

**Srednja šola Josipa Jurčiča Ivančna Gorica
Cesta občine Hirschaid 3
1295 Ivančna Gorica**

**PROJEKTNA NALOGA
OKUSNI ZAKLADI
VAFLJI Z MEDOM IN OREHI**



Avtorji:

**Elmedina Rizvanović
Eva Kotar
Erik Pevc
Patrik Lipovšek**

Mentor: Tina Quechon

Ivančna Gorica, januar 2024

VAFLJI Z MEDOM IN OREHI

Ključne besede: vafliji, med, orehi, trženje, ponudba, trajnostni razvoj

POVZETEK

Dijaki Srednje šole Josipa Jurčiča predstavljamo poslovno idejo z naslovom "Vafliji z medom in orehi". Gre za kombinacijo slastnega kulinaričnega doživetja s trajnostnim razvojem. Njihova vizija je spodbuda lokalnega podjetništva, podpreti čebelarje in kmetovalce ter ozaveščati o trajnostni prehrani. Bistvo projekta je uporaba lokalnih sestavin, kot so med in orehi, kar ne le poudarja kakovost izdelka, temveč tudi krepi povezavo s skupnostjo. S tem bomo dijaki prepoznali pomen trajnostnega poslovanja in želeli s svojo dejavnostjo spodbuditi ekološko ozaveščenost med ljudmi. Poudarili bomo lokalne vire ter zasledovali trajnostni pristop v proizvodnji in embalaži, dijaki ciljamo na ustvarjanje okolju prijazne in privlačne ponudbe. Z analizo trga, finančnim načrtom ter marketinškimi strategijami dijaki kažemo na potencial uspešnega poslovanja in prispevanja k lokalnemu gospodarstvu ter trajnostnemu razvoju. Celoten projekt odraža našo inovativno predanost kakovosti, inovacijam ter trajnostni odgovornosti v svetu podjetništva.

WAFFLES WITH HONEY AND WALNUTS

Keywords: waffles, honey, walnuts, marketing, offer, sustainable development

SUMMARY

Students of the Josip Jurčič Secondary School present a business idea entitled "Waffles with honey and walnuts". It is a combination of a delicious culinary experience with sustainable development. Their vision is to encourage local entrepreneurship, support beekeepers and farmers and raise awareness about sustainable food. The core of the project is the use of local ingredients such as honey and walnuts, which not only highlights the quality of the product but also strengthens the link with the community. By doing so, the students will recognise the importance of sustainable business and aim to promote eco-awareness among people through their activities. We will emphasise local sourcing and pursue a sustainable approach in production and packaging, the students aim to create an environmentally friendly and attractive offer. Through market analysis, financial plan and marketing strategies, the students demonstrate the potential of a successful business to contribute to the local economy and sustainable development. The whole project reflects our innovative commitment to quality, innovation and sustainability in the world of business.

KAZALO

UVOD	5
1 OPIS POSLOVNE IDEJE	6
2 POVEZANOST S TRAJNOSTNIM RAZVOJEM.....	7
3 SUBJEKTI ZA IZDELAVO IDEJE.....	8
4 ANALIZA TRGA.....	9
5 PRODAJNI TRG.....	10
6 OGLAŠEVANJE	11
1. Oglaševanje na prodajnem mestu	11
2. Oglaševanje v občinskem časopisu Klasje	11
3. Oglaševanje na spletni strani.....	11
4. Oglaševanje na socialnih omrežjih.....	11
5. Sodelovanje z vplivneži.....	11
6. Izmenjava informacij	11
7 FINANČNI NAČRT S FINANČNO PROJEKCIJO	12
8 FINANČNA PROJEKCIJA	12
9 SWOT ANALIZA.....	13
10 PRODAJNI TRG.....	14
11 ZAKLJUČEK.....	15
12 VIRI.....	16

UVOD

Dijaki Srednje šole Josipa Jurčiča smo dobili izvrstno in okusno idejo, ki ne prinaša le sladkih užitkov, temveč je tudi povezana s trajnostnim razvojem. Navdih za podjetniško početje smo našli v preprostem dejanju. To je peka vafeljev z medom in orehi. Naše zavedanje o trajnostnem razvoju je postala naša pobuda, ki ne le združuje okuse, temveč spodbuja ravnanja okolja.

Ta naša ideja ni zgolj kulinarična pustolovščina, temveč je naša začetna pot k trajnostni prehrani, kjer vsak grižljaj odraža skrb za planet, ki ga moramo varovati za naše in prihodnje življenje. To ni le recept za slastne dobrote, temveč je tudi recept za ohranjanje naravnih virov, za podporo naših lokalnih pridelovalcev ter spodbujanje ekološke zavesti vseh ljudi.

