



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | kuzhinagendrore@gmail.com | tel: + 383 45 709 106

PLANI I BIZNESIT

2023

TETOR 2022
NPL KUZHINA QENDRORE
rr. Egnatia, Lagja Ulpianë Prishtinë



Përmbajtja

Lista e shkurtesave.....	2
Përmbledhje ekzekutive.....	3
Për ndërmarrjen.....	5
Vizioni i Kompanisë	5
Qëllimet.....	5
Objektivat e ndërmarrjes	6
Korniza Ligjore.....	6
Shërbimet që ofrojmë	7
Analiza e tregut	7
Analiza Sëot.....	8
Burimet njerëzore	10
Planifikimi i punësimeve dhe trajnimeve të stafit për vitin 2023	11
Marketingu.....	12
Plani i prokurimit për vitin 2023	13
Analiza financiare	14
Përcjellja e zbatimit të Planit të Biznesit.....	17
Transparenca	17



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | kuzhinagendrore@gmail.com | tel: + 383 45 709 106

Lista e shkurtesave

NPL – Ndërmarrje publike lokale

KQ- Kuzhina Qendrore

KK – Kuvendi Komunal

KP- Komuna e Prishtinës

KA – Komisioni i Aksionarëve

KB - Kryesuesi i Bordit

DB – Drejtorët e Bordit

KAB – Komisioni i Auditimit të Brendshëm

KE – Kryeshefi Ekzekutiv



Përmbledhje ekzekutive

Plani i biznesit është dokument strategjik i zhvillimi financiar të ndërmarrjes, përmes të cilin përcaktohen objektivat dhe harta e zbatimit të projekteve që ndikojnë në krijimin e stabilitetit financiar të ndërmarrjes. Bazuar në nenin 30 të Ligjit për ndërmarrje publike, deri më 31 Tetor të çdo viti kalendarit, çdo ndërmarrje publike, pavarësisht, a i takon nivelit lokal apo qendror është e obliguar që të përgatisin Planin e Biznesit për vitin e ardhshëm kalendarik. Plani, se pari duhet t'i dorëzohet për miratim Bordit të Drejtorëve. Pas miratimit, Plani i Biznesit, për qellim të informimit vetëm, i dorëzohet Komisionit Komunal të Aksionarëve.

Plani i Biznesit, i hartuar në vijim analizon së paku, çështjet si në vijim:

- një përshkrim të synimeve afariste dhe financiare të cilat synohen të arrihen nga NP si dhe orarin për realizimin e tyre;
- mënyrat e zgjedhura për arritjen e këtyre synimeve;
- përcaktimin e shpenzimeve të përgjithshme për ushtrimin e veprimtarisë si dhe mënyrës për financimin e shpenzimeve;
- veprimet të cilat duhet të ndërmerren për arritjen e synimeve; dhe
- detyrimet e ndërmarrjes karshi konsumatorëve dhe publikut.

Plani i Biznesit i NPL Kuzhina Qendrore sh.a. raportues në vete përmban informata të thukëta sa i përket ndërmarrjes. Plani flet për misionin dhe vizionin e saj si dhe paraqet objektivat zhvillimore për periudhën në vijim. Plani nuk le pa përmendur edhe zhvillimet e brendshme në ndërmarrje, veçmas tek respektimi i për përgatitjen, dërgimin dhe shërbimin e shujtave për Institucionet parashkollë dhe për familjet më gjendje të rend sociale.

Plani përfshinë punën e të gjitha departamenteve të ndërmarrjes dhe aty paraqiten të gjitha veprimet që janë bërë. Jepet një pasqyrë e aktiviteteve që kanë ndodhur në administratën e ndërmarrjes. Plani shpërfaqe edhe lëvizjet financiare që pritet të bëhen në ndërmarrje në vitin vijues. Aty paraqitet tendenca pozitive e rritjes së ndërmarrjes.

Përshkruhet aktiviteti i shtuar i Zyrës së Prokurimit. Sa i përket buxhetit të ndërmarrjes, plani tregon se ka një trend pozitiv të të hyrave, çka do i siguroj ndërmarrjes një stabilitet solid në kryerjen e të gjitha obligimeve të mëhershme apo të krijuara gjatë kësaj periudhe.

Plani prezanton qëllimin e ndërmarrjes 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.



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | kuzhinagendrore@gmail.com | tel: + 383 45 709 106

Analiza e tregut e ndërmarrjes është fokusuar në krijimin e një produkti cilësor të pranueshëm dhe të përballueshëm financiarisht nga qytetari ynë. Në këtë pikë të gjitha planifikimet dhe orientimet tona janë që të jemi adresa e parë e çdo qytetari.

Me respekt,

Asdren Osaj

Kryeshef ekzekutiv.



