

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!**

