

Бизнес проект

Кофейня

La coffee

ИП Фролова Ю.А.



| Наименование оборудования | Кол-во | Цена, руб. | Итого расходы, руб |
|---------------------------|--------|------------|--------------------|
| 1.Кофе-машина | 1 шт. | 18 720 | 326 469 |
| 2.Кофемолка | 2 шт. | 5 600 | |
| 3.Блендер | 1 шт. | 2 160 | |
| 4.Холодильник | 1 шт. | 43 680 | |
| 5.Микроволновая печь | 1 шт. | 4 990 | |
| 6.Компьютер | 1 шт. | 18 000 | |
| 7.Посудомоечная машина | 1 шт. | 21 999 | |
| 8.Стол для гостей | 3 шт. | 10 800 | |
| 9.Стулья для гостей | 4 шт. | 1 800 | |
| 10.Барная стойка | 1 шт. | 20 000 | |
| 11.Вешалки | 3 шт. | 3 900 | |
| 12.Чайник | 2 шт. | 1 800 | |

| Наименование оборудования | Кол-во | Цена, руб. | Итого расходы, руб |
|---------------------------|----------------|----------------|--------------------|
| Сплит-система | 2 шт. | 36 000 | |
| 14.Набор посуды | 5 шт. | 9 000 | |
| 15.Рабочий стол , стул | 2 шт. 2 шт. | 2 500 2 200 | |
| 16.Музыкальная система | 1 шт. | 23 000 | |
| 17.Диваны | 4 шт. | 49 280 | |
| 18.Кресла | 2 шт. | 12 000 | |
| 19.Светильники | 5 шт. | 10 850 | |
| 20.Шкаф | 1 шт. | 2 190 | |
| 21.Кухонный гарнетур | 1 шт. | 20 000 | |
| 22.Кассовый аппарат | 1 шт. | 6 000 | |

Персонал

1. Генеральный директор - график работы 5/2 с 8:00 до 23:00
2. Директор - график работы 5/2 с 9:00 до 18:00
3. Администратор - график работы 5/2 с 8:00 до 23:00 з/п 17 000 р.
4. Два кассира - график работы 2/2 с 9:00 до 19:00 з/п 15 000 р.
5. Две уборщицы - график работы 2/2 с 8:00 до 10:00 и с 17:00 до 19:00 з/п 10 000 р.
6. Два официанта - график работы 2/2 с 8:00 до 19:00 з/п 15 000 р.
7. Два бариста - график работы 2/2 с 8:00 до 19:00 з/п 15 000 р.

Меню

Классическое кофе

- 1.Эспрессо - 60 р. 30 мл.
2. Ристретто - 60/90 р. 15/30 мл.
- 3.Лунго - 60/90 р. 50/90 мл.
- 4.Доппио - 90 р. 60 мл.
- 5.Эспрессо кон-пано - 80/100 р. 60/100 мл.
- 6.Эспрессо макиато - 80/100 р. 60/100 мл.
- 7.Американо - 80/110 р. 150/300 мл.
- 8.Латте - 100/150 р. 240/360 мл.
- 9.Крим капучино - 120/170 р. 240/360 мл.
- 10.Капучино - 100/150 р. 240/360 мл.
- 11.Пикколо капучино - 120/170 р. 240/360 мл.
- 12.Флэт Уайт - 130 р. 240 мл.
- 13.Мокачино - 140/190 р. 240/360 мл.
- 14.Кофе по-турецки - 110 р. 100 мл.
- 15.Гляссе - 110/170 р. 240/360 мл.

