



**Факултет инжењерских наука
Универзитет у Крагујевцу**



УПРАВЉАЊЕ ЕНЕРГО И ЕКО ПРОЈЕКТИМА

МАСТЕР РАД: ПРОЈЕКАТ ИЗГРАДЊЕ МАЛЕ ПОРОДИЧНЕ ВИНАРИЈЕ „ЏОНИ & КОМПАНИЈА“

Ментор:	Студенти:	
Проф. Др. Милун Бабић	Никола Миликић	390/2013
	Никола Димитријевић	401/2013
Крагујевац 2015		

УВОД

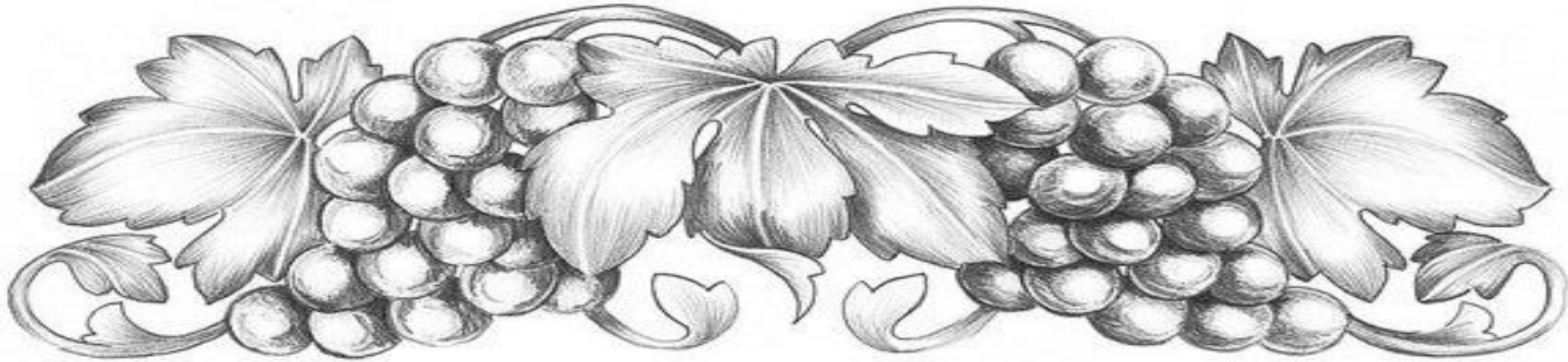




У овој презентацији мастера рада, приказан је пословни подухват оснивања предузећа Мини винарије. Описани су сви најважнији аспекти мастер рада, тј. они аспекти за које творци овог рада сматрају да не треба да се изоставе.

ОДЛУКА О ПОКРЕТАЊУ СОПСТВЕНОГ ПОСЛА

Не тако давно да би се заборавило, избор љубитеља и поштоваоца вина са ових простора сводио се тек на пар солидних, "испробаних" етикета, без много креативности и могућности за истраживање. Неки су критиковали и истицали непостојање винске културе, други непоштовање упаривања хране и вина, а толико је могућности у нашој богатој кухињи. Данас је могућност избора далеко већа, а све боља вина из малих српских винарија указују на позитивне промене.



- ❖ Своју фирму оснивамо као Ортачко друштво, где се удружују 2 физичка лица која поседују одређене пословне компоненте чијим спајањем се може образовати винарија за производњу црних и белих вина. Поседујемо 1 плантажу за сађење винограда са укупном површином од 5 ha, објекат са радним просторијама од 190 m² и канцеларијске просторије 18 m².

Што се тиче самог објекта у њему се налазе следеће просторије:

- просторија за врење,
- просторија за одлежавање у танковима (од прохрома),
- просторија за одлежавање у бурадима и кацама (храстовим),
- магацин за полу-готов производ,
- магацин за готов производ и
- магацини за полу-готове производе и за готове производе треба да имају прилазак путу.

ОДЛУКА О ОСНИВАЊУ – ТЕКСТ ОДЛУКЕ

Оснива се Ортачко друштво “ЏОНИ & КОМПАНИЈА”, као удружење предузетника, са седиштем у Крагујевцу, улица Вињиште бб.

Оснивачи Ортачког друштва “ЏОНИ & КОМПАНИЈА”, из Крагујевца су:

1. Никола Димитријевић и
2. Никола Миликић.

Циљеви и задаци Ортачког друштва “ ЏОНИ & КОМПАНИЈА”, из Крагујевца су:

- узгој винове лозе намењене за производњу црног и белог вина,
- производња црног и белог вина,
- мало-продаја и vele-продаја поменутих производа,
- вођење рачуна о животној средини,
- остварење квалитета и профитабилности на тржишту,
- константни пораст и развој на тржишту.

Лице овлашћено за заступање у поступку уписа у регистар је Никола Димитријевић, адреса, 0409989nnnnnn, бр.439nnn.

Преседавајући Оснивачке скупштине

У Крагујевцу,

Датум:

(име и презиме)

(Потпис)

ОДЛУКА О ИЗБОРУ ТЕХНИЧКО ТЕХНОЛОШКОГ ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ

- ❖ Приликом производње наших производа користићемо уобичајену и доказану процедуру као и опрему за прављење црних и белих вина.
- ❖ Наши стручњаци имају одређене године искуства и познају одлике сорти винове лозе које се налазе на нашим плантажама.

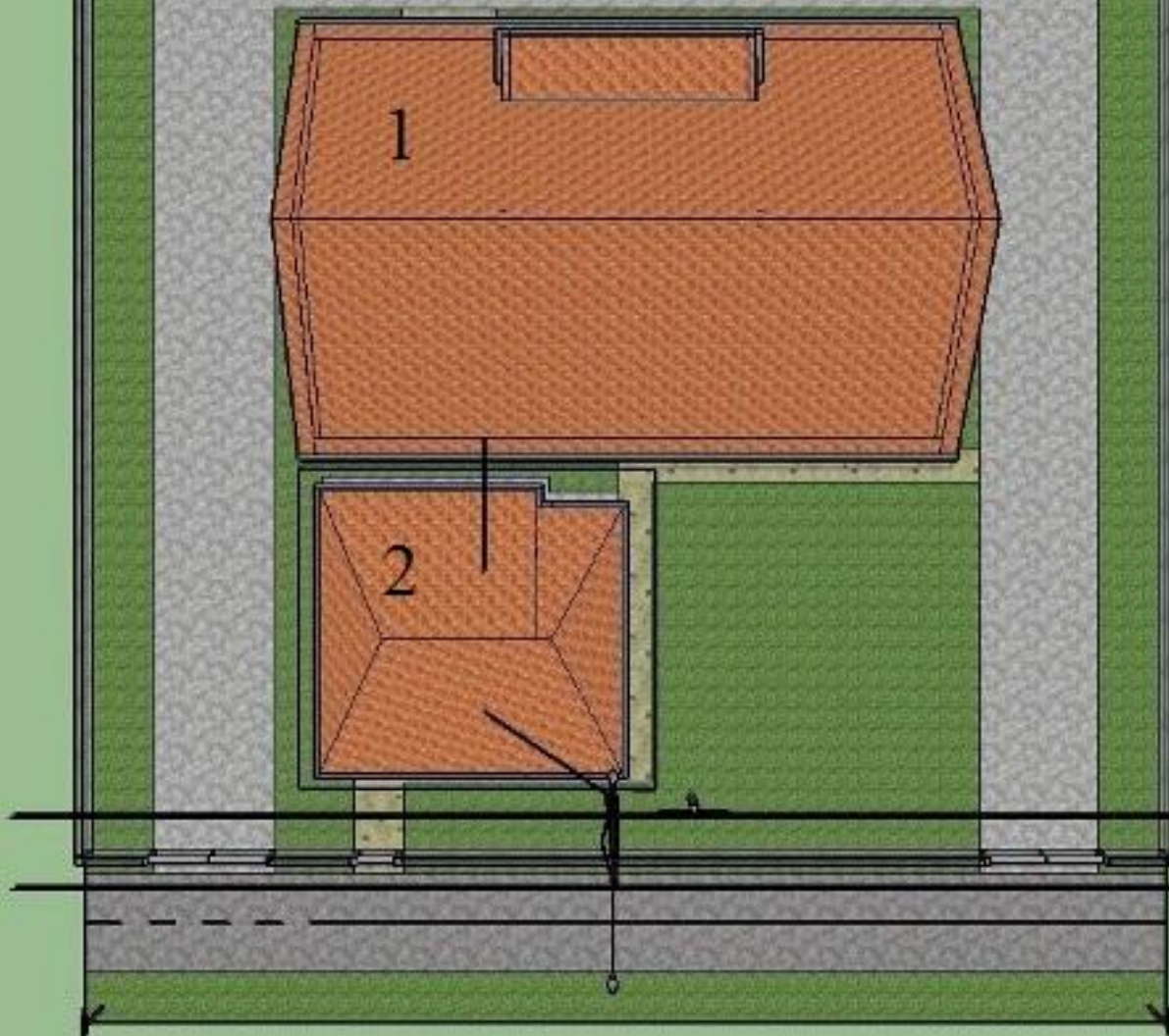
ОДЛУКА О ИЗБОРУ ТЕХНИЧКО ТЕХНОЛОШКОГ ПРОЦЕСА ПЛАСМАНА

- ❖ Процес пласмана производа на тржиште утиче у великој мери на њихову популарност и уједно популарност фирме.
- ❖ Наше производе ћемо пласирати ка продавницама на мало, угоститељским објектима, местима за младе, уз енергичну маркетиншку потпору.

ПРИКАЗ И ОПИС ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ САДРЖАЈА МАЛЕ ВИНАРИЈЕ

- ❖ Техничко-технолошки процес производње вина обављаће се у објектима приказаним на слици 1., чији смо 3Д пројекат, уз коришћење “Google Sketchup v15.3.331” софтверског алата, ми урадили уз, а који обухватају машинску зграду (**број 1**) и зграду за састанке (**број 2**), које се могу видети на поменутој слици.

Слика 1.а) Приказ одозго





Слика 1.б) Приказ из угла



Слика 1.в) Приказ с'преда

Слика 1. Шематски приказ грађевинских објеката мале породичне и оптималне техничко-технолошке шеме винарије у селу Вињишта код Крагујевца

ИСТРАЖИВАЊЕ ТРЖИШТА И МАРКЕТИНГ ПЛАН

АНАЛИЗА ПРОДАЈНИХ ОБЈЕКТА (ДИСТРИБУТЕРА)

