



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | +383 45709106 | kuzhinaqendrore@gmail.com |

Plani i Biznesit 2022

(I plotësuar dhe i ndryshuar)

Prishtinë, Korrik, 2022

Përmbajtja

Parathënie.....	3
Hyrje	4
Vizioni i Kompanisë	4
Misioni i Kompanisë.....	4
Qëllimet.....	4
Objektivat e Kompanisë.....	4
Tregu.....	5
Numri i çerdheve dhe qendrave për furnizim:	5
Produktet apo shërbimet.....	5
Menyja ditore e IP nga NPL” Kuzhina Qendrore “sh.a. dhe e dy Qendrave të moshuarve.....	6
Menyja e ushqimit për 2 Qendrat e te moshuarve dhe për persona në nevojë	7
Numri i Fëmijëve ne baza ditore.....	7
Burimet njerëzore.....	7
Menaxhimi dhe Organizimi	8
Pasqyra e të Ardhurave Gjithëpërfshirëse.....	9
Investimet e planifikuara për Qershor – Dhjetor 2022	11
Shtojca I: Organogrami.....	13

Parathënie

Funksionalizimi i plotë i ndërmarrjes më të gjitha shërbimet e ka bërë të nevojshme plotësim ndryshimin e planit të biznesit të miratuar në vitin e kaluar nga Bordi i Drejtorëve. Ndryshimet në strukturë, objekt, riorganizimi i departamenteve dhe i punëtorë ka rezultuar me investime shtese, përtej atyre të planifikuara në planin e biznesit. Zhvillimi i ndërmarrjes, krijimi i një stabiliteti të ri financiar, ka bërë që të tejkalohen pritshmeritë e planit ekzistues, dhe domosdoshmërinë për plotësim ndryshim të tij deri në fund të vitit 2022.

Plani i Biznesit i projektua nga NPL “Kuzhina Qendrore” Sh.A. për vitin 2022, është realizuar falë një përkushtimi të lartë të Bordit Drejtues dhe stafit tjetër të ndërmarrjes.

Në bazë të këtij angazhimi të secilit nga ne, konsideroj që kemi bërë të mundur një plan të biznesit i cili do të jetë substanca e zhvillimi të ndërmarrjes tonë “Kuzhina Qendrore”, për të cilën ne si staf besojmë se me angazhimin e njëjtë do të mundësojmë shërbime cilësore për institucionet parashkollore, bizneset dhe qytetarët e Prishtinës.

Për të mbajtur shërbimet cilësore, ne stafi menaxherial kemi punuar në koordinimin e faktorëve kyç të ndërmarrjes sonë, që të mundësojmë një angazhim të lartë dhe përgjegjësi të plotë të të gjithë stafit, gjë e cila konsiderojmë se mundëson efikasitet dhe cilësi në punë.

Bazuar në vullnetin e mirë të menaxhmentit të ndërmarrjes sonë, në do të synojmë me besim të plotë, që në bazë të këtij plani të biznesit t’i arrijmë synimet tona për një ndërmarrje të suksesshme, e cila do të jetë shembull se si ndërtohen institucione kredibile të cilat vihen në shërbim të qytetarëve.

Hyrje

Ndërmarrja Publike “Kuzhina Qendrore” Sh.A është themeluar me datën 5 Qershor 2019 nga Kuvendi Komunal i Prishtinës.

Kuzhina Qendrore sh.a. aktualisht furnizon gjithsej 16 çerdhe, prej te cilave 8 janë publike dhe 8 me bazë në komunitet. Në bazë të kapaciteteve paraprake të Kuzhinës, parashikohet përfshirja e rritjes së numrit të çerdheve me bazë në komunitet prej dy të tilla çdo vit, kurse numri i çerdheve publike do qëndroj i njëjtë përgjatë periudhës së projeksioneve. Andaj, numri i çerdheve për furnizim në vitet e fundit të projeksioneve pritet të arrij në 20 të tilla.