Për ndërmarrjen

Ndërmarrja Publike “Kuzhina Qendrore” sh.a. është themeluar me datën 5 Qershor 2019 nga Kuvendi Komunal i Prishtinës. Kuzhina Qendrore aktualisht furnizon gjithsej 16 çerdhe, prej të cilave 8 janë publike dhe 8 me bazë në komunitet

Struktura organizative e ndërmarrjes është e ndërtuar bazuar në përgjegjësit ligjore që rrjedhin nga Ligji nr. 03/L-087 për ndërmarrjet publike. Ndërmarrja udhëhiqet sipas kësaj hierarkie: Komisioni Komuna i Aksionare, që emërohet nga Kuvendi Komunal dhe Kryetari i Komunës, Bordi i Drejtorëve që emërohen përmes një procesi rekrutues nga Komisioni Komunal i Aksionarëve si dhe Kryeshefi Ekzekutiv i ndërmarrjes që përmes një procesi rekrutues emërohet nga Bordi i Drejtorëve të ndërmarrjes. Kjo është struktura e nivelit të lartë që menaxhon me ndërmarrjen.

Kuzhina Qendrore aktualisht furnizon gjithsej 16 çerdhe, prej të cilave 8 janë publike dhe 8 me bazë në komunitet (Lista në Anex 1). Bazuar në kapacitetet aktuale, ndërmarrja mundet në çdo kohë të rris kapacitetin e shujtave për këtë kategori të shoqërisë nëse diçka e tillë kërkohet.

Aktualisht, ndërmarrja 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 në ditë për 2 Qendrat Sociale (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“, sh.a. 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 industritë 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 ndërmarrjes

Ndërmarrja publike lokale “Kuzhina Qendrore” sh.a. brenda funksionimit të saj dhe brenda detyrave primare, që ia përcakton fushë veprimtari që ushtron por edhe aktet ligjore, ka analizuar dhe hartuar disa caqe afariste të cilat i ka shndërruar në objektiva dhe aktivitete:

- **Shtimi i kapaciteteve të furnizimit të Institucioneve Parashkollore, pavarësisht natyrës, me ushqim të freskët, cilësor dhe të bollshëm;**
Prezantimi dhe ofrimi i ushqimit bazuar në rekomandimet e Komisionit të Menysë, i përberë nga nutricionist, përfaqësuesve të prindërve dhe institucioneve parashkollore tek institucionet tjera parashkollore në kryeqytet do të jetë aktiviteti primar për arritjen e objektivit të parë.
- **Shtimi i kapaciteteve prodhuese përmes investimeve të reja kapitale;**
Blerja e kazanëve elektrik për zierjen e gjellrave; investimi në ndarje të kuzhinës dhe sistemit të ventilimit si dhe hartimi i projektit për aneksin e kuzhinës, janë disa nga format me anë të së cilave ndërmarrja synon të shtoj kapacitetin prodhues. Këto ndryshime parashihet që ta rrisin nivelin e prodhimit, të lehtësojnë punën e kuzhinës si dhe të kursejnë kohen.
- **Zgjerimi i bashkëpunimit me institucione publike dhe institucione tjera relevante për furnizime me shujta ditore;**
Me zgjerimin e kapacitetit prodhues shtohet mundësia për bashkëpunim me institucione tjera duke prezantuar menynë dhe duke krijuar kushte për ofrim të ushqimit në baza ditore.
- **Zgjerimi i bashkëpunimit me bizneset private për furnizim të rregullt me shujta ditore.**
Aktivitetet e marketingut parashohin mënyrat që të arrijmë të konsumatorët e rinj. Përveç marketingut elektronik do të kemi kontakte të drejtpërdrejta me bizneset potenciale për bashkëpunim.

Përmbushja e këtyre objektivave do të behet me angazhim maksimal nga departamentet përkatëse, ku synim parësorë është maksimizimi i fitimit përmes shërbimeve profesionale dhe cilësore. Plani i ndërmarrjes për vitin 2023 synon të prodhojë një projekt që përputhet me kërkesat e klientit, që për ndërmarrjen variojnë për shkak të natyrës së ndryshme.

Korniza Ligjore

Ndërmarrja Publike Lokale “Kuzhina Qendrore” sh.a., është themeluar bazuar në Ligjin nr. 03/L-87 për ndërmarrjet publike. Është themeluar nga Kuvendi Komunal i Prishtinës, ku Komuna e Prishtinës është aksionar i 100%. Ndërmarrja fushë veprimtarinë e vet e bazon në Ligjin për



Ndërmarrjet Publike dhe Ligjin për Shoqëritë Tregtare, si dhe në aktet e brendshme të nxjerra nga Aksionarët dhe Bordi.