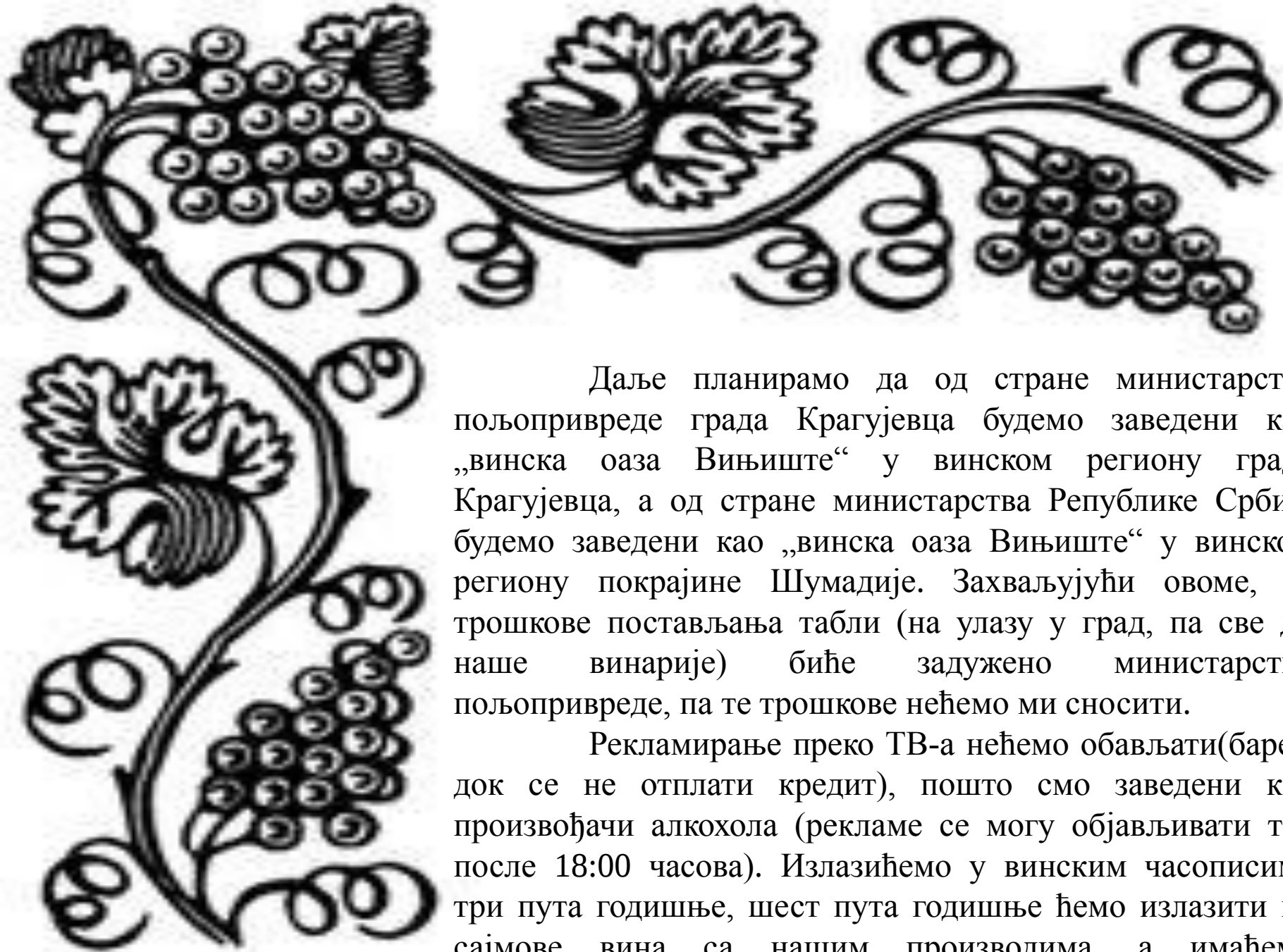
- На основу података који су добијени анализом дистрибутивне мреже, предузеће може да сазна број компанија које учествују у каналима дистрибуције, колика је развијеност мреже увозника и дистрибутера на појединим тржиштима, као и структуру продаје финалним корисницима по каналима продаје.
- На основу ових података предузеће доноси одлуку о каналима дистрибуције и бира између директних канала продаје (у случају да комплетно обједини производњу и промет, што је чешће изузетак, него правило) и индиректних канала продаје (у случају да иде преко veleпродаје или малопродаје).
- Пошто одабере начин дистрибуције, предузеће одлучује и о складиштењу, залихама и самом транспорту. Зато је најбитније да компанија усклади физичку дистрибуцију и маркетиншке активности, како би на најбољи начин, уз разумне трошкове, задовољила тражњу.

ЗАКЉУЧАК О ИСТРАЖИВАЊУ ТРЖИШТА

- Потрошачи који би конзумирали наше производе припадају средњем и старијем старосном добу. Сматрамо да ће наши производи бити повољни са становишта цена, тако да ће их моћи приуштити и они потрошачи који имају мања примања.
- Наше предузеће, поред сопствених продајних објеката, планира продају другим продавницама на мало које се налазе у нашем региону. Остварењем бољих контаката са њима обезбедићемо бољи преглед тражености наших производа, чиме ћемо моћи увидети потенцијалне грешке.

ИЗРАДА МАРКЕТИНГ ПЛАНА

- Што се тиче продаје, планирамо да склопимо уговор са неколико дисконта пића, укључујући продаје како на велико, тако и на мало, тако да наша мини винарија неће продавати производе само у великопродајним дисконтима пића него и у локалним малопродајним, самосталним трговинским радњама, ресторанима, кафићима итд.
- Такође, наши производи се могу продавати и непосредним купцима. Оно што се мора нагласити у вези продаје, по питању легализације и субвенција, је да мора да постоје рачуни за сваки продати производ, издат најмање у року од месец дана.



Даље планирамо да од стране министарства пољопривреде града Крагујевца будемо заведени као „винска оаза Вињиште“ у винском региону града Крагујевца, а од стране министарства Републике Србије будемо заведени као „винска оаза Вињиште“ у винском региону покрајине Шумадије. Захваљујући овоме, за трошкове постављања табли (на улазу у град, па све до наше винарије) биће задужено министарство пољопривреде, па те трошкове нећемо ми сносити.

Рекламирање преко ТВ-а нећемо обављати (барем док се не отплати кредит), пошто смо заведени као произвођачи алкохола (рекламе се могу објављивати тек после 18:00 часова). Излазићемо у винским часописима три пута годишње, шест пута годишње ћемо излазити на сајмове вина са нашим производима, а имаћемо дегустацију вина по ресторанима.

ПРОИЗВОДИ КОЈЕ НУДИМО ТРЖИШТУ

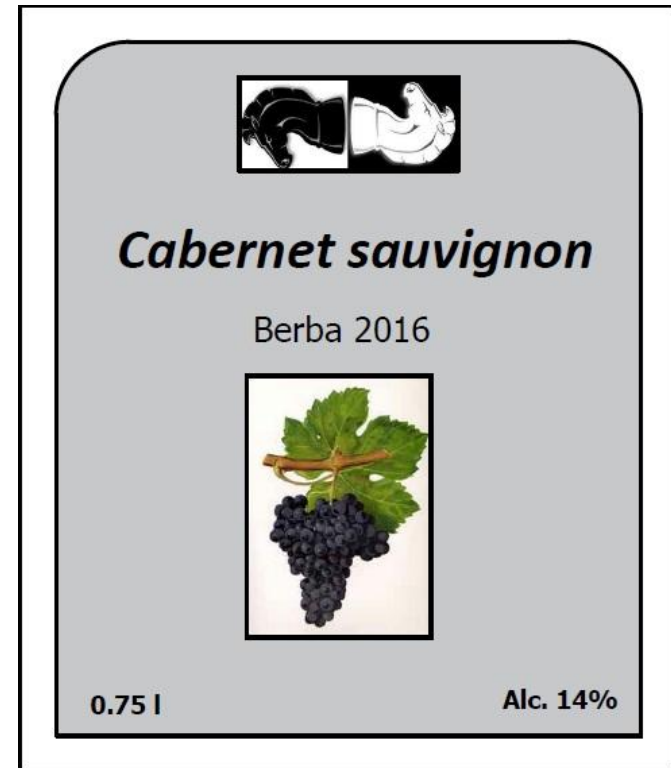
КАБЕРНЕ СОВИЊОН – ЦРНО ВИНО, ТИП I

Порекло - Каберне совињон настао је спонтаним укрштањем каберне франа и совињона белог, почетком XVII века, што је и доказано 1996. године на Универзитету Дејвис у Калифорнији.

Гастрономски савети: Служи се са грилованим или печеним црвеним месом. Изузетно прија уз све врсте бифтека или дивљач, као и специјалитете од јаретине и јагњетине, уз црвена мяса у сосу од црвеног вина.

Опис вина: Црвено суво вино добијено од сорте грожђа Cabernet Sauvignon из сопственог винограда традиционалним поступком. Вино карактерише кристално црвена боја рубина са љубичастим преливима.

°C служења: 18°C



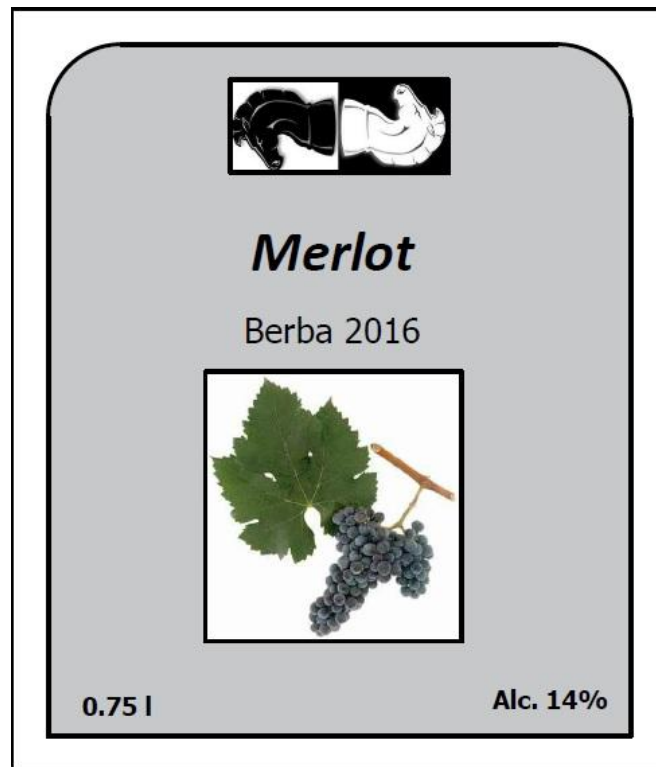
МЕРЛОТ/МЕРЛО – ЦРНО ВИНО, ТИП II

Порекло - Препознатљив је као једна од пет бордошких сорти грожђа, а генетски је повезан са каберне совињоном и каберне франом. Међутим, истраживања показују да је мерло настао укрштањем каберне франа (отац) и magdeleine noire, сорте из области Шаренте.

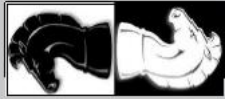
Гастрономски савети: Идеалан је уз јела од свињетине, говедине, дивљачи и средње старим сиревима.

Опис вина: Вино тамно рубин црвене боје са аромама вишње, малине, купине и дуда, заокружене укусом ваниле, зрелих шљива, кафе и кекса. Благо слатких танина, лепо и дуго на укусу.

