

Мой бизнес план

Молодёжное кафе «Атмосфера»



Подготовил:
Ученик 8-б класса МБОУ Гимназия
Свистельников Михаил

Аннотация

На сегодняшний день (02.12.19) в г. Новый Уренгой, подросткам (от 11 до 15 лет) почти нет возможности провести время вместе вне стен школы и дома, отметить день рождения, пообщаться, поиграть в настольные игры или провести время с братьями/сестрами например, составляя «план празднования семейного события».



Характеристика



Целью данного бизнес-плана является создание молодёжного кафе «Атмосфера», где подростки 11 - 15 лет смогут свободно прийти и «атмосферно» провести время самостоятельно или в компании в комфортной, безопасной и вкусной обстановке.

Цена и ценовая политика

Молодёжное кафе «Атмосфера»
будет иметь следующий график работы:

с 09.00 утра до 21:00 часа вечера.

Ценовая политика ориентирована на
подросткового потребителя, поэтому рассчитана
на уровень среднего дохода,
точнее наличия карманных денег.

Описание производственного процесса

В открываемом предприятии планируется организовать:

- Кухню(место где будет готовиться еда);
- Зону расположения витрин с вкусной продукцией;
- Гардероб;
- Два санузла;
- Два зала в первом будет место для принятия пищи и настольных игр (отдельные столики для игр), а во втором - мягкие зоны.

Наполняемость залов:

Зал «Атмосфера»

- Столы прямоугольные (деревянные) - 6 шт.;
- Диванчики мягкие - 4 шт.;
- Стулья со спинками - 20 шт.;
- Подушки - 8 шт.;

Гардероб

- Стойки с плечиками - 2 шт.;
- Ящики для ручной клади - 6 шт.

Кухня

- Холодильник - 2 шт.;
- Плита - 1 шт.;
- Блинница - 1 шт.;
- Столы для приготовления пищи - 2 шт.;
- Мойка - 2 шт.;
- Стеллажи для посуды и техники - 4 шт.;
- Вытяжка - 1 шт.;

Зал «Сфера»

- Мягкие модули (кресла-мешок) - 15 шт.;
- Подушки - 10 - 12 шт.;
- Матрас (для подоконника) - 2 шт.;
- Специальное мягкое напольное покрытие;
- Пледы - 6 шт.;
- Столы круглые (пластик) - 2 шт.;
- Барные столы - 2 шт.;
- Барные стулья - 6 шт.

Зона витрин

- Витрины для готовой продукции - 2 шт.;
- Холодильник для напитков - 1 шт.;
- Стол сервировочный - 2 шт.;
- Информационные стенды - 3 шт.;
- Мольберты с информацией - 2 шт.;

Площади на территории кафе:

