

Департамент образования Белгородской области
ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Кафе «Сладкая фантазия»

Презентацию
подготовил:
Покутнев Иван
Преподаватель:
Сорокина А.Г.

Бизнес_план

- Содержание
- 1. Место нахождения
- 2. Резюме
- 3. Описание предприятия
- 4. Описание товара
- 5. Анализ конкурентов
- 6. План маркетинга
- 7. Производственный план
- 8. Организационный план
- 9. Анализ рисков
- 10. Заключение

1. Место нахождения

- Адрес фирмы: г. Губкин ул. Мира, д. 24
- Руководитель: Покутнев Иван Игоревич
- Тел. 89045339745
- Дата исполнения: 2023 г.

2. Резюме

- Цель проекта – открытие кафе «Сладкая фантазия» для реализации спектра услуг в сфере общественного питания в городе с населением 85225 человек.
- Смещение потребительского спроса в сегмент фаст-фуда, а также популяризация домашней и национальной кухонь обусловили актуальность реализации проекта по выпечке и продаже пирогов. Особенностью заведения является позиционирование себя в качестве кафе с домашней выпечкой.
- Для открытия пироговой арендуется помещение общей площадью 100 м², расположенное в торгово-развлекательном центре. Максимальная вместимость ресторана – 36 человек, общая площадь зала для посетителей – 06 м².
- Целевая аудитория – население города в возрасте от 18 до 50 лет, основные категории посетителей представлены офисными работниками, проходящими на обед, вечерними посетителями и посетителями выходного дня, а также клиентами, которые заказывают пироги с доставкой или на вынос для праздника. Ценовой сегмент – ниже среднего.
- Объем первоначальных инвестиций в открытие бизнеса на пирогах составляет 1 245 000 рублей. Инвестиционные затраты направлены на ремонт помещения, интерьерное наполнение заведения, приобретение оборудования, закупку сырья и формирование оборотных средств, за счет которых будут покрываться убытки начальных периодов. Основная часть требуемых инвестиций приходится на приобретение оборудования и мебели – эти расходы занимают 60% в структуре затрат общих затрат. Для реализации проекта будут использованы собственные средства.

3. Описание предприятия

- С каждым годом рынок общественного питания демонстрирует активное развитие: растет как число, так и разнообразие предложений. Культура общественного питания все больше входит в жизнь россиян, которые даже в период кризиса не могут отказаться от посещения заведений – смещается только ценовой сегмент.
- Актуальность кафе «Сладкая фантазия» заключается в качестве перспективного направления бизнеса можно предложить кафе, специализированные на выпечке и продаже пирогов. Во-первых, бизнес на выпечке пирогов соответствует требованиям «быстро, вкусно, сытно, недорого»; во-вторых, доля пироговых на рынке достаточно мала – что кафе в формате пироговых в структуре заведений общественного питания занимают только 2,1%. Это говорит о том, что ниша рынка практически свободна и открывает перспективы для бизнеса.

5. Анализ конкурентов

• Потребители:

• Основными потребителями будут являться физические и юридические лица города Губкина с различным уровнем дохода. Исходя из местоположения торговой точки можно заявить, что у нас будет хорошая проходимость

Название	Кафе-пироговая	Кафе «Terra Incognita»	Кофейня «BARBA COFFEE»
Качество	Самый лучший кофе и пироги в городе	Не вкусный кофе, не всегда свежая выпечка	Вкусные десерты
Нахождение	Ул.мира.д 24	Ул. Воинов-интернационалистов, д 3	ТЦ. АТРИУМ
Цены	Средний	Средний	Выше среднего.
Ассортимент	Кофе-пироги	Достаточно широкий	Около 5 видов десертов
Репутация фирмы	Фирма новая	Сомнительная	Фирма известная , имеются постоянные клиенты



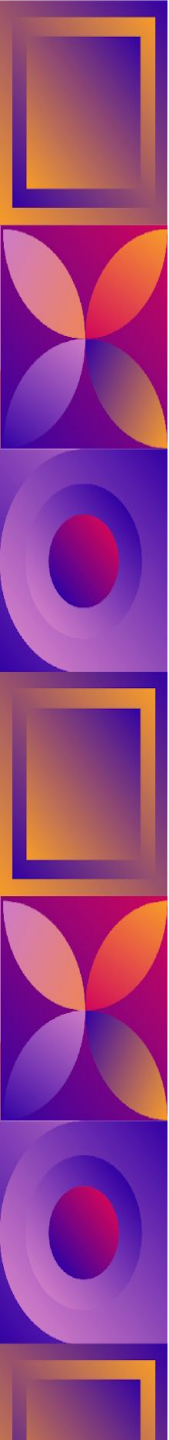
- Перед открытием собственного кафе «Сладкая фантазия», необходимо оценить возможности и угрозы. Вообще, все факторы принято делить на внешние и внутренние.