°C служења: 18-22°C



ШАРДОНЕ – БЕЛО ВИНО



Chardonnay

Berba 2016



0.75 l

Alc. 14%

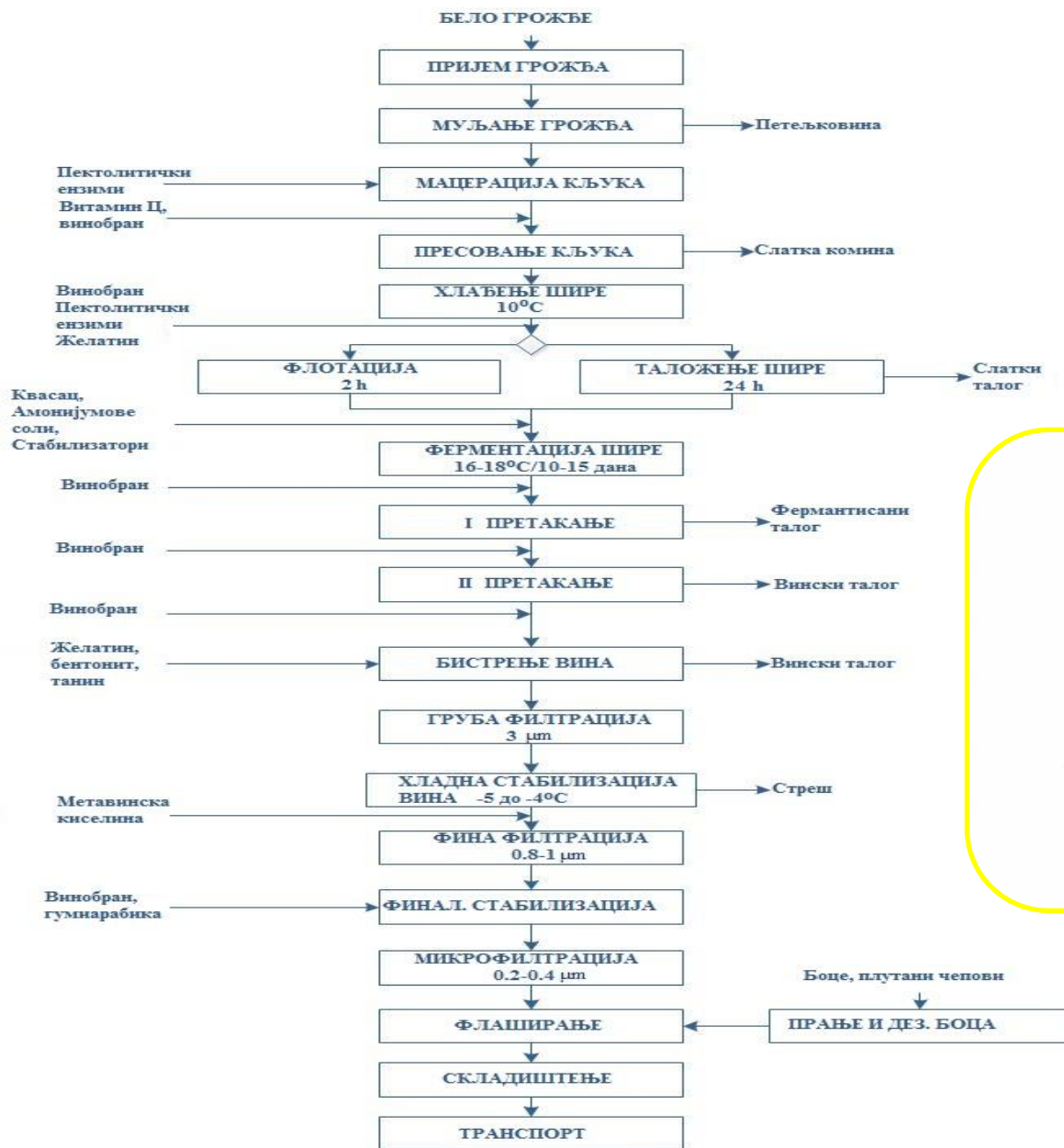
Порекло - Шардоне је француска сорта, пореклом из Бургундије. Назив Шардоне (Chardonnay) је добио како се претпоставља, по бургундском селу Шардоне. Анализом је установљено да је то сорта настала природним укрштањем Пинота и и старе сорте Gouais Blanc.

Гастрономски савети: Служи се уз јела: Све врсте морске и речне рибе, бело месо и бели преливи, пилетина и телетина са лимуном; смуђ у бадем сосу, сом и кечига на жару, димљени лосос. Одлично је уз хладну прасетину или свињски филе.

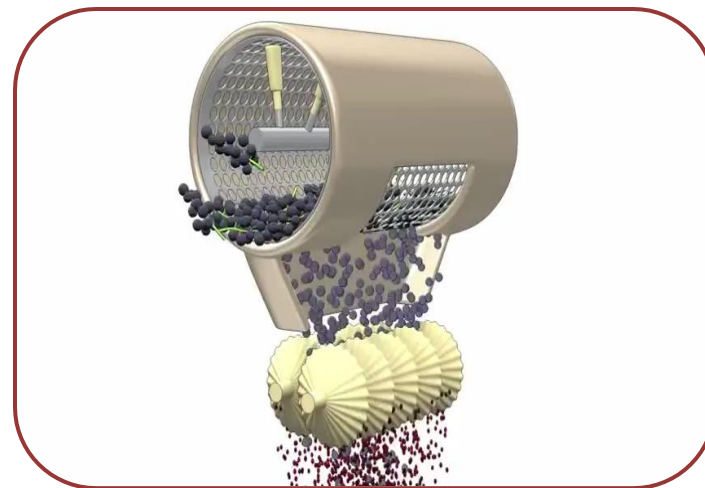
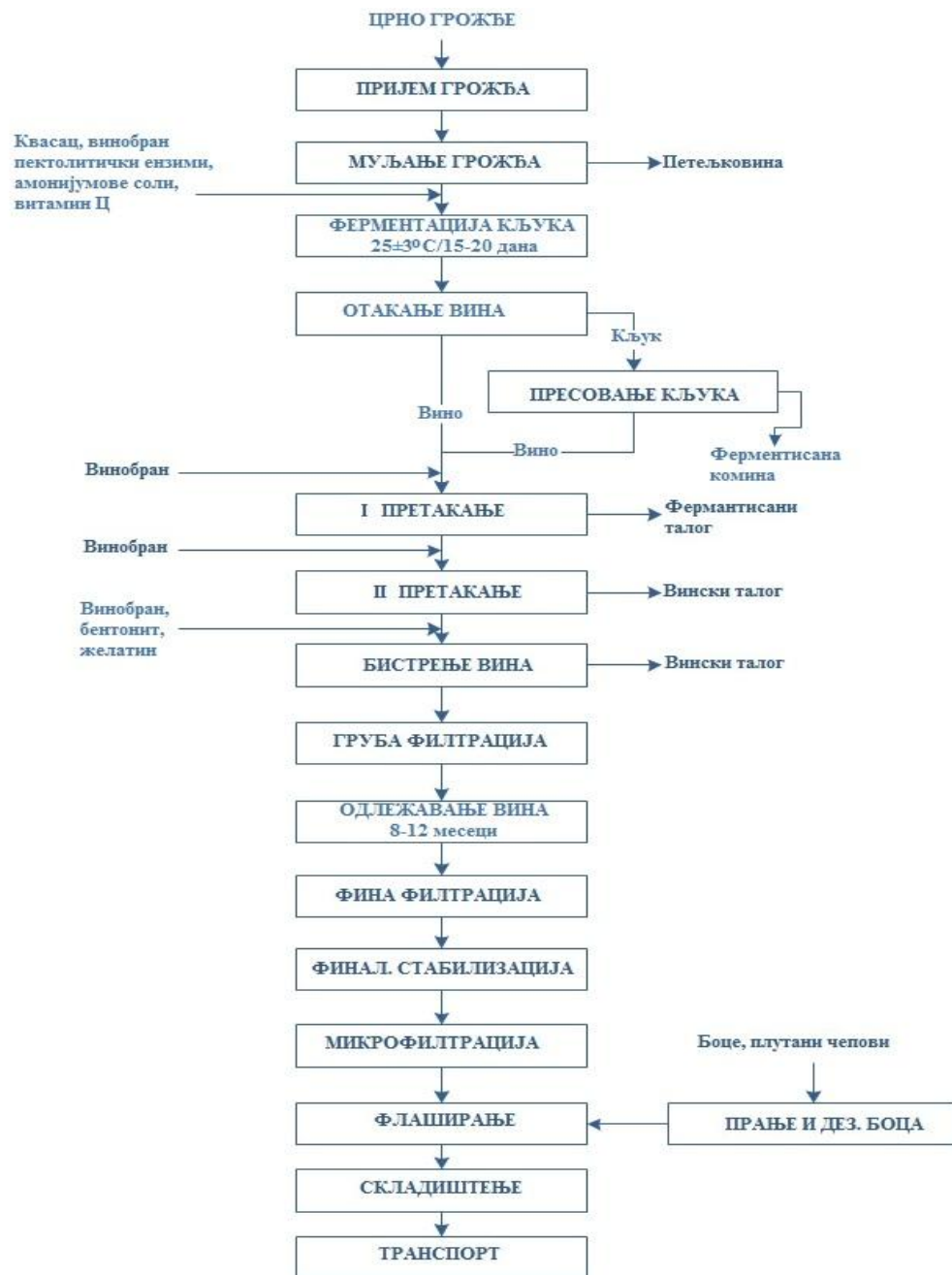
Опис вина: Бело суво вино добијено од пробирне бербе сорте грожђа Chardonnay, традиционалним поступком од самотока. Вино карактерише кристално жута боја са зеленкастим преливима. Врло комплексне пуноће са израженим воћним аромама јабуке, ананаса, манга и дискретном нотом марципана.

°C служења: 11°C

ПОСТУПАК СПРАВЉЕЊА БЕЛОГ ВИНА



ПОСТУПАК СПРАВЉЕЊА ЦРВЕНОГ ВИНА



ОПРЕМА ПОТРЕБНА ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ ВИНА

Опрема потребна за производњу и промет вина:

1. вага за пријем сировина (баждарена),
2. преса за вино (хидро),
3. муљача (полу-аутоматска или аутоматска),
4. судови за ферментацију и мацерацију,
5. судови за одлежавање (INOX),
6. храстова бурад (BARIQQUE, 225 l, изнутра паљена),
7. пумпа са филтерима за филтрирање вина (плочасти филтери),
8. пумпа за претакање вина,
9. пунилица,
10. чепилица,
11. фен за капице,
12. етикетирка,
13. опрема за прање буради,
14. чилер.



ТЕХНИЧКА ОПРЕМА ЗА КОЈУ СУ РАЂЕНИ 3Д МОДЕЛИ, ПОТРЕБНИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ, ЧУВАЊЕ И ПРОМЕТ ВИНА

ХИДРО ПРЕСА



Хидро преса VSPX 250 за воће ради на принципу притиска воде из водоводне мреже (потребан притисак од 2,5 до 3 бара, зависно од модела). Налази се на постољу са четири точкића (два фиксна, два покретна) и има уграђен прикључак за цев са засуном, за пуњење када је поклопац затворен. Кош и покривни поклопац су израђени су нерђајућег челика.

Слика 2. *Изабрана хидропреса*

МУЉАЧА

Моторна муљача за грожђе са одвајањем петељке са електромотором служи да, сазрело и убрано грожђе смуља. Добијена течност се оточи и ставља у посуде - бурад да одстоји да би почело да ври.



Слика 3. *Изабрана муљача*

ВИНИФИКАТОР



Представља хоризонтално изведен танк за мацерацију црног и ферментацију белог грозђа. Брзина, временски интервали мешања и стајања, пражњење и остале функције се могу подешавати електронским путем.

Посебно конструисани систем мешања омогућава веома нежно, али и ефикасно мешање садржаја и аутоматско пражњење кљука из танка.

Слика 4. *Изабрани винификатор*

ПУМПА СА ФИЛТЕРИМА ЗА ФИЛТРИРАЊЕ ВИНА

Пумпа за филтрирање вина и ракије. Испоручује се са 6, 12 и 18 филтер плоча. Димензије филтер плоча: 40х40 cm; 20х20 cm



Слика 5. *Изабрана пумпа за филтрирање вина*

ПУМПА ЗА ПРЕТАКАЊЕ ВИНА

За све врсте претакања без присуства ваздуха, „МИГРОС“ препоручује пумпе са ознаком „ROVER“. То су класичне двосмерне самоусисне пумпе са звездастим ротором и великим капацитетом претакања чак и када постоји дисконтинуитет течности која се претаче. Нарочито се препоручују за претакање вина, шире, воде и ракије, али може и морска вода, органски разређивач, ђубрива у течном облику, нафта и уља до одређеног степена густине.



