

KAKO DA OTPOČNEŠ BIZNIS SA HRANOM: VODIČ KORAK PO KORAK

Ima mnogo toga da se nauči vezano za otpočinjanje biznisa sa hranom u Srbiji. Moj vodič vam može pomoći da indetifikujete važne korake u tom procesu.



1. Korak: Procenite svoje veštine

Ako čitate ovaj vodič, pretpostavljam da na umu već imate ideju o proizvodu koji želite da proizvodite i to je sjajno. Iako je računica prvo na šta treba da se obrati pažnja kada se otpočinje biznis, treba da znamo sa čim možemo da se nosimo pre nego što krenemo sa pokretanjem posla.



Vođenje posla sa hranom znači da ćete morati da se borite sa:

- Dobavljačima
 - Isplatom zarada
 - Zapošljavanjem / otpuštanjem radnika
 - Marketing
 - Kreiranje proizvoda
 - Nabavka opreme
 - Prostor za proizvodnju
 - Plaćanje dažbina svakog meseca državi (iako nema profita)
- I još mnogo toga...

2. Korak: Napravite biznis plan

Ovaj savet sam ja dobio na početku od advokata i knjigovođa ali nisam ulazio previše u detalje jer nigde ne bih stigao dugo vremena. Vi naravno možete da napravite pravi biznis plan (sami ili da nekoga angažujete za to).

Ono što ja mislim da je najvažnije za početak je:

- **Napravite budžet**

Ovo zavisi od tipa proizvoda koji ste izabrali, da li i koliko radnika će vam trebati, oprema i mašine, prostor za proizvodnju, sirovine...



- **Pronađite „rupu“ na tržištu**

Ako se niste pronašli u tome da napravite bolji proizvod od konkurencije (što kod nas nije veliki izazov), onda možete da se fokusirate na ispunjavanje želja kupaca koje niko drugi ne prepoznaje. Napravite ono što nema kod nas a za to ima milion primera na internetu, vidite šta je to što je uspešno u inostranstvu.

- **Proučite konkurenciju**

Hrana je nešto što se uvek traži i ponovo kupuje, a tržište Srbije je još uvek u zaostatku po ovom pitanju. Svaki proizvod koji trenutno postoji na našem tržištu može da se napravi mnogo bolje i to je vaša prilika i šansa.

- **Izaberite koncept** (da li ćete prodavati online, u svojoj radnji ili restoranu, „food truck“ ili u drugim prodavnicama - koje imaju svoju maržu). Moj savet je da to bude online za početak. Uložite u reklame i naučite digitalni marketing i sve se može isplatiti mnogostruko više od klasične ideje za koju mnogi misle da je najbolja - da se uđe u prodavnice po svaku cenu...to je u inostranstvu odavno prevaziđeno.

3. Korak: Istraživanje tržišta

Srbija je najbolje mesto za nabavku većine toga što vam treba.

Do tog mišljenja sam došao nakon istraživanja Turske, Kine i zemalja u okruženju u želji da dobijem bolje cene i uslove i mogućnost specijalne izrade onoga što nema kod nas a što sam ja zamislio.

Kao nedostatke nabavke sirovina i ambalaže van Srbije bih izdvojio:

- za male količine nije isplativo (u početku niko nije spreman da naruči ceo kamion robe),
- kada je u pitanju hrana, za svaki uvoz se dodatno plaćaju sertifikati za sve što je vezano za hranu (svaki put), pored troškova carina i transporta,
- pouzdanost fabrika koje ne možete fizički da posetite (postoji dosta prevara).



Zato sam se fokusirao da u Srbiji nađem najbolji kvalitet za sve ono što mi treba da bih napravio najbolji proizvod, a to može da važi za svaki prehrambeni proizvod.

Od čega početi?

- Glavne sirovine za tvoj proizvod

Recepturu možeš da testiraš i odnos sastojaka prilagođavaš u ovom procesu pre nego što proizvod plasiraš na tržište, ali za početak bi trebalo da znaš šta je to što je sigurno deo sadržaja kako bi znao šta da tražiš i da bi imao sliku o tome koji je tvoj trošak za jednu jedinicu proizvodnje proizvoda (što je veoma važno zbog profita!).



