



Something unique, JA Firma

Stredná odborná škola
techniky a služieb
Cintorínska 4, Nitra

Výročná správa
2019/2020

Učiteľ: Ing. Jozefína Bánovská

Obsah

Zhrnutie.....	3
Produkt.....	6
Ľudské zdroje.....	8
Marketing.....	9
Financie.....	10
Manažment.....	11
Správa dozornej rady.....	12
Budúcnosť.....	12
Záver.....	13

Zhrnutie

Názov firmy: Something unique, JA Firma

Krajina: Slovensko

Slogan: Jednoducho výnimočné!

Kontakt:

www.somethinguniqueo.webnode.sk

somethingunique308@gmail.com

Naša vízia

Jednoduchý produkt nemusí byť menej hodnotný. Hovorí sa a je to aj pravda, že jednoduché veci sú tie najlepšie, že v jednoduchosti je krása a v našom prípade aj chuť.

Produkt

Something unique, JA Firma a má za sebou 6 mesiacov úspešnej práce.

Za tento čas sme sa usilovali pracovať tak, aby sme dosiahli dobré výsledky.

Hneď v prvých dňoch podnikania sme našich zákazníkov zaujali širokým sortimentom potravinárskeho tovaru v našom bufete. Neskôr k nemu pribudli aj jesenné a vianočné dekoratívne výrobky. Sledovali sme predajnosť našich produktov a podľa toho sme menili sortiment tovaru a výrobkov.

O sezónne dekoratívne výrobky na Vianoce a Valentína nebol veľký záujem. Preto sme hľadali spôsob ako ho zvýšiť. To bolo úlohou

marketingového oddelenia. Nápad s našim produktom vznikol spontánne. Nie sme odbor technického zamerania, kde by sme sa zaoberali technickými vymoženosťami a vedeli by sme ich aplikovať do praxe. Čokoperník je jednoduchý produkt. Dôležité je, akým spôsobom ho vieme ponúkať a na aký účel ho zákazníci budú kupovať. Podnikateľská príležitosť spočíva v tom, že na trhu je mnoho originálnych a prekombinovaných druhov sladkého pečiva. Možno ich je až priveľa a zákazníkom sa po čase zunuju a zovšednia. Naš perník je jednoduchý svojím tvarom a zložením. Ale povedzme si, že v jednoduchosti je krása a v našom prípade aj chuť.

Hľadali sme rôzne dostupné suroviny na ich prípravu. Na trhu ich bolo dostatok, ale aj veľká konkurencia.

Neodradilo nás to. Chuť domácich sladkostí a cukroví je oveľa lepšia a čo je najdôležitejšie, neobsahujú konzervačné látky, farbivá a žiadne "Éčka". Najdôležitejšou surovinou na výrobu je múka, med, cukor, škorica, čokoláda a rôzne doplnujúce príchuť ako orechy, rôzne semiačka a sušené ovocie. Stretávali sme sa s kladnými ohlasmi, ale aj s negatívnymi názormi, s ktorými sme počítali a ktoré našu spoločnosť posúvali vpred.

Činnosť našej spoločnosti sa začala už od októbra 2019. Zvolili sme manažment a vytvorili oddelenia, logo a slogan.

Vypracovali sme podnikateľský plán, zvolili Ustanovujúce valné zhromaždenie. Po rozdelení pracovných pozícií sa každý pracovník oboznámil s náplňou svojej práce,

ktorú sa snažil pod dohľadom viceprezidenta daného oddelenia vykonávať svedomito a usilovne.

Zvolená dozorná rada vykonávala svoju činnosť v súlade so stanovami JA Firmy a platnou legislatívou.

Marketing

Na základe prieskumu trhu marketingové oddelenie vytvorilo priebežný plán, ktorý bol základom na vytvorenie vhodnej marketingovej stratégie. Vyhotovili sme reklamné prospekty a plagáty, ktoré mali študentov oboznámiť s ponukou výrobkov a tovarov. Snažili sme sa obmieňať sortiment, aby sme zistili, po akom druhu výrobkov a tovarov je najväčší dopyt.

