



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ «МИСиС»**

**Кафедра экономики и менеджмента малого
предпринимательства
Кафедра промышленного менеджмента**

**ОБЩЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС «МОЙ БИЗНЕС-
МОЯ РОССИЯ»**

**[Кафе-блинная «Блин-Лайн»]
[Перевозникова Светлана Николаевна]**

Краткое портфолио

Я Перевозникова Светлана Николаевна, учусь в ГБПОУ
Невинномысском Индустриальном Колледже,
Ставропольского края г. Невинномысска, ул. Менделеева 65 .
Профессия: « Операционная деятельность в логистике»
Квалификация: «Операционный логист»
Группа СО 14-21 (2 курс)
Преподаватель: Стативкина Марина Васильевна

высучно взрослым и детям!

О Русских блинах...

- ❖ Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями-варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывая до сотни их разновидностей.
- ❖ В старину блины пекли, почти всегда, из дрожжевого теста. Однако, настоящие русские блины – это гречишные, потому что именно эта мука придает блинам пухлость и рыхлость, приятный вкус и некоторую кисловатость.



Главная цель – быстро, вкусно, по-домашнему накормить гостей своего заведения, обеспечить клиентам максимально возможный ассортимент блинчиков. Каждый должен получить то, что желает. От традиционных домашних блинов со сладкой начинкой, мясом или творогом и сметаной до модных, заимствованных из европейской кухни, с ветчиной, овощами, фруктами или даже мороженым.

Наше кафе является ярким и единственным представителем русской традиционной кухни в городе Невинномыске.

В настоящее время на рынке услуг существует множество кафе, предоставляющих аналогичные услуги, однако, **нет ни одного заведения с традиционной русской кухней.**

Блины – это традиционное национальное блюдо, которое любят большинство россиян, и которое является визитной карточкой русской кухни. В современном ритме жизни многие уже почти забыли, как пахнут блинчики, которые пекли наши мамы и бабушки.



Целевые сегменты



Школьники



Студенты



Работники
организаций

Блинная «Блин-Лайн» планирует предоставлять следующие виды

услуг:



Выпечка и реализация блинов и оладьи

Предоставление услуги "товары в дорогу"

Ассортимент кафе будут включены горячие, холодные закуски, первые, вторые блюда

Кейтеринг

Заказ через Интернет, по телефону, доставка товаров на дом и в офисы



Пиццерия
« ЛЕТО »

« ГИРОС »



« SUBWAY »

Факторы

Факторы	Блинная «Блин-Лайн»	Пицца «ИТОС»	Конкурененты Пиццерия «ИТОС»	SUBWAY
Качество	Всегда теплые, свежие, вкусные изделия	Еда не всегда свежая и качественная, (фастфуд)	Пицца привозная, полуфабрикаты	Бутерброды всегда вкусные (фастфуд)
Местонахождение	Одна из центральных улиц города, вблизи от остановки, оживленное место. Есть место для парковки. Возможность выноса еды, доставка, заказ через интернет	Оживленное место, центр города, близко от остановки...	Не очень оживленное место, есть место для парковки	Непосредственно на остановке
Уровень цены	Средняя	Выше средней	Выше средней	Средняя
Исключительность товаров	Не распространенный на рынке, русская кухня	распространенный на рынке, греческая кухня	распространенный на рынке, итальянская кухня	Обычный, западная кухня
Ассортимент	10-15 видов	Не очень широкий	широкий	10-15 видов
Репутация фирмы	Фирма новая	Сомнительная	Известная, постоянные	Известная.

План производства



Прием заказа



Замешивания
теста



Контроль качества



Изготовление
блинов



Оформление и
подача заказа

Необходимое основное и вспомогательное оборудование

<i>Наименование оборудования</i>	<i>Количество единиц, шт.</i>	<i>Цена за единицу, руб.</i>
<i>Основное оборудование</i>		
Холодильник	2	35000,00
Кондиционер	1	15000,00
Блинница	6	4000,00
Миксер	2	2500,00
Чайник	2	1000,00
Микроволновая печь	1	3000,00
Плита	1	20000,00
<i>Вспомогательное оборудование</i>		
Кассовый аппарат	1	7000,00
Компьютер	1	15000,00
Барная стойка	1	30000,00
мебель	-	30000,00
Муз. Центр (телевизор)	1	5000,00
<i>ИТОГО</i>	-	<i>167500,00</i>

План производства и расчет выпуска продукции

- С целью упрощения расчетов мы рассмотрим один вид товаров: блины по-царски. Расчеты производились исходя из средних цен на продукты и товары у предполагаемых поставщиков на момент разработки бизнес – плана.