6. План маркетинга

- Площадь, где будет располагаться кафе «Сладкая фантазия», еще не сильно охвачена фирмами, оказывающими услуги, а конкуренции там почти нет. Площадь в день посещает около 2 500 людей.
- Кафе-пироговая будет заниматься продажей свежих пирогов и кофе
- Одним из важных моментов при открытии заведений общественного питания является подготовка и реализация эффективной маркетинговой стратегии, которая должна включать в себя: разработку наименования заведения, его логотипа и фирменного стиля; организация рекламной кампании (акции, инструменты продвижения).
- Яркое и запоминающееся название позволит выделить заведение из множества предложений на рынке общественного питания. Услуги по разработке фирменного стиля обойдутся в 5000-10000 рублей. Броская, привлекающая внимание вывеска, включая ее монтаж, или оформление витрины, будет стоить около 30000 рублей.
- Для продвижения бизнеса можно использовать различные маркетинговые инструменты: продвижение в сети интернет, спонсорское участие в культурно-массовых проектах; установка рекламных щитов и вывесок; раздача визиток, флаеров, скидочных купонов или буклетов с меню; реклама в СМИ; реклама на радио; участие в пищевых выставках и ярмарках; программы лояльности, акции и так далее

- В данном проекте предполагается активное продвижение кафе-пироговой, что подразумевает определенный рекламный бюджет. Планируемый перечень рекламных мероприятий и затраты на их проведение представлены в таблице 2 бизнес-плана. В соответствии с расчетами, на продвижение кафе-пироговой планируется затратить 90 000 рублей.
- Таблица 2

МЕРОПРИЯТИЕ	ОПИСАНИЕ	ЗАТРАТЫ, РУБ.
Брендинг	Создание уникального стиля, логотипа, названия, оформление наружной рекламы в виде яркой вывески	37 000
Интернет-маркетинг	Создание и активное продвижение профиля в социальных сетях. Также предполагается устроить конкурс репостов, призванный распространить рекламную информацию среди потенциальных потребителей. Победителю предоставляется купон на 500 рублей, которым он может оплатить 100% заказа	10 000



Распространение печатной рекламы	Для этого предполагается создание рекламного материала (флаеров/буклетов) и его распространение в местах скопления целевой аудитории. Затраты включают расходы на создание и печать флаеров, а также заработную плату промоутерам. Возможен вариант распространения флаеров со скидочным купоном	10 000
Событийный маркетинг	Программа в честь открытия заведения. Мероприятие включает розыгрыш сертификатом номиналом 1000 рублей, дегустацию блюд и мастер-класс по выпечке. Затраты на этот вид продвижения включают гонорар ведущему, расходы на приготовление блюд, расходы на подарочный сертификат, услуги фотографа. Общий бюджет составляет 50000 рублей.	33 000
Итого	90000 руб	

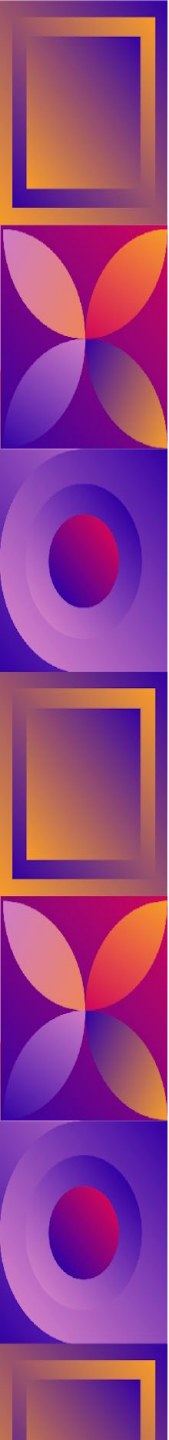
7. Производственный план

- Кафе «сладкая фантазия» располагается по адресу ул. Мира 24 с помещением 100 м². Договор аренды будет заключен на 6 лет, включая в себя расходы по коммунальным услугам.
- Поставщиками будут являться:
- ООО «Ягура»- поставщик молочных изделий .
- ООО «ХЛЕБОЗАВОД»- поставка муки
- Все поставщики фирмы располагаются в Белгородской области.
- Основным видом деятельности ООО «Сладкая фантазия» является продажа кофе и пирогов.
- Процесс приготовления пирога будет состоять из следующих пунктов:
- Приём заказа;
- Подготовка приготовления;
- Подача готового продукта.
- Процесс сборки будет зависеть от сложности и приготовления заказа.
- **Оборудование.**
- Для реализации продукции будет использоваться следующее оборудование:

