

Шаурмичная

"Шаурчик

Главная задача продукции

удовлетворить потребность

человека

в еде наилучшим способом

Меню будет таковым

Шаурма- 140 рублей

Шаурма в сырном лаваше- 150 рублей

Чебурек- 60 рублей

Лепёшка- 50 рублей

Сосиска в тесте- 60 рублей

Чай/кофе- **40** рублей

Рекламный план

Рекламирывать можно в сот сецях,
по типу ютуб, тикток, и т.д

Логотип



Постоянные издержки

Покупка оборудования- 150к рублей

Аренда ларька- 30к рублей

Регистрация ИП и оформление документов- 15к рублей

Онлайн-касса и ПО- 25к рублей

Мебель, аксессуары, рабочая форма для сотрудников, моющие средства-30к рублей

Зарплата 1 рабочего- 50к в месяц

Налоги для ИП на ЕНВД- 10к рублей

Поломка оборудования- 10к рублей

Итого: **320к** рублей

Переменные издержки (примерно)

- Коммунальные услуги- 15к
- Продукты питания- 100к
- Итого: 115к

Ожидаемый доход

- Если за каждый час к нам будут приходить 2 человека и работать мы будем по 12 часов сутки и они будут покупать только шаурму то $2 * 12 (\text{часов}) * 30 (\text{дней}) * 140 (\text{рублей}) = 100\text{к}$ рублей в месяц
- Если же мы возьмём примерный пик популярности и возьмём всё тоже самое только посетителей будет 10 то $10 * 12 * 30 * 140 = 504\text{к}$ в месяц

- Тогда мы получим что

$100\text{к} - 435\text{к} = -335\text{к}$ прибыль до окупания начальных услуг и $100 - 115 = -15\text{к}$ прибыль после окупаемости начальных услуг

И если брать (примерный) пик популярности $504 - 435 = 69\text{к}$ до окупаемости

И после $504 - 115 = 389\text{к}$ после окупаемости услуг

Итог: примерная прибыль -15к и 389к

Размещение

- **Размещение:** около офисов, школ, станций, метро и т.д где большие скопления людей