



Инновационный проект

РЕСТОРАН - БАР

«Blackberry-bar»

Подготовила:
Студентка 5 курса УФФ
Группы 0508 01 В
Моисеева Анна

РЕЗЮМЕ

LOGO

Ресторан лаунж-бар
«BLACKBERRY-BAR»

г. Донецк, ул. Ильича, 6
площадь, им. Ленина



Финансирование проекта

(в процентах):

- ◆ собственные средства – 75%;
- ◆ заемные средства – 25 %.

Источники финансирования:

- ◆ прибыль;
- ◆ средства спонсоров;
- ◆ средства партнеров;
- ◆ краткосрочный кредит банка (аннуитентный кредит Дельта-Банка с 18,5 % годовых – 34855 грн. в месяц)

Сметная стоимость проекта:

1.516.802 грн.

Чистая прибыль

от реализации проекта:

535.868 грн

Количество столиков:

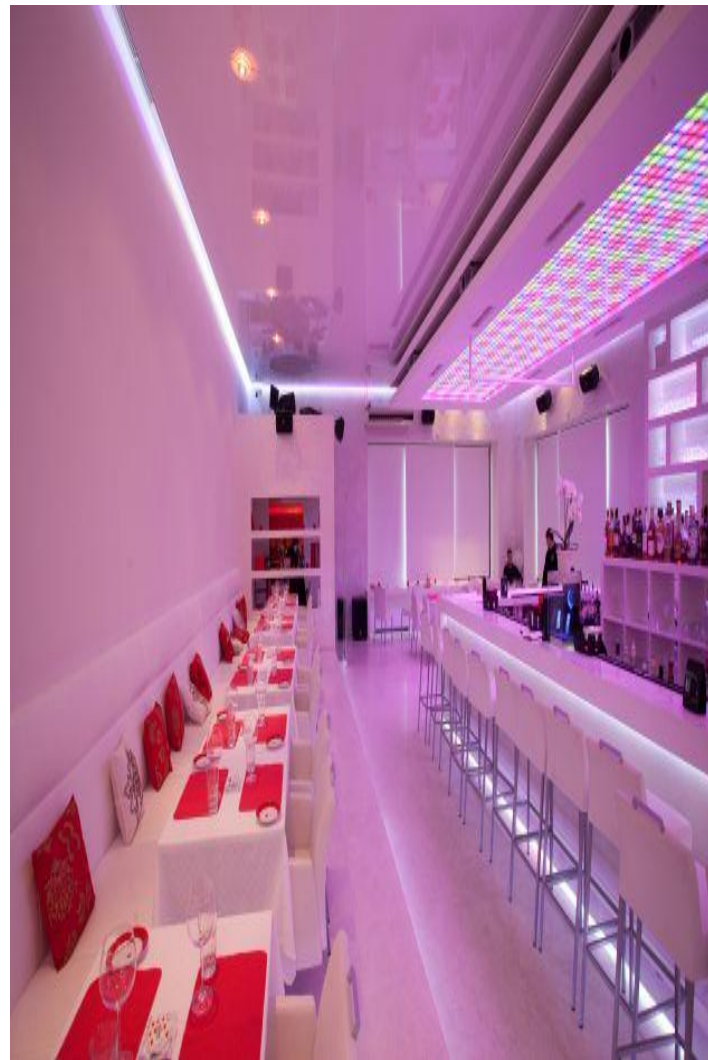
25

Среднее количество человек в день:

75

Средний чек:

400 грн.



ОПИСАНИЕ

LOGO

Концептуальный проект. «Family concept». Всем гостям, которые находятся за столом, предлагают заказанное блюдо разместить на середине столика, и поделиться им со всей своей компанией

Свой островок уюта, уединенности и гостеприимства

Возможность создать свою идеальную атмосферу для отдыха и получить самые неожиданные впечатления

Авторская фьюжн-кухня (соединение европейской, азиатской, украинской, русской, французской и итальянской кухонь. Акцент делается на блюда и коктейли из ежевики) удовлетворит вкусы самых взыскательных гурманов

Эксклюзивный интерьер, подарит эстетическое удовольствие тем, кто ценит чувство стиля

Конкуренты

LOGO



Каждый из этих ресторанов ориентирован на определенную аудиторию с определенным уровнем дохода, в основном - выше среднего. Первые три ресторана специализируются в основном на банкетах и ланчах.

