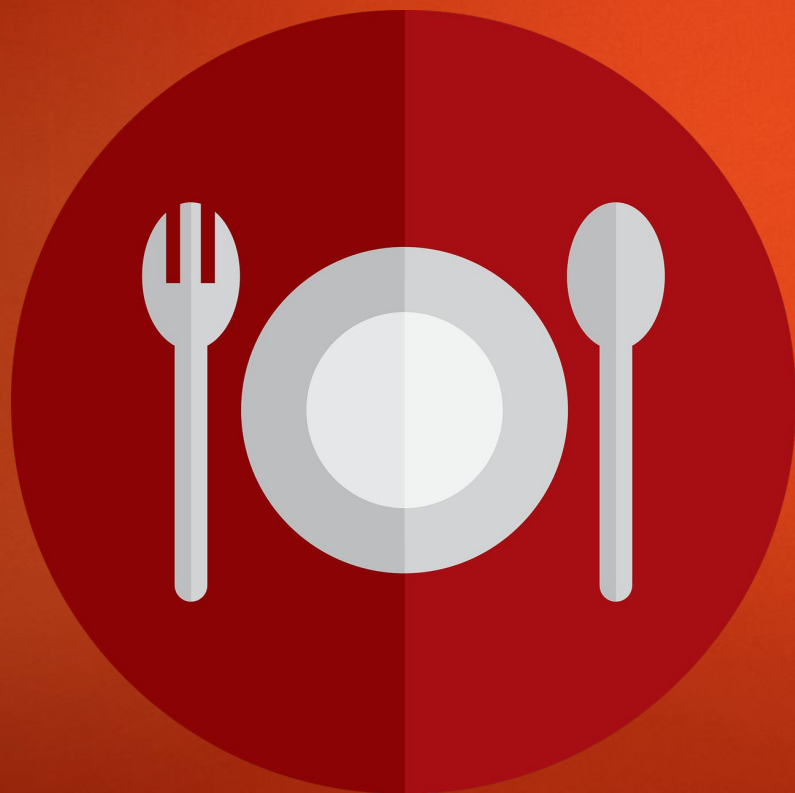


Бизнес-план ресторана



ПОДГОТОВИЛИ:
МАКСИМ ПАВЛЕНКО
ШАРАНДИН ТИМУР

Первоначальный вклад в бизнес

- ▶ **Оформление деятельности – 300 тыс. руб.;**
- ▶ **Дизайн помещения и технический проект – 50 тыс. руб.;**
- ▶ **Ремонт помещения и монтаж систем кондиционирования и вентиляции, проведение канализации и прочие мероприятия – 1 млн. руб.;**
- ▶ **Приобретение оборудования и инвентаря – 2 млн. руб.;**
- ▶ **Закупка мебели – 500 тыс. руб.;**
- ▶ **Приобретение продуктов питания и алкогольных напитков – 100 тыс. руб.;**
- ▶ **Вывеска – 20 тыс. руб.**

**Ресторанный бизнес –
динамично развивающийся
бизнес.**

- ▶ **Ресторанный бизнес в наше
время очень выгоден**
- ▶ **Согласно источникам средняя
прибыль за год равна
1 200 000**



План маркетинга

Цель маркетинга, сделать так, чтобы о нашем ресторане узнали и стали рассказывать своим друзьям.

Так как наши основные клиенты – это молодые люди, то основную маркетинговую компанию мы будем проводить в социальных сетях.



План производства

Необходимое оборудование: для кухни – плиты, жарочные поверхности, грили, столы, раковины, посудомоечные машины, холодильники, посуда для готовки и подачи.

Сырьевые ресурсы: продукты.



Персонал

Персонал: 1 бухгалтер,
2 управляющих,
2 бармена, 10 официантов,
1 шеф-повар,
3 повара, 2 уборщицы.



Заработная плата наших работников :

Повар **18000**

Официант **14000**

Управляющий **40000**

Бармен **15000**

Шеф повар **25000**

Уборщица/щик **11000**

▶ **Конец**

