

Бизнес план кафе быстрого питания “СЛАДКИЙ ВКУС”



Резюме

- Резюме Бизнес-план посвящен открытию пункта общественного питания, а именно нового кафе-бара, около ФАБРИ в г.Стерлитамак. Данный проект планируется реализовать без образования юридического. рублей. Общая стоимость проекта составляет 600тыс. рублей. Планируется, что источником финансирования проекта будет коммерческий банк "Альфабанк". Проведенный анализ рынка сбыта показал, что в Академгородке при существующих точках общественного питания (столовые и бары) спрос превышает предложение, и на сегодня это выгодное месторасположение кафе-бистро. Конкурентоспособность фирмы обеспечивается: удобством расположения, высокими вкусовыми качествами блюд, уровнем качества сервиса и обслуживания, что по сравнению с другими конкурентами дает большие преимущества. Предлагается ввести американский стиль обслуживания. Одним из важнейших показателей такого стиля является система чаевых, планируется 5% суммы счета приплюсовывать к общей сумме в качестве платы за сервис. Это будут небольшие суммы, но они значительным образом повысят мотивацию труда у официантов, требовательность к качеству обслуживания у клиентов. Будет выработываться новая культура потребления, подстегивая рост качества обслуживания, что дает огромное преимущество перед конкурентами. Еще одной отличительной чертой данного кафе-бара будет гибкий график работы. Персонал фирмы комплектуется из высококвалифицированных работников (особенно это касается шеф-повара и помощника повара, а также официантов). Общая численность наемного персонала - 9 человек. Срок окупаемости проекта менее года (около 11 месяцев).

Местонахождение кафе

- ▣ Будем снимать помещение в центре города Стерлитамак, рядом с ФАБРИ, так как это место схождения большого количество людей.
- ▣ ГРАФИК РАБОТЫ С 10-00 ДО 22-00

Меню кафе быстрого питания “СЛАДКИЙ ВКУС”

Наименование продукта	Единицы измерения продуктов.	Цены (в рублях)
Кофе	Чашка	16,00
Кофе из свежемолотых зерен	Чашка	50,00
Кофе капучино	Чашка	45,00
Мороженное	Порция	От 38,00
Коктейли молочные	250г	От 30,00
Пирожное	шт.	От 22,00
Бутерброды	шт.	От 30,00
Горячие блюда	порция	От 60,00
Десертные блюда	порция	От 45,00
Вино	бутылка	От 200,00
Пиво	бутылка	От 30,00
Окорочка гриль	порция	45,00
Салаты	порция	От 20,00
Фрукты	250г.	От 30,00
Пельмени	Порция	От 35,00
Позы	Порция (3 шт)	80,00
Пицца	порция	От 100,00
Суп	250г.	От 20,00
Борщ	250г.	25,00
Шампанское	бутылка	От 150,00

Организационный план

□ Персонал

Должность	Кол. (чел)	Зарботная плата, в руб.	Выплаты	Испытательный срок
Повар*	1	15000	Ежемесячно	3 мес. З/п - 12000 т. р.
Помощник повара*	1	12000	Ежемесячно	3 мес. З/п - 8000 т. р
Официант*	5	3000	Ежемесячно	3 мес.
Мойщик посуды	1	3000	Ежемесячно	-
Гардеробщик	1	2000	Ежемесячно	-
Охранник	3	4000	Ежемесячно	-
Уборщица* *	1	2000	Ежемесячно	-
Итого зарботной платы:		41000		

Обязанности персонала

Должность	Кол. (чел)	Обязанности
Повар*	1	Приготовление блюд, контроль процесса приготовления еды, соблюдение техники безопасности
Помощник повара*	1	Выполнение указаний шеф-повара
Официант*	5	Принятие заказов от клиентов, обслуживание столов
Мойщик посуды	1	Мытье посуды, сортировка чистой посуды
Гардеробщик	1	Обслуживание клиентов в гардеробной
Охранник	3	Соблюдение порядка, предотвращение конфликтов
Уборщица**	1	Уборка территории вокруг кафе, уборка кафе

Финансовый план

□ Закупка оборудования

Наименование оборудования	Количество в штуках.	Цена оборудования в руб.	Общая цена в руб.
Барная стойка	1	<i>Цена входит в ремонтные работы</i>	
Стулья	42, в т. ч. 2 барных	800	35000
Столы	10	2500	25000
Гардеробная вешалка	1	1000	1000
Люстры	4	2500	10000
Музыкальный центр	1	9000	9000
Витрина	1	9500	9500
Микроволновая печь	1	3500	3500
Плита	1	22000	22000
Холодильник	2	9000	18000
Стол разделочный	2	5000	10000
Машина для мойки посуды	1	8000	8000
Разделочный аппарат	1	18000	18000
Ящики под посуду	5	150	750
Подносы	2	600	1200
Полки под посуду	4	300	1200
Прочие расходы			15000
Итого			187150

Закупка посуды

Наименование посуды	Количество в штуках.	Цена посуды в руб.	Общая цена в руб.
Тарелка столовая	80	150	12000
Тарелка средняя	80	120	9600
Тарелка десертная	80	120	9600
Набор кастрюль	3	2500	7500
Разделочные ножи	2 набора	2000	4000
Ножи столовые	80	200	16000
Набор сковородок	2	2000	4000
Вилка	80	50	4000
Ложка столовая	80	50	4000
Ложка десертная	80	40	3200
Ложка чайная	80	40	3200
Пепельница	20	60	1200
Ваза	20	200	4000
Кувшин	20	250	5000
Графин под водку	10	250	2500
Стопки под водку	80	50	4000
Фужеры для вина	80	100	8000
Фужеры для воды	80	100	8000
Набор солонок	20	50	1000
Прочие расходы			15000
Итого			125800

Общие первоначальные затраты

Затраты	Сумма в рублях
На ремонт	125000
Закупка оборудования	187150
Закупка посуды	125800
Итого затраты	437950

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