Strategjia e ndërmarrjes

Viti 2022 ishte vit i konsolidimit të ndërmarrjes si rezultat i kësaj të gjitha projektet janë zhvilluar në bazë të prioritetit ad-hoc. Është hartuar një plan i prokurimit në bazë të së cilit kemi funksionuar por nuk jemi kufizuar me të, sepse ka qenë e domosdoshme të zhvillohen edhe projekte të cilat nuk janë të përfshira, por funksionimi i ndërmarrjes ka qenë i pamundur pa to. Si rezultat i kësaj ndërmarrja parasheh hartimin e strategjisë, e cila do të përfundoj brenda gjashtëmujorit të parë të vitit 2023. Kjo strategji merr kohe pasi që do të jetë tre vjeçare andaj kërkon detaje dhe angazhim më të madh, meqenëse nga kjo varet e gjithë puna e ndërmarrjes.

Shërbimet që ofrojmë

Portofoli i shërbimeve të ndërmarrjes të cilat aktualisht ia afrojmë klientëve tanë është i ndryshëm dhe përshin një numër të konsideruar të shërbimeve.

- Përgatitja, transporti dhe shërbimi i tre vakteve për Institucionet Parashkollore Publike
- Përgatitja, transporti dhe shërbimi i tre vakteve për Institucionet Parashkollore me bazë në Komunitet;
- Përgatitja, transporti dhe shërbimi i një vakti për familjet në gjendje të rëndësishme sociale;
- Përgatitja dhe transporti i vakteve me porosit nga qytetarët dhe bizneset.

Produktet që ofron ndërmarrja ndahen në dy kategori: Shujta për fëmijë dhe shujta për të rritur. Fëmijët gëzojnë meny katër (4) javore e cila ju ofrohet tri (3) herë në ditë. Këto racione përmbajnë drithëra, mish, bylmet, perime dhe fruta. Ndërmarrja nga mesi i vitit 2022 ka filluar shitjen edhe në tregun privat, ku trendi i shtijës ka pasur rritje mujore të kënaqshme. Produktet që shërbehen në këtë sektor përmbajnë gjella ditore, pasta, ushqime të shpejta, lloje të ndryshme të rizotove dhe ushqime tradicionale.

Analiza e tregut

Gastronomia, sektori ku bënë pjesë me shërbime ndërmarrja në vitet e fundit ka shënuar një trend sa zhvillues po aq edhe modernizues, ndoshta të shtyre edhe nga nevoja për t'ju përgjigjur kërkesave të klientëve dhe ndryshimeve të rrepta ekonomike që kanë ndodhur në dy tre vitet e fundit.

Megjithatë, Kosova është shteti më i ri në Evropë me popullsinë më të re dhe me gjithë potencialin e fuqisë punëtore, rritja ekonomike e Kosovës nuk është në gjendje që të krijojë vende pune për tërë forcën aktive të punës që mbetet si resurs i pashfrytëzuar i ekonomisë sonë.



Bazuar në përlllogaritjet zyrtare, popullsia e Kosovës në vitin 2017 ishte 1,793,467 me 905,364 meshkuj dhe 888,103 femra. Personat e moshuar mbi 65 vjeç përlllogaritet të jenë 209.785 ku 100.264 janë meshkuj dhe 109.521 femra. Numri i të punësuarve brenda diapazonit të moshës 15 dhe 64 është 341.610 si dhe 142.550 të papunë. Sidoqoftë, punësimi i të rinjve në moshën 15 dhe 24 vjeç është 33,113 dhe papunësia në grup moshën e njëjtë është 40,447.

Sa i përket përbërjes sektoriale të aktivitetit të punësimit, ndërtimtaria, arsimit dhe prodhimitaria përmbajnë më shumë se gjysmën e të punësuarve. Punësimi më i ulët në total ka të bëjë me aktivitetet e pronës ndërsa punësimi maksimal sipas aktivitetit është i përqendruar në tregtinë me pakicë e me shumicë.

Bazuar në këtë gjendje, analiza e tregut e ndërmarrjes është fokusuar në krijimin e një produkti cilësor të pranueshëm dhe të përballueshëm financiarisht nga qytetari ynë. Në këtë pikë të gjitha planifikimet dhe orientimet tona janë që të jemi adresa e parë e çdo qytetari.

Megjithatë në aspektin sektorial ndërmarrja zhvillon aktivitetin e saj brenda një tregu mjaft të zhvilluar dhe konkurrues në fushën e gastronomisë. Mbi këtë bazë për të ju përshtatur sfidave të tregut dhe përballjes me konkurrencën, ndërmarrja objektiv ka investimin në cilësi, shërbim dhe pajisë që lehtësojnë qasjen tek konsumatori.

