

**ВЯЗЕМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ  
(СОГ БОУ СПО «ВЯЗЕМСКИЕ  
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
БИЗНЕС ПЛАН НА ТЕМУ КАФЕ «ЭЛЕТАРТ-БАР»**

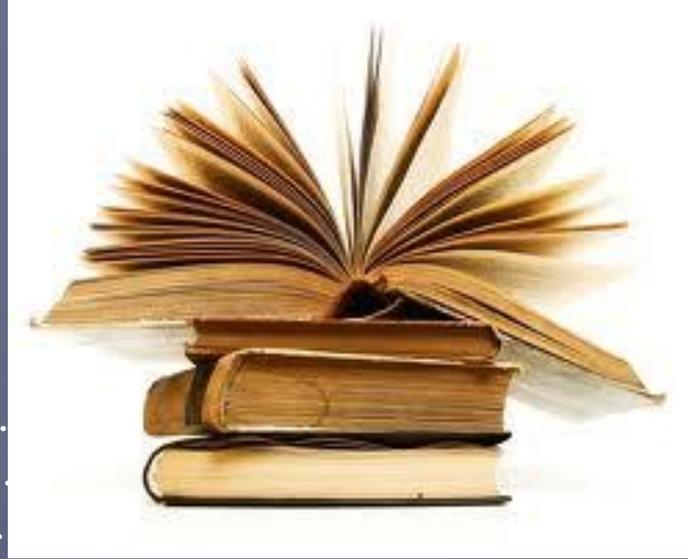
**РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ: БАКАНОВА М.  
С.**

**ТЕЛЕФОН: 6-90-78.**

**ПРОЕКТ ИЗГОТОВИЛ: БАКАНОВА М.С.**

**ПРОЕКТ ПРИНЯЛ: САВЕЛЬЕВА В.В.**





- ▣ Содержание
- ▣ Введение.....
- ▣ Резюме.....
- ▣ Раздел 1. Виды товаров (услуг).....
- ▣ Раздел 2. Рынок сбыта товаров.....
- ▣ Раздел 3. Конкуренция на рынке сбыта.....
- ▣ Раздел 4. Маркетинг.....
- ▣ Раздел 5. Организационный план.....
- ▣ Раздел 6. Правовое обеспечение деятельности фирмы.....
- ▣ Раздел 7. План производства.....
- ▣ Раздел 8. Оценка рисками страхования.....
- ▣ Раздел 9. Финансовый план.....
- ▣ Раздел 10. Стратегия финансирования.....
- ▣ Заключение.....
- ▣ Список литературы.....
- ▣ Меню.....



## Введение

Одним из важнейших этапов создания фирмы является планирование, т.е. определение цели развития управляемого объекта, перспектив и средств ее достижения, разработка программы, плана действия различной детализации на различные периоды времени.

Сегодня любой более или менее крупный предприниматель, фирма, государственное, кооперативное, частное предприятие имеют известный план ведения своей деятельности.

## Резюме

**Кафе «ЭлетАрт-бар» на 60 посадочных мест.**

**Название кафе «ЭлетАрт-бар».**

**Директор: Баканова Маргарита Сергеевна.**

**Адрес: Смоленская область, г. Вязьма, ул.  
25 Октября, д.5**

**Суть проекта: оказание услуг пищевых на ПОП, принятие различных технологий, приготовление блюд с целью обеспечения рынка спроса разнообразными и качественными блюдами.**



# Раздел 1. Виды товаров и услуг

- Мы приводим меню идеально подходящее для кафе демократического типа:
- Салаты - 10 видов (оливье, винегрет, «Цезарь», морковный, крабовый, «Селедка под шубой»).
- Закуски - 5 видов (овощная нарезка, сырная нарезка, рыбная нарезка, колбасная нарезка).
- Первые блюда – 5 видов (вермешелевый суп, борщ, щи, солянка, с биточками). А так же многое другое...

Девиз компании: «Вкусно по-домашнему!»



