

Бизнес-план

«Мульти- кафе НУРЕ»

НУРЕ

Ultracafe

©Copyright logo

Автор проекта: - Цирулев Роман
- Корнилов Владислав
Команда «БизнесPRO»
- Пашкина Валерия
- Савельева Анастасия
- Сакунова Полина

Регион: г.Кострома
Дата: 14.12.17

Концепция Проекта

- Наименование бизнеса: «HYPE» (с англ. Обман)
«Хайп» на русском означает «ажиотаж» и «шумиху» (в медиа, в СМИ, в Интернете и т.п.)
 - Создатели/Учредители: Авторы проекта, учащиеся лица №20 г.Костромы
 - Выбранная юридическая форма: Полное товарищество
 - Выбранная система налогообложения: Упрощенная система налогов
-

Концепция Проекта

- Направление деятельности: Предоставление услуг общественного питания
 - Продукт/Услуга: Питание, Развлечения, Аренда зала для мероприятий, прослушивание живой музыки, Кальян, Безлимитный беспроводной интернет
 - Потенциальные потребители: Люди любого пола и вероисповедания, 12-40 лет.
 - Срок запуска бизнеса: До декабря 2018г.
 - Срок окупаемости: 1-2 года
 - Рентабельность: 7%
-

Маркетинговый план

Описание потребителей

Потребителями являются поколения «Y» и «X»

«Y» характеризуются глубокой вовлеченностью в цифровые технологии, желают получить все «Здесь и сейчас», важна форма, менее важно содержание.

«X» очень практичны, им важно соотношение «Цена-Качество», важна и форма, и содержание.

Потребности потребителей

Потребность в употреблении пищи, в саморазвитии, в развлечении, потребность в интересном времяпрепровождении, в общении и иные потребности.

Описание конкурентов

Нашими основными конкурентами являются сети быстрого питания KFC, Макдоналдс, Coffee Like, имеющие популярность и устойчивое положение на рынке, а также разрекламированный бренд, что становится их преимуществом.

Конкурентные преимущества продукта/услуги

Только наше кафе имеет кальянный зал и при этом работает 24 часа, что позволяет нашим клиентам не прерывать свой отдых

Описание Продукта/Услуг

- Описание продукции и услуг кафе

В ассортимент кафе согласно плану будут входить:

первые и вторые блюда;
холодные и горячие напитки;
салаты;
мороженое, коктейли;
десерты, выпечка;
свежевыжатый сок;
фастфуд

- В нашем кафе планируется широкий ассортимент блюд. Разнообразие блюд в меню позволит удовлетворить самых требовательных клиентов и каждый сможет выбрать, что – то по своему вкусу.

