



Priebežná správa 2017/2018

ZŠ a Gymnázium s VJM

Dunajská 13, 814 84 Bratislava



<https://www.facebook.com/dunastar2018/>



<https://www.instagram.com/dunastar1718/>



<https://www.instagram.com/dunastar1718/>



Obsah

1. Zhrnutie
2. Produkt
3. Výroba
4. Financie
5. Marketing
6. Ľudské zdroje
7. Budúcnosť

Zhrnutie

Názov firmy: **DunaStar**, JA Firma

Motto: Čokoláda sa Ta neopýta, ona Ta pochopí.

Právna forma podnikania: akciová spoločnosť

Sídlo firmy: ZŠ a Gymnázium s VJM, Dunajská 13, 814 84 Bratislava

Registračné číslo firmy: AE 111/2017-2018

Kontakt: <https://www.facebook.com/dunastar2018/>

<https://www.instagram.com/dunastar1718/>

Základné ekonomické informácie ku dňu 12.3.2018:

Počet predaných kusov: **525 ks**

Obrat: **1221 EUR**

Čistý zisk: **188 EUR**

Produkt

Čokoláda je jedným najznámejším a najobľúbenejším cukrárenským výrobkom, sladkým pokušením s najväčšou minulosťou. Väčšina čokolád obsahuje 30% kakaa, ale je dokázané, že najzdravšími produktmi sú čokolády s obsahom 50-70% vysokokvalitného kakaa. Naša firma sa snažila vymyslieť si čokoládu, ktorá nielen lahodná, ale má odvážnu, vášnivú chuť, zvyšuje produkciu endorfínov a má blahodarný účinok na zdravie. Po období vývoja a testovania sme uviedli na trh čokoládu s makom, ktorého sme zatiaľ výhradným výrobcom, a čokoládu s liofilizovaným ovocím. Zatiaľ sme ich predali 154 ks.

Ciele JA Firmy

1. Priniesť na trh čokoládu s vysokou kvalitou, akú na našom trhu ešte nemáme
2. Získať stabilných zákazníkov všetkých vekových kategórií
3. Vybudovať úspešnú firmu

Výroba

Čokoláda je považovaná za liečebný zázrak už tisícročia. Jeho požehnanie je uvedené ako potlačenie únavy, zníženie angíny pectoris, kašeľ, praskanie, odporúčaná hnačka a astma. Nedávne vedecké údaje ukazujú, že jej pravidelná konzumácia ochraňuje srdce t.j. znižuje krvný tlak, koriguje nadmerné zrážanie krvi, zvyšuje prietok krvi do orgánov. Takisto sa zistilo, že tmavá čokoláda má významný priaznivý účinok na antioxidačnú hladinu krvi a tým na zdravie nášho tela.

Nápad experimentovanie s čokoládou sa nám priam ponúkol. Prostredníctvom jednej z našich členov – terajšej viceprezidentky výroby – sme nadviazali kontakty s ich malú rodinnú výrobnú čokoládu, ktorá nám umožnila vo vlastných priestoroch vyskúšať nápady, neskôr aj spoločne vyrábať výrobky a tým aj garantovať hygienické podmienky a kvalitu.



DunaStar JA Firma prináša na trh čokolády vyrábané podľa úplne novej receptúry - z pravého kakaového masla pridaním modrého alebo bieleho maku, posypaním liofilizovaným ovocím. Receptúra sa stala spoločnou know – how.

Neoddeliteľnou súčasťou výroby bol aj návrh vkusného, vábivého balenia z ekologického materiálu (papierové krabičky a celofánové sáčky).



Výrobky

Ozajstná čokoláda sa vyrába z kvalitného **kakaového masla**. Kakaové maslo je tuk obsiahnutý v kakaových bôboch, v plodoch kakaovníka - plody kakaovníka majú tvar miešku (baseballovej lopty - ako na obrázku vpravo) a jeden obsahuje zhruba 50 kakaových bôbov. Na výrobu asi 30g mliečnej čokolády sú potrebné približne 4 kakaové bôby, horká čokoláda si vyžiada asi 12 kakaových bôbov. Kakaovník produkuje úrodu po celý rok.

Základnou surovinou našej ručne vyrábanej čokolády je **kakaová hmota s 70 % - 80 % obsahom kakaa** (v prípade horkej čokolády), 36 % v prípade mliečnej a bielej čokolády.

Ďalšími dôležitými komponentmi sú:

- ✓ **modrý a biely mak s orieškovou príchuťou** pestovaný na Slovensku (Jarná pri Trnave). Je zberaný ručne.
- ✓ **lyofilizované – mrazom sušené ovocie** (maliny, jahoda, goji, brusnice, černice, arónia, čierne ríbezle).

Maková čokoláda – bez pochybu sme zvolili nezvyčajnú kombináciu surovín ale so zaujímavou chuťou. Prítomnosť maku prispeje k prevencii vzniku osteoporózy. Prvé kusy sme predali skôr zvedavcom, ale dopyt sa postupne zvyšoval.



Čokolády posypané lyofilizovaným ovocím sa stali veľmi rýchlo hitom. Práve takýmto spôsobom sušené ovocie dodáva čokoláde chuť a vôňu oveľa lepšiu pri zachovaní vitamínov a minerálieí.