Коктейли

1. Раф кофе - 116/170 р. 240/360 мл.
2. Халвичный раф - 140/180 р. 240/360 мл.
3. Медовый раф - 140/180 р. 240/360 мл.
4. Молочный коктейль - 150 р. 350 мл.
5. Чиз Латте - 150/190 р. 240/360 мл.
6. Бискотто коффи - 150 р. 310 мл.
7. Мокко - 150/190 р. 240/360 мл.
8. Мятный банан - 140/190 р. 240/360 мл.
9. Мокко белый шоколад - 150/190 р. 240/360 мл.
10. Мокко карамель - 150/190 р. 240/360 мл.
11. Банан крим - 160 р. 310 мл.
12. Горячий шоколад - 150 р. 100 мл.
13. Какао - 120/150 р. 200/310 мл.
14. Фреддо капучино - 160 р. 400 мл.
15. Бамбл - 150 р. 200 мл.
16. Бриз - 160 р. 350 мл.
17. Гранада - 150 р. 300 мл.
18. Кофе по-тайски - 180 р. 400 мл.
19. РАШ кофе - 140 р. 310 мл.
20. Фреско - 130 р. 400 мл.
21. Ледяной банан - 140 р. 370 мл.
22. Миндальный фреддо - 160 р. 400 мл.
23. Шоко Фриз - 150 р. 300 мл.
24. Банановый коктейль - 150 р. 350 мл.

Горячие напитки

1. Имбирный чай - 150 р. 350 мл.
2. Малиновый чай - 150 р. 350 мл.
3. Клубничный чай - 150 р. 350 мл.
4. Облепиховый чай - 150 р. 350 мл.
5. Горячий апельсин - 150 р. 350 мл.
6. Имбирный лимон - 150 р. 350 мл.

Тосты и сэндвичи

1. Сэндвич с курицей - 130/170 р.
2. Сэндвич с ветчиной и сыром - 110/150 р.
3. Сэндвич с тунцом - 130/170 р.

Торты

1. Тирамису - 150 р. 120 гр.
2. Морковный - 130 р. 140 гр.
3. Красный бархат - 160 р. 140 гр.

Штрудели

1. Вишневый штрудель - 140 р. 120 гр.
2. Яблочный штрудель - 140 р. 120 гр.
3. Грушевый штрудель - 140 р. 120 гр.

Чизкейки

1. Сладкая жизнь - 130 р. 110 гр.
2. Бананово-шоколадный - 180 р. 180 гр.
3. Лесные ягоды - 130 р. 180 гр.
4. Ореховый - 130 р. 110 гр.
5. Нью-Йорк - 130 р. 110 гр.
6. Клубничный - 130 р. 110 гр.

Десерты

1. Мороженое - 95 р. 120 гр.
2. Брюссельские вафли - 135 р. 140 гр.

| Затраты за месяц | Цена, руб. | Итого расходы , руб. |
|-------------------------------------|------------|----------------------|
| Реклама | 1 000 | 196 000 |
| Покупка кофе | 2 000 | |
| Арендная плата | 40 000 | |
| З/п персонала | 131 000 | |
| Выплаты по контракту с кондитерской | 15 000 | |

В городе Тула , есть хорошее место для открытия кофейни. Здание находится в Советском р-н на ул. Фрунзе д. 27. Размеры помещения 45 м².
Арендная плата 40 000 р.

Все коммуникации автономные: электричество 20кВт, вода, туалет, подсобка, телефон, интернет, отличный ремонт, дорогое и заметное оформление фасада, установлена охранно-пожарная сигнализация. Высокий пешеходный трафик. Рядом центральный парк, огромный жилой массив, остановки общественного транспорта, магазины, банк, развитая инфраструктура.

| | |
|---------------------------|---------------------|
| <i>Затраты за год</i> | <i>2 878 471 р.</i> |
| <i>Стартовые вложения</i> | <i>1 500 000 р.</i> |
| <i>Доход за год</i> | <i>2 700 000 р.</i> |
| <i>Прибыль за год</i> | <i>1 321 529 р.</i> |

В будущем мы рассчитываем на открытие в г.Тула еще около 25 кофейнь.

А после распространить их по всей России, возможно даже открытие кофейнь за границе.

Конечно, будут сложности с открытием ,большие затраты , но все окупиться через десяток лет, будет налажен бизнес,прибыль начнет увеличиваться с каждым годом.

В течении всего времени нужно будет совершать акции, менять интерьер помещения, меню.

Главное в открытие бизнеса иметь поддержку. С помощи денежных средств бизнес сможет “держаться на плову”.

Риски:

1. Большая конкуренция.
2. Пропадает интерес со стороны покупателя.
3. ИП отвечает всем своим имуществом.
4. В любой момент бизнес может рухнуть.

Рисков большое количество, кто-то не боится рисковать и создает бизнес, который приносит большую прибыль. А кто-то испугавшись, опускает руки и не добивается поставленных собою целей.