

БИЗНЕС-ПЛАН РЕСТОРАНА «БОМОНД»

Презентацию подготовила

Ученица 11-Б класса

СШ№5

Кукушкина Мария

СОДЕРЖАНИЕ:

- Вступление
- Цель проекта
- Описание
- Экономическое обоснование запуска проекта
- Организация производства
- Документы
- Оборудование
- Предоставляемые услуги
- Персонал
- Привлечение клиентов
- Вывод

ВСТУПЛЕНИЕ

- Организация ресторанного бизнеса считается одним из самых привлекательных видов инвестиционных вложений. Открыть свой ресторан мечтает практически каждый профессиональный повар, такой проект содержит много творческих моментов и может приносить большое удовольствие своему владельцу.



ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

- Определение целей и разработка задач для их достижения.
- Разработка должностных инструкций персонала ресторана «Бомонд».
- Разработка концепции заведения исходя из места положения ресторана.
- Описание услуг, которые организация будет предоставлять потребителям.
- Анализ финансово-экономических показателей



ОПИСАНИЕ

- Общая площадь - 385 кв.м.;
- Помещение для посетителей - 205 кв.м;
- Производственное помещение - 180 кв.м;
- Сотрудники ресторана - 14 человек (в одной смене);
- Число посадочных мест для посетителей - 60.





ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ЗАПУСКА ПРОЕКТА

- Открытие ресторана планируется в открывающемся ТРЦ общей площадью 12 тыс. кв.м, который будет располагаться в городе Мариуполь.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

Производственное помещение подразделяется на следующие зоны:

- Зона заготовок (мясорыбный и овощной цеха).
- Зона доведения до готовности блюд (состоит из холодной и горячей).
- Посудомоечная зона.
- Административно-бытовая зона.
- Рабочий режим ресторана - с 12:00 до 24:00 ежедневно.



ДОКУМЕНТЫ

Перечень документов для открытия ресторана:

- Оформление свидетельства о внесении предприятия в Торговый реестр.
- Оформление лицензии на продажу ликёрово-водочной продукции.
- Оформить разрешение санитарной станции на открытие ресторана.
- Разрешение на вывеску внешней рекламы.
- Соглашение с пожарной безопасностью.
- Договор на разные коммунальные услуги.
- Соглашение с управление архитектуры на перепланирование.

ОБОРУДОВАНИЕ

Для обустройства ресторана понадобится:

- Для кухни - холодильники, плиты, микроволновые печи, фритюрницы, гриль, столы, вытяжки, кухонная посуда (кастрюли, сковородки, ножи и т.д.), блендеры, миксеры и т.д.
- Для зала гостей - столы, стулья, видео и аудио оборудование, предметы интерьера.
- Для санузлов - сантехника.
- Для подсобных помещений - шкафы и мебель для персонала

ОБОРУДОВАНИЕ



ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ УСЛУГИ

Основные услуги,
предоставляемые рестораном:

- Блюда европейской кухни
- Алкогольные и безалкогольные напитки
- Кальяны
- Организация и проведение развлекательных мероприятий
- Организация банкетов и корпоративных праздников
- Доставка блюд



ПЕРСОНАЛ

Список сотрудников ресторана включает:

- Администратор - 1 чел.
- Бухгалтер - 1 чел.
- Повар - 2 чел.
- Помощник повара - 8 чел.
- Посудомойка - 4 чел.
- Официант - 8 чел.
- Кальянщик - 2 чел.
- Бармен - 2 чел.
- Доставщик - 2 чел.
- Уборщица - 2 чел.
- Дворник - 1 чел.



ПРИВЛЕЧЕНИЕ КЛИЕНТОВ

- Размещать информацию о ресторане можно где угодно - телевидение, радио, интернет, реклама в метро, на бигбордах и т.д.

ресторан
—bomond—

**ВКУСНЕЙШИЕ ОБНОВЛЁННЫЕ ОБЕДЫ
В ТИХОМ УЮТНОМ РЕСТОРАНЕ "БОМОНД"**

с 12:00 до 16:00

**Сладкий
десерт
в ПОДАРОК!**

**ОТ
200Р**

☎ 286-06-78
Токарей, 68
e-mail: cafe.bomond@yandex.ru
www.cafe-bomond.ru

MARCO POLO
RESTAURANT

**ОБНОВЛЕННОЕ
МЕНЮ!**

Теперь работаем с 08.00. Приглашаем на завтраки!

© Design Studio Helena Shutova

ВЫВОД

- Выручка ресторана зависит от востребованности, суммы оплаты заказанных услуг клиентами. На посещение ресторана имеет значение несколько факторов: и сезон, и внешние факторы, например, наличие праздников, определенные дни недели..
- Реклама бизнеса, обслуживание, кухня - три основные удачи в бизнесе.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!