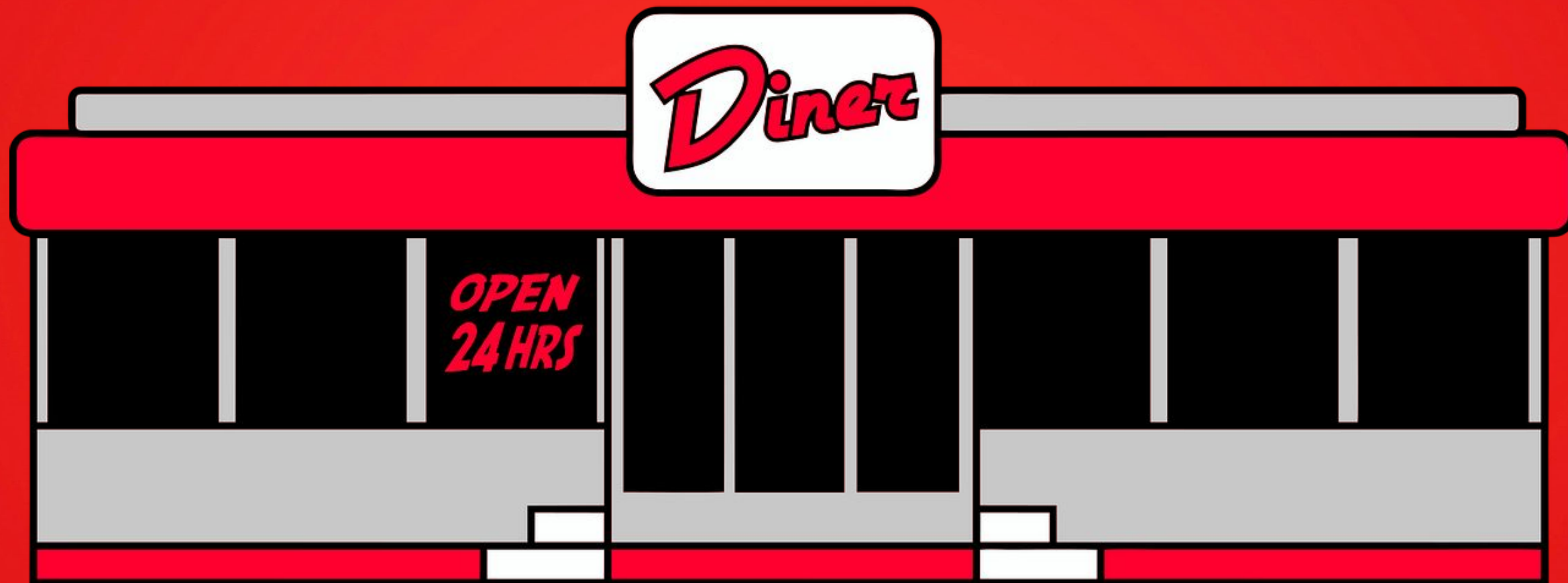


BEVERLY HILLS DINER



Тема бизнес плана: ресторан –
закусочная

1. РЕЗЮМЕ БИЗНЕС ПЛАНА

1. НАЗВАНИЕ ПРОЕКТА: **КЕЙТЕРИНГОВЫЕ УСЛУГИ**

2. ТИП ПРОЕКТА: **СПЕКТОР УСЛУГ**

3. ЦЕЛЬ ПРОЕКТА: **ПОЛУЧЕНИЕ**

4. ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ: **ПОТРЕБИТЕЛЬ С ВЫСОКИМ И СРЕДНИМ**

5. ПРЕДПРИЯТИЕ: **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ МЕРТАЙ А.**

6. РЕГИОН: **ГОРОД**

7. НАЧАЛО ПРОЕКТА: **МАРТ 2023**

8. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА:

9. УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА: **МЕРТАЙ А.**

10. КОНТАКТЫ:

11. НЕОБХОДИМОЕ ФИНАНСИРОВАНИЕ:

12. ПЕРИОД ОКУПАЕМОСТИ:

13. СРЕДНЯЯ ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ В МЕСЯЦ:

14. ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ В ГОД:

2. Описание бизнеса, продукта или услуги

В Казахстане рынок кейтеринга находится в стадии активного роста. Основной целью бизнеса является предоставление полного спектра услуг по обслуживанию мероприятий и различных событий для частных лиц и компаний. Также дополнительным источником дохода для компании является доставка обедов в офисов.