Aktualisht, kuzhina qendrore përgatitë 3 shujta në ditë për afërsisht 2490 fëmijë prej të cilëve 1651 të çerdheve publike dhe 839 fëmijë nga çerdhet me bazë në komunitet si dhe 500 shujta ne dite për 2 qendrat e te moshuarve (Aktash dhe Tophane). Gjatë vitit të parë të projeksioneve, numri i fëmijëve në çerdhe publike do qëndroj i njëjtë përgjatë periudhës 2021-2022.

Vizioni i Kompanisë

N.P.L “Kuzhina Qendrore “ ka vizion të bëhet sinonim i ushqimit të shëndetshëm në Komunën e Prishtinës , dhe të njihet si shembull i përsosmërisë në ofrimin e produkteve ushqimore për fëmijët, bizneset dhe qytetaret e saj, si dhe duke aplikuar praktika më të mira Evropiane.

Misioni i Kompanisë

Misioni ynë është të vazhdojmë angazhimin për ushqim të shëndetshëm, me cilësi, standarde të larta, shije të mirë dhe çmim të volitshëm.

Qëllimet

Kuzhina Qendrore ka për qëllim që të jetë një ndërmarrje publike e suksesshme, e qëndrueshme financiarisht, me synim të zgjerimit të investimeve të reja kapitale në kapacitetet prodhuese e shërbyese në gastronomi, investimet kapitale në industrinë ndërlidhëse prodhuese (ushqimore), të arrij kapacitetin maksimal prodhues në fushën e industrisë ushqimore dhe të bëhet faktor i rëndësishëm i zhvillimit ekonomik lokal.

Objektivat e Kompanisë

Kuzhina qendrore ka këto objektiva:

- Furnizimin e kopshteve publike dhe kopshteve me baze ne komunitet me ushqim të freskët(shujta te nxehta) dhe kualitativ në baza ditore;
- Furnizimin e rregullt me nga një shujtë te nxehte në dy qendrat e te moshuarve dhe te personave ne nevojë (rastet me asistencë sociale) ne Komunën e Prishtinës (Qendra ne Aktash dhe Qendra ne Tophane)
- Shtimin e shërbimit me shujta ditore në çerdhet e reja te ndërtuara nga Komuna dhe zgjerimi i kapacitetit prodhues;

- Rritjen e numrit të shujtave të nxehta dhe shpërndarjen në 7 dite të javës, për personat në nevojë në dy qendrat aktuale të furnizimit;
- Shtimi i kapaciteteve prodhuese të kuzhinës përmes investimeve të reja kapitale;
- Zgjerimi i bashkëpunimit me institucione publike dhe institucione tjera relevante për furnizime me shujta ditore;
- Zgjerimi i bashkëpunimit me bizneset private për furnizim të rregullt me shujta ditore dhe furnizim me Lende të pare.

Tregu

Ndërmarrja Publike Lokale ‘Kuzhina Qendrore “SH.A, aktualisht si pjesë e përgjithshme e tregut ekzistues ka çerdhet në Komunën e Prishtinës dhe synon që brenda vitit 2022 të rrisë furnizimin me shujta ditore edhe në çerdhet private.

Momentalisht, Kuzhina furnizon gjithsej 16 çerdhe, prej të cilave 8 janë publike dhe 8 çerdhe të tjera me bazë në komunitet. Këto furnizime korrespondojnë me marrëveshje kontraktuale të furnizimit të aprovuar në mes Komunës e Prishtinës dhe NPL Kuzhina Qendrore sh.a. për vitin 2022. Nderkohë nga muaji Qershor i këtij viti, ndërmarrja ka nisur edhe shërbimin për sektorin privat dhe familjar duke përgatitur ushqim sipas porosisë, që është një risi për ndërmarrjes, por njëkohësisht edhe një sfidë e re.

