



RAKYATpreneur 2025

NAMA PERNIAGAAN:

ALFEST COMP ANY

BIDANG PERNIAGAAN:

CATERING(Management Office)

NAMA PEMILIK:

SITI FATIMAH BINTI BUJANG

NO. KAD PENGENALAN:

890 822-13-5498

ALAMAT OPERASI:

NO. 47A LORONG14 KAMPUNG SEMARIANG BATU PETRAJAYA 93050 KUCHING SARAWAK

TARIKH:

27 MEI 2020

1. MAKLUMAT PERNIAGAAN

Nama Perniagaan	ALFEST COMPANY
Jenis Perniagaan	Pemilikan Tunggal
Bidang Perniagaan	Penyediaan Makanan & Perkhidmatan Katering
Alamat Operasi	No. 47A lorong14 Kampung Semariang Batu Petra Jaya 93050 Kuching Sarawak
Tarikh Mula Operasi	27 Mei 2020
No. Pendaftaran (SSM)	120227
Nama Pemilik / Rakan Kongsi	Siti Fatimah binti Bujang

2. RINGKASAN PERNIAGAAN

ALFEST COMPANY merupakan sebuah perniagaan yang menyediakan perkhidmatan kuih muih frozen dan Katering kuih muih untuk majlis kecil dan sederhana seperti kenduri, majlis doa selamat, mesyuarat serta tempahan harian. Perniagaan ini memberi fokus kepada kuih muih tradisional dan moden yang berkualiti, bersih dan menepati citarasa pelanggan.

Objektif utama perniagaan adalah untuk menjana pendapatan yang stabil, membina pelanggan tetap serta mengembangkan operasi katering secara berperingkat. Dengan pengalaman dalam penyediaan makanan dan sokongan pembiayaan daripada Bank Rakyat, perniagaan ini diyakini berpotensi untuk berkembang secara mampan.

3. PRODUK / PERKHIDMATAN

Produk / Perkhidmatan	Penerangan Ringkas	Harga (RM)
Katering majlis kecil	1 pax	RM10/pax ke atas
Katering majlis sederhana	4 pax	RM10 / pax ke atas
Set hidangan keluarga	Tempahan khas	RM 20 ke atas
Kuih frozen	Jualan harian	RM6- RM8

Kelebihan Produk / Perkhidmatan:

- menyediakan kuih muih tradisional
- dan moden
- Harga berpatutan
- Penyediaan bersih & teratur
- Tempahan fleksibel mengikut keperluan pelanggan

4. ANALISIS PASARAN

Sasaran Pelanggan	Sasaran pelanggan terdiri daripada penduduk setempat, individu, keluarga serta organisasi kecil.
Tahap Permintaan Pasaran	Permintaan terhadap perkhidmatan catering adalah tinggi dan konsisten sepanjang tahun terutamanya bagi majlis dan acara komuniti
Pesaing Utama	Pengusaha catering kecil sekitar kawasan
Kelebihan Kompetitif	<ul style="list-style-type: none"> ● Harga kompetitif ● Kualiti rasa konsisten ● Servis mesra pelanggan

5. STRATEGI PEMASARAN

Strategi pemasaran dijalankan melalui media sosial seperti Facebook dan WhatsApp, promosi dari mulut ke mulut serta penawaran pakej catering yang berpatutan bagi menarik pelanggan baharu dan menjaga kualiti dan kepuasan pelanggan.

6. OPERASI PERNIAGAAN

Lokasi Operasi	Dapur rumah
Waktu Operasi	Mengikut tempahan pelanggan
Pembekal / Sumber Utama	Pasar basah dan pemborong tempatan
Proses Operasi Ringkas	<p>Proses Operasi:</p> <p>Tempahan → Pembelian bahan → Penyediaan → Pembungkusan → Penghantaran</p>

7. PENGURUSAN & TENAGA KERJA

Pemilik bertanggungjawab ke atas pengurusan keseluruhan perniagaan dan dibantu oleh dua orang pembantu dapur secara sambilan semasa tempahan besar.

8. KEWANGAN (ANGGARAN RINGKAS)

- Kos Permulaan:	RM
● <i>Peralatan dapur</i>	3000
● <i>Bahan mentah awal</i>	200
● <i>Sewa / Lesen / Lain-lain (RM)</i>	200
Jumlah Kos Permulaan (RM)	3400
Anggaran Jualan Bulanan (RM)	500-1000
Kos Operasi	500
Untung Kasar Bulanan (RM)	400

9. RISIKO & LANGKAH KAWALAN

Risiko utama termasuk persaingan dalam industri katering serta kenaikan harga bahan mentah. Langkah kawalan yang diambil adalah dengan mengawal kos pembelian, merancang menu secara berhemah dan mengekalkan kualiti perkhidmatan.

10 PENUTUP

ALFEST COMPANY mempunyai potensi untuk berkembang berdasarkan permintaan pasaran yang konsisten serta pengurusan kos yang terkawal. Dengan sokongan dana daripada Bank Rakyat, perniagaan ini dijangka mampu

memberi pulangan yang stabil dan berterusan.