

« Мы знаем толк в блинах »

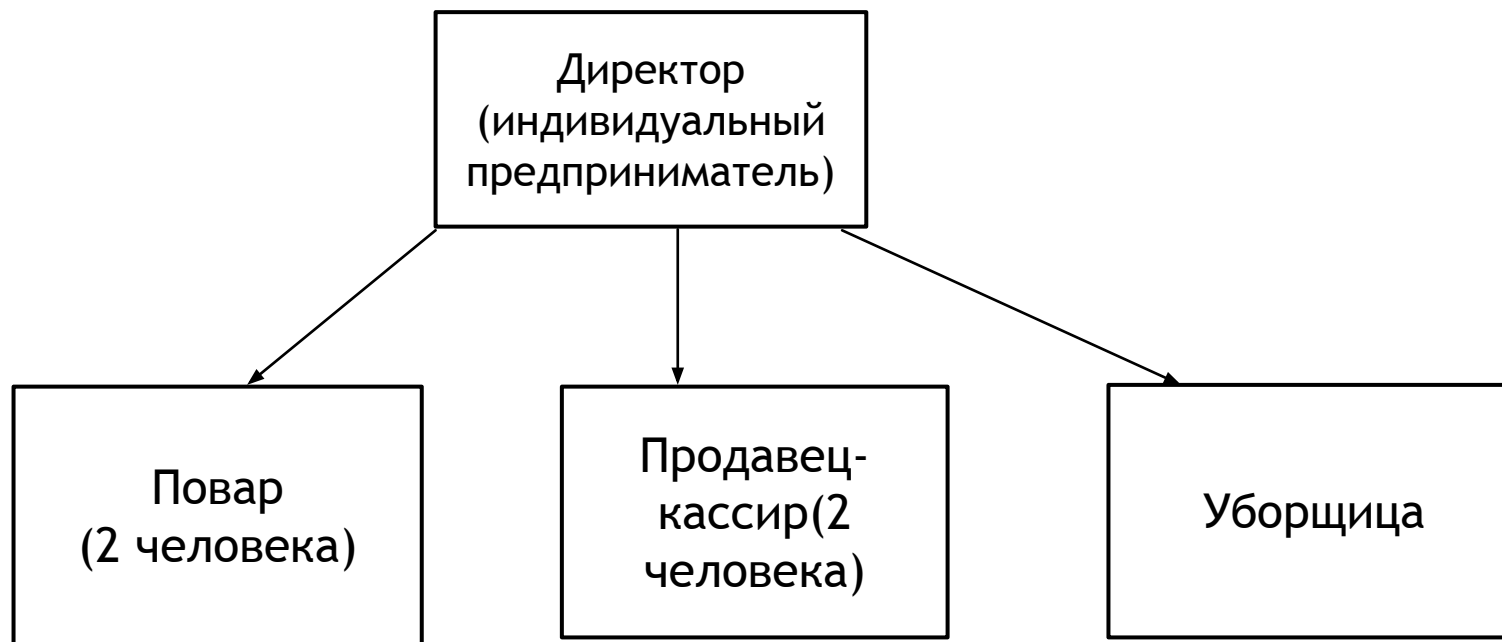


# Организационный план:

Подготовительный этап проекта включает в себя:

- регистрацию ИП;
- заключение договора на аренду помещения;
- заключение договора (договоров) на поставку оборудования, сырья;
- ремонт помещения;
- монтаж оборудования;
- наем работников;
- получение разрешения на оказание услуг в сфере общественного питания;
- заключение договоров с СЭС, с охранным предприятием, с пожарной частью.

# Организационная структура проекта:



# Штатное расписание кафе-блинная:

№	Должность	Оклад, руб.	Количество, чел.	ФОТ, руб./месяц
1	Директор	28000	1	28000
2	Повар	20000	2	40000
3	Продавец-кассир	15000	2	30000
4	Уборщица	10000	1	10000
Итого		73000	6	108000
Отчисления на социальное страхование и обеспечение		22046	X	32616
Всего		95046	X	140616

# Квалификационные требования к работникам:

Должность	Образование	Качества	Опыт работы
Повар	Среднее профессиональное	Профессионализм, честность, порядочность, добросовестность, умение быстро и вкусно готовить	Обязателен, не менее 3 лет
Продавец-кассир	Среднее профессиональное	Честность, добросовестность, порядочность, умение быстро считать	Приветствуется
Бухгалтер	Высшее	Профессионализм, честность, порядочность, добросовестность	Обязателен, не менее 3 лет
Водитель	Не имеет значения	Профессионализм, честность, порядочность, добросовестность, наличие автомобиля, знание города	Обязателен, не менее 1 года
Уборщица	Не имеет значения	Порядочность, добросовестность, честность	Не обязателен

# Оценка рисков проекта:

№	Риск	Вероятность наступления	Степень тяжести последствий	Меры по предотвращению
1	Отсутствие постоянного спроса	крайне низкая	высокая	Контакт с потенциальными клиентами на стадии подготовки к открытию, распространение рекламной продукции
2	Появление новых конкурентов	средняя	средняя	Упор на специфику кухни, расширение ассортимента, работа над повышением лояльности клиентов
3	Низкая платежеспособность покупателей	низкая	средняя	Пересмотр ценовой политики в ходе деятельности, снижение издержек
4	Незапланированное повышение аренды	низкая	средняя	Юридически грамотно составленный договор аренды, долгосрочный договор с фиксированной ставкой в рублях
5	Чрезвычайная ситуация	низкая	высокая	Установка пожарной и охранной сигнализации, следования инструкциям по ТБ
6	Порча продуктов	средняя	средняя	Пересмотр ассортимента, исключение из меню нерентабельных блюд
7	Проблемы с персоналом	средняя	низкая	Подбор высококвалифицированного персонала, премирование работников
8	Снижение репутации кафе в кругу целевой аудитории	низкая	средняя	Постоянный контроль качества, обратная связь с клиентом

# Антикризисный план:

- ▶ Доставка продукции на своем транспорте
- ▶ Сдача помещения в аренду на несколько часов
- ▶ Сотрудничество с другими кафе

Спасибо за внимание!