Ресторан «Сажитер» - переплетает в себе французскую кофейню и маленький уютный ресторанчик, с прекрасным интерьером, но главным его минусом является – непродуманное местоположение.

Основные характеристики этих предприятий:

- ♦ достаточно развитый уровень ресторанного хозяйства («Мимино» – грузинская кухня, «Сажитер» – французская, «Эгоист» и «Панорама» – европейская);
- ♦ предприятия ориентированы на целевую аудиторию («Панорама» рассчитан на 76 чел., «Эгоист» - 230 чел., «Мимино» – 96 чел., «Сажитер» – 62 человек;
- ♦ разный уровень комфортности у предприятий (наличие летних площадок и веб-сайта, который есть только у «Панорамы»)



РЕКЛАМА

LOGO

1 этап.

До официального открытия

Реклама об открытии нового ресторана - бара на телевидении, радио, в местах общественного скопления людей (кинотеатры). Реклама будет содержать:

- Краткое описание «Blackberry-bar»;
- Приглашение на открытие;
- Адрес сайта.

2 этап.

Официальное открытие

Выдача дисконтов и презентация меню.

3 этап.

После официального открытия

- Напоминание для гостей прошлых периодов, которые согласились на получение смс-рассылки, писем по почте;
- Рассылка поздравлений с Днем рождения, а так же предоставление скидки в ресторане;
- Постоянное обновление сайта. Реагирование на вопросы и отзывы гостей. Сообщение на сайте о проведенных мероприятиях и акциях.

Требования к ресторану

LOGO

Требования К ресторану

Безопасность жизни и здоровья, потребителей согласно ГОСТам 12.1.004, 12.1.005, 12.1.010 и 12.1.019

Предоставление возможности инвалидам передвигаться в колясках

Наличие необходимых производственных и бытовых помещений Согласно СанПиН № 42-123-4117, № 42-123-5777, ГОСТам 12.1.004, 12.1.005, 12.1.019 и 17.2.3.02

Наличие необходимого оборудования для приготовления и продажи

еды согласно рекомендованным нормам

Розничная торговля алкогольными напитками и табачными изделиями осуществляется субъектами хозяйственной деятельности при наличии

соответствующих лицензий

Наличие достаточного количества столовой посуды, приборов и столового белья согласно СанПиН № 42-123-5777

Информацию о типе и классе заведения, принадлежности, режиме его работы нужно размещать на фасаде помещения (Режим работы: 11.00 - 23.00, кроме последнего понедельника месяца, который отведен на санитарную обработку и дезинфекцию ресторана)

Обязанности персонала

LOGO

Директор

Бухгалтер

Шеф-повар

Повар

1. Оформляет документы и обеспечивает предоставление информации;
2. Осуществляет организацию, планирование, координацию деятельности заведения;
3. Заключает договоры поставки продовольственных товаров, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации.
4. Представляет интересы ресторана и действует от его имени.

1. Осуществляет бухгалтерский учет и отчетность, руководит обеспечением составления экономически обоснованных отчетных калькуляций себестоимости продукции (работ, услуг), расчетов по заработной плате, начислений и перечислений налогов и сборов в бюджеты разных уровней, платежей в банковские учреждения.
2. Контролирует правильное отражение хозяйственных операций;
3. Осуществляет экономический анализ и формирует учетную политику.

1. Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью и направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции;
2. Составляет заявки на необходимые продовольственные товары и сырье и составляет меню;
3. Осуществляет расстановку поваров и других работников производства и составляет график выхода поваров работу;
4. Организует учет производственной деятельности.

1. Обеспечивает подготовку рабочего места;
2. Готовит основную продукцию, входящую в меню, согласно установленным рецептам и отпускает готовые блюда строго по чекам;
3. Поддерживает чистоту и порядок на кухне и на своем рабочем месте в соответствии с требованиями СЭС;
4. Своевременно информирует администрацию об отсутствии продуктов, о неисправностях инвентаря, сантехники.

Официант

1. Сервирует стол в соответствии с установленными стандартами;
2. Осуществляет контроль за чистотой, состоянием и комплектностью приборов, посуды и скатертями и салфетками на закрепленных за официантом столами;
3. Консультирует гостей ресторана об особенностях блюд и напитков, предлагаемых гостям;
4. Примаёт заказы от клиента ресторана и создает атмосферу гостеприимства;
5. Подает блюда и напитки согласно установленным правилам обслуживания;
6. Предоставляет счет гостям и получает плату по счетам.