Financie

Výsledok hospodárenia našej firmy k 12.3.2018

Výsledok hospodárenia k 12.3.2018	Č. r.	Čiastka v EUR
Príjmy spolu (r. 05)	11	1221,79
Výdavky spolu (r. 10)	12	983,51
Výsledok hospodárenia (r. 11 – r. 12)	13	238,28
Daň z príjmu JA Firmy (21 % z r 13) zaokrúhľuje sa na eurocenty nadol	14	50,03
Daň z príjmu JA Firmy splatná do JA Slovensko	15	50,03
Čistý zisk/Strata (r.13 – r.15)	16	188,25

Štruktúra príjmov a výdavkov k 12.3.2018

Príjmy z podnikateľskej činnosti (Tržby) k 12.3.2018	Č. r.	Čiastka v EUR
Príjmy z predaja tovaru	01	320,79
Príjmy z predaja výrobkov	02	851,00
Príjmy z predaja služieb	03	50,00
Iné príjmy	04	0,00
Príjmy spolu (r. 01 + r. 02 + r. 03 + r. 04)	05	1221,79

Výdavky na podnikateľskú činnosť k 12.3.2018	Č. r.	Čiastka v EUR
Výdavky na materiál	06	665,71
Výdavky na nákup tovarov	07	275,00
Mzdy	08	37,50
Iné výdavky	09	5,00
Príjmy spolu (r. 06 + r. 07 + r. 08 + r. 09)	10	983,51



Margita Bitterová
Učiteľka AE

Marketing

Pri tvorbe marketingovej stratégie sme si uvedomili, že čokoláda je silná komodita. Pracuje s ňou/ predáva ju neskutočne veľa firiem. Našou úlohou bolo však presvedčiť zákazníkov o jedinečnosti, bezkonkurenčnosti našich produktov.

Propagáciu a predaj našich výrobkov možno rozdeliť do dvoch typov predajných kanálov.

Naše výrobky ponúkame na sociálnych sieťach:

<https://www.facebook.com/dunastar2018/>

<https://www.instagram.com/dunastar1718/>

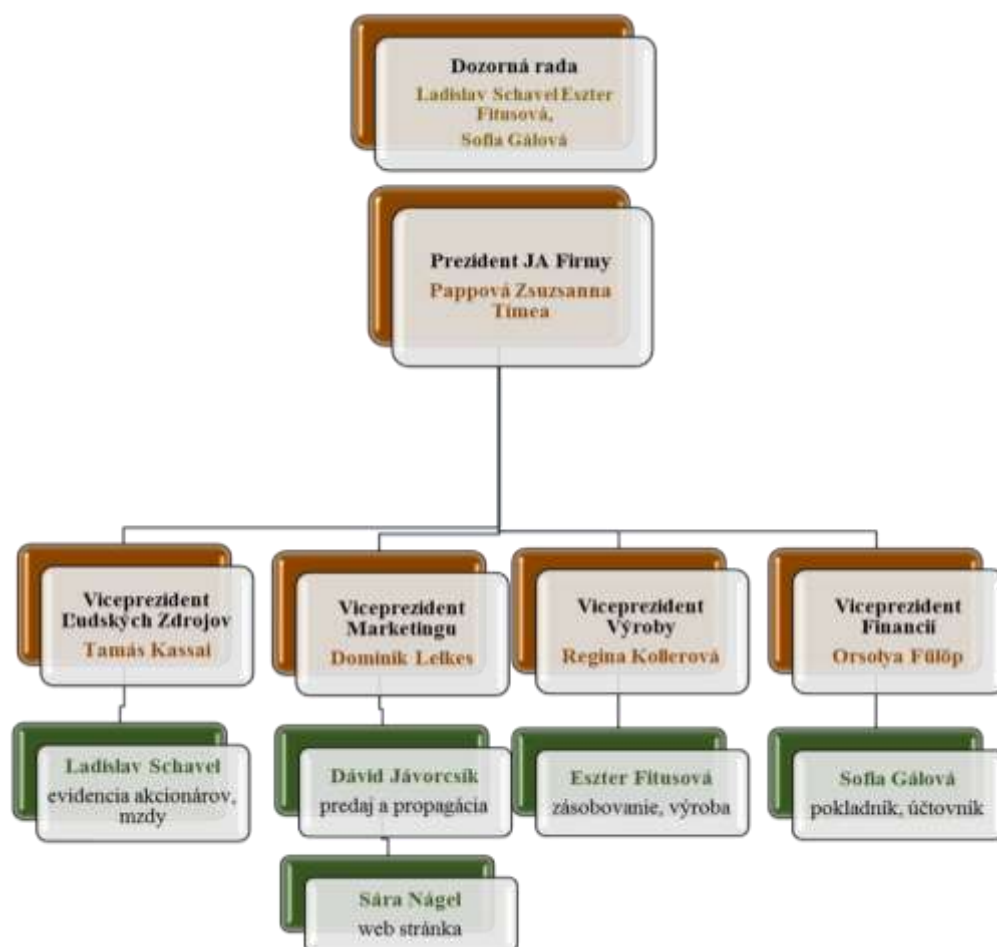
alebo na predajnom mieste zriadenom v priestoroch školy. Priamy predaj – osobná komunikácia je pre nás dôležitá, lebo je rýchlou a spoľahlivou spätnou väzbou našich zákazníkov.

Súčasťou propagácie je aj školský rozhlas, propagačné letáky a elektronický katalóg produktov.

DunaStar JA Firma od začiatku fungovania spolupracuje s malou rodinnou firmou Koller čokoláda s r.o. Malinovo, ktorá je garanciou kvality surovín a zachovania tradičných postupov výroby.

Ľudské zdroje

Spoľahlivé a úspešné fungovanie DunaStar JA Firmy zabezpečujú jej úseky ľudské zdroje, marketing, výroba a financie. Celú organizačnú štruktúru tvorí 13 zamestnancov vrátane manažmentu firmy.





Budúcnosť

Rozšíriť propagáciou našej firmy a výrobkov cestou verejnoprávneho rozhlasu, regionálnych denníkov a týždenníka Vasárnap.

Pokračovať v rozvíjaní online marketingu.