Numri i çerdheve dhe qendrave për furnizim:

	2021	2022
Çerdhet Publike	8	8
Çerdhet me Bazë në Komunitet	8	8
Qendrat e të Moshuarve (Aktash dhe Tophane) për rastet sociale.	2	2
Total	18	18

Produktet apo shërbimet

Kuzhina Qendrore në kushte normale përgatitë 3 shujta në ditë për afërsisht 2490 fëmijë prej të cilëve 1651 të çerdheve publike dhe 839 të çerdheve me bazë në komunitet. Gjatë vitit të parë të projeksioneve, numri i fëmijëve në çerdhe publike pritet të rritet në varësisht nga projektet kapitale të Komunës për zgjerim të kopshteve publike Ndërsa numri i fëmijëve në çerdhe me bazë në komunitet, pritet të ndryshoj krahës parashikimeve për rritje të numrit të çerdheve, ku secila çerdhe e shtuar, do përmbajë mesatarisht 100 fëmijë. Referuar kësaj çështje NPL “Kuzhina Qendrore” Sh.A., ka kapacitet të ofroj shujta ditore deri në 5000 të tilla në vijë me kapacitetet aktuale ekzistuese.

Produktet e NPL Kuzhina Qendrore SH.A, janë të ndara në 3 kategori (2 kategori për kopshte dhe një për qendra të të moshuarve) dhe të përcaktuara në meny ditore sipas udhëzimeve nga nutricionist, duke iu përshtat

udhëzimeve administrative mbi të ushqyerit cilësor ,e të njohura nga organizatat ndërkombëtare dhe institucioneve kompetente vendore .

Në kategorinë e parë produktet e NPL Kuzhina Qendrore SH.A, janë të ndara në 2 grupe te menyve (prej 0.9 muaj-2vjet dhe 2 – 6vjet) të përcaktuara për 5 dite te javës , sipas udhëzimeve te lartpërmendura dhe e cila shpërndahet ne ora 8:00 mëngjesi , ndërsa dreka me zamer shpërndahet ne ora 11:00.

Ndërsa e kategorinë e tretë përfshihet një meny për 7 dite te javës - shujtë (një racion ushqimi i nxehtë) për 2 qendrat e te moshuarve (Aktash dhe Tophane) e cila shpërndahet nga ora 16:00 – 17:00 .

Menyja ditore e IP nga NPL” Kuzhina Qendrore “sh.a. dhe e dy Qendrave të moshuarve

Është parë e arsyeshme që menu-ja paraprake të ndryshohet për arsye se:

1. Ka pasur kohë të gjatë që nuk është ndryshuar, dhe duke qenë e përsëritshme çdo jave, rritë mundësinë që fëmijëve t’u krijohet monotoni.
2. Ka pasur mungesë të llojllojshmërisë së produkteve brenda javës, një nga pikat kyçe të një mënyre të shëndetshme të të ushqyerit.
3. Ka pasur ushqime me sasi të lartë të sheqerit të shtuar dhe sasi të kripës mbi dozën e rekomanduar.
4. Ka pasur zamrën e cila konsiderohet e pamjaftueshme, duke marrë parasysh se fëmijët e konsumojnë shujtën kryesore rreth orës 12:00, ndërkaj mbesin në kopsht deri në orën 16:00.

Në menunë e re kemi pasur për qëllim:

1. Të krijojmë menu 4 – javore, si dhe të ndryshojmë frutat dhe perimet në bazë të sezonës(pranverë – verë dhe vjeshtë dimër).
2. Të pasurojmë menunë me produkte të reja ushqimore, përfshirë llojllojshmëri të drithërave, frutave dhe perimeve dhe të shtojmë peshkun 1 herë brenda 4 javësh.
3. Të zëvendësojmë ushqimet me sasi të lartë të sheqerit të shtuar, me alternativa më të shëndetshme si dhe të krijojmë normativë të re për sasinë e kripës për fëmijë.
4. Të rrisim sasinë dhe të kombinojmë 2 apo 3 ushqime gjatë zmrës, në mënyrë që t’i mbajë fëmijët më të ngopur.

