

Місце знаходження:  
М. Київ, вул. Борщагівська 15б  
Тел: 099-786-54-45, 229-54-45

# БІЗНЕС-ПЛАН БАРУ “ПОРТЕР ПАБ”

- 
- Справжнім бізнес-планом передбачається відкриття питному-розважального закладу (бар), розрахованого на широке коло відвідувачів (середній клас і нижче). Така концепція дозволить залучити до закладу максимальне число відвідувачів.

# ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВА ФОРМА ВЕДЕННЯ ДАНОГО БІЗНЕСУ - ПРИВАТНИЙ ПІДПРИЄМЕЦЬ.

- Ступінь успішності проекту оцінюється як середньо-висока у зв'язку з тим, що, незважаючи на велику кількість подібних закладів, попит на їхні послуги стабільний і зростає рік від року.

# ОПИС ПІДПРИЄМСТВА

---

- Передбачається відкриття бару змішаного типу (пивний бар + караоке-бар) місткістю 50 посадочних місць, орієнтованого на відвідувачів середнього класу і нижче. Спосіб обслуговування клієнтів - система офіціантів + бармен.

# ОПИС ПОСЛУГ

---

- Бар буде надавати послуги з організації відпочинку, приготування і подачі їжі і спиртних напоїв через систему офіціантів та професійного бармена (приготування напоїв та коктейлів різного рівня складності).
- Режим роботи закладу цілодобово.

# АНАЛІЗ РИНКУ

---

- Нашими конкурентами є декілька пабів, які знаходяться поряд з нашим. Це Паб “Підкова” та Паб “Пивний бар”.
- Наші мінуси – це те, що ми ще молоде підприємство і не маємо достатньої репутації.
- Ми конкурентноспроможне підприємство і будемо вдосконалюватись, щоб бути краще.

# ПРИМІЩЕННЯ

---

- При заявленій місткості бару в 50 чоловік, потрібно приміщення загальною площею 250 квадратних метрів або більше. Відзначимо, що це площа всіх приміщень, а не тільки залу для відвідувачів. Ми будемо знаходитись в нежитлому будинку, на 3 поверсі.

# ОБЛАДНАННЯ

---

- столи і диванні куточки
- барна стійка
- барні стільці
- комплект пивних колон і підстоєчне охолоджувачів
- обладнання для кухні
- холодильне обладнання
- караоке-комплект
- плазмові панелі



# СТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА

---

- директор – 1 (10 000грн)
- Адміністратор – 2 (5 000 грн)
- Офіціанти – 3 (2 000+чайові)
- Охорона – 2 (2 500 грн)
- Прибиральниця – 2 (1 800грн)

# ВИТРАТИ ТА ДОХОДИ

---

## □ **Витрати:**

Приміщення - 35 000 грн на місяць(оренда)

Обладнання – 80 000 грн (оренда)

Зарплата персоналу: 34 000 грн на місяць

Реклама, маркетинг - 5 000 грн на місяць

□ Сировина – 46 000 грн на місяць

## **Доходи:**

Планований середній чек: 100 грн на кожного відвідувача.

□ Як показує практика, **термін окупності бару** становить 2 місяці, що дозволяє вважати цей бізнес досить високорентабельним.

- 
- За добу паб обслуговує приблизно 200 людей. Планований середній чек: 200 грн на кожного відвідувача. Тобто  $200 \cdot 100 = 20\,000$  (за добу)
  - за місяць 600 000 грн
  - З них на витрати 200 000 кожного місяця

# ВИСНОВКИ

---

- Наше підприємство є конкурентоспроможним і високорентабельним.

---

Дякую за увагу 😊