

**Київський національний торговельно-економічний
університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу**

Бізнес проект кафе-кондитерської у місті Києві

**Розробник роботи:
Лінчук Тетяна Сергіївна
Науковий керівник:
к.т.н. доц. Перепелиця
Мирослава Павлівна**

ЦІЛЬ ТА ЗАВДАННЯ

Мета роботи - за результатами комплексу організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект об'єкта ресторанного бізнесу

Задачі роботи

визначити концепцію закладу ресторанного господарства;
розробити концептуальне меню та план випуску продукції;
розробити організацію виробництва з урахуванням енергоефективності;

навести систему контролю якості та безпеки ресторанної продукції;
скласти бюджет та розрахувати термін окупності;
визначити програму розвитку.

ДИСЛОКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДАРНИЦЬКОГО РАЙОНУ

Діючі заклади РГ	Адреса	Кількість місць	Режим роботи	Метод обслуговування
Ресторан Чайхона Базар	вул. Анни Ахматової, 44А	60	09.00 – 06.00	Обслуговування офіціантами
Кав'ярня Dzhevdza Coffee	вул. Уралівська, 16/37	10	08.00 – 22.00	Самообслуговування
Ресторан грузинської кухні Алаверді	вул. Княжий Затон, 16Д	60	12.00 – 23.30	Обслуговування офіціантами
Бургерна Fat Daddy Burgers	вул. Княжий Затон, 10А	30	10.00 – 22.00	Самообслуговування
Кав'ярня Cup Way	вул. Княжий Затон, 13	10	09.00 – 21.00	Самообслуговування
Кафе Flamingo Espresso Bar	вул. Княжий Затон, 9	15	10.00 – 20.00	Самообслуговування
Еспресо бар ВЗНК	вул. Княжий Затон, 9	30	09.00 – 21.00	Часткове обслуговування офіціантами
Ресторан BOBOTI	вул. Срібнокільська, 1А	50	10.00 – 00.00	Обслуговування офіціантами
Кав'ярня ЧИФ і К	вул. Срібнокільська, 3	20	09.00 – 19.00	Часткове обслуговування офіціантами
Кафе Кара-кум	вул. Срібнокільська, 8	30	12.00 – 00.00	Обслуговування офіціантами
Ресторан італійської кухні Pizza&Pasta Trattoria	вул. Княжий Затон, 11	50	10.00 – 22.00	Обслуговування офіціантами
Кафе The coffee Fox	вул. Княжий Затон, 17Б	20	09.00 – 21.00	Самообслуговування
Всього	-	385	-	-