Стартовые затраты

ОБОРУДОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА 1 ШТ, РУБ.	КОЛИЧЕСТВО, ШТ	СТОИМОСТЬ, РУБ.
Подовая печь (3 яруса)	Для пироговой печь является самой главной частью оборудования. Подовые печи идеально подходят для выпечки. Они состоит из нескольких независимых ярусов, что позволяет одновременно выпекать несколько блюд. По сути, подовая печь является прообразом каменной печи.	80000	2	160 000
Тестомес	предназначен для замеса дрожжевого теста	40000	1	40000
Тестораскаточная машина	предназначена для профессиональной кухни для быстрой раскатки теста любой толщины	35000	1	35000

ОБОРУДОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА 1 ШТ, РУБ.	КОЛИЧЕСТВО, ШТ	СТОИМОСТЬ, РУБ.
Профессиональная мясорубка	Предназначена для приготовления фарша из мяса и рыбы	15000	1	15000
Холодильные камеры	Используются для хранения продукции. Одна холодильная камера предназначена для хранения мяса и фарша, другая – для остальных ингредиентов	40000	1	40000
Посуда и кухонный инвентарь	Включает весь кухонный инвентарь, используемый в процессе приготовления	30000	-	30000
Плита варочная	-	15000	1	15000
Прочее	-	10000	-	



ОБОРУДОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ЦЕНА 1 ШТ, РУБ.	КОЛИЧЕСТВО, ШТ	СТОИМОСТЬ, РУБ.
Производствен ые столы	-	5000	4	20000
ИТОГО	360 000 рублей			

8. Организационный план

- «Сладкая фантазия» будет представлять собой общество с ограниченной ответственностью, вести свою деятельность на основании Гражданского кодекса РФ, принятого Государственной думой и одобренного Советом Федерации. Общество будет являться юридическим лицом и действовать на основе Устава, будет иметь собственное имущество, самостоятельный баланс.
- Руководство деятельностью предприятия будет осуществлять директор.
- **Директор** - высшая должность в организации, наделённая полномочиями выбора стратегии развития организации, работы с кадрами и определения финансовых потоков предприятия.
- **Бухгалтер** - осуществляет операции по приему, учету, выдаче и хранению денежных средств. Он является материально-ответственным лицом, следит за работой и правильным ведением документации. Бухгалтер должен организовать и осуществлять бухгалтерский учет, к **Администратор** - организует рабочий процесс, нанимает сотрудников и управляет персоналом, отвечает за маркетинговую политику, отслеживает соотношение прибыли и убытков, ведет прием и планирование бронирования и предварительных заказов, контролирует работу персонала. контролировать при расходы денежных и материальных ресурсов.
- **Повара** - отвечают за приготовление блюд, чистоту на кухне, хранение продуктов, работают на одной или нескольких кухонных станциях в зависимости от распределения обязанностей.
- **Кассиры** - взаимодействуют с покупателями, принимают и формируют полученные заказы, принимают оплату.
- **Уборщица** - следит за чистотой в зале и на кухне, отвечает за утилизацию отходов

Численность персонала

Специальность	Количество чел.	Зарплата в месяц, руб.
Управляющий персонал		
Директор	1	27 000
Бухгалтер	1	11 000
Производственный		
Повар (посменный график)	4	112 000
Торговый		
Кассиры (посменный график)	4	60 000
Официант (посменный график)	2	26 000
Вспомогательный		
Уборщица	1	17000
Итого		244 000.00 ₺

9. Анализ рисков

- **Риск:**

- - Портящийся товар;
- - Малая реализация;
- - Сильная конкуренция;

- **Гарантия:**

- - Широкий ассортимент;
- - Удачное месторасположение кафе;
- - Квалифицированные сотрудники;
- - Относительно низкие;

- **Способы предотвращения рисков:**

- - Быть осторожным, сводить риски к минимуму;
- - Сотрудничать с проверенными поставщиками (лучше предварительно посоветоваться со знающими людьми);
 - - Налаживать контакт с несколькими поставщиками;
- - Ассортимент должен формироваться исходя из мониторинга рыночной обстановки.
- Поставщиков, их резюме без труда можно найти в интернете, но сайты не расскажут о своих владельцах всю правду, поэтому нужно перестраховаться и все тщательно проверить.

10. Заключение

- Исследовав тему, поставленные задачи были решены следующим образом:
- При разработке бизнес-плана выявлено, что целью проекта является открытие кафе «Сладкая фантазия» для реализации спектра услуг в сфере общественного питания в городе с населением 85225 человек.