

Проект: бар-паб “Пивнице”

Работу выполнил студент группы
1ОП/20 Анисифоров А.Д

Резюме

- ▶ Тип: Бар-паб
- ▶ Расположение: г.Москва, Красносельский район
- ▶ Площадь бара и число посадочных мест: 135м², 45 посадочных мест
- ▶ График работы: с 12:00 до 00:00 ежедневно
- ▶ Штат сотрудников: 13 человек
- ▶ Преимущества бара: Расположение в центральном районе Москвы, хорошая доступность на любом виде транспорта

Информация о баре

- ▶ Паб-бар Пивнице будет рад встретить всех гостей кто захочет окунуться в старые времена и попить настоящего Чешского пива разных сортов, попробовать сочные колбаски на гриле и другие уникальные национальные закуски.



Цели бара

- ▶ Познакомить гостей бара с традиционными блюдами другой страны
- ▶ Увеличение потока гостей
- ▶ Совершенствование бар с помощью большего заработка
- ▶ Организация банкетов
- ▶ Оказания качественного сервиса и приятного времяпровождения

Дизайн

Интерьер бара в национальном стиле – несёт в себе удобность расположения посадочных мест, различные стилевые вывески, декорации, картины и старая музыка.



Меню

Напитки: Пиво различных сортов, кофе, соки, морсы.

Настойки к пиву: Бехеровка, сливовица, грушовица.

Холодные закуски: Утопенцы, тартар из говядины, карпаччо из говядины.

Горячие закуски: Луковые кольца, гренки, смажак, таштички, жульен, креветки, куриные крылья.

Салаты: Греческий, салат гриль с индейкой, огуречный салат с сёмгой, цезарь с курицей.

Супы: Гуляшевка, капустница, гаспачо, сырный суп с морепродуктами.

Колбасы: Заградни, остра паприкова, мюнхенская, мисливецкая.

Горячие блюда: Пльзенский гуляш, куриный стейк, крылья индейки, потроха индейки, телячьи котлеты, кролик на паприце.

Десерты: Мороженное, пьяная груша, маковые соты с вишней.

Оборудование

Наименование оборудования	Стоимость
Варочная панель 2 шт	15 000
Духовка 2 шт	40 000
Холодильное и морозильное оборудование	160 000
Кухонная техника	55 000
Посуда и приборы	110 000
Мойка для посуды	22 000
Кассовые аппараты	55 000
Мебель и интерьер в зале	280 000
Акустическое оборудование	70 000

Итого: 807 000 руб

Заработная плата персонала

Должность	Количество	Оклад в месяц
Администратор	1	70 000
Шеф-повар	1	65 000
Повар	3	135 000
Бухгалтер	1	40 000
Официант	3	120 000
Бармен	1	45 000
Технолог	1	40 000
Менеджер по закупкам	1	70 000
Уборщица	1	30 000

Итого: 615 000

Маркетинг

- ▶ Для того чтобы сделать успешную пиар-компанию нужно сделать красивую вывеску. Следует раздавать визитки, реклама в интернете, реклама на радио.



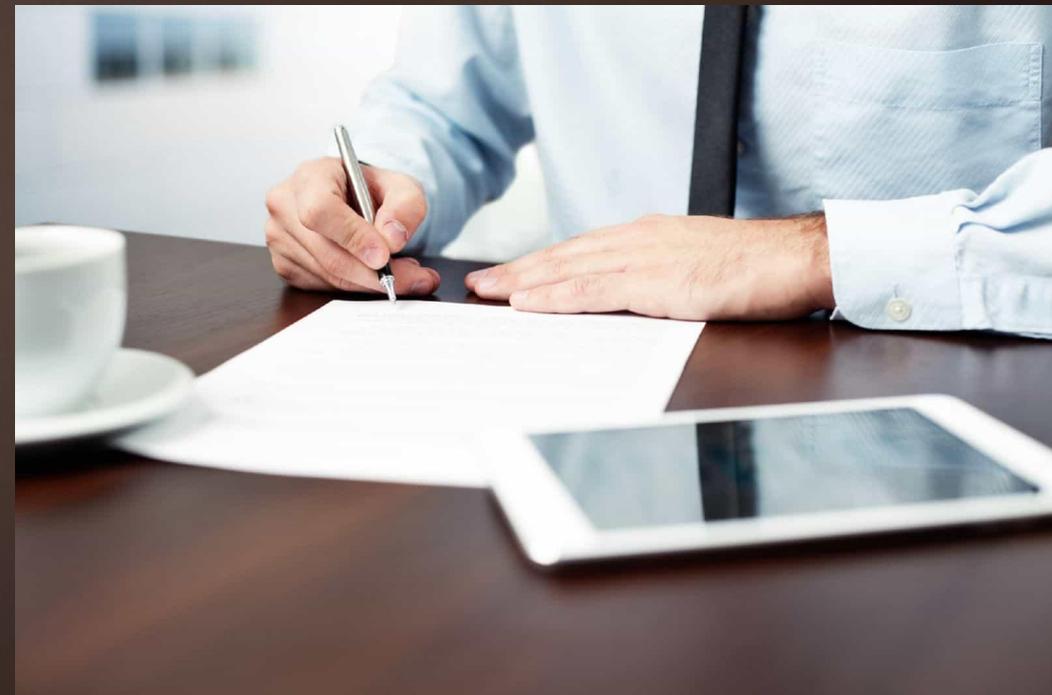
Расходы на открытие

Предмет траты	Стоимость
Регистрация на рынке	-50 000
Аренда на время ремонта	500 000 (6 месяцев)
Ремонт и дизайн помещения	200 000
Мебель и декорации	350 000
Оборудование	807 000
Реклама	60 000
ФОТ (с отчислениями)	615 000
Закупка продуктов	130 000
Прочее	60 000

Итого: 2 772 000

Источники финансирования

- ▶ Собственные накопления
- ▶ Помощь друзей
- ▶ Коммерческий кредит



Ежемесячные затраты

Предмет траты	Стоимость
Аренда	120 000
Коммунальные услуги	40 000
Амортизация	20 000
ФОТ (с отчислениями)	615 000
Закупка сырья	120 000
Страховые отчисления	-50 000

Итого: 965 000

Кахна – Запечённая половинка утки с яблоками, луком и мёдом. Подаётся с традиционным чешским гарниром – тушёной капустой с тмином.

Цена: 900 рублей (за 380 г готового продукта)

Половина утки-220 г, 250 рублей

Яблоки-40 г, 40 рублей

Лук- 20 г, 30 рублей

Мёд- 20 г, 60 рублей

Капуста- 80г, 70 рублей

Себестомость блюда: 450 рублей+100%

Выгода: 450 рублей