Слика 6. *Изабрана пумпа за претакање вина*

ПУНИЛИЦА



Слика 7. *Изабрана пуница*

ЧЕПИЛИЦА

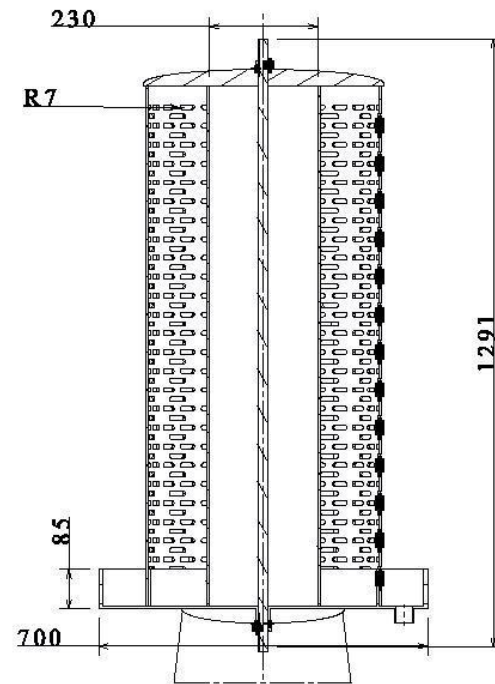
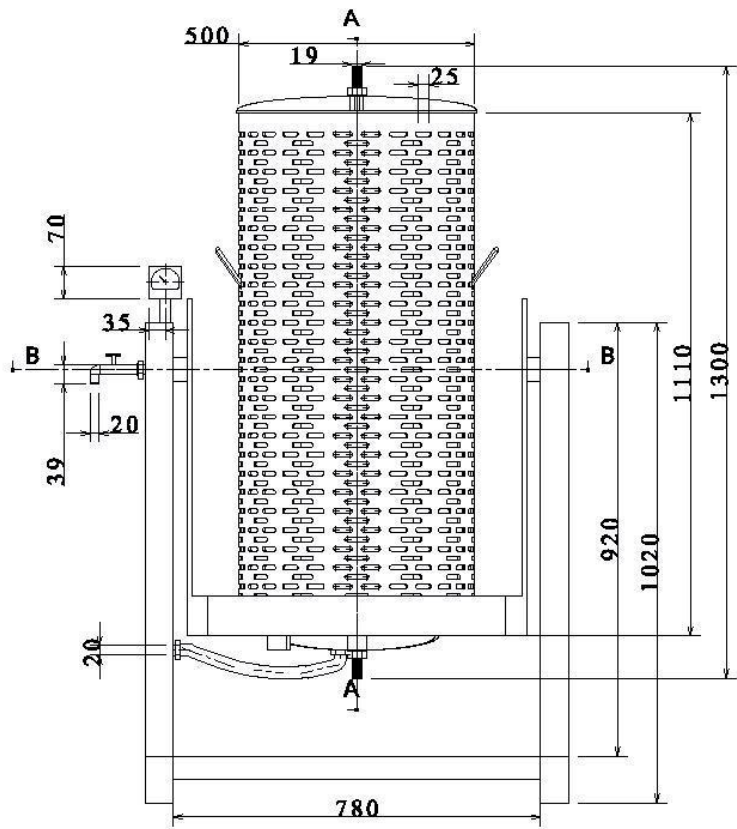


Слика 8. *Изабрана чеаница*

ШЕМЕ И 3Д МОДЕЛИ ТЕХНИЧКЕ ОПРЕМЕ ПОТРЕБНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ, ЧУВАЊЕ И ПРОМЕТ ВИНА

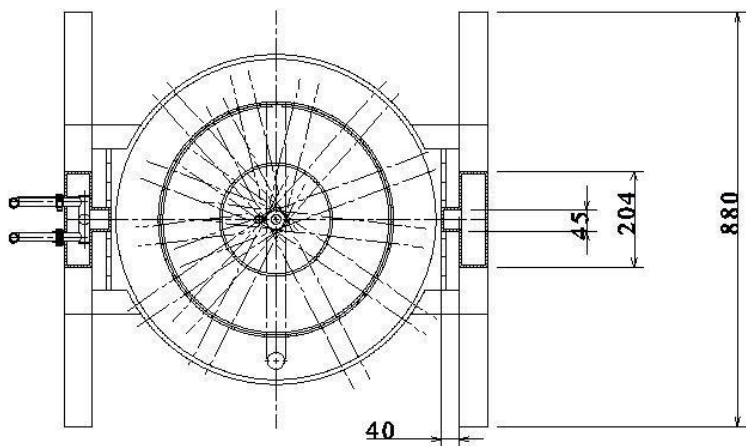


ХИДРО ПРЕСА



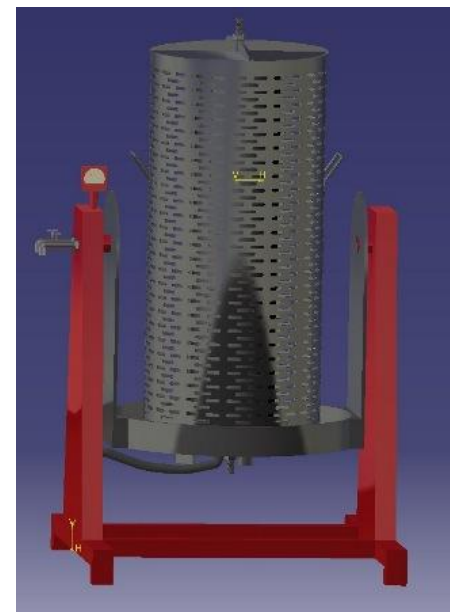
Поглед с'преда
Однос: 1:10

Пресек А-А
Однос: 1:10

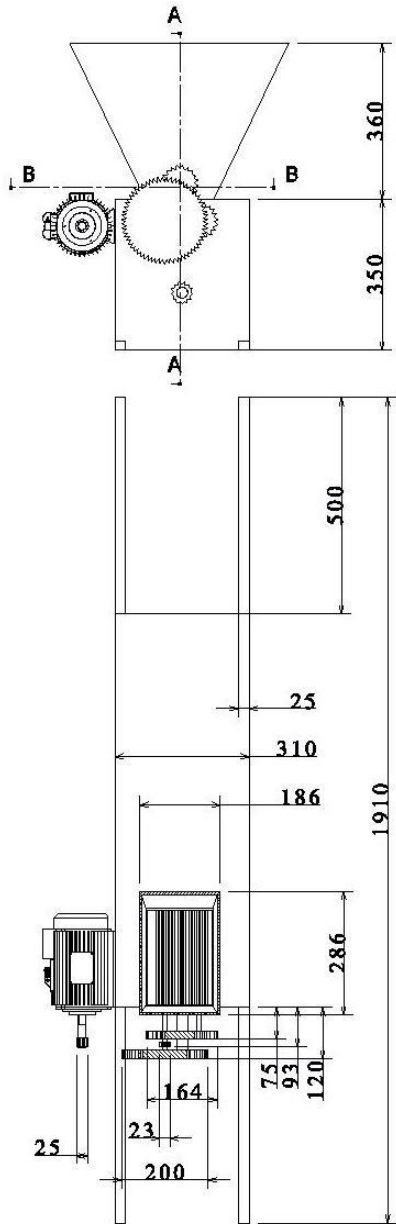


Пресек В-В
Однос: 1:10

Слика 9. Шема и 3Д модел хидропресе



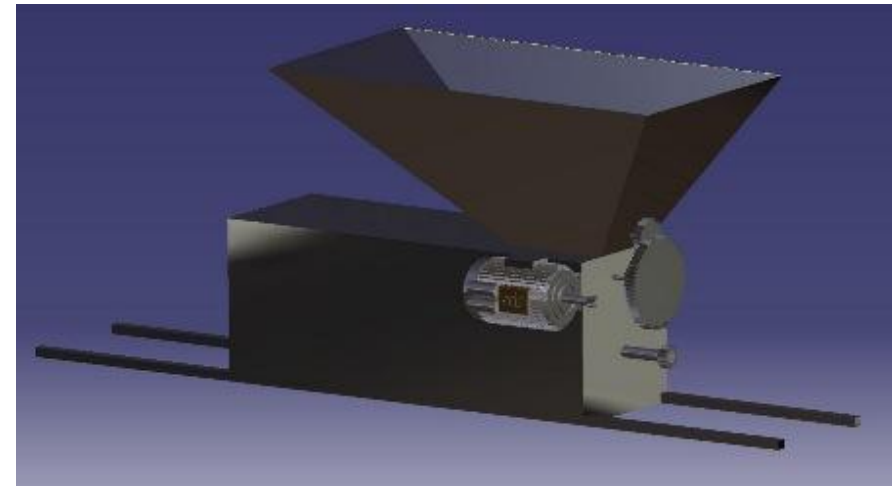
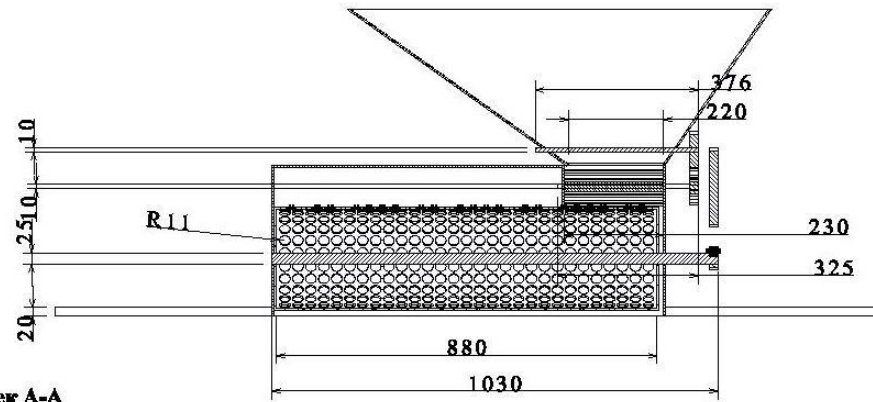
МУЉАЧА



