

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

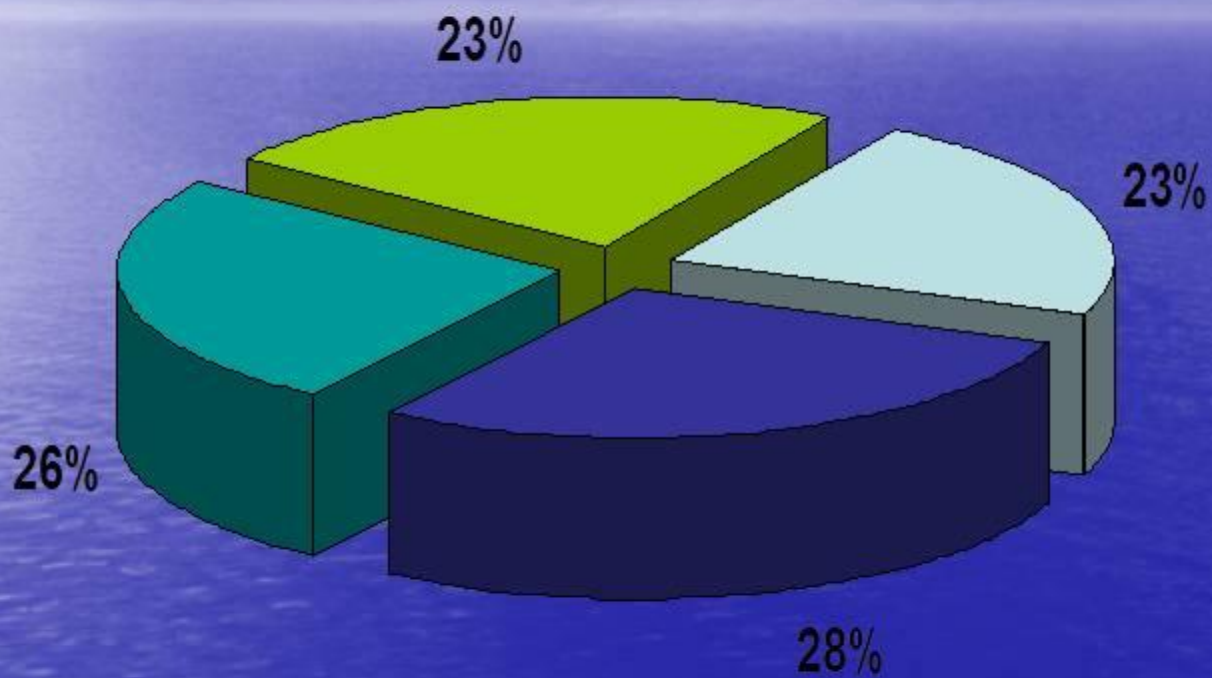
Оформление блюд

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





