

STREET
FOOD
BAR № 1

Street food Bar

«ВСТАКАНЕ»



Бар полезного
питания

Бизнес-план
открытия бара
полезной еды



Street food Bar

«Встакане»

Мы Предлагаем:

- ✓ Здоровая еда
- ✓ Свежие продукты
- ✓ Завтраки / Обеды
- ✓ Без ГМО и транс. жиров
- ✓ Запеченные овощи
- ✓ Большой выбор яичниц
- ✓ Свежая выпечка
- ✓ Горячий кофе, чай
- ✓ Музыка



Каша



Творог



Яичница



Запечённые овощи



Выпечка



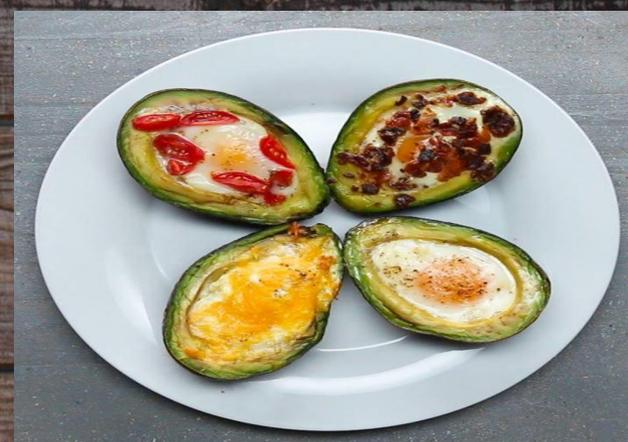
Суп



Салат



Орехи



- **Цель.** Создание сети баров полезного питания в Санкт-Петербурге для обслуживания жителей и гостей города.
- **Деятельность** создаваемого **предприятия** направлена на людей, которые ведут здоровый образ жизни и имеют средний уровень дохода.
- **Миссия.** Наши бары обеспечат комплексное, быстрое, высококачественное обслуживание людей, которые хотят перекусить быстро, но полезно для здоровья. Это позволит быстро создать популярность баров среди посетителей, придерживающихся здорового образа жизни.
- **Лозунг.** «Свежие овощи, вкусные фрукты – Ты не найдешь в мире лучше продукты! И живу я без проблем – Я на завтрак кашу ем!»
- **Особенности нашего ассортимента.** Все наши блюда приготовлены по оригинальным рецептам.
- Мы соблюдаем следующие принципы приготовления блюд:
 - 1) каждое наше блюдо заботливо приготовлено вручную;
 - 2) не готовим из замороженных полуфабрикатов;
 - 3) по способу приготовления - в качестве термообработки используется только запекание, как максимально безвредный способ обработки;
 - 4) Мы снижаем, а из большинства наших продуктов исключаем жир, соль и сахар.

Обзор отрасли быстрого питания

- Эксперты отмечают, что в сегменте существенно обострилась конкуренция.
- По данным Euromonitor International за 2015 год, на долю фастфуда приходится 53% объема рынка общественного питания..
- 260 рублей составил средний чек в фастфуде в I квартале 2017 года.
- В момент экономического спада данное направление бизнеса испытывает наименьшее давление.
- Объём рынка фастфуда в РФ – более 300 млрд руб.
- По данным консалтинговой компании «Ресткон», ежегодный прирост рынка быстрого питания составляет около 20%.

Паспорт проектной идеи

Критерий	Характеристика
1) Суть проекта	Дать возможность людям выбирать вкусную, полезную и доступную еду, положительно влияющую на продолжительность и качество жизни.
2) Проблема, которую решает проект	Чаще всего мы успеваем только перекусить на бегу фаст-фудом или выпечкой. Заведений с быстрой и полезной едой очень мало. Мы все хотим быть красивыми, здоровыми и полными энергии. Здоровье и красивое, здоровое тело – мечта любого человека нашей планеты. Мы даём людям возможность питаться правильно, есть только полезную пищу, поддерживать свой тонус, следить за фигурой, быть счастливыми и энергичными, увеличить продолжительность и качество Вашей жизни!

Критерии	Характеристика
3) Польза от реализации идеи	<p>Сегодня многие жители планеты сходятся во мнении, что здоровый образ жизни – это не только дань моде, но и польза для организма. Подтверждением тому является появление фитнес-клубов и спортивных залов, а также фаст-фудов с полезной пищей. От реализации идеи, люди получают возможность быстро, вкусно и сытно покушать, не отвлекаясь от важных дел, с пользой для себя и организма!</p>
4) Ориентировочная потребность в ресурсах	<ul style="list-style-type: none">✓ потребность в фин.ресурсах;✓ потребность в трудовых ресурсах;✓ потребность в материально-технических ресурсах (оборудование, инвентарь, спецодежда, посуда, мебель);✓ потребность в рекламных ресурсах;✓ потребность в локации;✓ потребность в разработке меню;✓ потребность в управленческих ресурсах.