Naš glavni cilj je predvsem spodbujanje lokalnih virov ter ozaveščanje o trajnostni prehrani ter kulinarična izkušnja.

Več dejavnikov nas je pripeljalo do te ideje. Opazili smo premajhno izpostavljanje lokalne tradicije, s to našo idejo pa bomo poudarili pomen unikatnih izdelkov, ki izvirajo iz okolja. Naslednji razlog je bil naš način razumevanja trajnostnega načina življenja ter podjetništva, kjer se zavedamo, kakšno moč in vpliv imamo na prihodnje generacije. Ta ideja omogoča priložnost za izobraževanje o trajnostnih pristopih v poslovanju ter ozaveščanju o pomembnosti skrbi za okolje. Naš izdelek se bo tudi razlikoval od običajnih izdelkov na trgu glede kreativnosti. Z uporabo naravnih virov pa bomo pripomogli k zmanjšanju onesnaževanja okolja, ki je danes ena izmed velikih težav sveta.

V nalogi so predstavljeni načini trženja naše ponudbe, SWOT analiza, finančni načrt, finančna projekcija, prodajni trg, povezanost našega izdelka s trajnostnim okoljem ...

Ključne besede: vafli z medom in orehi, trženje, ponudba, trajnostni razvoj

1 OPIS POSLOVNE IDEJE

Vafliji z medom in orehi predstavljajo edinstveno poslovno idejo, ki združuje sladkost medu, hrustljivost orehov ter mehko in okusno vafle. Ta kombinacija ne bo le zadovoljila naših brbončic, temveč tudi ponuja številne koristi za zdravje.

Sladkost medu je že dolgo poznana in cenjena po vsem svetu. Poleg tega da je naravno sladilo, vsebuje tudi veliko hranilnih snovi, kot so vitamini, encimi, antioksidanti in minerali. Med namreč vsebuje vitamin B in tudi vitamin C, ki so ključni za presnovo in energijo, ter minerale, kot so železo, cink, magnezij in kalij, ki so pomembni za zdravje kosti, srca in mišic. Antioksidanti v medu pa imajo protivnetne lastnosti in krepijo imunski sistem.

Orehi pa so bogati z omega-3 in omega-6 maščobnimi kislinami, ki so ključne za zdravje srca in možganov. Vsebujejo tudi veliko beljakovin, vlaknin, vitaminov B, vitaminov E, magnezija, cinka in bakra. Zaradi vseh teh hranilnih snovi so orehi idealno živilo za izboljšanje spomina, koncentracije ter za povečanje energije.

Vafliji pa so lahki in puhasti, s hrustljivo zunanjo lupino, ki se odlično sklada z mehko medu in orehi. Poleg tega so vafliji priljubljen prigrizek, ki ga ljudje uživajo ob različnih priložnostih, od zajtrka pa vse do sladke malice ali popoldanskega prigrizka.

2 POVEZANOST S TRAJNOSTNIM RAZVOJEM

Vafliji z medom in orehi so odličen primer, kako lahko izbira sestavin in postopkov pri pripravi hrane prispeva k trajnostni prehrani. Obstaja nekaj načinov, kako smo lahko z vafliji, medom in orehi povezani s trajnostnim razvojem našega okolja.

Ljudje imamo pomembno vlogo pri doseganju trajnostnega razvoja. Vsak posameznik lahko na različne načine prispeva k trajnostnemu razvoju.

Naš izdelek bo vseboval lokalno pridelan med domačih proizvajalcev. Tako bomo podpirali lokalne čebelarje in kmetovalce, hkrati pa bomo zmanjševali potrebo po transportu medu na dolge razdalje.

Uporaba orehov iz lokalnih virov bo prispevalo k spodbujanju trajnostne rabe naravnih virov. Poleg tega bomo podpirali celotno lokalno gospodarstvo, ki je ključnega pomena za gospodarstvo.

Pri izdelavi vaflov pa bomo pazili, da bodo sestavine ekološkega izvora, kar pomeni, da so bile pridelane brez uporabe škodljivih kemikalij in pesticidov.

Pri izdelavi vaflov se zavedamo, kako je pomembno odgovorno ravnanje z odpadki, zato bomo med izdelavo ločevali odpadke, reciklirali embalažo in poskrbeli za minimalno količino odpadkov in tako bo celoten postopek prispeval k zmanjšanju obremenitve okolja.

