

ETR 300

ENTREPRENEURSHIP



YOUR EASTERN FAST FOOD

BUSINESS PLAN FOR:

NASI LEMAK INTERNATIONAL SDN BHD.

ADDRESS : LOT 19, JALAN KELADI,

09000 KULIM,

KEDAH DARUL AMAN.

<http://www.nasilemakint.com.my>

SHAREHOLDER:

<i>MOHAMAD HAFEEZ BIN ABDUL HALIM</i>	<i>2002178939</i>
<i>AHMAD NUZUL ANWAR BIN JUSOH</i>	<i>2002178898</i>
<i>AMIRUL AZAM BIN HUSSIN</i>	<i>2002178992</i>
<i>AMMAR SHAFIDZ BIN SHAMSUL BAHARI</i>	<i>2002178995</i>
<i>ELLYAS BIN MOHD HANIFIAH</i>	<i>2002270135</i>

PANEL:

HAJI MOHD ZAIN BIN IDRIS

EN JAAFFAR BIN MOHAMAD



اوتيسو تكموسى بتكولو كى بلرا
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA
PERLIS

BAHAGIAN HAL EHWAL AKADEMIK
Walau Sedikit Tetap Membantu

Rujukan : 100-UiTMPs (HEA 30/7)
Tarikh : 7 Mac 2006

KEPADA SESIAPA YANG BERKENAAN

Tuan/Puan

PENGESAHAN SEBAGAI PELAJAR UNIVERSITI TEKNOLOGI MARA PERLIS
TAJUK PROJEK : NASI LEMAK INTERNATIONAL
PROGRAM : DIPLOMA KEJURUTERAAN AWAM
KOD PROGRAM : EC110

Dengan ini disahkan bahawa nama seperti senarai di bawah adalah pelajar Universiti Teknologi MARA Perlis, Kampus Arau, 02600 Arau, Perlis.

BIL	NO. PELAJAR	NAMA PELAJAR
1.	2002178939	MOHAMAD HAFEEZ ABDUL HALIM
2.	2002178898	AHMAD NUZUL ANWAR JUSOH
3.	2002178985	AMMAR SHAFIDZ SHAMSUL BAHARI
4.	2002178992	AMIRUL AZAM HUSSIN
5.	2002270135	ELLYAS MOHD HANIFIAH

Untuk makluman tuan/puan pelajar ini sedang mengikuti program yang tersebut di atas dan perlu membuat projek tersebut sebagai keperluan program sebelum dianugerahkan Diploma/Ijazah.

Untuk membolehkan pelajar menyiapkan kertas projek tersebut, pelajar memerlukan maklumat atau bahan dari pihak tuan/puan.

Sehubungan dengan itu, sukacita sekiranya pihak tuan/puan dapat membekalkan apa-apa maklumat atau bahan yang diperlukan oleh pelajar seperti brosur, risalah dan sebagainya. Sekiranya bahan yang diperlukan oleh pelajar itu merupakan dokumen penting pejabat, ianya bolehlah dibuat salinan fotostat dan kosnya ditanggung oleh pelajar. Maklumat atau bahan yang diperolehi akan digunakan semata-mata untuk tujuan akademik.

Kerjasama dari pihak tuan/puan dalam hal ini sangat-sangat kami hargai dan didahului dengan ucapan terima kasih.

Sekian .

Yang benar

AHMAD NIZAN MAT NOOR

Penolong Pendaftar

b/p : Timbalan Pengarah Kampus (Akademik)

02600 ARAU
PERLIS

Tel : 04 - 9874210
Fax : 04 - 9874225

qamar@perlis.uitm.edu.my

TABLE OF CONTENT

TITLE	NO OF PAGES
PREFACE	i
LETTER of SUBMISSION of BUSINESS PLAN	ii
ACKNOWLEDGEMENT	v
<u>GENERAL MANAGER</u>	
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	1
<i>FACTORS INFLUENCING CHOICE OF BUSINESS</i>	3
<i>BUSINESS POTENTIAL</i>	4
<i>PURPOSES OF BUSINESS PLAN</i>	5
<i>COMPANY BACKGROUND</i>	7
<i>VISION</i>	9
1. <i>DEVELOP OUR BUSINESS</i>	
2. <i>SHOW OUR PROFESIONALISM</i>	
3. <i>INCREASE THE CREDIBILITY OF BUMIPUTRA</i>	
<i>MISSION</i>	11
<i>COMPANY LOGO DISCRIBETION</i>	12
<i>SHAREHOLDER AGREEMENT</i>	13
<i>CAPITAL CONTRIBUTION:</i>	15
1. <i>PROFIT SHARING:</i>	
2. <i>DEATH AND RETIREMENT:</i>	
3. <i>ARBITRATION:</i>	
4. <i>BUSINESS MATTER:</i>	
5. <i>ACTIVITY CHANGES:</i>	
6. <i>BUSINESS BOOK:</i>	
7. <i>RESPONSIBILITIES:</i>	
8. <i>SALARIES:</i>	

9. OTHERS:	
APPLICATION OF BUSINESS LOAN FINANCING	20
PARTNER BACKGROUND	
1. GENERAL MANAGER	23
2. ADMINISTRATION MANAGER	24
3. MARKETING MANAGER	25
4. OPERATION MANAGER	26
5. FINANCIAL MANAGER	27
<u>ADMINISTRATION MANAGER</u>	
ADMINISTRATION PLAN	28
GENERAL BUSINESS DESCRIPTION	29
BUILDING AND INFRASTRUCTURE	30
1. Physical Business Location and Physical Premise	
2. Infrastructures and Facilities	
OFFICE LAYOUT	31
ORGANIZATION CHART	33
JOB DESIGNATION AND NUMBER OF WORKER	34
JOB DESCRIPTION	35
JOB SPECIFICATION	38
EMPLOYEES' SALARY SCHEDULE	
• Manager's Salary	39
• Worker's Salary	40
EMPLOYEE INCENTIVE	41
WORKING HOUR	42
1. Leave	
2. Medical	
3. Bonus	
4. Training and Development	

<i>RESTAURANT FURNITURE, FIXTURES AND FITTING</i>	
1. <i>Item in the Office</i>	44
2. <i>Item in the Restaurant</i>	45
3. <i>Equipment in the Restaurant</i>	46
4. <i>Ingredient for the Foods</i>	47
5. <i>Ingredient for the Drinks</i>	48
<i>PREMISE COST</i>	59
<i>ADMINISTRATIVE BUDGET</i>	50
<u>OPERATION MANAGER</u>	
<i>OPERATION PLAN</i>	52
<i>ACTIVITY FOR MAKIING NASI LEMAK</i>	53
<i>CAPACITY PLANNING – OUTPUT IN PLATES</i>	54
<i>OPERATIONAL COSTS AND COST PER UNIT</i>	55
<i>LOCATION</i>	56
1. <i>Building</i>	
2. <i>Other factor</i>	
3. <i>Availability of manpower</i>	
4. <i>Transportation facilities</i>	
5. <i>Distance from customer</i>	
6. <i>Distance from raw material</i>	
<i>PLAN OF LOCATION</i>	57
<i>PROCESS FLOW CHART FOR MAKING NASI LEMAK</i>	61
1. <i>Preparing chicken :</i>	62
2. <i>Preparing sambal :</i>	63
3. <i>Preparing nasi lemak :</i>	64
<i>PRODUCTION SCHEDULE</i>	65
<i>ITEM REQUIREMENT</i>	66