Критерии

Характеристика

5) Оценка реалистичности идеи

Бар «ВСТАКАНЕ» предполагается открыть на одной из оживленных улиц Санкт-Петербурга, вблизи станций метро. Оживлённый трафик людей - это потенциальные посетители бара, заинтересованные в поддержании необходимого баланса в организме и сохранении хорошей физической формы, желающие питаться не только полезно, но и разнообразно и вкусно.

К группе демографических факторов можно отнести урбанизацию, т.е. увеличение доли городского населения. Каждый год увеличивается число местных жителей, приезжих и туристов, желающих покушать за приемлемую цену. Кроме того, важно также знать структуру распределения доходов между различными группами населения. При выборе обслуживания определенного сегмента рынка, Бар исходит из материального положения своих потенциальных клиентов.

Здоровое питание наиболее востребовано среди женщин в возрасте от 20 до 40 лет. Данный сегмент потребителей составляет приблизительно 40% от общего числа потенциальных потребителей. Это можно объяснить стремлением молодых женщин к поддержанию превосходной физической формы. Причем, как показывает практика, соблюдение принципов здорового питания обуславливает также и постепенное избавление от лишних килограммов, если таковые имеются.

Кроме того, потенциальными потребителями могут быть мужчины в возрасте от 20 до 50 лет. Правильное здоровое питание необходимо мужчинам, занимающимся физическими нагрузками. Это объясняется тем, что при больших нагрузках в спорте организму не просто получить необходимую дозу питательных веществ и микроэлементов в обычной, не всегда здоровой еде.

Предполагаются значительные сезонные колебания спроса, так как сезон начинается с мая и заканчивается октябрём. Ценовая политика ориентирована на потребителей со средним уровнем дохода. В силу того, что количество предприятий общественного питания с полезной едой в городе начинает расти эта ниша не совсем пустая, но конкурентов ещё мало. А вот ниша «яичниц», на которую будет ориентирован Бар практически свободна, серьезной конкурентной борьбы не предполагается

Можно сделать выводы о том, что:

- 1) тенденции роста и развития рынка свидетельствуют о правильности выбранного бизнеса и рыночной ниши;
- 2) прогноз развития рынка на ближайшие годы более чем оптимистичный;

На основании анализа предпочтений потребителей, можно говорить о целесообразности открытия Бара правильного питания на улицах Северной столицы.

Конкурененты

- В настоящее время на территории г. Санкт-Петербурга существует большое количество закусочных, ресторанов, кафе-бистро, стрит и фаст-фудов.
- На данный момент в городе были обнаружены такие конкуренты как: «Fitness Food», «Winfood», «Greenbox» и другие.. На рынке представлены либо рестораны с ценами значительно выше, либо закусочные с фаст-фудом, который не подходит для ежедневного потребления, и полноценного рациона человека. Также в Санкт-Петербурге хорошо развита доставка порционного питания.



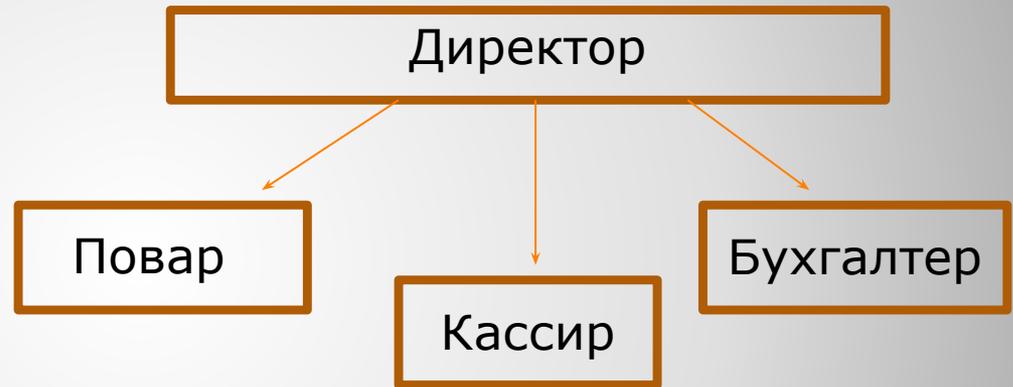
Главное отличие продукции от конкурентов - способ приготовления - в качестве термообработки используется запекание и гриль, как максимально безвредные способы обработки. А яичницу вообще готовят только в кафе или ресторанах.