Menyja e ushqimit për 2 Qendrat e te moshuarve dhe për persona në nevojë

	Dreka	Sallatë mikse	Fruta sezonal
E Hëne	Pasul me Mish +250g bukë/person	Lakër, domate, tranguj, karotë.	Y
E Martë	Gullash +250g bukë/person	Lakër, domate, tranguj, karotë	Y
E Mërkurë	Oriz me mish te Bardh +250g bukë/person	Lakër, domate, tranguj, karotë	Y
E Enjte	Gjellë me lakër e copëza te mishit+250g bukë/person	Djathë 40g/person	Y
E Premte	Pasul me Mish +250g bukë/person	Lakër, domate, tranguj, karotë	Y
E Shtune	Oriz me mish te bluar+250g bukë/person	Lakër, domate, tranguj, karotë	Y
E Diel	Makarona Bolloneze	Lakër, domate, tranguj, karotë	Y

Numri i Fëmijëve ne baza ditore

Numri ditor i fëmijëve	2021	2022
Çerdhet Publike	1360	1651
Çerdhet me Bazë në komunitet	900	839
Total	2260	2490

Burimet njerëzore

Ndërmarrja kishte 47 punëtorë në vitin 2018, prej të cilëve 19 në Kuzhinë dhe 28 në çerdhe publike, ndërsa sot ka 62 punëtor operativ, përfshirë Bordin e Drejtorëve dhe Komisionin Komunal të Aksionarëve.

Numri i serviruesve parashikohet të ketë një rritje për 4 të tillë për 2022, pasi që është edhe kërkesë e çerdheve publike. Në kuzhinë pritet që numri i kuzhinierëve të mbetet i njëjtë deri në fund të vitit 2022, ndërkohë do të fokusohemi në plotësimin e vendeve të lira në Zyrën Ligjore, Zyrën e Prokurimit, Depoist, Teknolog të ushqimit. Varësisht nga trendi i rritjes dhe pensionimit të stafit, do të rekrutojmë staf edhe tek stafi mbështetës



Menaxhimi dhe Organizimi

Struktura e ndërmarrjes ka në përbërje: Departamenti i Administratës, Departamenti i Prodhimit, Departamenti i Financave dhe Departamenti për Distributim dhe Furnizim. Në kuadër të këtyre departamenteve, bazuar në Rregulloren për Organizimin e Brendshëm dhe Sistematizimin e Vendeve të Punës janë sistemuar të gjithë të punësuarit sipas detyrës dhe përgjegjësisë së tyre, bazuar në kontrata e punës.

Riorganizimi i ndërmarrjes, edhe në pjesën e mbetur të vitit do të behet mbi bazën e Rregullores për Organizimin e Brendshëm dhe Sistematizimin e Vendeve të Punës.

Pasqyra e të Ardhurave Gjithëpërfshirëse

Të hyrat		2022-6 muaj	2022- Projeksion
4000*	Te hyrat qe faturohen	469,755.50	470,000.00
4000	Te hyrat	279,733.19	330,133.00
5000	Kosto e shitjes	201,270.08	250,000.00
	Fitimi/ (humbja) bruto	275,215.30	302,621.64
4100	Të ardhurat tjera	0.00	0.00
5100	Shpenzimet e derivateve	2,414.23	4,500
5200	Shpenzimet administrative	18,802.7	18,500.00
5300	Shpenzimet e pagave	167,002.23	170,000.00
5400	-Shpenzimet e investimeve te planifikuara(tabela ne fund)		89,010.00
	Totali i shpenzimeve operative	188,219.16	285,882.82
	Fitimi/(humbja) operative	86,996.14	16,738.82
4200	Të ardhurat financiare	0.00	0.00
5500	Shpenzimet financiare	126.30	130
	Totali nga aktivitetet financiare	126.30	130
	Te hyra nga aktivitetet tjera jo operative	0.00	0.00
	Shpenzime nga aktivitetet tjera jo operative	0.00	0.00
	Totali nga aktivitetet tjera jo operative	0.00	0.00
	Fitimi/(humbja) para tatimit	86,869.84	16,608.82
5500	Shpenzimet e tatimit në fitim	2,172.43	3500
	Fitimi/ (humbja) i/e vitit	84,697.41	13,108.82