Поглед с'преда
Однос: 1:10

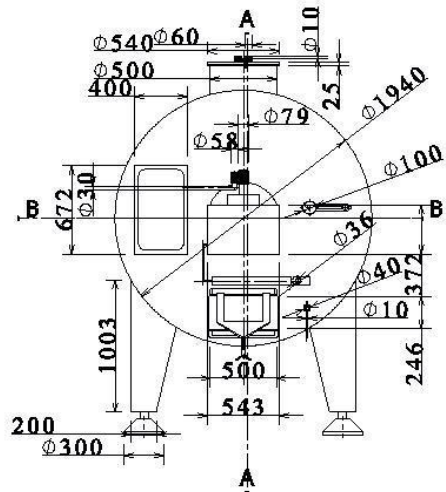
Пресек А-А
Однос: 1:10

Пресек В-В
Однос: 1:10

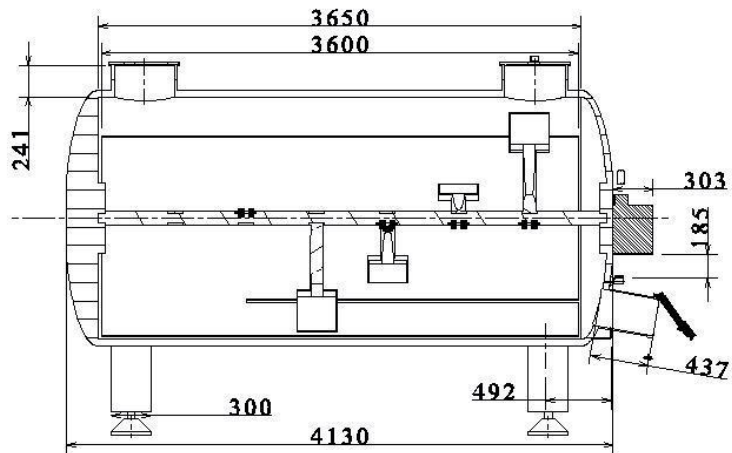


Слика 10. Шема и 3Д модел муљаче

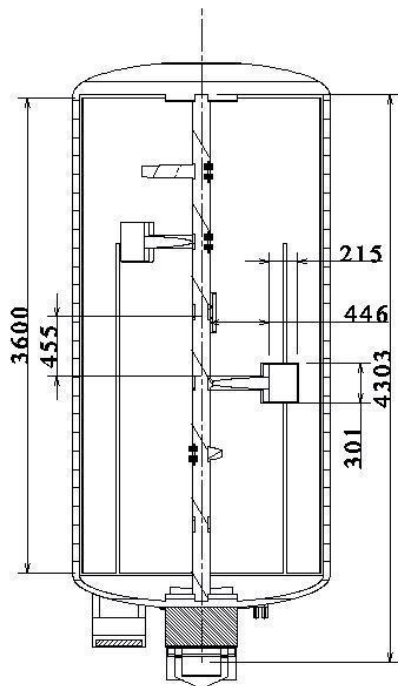
ВИНИФИКАТОР



Поглед с'преда
Однос: 1:35



Пресек А-А
Однос: 1:35

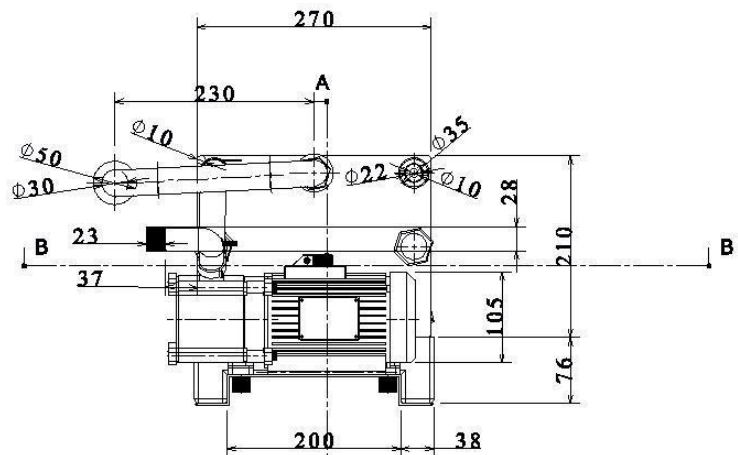


Пресек В-В
Однос: 1:35

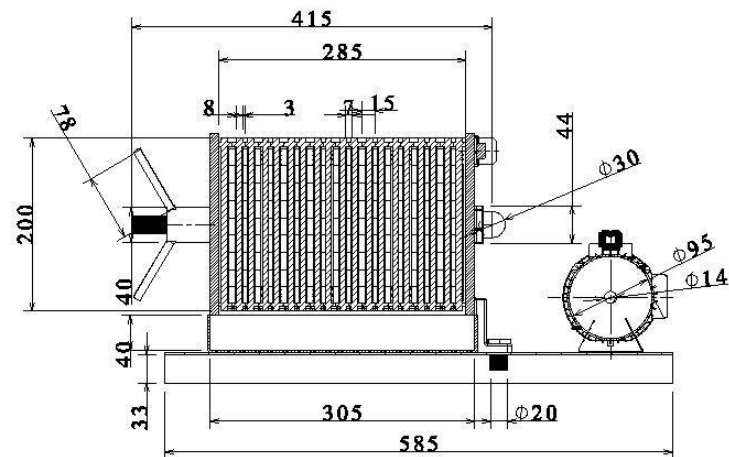


Слика 11. Шема и 3Д модел винификатора

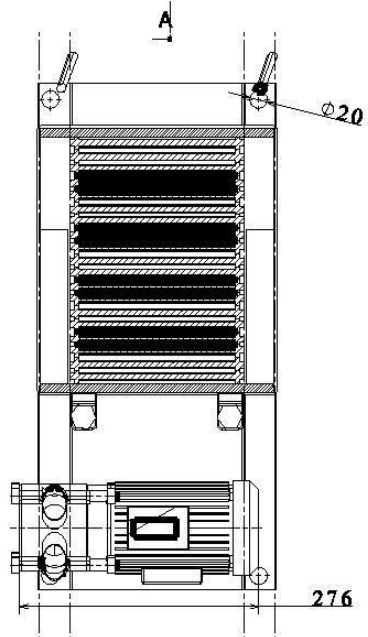
ПУМПА ЗА ФИЛТРИРАЊЕ ВИНА



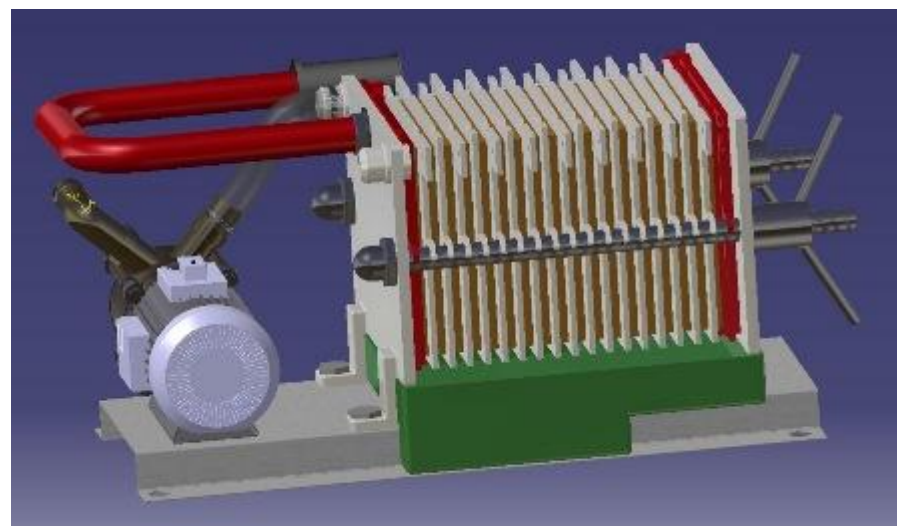
Поглед с'преда
Однос: 1:5



Пресек А-А
Однос: 1:5

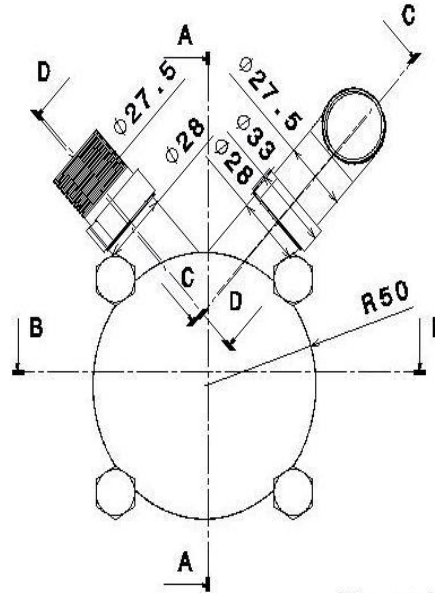
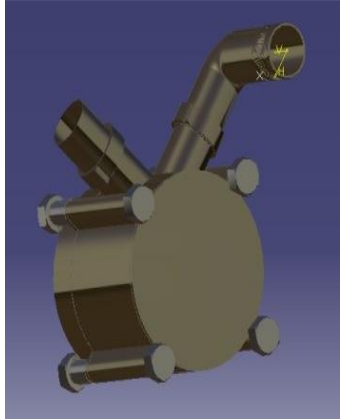
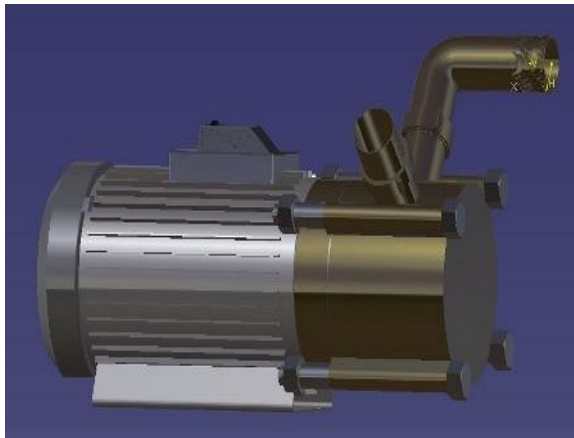


Пресек В-В
Однос: 1:5



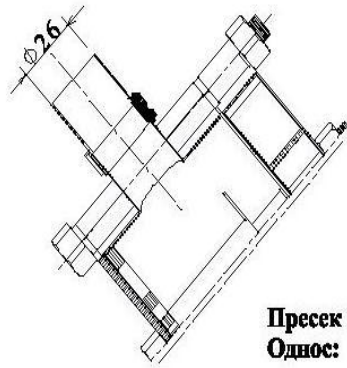
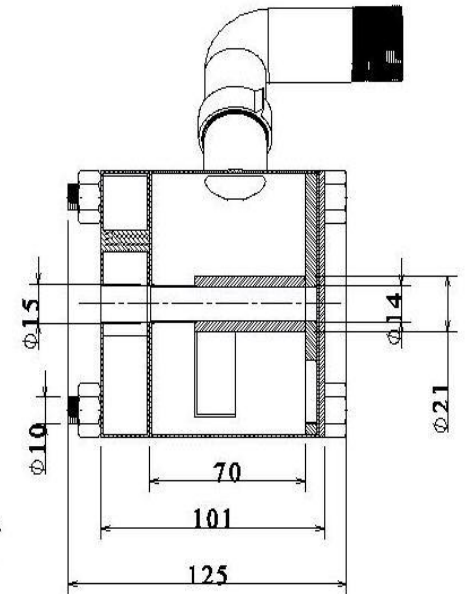
Слика 12. Шема и 3Д модел пумпе за филтрирање вина

