

Кафе«Eden»

Бизнес-план

1. Резюме

Кафе «_Eden» создается с целью быстрого и качественного обслуживания посетителей, с максимальным вниманием к нему и предложением наиболее качественных изделий. В настоящее время изменился темп жизни и многие хозяйки все реже и реже имеют возможность и время для приготовления по настоящему вкусных аппетитных, ароматных блюд.

Кафе »Eden» дает возможность вернуть прежние воспоминания с чашечкой горячего чая .

Все блюда приготавливаются только из натуральных продуктов.

Уютный интерьер, приветливый персонал и вкуснейшие блинчики создадут прекрасную, незабываемую атмосферу, и вам захочется еще не однажды посетить наше кафе.

Также в нашем кафе вы сможете отметить памятные вам и вашим друзьям и знакомым даты и праздники.

2 .Описание фирмы

В связи с тем, что в настоящее время существует огромное количество конкурентов в сфере обслуживания, пристальное внимание следует обратить на месторасположение будущего кафе « Eden».

Необходимые условия: нужно, чтобы месторасположение было как можно более удобным для жителей и гостей города – будущих посетителей, но в то же время необходимо учитывать и месторасположение конкурентов, а также стоимость и наличие необходимых площадей в данном районе. С целью выявления наиболее удачного месторасположения кафе были оценены преимущества и недостатки месторасположения на нескольких центральных улицах города. Было выявлено, что наиболее выгодным месторасположением будет являться центр города, и наиболее оживленные улицы : Андреевская.

Недостатком такого размещения является непосредственная близость от конкурентов.

Договор заключается сроком на 5 лет.

Для осуществления данного проекта мы заключим договора:

поставщики основных ингредиентов:

ЗАО «Киевмлын» для поставки муки;

Фирма «Астарта-Киев» для поставки сахара;

Компания «Галичина» для поставок молочной продукции;

Компания «Alan» для поставок мясной продукции и прочие продукты будут приобретаться на городских рынках.

3. Товары и услуги

Наше предприятие будет заниматься производством и реализацией блинной продукции и сопутствующих товаров. Изделия будут всегда качественными и свежими.

Предприятие зарегистрировано как общество с ограниченной ответственностью с уставным капиталом 100.000 тыс. грн.

Кафе «Eden» планирует предоставлять следующие виды услуг:

- выпечка ;
- предоставление услуги «товары в дорогу»
- ассортимент кафе будут включены горячие, холодные закуски,
- первые, вторые блюда;
- проведение праздников, банкетов, юбилеев, торжеств.

Планируется также предоставление сервисных услуг: заказ через Интернет и по телефону.

Всегда, в любое время года – только свежие, качественные продукты!

НашЕ «Eden» отличают следующие важные особенности:

- высокое качество;
- традиционная рецептура;
- свежесть;
- прекрасные вкусовые качества;
- низкая цена.

4 Помещение и оборудование

Планируется использовать следующее оборудование:

- блинница Bosch;
- кассовый аппарат;
- компьютер Philips ;
- холодильное оборудование;
- кондиционер;
- мебель;
- посуда.

Необходимая производственная площадь 80 кв.м. на 50 посадочных мест, 20 кв. м. – под торговый зал и санитарный узел. Помещение планируется взять в аренду.

5 План производства

Производственный процесс выпечки блинов и прочих блюд состоит из следующих действий (операций):

- прием заказа
- замешивания теста
- контроль качества

Выпечка блинов занимает от 10 до 15 минут в зависимости от выбранного наименования и количества заказанного, т.к. ассортимент достаточно широк и довольно сложно представить себе единую схему технологического процесса.

Производственная мощность зависит и от производительности повара.

В соответствии с планом производства и реализации продукции первоначальная потребность в оборудовании будет несколько меньше.

Технология производства

Тесто на блины будет изготавливаться с применением миксеров.

Позже при увеличении объемов производства будет приобретена тестомесильная машина.

