

БИЗНЕС-ПРОЕКТ создания детского кафе «Лакомка»

**по оказанию услуг детского
питания**

Резюме

Бизнес – план является рабочим инструментом, одним из первых документов в процессе создания предприятия, определяющим стратегию его развития, предназначен для привлечения инвестиций, завоевания твердых позиций на рынке, получения максимальной прибыли;

содержит аргументированное обоснование необходимых капиталовложений в производство продукции, показатели планируемого ассортимента и объемов выпуска готовой продукции, ее сбыта, потребность в сырьевой базе и других материальных и трудовых ресурсах, а также содержит расчет ожидаемых экономических показателей и финансовых результатов, дающих представление об экономической целесообразности и эффективности проекта.

Цели проекта:

1. Оказание услуг общественного питания населению города и другим потенциальным потребителям.
2. Получение максимальной прибыли.
3. Привлечение инвестиций, для приобретения оборудования и материалов, осуществления капитального ремонта помещения проектируемого кафе.
4. Создание новых рабочих мест.

Социально-экономическое значение: рациональная организация отдыха и сладкого питания для детей по доступным ценам.

Для реализации проекта потребуется финансирование в размере – 400 000 руб

Прибыль от реализации продукции составит - 225 446 руб.

Первоначальные вложения окупятся за 1,8 года.

Описание товара

- **1. Мороженое:**
 - - ореховое;
 - - с шоколадной крошкой;
 - - с сиропом.
- **2. Коктейль:**
 - - шоколадный;
 - - молочный.
- **3. Соки в ассортименте.**
- **4. Фруктовый салат.**
- **5. Мармелад.**
- **6. Желе.**
- **7. Пирожное:**
 - - заварное;
 - - шоколадное;
 - - с мармеладом.
- **8. Чай в ассортименте.**
- **9. Газированные напитки, в ассортименте.**
- **10. Шоколад:**
 - - чёрный;
 - - молочный.
- **11. Блинчики:**
 - - с повидлом;
 - - со сгущенным молоком.





Оснащение оборудованием

Наименование оборудования	Количество штук			Цена, руб.	Итого расходы, руб.
Холодильная камера	1	2003	Хранение продук-тов	23500	23500
Холодильный прилавок	1	2003	Хранение продук-тов	31000	31000
Посудомоечная машина	1	2000	Обработ-ка посуды	17000	17000
Микроволновая печь	2	2004	Подогрев блюд	5000	10000
Миксер для изготовления коктейлей	1	2005	Изготов-ление коктей-лей	3000	3000
Электрический чайник	2	2007	Кипяче-ние воды	1500	3000
Стол	10			3000	30000
Стул	30			800	24000
Раковина	2			2000	4000
Кондиционер	1	2006	Очище-ние воздуха	4000	4000
Итого:					149500