Pracujeme ako tím a v tíme je úloha každého z nás nenahraditeľná. Všetci sa navzájom dopĺňame a vychádzame si v ústrety, najmä pri nákupe a predaji v bufete, ale aj pri výrobe, kde si navzájom vymieňame skúsenosti a nadobúdame zručnosti.



Tržba za výrobky bola **69,90 €**. Najdôležitejšou súčasťou tržieb boli čokoperníky a sladkosti.

Finančná správa

Príjmy 276,00 €

Výdavky: 233,54 €

Čistý zisk: 36,10 €

Percentuálny zisk: 13,08 %



Matej Kubiňan
prezident

Produkt

Najdôležitejším produktom JA Firmy je výroba čokoperníka. Čokoperník obsahuje jednoduché ingrediencie s príchuťou škoric, medu, kvalitnej čokolády. Je prakticky zabalený a zákazník dostane aj jedinečnú krabičku s venovaním, do ktorej si čokoperník uloží a krabičku môže využiť aj opakovane.

Náš čokoperník má v porovnaní s inými sladkosťami mnoho výhod. Klasické sladkosti obsahujú veľa cukru, bielej múky, nezdravých tukov. Po ich konzumácii máme ťažký žalúdok, tráviace problémy, nehovoriac aj o zdravotných ťažkostiach celiatikov a diabetikov, ktorí si klasické sladkosti ani nemôžu dopriať.

Naše riešenie je jednoduché. Namiesto nezdravých surovín použijeme zdravšie náhrady, najmä za cukor. Na trhu nájdeme aj takéto produkty, ale v porovnaní s našimi, neobsahujú konzervačné látky, tuky a povedzme si otvorene, domáce je predsa vždy chutnejšie ako kupované.

Postup výroby

Suroviny na prípravu čokoperníka sme si obstarali nákupom. Na prípravu sme potrebovali múku, med, cukor a náhrady cukru ako stévia, sirup z agáve, škoricu, perníkové korenie, a iné doplnujúce suroviny podľa želania zákazníkov - lieskové oriešky, mandle, tekvicové a slnečnicové semiačka, slnečnicový olej, sušené ovocie, banány. Tajomstvo dobrej

chuti je v spôsobe prípravy. Všetky uvedené suroviny jednoducho vymiešame a upečieme na veľkom hlbokom plechu. Pečieme v stredne vyhriatej rúre 40 minút. Po upečení a vychladnutí pokrájame na obdĺžniky podľa vopred stanovených rozmerov. Potom ich polejeme čokoládou z každej strany. Po stuhnutí čokolády čokoperníky zabalíme do vopred pripravených obalov.

Čo prináša náš produkt

Čokoperník je jednoduchý a predsa jedinečný produkt domácej výroby, ktorý pripomína detstvo a voňavú kuchyňu našich babičiek. Jednoduchosť ingrediencií mu pridáva na hodnote. V dnešnej dobe sa vraciame k tradíciám nielen vo folklóre, ale aj v gastronómii. A náš čokoperník je práve takým jedinečným a výnimočným zákuskom, ktorý sa nepreje a ani nikomu neuškodí na zdraví. Je zabalený v praktickej a znova použiteľnej krabičke s venovaním.

Úspech produktu závisí od zákazníkov, od ich záujmu. Jednoduché veci sú tie najlepšie, čokoperník je zdravšia verzia sladkého pečiva, je trvanlivejší ako zákusok, dá ľahko prenášať, zákazník dostane praktickú a jedinečnú krabičku s venovaním a opakovaným použitím.

Náš perník je jednoduchý svojím tvarom a zložením. Ale povedzme si, že v jednoduchosti je krása a v našom prípade aj chuť. Produkt čokoperník nie je žiadna novinka ani niečo, čo tu ešte nikdy nebolo. Bolo, ale nie vo všetkých regiónoch na Slovensku. Tento perník sa piekol vo východoslovenskom kraji,

konkrétne v šarišskom regióne. Má svoju výnimočnú chuť, ktorú sa aj my snažíme dosiahnuť neustálym zdokonaľovaním receptu. Dodržiavame presnú hmotnosť, tvar perníka a hlavne ingrediencie a postup pečenia a následného balenia. Čokoperník je starodávny zákusok našich babičiek. Trendom je, že sa vracajú staré tradície vo viacerých oblastiach ako v kultúre, tak aj v gastronómii. Staré recepty na jedlá sú vyhľadávané v prestížnych hotelových reštauráciach. A to je aj prípad nášho jednoduchého, ale predsa výnimočného chutného čokoperníka.



