

# «Царство пиццы»



## Описание идеи



Мы представляем заведение общественного питания, с различными видами пицц.




# Наши клиенты



Нашими клиентами будут в первую очередь это студенты от 16 до 25 лет, а так же семьи с детьми, со средним доходом.

Прямыми нашими конкурентами являются кафе бар «Сити», «Фишка», «Манхеттен», а так же есть косвенные конкуренты это Мария-ра, Аникс, Браво.



# Единовременные затраты

Наименование	Количество	Стоимость за 1	Стоимость всего
Печи для пиццы	2	74550	74550
Стол для охлаждения	2	38740	77480
Тесто мес.	1	15391	30782
Мукопросеиватель	2	25582	51164
Тесто раскаточная машинка	1	35000	35000
Столовые приборы	40	25000	25000
Слайсер	2	5490	10980
Сыротерка	2	3357	6114
Стол и стулья	20	Стол-3678 Стул 987	152520
Ремонт помещения	300000 тыс.		

Итого: 763590 тыс.р.

## Экономические расчеты

Стоимость пиццы 450р. Стоимость кусочка 150р.  
 $450 * 17 = 7650$ р.  $150 * 13 = 1950$ р. итого в день = 9600р. в  
месяц 288000р.

Стоимость напитка 60р( 0,5л). Стоимость (0,3л.) 40р.  
 $17 * 60 = 1020$ р. ;  $13 * 40 = 520$ р. итого в день получилось  
1540. в месяц 46200р.

Итого в месяц наша прибыль составляет 409200р.

Налогообложение: от доходов \* 6% = 24552

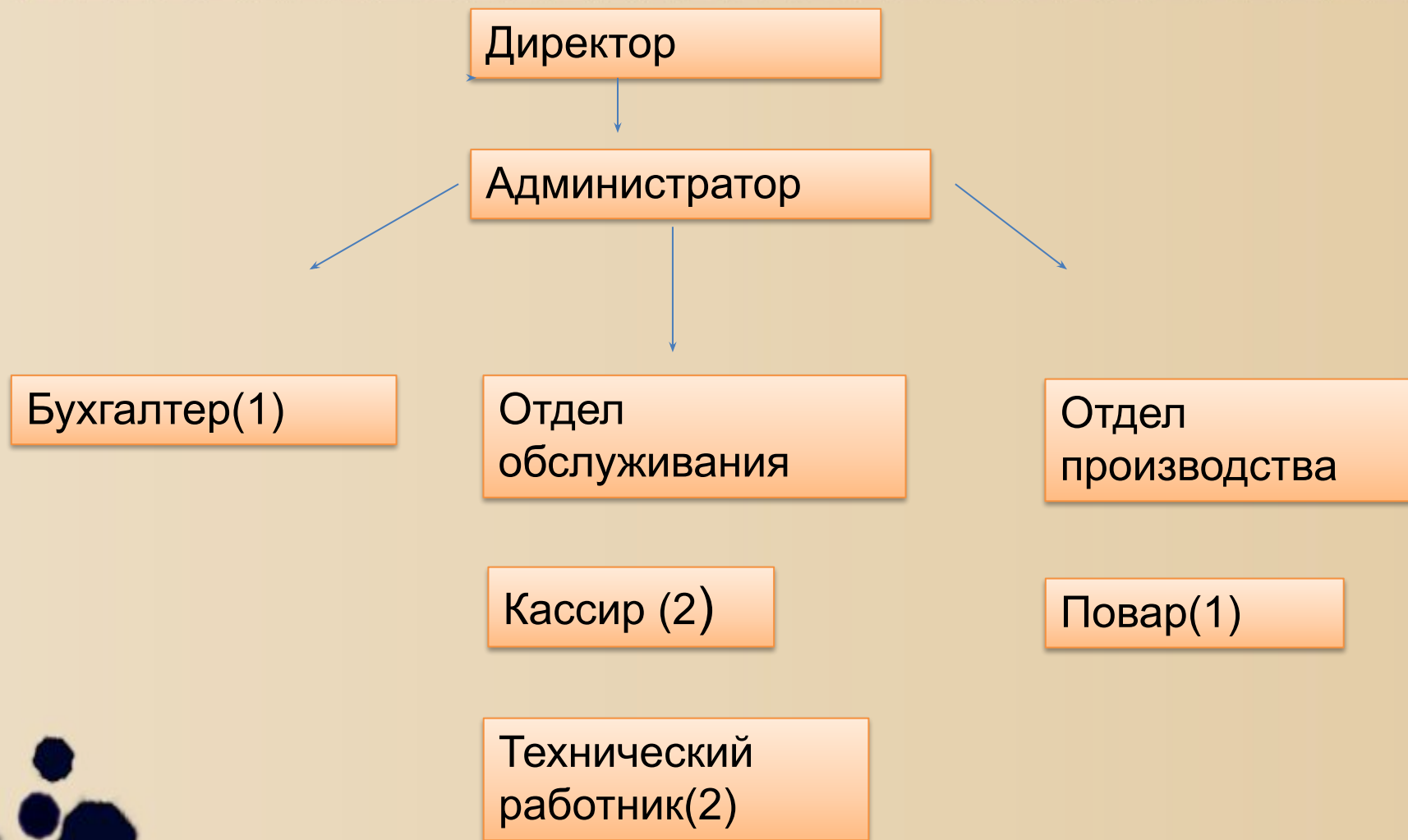
# Ежемесячные расходы

1. Заработная плата: 120250 р.
2. Кредит 35157 (Сбербанк-16%)
3. Аренда 40000 р.
4. Коммунальные услуги 25000 р.
5. Оборотные средства 5000 р.
6. Реклама 20000 р.
7. Ингредиенты для приготовления пиццы 50000 р.
8. Налог 24552 р.

Итого: 319929 тыс.р.

Чистый доход: 95871 тыс.р.

# Структура организации



# Маркетинговая стратегия



Формальное планирование -  
построение стратегии плана на  
несколько лет вперед.





Риски	Пути решения
Неудачное местоположение пиццерии	При подборе помещения необходимо провести предварительное маркетинговое исследование местоположения.
Недостаточное количество клиентов	Провести маркетинговое исследование по вопросу потребностей потребителей, изменить рекламу, изменить концепцию пиццерии.
Низкий уровень профессионализма обслуживающего персонала и работников кухни	создание внутренней системы мотивации и штрафов для персонала
Неправильное проведение технологических операций.	Нанять профессиональных работников
Открытие в городе прямых конкурентов	Создать моду на бренд, проведение регулярных акций, анализировать конкурентов.
Низкий уровень профессионализма обслуживающего персонала и работников кухни	создание внутренней системы мотивации и штрафов для персонала



Спасибо за внимание!