Бармен

1. Знает действующие продажные цены на продукцию;
2. Знает порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, закусок и других товаров, ведения учета и потребности в посуде;
3. Своевременно получает товары и продукты со склада или производства;
4. Знает сорта виды отечественной и зарубежной продукции продается в баре;
5. Знает рецептуру и этикет приготовления коктейлей и напитков;
6. Составляет и предоставляет в бухгалтерию отчеты о движении и остатке товаров.

Уборщица

1. Осуществляет сбор всех залов ресторана.
2. Осуществляет постоянную уборку туалетных помещений, подают заявки на необходимые принадлежности для помещений гл. менеджеру.

Администратор

1. Занимается финансовой стороной и рекомендует финансовую политику;
2. Составляет торгово-административные планы;
3. Работает со штатом;
4. Представляет ресторан от имени директора и занимается разработкой рекламы и проведением мероприятий.

Посудомойщик

1. Осуществляет: мойку посуды и приборов на посудомоющей машине вручную;
2. Готовит моющие средства и обслуживает работу моющей машины, проводит ее чистку и мойку и дезинфекцию;
3. Очищает грязную посуду от остатков еды в контейнеры для сохранения отходов и доставляет чистую посуду на раздачу.

Товарооборот ресторана

LOGO

Показатели	Сумма, грн	Доля в общем количестве, %
Оборот продукции собственного производства	928478,06	68,10
Оборот купленных товаров	434919,81	31,90
Валовой товарооборот	1363397,87	100,00
Валовой доход	454465,88	33,33



Фонд оплаты труда

LOGO

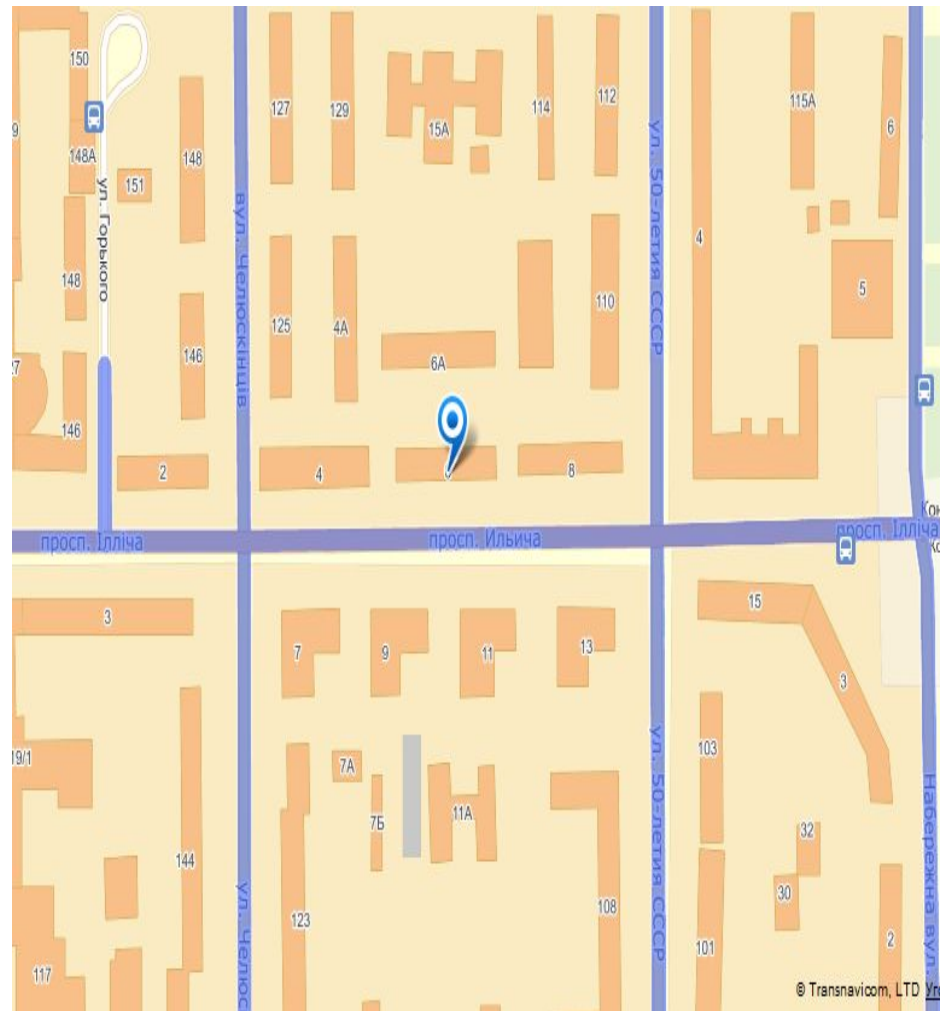
Должность	Среднегодовая численность работников	Тарифная ставка, оклад, тыс.грн.	Фонд оплаты труда за год
Директор	1	4,8	57,6
Бухгалтер	1	3,2	38,4
Шеф-повар (6 р.)	1	4	48,7
Су-шеф	1	3,3	39,6
Повар (5 р.)	2	3,5	84,7
Посудомойщик	1	1,8	21,6
Администратор	1	3,5	42
Бармен	2	3	72
Официант	4	2,4	115,2
Уборщик	1	1,5	18
Всего	15	31	537,8

