

Пример бизнес-плана собственного предприятия



Выполнила ученица
11-а класса
Оганесян Диана

- **Бизнес-план** - это документ, в котором описываются все основные аспекты предпринимательской деятельности, анализируются главные проблемы, с которыми может столкнуться предприниматель, и определяются основные способы решения этих проблем.



РАЗДЕЛЫ бизнес-плана:

1. Обзорный раздел (резюме)
2. Описание предприятия: продукции или услуг
3. Анализ рынка и маркетинговая стратегия.
4. Производственный план
5. График выполнения работ
6. Управление и организация
7. Финансовый план
8. Оценка рисков



Бизнес-план предприятия по образцу

Кафе «Sperrl»



1. Обзорный раздел

Цель проекта:

- ❖ эффективное использование кредитных ресурсов в ресторанном бизнесе и увеличение прибыли.



2. Описание предприятия: товара или услуги

- ✓ Приемлемые цены
- ✓ Отличное обслуживание
- ✓ Разнообразное меню
- ✓ Удобное расположение
- ✓ Роскошный интерьер

Широкий ассортимент

ЗАКУСКИ ТОРЯЧИЕ

КОНО ПИЦЦА

Caprese	600
Neapolitan	600
Margherita	600
Peperoni	600
Salmon	600
San Remo	600
Vegetarian	600

ТОРЯЧИЕ БЛИНЫ

Beet & Cheese	500
Salmon & Cheese	500
Turkey & Cheese	500

КОРН-ДОГ

Корн-дог с сосиской	350
---------------------	-----

СОУСЫ

Соусы в ассортименте по 25 г.	50
-------------------------------	----

БЛИНЫ ФРАНЦУЗСКИЕ

Cream & Chocolate	500
Cream & Fruits	650
Cream & Jam	500
Cream & Raspberry	650
Cream & Strawberry	650
Mascarpone & Chocolate	700
Mascarpone & Bark Chocolate	700
Mascarpone & Orange	700
Mascarpone Vanilla & Chocolate with Pom	700
Royal & Chocolate	500
Royal & Fruits	650
Royal & Jam	500
Royal & Strawberry	650

ВАФЛИ ЛЪЕЖСКИЕ

Vanilla & Cream	600
Chocolate Melt Cream	500
Chocolate & Cream	500
Chocolate	500
Chocolate sticks	500
Double Chocolate	500
Ganache	400
Ice-Cream	500
Kiss & Cream	600
Mix Fruits	600
Strawberry & Vanilla	600
Royal & Jam	650
Strawberry & Cream	650
Sweet Cream	450

ШОКОКЕБАБ

Arancia	700
Calle	700
Caramele	700
Fruiti de Bosco	700
Mandorle	700
Noccole	700
Vaniglia	700
Black & White	450
Cherry	400
Cream	450
Jam	450
Milk & Choco	450

КОНО ПИЦЦА СПАДКАЯ

Banana Royal	550
Chocolate Royal	550
Coco Tiramisu	550
Fragole con Pana Montata	650
Tiramisu	650
Tutti-Fruiti	550
Tutti-Fruiti Pana Montata	650
Tutti-Fruiti Royal	650

ДЕСЕРТЫ

Cheese Cake	1300
Tiramisu	1300
Exotic Berry	1000
Exotic Tropic	1000
Citrus Jelly	700
Strawberry Jelly	700
Tropic Jelly	700
Фруктовый салат	1000

ФРУКТЫ С ШОКОЛАДОМ

Choco Dream Banana	600
Choco Dream Strawberry	700
Chocolate Fondue	1500
Hot Milk Chocolate	700
Hot Milk Chocolate with fruit mix	700
Hot Milk Chocolate with fruit mix	700
Hot White & Milk Chocolate	700
Hot White Chocolate	700
Hot White Chocolate with fruit mix	700
White & Milk Chocolate with fruit mix	700

МОРОЖЕНОЕ

Banana Cream	300
Milkshaker Sorbet & Cream	300
Caramele	300
Cosconi & Swiss Chocolate Ice Cream	300
Double Cream & Meringue	300
Lemon & Lime	300
Mapro Sorbet & Cream	300
Marie Walnut	300
Panna Cotta	300
Pistachio	300
Raspberry & Strawberry	300
Stracciatella	300
Strawberry	300
Swiss Chocolate	300
Tiramisu	300
Vanilla Dream	300

НАПИТКИ ХОЛОДНЫЕ

Молочный коктейль с шоколадом	600
Молочный коктейль с бананом	600
Молочный коктейль с вишней	600
Молочный коктейль с карамелью	600
Молочный коктейль с клубникой	600
Молочный коктейль с малиной	600
МОХИТО	600
Мохито	600
ICE TEA	500
Aйс-Ти Ванилька 0.4 л	500
Aйс-Ти Лимон 0.4 л	500
Aйс-Ти Персик 0.4 л	500
ФРЕШ	700
Апельсиновый	700
Яблочный	700

