

*Курсовой проект на тему:*  
Бизнес план на примере  
создания малого  
предприятия - ресторан  
мексиканской кухни «**ЧИЛИ**»



Выполнила:  
студентка 4 курса  
группы КМЕН-101  
Андрюшина Ю.В.

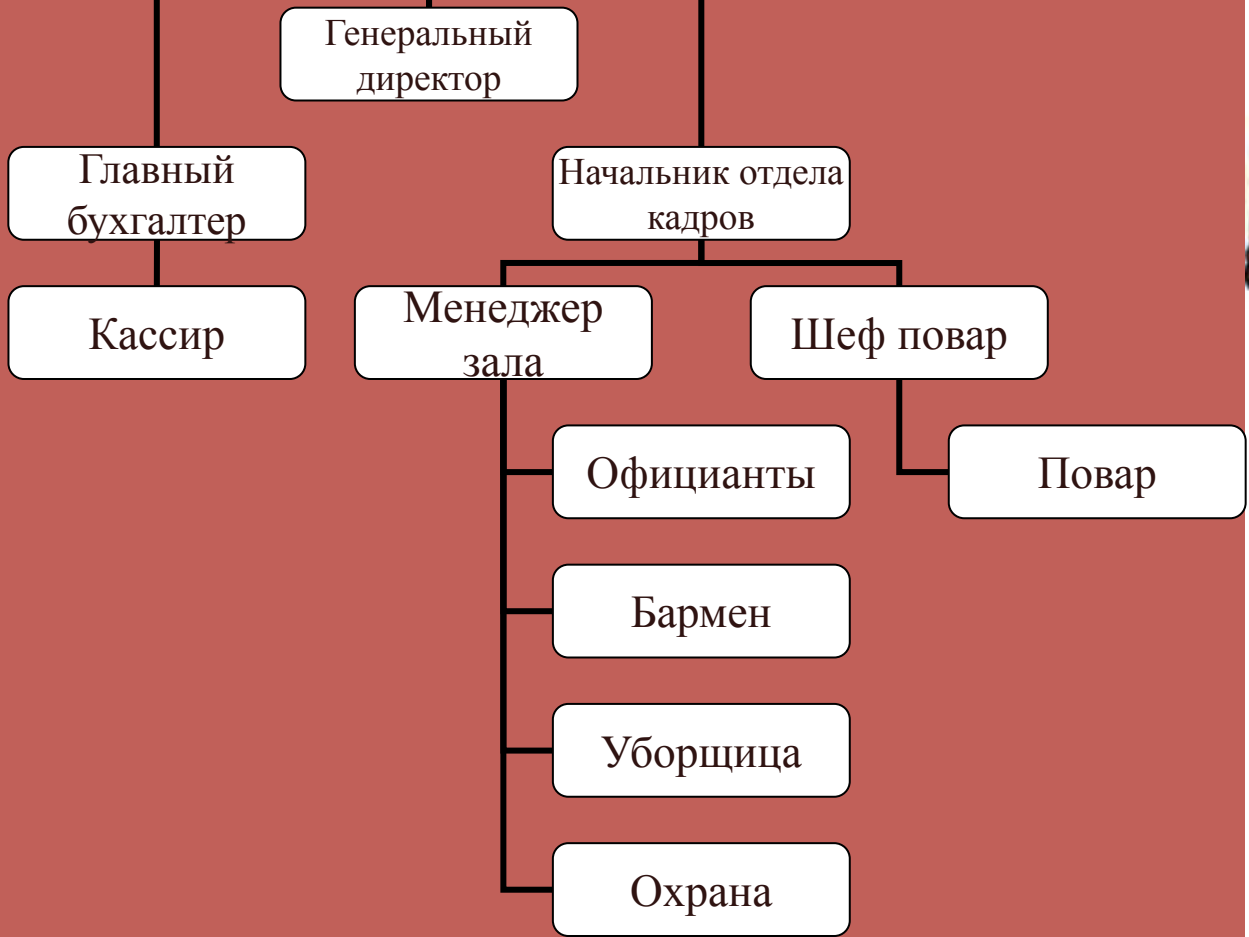
# *Миссия и слоган ресторана «Чили»*

## **Мы работаем для Вас!**

- *- Мы работаем для того, чтобы Ваш отдых у нас был комфортным и запомнился на долгое время.*
- *- Посещая нас, Вы уносили с собой положительнее эмоции, отличное настроение и заряд позитива.*
- *- Предоставить лучший сервис, отвечающий самым высоким требованиям.*



