

Бизнес жоба

Дайындағандар; Оғланбаева Мадина
Жетпісбаева Әдемай

Бизнес жоба

«Қазақ ас үйі мейрамханасын»

ашу



Түйіндеме

Бұл бизнес-жоба «Қазақ ас үйі мейрамханасын ашу»
Қазақтың жоғарғы ұлттық ас үйі, мәнерлі және үйдегідей дәмді.

Сәнді интерьер өзінің ұлттық нақышымен, жайлы да асқан
әдемілігімен көңілдендіреді, ол қазақ халық аспабының жанды
әуені мен реңкті үні, ерекше рух пен көңіл-күй сыйлайды.

Көптеген қазақтың тағамдары, жүздеген
жылдар бойы өз әзірлеу тәсілі мен асқағазын өзгертпеген.
Біздің қонақтарымыздың сүйікті тізімі – қазақша ет, қуырдақ,
кеспе,
қымыз, шұбат, бауырсақ.

1. Жобаның концепциясы

Ас үйі. Қазақ ас үйі мейрамханасында әзірленетін қазақтың тағамдары ас үйі қала тұрғындарының арасында кеңінен таралмаған бірақ көп сұранысқа ие түрі болып табылады, осы бағыттағы білікті аспазшыларды таңдап алу да оңай. Интерьлік шешім мейрамхананың үлгісі мен ас үй түріне мінсіз сай келеді. Мейрамханының үлгісі – орташа бағалық санат. Залдың ауданы –200м.кв. шамасында. Отыратын орындардың есептелген саны –100 орындықты.

Қонақтарға негізгі екі ағымда қызмет көрсету жоспарлануда: түскі ас және кешкі ас.

Жобаның мақсаты: орташа бағамдық санатқа бағытталған заманауи қазақ ас үйі мейрамханасын ашу.



2.Өнімнің сипаты

Мейрамхана бизнесінің жетістіктеріне әсер ететін негізгі факторлар мыналар болып табылады:

- Мейрамхананың ерекше дизайні
- Қызмет көрсету деңгейі
- Ұлттық тағамдары

Мейрамхананың орыны –Ақтау қалысындағы теңізге жақын жерде орналасады.

Қала орталығы қазіргі уақытта дәмханалық және мейрамханалық орындармен толып кеткен.

Мейрамхана орналасып отырған Көше қаланың жоғарғы жағы арқылы өтеді және басты көлік магистральдарының бірі болып табылады.



3. Ұйымдастыру, басқару және қызметкерлер

Әкімшілік-басқарушы қызметкерлер

- Директор
- Ұйымдастыру-шы
- Бас есепші

...

Өндірістік қызметкерлер



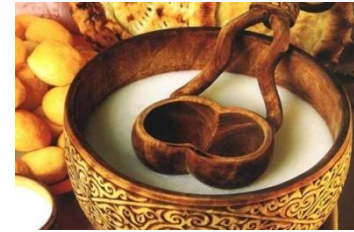
4.Мейрамхананың ас мәзірі

Бешбармақ.....
Қуырдақ.....
Қазы-қарта,жал-жая.....
Наурыз-көже.....
Манты.....
Кеспе.....
Бауырсақ
Сорпа қой етінен.....
Самса.....
Салат
Щұжық.....
Бұжы.....

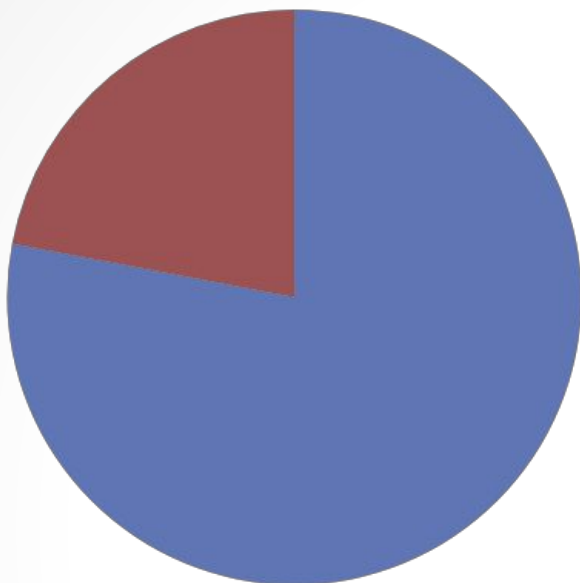


Мейрамхананың ас мәзірінде

- Қымыз
- Шұбат.....
- Айран.....
- Балқаймақ.....
- Ірімшік.....
- Құрт.....
- Кептірілген жемістер.....
- Қазақша шәй..... ● ● ●
- Тандыр нан.....



5.Маркетинг жоспары



- **78% Қала тұрғындары**
- **22%Қала қонақтары мен келген туристер**

...

Жаңа клиенттерге жеңілдіктер ұсынылады. Жарнамалық жұмыстар жүргізіледі.



6. ҚАРЖЫЛЫҚ ЖОСПАР

Жобаның жалпы қаржылық сипаты.

Бұл бизнес – жобада 5 жылдық шаруашылық қызметтің қаржылық нәтижелері талданған, тартылатын несиелік қаржы **5 000 000 млн теңге** қолданылады. **Бағам: теңгемен есептелінеді.**

Бөлімде жобаны қаржылық үлгілеу кестелері берілген. Жобаны жүзеге асырудың басталу кезеңі – **2017 жылдың 1-тоқсаны.**

Қаржылық жоспардың жалпы негіздемелері Жоба қаржылық несиенің келесі шарттары негізінде есептелді:

- несие сомасы – **5 000 000 млн.теңге.**
- жылдық пайыздық мөлшерлеме – **14 %; айына (89333тг.)**
- жоба уақытының есептік мерзімі – **5 жыл;**

Қаржылық жоспар

Жалпы және әкімшілік шығындар

Жарғы капиталы	Алғашқы салым 5 000 000тг
Әкімшілік қызметкерлердің еңбек ақысы	Айына жалпы есеппен 150-200 мың тг. аралығы
Шығатын шығындар	100-500 мың тг аралығы
Табыс көзі	800-1млн аралығы
Мүлікке алғашқы салым	1 млн



Маркетинг және жарнамаға салым	30-50мың аралығы

Жобаның негізгі тәуекелдері

Жақсы жақтары

Орналасу жері тиімді
Қазақ ас үйі –кеңінен тарату,
Болашағы бар бизнес.

Әлсіз жақтары

Бұл бизнес бойынша тәжірибе жеткіліксіз.
Бастапқы кезде дербес материалдық-
техникалық база қалыптастыру қиын.
Дербес қаражат есебінен жобаны
қаржылау мүмкіндігі шектеулі.

Мүмкіндіктері

Нарықтық толыққанды еместгі
Мейрамханалар желісінің
қалыптасу
Мүмкіндігі.
Ресурстардың қол жетімділігі.
Жаңа бәсекелестер үшін көп
қаражат керек.

Қауіптері

Бәсекелестікті үдету мүмкіндігі
(жаңа мейрамханалардың пайда
болуы)
Әлемдік қаржылық дағдарыс,
салдарынан қызметке қатысты
сұраныстың төмендеуі.