ПУМПА ЗА ПРЕТАКАЊЕ ВИНА

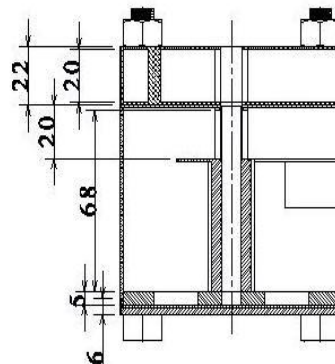


Поглед с'преда
Однос: 1:2

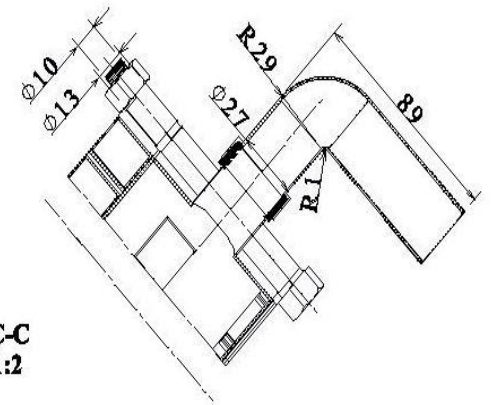
Пресек А-А
Однос: 1:2



Пресек D-D
Однос: 1:2



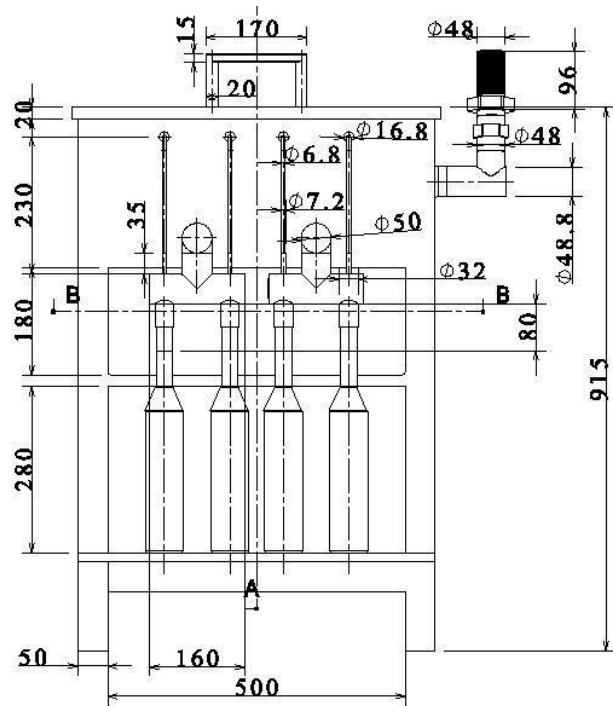
Пресек В-В
Однос: 1:2



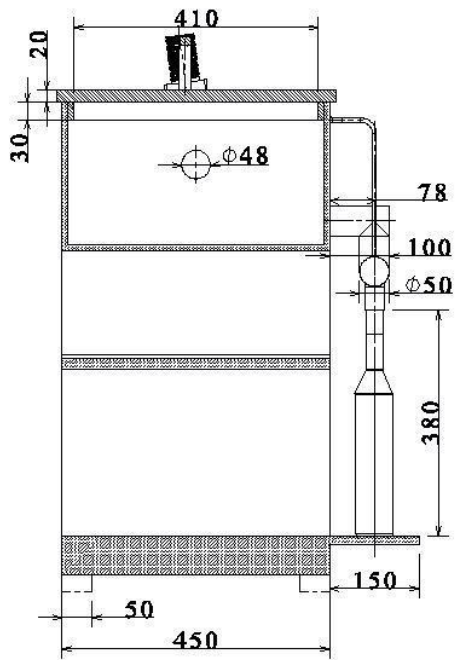
Пресек С-С
Однос: 1:2

Слика 13. Шема и 3Д модел пумпе за претакање вина

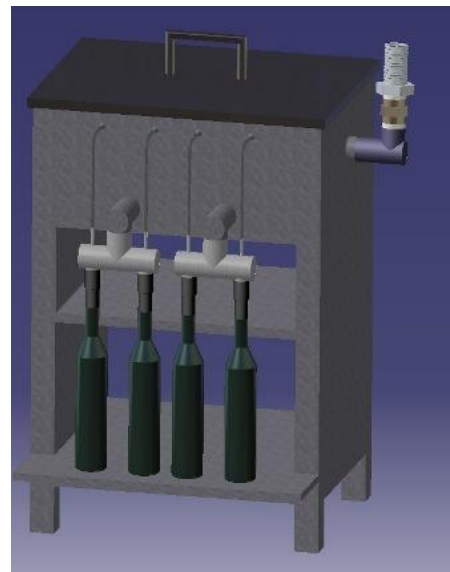
ПУНИЛИЦА



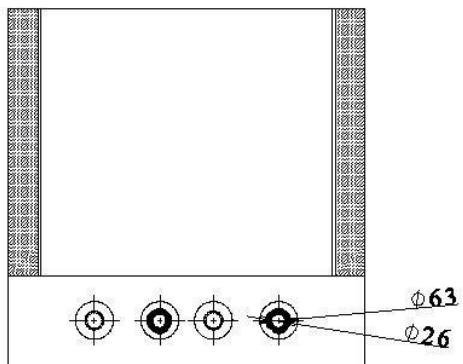
Поглед с'преда
Однос: 1:8



Пресек А-А
Однос: 1:8

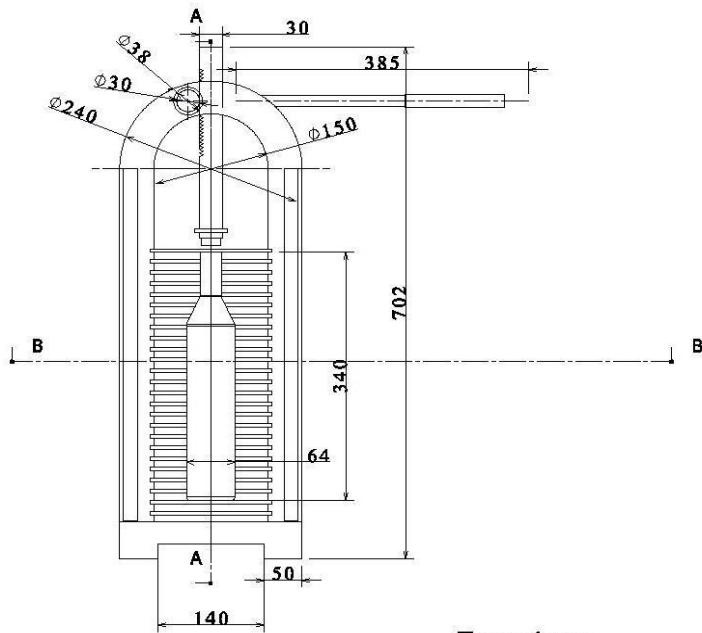


Слика 14. *Шема и 3Д модел пунилице*

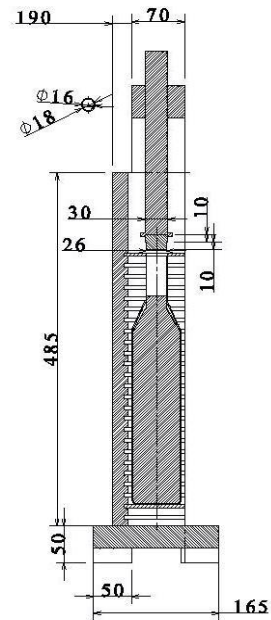


Пресек В-В
Однос: 1:8

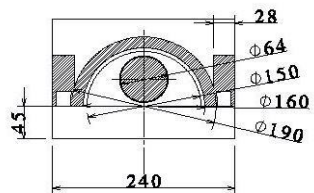
ЧЕПИЛИЦА



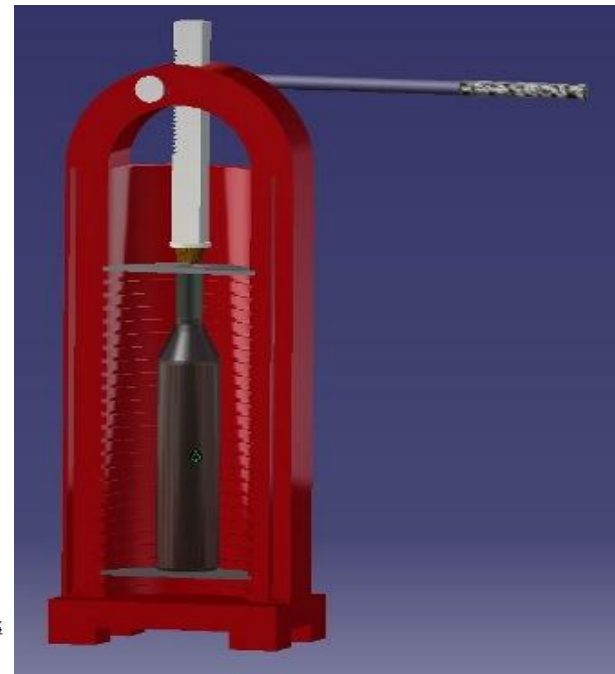
Поглед с'преда
Однос: 1:5



Пресек А-А
Однос: 1:5



Пресек В-В
Однос: 1:5



Слика 15. Шема и 3Д модел чепилице

3Д МОДЕЛИ ГРАЂЕВИНСКИХ ОБЈЕКТА МАЛЕ ВИНАРИЈЕ

*Погледајте клип са пролазом кроз 3Д модел наше мини винарије, као и
наш сајт:*

<http://vinarijadzoniandcompany.site40.net/index.html>

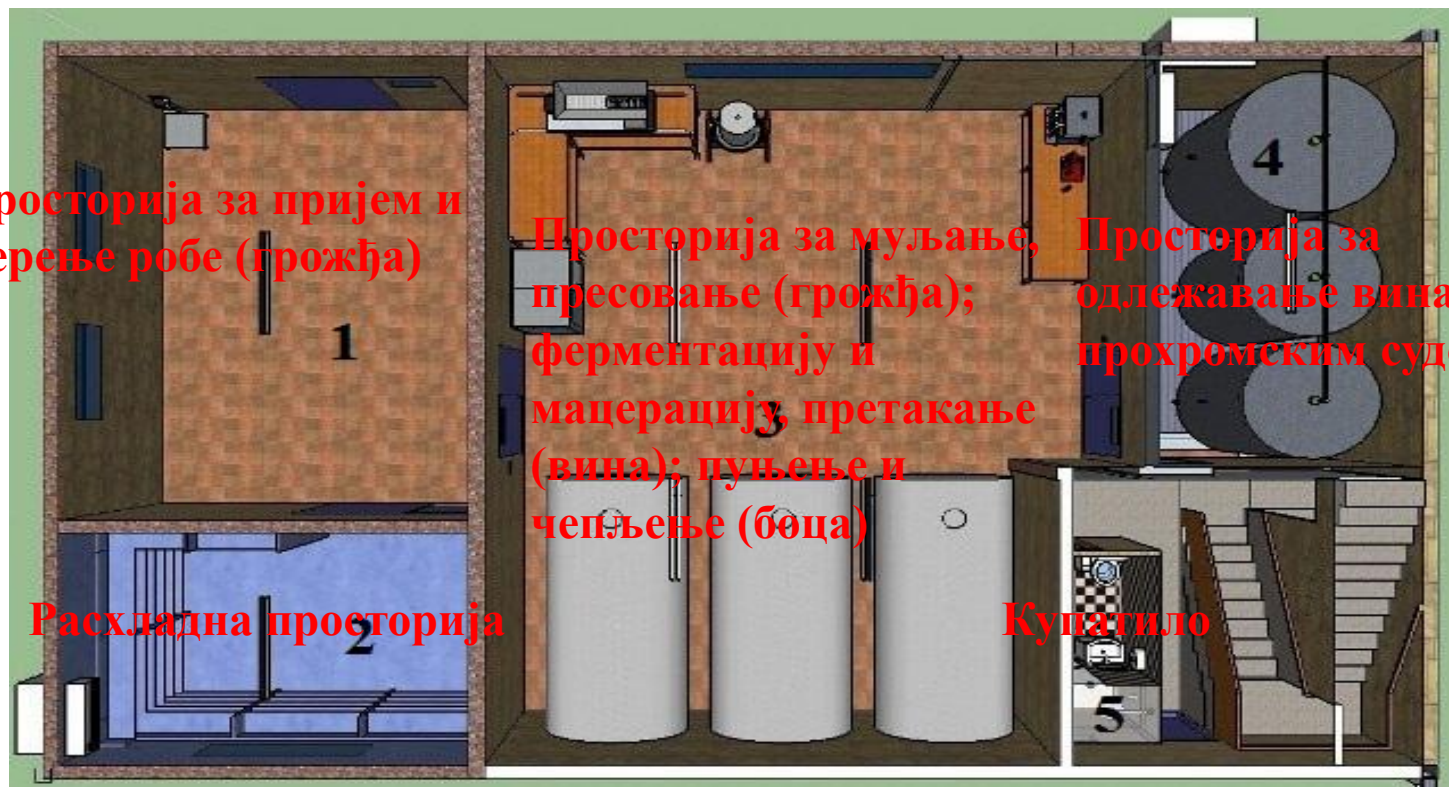
На сликама 16.а)÷д) приказана је машинска зграда у којој се налазе следеће просторије:

1. Просторија за пријем и мерење робе (грожђа)
2. Расхладна просторија
3. Просторија за муљање, пресовање (грожђа); ферментацију и мацерацију, претакање (вина); пуњење и чепљење (боца)
4. Просторија за одлеживање вина у прохромским судовима
5. Купатило
6. Просторија за одмор радника, и гостију (на спрату)
7. Просторија за одлеживање вина у храстовим бурићима (у подруму)



