



Бизнес-план открытия кафе быстрого питания «FunTasty»

Выполнила: Коробицина Александра

Группа 16-ВТ-1

Кафе «FunTasty»

- ✓ Свежие продукты
- ✓ Быстрое обслуживание
- ✓ Фреш-бар
- ✓ Еда с собой
- ✓ ПП меню

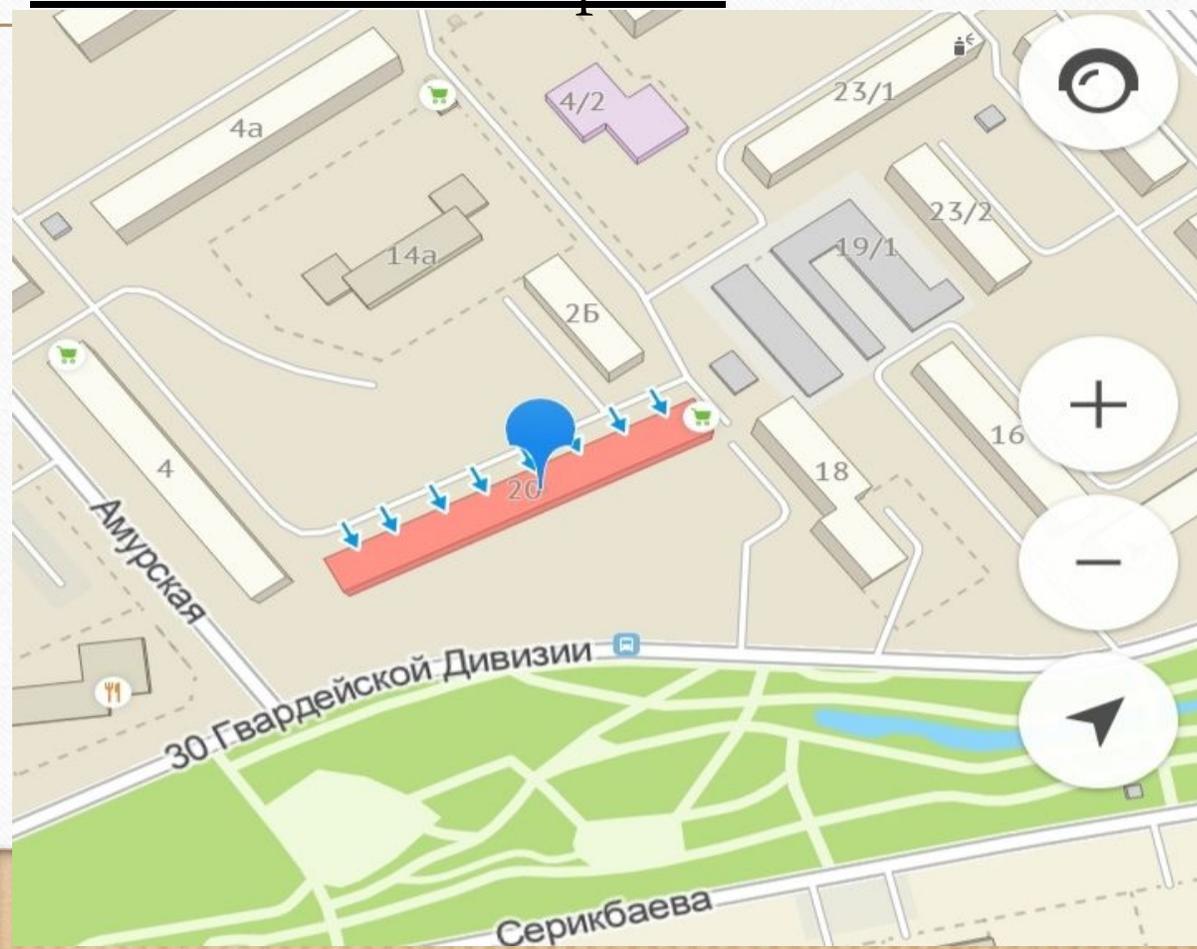




Адрес: 30 Гвардейской Дивизии,
20/ Амурская, 20

График работы: 9:00 – 23:00

Контактный телефон: 87054972495



- ✓ Цель: Создание кафе быстрого питания для обслуживания жителей города.
- ✓ Деятельность данного предприятия направлена на ~~студентов, школьников, молодежи, также на людей~~ ведущих здоровый образ жизни (ПП) и имеющих средний доход.
- ✓ Миссия Наше кафе обеспечит комплексное, быстрое, высококачественное обслуживание людей, которые хотят быстро перекусить, что позволит быстро создать популярность кафе среди посетителей, любящих фаст-фуда и придерживающихся ПП.