Ne rreshtin e pare janë paraqitur te hyrat te cilat i faturohen Komunes se Prishtines per furnizim me shujta tek çerdhet publike dhe ato publike private ne Prishtine. Mirepo per shkak te marrëveshjes “Ne Shtëpi” ndërmjet Komues dhe Kuzhines, kjo e fundit e pranon vetëm vlerën e te hyrave minus furnizimeve.

Ne kolonën e parë janë paraqitur të hyrat dhe shpenzimet reale të gjashtëmujorit të parë të vitit 2022. Te hyrat në këtë periudhe kanë arritur shifrën rreth 280,000.00 €. Për dallim me periudhën e pare te vitit, parashikojmë që të hyrat do rriten në vlerë 330,133 € në periudhën e dytë të vitit. Pritshmëritë janë të bazuara në trendin e shitjes në sektorin privat, ku me evidencën e një mujorshit mund të arrijmë shitje prej 500 eurove minimum në muaj.

Kosto e shitjes pritet të shënojë rritje kjo për dy arsye, marrjes përsipër të kontratave për furnizim me operatore dhe rritjes se çmimeve të mallrave në treg për 15%.

Shpenzimet e shpërndarjes që bazohen në shpenzimet e derivateve, periudhën e parë shënojë një vlerë me të ulet, sepse nga muaji Mars ndërmarrja ka arritur marrëveshje për furnizim me derivate me operatorin ekonomik. Kurse ne periudhën e dytë parashihet t'i kemi shpenzimet e derivateve të paraqitura në tabelë, bazuar në trendin e konsumit këta muajt e fundit të evidentuar.

Ndërmarrja ka nevojë për staf në pozita e rëndësishme për zgjerimin e veprimtarisë biznesore, ku me plotësimin e këtyre vendeve të lira pune parashihet që buxheti i pagave të rritet në periudhën e dytë të vitit 2022. Vlera e pagave që është arritur në këtë periudhë vjen si rezultat i miratimit të Rregullores për paga, e cila ka niveluar pagat për pozita të njëjta. Nivelimi është bërë duke u bazuar në pagën me të lartë për pozitë dhe është zbatuar tek stafi tjetër.

Periudhën që e po e lemë pas, ndërmarrja ka shënuar fitimin në vlerën e paraqitur në tabelë, të cilin planifikon ta distribuojë në investimet e planifikuara për pjesën e mbetur të vitit.

Çmimi për njësi

Bazuar në periudhën e parë të vitit dhe parashikuar shpenzimet reale për periudhën e dytë të vitit, mund të dalim me një rezultat për çmimin për produkt. Rrjedhimisht, mund të konkludojmë se çmimi final për shujte që u shpërndahet Institucioneve Parashkollore dhe Familjeve në nevojë, sipas Kontratës në Shtëpi më Komunën e Prishtinës, duhet të jetë me e lartë së ai që është aktualisht. Rritja e çmimit në njësi derivon nga rritja e çmimeve te furnizimeve, fillimi i zbatimit të menysë së re, e cila ka një llojllojshmëri të ushqimeve dhe nevoja për investime kapitale te domosdoshme.

