

Бизнес-план кафе «Мадагаскар»



Подготовила студентка
группы Ф-21 (3)
Лукьянова О.С.
Проверила Темиргазева М.В.

Резюме

Настоящим бизнес-планом предусматривается открытие заведения общественного питания (кафе), рассчитанного на широкий круг посетителей. Удачным вариантом будет расположение кафе на набережной или в историческом центре города. В этом случае можно рассчитывать на хорошую выручку, но она будет иметь сезонные колебания, и в таких кафе посетители предпочитают отдыхать в вечернее время.

Для большинства российских городов наиболее актуальным будет открытие обычного среднеценового кафе в деловом центре города. Предполагается открытие кафе, расположенного в достаточно оживлённом месте в непосредственной близости от офисных или производственных строений. Организационно-правовая форма ведения данного бизнеса – индивидуальный предприниматель. Ежегодно строится большое количество офисных площадей, работники которых нуждаются в полноценных бизнес-ланчах, да и деловые переговоры удобно проводить за чашечкой ароматного кофе. По вечерам заведение может обслуживать отдельных посетителей и проводить банкеты.

Описательная часть

- Предполагается открытие кафе демократичного типа вместимостью 50 посадочных мест, ориентированного на посетителей среднего класса. Основу услуг кафе будет составлять смешанная кухня. В идеале в кафе должны быть представлены блюда русской, европейской и восточной кухни.
- **Описание** **услуг**
Кафе будет предоставлять услуги по приготовлению и подаче пищи своим клиентам через систему официантов. Режим работы кафе с 11.00 до 2.00.
- **Цель проекта:** Оказание качественных услуг общественного питания для посетителей со средним уровнем доходов.
- **Маркетинг и сбыт:** Реклама в СМИ, рекламные акции для сотрудников компаний, расположенных в ближайших офисных зданиях. Заключение договоров с руководителями различных организаций на корпоративное обслуживание их сотрудников.
- **Помещение под кафе.** Для создания нового бизнеса можно купить помещение, а можно открыть кафе и на арендованных площадях. Первый вариант имеет следующие плюсы: вложение средств в недвижимость – хорошая форма инвестиций, и данное помещение может стать залогом, если потребуется получить кредит на развитие своего бизнеса. Сейчас, когда цены за квадратный метр значительно снизились, стоит рассмотреть именно этот вариант.

Производственная часть

- Площадь кафе должна соответствовать требованиям российского законодательства. В нашем случае (50 посадочных мест) – это 250 квадратных метров. С увеличением вместимости кафе должна будет вырасти и совокупная площадь помещений. Помещение будет расположено в той части города, где находится большое количество государственных учреждений и офисов, банки, учебные заведения и объекты культурного назначения.
- **Персонал.** Численность персонала – 17-19 человек (2 повара, 2 подсобных рабочих, 2 администратора, 6-8 официантов, 2 бармена, 1 управляющий, 1 бухгалтер, 1 уборщица). Рекомендуемая оплата труда – сдельно-премиальная.
- Далее нужно разработать дизайн помещения и его дальнейшее оформление в соответствии с дизайн-проектом. После этого можно переходить к закупке и установке производственного оборудования.

- Следующим шагом станет разработка **меню для кафе**. Сразу обратим Ваше внимание на то, что меню должно быть разнообразным и разносторонним, чтобы у посетителей был максимально широкий выбор, и каждый потенциальный постоянный клиент мог удовлетворить свои гастрономические пристрастия именно в Вашем заведении. Мы приводим **меню, идеально подходящее для кафе демократичного типа**:
- **Салаты – 10 видов** (оливье, мясной, овощной, фруктовый, из свежей капусты, винегрет, острый морковный салат, цезарь, мимоза, сырный).
- **Закуски – 5 видов** (сырная нарезка, колбасная нарезка, овощная нарезка, фруктовая нарезка, мясная нарезка).
- **Первые блюда – 5 видов** (суп, борщ, окрошка, рассольник, солянка)
- **Горячие мясные блюда – 6 видов** (отбивные, котлеты, шницель, биточки, жареное мясо, окорочка)
- **Гарниры к мясу – 5 видов** (картофель варёный, картофель жареный, картофель-фри, рис, спагетти)
- **Десерты – 10 видов.**
- **Напитки (алкогольные и безалкогольные) – 50 видов.**

Финансовая часть

- В данном разделе бизнес-плана кафе мы рассмотрим финансовую составляющую данного бизнес-проекта.
- **Оборудование.** Оборудование может быть разной комплектации, отечественного либо импортного производства. Отсюда и стоимость комплекта может значительно отличаться. Стоит отметить, что оборудование для приготовления пищи лучше приобретать импортного производства, а вот производственное оборудование – российского. В первом случае нас интересует качество, во втором – цена. Минимальный набор включает в себя: холодильную камеру, плиту, жарочный шкаф, 2 разделочных стола, мойки на общую сумму от 400 тыс. руб.
- **Оформление интерьера** будет зависеть от вашей фантазии и составит от 120 тыс. руб.
- **Мебель для зала** (барная стойка, столы, стулья, вешалки, муз. центр, телевизор и т.п.) – от 270-300 тыс. руб.
- **Посуда** – от 40 тыс. руб.

- **Продукты.** Стоимость будет зависеть от предлагаемого меню, ~ от 250-400 тыс. руб. Хорошую экономию на площадях, оборудовании и персонале может принести покупка полуфабрикатов.
- **Фонд оплаты труда (включая отчисления в соц. фонды)** ~300 тыс. руб.
- **Помещение** – от 500.000 до 5.000.000 рублей
- **Зарплата персонала** – от 3.000.000 рублей в год
- **Реклама, маркетинг** – 100.000 рублей в год
- **В расходы также войдут:** оплата коммунальных услуг, охраны, программного обеспечения, прочих хозяйственных расходов.
- **Доход.** Средний чек кафе уровня составляет 350 руб. в дневное время и 1200-1500 тыс. - в вечернее время
Доходы:
Планируется средний чек: 600 рублей – днём, 1200 рублей – вечером при 50% загрузке кафе..
Ежемесячный доход – от 1,2 млн. руб.
- **Рентабельность инвестиций (ROI) – 57%, рентабельность продаж** – порядка 30%.

Как показывает практика и анализ работы действующих заведений подобного типа, окупаемость кафе составляет от 9 до 18 месяцев. Следует признать данный бизнес вполне рентабельным в современных финансовых условиях.