Анализ недвижимости

LOGO

Для организации работы ресторана я использовала выведенную из жилого фонда квартиру, которая досталась мне по наследству с площадью 82 м², приобрела квартиру у соседей - 68 м² взяла в аренду неработающее рядом кафе, которое находится в стороне от здания.

Общая площадь составила 350 м², на первоначальный ремонт было потрачено 48,83 тыс. грн. и заложена норма амортизационных отчислений - 2-3%, что составляет 6-9 тыс. грн. в год.



Расчет амортизационных отчислений

LOGO

Наименование основных фондов	Отпускная цена, тыс. грн.	Первоначальная стоимость	Количество, шт.	Общая стоимость, тыс. грн.	Годовая норма амортизации, %	Сумма обчислений, тыс.грн.
Караоке	1,2	1,44	1	1,44	10	0,14
Кондиционер	2,8	3,36	2	6,72	10	0,67
Набор офисной мебели	3,5	4,2	1	4,20	10	0,42
Плазменная панель	4,1	4,92	2	9,84	10	0,98
Сейф	0,9	1,08	1	1,08	10	0,11
Холодильная камера	5,9	7,08	1	7,08	6	0,42
Комбайн кухонный	1,9	2,28	1	2,28	6	0,14
Гриль	2,6	3,12	1	3,12	6	0,19
Холодильный шкаф	5,6	6,72	1	6,72	6	0,40
Стелаж передвижной	1	1,2	1	1,2	6	0,07
Стол с мойной ванной	1,13	1,356	1	1,356	6	0,08
Стол производственный	1,3	1,56	2	3,12	6	0,19
Компьютер, принтер	5,5	6,6	1	6,6	15	0,99
Кассовый аппарат	3	3,6	1	3,6	15	0,54
Всего	40.43	48.52	17	68.2	-	11,35

Расходы ресторана за год

LOGO

1) Себестоимость реализованной продукции (грн.)	757443,33	3.3.) затраты на электроэнергию	11,60
2) Административные расходы (тыс. грн.)		3.4.) затраты на отопление	8,22
2.1.) заработная плата административных работников	96	3.5.) затраты на водоснабжение	0,99
2.2.) амортизация основных фондов	11,35	3.6.) затраты на охрану	31,88
2.3.) единый социальный взнос (налоговые отчисления)	82,11	3.7.) затраты на рекламу	409,02
2.4.) другие административные расходы	681,70	3.8.) другие затраты на сбыт	5,00
Всего административные расходы	871,2	Всего расходы на сбыт	908,51
3) Расходы на сбыт (тыс. грн.)		4) Другие операционные расходы	
3.1.) заработная плата работников производства	194,6	Всего других операционных расходов	136,34
3.2.) заработная плата работников зала	247,2	Расходы всего (тыс. грн.)	759359,33



Финансовые результаты и распределение прибыли предприятия за год

№	Наименование	Сумма, грн.	% к товарообороту
1	Товарооборот	1363397,87	100,00
2	Единый социальный взнос (налоговые отчисления)	68169,89	
3	Чистый доход	1295227,97	95,00
4	Расходы, всего	759359,33	55,70
4.1.	Себестоимость реализованной продукции	757443,33	55,56
4.2.	Административные расходы	871160,00	63,90
4.3.	Расходы на сбыт	908510,00	66,64
4.4.	Другие операционные расходы	136340,00	10,00
5	Чистая прибыль	535868,64	39,30