Ker bomo pripravljali vafle z medom in orehi v času, ko so sestavine sezonsko na voljo, bomo prispevali k manjši potrebi po shranjevanju in transportu živil.

3 SUBJEKTI ZA IZDELAVO IDEJE

Lokalni čebelarji

Pridelovalci lokalnega medu bodo ključni partnerji. Sodelovanje s čebelarji, ki skrbijo za čebele in pridelujejo kakovosten med, zagotavlja trajnostno in etično komponento našega proizvoda.

Lokalni pridelovalci orehov

Partnerstvo z lokalnimi pridelovalci orehov bo zagotovilo sveže in kakovostne sestavine. To ne le podpira lokalno ekonomijo, ampak tudi poudarja našo zavezanost k lokalni in trajnostni pridelavi.

Turistične agencije

Vključitev turističnih agencij kot partnerjev omogoča širšo promocijo naše ideje na lokalnem in mednarodnem nivoju. Sodelovanje pri oblikovanju turističnih paketov bo povečalo prepoznavnost našega turističnega proizvoda.

Skupnosti lokalnih podjetij

Povezovanje z lokalnimi podjetji, ki imajo podobne vrednote in cilje, krepi lokalno poslovno skupnost. Skupna prizadevanja lahko vključujejo promocijske dogodke, dobrodelne akcije in povečanje prepoznavnosti destinacije.

Mednarodne organizacije za kulinarični turizem

Sodelovanje z mednarodnimi organizacijami, ki se ukvarjajo s kulinaričnim turizmom, lahko globalno pripomore k širjenju naše ideje. To vključuje udeležbo na mednarodnih sejmih, promocijo na kulinaričnih platformah in izmenjavo izkušenj.

Turistična združenja

Povezovanje s turističnimi združenji na lokalni in nacionalni ravni omogoča dostop do virov, strokovnega znanja ter promocijo na turističnih dogodkih ter sejmih.

4 ANALIZA TRGA

V zadnjem času je vedno več povpraševanja po zdravih izdelkih, saj se ljudje vedno bolj zavedajo pomena zdrave prehrane in skušajo v svoje jedilnike vnesti kakovostnejša živila. Vse to pa bodo naši vafliji.

Naši vafliji z medom in orehi bodo imeli kljub visoki kakovosti sestavin zelo dostopno ceno za vse kupce, tako se bomo približali vsem starostnim skupinama kupcem, tako mladim kot starim. Verjamemo, da bo povpraševanje po naši sladici na trgu uspelo, saj se ljudje res vedno bolj zavedajo pomena zdrave prehrane. Pri našem izdelku pa bomo poudarili visoko kakovostne sestavine.

Pregledali smo ponudbe na trgu in zasledili le podobne izdelke, ne pa ravno našega.

Mi smo recept prilagodili in ga spremenili v sodelovanju s šolskim kuharskim programom. Izvedli smo organizacijo okusnih testiranj, kjer so dijaki naše šole že okušali naš izdelek. Vsi so izdelek pohvalili.

5 PRODAJNI TRG

Vafle bomo prodajali posamično na papirnatih pladnjih, saj je to ekološko zelo dobra izbira za okolje. Ta vključuje tudi orehe in med, ki so tudi pridelani iz domačega okolja.

Vafle bi prodajali po že uveljavljenih trgovinah, kavarnah in sejnih po mestih. Prodajna mesta bi bila: Mercator d. o. o., Kavarna Sonček, Slaščičarna center, Hofer, Špar, Tuš, Slaščičarna sladka Kastina.

Tržilo se bo tudi na raznih lokalnih stojnicah in tržnicah po večjih slovenskih krajih.

Zanašali se bi tudi na lokalne gostilne v bližnji okolici v Ivančni Gorici, kjer bi imeli v ponudbi to okusno sladico. Vključili bi jo lahko v poseben meni ali kot del sezonske ponudbe. To bo gostom dalo občutek pripadnosti in hvaležnosti, da sodelujejo in podpirajo lokalne proizvajalce.

6 OGLAŠEVANJE

Okusne zaklade bomo pred prodajo oglaševali v občinskem časopisu Klasje. Nato pa bomo oglaševali neposredno na prodajnih mestih. Poleg tega pa tudi po spletne strani in socialnih omrežjih ter z drugimi načini oglaševanja.

1. Oglaševanje na prodajnem mestu

Okusne zaklade bomo prodajali na številnih že uveljavljenih prodajnih mestih. Za našo ponudbo Okusni zakladi bomo poskrbeli, da bo predstavljena na primeren način in dobro opažena. Prodajalcem bomo svetovali, kako naj razstavijo izdelek in kako naj ga aranžirajo.

