

Проектная работа по теме: « Кафе –магазин Теремок»



Выполнил: ученик VII класса
Ростунов Алексей
Проверила: учитель
Маркова Е. А.



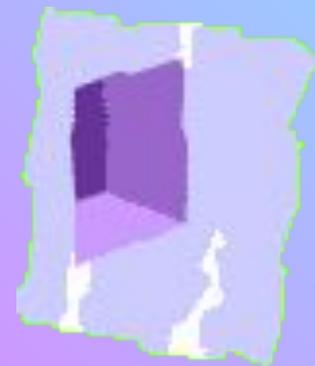
Кафе - магазин
«Теремок»



Цель проекта:



- Открытие магазина - кафе с целью быстрого и качественного обслуживания посетителей, с вниманием к людям и предложением наиболее вкусных, питательных и малокалорийных блюд и их продажи.



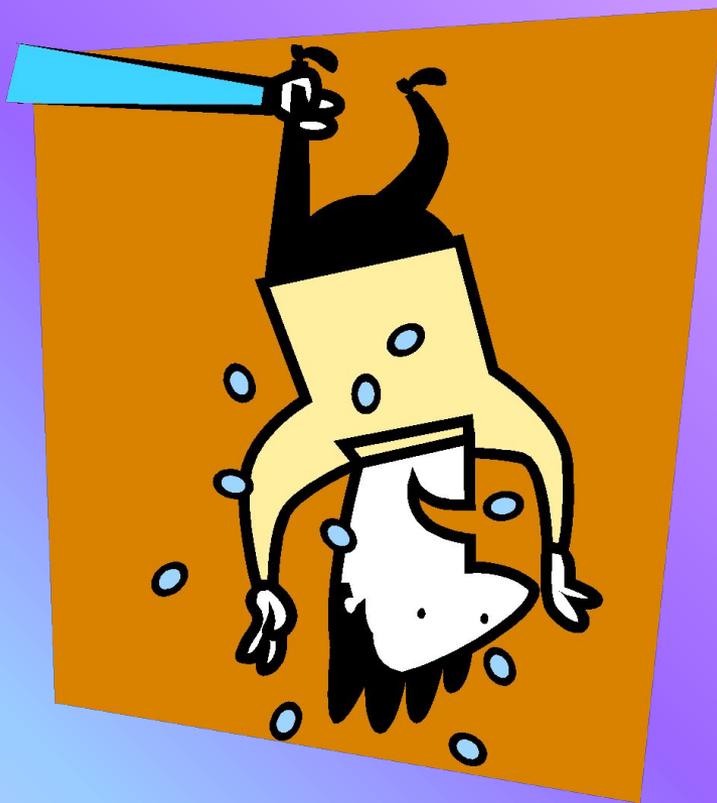
Сведения о предпринимателе

- Ф.И.О.: Ростунов Алексей Олегович
- Дата рождения: 06.09.1984
- Адрес: г. Меленки, ул., Маяковского, д.61



Применяемый налоговый режим

- Предполагается выбрать и рассчитать специальный налоговый режим в виде единого налога на вменённый доход для отдельных видов деятельности.
- Уплата ЕНДВ позволяет освободить инд. предпринимателей от обязанности по уплате налога на доходы физических лиц. Согласно закону, индивидуальные предприниматели, использующие ЕНДВ, уплачивают страховые взносы на обязательное пенсионное и медицинское страхование.

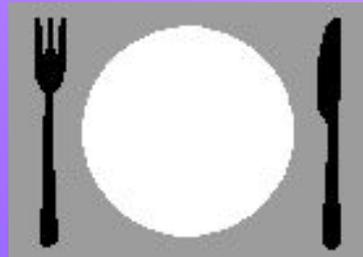


Производственный план



- 1. Оформление документов по регистрации предпринимательской деятельности, регистрация деятельности во всех соответствующих организациях.
- 2. Проведение косметического ремонта и отделки помещений для работы кафе. Внутреннее убранство выбираем исходя из названия: стены выложены из брёвен, столы и стулья – дубовые, скатерти на столах белые с красными узорами, занавески в тон скатертям.
- 3. Вводится соответствующая униформа для персонала. Униформа необходима по санитарным нормам и в эстетических целях.
- 4. Закупка необходимого для работы кафе торгового и холодильного оборудования, бытовой техники и кухонной утвари, посуды и санитарно – гигиенических средств:

- кассовый аппарат;
- весы электронные;
- витрина холодильная;
- морозильная камера;
- эл. духовой шкаф;
- блинница;
- микроволновая печь;
- газовая плита;
- фритюрница;
- кухонная утварь и посуда.



