količinami, ki morajo biti za prvo leto poslovanja vsaj tolikšne, da krijemo vse nastale stroške v višini

25,783,68 €. Predpostavljamo, da naj bi bila vrednost prihodkov enaka 25,783,68 €, kar pomeni ob predpostavljeni ceni 6€, da bi morala znašati naša letna prodajna količina

4298 izdelkov. To je tudi količina praga rentabilnosti. Mesečno bi morali v povprečju prodati za 358 naših izdelkov, da bi poslovali v 1. letu s pozitivno ničlo. Naš cilj pa je, da bi v naslednjih letih povečevali prodano količino in s tem poslovali z dobičkom.

Hkrati pa se bi nam s povečevanjem obsega proizvodnje manjšali stroški na proizvedeno enoto, kar bi pomenilo povečanje dobička, kar lepo vidimo v spodnji tabeli kjer smo izračunali prag rentabilnosti.

Tabela 6 Izračun praga rentabilnosti

Celotni stroški	25.783,68 €				
prodajna cena	6,00 €				
Prodajna količina	Prihodki	Stroški na enoto	Poslovni izid		
3600	21.600,00 €	7,16 €	- 4.183,68 €		
3800	22.800,00 €	6,79 €	- 2.983,68 €		
4000	24.000,00 €	6,45 €	- 1.783,68 €		
4298	25.788,00 €	6,00 €	4,32 €	prag rentabilnosti	
4400	26.400,00 €	5,86 €	616,32 €		
4600	27.600,00 €	5,61 €	1.816,32 €		
4800	28.800,00 €	5,37 €	3.016,32 €		
5000	30.000,00 €	5,16 €	4.216,32 €		
5200	31.200,00 €	4,96 €	5.416,32 €		
5400	32.400,00 €	4,77 €	6.616,32 €		

8 PRIHODNOST

Kot bodoče podjetnice se v prihodnosti vidimo z uspešnim podjetjem in velikim povpraševanjem po našem izdelku.

Vizija je, da v roku štirih let odpremo ter se približamo oz. postanemo ena izmed najuspešnejših slaščičarn na obali.

V prihodnosti upamo na sodelovanje in ustvarjanje različnih verzij in postopkov mering z enim najboljših slaščičarjev v Sloveniji, Karimom Merdjadijem, ki nas bo naučil različnih tehnik in nam priskočil na pomoč, če se bomo znašli v poslovnih težavah ter pri odprtju naše prve slaščičarne. Naša vizija je, da bi postali mednarodno priznani in se tako večkrat pojavili na tujih trgih.



Slika 3 Ekipa meringe

9 PRILOGE

Priloga 1 Reklamni letak

KONTAKT:
 DOBITE NAS NA NAŠI FACEBOOK STRANI POD IMENOM,
MERINGE D.O.O
 TER DOSEGLJIVI SMO POD TELEFONSKO ŠTEVILKO VSAK
 DAN MED **12.15-14.45: 041345900**

LOKACIJA:
 MARTINČEV TRG 3, 6000 Koper

MERINGE D.O.O.
 NARODI PRAVO LJUBEZNIKO
 ODLOČITE SE ZA MERINGE

Priloga 2 Cenik

+

CENIK

Velike meringe (12 kosov).....	8.50 EUR
Srednje meringe (9 kosov).....	6.50 EUR
Male meringe (6 kosov).....	4.20 EUR
Meringe s čokolado.....	8.00 EUR
Meringe z drugimi okusi.....	0.50 EUR