***Extra savet: uvek imajte dve-tri opcije za svakog dobavljača u slučaju da niste zadovoljni uslugom/robom/poslovanjem. Nemojte zavisiti od jednog dobavljača!!**

- Ambalaža i pakovanje
Kod nas postoji dosta firmi koje kvalitetno mogu da izrade većinu toga što zamislite. Za ono što ne postoji u standardnoj ponudi, rešenje je da se uradi alat prema vašem zahtevu.

- Prostor za proizvodnju
Bitna stavka, možete početi iz svoje kuhinje ali je bitno da se prostor registruje u opštini i ispunjava sanitarne i higijenske uslove za proizvodnju.

- Mašine i oprema
Ja sam mašine naručio iz inostranstva jer mnogo doprinose kvalitetu mog proizvoda i to je jednokratno ulaganje (ne moram svakog meseca da poručujem nove mašine).

4. Korak: Zakonske regulative



Da bi se proizvod plasirao na tržište, potrebno je ispoštovati određenu proceduru i zakone o bezbednosti hrane.

- Tehnolog vam može pomoći oko izrade recepture i smernica oko registracije proizvodnog pogona (to se radi u nadležnoj opštini i zavisi od toga šta proizvodite i gde).
- Laboratorija za hranu će testirati vaše proizvode kada napravite konačne uzorke pre nego što planirate da ih plasirate na tržište. Dobićete sve potrebne sertifikate i tabelu nutritivnih vrednosti koju ćete iskoristiti za nalepnicu.
- Bar kod - GS1 organizacija u Srbiji se bavi ovim pitanjem.
- HACCP sertifikat – potrebno ukoliko planirate da saradujete sa velikim lancima u Srbiji.



5. Korak: Marketing

- **Razmišljajte o razumnoj ceni za svoj proizvod.**

Kada ste istražili tržište, našli najbolje sirovine i dobili dobre cene za iste, podvucite crtu i izračunajte svoj trošak po jedinici proizvoda. Na to dodajte profit a u skladu sa trenutnom cenovnom tražnjom na tržištu.

- **Email marketing**

Najvažnija stvar pored reklama ako mene pitate. Naučite dosta o ovome, pregledajte svaki video na ovu temu i počnite da skupljate email-ove od potencijalnih mušterija.

- **Dizajn nalepnice/ambalaže**

Kada dobijete bar kod, nutritivnu tablicu iz laboratorije i imate konačan sastav svog proizvoda, možete sastaviti nalepnicu/ambalažu, u zavisnosti od proizvoda. Ovo su osnovni elementi nalepnice koji su obavezni, ostalo je stvar vaše mašte.



- **Nemojte zapošljavati programere za veb-sajt** – napravite za početak osnovnu stranicu. To možete naučiti online, pogledajte tutorijale na youtube-u, ima ih puno. Ja koristim Shopify.

6. Korak: Osnivanje firme

- Ovo sam stavio kao poslednji korak jer od trenutka kada osnujete firmu, počinjete sa plaćanjem usluga knjigovođe i dažbina državi.
- Za sam proces registrovanja firme možete angažovati knjigovođu ili advokata ili sami to uraditi prateći korake koji su dati na internetu

Bitno je da odredite:

- Ime firme
- Pravnu formu
- Adresa firme
- Delatnost



Kada osnujete firmu treba da:

- Otvorite račun u banci
- Angažujete knjigovođu da vodi poslovanje
- Odlučite da li ćete biti u sistemu PDV-a ili ne
- Izraditi pečat (više nije obavezan)
- Podnesete poresku prijavu u Poreskoj upravi

Sledi primer ponude za saradnju
koju sam slao maloprodajnim
lancima u Srbiji

protein smash

PRIMER: Ponuda za saradnju



protein smash

Voleli bismo da ostvarimo saradnju sa vama, koja bi bila na obostranu korist. Javljamo vam se posle mnogobrojnih zahteva mušterija da naš proizvod bude dostupan u prodavnicama. Trenutno je dostupan u BEO Shopping Centru, na štandu Frutta Fresca Juice Bar-a, sve ostalo je online prodaja.

Nas cilj na početku je bio da prodaja bude samo online (naravno zbog veceg profita), ali posle ogromnog broja pozitivnih reakcija od kupca, velike prodaje i puno zahteva da naš proizvod bude u prodavnicama...odlučili smo da vam se obratimo.