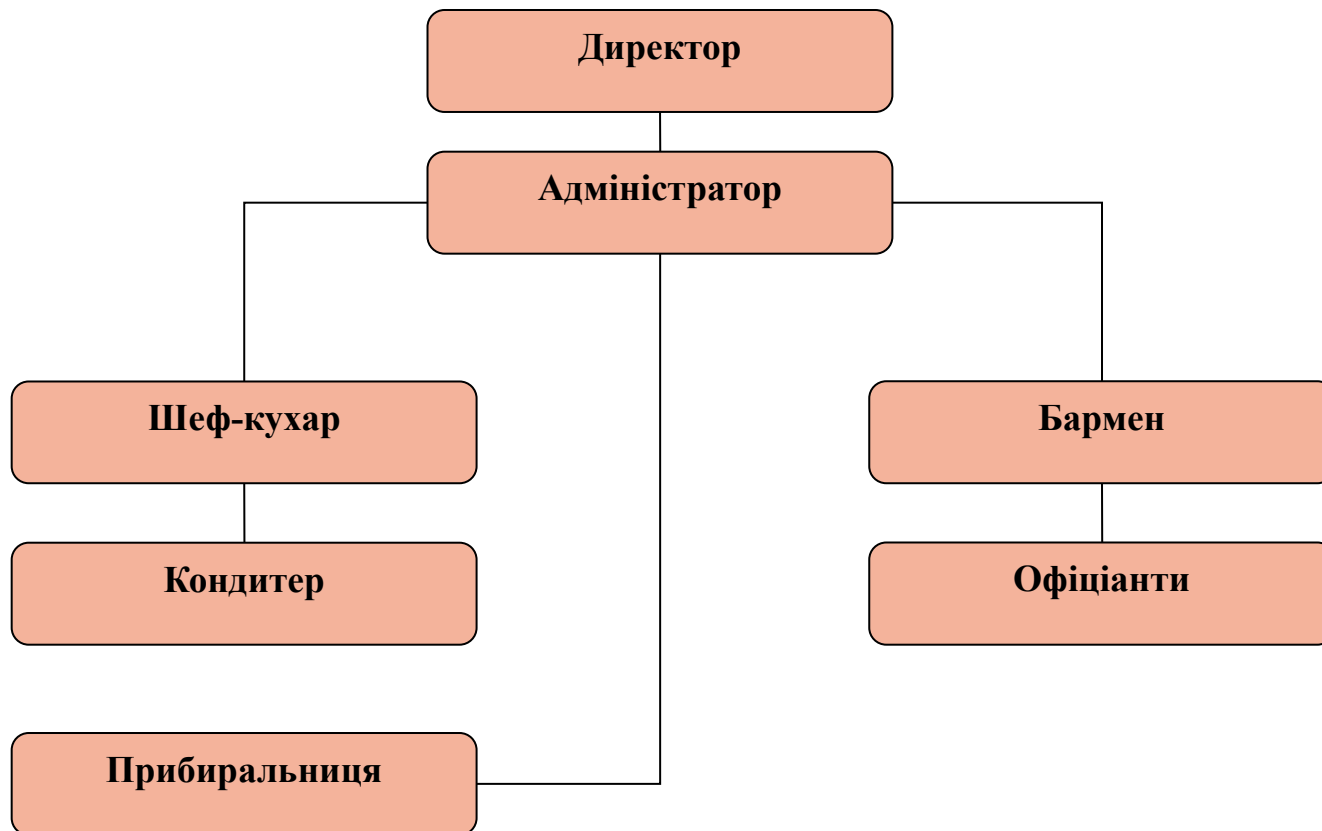


Логотип кафе-кондитерської «Brio»



Загальна зала кафе-кондитерської «Brio»

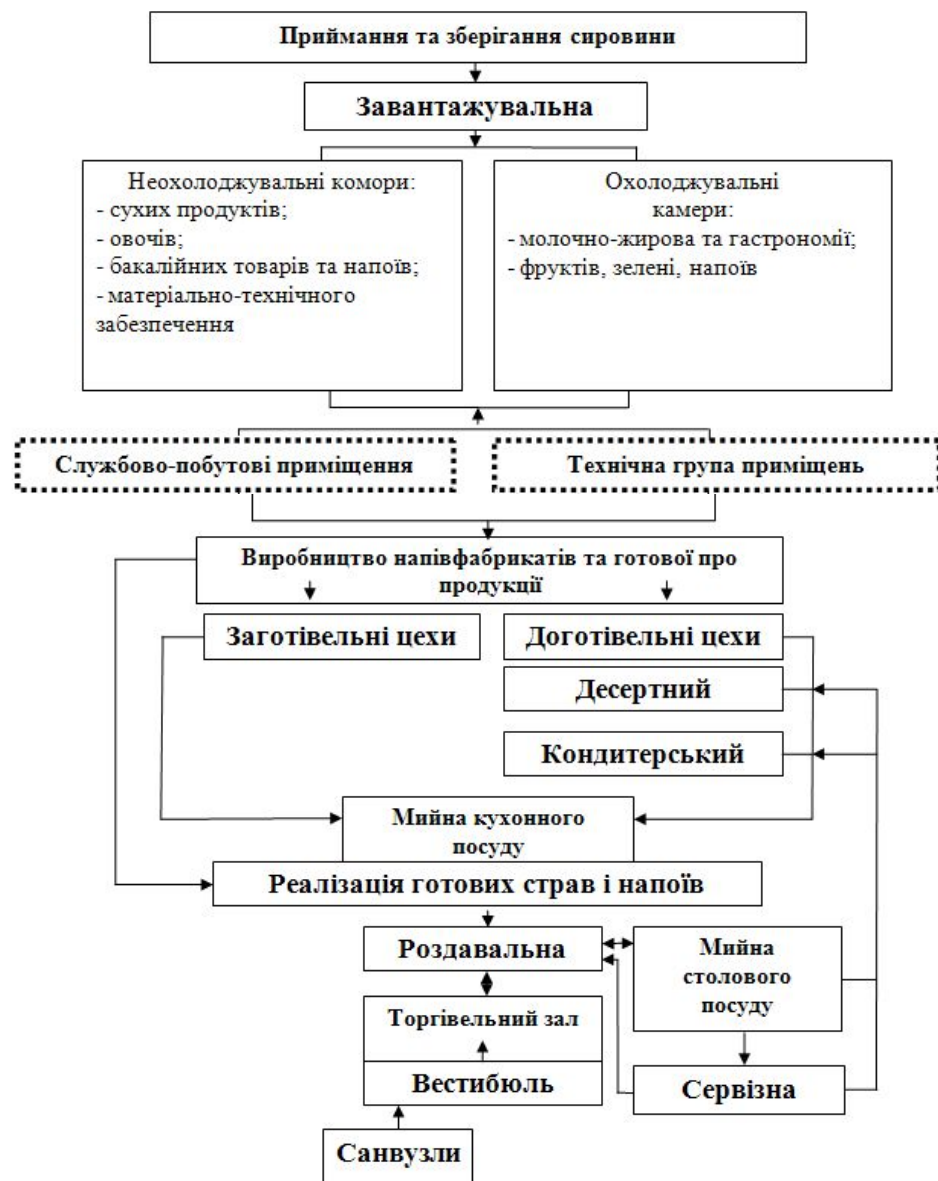
ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ «BRIO»