Процесс работы кейтеринговой службы следующий:

Обработка заказа (согласование сроков и требований клиента)

Приготовление еды

Сервировка столов

Обслуживание мероприятия

Отличительной особенностью данной кейтеринговой компании является собственное пищевое производство, а также наличие квалифицированного шеф-повара.

The logo for American 50s DINER is contained within a white circle. The word "American" is written in a red, cursive script. Below it, "50s" is in a smaller red font, and "DINER" is in a bold, red, sans-serif font.

BEVERLY HILLS DINER

Beverly Hills Diner — одна из сетей ресторанов быстрого обслуживания, управляемых по схеме франшизы компанией «Американ Дайнер». В Москве открыто уже 6 заведений этой сети. Beverly Hills стилизован под американский дайнер 1950-х гг. с различными элементами из мира кинематографа, что отсылает к Лос-Анджелесу и Голливуду.



Дайнер — тип ресторана быстрого обслуживания, характерный для Северной Америки, особенно для Среднего Запада и других северо-восточных штатов Америки.

Дайнеры характеризуются широким перечнем блюд главным образом американской кухни, непринужденной атмосферой и режимом работы допоздна. Отличительной чертой классических американских дайнеров является широкое использование нержавеющей стали для их оформления, что создаёт уникальную архитектуру дайнеров

3. Описание продукции (услуг)

Предоставление услуги определенных профессии и остро нуждающихся профессии для начинающих предпринимателей малого бизнеса. Так как это категория людей не может работать полный рабочий день, им нужна работа с гибким графиком. Соответственно по низко оплачиваемый ставке что очень выгодно для начинающих предпринимателей малого бизнеса и для наших людей с ограниченными возможностями.

4. Продажи и маркетинг

Необходима красивая, яркая вывеска с интересным названием. Название заведения должно провоцировать клиента зайти вовнутрь. На этапе открытия отлично сработает дегустация бургеров на улице и раздача купонов со скидкой на первое посещение. Это недорого, но действенный рекламный ход. Примерно за неделю до открытия стоит выбирать пару часов в день и угощать людей на улице мини-версией ваших бургеров, раздавая листовки и анонсируя день вашего открытия.

Также за неделю до открытия хорошо работает баннер на входной двери с информацией о скором открытии и обещанием клиентам розыгрышей и призов. В качестве розыгрышей можно устроить акцию «каждый сотый бургер бесплатно» или «угадай количество проданных бургеров в первый день и получи 50% скидку на следующие посещение», а





Pop's
CHOCK'LIT
SHOPPE

OPEN 24 HRS

HAMBURGERS MILKSHAKES
Pop's
CHOCK'LIT SHOPPE
HOT DOGS FRENCH FRIES

5. План

Этапы запуска

- **Регистрация ИП, открытие расчетного счета**
- **Заключение необходимых договоров**
- **Выбор и аренда помещения, регистрация договора аренды**
- **Ремонт помещения**
- **Получение разрешений от комитета санитарно-эпидемиологического контроля**
- **Закуп оборудования и мебели**
- **Найм и обучение персонала**
- **Разработка меню и технологических карт**
- **Закуп сырья**
- **Заключение договора на аренду места под вывеску**
- **Оформление уголка потребителя, табличек с режимом работы, печатей, регистрация кассового оборудования**
- **Размещение рекламы**