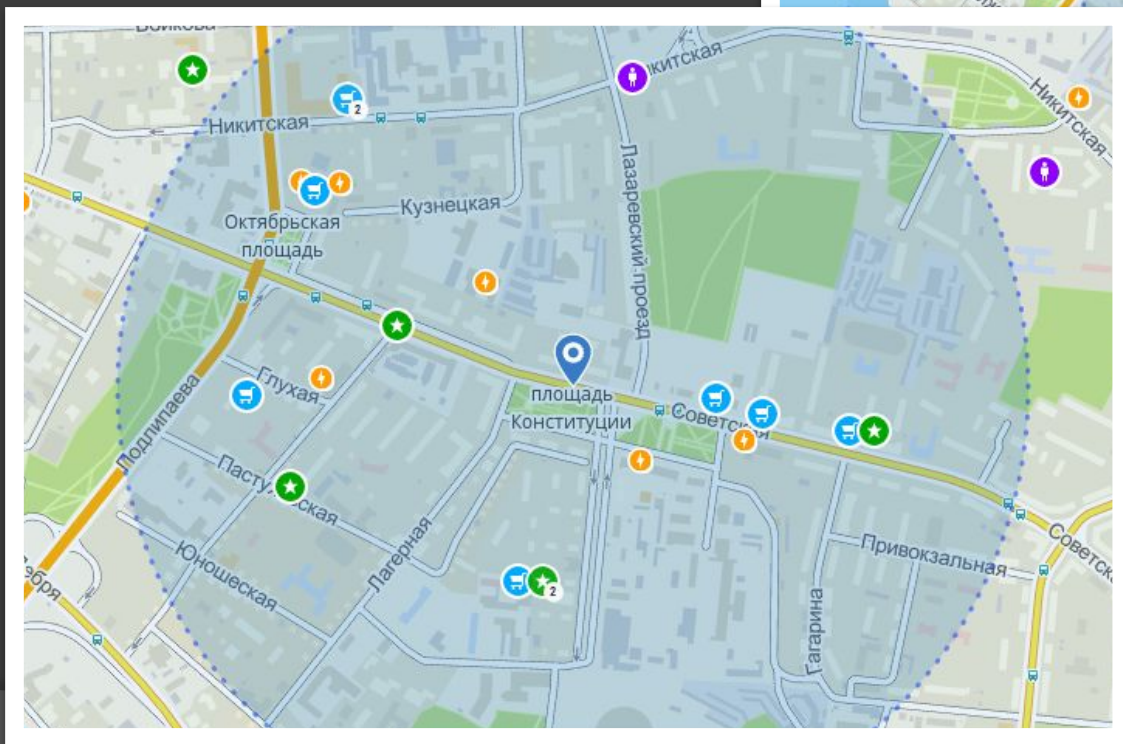
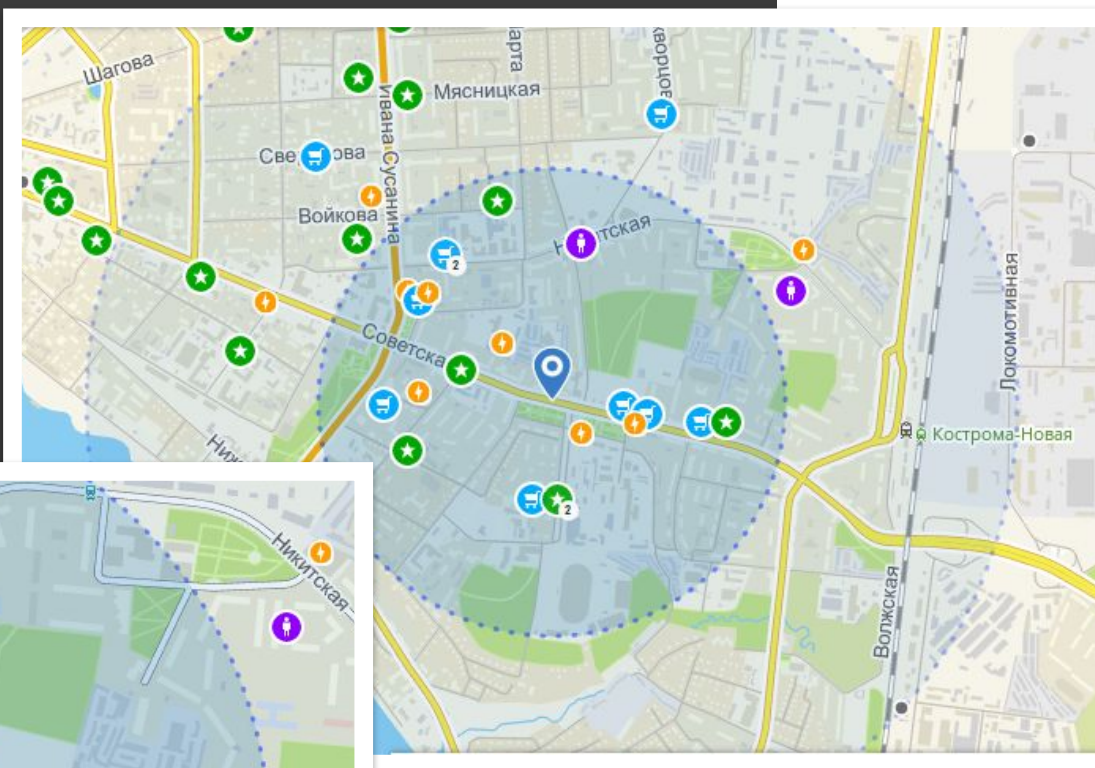
Описание Продукта/Услуги