Слика 16.а) поглед из предњег угла; **б)** поглед из задњег угла

Просторија за пријем и мерење робе (грожђа)



Просторија за муљање, пресовање (грожђа); ферментацију и мацерацију, претакање (вина); пуњење и чепљење (боца)

Просторија за одлеживање вина у прохромским судовима

Расхладна просторија

Купатило

Слика 16.в) поглед одозго, приземље



Просторија за одмор радника, и гостију (на спрату)

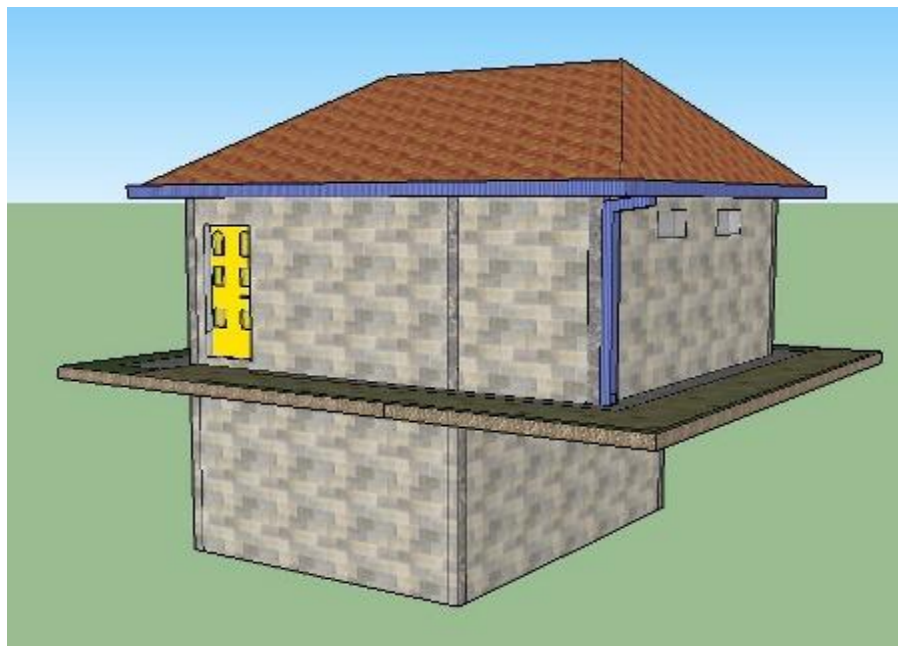


Просторија за одлеживање вина у храстовим бурићима (у подруму)

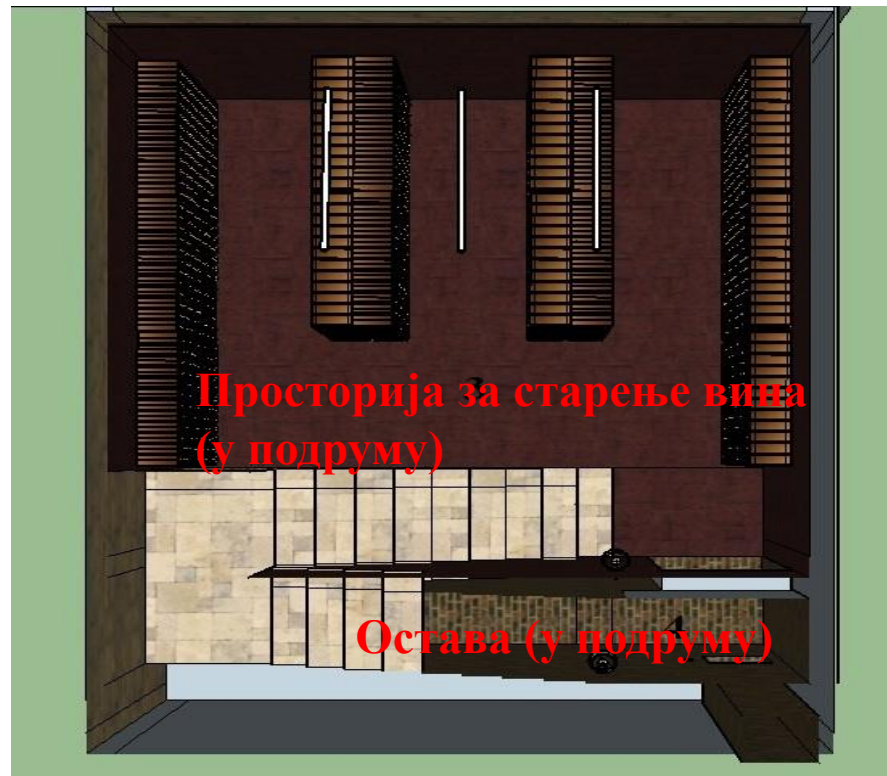
Слика 16.г) поглед одозго, поткровље; д) поглед одозго, подрум

На слици 16.ђ)÷з) приказана је зграда за састанке и старење вина у којој се налазе следеће просторије:

1. Просторија за састанке
2. Купатило
3. Просторија за старење вина (у подруму)
4. Остава (у подруму)



Слика 16.ђ) поглед из предњег угла; е) поглед из задњег угла



Слика 16.ж) поглед одозго, приземље; з) поглед одозго, подрум

ЕКОНОМСКА АНАЛИЗА

АНАЛИЗА ПОТРЕБА И МОГУЋНОСТИ ФИНАНСИЈСКЕ ПОДРШКЕ

С обзиром да **поседујемо** плантаже винове лозе површине **5 h**, за сада **немамо потребу за ширењем наших пољопривредних поседа**. Ипак, потребне су нам нове машине, пре свега машина за муљање грожђа и таложник.

У вези података коришћених у прорачунима, желимо да нагласимо да су **вредности приказане у табелама, заокружене на вредност изнад**, јер при узимању кредита је исплативије узети нешто већу вредност, због могућности поскупљења машина и производа.

Економски трошкови су нам подељени на:

1. За изградњу винограда
2. За изградњу мини винарије
3. За опрему минивинарије
4. За одржавање минивинарије прве две године

Изградња винограда

Тип процеса	Ценовник	Крајња цена (€)
Риголовање	1,000÷1,200 (≈ 1,100)€ x 1 ha	5,500.00
Садња, издавање машине за садњу	2,000÷2,500 (≈ 2,250)€ x 1 дан	4,500.00
Садни материјал + чокоти (увозни)	≈ 4,000€ x 1 ha	20,000.00
Ручак за раднике	≈ 200€	200.00
	Укупно	30,200.00

Табела 1. Економски трошкови изградње винограда

30,200.00 €

Изградња мини винарије

Треба поново напоменути да нам зграда од 208 m² стоји на располагању (уз небитно мале трошкове за сређивање), и да електроинсталатера и водоинсталатера имамо у својству чланова породице, тако да те трошкове, нећемо рачунати. Такође, по питању канализације, имамо септичку јаму (уредно изграђену), пошто немамо приступ градској канализацији, али нам се објекат мини винарије налази у близу главног пута поменутог насеља, тако да постоји могућност прикључења градској канализацији (у случају урбанизације насеља).

Врста	Цена (€)
Прикључак за воду	365.00
Прикључак за електричну струју (трофазни)	1,500.00
Укупно	1,865.00

1,865.00 €

Табела 2. Економски трошкови добијања прикључака за електричну струју и воду

Мини винарија - опрема

Врста	Количина (ком)	Цена (€)
Вага за пријем сировина	1	250.00
Преса за вино	1	1,867.00
Муљача	1	379.00
Судови за ферментацију	3	27,900.00
Судови за одлежавање	1+2	32,500.00
Храстова бурад	30	8,713.00
Пумпа за филтрирање вина	1	270.00
Пумпа за претакање вина	1	310.00
Пуница	1	450.00
Чепилица	1	41.00
Фен за капице	1	138.00
Етикетирица	1	900.00
Машина за прање буради	1	240.00
Чилер	1	2,475.00
Укупно		76,433.00
Табела 3. Економски трошкови набавке опреме за мини винарију		

76,433.00 €

Економски трошкови маркетинга и одржавања мини винарије и винограда првих двеју година

Пре свега желимо да објаснимо, да се ради о малој ортачко-породичној винарији, тако да господин маш. инж. Никола Димитријевић и господин маш. инж. Никола Миликић бити главни организатори, а радну снагу ће чинити чланови њихових породица, тако да ће нам технолог за конзервацију и врење бити једини радник којег чемо исплаћивати.

По питању **запошљавања** напред поменутог **технолога**, постоје две могућности:

1. **технолог, да буде запослен за стални радни однос** (ова нам могућност тренутно нам не одговара (барем по питању нашег економског буџета));
2. **технолог, да буде запослен на одређени временски период**, тачније **шест месеци** (временски период не сме да буде мањи од шест месеци); у овом случају склапамо **уговор о техничкој сарадњи са предузећем** (винаријом) која „има такво лице“; за време рада технолога, један од двојице чланова ортачког друштва, већински власник предузећа (55%), **господин инж. Никола Димитријевић, ће се придружити, проучавати и изучити рад технолога**, тако да би после истека радног времена технолога, **имао законско право рада на тој функцији** (по законској одредби, ако у радној књижици имате шест месеци рада на овој функцији, имате право да будете одговорно лице).

Даље по питању, осталих функција од веће важности у нашој мини винарији, су функције менаџера и пр-менаџера.

Функцију **менаџера** ће преузети други власник (45%) мини винарије, **господин инж. Никола Миликић**, који већ има дугогодишње искуство на овом пољу, које је стекао у предузећу за прављење чоколаде „Choko Smail“, као и многим другим.

У области **ПР менаџера**, задуженог за обраћање јавности, биће **мастер менаџ. госпођица Ивана Д.**, иначе веома добра пријатељица обојице власника. Једно од многих предузећа од којих смо добили препоруку је и приватно предузеће за производњу млечних производа „Фина Србија“, познато по добром гласу и квалитетним производима.

Име и презиме	Област рада	Месечна плата (€)	За две године (€)
Н Н (тренутно непознато)	Технолог	200	1,200.00
Никола Димитријевић	Технолог	-	-
Никола Миликић	Менаџер	-	-
Ивана Д.	ПР менаџер	-	-
Радник 1	Физички радник	-	-
Радник 2	Физички радник	-	-
Радник 3	Физички радник	-	-
Укупно			1,200.00
Табела 4. Економски трошкови плата првих двеју година			

1,200.00 €

Тип	Цена за две године (€)
Гајбице	292.00
Чепови	3,600.00
Капице + етикете	4,400.00
Боце	9,240.00
Енолошка средства	10,000.00
Агрегат	682.00
Електрична енергија	1,495.00
Вода	300.00
Грожђе	10,000.00
Потрошено гориво	2,400.00
Издак у часописима	540.00
Најам места на сајмовима	1,680.00
Укупно	44,629.00

Табела 5. Амортизовани трошкови

44,629.00 €

Врста економских трошкова	Цена (€)
Економски трошкови изградње винограда	30,200.00
Економски трошкови добијања прикључака за електричну струју и воду	1,865.00
Економски трошкови набавке опреме за мини винарију	76,433.00
Економски трошкови плата првих двеју година	1,200.00
Амортизовани трошкови	44,629.00
Укупно	154,327.00

Табела 6. Збирни трошкови

154,327.00 €

ЕКОНОМСКИ ПРИХОДИ И АНАЛИЗА

Пошто је могуће да се посади $4,000 \div 4,500$ чокота винове лозе на 1 ха земљишта, а ми имамо 5 ха земљишта, следи да ће бити посађено $20,000 \div 22,000$ чокота винове лозе. Принос по радману је 0.5 %, из чега следи да на 1 чокот винове лозе добије се 1.5 kg грозђа, тј. 0.75 l (једна боца) вина. По овоме можемо видети да ћемо имати $26,666 \div 29,333$ ($\approx 27,999$) боце вина.