Karakteristike e ndërmarrjes është, mundësia për t'iu përgjigjur shpejt kërkesave në rritje për shërbimin e produkteve ushqimore për përdorim të menjëhershëm. Gatishmëria për të ju përshtatur shpejt kërkesave të klientëve sa i përket llojeve të ushqimeve dhe menysë që propozojë.

Planifikimet e ndërmarrjes mbështeten kryesisht në qëllimet e zhvillimit të sektorit të gastronomisë, krijimi i vendeve të punës, rritja e shërbimeve dhe cilësisë si dhe shtrirja tek grupet me specifike të shoqërisë, siç është familja dhe biznesi.

Investime në përmirësimin e infrastrukturës së ndërmarrjes, investimi në modernizimin e pajisjeve, krijimi i hapësirës së nevojshme dhe të sigurt të punës për të gjithë të angazhuarit në ndërmarrje, është një ogur i mirë që i siguron ndërmarrjes një vend qenësor në tregun kosovar.

Analiza Swot

Kjo analize ngërthen në vete faktorë të cilët përbejnë ambientin e brendshëm dhe të jashtëm të organizimit të punës. Kjo paraqet një kornizë që grupon faktorët në raport me konkurrentet, segmentin e tregut ose tregun në përgjithësi. Me anë të kësaj behët vlerësimi faktik për një përrudhë të caktuar. Në rastin tonë një parashikim të përafërt të së ardhmes. Faktorët të cilët kanë ndikim pozitiv në veprimtarin e ndërmarrjes paraqiten si përparësi të cilat janë listuar me poshtë.



Përparësitë

- Infrastrukturë të qëndrueshme të prodhimit të produkteve ushqimore;
- Kushte dhe pajisje të përshtatshme të përgatitjes së ushqimit sipas standardeve me kapacitet aktual;
- Departament të organizuar të prodhimit dhe distribuimit të ushqimit;
- Ofrimi i ushqimit cilësor me meny të pasur sipas udhëzimeve të nutricionistëve për Institucionet Parashkollore dhe sektorin privat

Faktorët e jashtëm si zhvillimet teknologjike të cilat gjenerojnë mundësi për zhvillim, listohen si mundësi. Ndërmarrja këto avancime teknologjike synon t'i adaptoj në procesin e shtijës së produkteve online. Mundësi tjera të cilat ndërmarrja mund të përfitojë në raport me konkurrencën janë këto:

Mundësitë

- Shtimi i produkteve të reja ushqimore, begatimi i menyve dhe zgjerimi i prodhimit në fushën e pastërisë .
- Potencial për rritjen e të hyrave të ndërmarrjes
- Shitja e produkteve ushqimore on-line
- Potencial për të zgjeruar rrjetin e prodhimit të produkteve ushqimore edhe në institucionet tjera
- Bashkëpunimi dhe zgjerimi me institucionet private parashkollore (çerdhet)
- Bashkëpunim me bizneset për ofrim të shujtave dhe ushqimeve cilësore në vende punishte.

Faktorët negativë të cilët burojnë nga brenda ndërmarrjes paraqiten kryesisht në mungesën e financimit të investimeve të mëdha kapitale. Tendenca për të qëndruar në hap me zhvillimet teknologjike ballafaqohet me mungesën e njohurive nga ana e stafit të ndërmarrjes. Si zgjidhje për këtë dobësi, në vitin e ardhshëm planifikohet zbatimi i disa llojeve të trajnimeve për departamente të caktuara të ndërmarrjes.

Dobësitë



- Mungesa e njohurisë për përdorimin e pajisjeve të kohës për përgatitjen e ushqimit;
- Mungesa e trajnimeve që do të ndikonin në zhvillimin e vazhdueshëm profesional.
- Kapacitete të limituara financiare për investime kapitale dhe strategjike në ndërmarrje;
- Mungesa e laboratoriumit për kontrollin e cilësisë së ushqim

Ndryshimi i kushteve të tregut bart me vete rreziqe të cilat mund të krijojnë probleme të paparashikuara. Rast evident në vitin 2022, ishin krizat e ndryshme nga ajo e çmimeve që u përcjell me inflacion, rritja enorme e çmimeve të naftës dhe kriza e energjisë elektrike. Këto lloje rreziqesh krijojnë kosto financiare të paplanifikuara dhe humbje nga mos shfrytëzimi i plotë i potencialit prodhues.