# Организационная структура управления



# Портрет потребителя.

Потребность	Тип личности	Портрет
1. Постоянно один (одна) для утоления голода вблизи от места жительства.	Возрастная группа 30-60 лет (в основном холостяки)	Рабочий, служащий. Люди различных профессий.
2. Иногда с семьей для проведения досуга в центре города.	Население в возрасте 30-55 лет	Учителя, врачи (то есть население с малым и средним уровнем доходов)
3. Редко с деловыми партнерами для деловых встреч вблизи от больших фирм	Деловые люди в возрасте 25-45 лет	Предприниматели
4. Часто с друзьями все равно где для отдыха.	Молодые люди в возрасте 18-25 лет.	Студенты, учащиеся, курьеры, домохозяйки



## ПРОГРАММА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РЕСТОРАНА

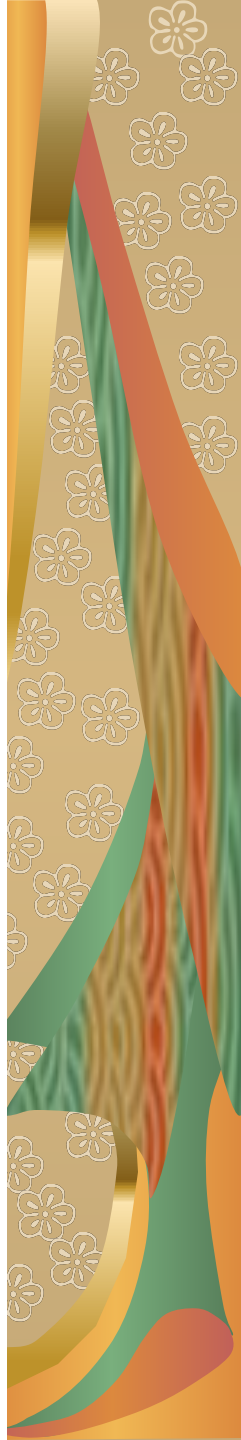
### ЦЕЛИ РЕСТОРАНА

Обеспечение максимальной удовлетворенности потребностей

1. Обеспечить стабильное финансовое и материальное положение ресторана на целевых рынках.
2. Организовать эффективную рекламу услуг ресторана.
3. Увеличение прибыли для финансирования исследовательских работ.
4. Увеличение объемов продаж.
5. Поднятие престижа ресторана.
6. Снижение производственных издержек.

### СТРАТЕГИИ РЕСТОРАНА

1. Увеличение доли существующего рынка за счет более эффективной рекламы и стимулирования сбыта (Стратегия расширения доли рынка).
2. Создание услуги, не имеющей на рынке аналогов (в данном случае услуга «Доставка на дом»). (Стратегия инноваций).
3. Внедрение совершенных форм обслуживания, а также улучшение системы сбыта и качества продуктов. (Стратегия дифференциации продукции).
4. Снижение издержек путем уменьшения накладных расходов, сокращение эксплуатационных и административных расходов.
5. Внедрение мероприятий по охране окружающей среды.



# Дизайн ресторана



Restoran.ru

# «Средний чек на посетителя»



Наименование	Ср. стоимость порции (руб.)
Холодные блюда и закуска	441,6
Супы	162,5
Горячие блюда	313
Десерты	132,3
Напитки (алкогольные)	282
Напитки (безалкогольные)	127,6







# Расходы на рекламу

Статья расхода	Стоимость, руб
Изготовление, печать афиш	8 400
Изготовление визиток	4 000
Создание видеоролика	15 000
Создание сайта	33 700
Реклама на телевидении	20 000
Итого	63 100 руб.



# Коммунальные расходы

## Электроэнергия

Горячий цех	59,8 кВт
Мясо-рыбный цех	1,1 кВт
Моечная	2,6 кВт
Бар	4,12 кВт
Освещение	3,5 кВт
Музыкальное оборудование	1,4 кВт
Итого: 72,52 кВт	

