



~~Кафе в  
японском  
стиле "Фуки"~~



*Основная идея проекта – найти идеальный баланс по составу меню и ценообразованию между сетевыми кафе и японскими ресторанами. С помощью функции планирования будет определена цель и методы её достижения. Также будет указано о обеспечении нашего кафе необходимыми ресурсами.*

The image shows the interior of a restaurant. In the background, there is a bar with a menu board and various bottles. The foreground and middle ground feature dark wooden tables and green upholstered sofas. The walls are decorated with intricate, dark, perforated metalwork. The ceiling is high and features a large, colorful mural of birds in flight. The lighting is warm and focused on the bar area.

*Бизнес будет вестись на территории г.Ростов – на –Дону. Для открытия кафе “FuKu” будет подобрано место с хорошей проходимостью людей в одной из самых популярных точек города.*

*Спецификой ресторана является удовлетворение потребностей гостей в обслуживании, уютной обстановкой приятном проведении времени и , конечно же, вкусной еде.*

*Главная цель- гости остаются довольны, а кафе находится в прибыли.*

# МЕНЮ

## РОЛЛЫ по 100.-



Филадельфия  
со снежным крабом  
228 ккал



Филадельфия  
с копченым угрем  
271 ккал



Филадельфия  
с лососем  
223 ккал



Филадельфия  
с креветками  
255 ккал

## САЛАТЫ по 87.-



Салат «Кани Фурцу»  
со снежным крабом  
122 ккал



Салат «Цезарь»  
с копченым  
цыпленком  
151 ккал



Оливье  
229 ккал



Салат из свежих  
огурцов  
с маринованными  
водорослями  
65 ккал

## СУПЫ по 75.-



Грибной  
крем-суп  
276 ккал



Суп-лапша  
на курином  
бульоне  
65 ккал



Азиатский суп  
со снежным крабом  
и лапшой рамэн  
82 ккал



Борщ с мясом  
цыпленка  
и сметаной  
142 ккал

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА по 157.-

Обжаренная  
лапша рамэн  
с мясом цыпленка  
и овощами  
291 ккал



Биточки из мяса  
цыпленка и говядины,  
с картофельным пюре  
и сливочно-перечным  
соусом  
346 ккал



Сочная треска  
в кларе  
с картофельным пюре  
и соусом «Тартар»  
371 ккал

Свиной шницель,  
жареный рис с яйцом,  
соус «Тонкацу»  
405 ккал



## ДЕСЕРТЫ по 57.-

Голубичный  
мусс  
185 ккал



Блинчики  
с ягодным  
соусом  
191 ккал

## 25.-

Хлеб

70 ккал  
(не является  
самостоятельным  
блюдом)



## НАПИТКИ

Кока-Кола  
200 мл

Вода «Якитория» без газа  
330 мл

Вода «Якитория» с газом  
330 мл

Чай «Цейлон»  
500 мл

Чай «Эрл Грей»  
500 мл

Чай «Сенча»  
500 мл

Чай «Японский лимонник»  
500 мл

Эспрессо  
50 мл

Американо  
100 мл

Вино белое  
125 мл

Вино красное  
125 мл



Задачами кафе «FuKu» являются:

1-удовлетворение потребностей гостей в качественном обслуживании;

2-всегда свежие и вкусные блюда;

3-доходы должны превышать расходы ресторана;

4-принимать на работу только квалифицированные кадры;

5-отвечать всем нормам налоговых служб и

санитарных станций;

Структура управления заведением - совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

Элементом структуры служит орган управления, представляющий

собой группу работников, которые объединены решением

одной задачи - удовлетворить запросы потребителей. Во главе

этой группы стоит руководитель-работник, выполняющий

функции управления в соответствии с доверенным ему участком

# ПЕРСОНАЛ

---

## УПРАВЛЕНИЕ:

ДИРЕКТОР	1
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР	1
БУХГАЛТЕР КАЛЬКУЛЯТОР	1
ЗАВХОЗ	1
МЕНЕДЖЕРЫ ЗАЛА	3

## ПРОИЗВОДСТВО:

ВОДИТЕЛЬ ЭКСПЕДИТОР	1
ШЕФ ПОВАР	1
СУ ШЕФ	2
ПОВАР ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	2
ПОВАР ХОЛОДНОГО ЦЕХА	2
ПОВАР	2
ТЕХНОЛОГ	1
КУХОННЫЙ РАБОТНИК	2
ХОСТЕС	2
СТАРШИЙ ОФИЦИАНТ	4
ОФИЦИАНТ	4
ПОМОЩНИК ОФИЦИАНТА	4
ДНЕВНОЙ ОФИЦИАНТ	4
БАРМЕН	4
ДНЕВНАЯ МОЙЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ МОЙЩИЦА	3
ДНЕВНАЯ УБОРЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ УБОРЩИЦА	3
ДВОРНИК	1



Интерьер будет в японском стиле.  
Цветовая гамма- коричневые ,  
жёлтые  
бежевые и красные цвета.  
Иероглифы и  
японские картины на стенах.

Посуда в предпочтении у населения Японии очень  
простая,  
следовательно и в заведении будет  
обычная посуда в белом цвете.





## НЕОБХОДИМЫЕ ИНВЕСТИЦИИ

Источники финансирования	
Средства инвестора	15 011 000
<b>Итого</b>	<b>15 011 000</b>
Направления использования средств	
Закупка оборудования для кафе	3 200 000
Проект кафе	250 000
Дизайн кафе	124 680
Ремонт и отделка помещений кафе	1 263 400
Комплект мебели	581 800
Подбор и обучение персонала	266 000
Пуско-наладочные работы	266 000
Аренда помещения до открытия	2 000 000
Гарантийный взнос по аренде	500 000
Агентское вознаграждение риэлторам	250 000
Разработка и запуск сайта	99 760
Получение разрешительной документации	41 560
Реклама при открытии	150 000
Потребность в оборотных средствах	6 017 800
<b>Итого</b>	<b>15 011 000</b>





# ГАРАНТ ИИ

Нами разработана некая конкурентоспособная концепция, содержащая отличия от других подобных заведений, которая была основана на базе несколько идей одновременно:

1. Кафе, использующее японские продукты.
2. Кафе, в котором можно не только поесть, но и выпить (в дальнейшем в меню появятся и

В ходе работы над составлением меню (ближайшая перспектива).  
проведён анализ рынка, и сделан вывод, что проект окажется успешным.

3. Конкурентоспособное кафе с качественными и рассчитанными на средний класс.



Мы воспользуемся рекламой,  
чтобы  
о нас узнали все жители города  
Ростова,  
а также проведём акции и скидки  
в  
открытия кафе, а в дальнейшем