

**Частное образовательное учреждение высшего
образования
«Санкт-Петербургский университет технологий
управления и экономики»**

**ТЕМА: «Создание бизнес-плана организации в сфере
услуг (на примере ООО «СанШайн»)»**

Направленность: Менеджмент организации

Выполнила: Студенка, группы 2941-9/4-4 Пахомова Анастасия Юрьевна

Научный руководитель: д.э.н. доц., профессор кафедры М и ГМУ Круглов Д.В.

Санкт-Петербург

2017

Объект исследования дипломной работы: :

- Создаваемое предприятие уличного фаст-фуда – фудтрак: «LoveStory»



Предмет исследования дипломной работы:

Бизнес-плана фуд-трака «LoveStory».

Актуальность создания бизнес-плана в сфере уличного общепита:

- ✓ Рост числа успешных людей и людей, которые ценят свое время;
- ✓ Рост числа людей, которые заботятся о своем здоровье.
- ✓ Быстро – значит полезно! Влияние на внешнюю среду и изменение стереотипа о том, что фаст-фуд – это вредно;

Цель дипломной работы:

Разработка бизнес-плана уличного фаст-фуда и оценка его эффективности.

Задачи дипломной работы:

- Рассмотреть теоретико-методологические варианты построения бизнес-плана.
- Изучить рынок уличного фаст-фуда в г. Санкт-Петербург.
- Провести маркетинговый анализ.
- Разработать конкурентоспособную стратегию развития бизнеса уличного фаст-фуда.

Бизнес-план

- Резюме проекта
- Цели и задачи
- Описание продукта/услуги
- Анализ рынка
- План маркетинга
- План производства
- Организационный план
- Инвестиции и сроки окупаемости
- Финансовый план и анализ рисков

Рынок уличного фаст-фуда в г. Санкт-Петербург

- Стационарные павильоны (киоски)
- Фаст-фуд «с собой» (кофе-точки; блинчики)
- Фуд-трак

Маркетинговый анализ

- **«BrosBurritos»** Меню: блюда испанской кухни (кесадилья, буррито). Включает в себя одну вегетарианскую позицию.

Ср. чек – 250 рублей. Отличительная черта: открыли стационарное кафе.

- **«Ukusno»** – сербская кухня фаст-фуд (бургеры с колбасами и мясом) Вегетарианских позиций не имеет.

Ср. чек – 300 рублей. Отличительная черта: неизвестная для обывателей этого города кухня, представленная лишь в данном фуд-траке.

- **«Umami»** – фуд-трак, в котором готовят картофельные вафли с различными начинками. Имеет одну вегетарианскую позицию.

Ср. чек – 300 рублей. Отличительная черта: необычное название и внешний вид фуд-трака

Конкурентоспособный макет проекта:

- Вегетарианская кухня;
- Наименование с историей;
- План по развитию второй точки, нестандартного формата: мини-кафе в двухэтажном автобусе;

Вегетарианская кухня

Меню:

- Ролл мексиканский - ролл в лепешке «тортилья», с овощами, сыром и острым соусом и морковью по-корейски;
- Ролл «По Любви». Ролл, напоминающий омлет с помидорами и сыром, завернутый в лаваше;
- Фалафель в лаваше;
- Свежевыжатые соки (яблоко/апельсин/морковь)
- Молочный коктейль с кислинкой – молочный коктейль с лимоном и сладкими добавками;
- Коктейль «Зеленый» (Оздоровительный коктейль) из шпината, яблок, лимона, мяты, укропа и огурца;
- Чай «Ассорти» – чай в ассортименте с добавками : кардамон, лимон, мята, корица;

Меню с данными о себестоимости и цене реализации:

№	Наименование Блюда/напитка	Затраты на ед. (руб.)	Торговая наценка (%)	Стоимость ед. (руб.)
1	Ролл мексиканский	70	250%	250
2	Ролл «По Любви»	60	280%	230
3	Фалафель в лаваше	50	200%	150
4	Свежевыжатые соки	50	200%	150
5	Молочный коктейль с кислинкой	40	275%	150
6	Коктейль «Зелёный»	80	210%	250
7	Чай «ассорти»	20	250%	70

Наименование с историей

- Идея о создании фуд-трака основана на истории любви и поэтому наименование будет в данной тематике: «LoveStory». Так как названия на английском языке не только популярны, но и понятны иностранцам, наименование также будет на английском, что в переводе означает: «Любовная история». На самом фуд-траке будут надписи в виде слов о любви и о любви к еде. Что будет выделяться и привлекать внимание остальных, хотя бы для просмотра состава меню.
- Сам фуд-трак будет рассказывать о историях любви и записывать, делиться ими в интернет пространстве, что может вызвать дополнительный интерес к фуд-траку и возможности «прорекламироваться» или быть услышанным в данном проекте.