Зал «Атмосфера»
Площадь - 17 - 20 м²

Зал «Сфера»
Площадь - 14 - 18 м²

Кухня
Площадь - 10 - 12 м²

Подсобное помещение
Площадь - 4 м²

Гардероб
Площадь - 4 м²

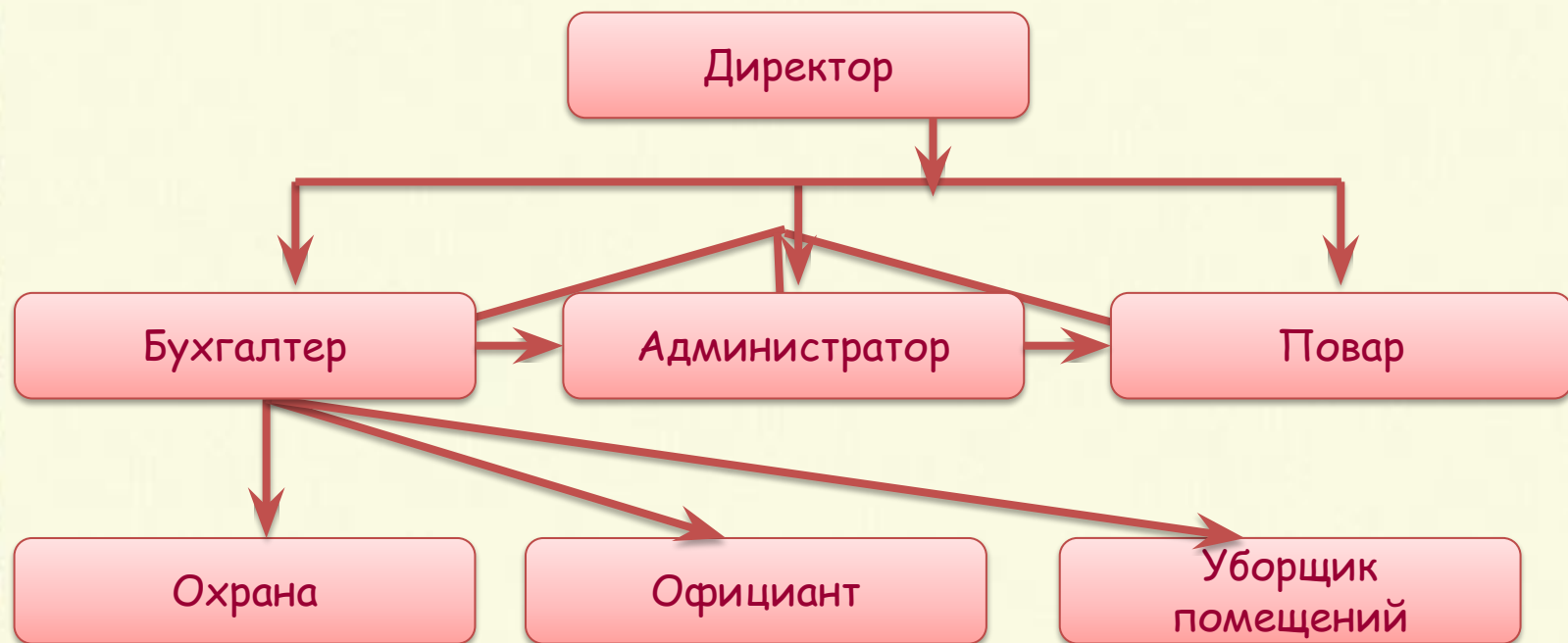
Комната для персонала
Площадь - 5-8 м²

Туалетные комнаты
Площадь - 4 м²

Инвестиции, необходимые для реализации проекта:

По предварительным расчетам, если суммировать затраченный капитал на покупку помещения (квартиры), коммунальные услуги, покупку мебели, заработную плату сотрудникам, рекламу, то стоимость основных фондов составит ≈ 9 миллионов рублей

Организационная структура и управление:



Обязанности «Директора»



Организует всю работу предприятия «Молодёжного кафе «Атмосфера»»;

- Несёт полную ответственность за его состояние и состояние трудового коллектива;
- Представляет предприятие во всех учреждениях и организациях;
- Распоряжается имуществом предприятия;
- Заключает договора;
- Реализация продукции (т.е. поиск клиентов);
- Издаёт приказы по предприятию в соответствии с трудовым законодательством, принимает и увольняет работников;
- Применяет меры поощрения и налагает взыскания на работников предприятия;
- Открывает в банках счета предприятия.