Планируемый ассортимент блюд:

1. Салаты – 9 видов (оливье, мясной, овощной, из свежей капусты, винегрет, морковный салат, цезарь, мимоза, сырный);
2. Закуски – 6 видов (сырная и колбасная нарезка, овощная нарезка и т.д.);
3. Горячие мясные блюда – 6 видов (пельмени, манты, котлеты, биточки, жареное мясо, окорочка);
4. Гарниры к мясу – 5 видов (картофель варёный и жареный, картофель- фри, рис, спагетти в грибном соусе);
5. Десерты – 12 видов;
6. Напитки – более 40 видов.
7. Кальян – более 13 видов вкуса

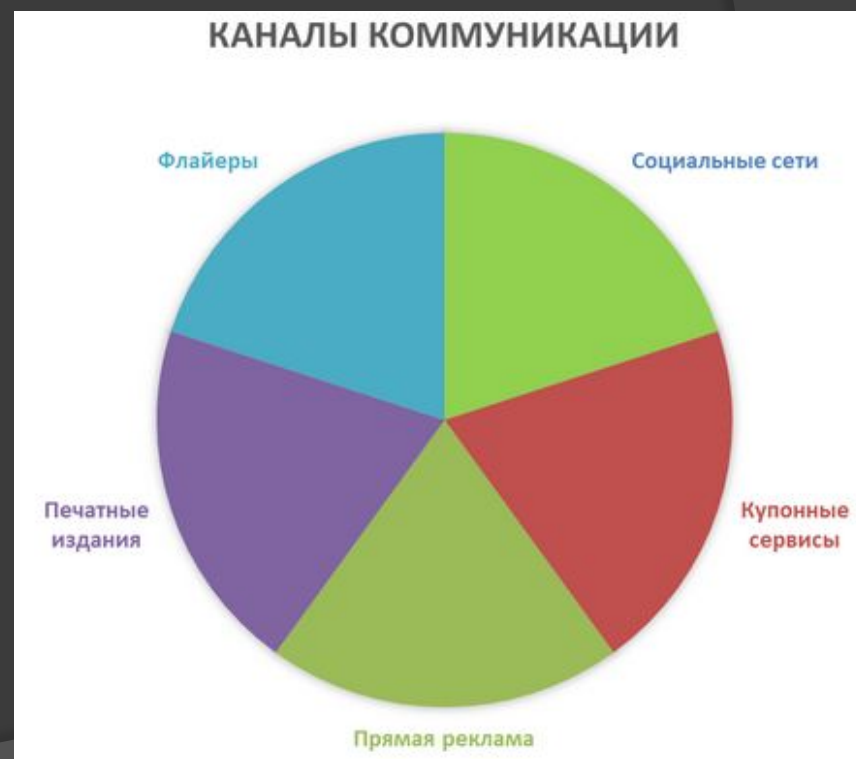
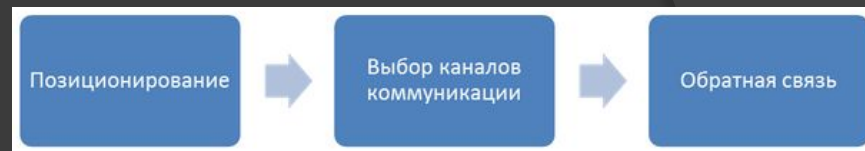
В дальнейшем ассортимент блюд планируется расширять.