<i>Наименование</i>	<i>Цена за 1 кг, руб.</i>
Мука	19,00 ☐
Молоко	25,00 ☐
Сметана	70,00 ☐
Сливки	120,00 ☐
Сливочное масло	100,00 ☐
Растительное масло	70,00 ☐
Мясо	180,00 ☐
Яйца	40,00 ☐
Дрожжи	20,00 ☐
Лук	20,00 ☐
Сахар	45,00 ☐
Соль	9,00 ☐
Пшено	15,00 ☐
Гречневая мука	23,00 ☐



Себестоимость продукции

Переменные затраты

- Сдельная заработная плата производственных рабочих
- Прямые материальные затраты
- Услуги

- Амортизация
- Арендная плата
- Повременная заработная плата рабочих и административно-управленческого персонала

Постоянные затраты

Расчет расхода продуктов для приготовления «Украинских блинов»

<i>Наименование</i>	<i>Цена за 1 кг, руб.</i>	<i>Количество продуктов, расходуемое на 5 порций</i>	<i>Стоимость продуктов на 5 порций, руб.</i>
Молоко	25,00	0,1	2,5
Пшено	15,00	0,05	0,75
Гречневая мука	23,00	0,05	1,15
Сливочное масло	100,00	0,025	2,5
Яйца	40,00	0,2	8
Соль	9,00	0,05	0,45
Сметана	70,00	0,05	3,5
Дрожжи	20,00	0,0015	0,03
Сахар	45,00	0,02	0,9
ИТОГО			19,78

Расчет себестоимости «Украинских блинов»

<i>Элементы затрат</i>	<i>Сумма, руб.</i>
Оплата труда	1210
Материальные затраты	
<i>В том числе:</i>	
<i>Сырье и материалы (на 60 порций)</i>	237,6
<i>топливо</i>	15
<i>Электроэнергия и т.д.</i>	244
Арендная плата	150
Непредвиденные расходы	54
Полная себестоимость (на 60 порций)	1910,6
<i>Полная себестоимость (на 1 порцию)</i>	<i>31,84</i>

Расчет расхода продуктов для « Блинов по-царски »

<i>Наименование</i>	<i>Цена за 1 кг, руб.</i>	<i>Количество продуктов, расходуемое на 5 порций</i>	<i>Стоимость продуктов на 5 порций, руб.</i>
Мука	19	0,1	1,9
Сливки	120	0,1	12
Сливочное масло	100	0,05	5
Яйца	40	0,2	8
Сахар	45	0,05	2,25
Соль	10	0,0015	0,015
<i>ИТОГО</i>			29,165

Расчет себестоимости « Блинов по-царски »

<i>Элементы затрат</i>	<i>Сумма, руб.</i>
Оплата труда	404
Материальные затраты	
<i>В том числе:</i>	
<i>Сырье и материалы (на 20 порций)</i>	29,165
<i>топливо</i>	5
<i>Электроэнергия и т.д.</i>	81,48
Арендная плата	50
Непредвиденные расходы	17
Полная себестоимость (на 20 порций)	586,645
Полная себестоимость (на 1 порцию)	29,33

Расчет цены

«Блины по-царски»	
Себестоимость	29,33
Наценка	20%
Цена без НДС	35,20
НДС	18%
Цена	41,5
«Украинские блины»	
Себестоимость	31,84
Наценка	20%
Цена без НДС	38,2
НДС	18%
Цена	45,1



Организационная структура управления

- Директор-администратор
- Бухгалтер
- Технолог
- повар
- Водитель
- Кух. рабочие
- Официанты



Штатное расписание кафе-блинная «Блин-Лайн»

<i>Должность</i>	<i>Число рабочих</i>	<i>Оклад, руб.</i>	<i>Годовой ФОТ, руб.</i>
Директор-администратор	2	25000	300000
Бухгалтер	1	23000	276000
Технолог	1	23000	276000
Водитель	1	15000	180000
Кухонные рабочие	2	15000	180000
Официант	2	12000	144000
Уборщица	2	6000	72000
Повар	2	20000	240000

Реализация

Канал продвижения на рынок
рекламы

<i>Пути продвижения</i>	<i>Цена, руб.</i>	<i>Количество</i>	<i>Стоимость в мес., руб.</i>	<i>Количество публикаций в год</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Реклама по телевидению	1000	5	5000	1 месяца
Реклама в журнале (газете)	250	10	2500	3 месяца
Реклама на радио	40	30	1200	3 месяца
Реклама на транспорте	1000	5	5000	6 месяцев
Распространение брошюр - рекламок	10 крп./штука	1000	100	1 месяца
ИТОГО	XXXXXXX	XXXXXXX	13800	XXXXXXX

В год на рекламу планируется израсходовать 16200 руб.

Прогноз объема продаж

Прогнозируемый объем продаж		2016		2017	2018	2019
		За месяц (порц.)	За год (порц.)			
Блины по-царски	Максимальный	660	7920	9180	10557	12140
	Средний	600	7200	8280	9522	10950
	Минимальный	540	6480	7452	8570	9855
Украинские блины	Максимальный	1980	23760	27324	31423	36136
	Средний	1800	21600	24840	25116	28883
	Минимальный	1782	23384	24592	28281	32523
Русские блины	Максимальный	2640	31680	36432	41897	48181
	Средний	2400	28800	33120	38088	43801
	Минимальный	2160	25920	29808	34279	39421

Заключени

В целом можно сказать, что данный проект инвестиционной привлекательностью, т.к. предполагается что год от года кафе будет расширяться, открывать филиалы, увеличивать ассортимент, вводить новые услуги, а, следовательно, увеличатся и объемы продаж и возрастает прибыль, что является главным для инвестора. Данный проект хорош тем, что в отличие от конкурентов кафе-блинной «Блин-Лайн» предлагает низкие цены на свою продукцию, высокое качество и оригинальное меню. Главной целью проектируемого предприятия является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению продукции более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента изделий. Исходя из этого, стратегий маркетинга избирается стратегия расширения спроса за счет стимулирования объема продаж, ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создания положительного имиджа кафе.

Основная цель бизнес-плана – достижение разумного и выполнимого компромисса между тем, что фирма хочет и может достичь.