Ďalšie produkty

Dekoratívne predmety sme vyrábali priebežne podľa záujmu zákazníkov a sezóny. Boli to vianočné dekorácie, valentínske srdiečka a veľkonočné dekorácie.



Denis Aitner
viceprezident výroby

Ľudské zdroje

Zamestnanci boli a sú kľúčovou zložkou firmy. Bez ich nasadenia by nebolo možné napredovať. Ich prácu sme ocenili nielen finančne, ale aj slovným uznaním, verejnou pochvalou pred celou firmou.

Podľa stanov JA Firmy sme im vyplácali mzdu, ktorá bola 0,30 eur za hodinu. Mzdy sme vyplácali nielen za výrobu, ale aj za zásobovanie a predaj. Manažment dostal odmeny 2,00 eur za celé obdobie činnosti.

Simona Pinkavová
viceprezidentka ľudských zdrojov

Marketing

JA Firmu sme do povedomia verejnosti uviedli pomocou plagátov v areáli školy. Na Ustanovujúcom valnom zhromaždení sme vystavili vzorky výrobkov spoločnosti. Reklamná kampaň prebiehala v rámci školy. Predaj výrobkov a potravín sme organizovali na základe informačných plagátov, na ktorých bol oznam o mieste a čase konania predaja. Študentom a pedagógom sme rozdali naše vizitky s tým, aby ich posunuli aj do svojich rodín aj k svojim známym. Predávali sme aj dekoratívne predmety s témou Vianoc a valentínskeho prekvapenia, neskôr s témou Veľkej noci a priebežne sme vyrábali čokoperníky.

Najdôležitejšou a každodennou činnosťou bol bufet. Študenti veľmi zodpovedne pristupovali k predaju počas prestávok a pracovali podľa vopred dohodnutého harmonogramu. Bola to náročná práca na čas a neustále presúvanie z vyučovania na predajné miesto.



Pri tvorbe ceny sme sa opierali najmä o prieskum potenciálnych zákazníkov a zohľadnili sme aj náklady na výrobu a materiál. Cena našich produktov bola porovnateľná s cenou podobných výrobkov na trhu.

Cena:

Čokoperník.....	1,00 €
Bezlepkové trojuholníky.....	0,80 €
Lízanky.....	0,60 €
Vianočný venček veľký.....	6,00 €
Vianočný venček malý.....	4,00 €
Valentínske srdiečka.....	0,20 €
Veľkonočné dekorácie.....	4,00 €

Naša vizitka:



Something unique, JA Firma
Cintorínska 4, 949 01 Nitra

Predaj sladkého a slaného tovaru
a výroba dekoratívnych predmetov.

<https://somethingunique0.webnode.sk/>
somethingunique308@gmail.com



Zuzana Pastrnáková
viceprezidentka marketingu

Financie

Úlohou finančného oddelenia bolo vedenie finančných záznamov, správa financií a tiež informovanie o stave pracovníkov JA firmy, akcionárov a členov dozornej rady.

Something unique, JA Firma bola založená ako simulácia akciovej spoločnosti a základný kapitál získala predajom akcií.

Emitovaných bolo 100 ks akcií v nominálnej hodnote 1,50 €, ktorá bola stanovená na základe predbežnej výšky nákladov potrebných na uvedenie spoločnosti do činnosti.

Pre potrebu evidencie stavu financií viedla JA Firma jednoduché účtovníctvo v peňažnom denníku.