Kostot e drejtpërdrejta të punës	Mesatarja për vit në Euro
Shpenzimet komunale dhe administrative	33,116.29
Shpenzimet e personelit -Pagat	337,002.23
Shpenzimet e derivateve	6914.23
Shpenzimet tjera buxhetore të mirëmbajtjes	8,059.23

<u>Shpenzimet kapitale</u>	120,000.00
Kosto e drejtpërdrejtë të materialit	-
<u>Shpenzimet e furnizimit</u>	516,000.00
(+) shpenzimet jo operative	120,000.00
<u>Kosto totale të produktit</u>	1,129,314.96
(/) Njësit e prodhuara (Numri i shujtave) ne vit	790,800.00
<u>Kalkulimi i koston për njësi</u>	1.44
Marzha e fitimit 50%	0.72
TVSH	18%
Total kosto për njësi	2.55

Investimet e planifikuara për Qershor – Dhjetor 2022

Disa prej investimeve dhe projekteve të parashikuara për periudhën e mbetur të vitit janë paraqitur në tabelën vijuese.

Kategoria e projekteve të parashikuara përfshinë disa fusha: investime afatgjate të cilat kanë rezultat në ngritjen e mirëqenies shoqërore dhe zvogëlimin e ndikimit negativ në mjedis; investime të cilat lidhen direkt me lehtësimin e procesit të punës, si blerja dhe mirëmbajtja e pajisjeve të reja të punës; investime që në qendër kanë mbrojtjen dhe shëndetin e punëtorit, si sigurimet shëndetësore; dhe kategoria e fundit investimet e papritura si rezultat i forcës madhore të cilat financohen nga një fond i kapitalit të mbajtur mujor.

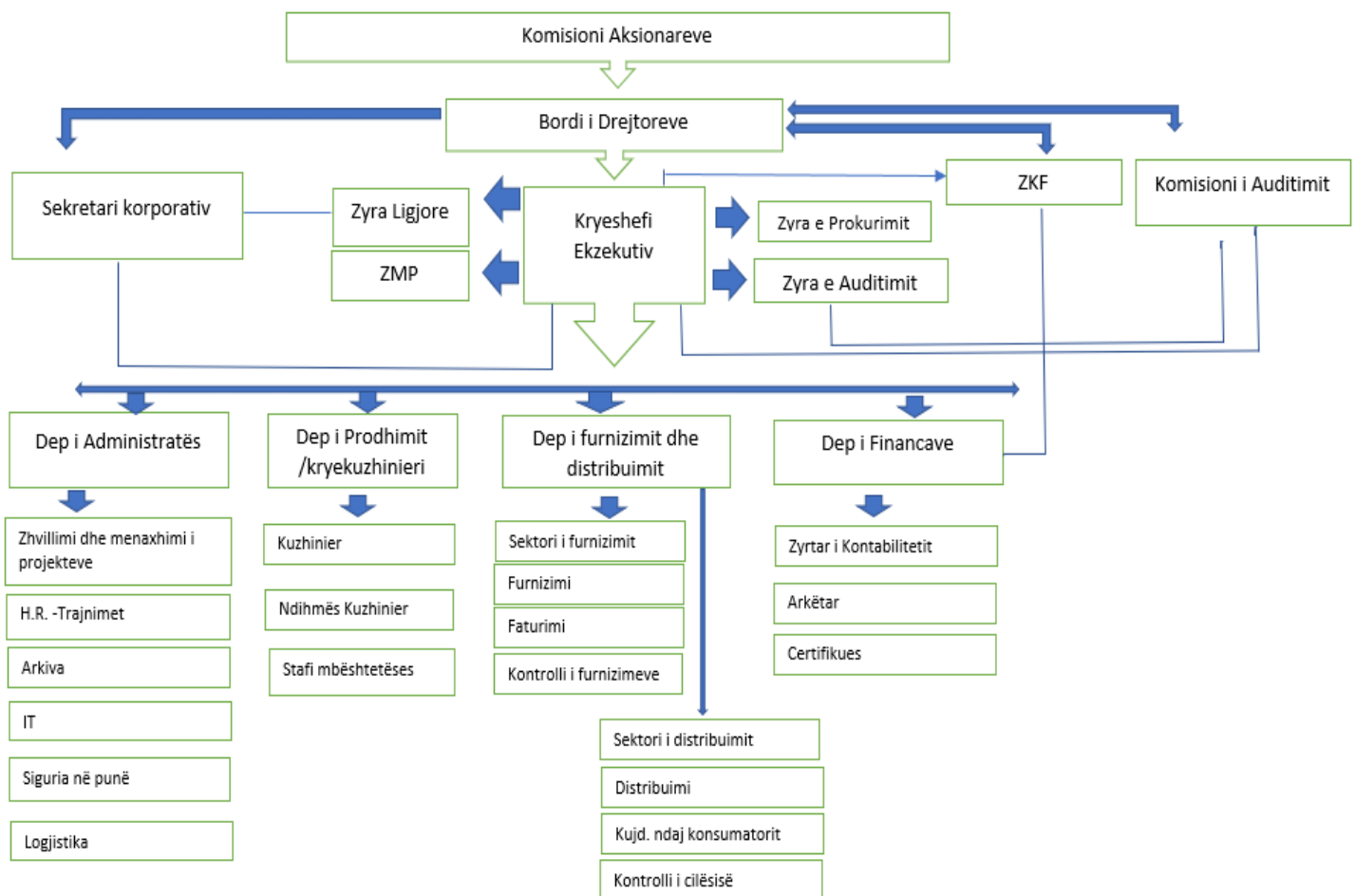
Për shkak të natyrës së punës, disa prej investimeve apo shpenzimeve ndahen në periudha të ndryshme të vitit. Servisimi, mirëmbajtja, furnizimi me lende të parë, krijon kosto në relacion të drejtë me kërkesën. Kurse disa prej blerjeve investive parashihet të jenë fikse dhe ndodhin në periudhë të caktuar të vitit. Totali i këtyre investimet pritet të arrijë shumën deri në 78,180.00 euro deri në fund të vitit.

