

# БИЗНЕС-ПЛАН НА ТЕМУ: РЕСТОРАН

ПОДГОТОВИЛ ПРОЕКТ УЧЕНИК 11<A> КЛАССА  
АРТУГАНОВ МИХАИЛ

# РЕЗЮМЕ

- В этом пункте прописаны основные данные проекта. :
- Форма собственности: **аренда.**
- **Площадь:** общая площадь 150 квадратных метров, зал – 70 кв. м., кухня 60 кв. м., туалет-20 кв. м.
- **Модель:** Ресторане, рассчитанное на 10 столиков.
- **Деятельность:** услуги в сфере общественного питания.
- **Предполагаемое месторасположение:** район Карасунский, Сормовская улица, 1/7(Напротив ТРК «Медиа Плаза»).
- **График работы:** с 9.00 до 20.00 – в будние дни, с 8.00 до 22.00 – в выходные.



## ЧТОБЫ ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬ ИП ПОТРЕБУЕТСЯ:

- Паспорт
- Доверенность на регистрационные действия
- Уведомление о переходе на УСН (Упрощенная система налогообложения)
- ИНН
- Квитанция на 800 р (госпошлина)
- Заполнить и подать в налоговый орган по месту жительства заявление по форме Р21001

# ДОКУМЕНТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ НА ОТКРЫТИЕ:

В заявлениях по форме Р11001 и Р21001 нужно будет указать основной вид деятельности по ОКВЭД ОК 029-2014

- 56. – Деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков.

Уведомление о начале деятельности

До начала деятельности кафе нужно будет подать уведомление в Роспотребнадзор.  
Иначе, если этого не сделать, может быть наложен штраф.

Разрешения на деятельность кафе

# ДОКУМЕНТЫ НА ОТКРЫТИЕ :

- согласование с пожарной инспекцией;
- санитарно-эпидемиологическое заключение от Роспотребнадзора на соответствие кафе требованиям;
- разрешение на открытие кафе от местной администрации;
- разрешение на размещение наружной рекламы;
- согласование с полицией на размещение тревожной кнопки
- Техническое заключение о помещении
- Сертификаты качества для продуктов
- Документы о прохождении персоналом медосмотра

# МЕНЮ

- Заведение рассчитано на широкую аудиторию, основная масса клиентов – средний класс. Минимальный чек – 270-340 рублей.
- В меню – русская и европейская кухня плюс немного восточной (популярные суши и лапша):
  - 3-4 вида супов;
  - 4-5 видов гарниров;
  - 5-6 горячих блюд;
  - 5-6 холодных закусок;
  - 6-7 салатов;
  - 10 десертов (пирожные, мороженое, блинчики);
  - Пицца и суши;
  - 3-4 вида китайской лапши;
  - 7-8 горячих безалкогольных напитков (кофе, чай);
  - 4-5 прохладительных напитков;

# ЗАТРАТЫ

Разовые расходы при открытии кафе	Постоянные расходы на работу кафе (за месяц)
Дизайн и ремонт помещения-176 тыс.	Закупка продуктов-13 тыс.
Закупка мебели-109тыс.	Зарплата персоналу-207 тыс.
Закупка посуды-10тыс	Налог- 33 тыс.
Закупка оборудования-600 тыс. ( Кассовая стойка , кассовый аппарат, онлайн-касса, плиты, сковородки ,печь и т.д. )	Коммунальные услуги-17 тыс.
Вывеска и реклама-55тыс.	Оплата аренды-65 тыс.
Итого-950 тыс.	Итого-335 тыс. В год – 4020 тыс.
Всего-4970 тыс.	

# ЗАРПЛАТЫ

Официант(2)	30000
Повар(3)	75000
Бариста (1)	20000
Уборщик(2)	30000
Бухгалтерия(1)	22000
Посудомойщик(2)	30000



В среднем в кафе-ресторан будет заходить 10 человек в день. При среднем чеке в 600 рублей , заведение окупится за 2,5 года.

### Риски:

- Увеличение стоимости арендной платы.
- Увеличение конкуренции.
- Плохая привлекательность .

Чтобы избежать этих рисков, следует:

1. Стимулировать персонал( Ведь от слаженной работы зависит их зарплата и экономическое положение заведения).
2. постоянное обучение персонала.
3. Информирование о новых потребностях людей в пище и напитках.
4. Новые методы по привлечению клиентов.
5. Проведение различных акций и скидок.