Hrubý zisk - plán:	236,40 €
skutočnosť:	42,46 €
Daň z príjmu - plán:	49,64 €
skutočnosť:	6,36 €
Čistý zisk – plán:	186,76 €
skutočnosť:	36,10 €

Rozdelenie čistého zisku (v €)

Vyplatenie akcií akcionárom	150,00 €
skutočnosť:	150,00 €
Dividendy- plán 30 %	56,03 €
skutočnosť: 40 %	14,44 €
Podiely na zisku - plán 20 %	37,35 €
skutočnosť: 20%	7,22 €
Likvidačný zostatok- plán 50 %	93,38 €
skutočnosť: 40%	14,44 €

Veríme, že členovia JA Firmy a akcionári budú s rozdelením čistého zisku spokojní.

Výdavky (v €)

	plán	skutočnosť
Nákup materiálu	6,00	63,47
Nákup tovaru	744,00	138,97
Mzdy, odmeny	85,60	26,10
Ostatné	10,00	5,00
Spolu	845,60	233,54

Príjmy (v €)

	plán	skutočnosť
Výrobky	50,00	69,90
Tovar	1032,00	206,10
Spolu	1082,00	276,00

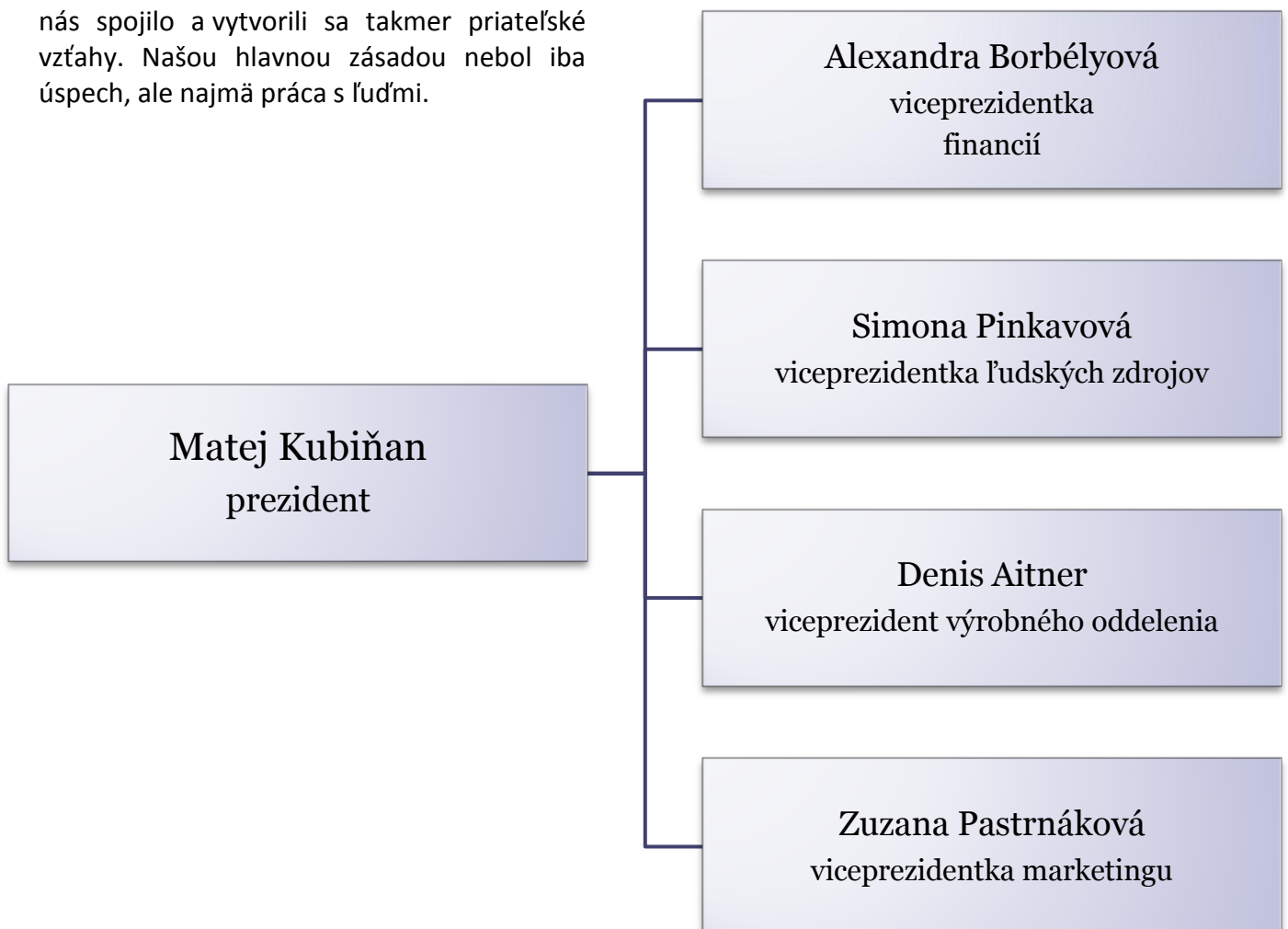
Alexandra Borbélyová
viceprezidentka financií