Projeksion i investimeve për gjashtëmujorin e dytë	Korrik	Gusht	Shtator	Tetor	Nëntor	Dhjetor	Totali
Blerja e pajisjeve të reja të kuzhinës		7,500					7,500
Mirëmbajtja dhe servisimi i pajisjeve ekzistuese,			15,000				15,000.00
Furnizim me mish						6,000.00	6,000.00
Raftet e metalta për gardërobën e punëtorëve	690.00						690.00
Peshoret me barcode			1,500.00				1,500.00
Pajisja për paga				1,500.00			1,500.00
Arka fiskale	670.00						670.00
Arkën për shtypjen e etiketave			500				500
Furnizimi me drithëra		3,000.00	3,000.00	3,500.00	3,200.00	3,100.00	15,800.00

Sigurimi shëndetësore i punëtorëve	1,560.00	1,560.00	1,560.00	1,560.00	1,560.00	7,800.00
Projekti për Energji Diellor ¹		2,500.00	3,500.00	4,500.00	4,500.00	15,000.00
Blerja e PC për punëtorë				10,000.00		10,000.00
Material didaktik	150.00	150.00		150.00		450.00
Uniformat për punëtor	1500.00					1500.00
Vizitkartat	100.00					100.00
Montimi, servisimi dhe mirëmbajta e rrjetit të ftohjes/ ngrohjes	1,000	1,000				2,000
Shpenzime ad hoc si rezultat i forcës madhore (Fonde për emergjenca)	500	500	500	500	500	3,000
						89,010.00

¹ Projekti për energji diellor/ solare është dizajnuar që të financohet bashkërisht me Komunën e Prishtinës, për çka i kemi zhvilluar edhe kontaktet e para.

Shtojca I: Organogrami



APROVOI

Kryeshefi Ekzekutiv

Kryesues i Bordit Drejtues



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | +383 45709106 | kuzhinaqendrore@gmail.com |

Nënshkrimi

Nënshkrimi

Prishtinë: 2022