Месторасположение бизнес



План продвижения продукции

- Кафе раскручивается с помощью стандартных рекламных инструментов (прямая реклама, флайеры, журналы) и через не прямые сетевые ресурсы (посты в блогах, группы в социальных сетях, например «Лучшие завтраки в Хамовниках» или «Бизнес-ланчи до 300 рублей»). Как правило, оптимальной маркетинговой схемой продвижения является комбинация рекламных и PR-инструментов. Далее необходимо определить, какие каналы связи с потребителем относятся к сетевым, а какие к традиционным средствам рекламы, и использовать наиболее эффективные инструменты в каждом из этих типов.



Персонал и

организационная структура

1	Алима Абдул-Ван Мухтаровна	Уборка помещений	1998г. Среднее образовани е. Без опыта работы.	10 000,00 руб.
2	Александр Юрьевич Тиморин	Вокал. Обслуживание посетителей .	Не разглашает ся.	60 000,00 руб.
3	Большаков Артём Владимиров ич	Обслуживание посетителей.	1978. Среднее образовани е. 8 лет в сфере обслужива ния .	20 000,00 руб.
4	Коновалова Виктория Алеекеевна	бухгалтер	Не разглашает ся	60 000,00 руб.
5	Пётр Пувков Алексеевич	повар	1988. Среднее специально е .	20 000руб

6	Михаил Марков Игоревич	повар	1988. Среднее специальн ое .	20000руб
7	Александр Радионович Барадач	Арт- директор	1985. Высшее.	30000руб
8	Тихомиров Владимир Илларионович	менеджер	1985. Высшее.	30000руб
9	Семёнова Марта Игоревна	Курьер	1997. Среднее.	18000руб
10	Карягин Владимир Александрович	Охранник	1998. Среднее.	25000руб
11	Карабахова Виктория Аркадьевна	Бармен	1970. Высшее.	25000руб

Производственный план (объем производства/продаж)

Кафе рассчитано на одновременное обслуживание 40 человек. Для этого будет необходимо помещение площадью не менее 200 кв.м. При выборе помещения основным критерием будет наличие в непосредственной близости офисов, государственных учреждений, банков, образовательных учреждений и т.д. А в качестве дополнительного критерия будет уровень конкуренции в этом районе. Помещение предполагается арендовать. Договор аренды будет предполагать выполнение в помещении ремонта в соответствии с разработанным дизайн-проектом.

Численность персонала включает в себя 11 человек, среди которых 2 повара, 2 официантов, 4 разнорабочих, 1 бухгалтер, 1 управляющий, 1 администратора,

Режим работы кафе круглосуточно, что составляет 24 часа. Персонал будет приходить на работу в 00:00, 12:00. Таким образом, рабочий день будет составлять 12 часов, поэтому график работы будет «день через день».

Финансовый план

Расходы

Таблица 1 - Затраты на организацию кафе до его открытия, руб.

Приобретение оборудования	1140000
Аренда	70.000
Закуп товара	300.000
Итого	1510.000

Таблица - Затраты в 1 месяц работы кафе, руб.

Аренда	70.000
Коммунальные платежи	50.000
Зарплата с отчислениями	318.000
Закуп товара	150.000
Итого:	588.000

Итак, общая величина расходов на открытие кафе и его работы в первый месяц составила 2.098.000 руб.

Доходы

Средний дневной чек	400 руб.
Средний вечерний чек	1.500 руб.
Средний доход в месяц	700.000 руб.

В случае успешной реализации инвестпроекта по организации кафе, затраты на его открытие окупятся уже в течение 1-2 года, что на сегодняшний день является весьма хорошим показателем.

План реализации проекта

- 1) Аренда помещения.
- 2) Обустройство арт-кафе.
- 3) Приобретение оборудования, мебели.
- 4) Регистрация деятельности.
- 5) Составление культурной программы.

Бизнес-план

«Мульти- кафе НУРЕ»

НУРЕ

Ultracafe

©Copyright logo

Автор проекта: - Цирулев Роман
- Корнилов Владислав
Команда «БизнесPRO»
- Пашкина Валерия
- Савельева Анастасия
- Сакунова Полина

Регион: г.Кострома
Дата: 14.12.17