Podaci kompanije

- Proizvodi: Proteinski kikiriki puteri (ukusi: original, bela i tamna čokolada)
- Website: proteinsmash.com
- Datum online otvaranja: 17/5/2021
- Prodaja u prvih 11 dana: **624,480.00** RSD
- Preduzetnik: Veljko Bjelica –

U Americi zivim 30 godina i imam 20 godina iskustva u marketingu i prodaji. Zbog znanja o biznisu i marketingu postao sam influencer sa preko 40 hiljada pratioca i **6 miliona** pregleda na Instagramu u **Srbiji** za manje od 2 godine. Rešio sam da napravim kvalitetan proizvod koji je najbolji na našem trzistu ako ne i na svetu.



Prvi proizvod: Kikiriki puter tamna čokolada

Sastojci:

1. Kikiriki
2. Belgijska čokolada
3. Izolat proteina surutke
4. Morska so



Naša priča: Tamna Čokolada

Volimo da vežbamo, i **MNOGO** volimo slatkise!

To je **PROBLEM!**

Uvek smo tražili proizvod koji ima **MNOGO** dobar ukus, **MNOGO** manje šećera od drugih "popularnih namaza", i naravno...**MNOGO** više **PROTEINA!** To nismo mogli da nađemo, pa smo ga mi napravili.



8 606111 270015



protein smash

HIGH PROTEIN PEANUT BUTTER

450g

28g proteina na 100g



Protein Smash – High Protein Dark Chocolate Peanut Butter

Bez dodatnog šećera! Više proteina! Bogat vitaminima! Namaz od kikirikija.

Sastojci: Pečeni kikiriki 91%, tamna čokolada, izolat proteina surutke, morska so.

Alergeni: Kikiriki, surutka.

Način čuvanja: Čuvati na suvom mestu pri sobnoj temperaturi. Rok upotrebe: 12 meseci u zatvorenoj tegli. Nakon otvaranja, preporučuje se upotreba putera u roku od 3 meseca.

	100g	1 porcija (2x30g)	% od RDU*
Energija	357kJ / 85kcal	198,21 kcal	39%
Ulip	54,20g	14,40g	28%
Ulip koji sadrži masne kiseline	7,95g	2,02g	4%
Ulip koji sadrži proteine	21,38g	5,47g	11%
Ulip koji sadrži šećer	14,40g	3,70g	7%
Ulip koji sadrži dodatni šećer	0,00g	0,00g	0%
Ulip koji sadrži vlakna	3,80g	0,97g	8%
Ulip koji sadrži proteine	30,40g	7,70g	15%
Ulip koji sadrži so	0,18g	0,05g	0%

*Prilozak 1. podjela PROTETIN STADI I Belgija, 2014.

Drugi proizvod: Kikiriki puter bela čokolada

Sastojci:

1. Kikiriki
2. Belgijska Cokolada
3. Izolat proteina surutke
4. Morska so



Naša priča:

Bela Čokolada

Volimo da vežbamo,
i **MNOGO** volimo slatkise!

To je **PROBLEM!**

Uvek smo tražili proizvod koji ima **MNOGO** dobar ukus, **MNOGO** manje šećera od drugih "popularnih namaza", i naravno...**MNOGO** više **PROTEINA!** To nismo mogli da nađemo, pa smo ga mi napravili.



protein smash

HIGH PROTEIN PEANUT BUTTER

450g

25g proteina
na 100g



Protein Smash – High Protein White Chocolate Peanut Butter

Bez dodatnog šećera! Više proteina! Bogat vlaknima!
Namaz od kikirikija

Sastojci: Pečeni kikiriki 50%, bela čokolada, izolat proteina surutke, morska so

Alergen: Kikiriki, surutka

Način čuvanja: Čuvati u suvom mestu pri sobnoj temperaturi.
Roči upotreba: 12 meseci u zatvorenoj tegli. Nakon otvaranja, preporučuje se upotreba putera u roku od 3 meseca.