Poskrbeli bomo tudi za to, da bomo pritegnili čim več ljudi, saj bomo imeli svoje dobavitelje in slovenske izdelke. Zalogo pa bomo vedno imeli, saj se bomo potrudili, da nam ničesar ne zmanjka.

2. Oglaševanje v občinskem časopisu Klasje

Pred začetkom opravljanja dejavnosti bomo potencialne stranke na svoj obstoj opozorili s člankom o festivalu Okusni zakladi v občinskem časopisu Klasje. Časopis izhaja enkrat mesečno in ga na dom prejmejo vsi prebivalci občine Ivančna Gorica.

Cena oglasa bo znašala 70, 00 €.

3. Oglaševanje prek spletne strani

Ker je danes več ljudi dejavnih na spletu kot pa na prireditvah in pri interesnih dejavnostih, smo se odločili, da ustvarimo oglas na spletni strani občine in tudi šole. S tem želimo na zanimiv in sodoben način ljudem predstaviti naše podjetje in dejavnost, ki jo opravljamo.

Cena izdelave spletne strani bo 180,00 €.

4. Oglaševanje prek socialnih omrežij

V današnjem času čedalje bolj narašča uporaba socialnih omrežij, med mladimi in starejšimi. Ta način oglaševanja je učinkovit, ker zajema veliko ljudi in je brezplačen. Oglase bomo objavili na Facebooku, Instagramu, Twitterju in Tik Toku.

5. Sodelovanje z vplivneži:

Povabili bi lokalne vplivneže, blogerje ali kuharske navdušence, da delijo svoje izkušnje z našimi vafli. To bo pritegnilo njihove sledilce k okušanju in preizkušanju teh okusnih vaflov.

6. Izmenjava informacij

Ker želimo nase opozoriti predvsem s kakovostno ponudbo, upamo, da bo v prihodnje naš glavni način oglaševanja »od ust do ust«, kar bi pomenilo, da nam v prihodnje za promocijo ne bo potrebno nameniti tako velikega obsega sredstev.

7 FINANČNI NAČRT S FINANČNO PROJEKCIJO

Finančni načrt za prodajo orehov z medom in orehi iz okolice Ivančne Gorice mora vključevati različne vidike, vključno z načrtom stroškov, cenami izdelkov, napovedjo prihodkov in marketinškimi strategijami. Spodaj je navedena osnovna struktura finančnega načrta.

Ko smo določali cene vafeljev z medom in orehi, smo upoštevali stroške proizvodnje in fiksne stroške. Poiskali konkurenco na trgu ter z njo primerjali naš izdelek.

Glede na trg smo opazili zelo malo konkurence. Eden izmed njih je hribovska restavracija Mašinžaga, kjer v ponudbi nudijo vafle brez medu in orehov ter je cena vafelja 5, 20 €.

Glede na to smo še vedno v prednosti, saj so naši vafli cenejši in kakovostnejši glede na surovine.

FINANČNA PROJEKCIJA

1. Nabavna cena

Moka, jajca, maslo, mleko, ostalo (10 vafeljev)	26,00 EUR
Med (450 g)	8,00 EUR
Orehi (500 g)	6,49 EUR
Papirnati pladnji 10 KOS	3,10 EUR

2. Prodajna cena

Moka, jajca, maslo, mleko, SKUPAJ za 1 kos	2,60 EUR
Med	0,50 EUR
Orehi	0,10 EUR
Papirnati pladnji 1 KOS	0,30 EUR
Strošek dela na kos	0,40 EUR
Zaslужek na kos	0.60 EUR
1 KOS VAFLJA	4,50 EUR

Končna cena vafeljev z medom in orehi bo znašala 4,50€.

9 SWOT ANALIZA

Moči (Strengths):

- **Lokalne sestavine:** Uporaba lokalnih oreščkov in medu poudarja kakovost in pristnost izdelka.
- **Podpora lokalni skupnosti:** Lokalna naravna sredina in kmetijski viri lahko privabijo kupce, ki cenijo lokalne proizvode.
- **Trajnostna praksa:** Poudarek na trajnostni proizvodnji lahko pritegne okoljsko zavedne potrošnike.

Šibkosti (Weaknesses):

- **Omejena dostopnost sestavin:** Če so sestavine omejene ali sezonske, lahko pride do težav v oskrbi.
- **Omejena proizvodnja:** Če je proizvodnja majhna, lahko pride do težav pri doseganju obsežnejšega trga.

