

Презентация Кафе «Мистер Пирожок»

Учеников 7 «К» класса

ГБОУ Школа № 1000

Ревякина Артёма

Ревякиной Ульяны

Кафе-пирожковая

Мистер

Пирожок

Бизнес проект

Фаст-фуд – еда больших динамичных городов. Еда «на ходу» пользуется спросом у занятых людей, у студентов, у школьников.

Небольшое кафе у ж/д станции «Солнечная» с панорамными окнами, с тремя - четырьмя столами внутри помещения, с небольшой зоной ожидания заказа на вынос, а также с двумя столами на улице под навесом.

Выбор места связан с большой проходимостью людей разных возрастов. В среднем пассажиропоток составляет около 10 тыс. человек в сутки. Станция «Солнечная» является конечной остановкой 10 наземных транспортных маршрутов. В данное время у заведения нет конкурентов (рядом находится только один парек и два магазина).



Оформление

Оформление кафе в ярких тонах, чтобы привлечь внимание проходящих людей, а также людей, из мимо проходящих электричек.

На стеклах напечатано небольшая выдержка из меню с ценами. В темное время меню на стеклах подсвечивается.

На платформе, в переходе, в зале ожидания жд станции расклеить рекламные плакаты, раздавать флаеры.

Описание продукции

В продаже пирожки с разной начинкой:

- *Сытные пирожки*
 - Пирожок с мясом
 - Пирожок с капустой
 - Пирожок с картошкой
 - Пирожок с грибами
 - Пирожок с луком и яйцом
 - Беляши, чебуреки, сосиска в тесте
- *Сладкие пирожки*
 - Пирожок с повидлом
 - Пирожок с яблоком
 - Пирожок с маком
 - Пирожок с изюмом
 - Пирожок с творогом
 - Пирожок со щавелем
 - Булочки, сдобы, кексы, эклеры

А также:

- *Горячие напитки*
 - Чай черный, зеленый, фруктовый
 - Кофе эспрессо, американо, капучино, латте
- *Прохладительные напитки*
 - Соки (в ассортименте)
 - Морсы (в ассортименте)
 - Газированные напитки.
 - Вода



Экономические показатели

Предполагаемые единовременные расходы (1 000 000 руб.):

- Расходы на регистрацию (ИП, юр.лица) – 20 000 руб.
- Оборудование кухни (холодильник, морозилка, печь, кофемашина, микроволновка, чайник, прочее) – 450 000 руб.
- Оборудование торгового зала (витрина, прилавки, столы, стулья, хоз. принадлежности, текстиль, прочее) – 150 000 руб.
- Аренда – 50 000 руб.
- Зарплата персонала (повар универсал, кассир-официант, работник торгового зала), налоги – 180 000 руб.
- Продукты (сырье, ингредиенты, сопутствующие товары) – 120 000 руб.
- Реклама – 10 000 руб.
- Коммунальные платежи – 20 000 руб.

Предполагаемая выручка (380 000 руб.):

- Выпечка – 350 000 руб.
- Сопутствующие товары – 30 000 руб.

Ежемесячные (постоянные, переменные) расходы (330 000 руб.):

- Аренда – 50 000 руб.
- Зарплата персонала (повар универсал, кассир-официант, работник торгового зала), налоги – 180 000 руб.
- Продукты (сырье, ингредиенты, сопутствующие товары) – 80 000 руб.
- Коммунальные платежи – 20 000 руб.

Прибыль: 50 000 руб.

Точка безубыточности: 316 000 руб.

Срок окупаемости: 12 мес.

Рентабельность: 15 %