6. Организационная структура

АЛ

Повары

Зарплата – 150 000 тг

Количество поваров –
10 человек

Дополнительный
персонал – 5 человек

Зарплата – 60 000 тг

Официанты

Зарплата – 90 000 тг

Количество
официантов 15
человек

Продавцы

Зарплата – 130 000 тг

Количество
продавцов
3 человека

Администраторы

Зарплата – 170 000 тг

Количество 2
человека

Дополнительный
персонал – 3
человека

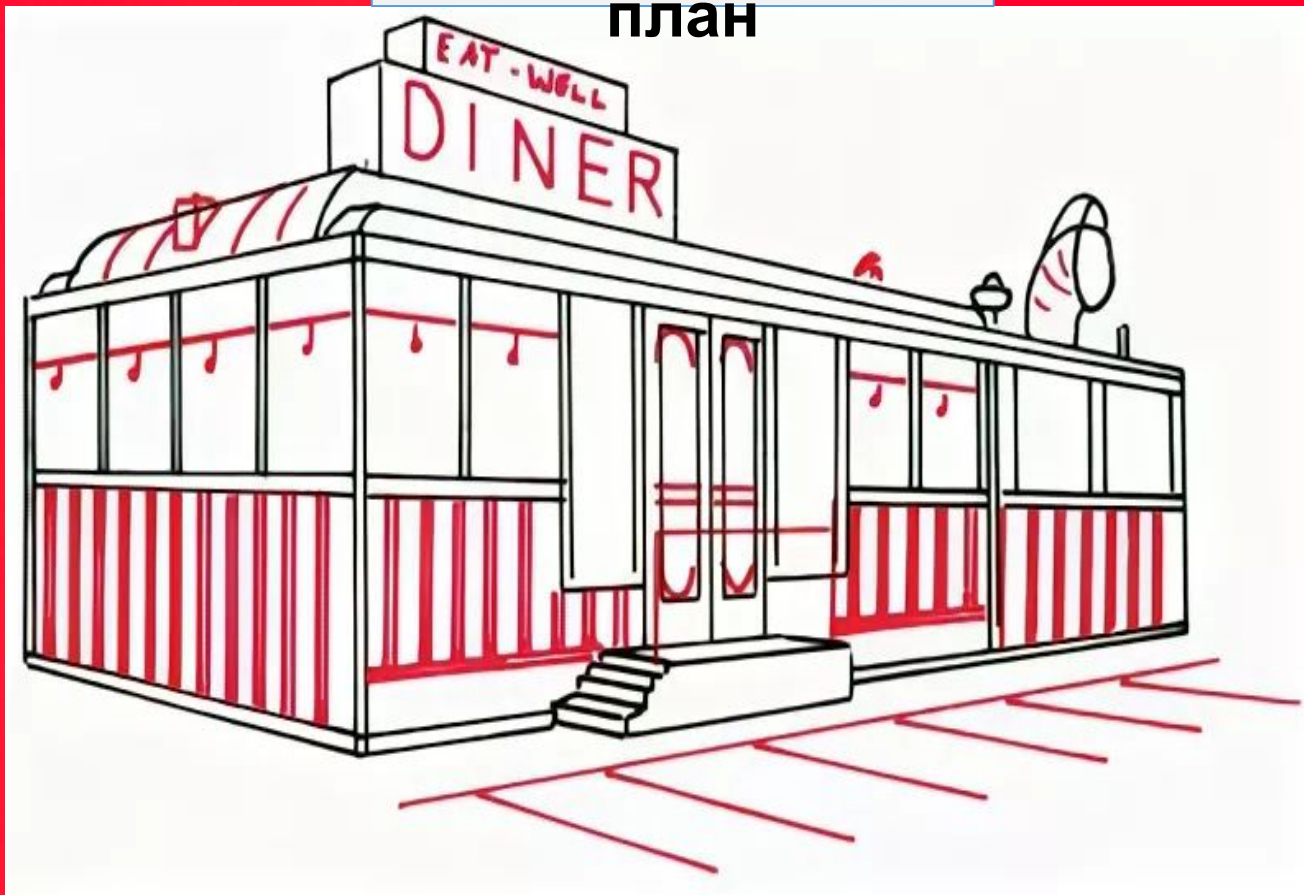
Зарплата – 50 000 тг

Охрана – 2 человека
Зарплата – 80 000 тг

Уборщик – 2

человека

7. Финансовый план



Униформа для персонала – 302 500

тг

Оборудование для кухни – 9 075 000

тг

Мебель – 1 815 000 тг

Посуда и предметы сервировки – 2 117 500

тг



Дизайн и проектирование – 3 500

000

Покупка земли – 4 000 000 тг (350 кв м²)

Оформление документов – 500 000

тг

Постоянные расходы

Заработная плата

Коммунальные
платежи

Покупка продуктов

Телефония,
Интернет

Расходы на рекламу

Конкурененты



8. Факторы риска

**1. Низкий уровень
сервиса**

**2. Некачественное
сырье**

**3. Снижение качества готовой
продукции**

**4. Поломка
оборудования**

Спасибо за
внимание !