Priložnosti (Opportunities):

- **Lokalno sodelovanje:** Sodelovanje z lokalnimi kmetovalci in čebelarji za pridobivanje sestavin lahko okrepi mrežo podpornikov.
- **Poudarek na zdravi prehrani:** Naraščajoče zanimanje za zdrav način prehranjevanja lahko poveča povpraševanje po kakovostnih in naravnih izdelkih.
- **Družbeni dogodki in tržnice:** Sodelovanje na lokalnih dogodkih in tržnicah omogoča neposreden stik s potrošniki.

Nevarnosti (Threats):

- **Konkurenca:** Povečanje konkurence na trgu podobnih izdelkov lahko vpliva na delež trga.
- **Vremenski vplivi:** Neugodne vremenske razmere lahko vplivajo na pridelavo sestavin in proizvodnjo.
- **Nihanje cen sestavin:** Morebitno nihanje cen sestavin lahko vpliva na stroške proizvodnje.

10 PRODAJNI TRG

Vafle bomo prodajali posamično na papirnatih pladnjih, saj je to ekološko zelo dobra izbira za okolje. Ta vključuje tudi orehe in med, ki so tudi pridelani iz domačega okolja.

Vafle bi prodajali po že uveljavljenih trgovinah, kavarnah in sejmišnih mestih. Prodajna mesta bi bila: Mercator, Kavarna Sonček, Slaščičarna center, Hofer, Špar, Tuš, Slaščičarna sladka Kastina ...

Tržile se bi tudi na raznih lokalnih stojnicah in tržnicah po slovenskih krajih.

Gostilne v bližnji okolici v Ivančni Gorici bi imele v ponudbi to okusno sladico. Vključili bi lahko vafle z medom in orehi v poseben meni ali kot del sezonske ponudbe. To bodo gostje občutili kot ekskluzivnost.

11 ZAKLJUČEK

V zaključku našega projektnega dela o peki vafeljev z orehi in medom ter njihovi prodaji lahko sklenemo, da smo v procesu ustvarjanja in izpopolnjevanja recepture ter tehnike peke pridobili neprecenljive izkušnje. Med raziskovanjem okusov in prilagajanjem sestavin smo ustvarili edinstven izdelek, ki združuje tradicionalno peko vafeljev s prefinjenostjo oreščkov in naravnostjo medu.

Pri ustvarjanju naše ponudbe smo se osredotočili na kakovostne sestavine, ki zagotavljajo odličen okus in zadovoljstvo strank. S svojo inovativnostjo smo želeli preseči pričakovanja ter ponuditi nekaj posebnega in izjemnega. S trdom in predanostjo smo razvili recept, ki ne le zadovolji brbončice, temveč tudi očara s svojo aromo in teksturo.

Prodaja naših vafeljev z orehi in medom je priložnost za širjenje naše strastne zgodbe o hrani ter deljenje okusnih trenutkov s skupnostjo. Sodelovanje na lokalnih trgih, sejmih ali celo odprtje lastne prodajalne nam omogoča, da približamo naše izdelke ljubiteljem dobrot in prispevamo k kulinarčni pestrosti naše skupnosti.

Prepričani smo, da bodo naši vafliji z orehi in medom navdušili vsakega gurmana in da bomo s skupnimi močmi še naprej uživali v razvoju ter ponudbi okusnih in inovativnih dobrot.

12 VIRI

<https://www.prehrana.si/clanek/399-vse-o-medu>,

<https://prehrana.si/clanek/189-vse-o-oreskih?highlight=WyJtYWduZXppaiJd>

https://pri-kmetu.si/ponudba.php?med_cebelji_pridelki=

<https://najinadomacija.si/trgovina/domaci-orehi-jedrca/>

<https://cenik-unitur.eu/rogla/masinzaga/>

PRILOGE

RECEPT VAFLJEV Z MEDOM IN OREHI

Recept je primeren za 6 ljudi.

SESTAVINE:

2 žlici medu (okoliškega porekla)

100 g orehov (okoliškega porekla)

ZA TESTO:

300 g moke

3 žlice zmešanega masla

3 žlice sladkorja

1 vrečka vanilijevega sladkorja

3 jajca

1 dl mlačne vode

1 dl toplega mleka

POSTOPEK:

Moko stresemo v posodo in zmešamo s preostalimi sestavinami, da dobimo enotno in srednje gosto maso brez grudic. Pomagamo si z električnim mešalnikom ali metlico.

Pekač za vafle vklopimo in izberemo željeni nastavek. Z žlico nadevamo maso v vdolbinice pekača za vafle. Pekač zapremo in ko vafli porjavijo, jih preložimo na krožnike in prelijemo z medom. Zraven jih po želji okrasimo z orehi.