Основные экономические показатели бизнес-проекта за год

LOGO

Показатели	Единицы измерения	План
1. Общий товарооборот	грн.	1363397,87
2. Объем продукции собственного производства	грн.	928478,06
3. Доля оборота продукции собственного производства	%	68,10
4. Численность работников ресторана	человек	15
5. Выработка на 1 работника	грн.	90893,19
6. Выработка на 1 работника производства	грн.	232119,52
7. Расходы	грн.	759359,33
8. Фонд оплаты труда	тыс. грн.	537,8
9. Среднемесячная заработная плата	тыс. грн.	2,98
10. Чистая прибыль	грн.	535868,64
11. Рентабельность продаж	%	39,30
12. Срок окупаемости	лет	2,42

Выводы

На основе показателей, полученных в результате анализа, можно отметить, что рентабельность этого проекта составила 39,3%, что является достаточно высоким показателем, если иметь в виду срок окупаемости - 2,4 года. Этот показатель является средним в отрасли ресторанного хозяйства и может составлять 4-5 лет.

Если анализировать товарооборот, то можно сказать, что это большая сумма, и на практике она может быть уменьшена, а процент наценки на некоторые товары может быть поднят до 250-300%, в зависимости от спроса на блюдо.

На первом году существования предприятие сможет значительно сократить расходы на амортизационные отчисления и ремонт здания, которые могут наступить через 2-3 года, в зависимости от отношения их в отдельную группу. Также для того, чтобы сократить расходы, можно взять некоторое оборудование в лизинг с процентной ставкой 1% в год. В связи с этим определенным образом может уменьшиться и срок окупаемости предприятия.

Меню. Блюда от шеф-повара

LOGO

- Скумбрия жареная на гриле
Состав: запеченные томаты, белая фасоль (250 гр.) - **63 грн.**
- Ароматные креветки
Состав: белый соус Рислинг, чеснок (500 гр.) - **130 грн.**
- Запеченная баранина
Состав: чеснок, булгур, пряные овощи- гриль (300 гр.) - **130 грн.**
- Телятина на кости
Состав: соус из черной смородины розмарин, морская соль (100 гр.) - **62 грн.**
- Моцарелла Буффало
Состав: запеченные пряные перцы, каперсы (170 гр.) - **60 грн.**
- Утка запеченная с грушей
Состав: луковый конфитюр, шафрановый соус (200 гр.) – **75 грн.**
- Суп из домашней птицы и лесных грибов (250 гр.) - **35 грн.**
- Спагетти с треской
Состав: имбирь, томаты (250 гр.) - **60 грн.**



Меню. Десерты

LOGO

- Чизкейк (150 гр.) - 42 грн.
- Теплое шоколадное суфле (180 гр.) - 46 грн.
- Мусс из белого шоколада с вишневым мармеладом (140 гр.) - 44 грн.
- Тирамису (150 гр.) - 51 грн.
- Наполеон с ежевикой (150 гр.) - 38 грн.
- Шоколадная тарта с кремом из маракуйи (170 гр.) - 54 грн.
- Яблочный крамбл (200 гр.) - 37 грн.



Бизнес - ланч

LOGO

«Итальянский» бизнес-ланч (44 грн) включает в себя нежный куриный бульон с овощами и гренками, традиционную пасту в грибном соусе, легкий зеленый микс-салат с ветчиной и чай с лимоном.

«Французский» бизнес-ланч (49 грн) состоит из аппетитного грибного супа, на второе подадут куриное филе с шафрановым рисом и сытный мясной салат, а домашний компот станет отличным завершением такого обеда.

Для патриотов ресторан предлагает «Украинский» бизнес-ланч (49 грн), который, не обойдется без традиционного первого блюда - борща, свиной отбивной с картофельными дольками и куриным салатом на второе, а завершить столь приятную трапезу можно будет узваром (чай).

«Скандинавский» бизнес-ланч (47 грн) станет находкой для любителей морепродуктов. На первое вам будет предложена уха, на второе запеченная рыба с сыром и картофельным пюре, салат, естественно тоже — рыбный. А в завершении скандинавского обеда вам подадут кисель (кофе).

ВРЕМЯ:
с 12.00 до 16.00.

Цена:
44 – 49 грн.