Rreziqet

- Mos furnizimi i rregullt me furnizim të energjisë elektrike,
- Problemet teknike;
- Konkurrenca jo lojale

Analiza e këtyre faktorëve nuk është e pandryshueshme, hartimi dhe kontributi i tyre mund të jete pozitiv për një kohë dhe rrezik në një periudhë tjetër, apo respektivisht mundësi për një biznes dhe dobësi për një tjetër. Ato nuk mund të qendrojnë si të indikator të pavarur por duhet trajtuar gjithmonë në periudhën e caktuar dhe pozitën e ndërmarrjes në treg.

Burimet njerëzore

Ndërmarrja ka trashëguar një staf, ku shumica prej tyre kanë përgatitje të mesme shkollore. Përveç kësaj stafi është në moshë të shtyrë. Aktualisht në ndërmarrje janë 66 të punësuar, përfshirë Bordin e Drejtorëve dhe Komisionin Komunal të Aksionareve.

Është bërë vlerësimi i kapaciteteve dhe nevojave të ndërmarrjes për investime në ngritjen e kapaciteteve, jo vetëm në personel por edhe në makineri. Në këtë pikë orientimet tona janë organizimi i trajnimeve për stafit të ndërmarrjes.

Ndërkohë gjatë kësaj periudhe janë nënshkruar kontratat e reja të punës, bazuar në rregullativen e re të ndërmarrjes. Mosha mesatare e punëtorëve është 40.3 vjeç.

Evidenca e nivelit të shkollimit të stafit të N.P.L Kuzhina Qendrore Sh. A



Ndërmarrje publike lokale | Rr. Egnatia p.n. - 10 000 Prishtinë | www.kuzhina.net | kuzhinagendrore@gmail.com | tel: + 383 45 709 106

Shkolle Fillore	4	6.06%
Shkolle e Mesme	42	63.63%
Shkollim i lartë Universitar	20	30.30%
Total	66	100%

Planifikimi i punësimeve dhe trajnimeve të stafit për vitin 2023

Është planifikuar të punësohen 23 punëtorë të rinj të cilët do të plotësojnë vendet për të cilat ndërmarrja vlerëson se ka nevojë. Në këtë planifikim janë të përfshira plotësime të domosdoshme në pozitat aktuale si dhe pozita të reja të përshtatura sipas nevojave të ndërmarrjes e që janë në harmoni me Planin e Biznesit 2023. Jo domosdoshmëri do të behët punësimi i këtij numri të planifikuar, ato do të zhvillohen krahas realizimit të planifikuar të planit të biznesit, nevojave të kompanisë, apo përmes plotësimit nga stafi i brendshëm i kompanisë.

Trajnimet e nevojshme për rritjen e efikasitetit në punë të punëtorëve konsiderohen që janë këto:

1. Trajnim për komunikim institucional
2. Trajnim dhe certifikim në kuzhinë – pastiqeri, furre, ndihmës -kuzhinier
3. Trajnim për organizim të depos dhe logjistikës

Në mënyrë që të jemi në gjendje të realizojmë objektivat e lartpërmendura gjatë vitit 2022, ne i kemi kategorizuar resurset e nevojshme që duhet siguruar me kohë. Këto resurse i kemi ndarë në tri kategori dhe atë:

- Resurse teknologjike;
- Resurse njerëzore dhe
- Resurse financiare

Resurset teknologjike

Resurset teknologjike të cilat janë të nevojshme për realizimin e objektiveve të lartpërmendura. Prioritet është zhvillimi i teknologjisë në përpunim e ushqimit, shpërndarjes dhe porosisë. Në këtë pikë do të investohet në teknologji të re dhe softver që mundësojnë zhvillimin e aktiviteteve të ndërmarrjes.

Resurset njerëzore

Në mënyrë që të realizojmë objektivat e lartcekura në kemi planifikuar që gjatë vitit 2023 t'i plotësojmë nevojat tona me resurse njerëzore të nevojshme, duke bërë punësime të reja të cilat do të jenë të shpërndara në fusha të ndryshme të ndërmarrjes dhe të punësuarit të jenë kryesisht të rinj në moshë dhe me kualifikim superior.



Punësimet do të bëhen në bazë të kërkesave të departamenteve. Brenda këtij planifikimi mendojmë se në të gjitha vendet që konsiderohet e përshtatshme t'i japim përparësi personave të kualifikuar dhe aspektit të barazisë gjinore.

Resurset e nevojshme financiare për realizimin e objektivave të Planit të Biznesit janë strukturuar në mënyrë që të paraqitet burimi i krijimit të këtyre resurseve si dhe shpërndarja e tyre sipas linjave buxhetore në mënyrë që ta kemi të qartë destinimin e këtyre resurseve sipas Planit të Biznesit në përgjithësi ndryshojnë nga parashikimet fillestare.