Обязанности «Бухгалтера»

- Является также заместителем директора по экономическим вопросам;
- Руководит работой по планированию и экономическому стимулированию на предприятии, повышению производительности труда, выявлению и использованию производственных резервов, улучшению организации производства, труда и заработной платы;
- Разрабатывает нормативы для образования фондов экономического стимулирования;
- Проводит всесторонний анализ результатов деятельности предприятия;
- Осуществляет учёт средств предприятия и хозяйственных операций с материальными и денежными ресурсами;
- Устанавливает результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия;





Обязанности «Повара»

- Совместно с администратором закупает продукты;
- Приготовление вкусного и полезного питания в соответствии с меню кафе;
- Уборка кухни и содержание кухонного инвентаря в чистоте и порядке;
- Составление и калькуляция меню;
- Знание диетологии, особенностей питания детского и подросткового возраста;

Обязанности «Администратора»

- Записывать предварительные заказы в книге учётов;
- Приветствовать посетителей, обращаться к постоянным клиентам по имени;
- Усаживать клиентов;
- Разговаривать с гостями, которые ждут;
- Отслеживать процедуру обслуживания в зале;
- Спрашивать у посетителей о качестве обслуживания;
- Организует учёт поступающих денежных средств;
- Объясняется с недовольными посетителями по телефону, выясняет причину жалоб;
- Сохраняет и возвращает посетителям забытые вещи;
- Напоминает правила поведения в кафе;
- Сопровождает санитарную инспекцию, инспектора пожарной охраны и т. д. во время её посещения;
- В случае необходимости оказывает первую помощь посетителям, вызывает скорую помощь;
- Сообщает о происшествиях в полицию;
- Следит за поведением служащих и создаёт на предприятии условия, отвечающие всем требованиям безопасности.;
- Совместно с поваром закупает продукты.





Обязанности «Официанта»

- Открытие и закрытие смены: подготовка залов, приборов, посуды и т.д.
- Встреча гостей, помощь в рассадке;
- Владение знанием меню кафе;
- Приём и помощь при заказе.
- Подача блюд и напитков;
- Уборка посуды со столов;
- Принятие мер в рамках своей компетенции по разрешению проблем, возникших у посетителя;
- Предоставление счета гостю.

Обязанности «Охранника»



- Контроль и сохранность в целостности вещей посетителей кафе;
- Обеспечение порядка.
- Предотвращать конфликтные ситуации среди посетителей кафе.

Обязанности «Уборщика помещений»

- Соблюдать чистоту и порядок на территории кафе;
- Надевать специализированную одежду;
- Соблюдать исправность уборочного инвентаря;
- Соблюдать режим уборки залов, санитарно-гигиенических помещений, кухни;
- Соблюдать правила САНТИН.



Расходы



Заработная плата каждого работника рассчитывается в соответствии с размером его оклада согласно штатному расписанию, что примерно составляют 50 тыс. рублей.

Остальные затраты калькулируются следующим образом: коммунальные платежи - 10 000 руб. в месяц;

Закупка еды для приготовления блюд из меню-30000 руб. в месяц.

Налоги

Для своего бизнеса я выбираю упрощенную систему налогообложения (УСН).

По истечению каждого квартала мне придется выплачивать определенную сумму в казну государства, а именно:

Доходы-расходы*6%,

То есть $(7\ 200\ 000 - 3\ 700\ 000) * 0,06 = 210\ 000$ тыс. руб. в год

Прибыль:

Рассчитаем примерный объем выручки:

Средняя посещаемость кафе составляет 20 человек в день.
Средняя выручка от одного посещения примерно 1000 руб.,
что составляет 20000 руб. в день.

Соответственно плановая выручка в месяц -
 $20000 * 30 = 600000$ (руб). В год - $600000 * 12 = 7200000$ (руб).

Перспективы на будущее:

Надеюсь, что данный проект окупится и станет приносить стабильную прибыль.

Далее,

- Возможно приглашение аниматоров для проведения стилизованных вечеринок;
- Приглашение дизайнеров и фотографов, для использования кафе под фотосъёмку;
- Проведение кулинарных мастер-классов;
- Приглашение интересных людей (например, стилиста или визажиста, популярного блогера, телевизионного ведущего).



Вывод:

Я считаю, что мой проект по созданию молодежного кафе «Атмосфера», очень нужен для подростков, так как в нашем городе недостаточно мест, где ребята данной возрастной категории могли бы интересно и безопасно провести время!