Organizačná štruktúra

JA FIRMY

Manažment

Organizačná štruktúra spoločnosti bola rozdelená do 4 hlavných oddelení, menovite oddelenie financií, výroby, marketingu a ľudských zdrojov. Každý z 15 študentov mal osobitné úlohy v oddelení, kde pôsobil. Začali sme ako kolegovia a množstvo práce a úsilia nás spojilo a vytvorili sa takmer priateľské vzťahy. Našou hlavnou zásadou nebol iba úspech, ale najmä práca s ľuďmi.



Správa dozornej rady

Dozorná rada vykonávala svoju činnosť v súlade so stanovami JA Firmy a platnou legislatívou.

V školskom roku 2019/2020 pracovala dozorná rada JA Firmy Something unique v tomto zložení:

Dominika Bačová - predseda

Ján Herman - člen

Viktória Palková – člen

Priebežne sledovala činnosť JA Firmy a oboznamovala sa s dosiahnutými hospodárskymi výsledkami, nahliadala do účtovných dokladov a oboznamovala sa s činnosťou predstavenstva. Počas svojej priebežnej činnosti dozorná rada nezistila v podnikateľskej činnosti JA Firmy porušenie stanov spoločnosti a ani iných platných právnych predpisov.

Dozorná rada sa podrobne oboznámila s výročnou správou pripravenou predstavenstvom JA Firmy a účtovnou závierkou. Môžeme konštatovať, že účtovná závierka verne zobrazuje stav majetku, záväzkov a finančnú situáciu k 19. máju 2020, výsledky hospodárenia za obdobie fungovania JA Firmy a že je zostavená v súlade so zákonom č. 431/2002 Z. z. o účtovníctve v platnom znení a osobitnými predpismi pre fungovanie JA Firmy.

Dozorná rada odporúča valnému zhromaždeniu akcionárov výročnú správu, účtovnú závierku a predstavenstvom predložený návrh na zúčtovanie výsledku hospodárenia s c h v á l i ť.

Členovia dozornej rady týmto zároveň vyslovujú uznanie predstavenstvu a manažmentu spoločnosti za úspešné vedenie spoločnosti a za dosiahnutie pozitívnych výsledkov hospodárenia.

Nitra, 19. mája 2020

predseda dozornej rady Dominika Bačová

Budúcnosť

V myšlienke výroby tradičných výrobkov z kuchyne našich starých mám budeme pokračovať. Prinesieme zabudnuté aj vylepšené druhy sladkého aj slaného pečiva.

Inovácie pre zákazníkov: zmena tvaru, veľkosti produktu, nové prísady – perníkové korenie, škorica, zmena chuti – mandle, orechy, kandizované ovocie, horká čokoláda, biela alebo mliečna čokoláda, celozrnná múka, sladenie medom, stéviou, agáve, sirupom, rozšírenie sortimentu pre diabetikov a celiatikov.

Prispôbime sa požiadavkám trhu, aby boli spokojní zákazníci s ohľadom na ich zdravie, aby si naše produkty mohli vychutnať všetci bez obáv a výčitiek.

Budeme neustále aktualizovať našu webovú stránku a pridávať nové výrobky. Výzvou pre nás je aj vytvorenie e-shopu.

Prioritou budú pre nás vždy zákazníci, ktorí svojim záujmom o naše produkty nám zabezpečia prosperitu a úspech. Veríme, že ocenia jednoduchosť a výnimočnosť

Ďakujeme!

