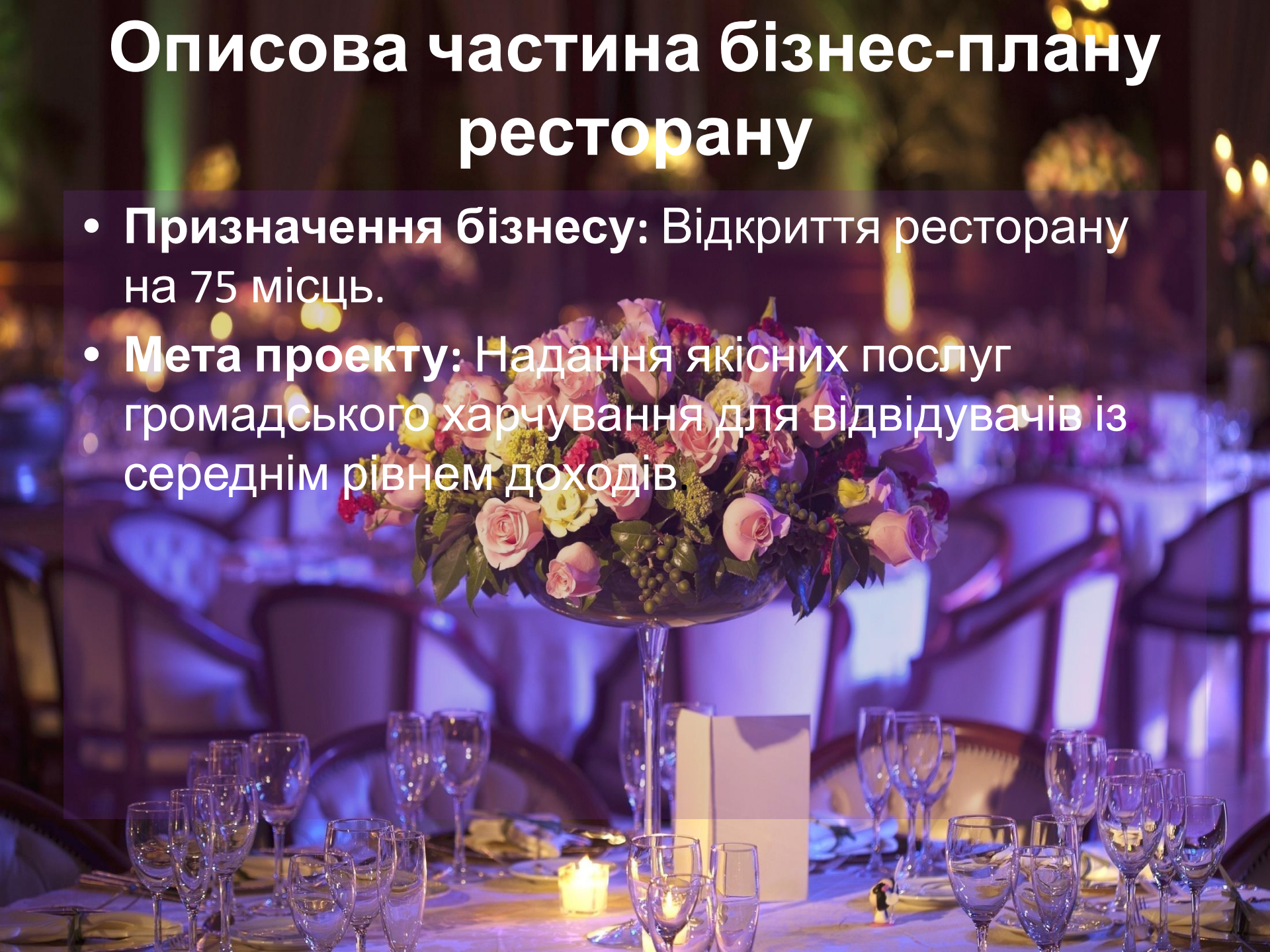




Бізнес-план ресторану «Leo»

Описова частина бізнес-плану ресторану

- **Призначення бізнесу:** Відкриття ресторану на 75 місць.
- **Мета проекту:** Надання якісних послуг громадського харчування для відвідувачів із середнім рівнем доходів.



