



Lorem Ipsum Dolor

Бизнес план

Калеев Кирилл, Соснин
Кирилл и Сидиков Эмиль

Приблизительные данные

- Первоначальные затраты - от 2 100 000 руб.
- Окупаемость - 4-6 месяцев
- Рекомендуемая площадь - 8 м²

Описание компании и отрасли

Рынок общественного питания можно сегментировать следующим образом (по сужению ниши):

- общественное питание в целом (кафе, рестораны, столовые, фаст-фуд);
- фаст-фуд (кафе, стационарные и нестационарные точки продаж);
- уличный фаст-фуд



Фуд-трак — это кафе на базе грузового автомобиля. Авто переоснащают, делают внутри кухню, монтируют ресторанное оборудование, снаружи брендируют и ставят в местах с большой проходимостью.



Особенности фуд-трака как бизнеса

- *Мобильность.* Фуд-трак не ждет, когда придет клиент, а едет к нему сам. Зная о скоплении целевой аудитории в определенном месте, кафе на колесах приезжает туда и предлагает свой продукт.
- *Экономия на строительстве и аренде.* Нет инвестиций в поиск помещения, ремонт, перепланировку и дизайн-проект. С учетом возросших цен на аренду недвижимости — это серьезное подспорье.
- *Быстрая окупаемость.* При обслуживании 100 человек в день фуд-трак окупится в среднем через 4-6 месяцев.
- *Быстрый выход на рынок.* При покупке готового проекта фуд-трака, в который входит автомобиль, комплект оборудования и инвентаря, брендинг и проектирование, на рынок реально выйти всего за 45 дней. Этого достаточно, чтобы установить оборудование, разработать меню, оформить машину и выбрать место.

Где располагаться?

Есть несколько вариантов:

— *Принять участие в аукционе* на предоставление участка муниципальной земли. Но, как показывает практика, лоты в виде участков достаются в основном крупным торговым сетям для сезонной или постоянной деятельности.

— *Аренда частной территории.* Этот вариант реальный и выгодный. Вы арендуете участок при ТЦ, развлекательном комплексе, бизнес-центре и получаете посещаемую точку, а также доступ к инженерным коммуникациям, санузлам и т.д.

— *Участие в мероприятиях.* С организаторами фестивалей, ярмарок, фуд-фестов, концертов, пикников заключается договор аренды. Сумма аренды зависит от масштаба и статуса мероприятия. Ценовой диапазон — от 3 000 до 30 000 руб. в день.

— *Несанкционированная торговля.* На свой страх и риск можно ставить фуд-трак в любом людном месте, но это чревато административной ответственностью и потерей разрешения на деятельность.

Какой автомобиль выбрать?

- *ВАЗ* оптимален для работы в черте мегаполисов — парки, улицы и площади городов, зоны отдыха, пляжи. Удобная, маневренная и компактная машина.
- *Газель* подходит для преодоления средних расстояний и работы в сельской местности, санаториях, пансионатах, домах отдыха, в малых городах. На Газели можно выезжать на мероприятия в другие области. Широкая дилерская сеть по всей России гарантирует быстрый ремонт автомобиля в форс-мажорных обстоятельствах.
- *МАЗ* имеет большую, многофункциональную и производительную кухню на базе мощного, но экономичного тягача. В этом автомобиле готовят большие объёмы блюд за единицу времени. Фуд-трак на МАЗе идеален для эксплуатации в горной местности, в любых климатических зонах, на значительном удалении от основной базы.

Проектирование

Если фуд-трак работает автономно, то есть полулегально, не платя никому аренду, его оснащают или генератором, или преобразователем. И то, и другое дорого и со своими недочетами. Генератор обязательно должен соответствовать по мощности требованиям оборудования на кухне и при максимальной загрузке его хватит всего лишь на 5 часов.

Преобразователь же работает от аккумуляторов, и чтобы его хватило на рабочий день, автомобиль часто заводят, а это неизбежно приводит к износу двигателя и расходу бензина. Самый разумный выход — подключение к сети.

Особенности проектирования

Еще один проблемный момент — вентиляция и кондиционирование. Кухня фуд-трака — помещение маленькое. Концентрация оборудования и людей на один м² практически экстремальная. Жара в помещении и загрязнение воздуха продуктами горения недопустимы.



Брендинг

Внешний вид фуд-трака — основа успеха. Фуд-трак должен привлекать к себе внимание, выделяться на местности, отличаться от конкурентов, информировать потребителя о продукте.

В брендинг входит:

Разработка фирменного стиля (логотип, цвет, шрифт, персонаж)

Изготовление и установка вывесок, маркизов, крышных конструкций и т.д.

Оклейка автомобиля

Базовая стоимость услуги — 25 000 руб.



Разработка меню

Авторский подход к меню фуд-трака позволит отстроиться от конкурентов. Это особенно актуально, если фуд-трак стоит около ТЦ, где много аналогичных операторов на фуд-корте. Приглашенный шеф-повар разработает меню под требования бизнеса и возможности оборудования. Средняя стоимость разработки меню — от 40 000 руб.

Примерное базовое меню «Бургерной»

Бургер двойной с яйцом и свиной котлетой

Бургер куриный

Ролл с омлетом и беконом

Бургер свиной

Ролл с омлетом и свиной котлетой



Регистрация

Для фуд-трака оптимальная форма собственности — ИП. Ее преимущества:

Быстрая регистрация ИП, в том числе через Интернет

Госпошлина — 800 руб.

Не требуются устав, уставный капитал, печать и расчетный счет

Регистрируется только на одного человека

Максимальный штраф при административной ответственности — 50 000 руб.

Фиксированный платеж в Пенсионный Фонд при доходе не более 300 000 рублей, в 2016 году – 19 356,48 руб. Свыше 300 000 руб. + 1% от суммы превышения, но не более 8 МРОТ + взнос в ФФОМС 3 796,85 рублей.

Нет отчета за оборудование, используемое в рамках предпринимательской деятельности

Можно свободно распоряжаться средствами на расчетном счету

Хозяйственные решения не протоколируются

Просто ликвидируется **(закрывается)**

По желанию открывается расчетный счет