	Prosečne hranjive vrednosti proizvoda:		
	100g	1 porcija (pakovanje) 15g	% od RDU*
Energija	3214kJ / 669kcal	200,89 kcal	40%
Masti	48,71g	7,31g	14%
Od kojih zasićene masne kiseline	4,71g	0,71g	10%
Ugljeni hidrati	24,24	3,64g	7%
Ulagani šećeri	10,28g	1,54g	2%
Od kojih 0g dodatnog šećera			0%
Vlakna	3,85g	0,58g	8%
Proteini	23,70g	3,56g	7%
So	0,28g	0,04g	1%

*Preporučeni dnevni unos

Treći proizvod: Kikiriki puter original

Sastojci:

1. Kikiriki
2. Izolat proteina surutke
3. Morska so



Naša priča:

Volimo da vežbamo,
i **MNOGO** volimo slatkiše!

To je **PROBLEMI**!

Uvek smo tražili proizvod koji ima **MNOGO** dobar ukus, **MNOGO** manje šećera od drugih "popularnih namaza", i naravno...**MNOGO** više **PROTEINA**! To nismo mogli da nademo, pa smo ga mi napravili.



**protein
smash**
HIGH PROTEIN PEANUT BUTTER

450g

28g proteina
na 100g



Protein Smash – High Protein Peanut Butter

Bez dodatog šećera! Više proteina! Bogat vlaknima!
Namaz od kikirikija

Sastojci: Peščani kikirikid 96%, Izolat proteina surutke, morska so
Alergeni: Kikiriki, so

Način čuvanja: Čuvati na suvom mestu pri sobnoj temperaturi.
Roč upotrebe: 12 meseci u zatvorenoj tegli. Nakon otvaranja,
preporučuje se upotreba putera u roku od 3 meseca.

	Izračunate (načinjene) vrednosti proizvoda		
	100g	1 porcija (pakovanje) 11g	% od RDU*
Energija	3545kJ / 840kcal	2015kJ	10%
Masti	48,27g	16,27g	27%
Od kojih zasićene masne kiseline	0,00g	2,00g	0%
Ugljeni hidrati	20,24g	6,88g	2%
Uključujući šećere	9,87g	3,26g	7%
Od kojih iz dodatnog šećera			0%
Vlakna	9,77g	3,27g	7%
Protein	28,00g	9,70g	19%
So	0,00g	0,00g	0%

*Preporučeni dnevni unos

Protein Smash se prodaje samo jednom nedeljno na sajtu proteinsmash.com, samo par puta je prodaja bila dva puta nedeljno. To znaci da za oko **11 dana prodaje** je promet **624,480.00** RSD. Cena jednog putera od 500g je 850 din.

Razlog prodaje jednom nedeljno je da bismo videli prve utiske od kupaca i moramo da napravimo bolji proces proizvodnje za veće količine. Trenutno smo u procesu kupovine novih mašina, punilica i većeg radnog prostora.

Trenutni problemi

1. Ako bismo nastavili sa reklamama, ne bismo mogli da zadovoljimo tražnju.
2. Dosta ljudi želi da proizvod može da kupi u prodavnici, teretani...

Total sales

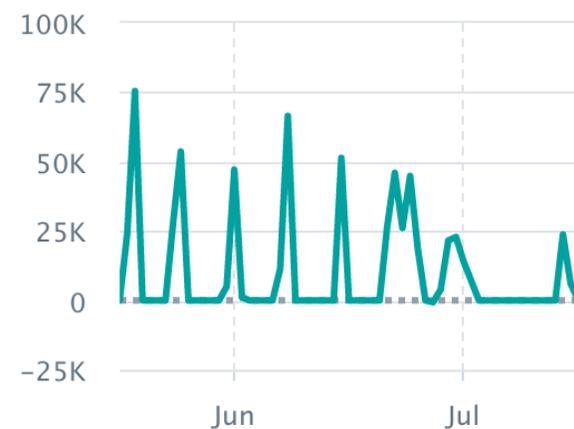
RSD 624,480.00

↑ **56,671%**

Online Sales RSD 603,580.00 ↑ 54,771%

Draft Orders RSD 20,900.00 -

SALES OVER TIME



brate probao sam kod druga tvoj kikiriki puter bela čokolada. I ja to ne smem da kupim zato sto bi se ja od njega ugojio nebi nabio misice 😂
toliko je dobar da bi mogao celu teglu da pojedem za sat vremena ili dva 😂
😋

Double tap to ❤️

7:30 AM

Brate bela cokolada gori!!!! Ne moras sve odjednom!