КОФЕ

Aic Latte	700
Aic Latte с сиропами	700
Espresso	400
Espresso Doppio	600
Espresso macchiato	600
Espresso piccolo	850
La Fiera dei dolci	850
Latte Macchiato	600
Latte Macchiato с сиропами	650
Macchiato	650
Americano	450
Капучино	600
Моно	100
Французский	700
Французско с сиропами	700

ЧАЙ

Мёд	150
Чай зеленый	250
Чай зеленый с жасмином	250
Чай зеленый с лимоном	250
Чай листовой Assam 300 мл	300
Чай листовой Assam 700 мл	900
Чай листовой Oolong 300 мл	500
Чай листовой Oolong 700 мл	900
Чай листовой Японская листва 300 мл	500
Чай листовой Японская листва 700 мл	900
Чай фруктовый	250
Чай черный	250
Чай черный с лимоном	250
Чай черный с мелиссой	250
ПРОЧИЕ НАПИТКИ ТОРЯЧИЕ	600
Кисель	500

ПРОЧИЕ НАПИТКИ ХОЛОДНЫЕ

Coca Cola 0.25 ml	200
Fanta 0.25 ml	200
Вода Tassay газированная 0.25 ml	150
Вода Tassay газированная 0.5 ml	300
Вода Tassay негазированная 0.25 ml	150
Вода Tassay негазированная 0.5 ml	300
Coca Cola Апельсиновый 0.2 ml	350
Coca Cola Вишневый 0.2 ml	350
Coca Cola Малиновый 0.2 ml	350
Coca Cola Персиковый 0.2 ml	350
Coca Cola Тимьяновый 0.2 ml	350
Coca Cola Яблочный 0.2 ml	350

3. Анализ рынка и маркетинговая стратегия.

Главные конкуренты:
Karin

Бенджамин



Маркетинговая стратегия

- Реклама по телевидению
- Объявления в соц. сетях
- Раздача листовок
- Акции и скидки
- Создание собственного сайта



4. Производственный план



НЕОБХОДИМЫЕ ИНВЕСТИЦИИ

Источники финансирования (\$)	
Средства инвестора	30 000
Итого	30 000
Направления использования средств (грн)	
Закупка оборудования для кафе	100 000
Проект кафе	10 000
Дизайн кафе	10 000
Ремонт и отделка помещений кафе	20 000
Комплект мебели	50 000
Подбор и обучение персонала	5 000
Пуско-наладочные работы	5 000
Аренда помещения до открытия	15 000
Гарантийный взнос по аренде	10 000
Агентское вознаграждение риэлторам	5 000
Разработка и запуск сайта	1 000
Получение разрешительной документации	5 000
Реклама при открытии	10 000
Потребность в оборотных средствах	10 000
Продукты и ингредиенты	20 000
Итого	276 000

6. Управление и организация

ПЕРСОНАЛ

УПРАВЛЕНИЕ:

ДИРЕКТОР	1
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР	1
БУХГАЛТЕР КАЛЬКУЛЯТОР	1
ЗАВХОЗ	1
МЕНЕДЖЕРЫ ЗАЛА	3

ПРОИЗВОДСТВО:

ВОДИТЕЛЬ ЭКСПЕДИТОР	1
ШЕФ ПОВАР	1
СУ ШЕФ	2
ПОВАР ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	2
ПОВАР ХОЛОДНОГО ЦЕХА	2
ПОВАР	2
ТЕХНОЛОГ	1
КУХОННЫЙ РАБОТНИК	2
ХОСТЕС	2
СТАРШИЙ ОФИЦИАНТ	4
ОФИЦИАНТ	4
ПОМОЩНИК ОФИЦИАНТА	4
ДНЕВНОЙ ОФИЦИАНТ	4
БАРМЕН	4
ДНЕВНАЯ МОЙЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ МОЙЩИЦА	3
ДНЕВНАЯ УБОРЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ УБОРЩИЦА	3
ДВОРНИК	1

8. Оценка рисков

Риск — это возможность возникновения неблагоприятной ситуации или неудачного исхода производственно-хозяйственной или какой-либо другой деятельности.



Риск недофинансирования проекта

Риск снижения конкурентоспособности

Риск переманивания персонала

Непредвиденные риски

(природные)





- Как показывает практика, планирование бизнеса дает очень важные преимущества:
 - Стимулирует менеджеров в реализации своих целей в дальнейшей работе
 - Дает возможность создать важные преимущества
 - Значительно улучшает координацию действий в организации
 - Способно увеличить возможности фирмы в обеспечении необходимой информации
 - **Распределение финансовых ресурсов** осуществляется более рационально
 - Значительно улучшается контроль в организации

A photograph of three business professionals in an office setting. A man in a dark suit and pink tie is pointing at a laptop screen. Two women, one in a dark suit and one in a blue suit, are looking at the screen with interest. They are seated at a table with coffee cups. A large green banner with white text is overlaid on the image.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**