Marketingu

Promovimi dhe brendimi

Ndryshimi i logos së ndërmarrjes ose ridizajnimi i logos ekzistuese do të jetë qëllimi parësor. Një logo e re me ikone dhe shkrim unikues bënë freskimin e prezantimit të ndërmarrjes në treg. Ky ndryshim do të shoqërohet me aktivitete promovuese në të cilin prezantohet logo e re dhe prezantimi i produkteve që ndërmarrja ofron.

Arsye pse na nevojitet brendim i llogos dhe të gjitha aktiviteteve promovuese është se karakteristikat e produkteve që ofrohen nga ndërmarrja dallojnë. Menyja e fëmijëve është e ndryshme nga menyja e shujtave që Kuzhina ju ofron kërkesave në tregun privat. Si dhe ushqimi i fëmijëve që dërgohet nëpër institucione parashkollore është në paketim me shumicë- “termosa”.

Qëllimi i ndërmarrjes për vitin e ardhshëm është që ky paketim të përmirësohet duke u avancuar, në kuptimin e paraqitjes së tij. Me blerjen investive- printerin e etiketave, ndërmarrja synon shumë-përdorimin e tij. Produkti i standardizuar do të përcillet me paketim përkatës, mbështjellës dhe tikete në paketim e cila do të shpjegoj përmbajtjen e produktit në vlera ushqyese (kalori, energji, yndyrë dhe sheqer, etj).

Praktike e vazhdueshme e ndërmarrjes është marrja e inputeve nga klientela dhe përmirësimi i shërbimeve në vazhdimësi. Shtimi dhe pasurimi i menysë si rezultat i kërkesave të klientëve do të jetë parim primar i ndërmarrjes. Për t'i kuptuar më mirë kërkesat e klientëve, do të organizohen grupe të fokusit me përfaqësues të ndryshëm nga tregu.

Synim i ndërmarrjes për vitin e ardhshëm është arritja e marrëveshjeve jo vetëm me klientë të biznesit por edhe individ apo familje. Për të arritur këtë do të përdoret praktika e promovimit derë më derë, në të cilin banoret e lagjes dhe qytetit do të pajisen me fletushka të cilat prezantojnë menynë së bashku me çmime. Plani “Dreka / Darka në shtëpi” target i ka familjet të cilat për shkak të angazhimeve ditore dhe në pamundësi të përgatitjes së drekës apo darkës, këtë shërbim ta marrin pas orës 16:00 nga Kuzhina Qendrore. Formë tjetër e promovimit të ndërmarrjes do të jetë edhe pjesëmarrja në panairë vendore dhe ndërkombëtare.



Prezantimi i menysë se re te fëmijëve në institucionet parashkollore tjera private është një prej aktiviteteve që do të zhvillohet në fillim të vitit të ardhshëm. Përparësia krahasueses e kësaj menyje është vlera ushqyese e saj me një çmim të arsyeshëm. Ky prezantim do të bëhet përmes kontakteve të drejtpërdrejta ose në formë të promovimit elektronik.

Fushata ditore për promovimin e punës se kuzhinës, do të behën gjatë gjithë vitit. Kuzhina do të vazhdojë traditën e ofrimit te ëmbëlsirave të vogla në ditë festash për fëmijë nën sloganin” *Festojmë me ëmbëlsirë*” si p.sh në: ditën e fëmijëve, ditën e pavarësisë, ditën e flamurit, festen e abetares, ditët e festave fetare, etj.

Aktiviteti i Marketingut	Periudha e realizimit	Kosto
Ri-dizajnimi i Logos	Fillimi i vitit	850 euro
Paketimi dhe standardizimi i produktit	Shkurt	1500
Grupet e Fokusit	Dy grupe, në dy periudha	140 euro
“Dreka/ Darka në shtëpi”	Mars	300 euro
Promovimi në rrjete sociale	Gjatë gjithë vitit	200 euro
Pjesëmarrja në panairë	Gjatë vitit	1500 euro
“Festojmë me ëmbëlsirë”	Ditët e festave	510 euro

Plani i prokurimit për vitin 2023

Kuzhina Qendrore vitin 2022 e kishte vit te konsolidimit dhe projektet janë zhvilluar kryesisht në bazë të nevojave te dala aty për aty ose për të përmirësuar dhe lehtësuar punën e Kuzhinës, meqë tani jemi me të strukturuar dhe me të familjarizuar më nevojat dhe ndryshimet e bëra gjatë vitit 2022, na japin një pasqyrë me të qartë për planet dhe projektet që i kemi të planifikuar për vitin e ardhshëm e që janë të domosdoshme për avancim dhe zhvillim të Kuzhinës. Planet për vitin 2023 janë që përveç projekteve të cilat lidhen me furnizime të zhvillojmë edhe projekte të cilat sjellin rritje të kapaciteteve prodhuese dhe shërbyese te Kuzhinës. Përveç aktiviteteve te planifikuara ne tabelën e mëposhtme i kemi dorëzuar edhe sasi të indikative për furnizimet me bylmet, buke dhe mish qe do te zhvillohen me procedure me AQP.