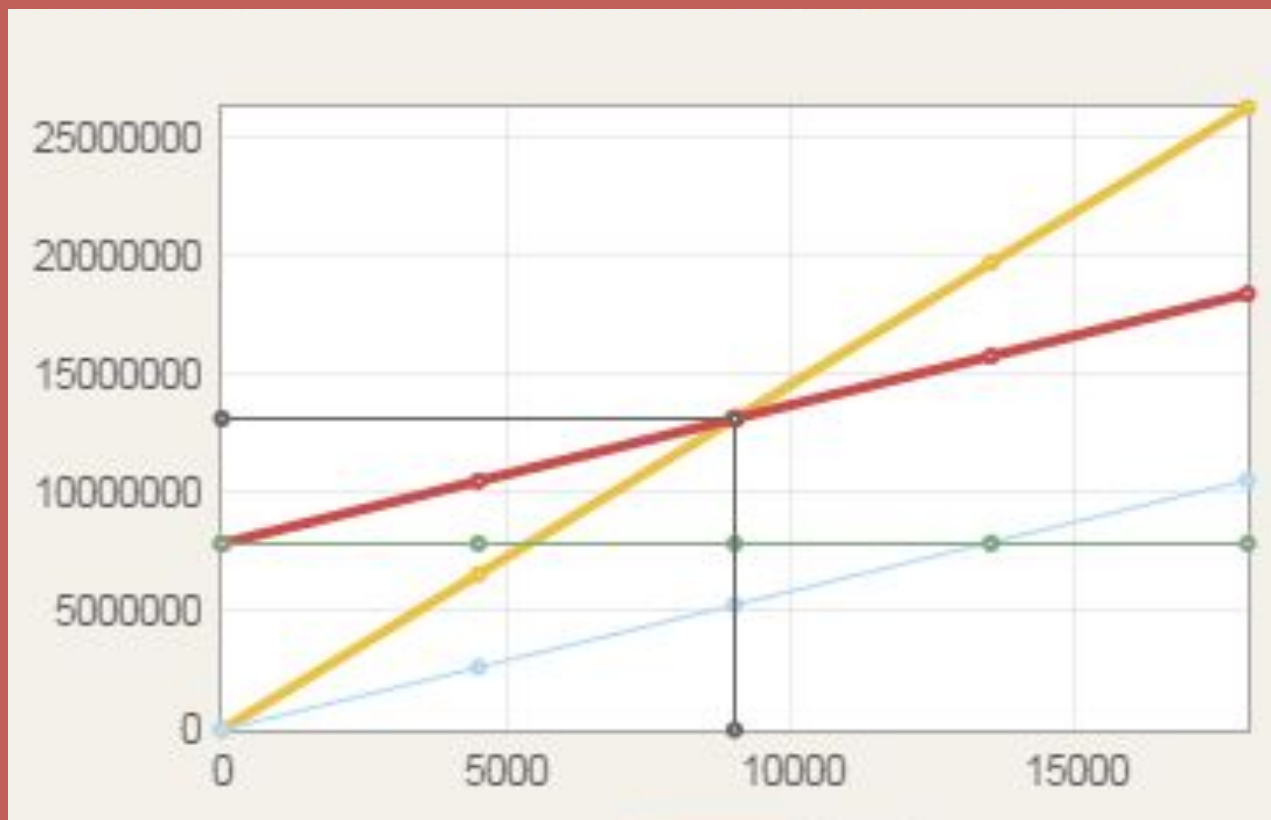
## Расход воды на производственные и бытовые нужды

№ п/п	Наименование оборудования	Количество оборудования	Расходы воды на единицу оборудования л/с	Процент одно временного действия	Расчетный расход воды л/с
1	Машина посудомоечная	1	0,3	100	0,3
2	Моечная ванна	1	0,3	30	2,1
3	Умывальник	5	0,2	80	1
4	Душ	1	0,2	100	0,2
5	Смывной бачок унитаза	5	1	60	5
					8,6

# Полная себестоимость выпускаемой продукции (годовая)

Наименование элементов затрат	Всего, руб.
1. Затраты воды на технологические цели	10 194,3
2. Затраты на отопление	6 543,12
3. Затраты на освещение и электроэнергия на технологические цели	2 793,5
4. Вывоз мусора	18 000
5. Заработная плата работников (общая)	2 880 000
Затрат на отчисления на социальные нужды (30 %):	86 400
Затраты на амортизацию основных фондов	1 625 199
1. Арендная плата	1 080 000
2. Страховые взносы	162 519,6
3. Реклама	63 100
4. Процент за кредит	98 750
Всего прочих затрат:	182 804
Итого полная себестоимость продукции (+3% к прочим затратам):	6 216 303

# Точка безубыточности



**Спасибо за внимание**