План по расширению



Основная деятельность и реализация фуд-трака

- **Целевой аудиторией** будут являться все посетители фестивалей, но для категории людей, которые не употребляют мясо – данный фургончик будет в приоритете.
- **Месторасположение.** В отсутствие фестивалей фуд-трак будет находиться на стоянке, на частной территории торговых комплексов (примерное территориальное расположение: метро Обводный канал, трк «Лиговъ», с арендной платой 15000 рублей в месяц).
- **Основные каналы продвижения.** Основной акцент будет сделан на рекламу в интернете: различные социальные сети и возможность участия в акциях, направленных на продвижение фуд-трака. А, также на «сарафанное радио».

SWOT-анализ фуд-трака

Сильные стороны (S)	Слабые стороны (W)
Отсутствие конкурентов по ассортименту продукции	Отсутствие репутации
Яркий дизайн и наименование с историей (план по расширению)	Отсутствие привычных позиций мясных блюд в меню
Относительно низкая цена	Отсутствие постоянных клиентов
Возможности (O)	Угрозы (T)
Сезонное изменение меню	Значительное повышение цен на продукты питания
Предоставление персональной рекламы через наши соц.сети (за рассказ о своей истории любви)	Появление фуд-траков с вегетарианской кухней

Организационный и производственный планы

- **Организационный план:** ИП, с УСН (15%). Организационная структура фуд-трака - два сотрудника.
- **Производственный план:** Фуд-трак будет сформирован на базе автомобиля «Мерседес 308D». Стоимость: 550 тыс. рублей. Покупка оборудования 4 видов: жарочная поверхность, фритюрница, кипятильник стол охлаждаемый и необходимый инвентарь для кухни. На сумму: 82 800 рублей.

Затраты на реализацию фуд-трака

Единовременные затраты	Сумма (руб.)
Покупка фуд-трака	550000
Покупка оборудования и предметов для кухни	82800
Внешний косметический ремонт фургончика	45000
Покупка доски и мелков для написания меню	3000
Покупка табурета	900
Кассовый аппарат	20000
Оформление и подготовка документов	6500
Незапланированные затраты	5000
Итого:	713200

Выручка фуд-трака

Фуд-трак на стоянке

- Ср. чек – 250 рублей.
- Посещаемость в день – 15 чел.
- Выручка за день: 3750 руб.
- Выручка за месяц: 112 500 руб.

Фуд-трак на фестивале (два дня)

- Ср. чек – 300 рублей.
- Посещаемость в день – 200 чел.
- Выручка за день: 60 000 руб.

Срок окупаемости наступает в период между 6 и 7 месяцем

Расчёт РР	Денежный поток	Поступления	Стоянка	Мероприятия	ИС (Инвестиции)
0	-713200	0,00			-713 200,00
1	-600 700	112 500,00	112 500,00		
2	-488 200	225 000,00	225 000,00		
3	-375 700	337 500,00	337 500,00		
4	-263 200	450 000,00	450 000,00		
5	-150 700	562 500,00	562 500,00		
6	-38 200	675 000,00	675 000,00		
7	119 300	832 500,00	787 500,00	45 000,00	
8	366 800	1 080 000,00	900 000,00	180 000,00	
9	479 300	1 192 500,00	1 012 500,00	180 000,00	
10	591 800	1 305 000,00	1 125 000,00	180 000,00	
11	704 300	1 417 500,00	1 237 500,00	180 000,00	
12	816 800	1 530 000,00	1 350 000,00	180 000,00	

Экономические показатели проекта:

- РР – период с шестого по седьмой месяцы жизнедеятельности проекта.
- DPP (при 18%) – наступает на 202 день.
- Прибыль проекта (на первый год) – 246 800 рублей.
- NPV (при 18%) – 100 359 рублей.
- Коэффициент дисконтирования $NPV=0,85$.

Резюме

- **Объем инвестиций**, необходимый для реализации проекта: 713 200 рублей.
- **Ключевые затраты** составят: покупка фуд-трака (550 000 рублей), закупка оборудования (82 800 рублей) и прочие расходы (80 400 рублей).
- **Ожидаемый годовой оборот** фуд-трака – 1 530 000 рублей.
- **Прибыль** в первый год – 246 800 рублей.
- **Срок окупаемости** стартовых вложений – 6 месяцев и 8 дней.

Для достижения цели в работе были решены следующие задачи:

- Описаны теоретические основы бизнес-планирования: цели, функции и структура бизнес-плана;
- Произведен анализ рынка уличного фаст-фуда в городе Санкт-Петербург;
- Проведено маркетинговое исследование при разработке бизнес-плана фуд-трака «LoveStory»;
- Произведены расчеты по финансовой части проекта;

Заключение

- В заключении данной работы был создан бизнес-план уличного фаст-фуда для его реализации в виде фуд-трака.
- Был произведен маркетинговый анализ и выявлены наиболее эффективные факторы, влияющие на общественное питание в области уличного фаст-фуда.
- Определены начальные этапы для реализации проекта и подготовлены материалы для его воплощения.
- Произведены расчеты, прогнозируемые на первый год.

Доклад окончен

- Выполнила: Студентка группы 2941-9/4-4
Пахомова Анастасия Юрьевна