Средња тржишна вредност, у односу на тип вина, као и годишња зарада је приказана у табели 7. У прорачуну ћемо узети у обзир да од сваког типа имамо трећину боца ($\approx 9,333$).

Тип вина	Цена по једној боци (0.75 l/€)	Годишњи приход (€)
Каберне совинјон – црно вино, тип I	9.05	84,643.00
Мерлот/Мерло – црно вино, тип II	9.04	84,370.00
Шардоне – бело вино	9.07	84,650.00
Укупно		253,663.00
Табела 7. Тржишна вредност и укупни годишњи приход (у идеалном случају)		

253,663.00 €

Радман од француске речи „rendement“ што значи принос. У виноградарству представља меру, колико ће се произвести грозђа или вина у односу на површину винограда.

Наша замисао је да прве две године не остваримо никакав приход, јер су потребне најмање две године да вино одлежи, од производње вина до његовог пуштања у промет. Тада ћемо од купљених **10 тона грозђа почети са производњом вина** (5,000 l, тј. $\approx 6,666$ боца од 0.75 l вина).

Већ почев од треће године би почела **већа продаја вина**, направљеног претпрошле године. По пуњењу боца, чишћењу судова у којима је претходно „лежало“ вино, пунили би их са новом количином вина. У табели 8. су приказане вредности за случај да свака сорта вина има трећину укупне количине ($\approx 2,222$).

Тип вина	Цена по једној боци (0.75 l/€)	Годишњи приход (€)
Каберне совинјон – црно вино, тип I	7.05	15,665.00
Мерлот/Мерло – црно вино, тип II	7.04	15,642.00
Шардоне – бело вино	7.07	15,709.00
Укупно		47,009.00
Табела 8. Тржишна вредност и укупни годишњи приход		

4,009.00 €

ЕКОНОМСКИ ПРИХОДИ У ВИДУ СУБВЕНЦИЈА

Намена економског утrophка	Цена (€)	Повраћај (%)	Повраћај (€)
Риголовање	5,500.00	50	2,750.00
Садни материјал (увозни)	30,200.00	100	30,200.00
Опрема за мини винарију	45,607.00	30	13,682.00
Укупно			46,632.00

Табела 9. Повраћај економских трошкова у виду субвенција

46,632.00 €

ПОТРЕБАН КРЕДИТ

План нам је да **30.09.2015-те** године узмемо **пољопривредни кредит** од **100,000.00** евра из „ProKredit“ банке са **фиксном каматом од 5%**, на пет година, са **једном** годином „грејс“ отплате, тј. уплатом почев од друге године, сваког месеца од 1,666.67 евра (главница без камате). Са овим кредитом бисмо покрили трошкове набавке поменутих машина, како за виноград тако и за, трошкове маркетинга, као и друге трошкове везане за испоруку или набавку сировина у случају несташнице.

ЕКОЛОШКИ И ОСТАЛИ ЗАХТЕВИ ОКРУЖЕЊА

ОДЛУКА (ИЗЈАВА) О ЕКО-БЕЗБЕДНОСТИ

Наравно, свака компанија је дужна да брине о екологији свог окружења и да на тај начин промовише своје учешће и жељу за здравом животном средином.

Наше предузеће се бави таквим послом који је везан за саму природу и за коришћење природних ресурса, тако да је **незнатна количина загађивача које наша компанија емитује**. Ипак, потребно је водити рачуна о загађењима која могу штетно деловати на грожђе и на тај начин угрозити наше потрошаче. **Потребно је донети одлуку о строгој контроли процеса прављења вина.**

ОСТАЛЕ САГЛАСНОСТИ ОКРУЖЕЊА

Пошто поседујемо сопствено земљиште, а загађења која производимо су занемарљива, нећемо добити никакве врсте притужби од стране било које заједнице у нашој околини

ПЛАН РАЗВОЈА И РАСТА ПРЕДУЗЕЋА У ВРЕМЕНСКОМ ИНТЕРВАЛУ ОД ПЕТ ГОДИНА

ЕКОНОМСКЕ ПРЕТПОСТАВКЕ

У нашим економским прорачунима смо радили тако да се користе 100% залихе за две године. Пошто наш виноград неће успети да испуни довољно залиха, тј. испуниће максимално 25% потребне количине грозђа, решили смо да остатак грозђа, од око 75%, које нам је потрбно набавимо куповином од проверених произвођача грозђа.

Такође наша претпоставка је да **прве године**, тј. **током „грејс“ периода** неће бити потребно да се банци враћају рате (осим **камата**, чији ће **укупан износ** током целог „грејс“ периода бити **5,115.84 евра**), који ћемо такође отплатити из нашег буџета.

До **друге године** од узимања кредита (прве године отплате кредита) ће нам стићи **субвенције од државе**, од којих ћемо имати да **повратимо губитак** од на камате на „грејс“ период, платимо рате кредита из прве године (уз остатак од $\approx 16,712.53$ евра), тј. **другу целу и скоро целу трећу годину** (недостатак од $\approx 6,297.38$ евра).

До тада ћемо, захваљујући нашим квалитетним производима, постићи продају од 75% ($\approx 35,256.75$ евра; ако не и више), од којих бисмо могли да отплатимо **трећу** (другу отплатну) годину, и **половину износа из четврте** (треће отплатне) године.

Четврте године ћемо продавати вино из претпрошле (друге године од када је винарија кренула са радом), и имаћемо преосталих 25% добити од продаје из треће године и око 80% добит продаје од ове годишње продаје вина ($\approx 49,359.45$ евра), тако да ћемо бити у финансијској могућности да **исплатимо остале две године кредита са преосталим приходом од око 14,371.17 евра.**

По овим прорачунима очекујемо **добит до 2021. године** (уз то да 2016. године кренемо са изградњом винограда и мини винарије) од **око 14,300.00 евра.**

После пет година, по истеку уговора куповине грожђа, наш виноград ће имати очекивану бербу грожђа.

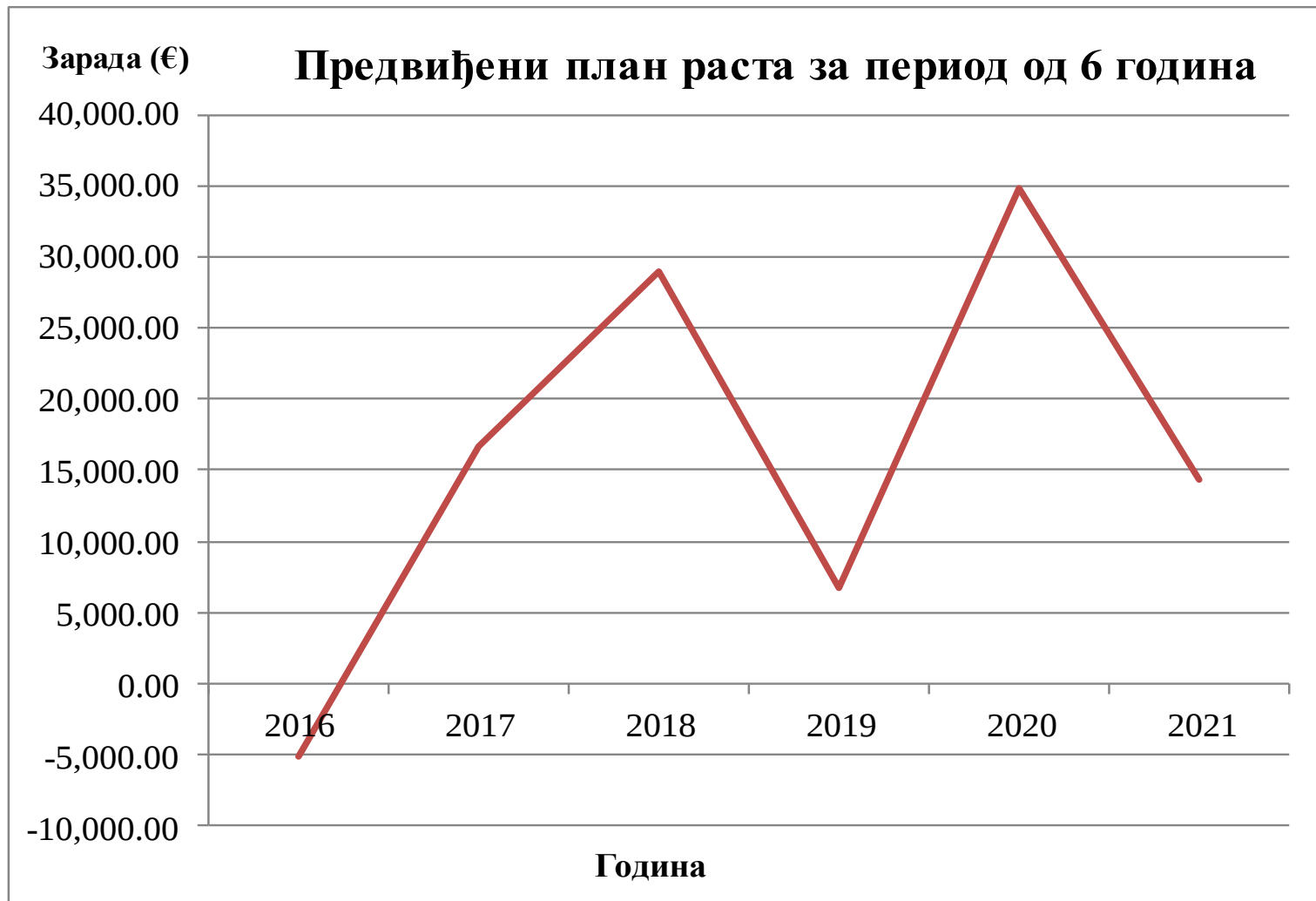
Тада ће наша вина, захваљујући одличном квалитету и раду наших менаџера, бити познатија, тако да ћемо им подићи цену, и имаћемо нето зараду од 253,663.00 евра.

Надамо се да ће привреда заузети стабилнији положај, да неће бити тежих падова у националном дохотку, као и да се привредна клима неће променити на штету наше фирме. Економски план представљен је у табели 10.

Ред. Бр. Год./Тип	Година	Укупна Камата	Зарада/преостали износ
"Грејс" период	2016	5,115.84	46,632.00
I	2017	24,803.63	16,712.53
II	2018	23,009.75	28,959.53
III	2019	22,192.79	6,766.74
IV	2020	21,299.33	34,826.86
V	2021	20,455.69	14,371.17

14,371.17 €

Табела 10. Економски план отплате приказан у претходном извештају



Слика 17. Графикон предвиђеног плана раста мини винарије“ЏОНИ & КОМПАНИЈА“ у првих шест година

ЗАКЉУЧАК

На основу урађеног пројекта и економске анализе дошли смо до **периода отплате** мини винарије „ЏОНИ & КОМПАНИЈА“ који износи **око 6 године**. Закључујемо да је период отплате релативно мали у односу на век трајања машина које се користе за производњу вина.

Овим радом смо описали оснивање ортачког друштва које се бави производњом грозђа и вина, његове циљеве, и задатке које је неопходно обавити за рад остваривања ових циљева. Посебно је битно истаћи да смо упознали потребне радње у распону од доношења одлука о избору делатности, до саме реализације пласмана производа на тржиште. Увидели смо шансе и препреке које предузеће у оснивању може имати.

НА УКАЗАНОЈ ПОМОЋИ СА МАСТЕР РАДОМ ЗАХВАЉУЈЕМО СЕ

Проф. др. Милуну Бабићу
Винарији “ART WINE” Саши Новаковићу
Хотел “Шумарице” дипл. ек. Миленку Марјановићу
“Мигрос” д.о.о.



ХВАЛА НА ПАЖЊИ