Конкуренты

- В настоящее время в пределах нашего кафе существует бар-ресторан GARDEN ROOM. Студентов и школьников не устраивают высокие цены.
- Главное отличие нашего кафе от конкурентов быстрое обслуживание, еда по доступным ценам.

Организационный план

- Кафе быстрого питания, как правило, подразумевает самообслуживание. Соответственно наша организационная структура будет выглядеть следующим образом:



Штатное расписание

Должность	Кол-во человек	Оплата труда., тенге	Фонд оплаты труда., тенге
Директор	1	-	-
Повар	1	130 000	130 000
Помощник повара	1	80 000	80 000
Кассир	2	65 000	130 000
Уборщица	1	50 000	50 000
Итого:	6	-	390 000

Затраты на оборудование

Наименование обор.	Количество	Цена., тенге	Сумма затрат., тенге
Холодильник HotPoint	1	580 990	580 990
Холодильник для напитков Leadbros	2	135 400	270 800
Морозильная камера	1	99 990	99 990
Грильница DSP	2	20 790	41 580
Фритюрница настольная	1	30 000	30 000
Эл. плита 6 конфорочная с духовым шкафом	1	380 000	380 000
Аппарат гриль шаурма	2	102 697	205 394

Наименование обор.	Количество	Цена., тенге	Сумма затрат.,
Кофеварка	1	29 800	29 800
Кассовый аппарат	2	52 510	105 020
Шкаф для инвентаря и посуды	1	75 000	75 000
Компьютер (мышь, клав. Сист. Блок)	1	250 000	239 000
Соковыжималка Supretto	1	18 600	18 600
Музыкальное оборудование	1	58 815	58 815
Тарелки плоские	70	409	28 630

Наименование обор.	Количество	Цена., тенге	Сумма затрат.,
Пиала ободок	130	70	9 100
Вилка столовая	70	180	12 600
Ложка столовая	90	230	20 700
Чайная ложка	90	115	10 350
Набор стаканов для напитков по 6 шт	14	1800	25 200
Набор кастрюль	1	14 900	14 900
Разделочные ножи	2 набора	6 100	12 200
Набор сковородок	2	8 400	16 800
Посудомоечная машина	1	205 000	205 000
Подносы	20	1200	24 000
Набор солонок	6	1028	6 168
Прочие расходы		12 000	12 000
Итого:	-	-	2 532 637