- 5. Закупка и заключение договоров на поставку основных продуктов питания и сырья необходимого для работы. Основным приоритетом в работе с поставщиками является наличие сертификатов соответствия и качества поставляемой продукции.
- 6. Планируется привлечение четырёх наёмных работников с неполным рабочим днём (бухгалтер, повар – кулинар, официант – продавец, кух. работник). Наём сотрудников будет производиться на конкурсной основе с учётом личных качеств и опыта работы.
- 7. При благоприятных условиях складывания бизнеса планируется его расширение (открытие точек по продаже кулинарной продукции, полуфабрикатов).
- 7. На рекламу планируется потратить минимум средств (изготовление рекламных щитов, вывесок, размещение объявлений в местной газете).



Перечень затрат и стартовый капитал



1. Стартовый капитал – 200000р.
2. Свидетельство предпринимателя – 1000р.
3. Покупка помещения – 70000р.
4. Косметический ремонт и отделка помещения – 20000р.
5. Приобретение торгового оборудования и бытовой техники – 40000р.
6. Приобретение кух. утвари и посуды – 10000р.
7. Приобретение моющих и сан. гигиенических средств – 5000р.
8. Закупка продуктов и сопутствующих товаров для старта работы – 15000р.
9. Реклама – 4000р.
10. Оплата коммунальных услуг – 10000р. в месяц.
11. Оплата рабочей силы – 20000р.



Меню

Закуски

Напитки

Салаты

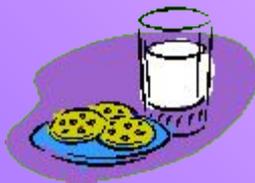
Первые блюда

Вторые блюда

Мясные блюда

Десерты





Закуски



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Клецки	20
2	Картофель по – деревенски	20
3	Суши	70
4	Луковые кольца	20
5	Яйца с пряностями	30





Напитки



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Зелёный чай с лимоном	14
2	Кофе	20
3	Сок	15
4	Коктейль	21
5	Компот	10
6	Морс	10





Салаты (100 г.)



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Королева	50
2	Шапка мономаха	35
3	Селёдка под шубой	25
4	Оливье	25
5	Клеопатра	40





Первые блюда

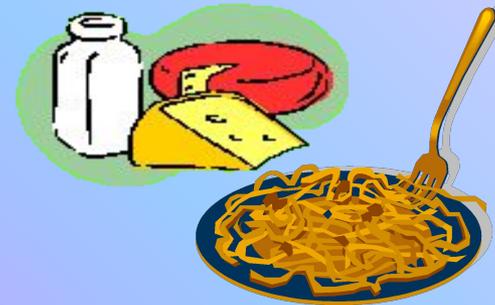


№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Щи	25
2	Борщ	30
3	Рассольник	23
4	Суп грибной	25





Вторые блюда



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Рисовая запеканка	15
2	Картофель фри	30
3	Макароны	12
4	Картофельное пюре	23





Мясные блюда



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Шашлык	100
2	Жаркое	60
3	Стейк	110
4	Буритто	110
5	Блины с мясом	30





Десерты



№	Наименование	Цена (в руб.)
1	Мороженое	20
2	Пончики	25
3	Кексы	30
4	Крем – брюле	40
5	Хлебный пудинг	40



РЕКЛАМА

Заходите к нам в кафе - магазин «Теремок». У нас всегда низкие цены, разнообразное меню и качественное обслуживание.

При заказе двух и более блюд скидки 10% и мороженое в подарок .