SMART-анализ

S/конкретность	1) Достичь дохода 550 000 руб/мес; 2) Увеличить посещаемость 80 чел. в сутки.
M/измеримость	Как только откроется бар посещаемость будет 35 ~ чел/сутки. Необходимо выйти на 80 чел/сутки.
A/достижимость	Достижение цели планируется за счет создания сайта «Встакане», рекламы в соц.сетях, листовки на улице, промоутеры.
R/реалистичность	Чем больше посетителей, тем больше прибыль предприятия. Средний чек должен составить 180р. с человека. При посещаемости в 80 чел., выручка составит 14 400 р. в день. Чистая прибыль будет составлять 20% (или больше) от этой суммы. Достижение планового показателя 80 чел./сутки, позволит окупить затраты на создание и открытие бара. Также стабильно получаемый доход от 80 чел./сутки позволит плотно закрепиться на рынке общественного питания в секторе правильного питания.
T/ограниченность во	Цель по увеличению численности клиентов должна быть достигнута за полгода, т.е. с 1.06.2018 до 1.12.2018

Организационный план

Бар быстрого питания, как правило, подразумевает самообслуживание. Соответственно наша орг.структура будет выглядеть следующим образом:



Штатное расписание

Должность	Кол-во человек	Оплата труда, руб.	Фонд оплаты труда, руб.
Директор	1	25 000	25 000
Повар	2	27 500	55 000
Кассир	2	21 000	42 000
Бухгалтер	1	3 000	3 000
ИТОГО	6	76 500	125 000

Обязанности

- Повара работают по графику два через два с 8⁰⁰ до 21⁰⁰. Они осуществляют непосредственно приготовление блюд, в том числе: мойку продуктов, смешивание продуктов, варку на пару, запекание, приготовление супов, соусов, холодных закусок, декорирование блюд и т.д.
- Кассиры работают по графику два через два с 7³⁰ до 22³⁰. Они осуществляют операции по приему, учету, выдаче и хранению денежных средств с выдачей чека покупателю, используя в работе контрольно-кассовую машину.
- Бухгалтер ведёт отчетность за каждый месяц, раз в год сдаёт необходимую документацию в ПФР, ФСС и Налоговую.

Финансовый план

Площадь арендуемого помещения планируется 6-15м².
Ежемесячный платеж составит 70 000 рублей.

Согласно Федеральному закону Российской Федерации N212-ФЗ отчисления на заработную плату составят до 30,2%.

- 22% в пенсионный фонд РФ;
- 2,9% в фонд социального страхования РФ;
- 0,2 % травматизм;
- 5,1% в фонд обязательного медицинского страхования.

Должность	Кол-во чел.	Фонд оплаты труда в месяц	Фот в год
Директор	1	25 000	300 000
Повар	2	55 000	660 000
Кассир	2	42 000	504 000
Бухгалтер	1	3 000	36 000
ИТОГО	6	125 000	1 500 000

Затраты на оборудование

Наименование оборудования	Кол-во	Сумма затрат, руб.
1. Печь конвекционная	1	30 000
2. Плита электрическая	2	20 000
3. Вытяжка	1	15 000
4. Мультиварка	2	12 000
5. Чайник	1	5 000
6. Сковорода	2	5 000
7. Разделочный стол	1	5 000
8. Ножи, ложки, вилки	3	3 000

Наименование оборудования	Кол-во	Сумма затрат, руб.
9. Кофе-машина + кофемолка	1	15 000
10.Мойка	1	5 000
11. Доски, кантейнера, сатейник	2	3 000
12. Полка	2	2 000
13. Холодильный шкаф	1	30 000
14. Гриль	1	10 000
15. Кассовый аппарат	1	30 000
16. Микроволновка	1	5 000
17. Весы	1	2 000
18. Барная стойка	1	40 000
19. Гастроёмкость	6	5 000
20. Музыкальное оборудование	1	7 000
21. Наружная реклама	1	30 000
ИТОГО		279 000

Постоянные затраты

Статьи затрат	Сумма руб/мес	Сумма руб.год
Аренда + эл-во	80 000	960 000
З/п персонала(с учетом налога)	125 000	1 500 000
Пожарная и охранная безопасность	2 000	24 000
Реклама	10 000	120 000
ИТОГО	217 000	2 604 000

Переменные затраты

Статьи затрат	Сумма руб/мес	Сумма руб/год
Продукты	50 000	600 000
Одноразовая есо посуда	7 000	84 000
Расходные материалы	5 000	60 000
ИТОГО	62 000	744 000

Прогнозируемый объем продаж

- СРЕДНИЙ ЧЕК = 180 р.
- Посещаемость(сутки) ~ 80 чел.

Прибыль в день составит 14 400 р.

Прибыль в месяц = 432 000р.

**Чистая прибыль (в месяц) = 432 000
– 279 000 (затраты) = 153 000 руб.**

**Чистая прибыль (за год) = 1 836 000
руб.**

- Для осуществления проекта необходимо 1,2 млн. руб. Источником получения средств является «банк», предоставляющий кредит в 800 тыс. рублей под 13.5 %, и два инвестора предоставляющих инвестиции в размере 400 тыс. руб.

Срок окупаемости проекта

- Т.к. для открытия кафе нам потребуется 2 955 729 руб., а прибыль в год с вычетом всех затрат будет составлять 3 909 768 руб., то срок окупаемости составит 9 месяцев.