

# **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
<b>Итого:</b>					<b>149500</b>

# Схема технологического процесса

Приобретение продуктов и хранение

Первичная обработка

Оформление блюд

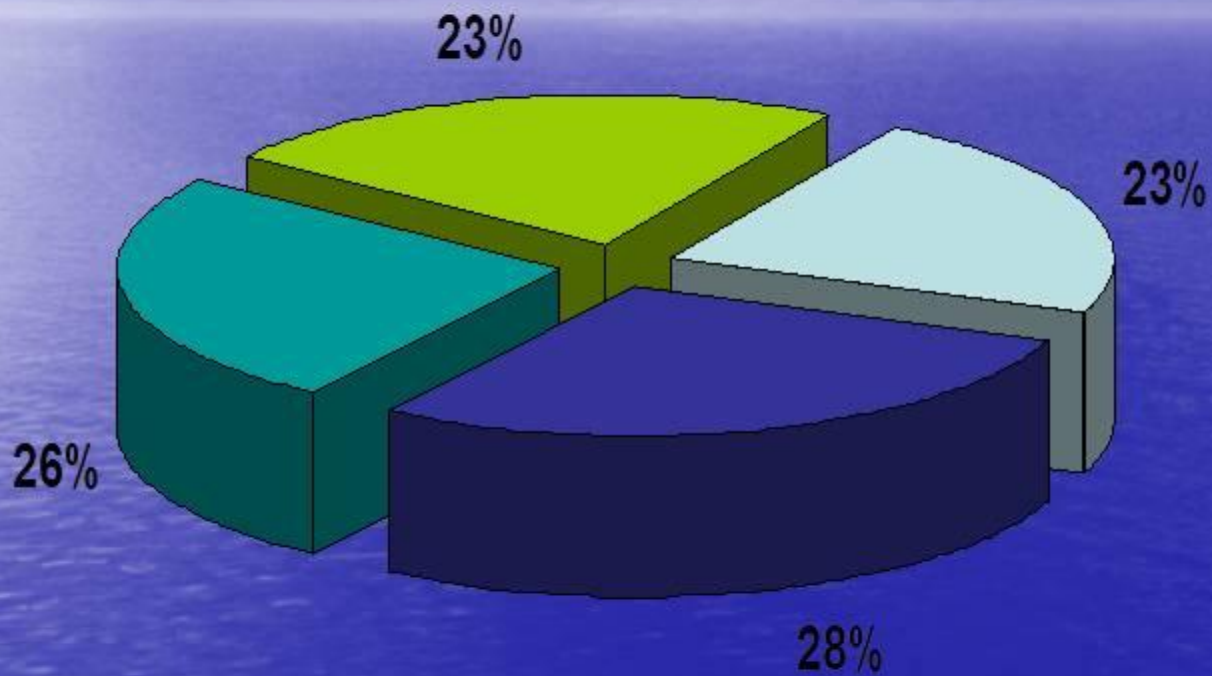
Обслуживание клиентов



# Анализ конкурентов

Конкуренты	Сильные стороны	Слабые стороны
Кафе "Сладкоежка"	<ul style="list-style-type: none"><li>- Удобное месторасположение,</li><li>- Разнообразие предоставляемых услуг,</li><li>- Большое количество посадочных мест,</li><li>- Использование рекламы,</li><li>- Возможна система скидок.</li></ul>	Режим работы.
"Арк-Пицца"	<ul style="list-style-type: none"><li>- Режим работы в вечернее время,</li><li>- Прием индивидуальных заказов на обслуживание торжественных мероприятий,</li><li>- Хорошая репутация,</li><li>- Продолжительный период на рынке.</li></ul>	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
	<b>Итого</b>	<b>113991,7</b>

## 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	<b>Производственный:</b> - неисправность оборудования	<b>Соблюдение правил эксплуатации, техники безопасности</b>
2	<b>Коммерческий:</b> - появление новых конкурентов	<b>Реклама, стимулирование сбыта, повышение качества услуг</b>
3	<b>Финансовый:</b> - рост инфляции; - нехватка денежных средств	<b>Привлечение инвестиций</b>
4	<b>Форс – мажор:</b> <b>Непредвиденные обстоятельства</b> (землетрясения, наводнения)	<b>Страхование рисков</b>

# **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

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



LONDON



WOODCOCK