Таблица 1 Цены на основное сырье

Наименование	Цена за 1 кг , грн.
Мука	15
Молоко	5
Сметана	13
Сливочное масло	35
Растительное масло	14
Мясо	55
Яйца	15
Дрожжи	7
Лук	5
Сахар	13
Соль	3
Рыба	25

Товар 1

Предположим, что средний объем продажи в сутки будет 65 порций, количество в порции 4 штуки, тогда в сутки будем производить 260 этого вида.

Одна порция стоит 15 грн.

Товар 2

Средний объем продажи этого вида будет 40 порций, т.е. объем выпуска этого вида в сутки составит 10штук.

Одна порция стоит 4 грн.

Количество обслуживающего персонала 2 человека в смену, количество поваров - 2 человека в смену. Работа в 2 смены - 8часов.

Режим работы « Eden » с 6:30 утра до 10 вечера.

Себестоимость продукции

Общая сумма затрат на производство продукции может измениться из-за:

- объема производства продукции и ее структуры;
- уровня переменных затрат на единицу продукции;
- суммы постоянных расходов.
- прямые материальные затраты;
- услуги.

Постоянные затраты состоят из:

- амортизации;
- арендной платы;
- повременной зарплаты рабочих и административно-управленческого персонала.

Исходя из всего вышеперечисленного, произведем расчет себестоимости нашей блинной продукции.

Таблица 2 Расчет расхода продуктов для «Блинов по-царски»

Наименование	Цена за 1 кг, грн.	Количество продуктов расходуемое на 5 порций	Стоимость продуктов на 5 порций
Рыба	25	300	75
Мука	13	400	52
Сливки	23	200	46
Сливочное масло	35	150	52.5
Яйца	15	5	45
Сахар	13	400	52
Соль	3	20	60
ИТОГО	129	1470	386.5

Зарплата производственных рабочих составляет 5000грн. в месяц.

Зарплата административно-управленческого персонала в месяц составляет 12000 грн.

Директор- Синевонова Анастасия Андреевна.

Директор:

- организует всю работу предприятия

- несет полную ответственность за его состояние и состояние трудового коллектива

- представляет предприятие во всех учреждениях и организациях

- распоряжается имуществом предприятия

- заключает договора

- поиск поставщиков материала

- сбыт продукции (т.е. поиск клиентов)

- издает 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

.

Количество персонала а кафе составляет : бармен- 2 человека (работа по сменам) , официант-4 человека (работа по сменам), кассир , шеф-повар , повар- 4 человека(работа по сменам), управляющий.

Итого:13 человек.

Анализ рисков

- Возможные риски и источники их возникновения:

- Коммерческие риски:

 - риск, связанный с реализацией товара

 - риск, связанный с доставкой товара

- Политические риски:

 - риск, связанный с политической обстановкой в стране (забастовки, войны)

- Источники возникновения рисков:

 - недостаточное изучение рынка сбыта

 - недооценка конкурентов

 - падение спроса на товар

- меры по сокращению риска

 - детальное изучение рынка

 - анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия

 - страхование имущества.

Заключение.

В настоящее время ресторанный бизнес развивается достаточно высокими темпами, и кафе всегда будут пользоваться популярностью в народе, т.к. это не только предприятие общественного питания, но и место для отдыха с семьей, друзьями и т.п.

Главной целью проектируемого предприятия является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению продукции более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента услуг. Исходя из этого, стратегией маркетинга избирается стратегия расширения спроса за счет стимулирования объема продаж, ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создание положительного имиджа кафе.

Основными преимуществами проектируемого кафе являются: возможность снижения себестоимости и цен, повышение производительности за счет использования нового оборудования, расширения ассортимента услуг.

Разработав данный бизнес-план я хочу показать что открытие кафе и занятие ресторанным бизнесом является весьма прибыльным делом, и реализация проекта по открытию кафе «Eden» является экономически целесообразным.