

Бизнес план Пиццерии



Выполнили :Каракина Л. Арапова Ю.

Цель:

Цель проекта: провести детальное исследование эффективности открытия пиццерии, выяснить экономическую выгоду проекта, вычислить затраты на реализацию проекта.



Итальянская кухня завоевала сердца гурманов всего мира. Самыми известными итальянскими блюдами являются макароны и пицца. Пицца стала частым гостем в меню многих российских кафе и ресторанов.



А в крупных городах стали открываться даже специальные мини-ресторанчики, специализирующиеся как раз на приготовлении только пиццы, предлагая клиентам огромный ассортимент различных видов этого блюда.



План производства:

Сперва, конечно же, стоит позаботиться о подборе помещения, которое будет отвечать всем требованиям.

Стоит обратить свое пристальное внимание на то, чтобы выбранное помещение было присоединено к водопроводным, электрическим и газовым сетям.

Минимальная площадь помещения должна быть не меньше 70 квадратных метров.

После того как оборудование куплено и его работа налажена нужно позаботиться о поиске квалифицированных работников для нашей пиццерии, желательно с опытом работы не менее двух-трех лет.

Также для успешной реализации продукции нам понадобится водитель для доставки продукции и менеджер по реализации продукции.

Необходимы персонал

- **Управляющий** работает 5 дней в неделю. Понедельник-пятница. Его должностные функции:
 - 1) контроль работы персонала;
 - 2) коммуникации с государственными органами;
 - 3) ведет процесс закупки продуктов и тому подобное.
- У **повара** посменная работа. Функции:
 - 1) приготовление блюд;
 - 2) контроль над технологией приготовления;
 - 3) поиск и приготовление новых блюд.
- **Помощники повара** работают посменно. Должностные функции: помощь повару в приготовлении различных блюд.
- **Менеджер** (старший официант) работает по сменам. Должностные обязанности: контроль работы всех официантов, решение вопросов с клиентами, если есть необходимость, то помогает официантам.
- **Официанты** работают сменами. Должностные функции: обслуживание клиентов, контроль оплаты со стороны клиентов пиццерии.

Основное меню заведения:

- Пицца (не менее 25 видов), включая: мясная пицца, пицца с морепродуктами, вегетарианская пицца, экзотик (с фруктами)
- Паста (не менее 8 видов)
- Супы (не менее 5 видов)
- Вторые блюда
- Легкие закуски, салаты
- Десерты
- Напитки (безалкогольные)



Необходимые затраты:

Наименование	Объем затрат
Регистрация в налоговых органах, печать фирмы	17 000
Дизайн интерьера	160 000
Технологический проект	35 000
Инженерный проект	54 000
Покупка предметов интерьера, декора, освещения	742 000
Проведение ремонтных работ	371 000
Приобретение и установка пожарной сигнализации, системы видеонаблюдения	110 000
Приобретение кухонного оборудования, холодильных шкафов и т.д.	830 000
Приобретение мебели	650 000
Покупка посуды, оборудования для столовой, поваров	265 000
Проведение обучения сотрудников	110 000
Рекламная компания	100 000
Финансирование деятельности до выхода на самоокупаемость	3 500 000
Заказ меню и др. наглядных материалов	70 000
Создание запасов товара	250 000
Прочее	160 000
ИТОГО	7 000 000

Как видно из представленной таблицы, для реализации проекта потребуется 7 млн. рублей. В категорию затрат также включены расходы на финансирование проекта до тех пор, пока он не выйдет на самоокупаемость.



Планируется, что финансирование проекта будет осуществляться за счет средств собственника.

Также необходимо отметить, что все технологическое оборудование лучше всего закупать у одного конкретного поставщика. Таким образом можно добиться максимальных скидок.

Расчет окупаемости пиццерии

- Начало проекта: Март 2014 г.
- Открытие заведения: Июнь 2014 г.
- Выход на точку безубыточности: Июль 2014 г.
- Выход на прогнозную выручку: Октябрь 2014 г.
- Дата окупаемости проекта: Январь 2016 г.
- Срок окупаемости проекта: 22 месяца.