Схема технологического процесса

Приобретение продуктов и хранение

Первичная обработка

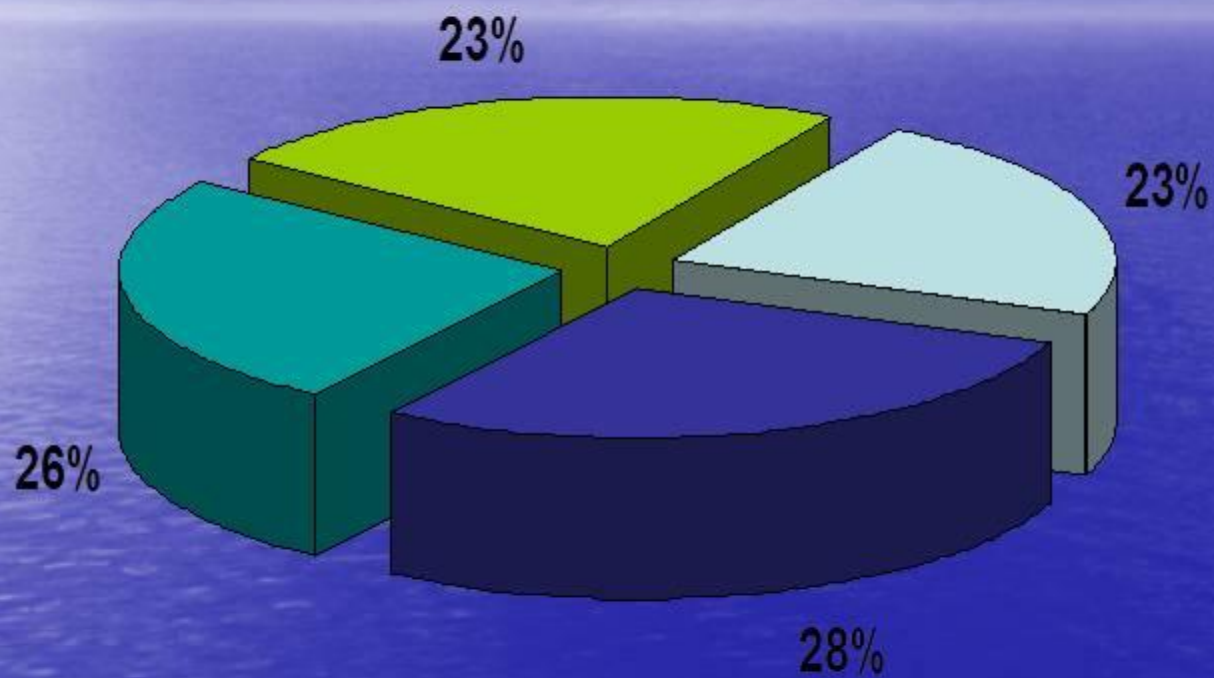
Оформление блюд

Обслуживание клиентов

Анализ конкурентов

Конкуренты	Сильные стороны	Слабые стороны
Кафе "Сладкоежка"	<ul style="list-style-type: none">- Удобное месторасположение,- Разнообразие предоставляемых услуг,- Большое количество посадочных мест,- Использование рекламы,- Возможна система скидок.	Режим работы.
"Арк-Пицца"	<ul style="list-style-type: none">- Режим работы в вечернее время,- Прием индивидуальных заказов на обслуживание торжественных мероприятий,- Хорошая репутация,- Продолжительный период на рынке.	Небольшое количество посадочных мест.

3.1 Сегментирование рынка



Организационная структура предприятия



Постоянные расходы на производство и реализацию товаров

№	Статьи затрат	Сумма
1	Заработная плата АУП	70000
2	Начисления на заработную плату	18340
3	Коммунальные услуги	3034,7
4	Амортизация оборудования	1617
5	Реклама	1000
6	Аренда помещения	20000
	Итого	113991,7

Калькуляция себестоимости услуг

№	Наименование продукции	Переменные расходы	Постоян. расходы	Всего с/с	Себестоимость за Месяц 5х10шт х30дн	Себестоимость за Год 6 х 12мес
1	2	3	4	5	6	7
1	Мороженое:					
	- ореховое	6	10,55	16,55	4965	59580
	- с шоколадной крошкой	5	10,55	15,55	4665	55980
	- с сиропом	4	10,55	14,55	4365	52380
2	Коктейль					
	- молочный	10	10,55	20,55	6165	73980
	- шоколадный	11	10,55	21,55	6450	77400
3	Фруктовый салат	11	10,55	21,55	6450	77400
4	Шоколад					
	- черный	12	10,55	22,55	6765	81180

	- белый	11	10,55	21,55	6465	77580
5	Мармелад	11	10,55	21,55	6465	77580
6	Желе	11	10,55	21,55	6465	77580
7	Блинчики					
	- с повидлом	4	10,55	14,55	4365	52380
	- со сгущенкой	5	10,55	15,55	4665	55980
8	Пирожное					
	- заварное	11	10,55	21,55	6465	77580
	- шоколадное	11	10,55	21,55	6465	77580
	- с мармеладом	11	10,55	21,55	6465	77580
9	Сок	1,2	10,55	11,75	3525	42300
10	Чай	0,5	10,55	11,05	3315	39780
11	Газированная вода	1,4	10,55	11,95	3585	43020
	Итого				98070	1176840

Баланс доходов и расходов

№	Показатели	За месяц	За 2008 год
1	Затраты на производство, рублей	98070	1 176 840
2	Выручка от реализации, рублей	122790	1 473 480
3	Прибыль от реализации, рублей	24720	296 640
4	Рентабельность %		25
5	Налог на прибыль (24%), рублей		71 194
6	Чистая прибыль, рублей		225 446
7	Первоначальные затраты, рублей		400 000
8	Срок окупаемости первоначальных затрат (лет)		1,8

График работ по реализации проекта

Мероприятие	Январь 2008	Февраль 2008	Март 2008	Апрель 2008	Май 2008
Регистрация предприятия	■				
Проведение ремонтных работ	■				
Приобретение оборудования	■				
Приобретение продуктов	■				
Оказание услуг		■	■	■	■

Оценка рисков

№	Виды рисков	Меры, снижающие риск
1	Производственный: - неисправность оборудования	Соблюдение правил эксплуатации, техники безопасности
2	Коммерческий: - появление новых конкурентов	Реклама, стимулирование сбыта, повышение качества услуг
3	Финансовый: - рост инфляции; - нехватка денежных средств	Привлечение инвестиций
4	Форс – мажор: Непредвиденные обстоятельства (землетрясения, наводнения)	Страхование рисков

Социально-экономическое значение проекта

**Наш проект направлен на развитие малого
предпринимательства
в сфере общественного питания.**

**Он дает возможность отдохнуть и поесть вкусную
и сладкую пищу детям граждан с различным уровнем
дохода и различным социальным статусом.**

Смета затрат на изготовление коктейля молочного

1	Расходы по приобретению продуктов: -мороженое 200 гр. -молоко 100 гр.	8
2	З/п официанта	1,39
3	Начисления на з/п	0,36
4	Постоянные расходы	13,25
	Итого	23



LONDON

WELCOME