Початковий капітал

- Кредит в розмірі 750 000 на 48 місяців.
- Спадщина в розмірі 500 000 грн.



Попит: Щорічно будується велика кількість офісних площ, працівники яких мають потребу в повноцінних бізнес-ланчах, та й ділові переговори зручно проводити за філіжанкою ароматної кави. По вечорах заклад може обслуговувати окремих відвідувачів і проводити банкети.





Маркетинг і збут: Реклама в ЗМІ, рекламні акції для співробітників компаній, розташованих у найближчих офісних будинках. Висновок договорів з керівниками різних організацій на корпоративне обслуговування їхніх співробітників.

Приміщення під ресторан.

- Для створення нового ресторану можна купити приміщення, а можна відкрити ресторан й на орендованих площах.
- Перший варіант має наступні плюси: вкладення засобів у нерухомість - гарна форма інвестицій, і дане приміщення може стати заставою, якщо вам буде потрібно одержати кредит на розвиток свого бізнесу.



Виробнича частина бізнес-плану кафе



- Площа приміщення на 75 посадкових місць повинна становити від 350 кв. м.
- Приміщення буде розташовано в тій частині міста, де перебуває велика кількість гос. установ й офісів, банки, навчальні заклади й об'єкти культурного призначення.

Персона

Посада	Кількість	Зарплата (міс.)	Зарплата (рік.)
Кухарі	6	1500 грн	108 00 грн
Підсобні робітники	3	1100 грн	39 600 грн
Адміністратор	2	2500 грн	60 000 грн
Офіціант	5	1300 грн	78 000 грн
Бармен	2	1300 грн	31 200 грн
Керуючий	1	4000 грн	48 000 грн
Бухгалтер	1	3000 грн	36 000 грн
Прибиральниця	2	1100 грн	26 400 грн
Усього:	22	35600 грн	330 000 грн

Устаткування.

- **Кухня:** холодильна камера (2), плита (2), духовка, обробні столи (2), мийки (2) – 100 000 грн.
- **Зала:** барная стійка, столи, стільці, вішалки, муз. центр, телевізор – 150 000 грн.
- **Оформлення інтер'єру** – 100 000 грн.
- **Посуд** – 25 000 грн.
- **Продукти.** Вартість буде залежати від пропонованого меню.

Планований асортимент страв:

	Ціна за 100 гр.
1. Салати - 9 видів	від 7 до 25 грн
2. Закуси - 6 видів	від 5 до 30 грн
3. Перші страви - 5 видів	від 10 до 65 грн
4. Гарячі м'ясні страви - 6 видів	від 10 до 50 грн
5. Гарніри до м'яса - 5 видів	від 8 до 40 грн
6. Десерти - 12 видів	від 10 до 45 грн
7. Напої - більше 40 видів.	від 7 до 20 грн

- **Надалі асортимент страв планується розширювати.**
- Середній чек ресторану за день становить 600 грн
- **Щомісячний дохід** - від 1 000 000 грн.

ЗБИТКИ

Послуги	Кошти (рік)
Реклама	10000 грн
Налоги	50 000 грн
Персонал	330 000 грн
Устаткування і продукти	від 8 000 000 грн
Комунальні послуги	від 100 000
Кредит	192 000 грн
Прибуток	від 12 000 000 грн
Чистий прибуток	від 2 000 000 грн

Конкуренти

- Ресторан «Саванна»
- Ресторан «Mafia»



A still life composition of fresh ingredients. In the center is a slice of watermelon with a white frangipani flower resting on it. To the left are sliced cucumbers and lime. In the foreground are cinnamon sticks. To the right are lemongrass stalks and a pinkish-red flower bud. The background is a light-colored, textured surface.

**Дякую за
увагу!!!!!!**