Aktivitetet e planifikuara të prokurimi			
		Vetanake	Bashkë investim
1	Furnizimi me material higjenik	30,000.00	
2	Furnizim me paketime ushqimore	25,000.00	
3	Furnizim me bylmet -AQP	83,000.00	

4	Furnizim me buke- AQP	83,000.00	
5	Furnizim me mish- AQP	83,000.00	
6	Furnizim me drithërat për institucionet parashkollore	70,000.00	
7	Furnizim me peme dhe perime	100,000.00	
5	Furnizim me uniforma për punëtorët e Kuzhinës	5,000.00	
6	Furnizim me material shpenzues për zyre	2,500.00	
7	Furnizim me vetura	25,000.00	
8	Trajnime të stafit	7,500.00	
9	Rimodelim i ashensorëve në Objektin e Kuzhinës	20,000.00	
10	Hartimi i projektit për objektin e ri të Kuzhinës Qendrore sh.a.	25,000.00	
11	Certifikimi HACCAP dhe trajnimi i stafit	5,000.00	
12	Aneksi i Kuzhinës – ndërtimi i hapësirës për ushqim (restorant)	30,000.00	
13	Regjistrimi dhe sigurimi i veturave	3,000.00	
14	Sigurimi shëndetësor për punëtorët	23,000.00	
15	Blerja e kazanëve elektrik dhe pajisjeve të tjera për përgatitjen e ushqimeve	25,000.00	
16	Mobilimi i zyrave të reja	2,000.00	
17	Furnizim me artikuj që nuk janë të përfshirë në kontratat me AQP-në	10,000.00	
18	Mirëmbajta e gjeneratorit	5,000.00	
19	Riorganizimi i Kuzhinës	10,000.00	30,000.00
20	Paneli solar	5,000.00	30,000.00
21	Marketingu	5,000.00	
22	Shpenzime ad hoc si rezultat i forcës madhore ¹	5,000.00	
	Totali	687,000.00	60,000.00

Analiza financiare

Planifikimi Financiar

Për dallim nga viti aktual, ndërmarrja synon që vitin tjetër të gjenerojë më shumë të ardhura nga shitja në sektorin privat. Deri në muajin qershor 99% e të hyrave janë realizuar nga shitja e shujtave në Institucione Parashkollore. Në vitin 2023 premiset tregojnë që minimum 20% do të

¹ Termi "forcë madhore" do të thotë veprimet e Zotit, goditjet, mbylljet e objektit ose çrregullimet tjera industriale, veprimet e armikut publik, luftërat qofshin të deklaruara ose jo, bllokadat, rebelimet, rastet e dhunës, epidemitë, rrëshqitjet e tokës, tërmetet, shtrëngatat, vetëtimat, vërshimet, erozionet, trazirat civile, eksplodimet dhe ndonjë ngjarje tjetër e ngjashme e paparashkuar që është përtej kontrollit të palëve dhe nuk mund të përballohet as me kujdesin e duhur.



ketë rritje te shitjeve ne sektorin privat. Aktivitetet investive janë të natyrës që arrijnë përmirësim dhe përfshirje më të gjerë të produkteve në tregun privat.

Tabela në vijim paraqet te hyrat, llojet e tyre dhe shpenzimet e kategorizuara. Të hyrat që ndërmarrja që pritët t'i realizojë janë nga shitja tek Institucionet Parashkollore, tek Qendrat Sociale, ne Sektorin privat dhe ne eventet te cilat organizojnë drejtoritë e Komunës se Prishtinës.

	Projektim për vitin 2023
I. Të hyrat totale	1,200,000.00
<i>Të hyrat nga shitja tek Institucionet Parashkollore</i>	924,000.00
<i>Të hyrat nga shitja tek Qendrat Sociale</i>	144,000.00
<i>Të hyrat nga shitja në Sektorin Privat</i>	68,400.00
<i>Të hyrat nga shitja në institucionet komunale</i>	36,000.00
II. Kosto e shitjes se mallrave	500,000.00
III. Shpenzime Operuese	545,000.00
<i>Shpenzime rrjedhëse</i>	38,000.00
<i>Shpenzimet e pagave</i>	480,000.00
<i>Shpenzimet e derivateve + gjeneratori</i>	9,000
<i>Komunalitë (rrymë, ujë)</i>	18,000.00
IV. Shpenzimet Kapitale	135,000.00
V. Fitim /Humbja (1-2)	20,000

Kosto e mallrave te shitura pritët te jete rreth 500,000 euro, duke u bazuar ne trendin e furnizimeve dhe çmimeve me inflacion. Gjithashtu në tabelë janë paraqitur zërat të cilat marrin

përqindje me të lartë në shpenzime si: pagat, derivatet dhe komunalite. Si dhe është pare niveli i fitimit dhe mjetet e mbetura, në mënyre që të kuptojmë likuiditetin e ndërmarrjes për projektet e propozuara, te cilat paraqiten ne vijim. Karakteri i këtyre shpenzimeve është variabil, duke qenë se rriten në raport të drejtë me prodhimin.