КОНЦЕПЦІЯ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ «BRIO»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Дарницький район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, вул. Княжий Затон, 11
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	316 закладів ресторанного господарства; 12 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	Кафе-кондитерська «Brio»
Логотип	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Стиль лофт з використанням техніки «графіті»
Фірмові кольори	Глибокий матовий чорний у поєднанні постареним золотим. Шоколадний в поєднанні з бірюзовим. Лаймовий – як фреш-акцент стриманість композиції
Фірмові атрибути, атмосфера	Хайлайтер інтер'єру – ефектне панно на тему мистецтва і естетичного розвитку. Зображений образ Апполона, додатково оснащений сучасними плазмами, інсталюваними в 3D окуляри. Панно виконано в техніці Графіті і зображено в жанрі триптих.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Кафе-кондитерська – це заклад ресторанного господарства з обмеженим порівняно з рестораном асортиментом страв, булочних, кондитерських виробів та покупних товарів.
Види обслуговування	Індивідуальне, банкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору фірмової продукції у залі, банкетне меню
Форми обслуговування	У кафе-кондитерській «Brio» відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти, тому оплата вартості продукції буде здійснюватися споживачем безпосередньо офіціанту згідно з рахунком, виписаним на бланку встановленої форми. Після розрахунку офіціантом споживачу надається розрахунковий документ (касовий чек або розрахункова квитанція).
Додаткові послуги	Реалізація виробів із собою у фірмовому пакуванні, послуги банкетного обслуговування
Режим роботи	10:00 – 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал кафе-кондитерської на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	2,9

СТРУКТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ «ВРІО»



Прогнозована динаміка завантаження торговельної зали кафе-кондитерської «Врю» на 60 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:00-11:00	20	3	0,1	18
11:00-12:00	30	2	0,2	24
12:00-13:00	30	2	0,3	36
13:00-14:00	40	1,5	0,6	54
14:00-15:00	50	1,2	0,5	36
15:00-16:00	40	1,5	0,4	36
16:00-17:00	40	1,5	0,6	54
17:00-18:00	40	1,5	0,7	63
18:00-19:00	60	1	0,8	48
19:00-20:00	60	1	0,9	54
20:00-21:00	60	1	0,6	36
21:00-22:00	60	1	0,1	6
Усього споживачів за день				465
Оборотність місця протягом дня				5,8

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах кафе-кондитерської «Врю» на 60 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Борошняні кондитерські виробі	0,75	349
Солодкі страви (десерти)	0,3	139
Гарячі напої	1,0	465
Разом	2,05	953

Кошторис поточних витрат кафе-кондитерській «Вгіо» за місяць

№ п/п	Найменування витрат	Сума, грн.
1	Витрати на оренду приміщення	18000,0
2	Витрати на заробітну плату персоналу	76700,0
3	Витрати на комунальні послуги	12263,8
4	Витрати на сировину та інші витрати	55240,0
5	Маркетингові акції	1630,0
	Разом	163833,8

Розрахунок виручки кафе-кондитерській «Вгіо» від надання послуг

Місяць	Кількість місць	Середній чек на посадочне місце, грн.	Загрузка, %	Виручка за день, грн.	Кількість днів	Виручка за рік, грн.
Січень	50	180	20%	1800	30	60000
Лютий	50	180	30%	2700	28	84000
Березень	50	180	50%	4500	30	150000
Квітень	50	180	60%	5400	29	174000
Травень	50	180	80%	7200	30	240000
Червень	50	180	100%	9000	29	290000
Липень	50	180	100%	9000	30	300000
Серпень	50	180	100%	9000	30	300000
Вересень	50	180	100%	9000	29	290000
Жовтень	50	180	70%	6300	30	210000
Листопад	50	180	30%	2700	29	87000
Грудень	50	180	30%	2700	30	90000
Рік					354	2275000

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ

№	Показник	Рік					Разом
		1	2	3	4	5	
1	Виручка від реалізації, грн.	2131000	2275000	2275000	2275000	2275000	11231000
2	Витрати, грн.	1638440	1966128	1966128	1966128	1966128	9502952
3	Амортизація (13,25%), грн.	30714	30714	30714	30714	30714	153568
4	Прибуток до оподаткування, грн.	461847	278159	278159	278159	278159	1574481
5	Податок на прибуток (20%), грн.	92369	55632	55632	55632	55632	314896
6	Чистий прибуток, грн.	369477	222527	222527	222527	222527	1259584
7	Грошові надходження, грн.	369477	222527	222527	222527	222527	1259584
8	Капітальні вкладення, грн.	395644					395644
9	Потік готівки, грн.	-26167	222527	222527	222527	222527	863940
10	Накоплений потік готівки, грн.	-26167	196360	418887	641414	863940	-
11	Коефіцієнт дисконтування (ставка дисконту 25%)	0,8000	0,6400	0,5120	0,4096	0,3277	-
12	Дисконтований потік готівки, грн.	-20933	125670	214470	262723	283113	865043
13	Накоплений дисконтований потік готівки, грн.	-20933	104737	319207	581930	865043	-
14	NPV, грн.	-416577	-290907	-76437	186286	469399	-

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!