# Раздел 2. Рынки сбыта товаров (услуг).

Чтобы добиться устойчивого роста объема продаж, мы должны достаточно изучить свой рынок, то есть, организации и людей которые заинтересованы в наших услугах. Нужно научиться распознавать самого выгодного клиента и понимать что ему нужно



# Раздел 3. Конкуренция на рынках сбыта.

Вежливое, быстрое обслуживание, широкий ассортимент высококачественных изделий – это все завоюет внимание потребителей. В настоящее время на рынке услуг существует огромное количество заведений общественного питания, предоставляющих аналогичные услуги, однако, основным недостатком товаров и услуг у конкурентов являются высокие цены и невысокое качество продукции.

В настоящее время у кафе «ЭлетАрт-бар» нашими конкурентами в городе Вязьма будут являться следующие предприятия общественного питания: кафе «Русская трапеза», кафе «Шоколад», кафе «Домино», кафе «Подкрепись» кафе «Вкусняш».



# Раздел 4. Маркетинг.



Необходимо отметить, что реклама очень тесно связана с процессом установления имиджа кафе. Рекламная деятельность направлена на формирование потребительского спроса и стимулирование сбыта. Она оказывает комплексное воздействие на потребителя, продвижение товара и обеспечение связей с общественностью.

# Раздел 5. План производства



Целью создания данного предприятия как коммерческой организации является получение прибыли путем оказания услуг общественного питания. При этом для реализации данного проекта необходимо:

Приобретение помещения;

Закупить машины и оборудование, оргтехнику для офисной работы

# Раздел 6. Организационный план

В качестве правового статуса выбрано общество с ограниченной ответственностью. Эта форма собственности проста в осуществлении и удобна по своей структуре.

В процессе работы организуется дополнительное вознаграждение сотрудников по результатам работы работников по результатам работы за отчетный период. Средняя заработная плата производственного персонала в нашем кафе составит 10000 рублей в месяц. Сотрудники в нашем кафе – молодые люди, энергичные в возрасте от 18 до 35 лет.

# Раздел 7. Правовое обеспечение деятельности фирмы

Форма собственности предприятия общественного питания кафе «ЭлетАрт-бар» - общество с ограниченной ответственностью. В частной экономической практике общество с ограниченной ответственностью является наиболее востребованной организационно-правовой формой среди коммерческих организаций.



# Раздел 8. Оценка риска и страхование

При написании данного раздела предприниматель должен привести перечень возможных рисков с указанием вероятности их возникновения и ожидаемого ущерба от них; указать организационные меры по профилактике и нейтрализации указанных рисков. Даже если ни один из этих факторов реальной угрозы для фирмы не представляет, в бизнес-плане необходимо на них остановиться и обосновать, почему не



# Раздел 9. Финансовый план

В данном разделе бизнес-плана кафе мы рассмотрим финансовую составляющую данного бизнес-проекта и узнаем обо всех финансовых потоках и подводных камнях данного бизнеса.

В основе «Плана движения денежных средств» лежит метод анализа денежных потоков, используемый во всех наиболее используемых методиках планирования оценки эффективности инвестиционных



# Раздел 10. Стратегия финансирования

Для финансирования проекта планируется взять льготный кредит в сумме 650 тыс. руб. сроком на 1 год под 26% годовых в Центральном сбербанке города Вязьма.

Выплаты планируется производить ежемесячно по графику платежей; проценты начисляются на остаток суммы;



# Заключение.

В заключении можно подвести итог: данный проект создания кафе является весьма перспективным и прибыльным. Рентабельность деятельности или соотношение выручки и себестоимости в среднем за год составит 144%, или каждый вложенный рубль принесет 44 копейки дохода сверх, это весьма хороший результат в первый год работы предприятия, которое дает прибыль с первого дня своей работы.



# Список литературы

## Список литературы

- Баринов В.А. Бизнес – планирование: Учебное пособие. – М.: ФОРУМ ИНФРА-М, 2003.
- Маниловский Р.Г. Бизнес – план. Методические материалы. – Аудит ЮИТИ, 2002.
- Ю. Ефимова «Кафе. Создание и управление»
- ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание»
- Макаревич Л.М. Бизнес-планирование для малого предприятия. – М.: Вершина. 2005. – с.164.