Shpenzimet kapitale

Sipas kërkesave të Departamenteve të ndërmarrjes shpenzimet kapitale të cilat do të realizohen vitin 2023 janë si në vijim:

Plani detal i shpenzimeve kapitale	Vetanake	Me bashkëfinancim
Furnizim me vetura	25,000 euro	
Aneksi i Kuzhinës – ndërtimi i hapësirës për ushqim (Restorant i hapur)	30,000 euro	
Blerja e kazanëve elektrik dhe pajisjeve të tjera për përgatitjen e ushqimeve	25,000 euro	
Mirëmbajtje e gjeneratorit	5,000 euro	
Riorganizimi i Kuzhinës dhe sistemit të ventilimit	10,000 euro	30,000 euro
Instalimi i Panelit Solar	5,000 euro	30,000 euro
Hartimi i projektit për objektin e ri të Kuzhinës Qendrore sh.a	15,000 euro	
Rimodelimi i ashensorëve në objekt	20,000 euro	
Totali i shpenzimeve	135,000 euro	

Disa nga këto projekte të vlerës së mesme planifikohet të realizohen me bashkëfinancim nga ana e Komunës së Prishtinës. Projektet tjera, burim financimi do të kenë të hyrat vetanake të ndërmarrjes.

Kategoria e projekteve të parashikuara përfshinë disa fusha: investime afatgjata të cilat kanë rezultat në ngritjen e mirëqenies shoqërore dhe zvogëlimin e impaktit 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 pare, krijon kosto në relacion të drejte 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 shumen deri në 137,500 euro deri në fund të vitit.

Në mënyrë që ndërmarrja të arrijë objektivat e veta duhet të rris çmimin e shujtave në 2 euro, si dhe të arrijë shpërndarje më të madhe tek sektori privat me një përqindje afër 20% më shumë në vitin 2023.

Përcjellja e zbatimit të Planit të Biznesit

Në mënyrë që të kemi një përcjellje në kohë të duhur për veprim të rezultateve të këtij plani ne do të përdorim disa mekanizma matës për secilin objektiv kryesisht në këto pika:

Monitorimi i realizimit të të hyrave dhe krijimit të shpenzimeve; Monitorimi i rritjes/rënies së kërkesave; Monitorimi i rritjes/rënies së ofertave; Monitorimi rreth krijimit të tregjeve të reja; Monitorimi i përfitimit të klientëve të rinj; Monitorimi i mbajtjes së klientëve ekzistues dhe potencialë; Monitorimi i kënaqshmërisë së klientëve tanë me shërbimet e ofruara; Monitorimi i pozicionit tonë ndaj konkurrentëve tanë; Monitorimi i realizimit të projekteve promovuese;

Transparenca

Ndërmarrja Publike Lokale Kuzhina Qendrore sh.a. është ndërmarrje e re dhe në këtë pikë është duke tentuar që të ndërtoj një bazë të shëndosh të transparencës dhe komunikimit. Në këtë pikë edhe gjatë vitit 2023, sikurse edhe vitit 2022, fokusi ynë do të jetë në plotësimin e detyrimeve karshi klientëve tanë. Duke marrë parasysh kategoritë e ndryshme të konsumatorëve tanë dhe meqenëse shërbimet tona i drejtohen më shumë se një tregu, ne i kemi ndërlidhur disa detyrime bazë që mendojmë t'i mbajmë drejt secilës kategori të konsumatorëve të cilat janë:

Transparenca; Korrektësia dhe Trajtimi jo diskriminues.

Sikur në ofrimin e shërbimeve në fushën e gastronomisë, ne mendojmë që gjatë këtij viti të zhvillojmë edhe më shumë angazhimet tona drejt këtyre detyrimeve, në mënyrë që konsumatorët tanë të jenë të kënaqur me ne si partner i tyre. Ndërsa, sa i përket detyrimeve tona karshi klientëve gjatë vitit 2023, do të punojmë në mënyrë që veprimtarinë tonë ta zhvillojmë duke ndikuar në ngritjen e nivelit të cilësisë së shërbimit dhe ushqimit.

Fund!