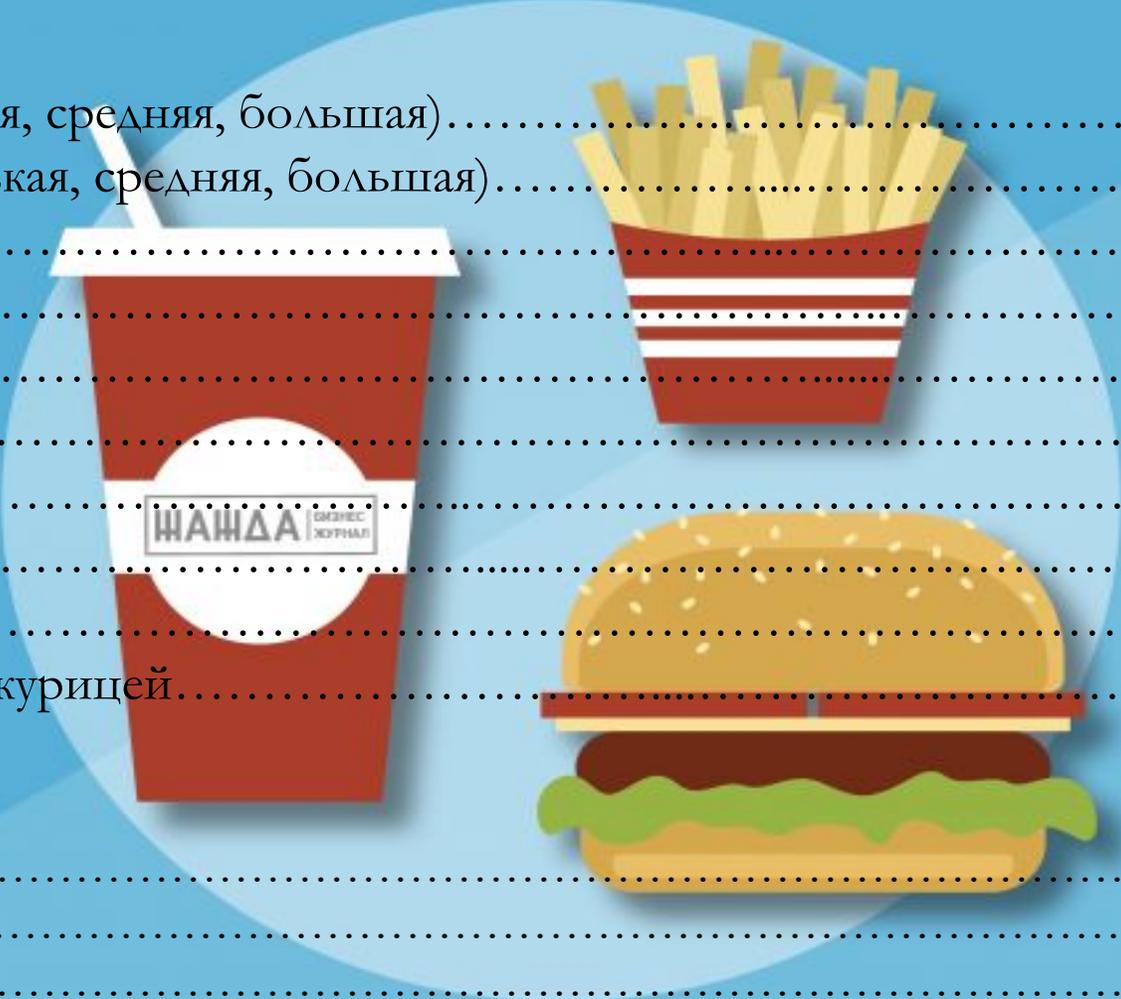
Общие затраты

Наименование	Сумма., тенге
Покупка помещения, 2 комн. 49м ² , жилая 35м ² , кухня-6м ²	7 000 000
Ремонт помещения	1 000 000
Вывеска светодиодная	43 750
Лицензия	100 000
Итого:	8 143 750

Постоянные затраты

Статьи затрат	Сумма тенге \ месяц
Коммунальные услуги	50 000
Реклама	100 000
Пожарная охрана и безопасность	30 000
Продукты	500 000
Итого:	680 000

Меню Фаст-фуд



✓ Шаурма с курицей (маленькая, средняя, большая).....	600, 700, 900
✓ Шаурма с говядиной (маленькая, средняя, большая).....	650, 750, 1000
✓ Сэндвичи	250
✓ Хот-дог.....	200
✓ Картошка-фри.....	200
✓ Бургер.....	700
✓ Чебуречки.....	550
✓ Наггетсы 6 шт.....	900
✓ Ножки 6 шт.....	950
✓ Лапша WOK с говядиной, с курицей.....	900, 800

Напитки

✓ Кофе.....	600
✓ Чай.....	150
✓ Свежевыжатые соки.....	300
✓ Кефир.....	200

ПП меню



✓ Греческий салат.....	200
✓ Овощная салат.....	200
✓ Цельнозерновой хлеб.....	50
✓ Овощи на пару.....	300
✓ Суп из тыквы.....	400
✓ Паровые тефтели из говядины.....	300
✓ Тушеная фасоль.....	250
✓ Суп из чечевицы.....	400
✓ Тост с яйцом помидорами и зеленью.....	300
✓ Запеченный картофель с курицей.....	350
✓ Рис с курицей и овощами.....	350
✓ Овсянка без сахара с маслом , яблоком и корицей.....	300

Прогнозируемый объем продаж

- На территории кафе население составляет 6240.
- Средний чек 900 тенге.
- Посещаемость в будние дни 90 чел. Вполне возможно, что посещаемость в выходные дни повысится.
- Прибыль в день составит $900 \cdot 90 = 81\,000$ тенге
- Прибыль в месяц $81\,000 \cdot 30 = 2\,430\,000$.

Расходы

- Для осуществление проекта банк предоставляет кредит на сумму 12 000 000 .
- Затраты на оборудование-2 532 637;
- Общие затраты -8 143 750;
- Постоянные затраты: 1 184 000;
- Остаток: $12\,000\,000 - 2\,532\,637 - 8\,143\,750 - 680\,000 = 643\,613$;

Доходы (чистая прибыль)

- Прибыль в месяц составляет $81\,000 \times 30 = 2\,430\,000$.
- ЗП персонала 390 000.
- Оплата за кредит 114 000.
- $2\,430\,000 - 390\,000 - 114\,000 = 1\,926\,000$
- Чистая прибыль в месяц составляет 1 926 000
- В год 23 112 000.

Срок окупаемости проекта

- В дальнейшем планируется улучшение меню (суши, роллы, пицца), добавить услугу доставки еды на дом. Тем самым, повысится доходность (чистая прибыль) данного заведения. Вывод: срок окупаемости проекта при желании год.

Спасибо за внимание!!!