Stigli su. Beli je vrh. 🥰👍

7:37 AM

Svako voli beli 🤔

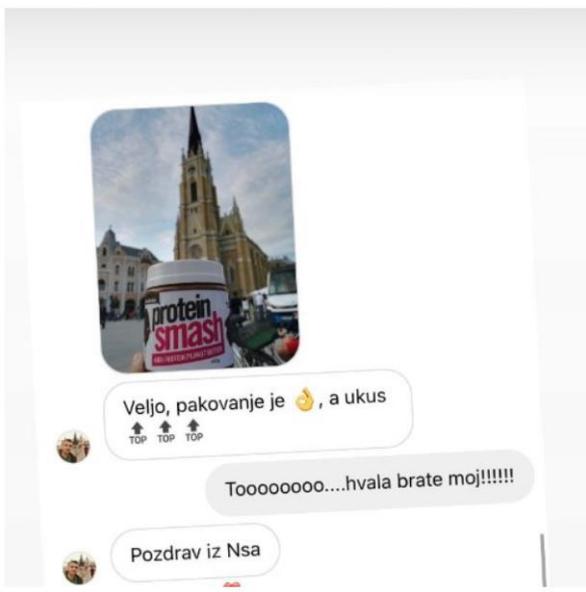
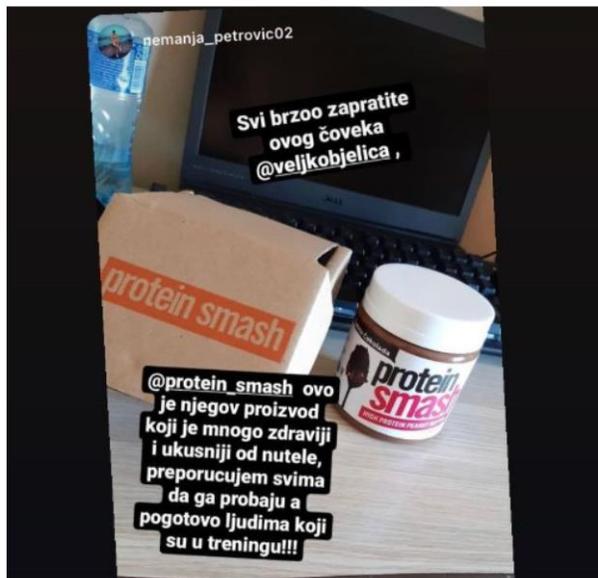
A crna ?

Nisam jos probala 🤔 ne smem da otvorim obe tegle. Ali ako je i upola kao beli, onda je savrsen. Ovaj beli nije normalno koliko je dobar 🤔🥰👍

Double tap to ❤️



protein smash







Bruka je puter

Najjači



Kida bas

Double tap to ❤️

4:22 PM

Kidaaaa!!!



Svaka čast brate 😊

Double tap to ❤️

Hvala brate, drago mi je!

Poruka od jedne mame koja ne voli kikiriki puter uopšte, naručila za sina sportistu, probala i morala da pošalje utiske - FENOMENALNO 😊

Double tap to ❤️

8:36 AM

Hvala puno za poruku. Da..poenta je da je zdrav ukusan dezert sa proteinom, i da nema ukus kao obican kikiriki puter. Hvala opet 🥰🥰



STIGAO PROIZVOD

@protein_smash

📍 KRUŠEVAC

Posle degustacije kikiriki putera, mogu reći da proizvod grmi, nutela ne može da priđe više ovom proizvodu. Namerno sam i NUTELU

protein smash

7 DANA PRODAJE - 1,000 TEGLI

Add to Your Story

Puter je TOP! Bela čokolada favorit!



Tap and hold to react

Ekstra, bas mi je drago da ti se svidja!



Bas ekstra...javi utiske!

Rešio sam da krenem sa belom čokoladom. Ukus je UBICA! Prekusno! Ne može da se stane sa jelom. 😋 Brzo ću na narednu teglu. Bravo Veljko, odličan proizvod! 💪 😊



Odlična biznis ideja i još bolja realizacija.



Proizvodnja i nabavka svih sirovina je 100% trenutno u Beogradu. Svi zakonski zahtevi o zdravstvenoj sigurnosti proizvodnje i proizvoda su ispoštovani i verifikovani od strane ovlašćenih institucija.

