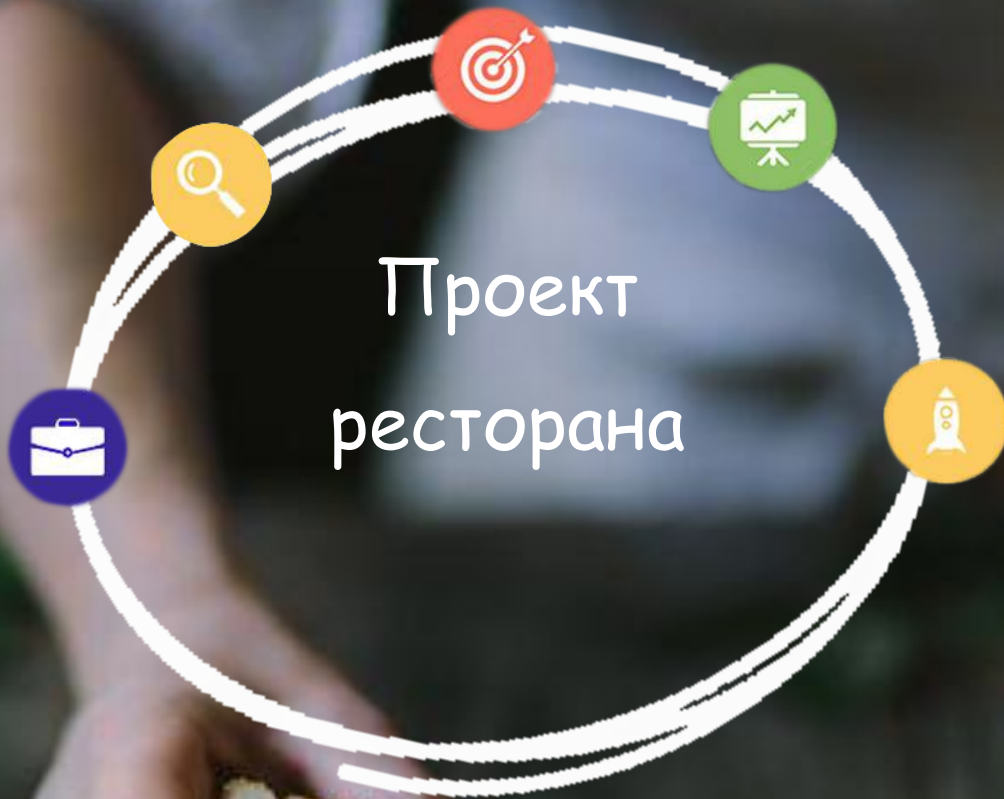


Проект
ресторана





Концепция ресторана

Важные вопросы,
при выборе
ПОЧЕМУ:

- Что делает ваше заведение лучшим, чем у конкурентов?
- Почему люди будут посещать вас?



Что делает
ваш продукт
или услугу
уникальной ?





Какой продукт вы будете продавать?





Шаги в открытии

Шаг 1 Концепция. Позиционирование. Продукт. Целевая аудитория. Брендбук и Логобук

Шаг 2 Финансовое планирование

Формирование штатного расписания.

Планирование административных / операционных расходов.

Планирование статей расходов по закупке продуктов и формирование товарного запаса.

Расчет точки окупаемости. Расчет возврата инвестиций и прибыли.

Расчет среднего чека. Расчет необходимого количества гостей.

Расчет оборачиваемости одного посадочного места.

Шаг 3 Меню

Выбор направления кухни и бара.

Поиск шеф-повара. Постановка задач шеф-повару.

Структура меню кухни и бара.

Расстановка оборудования кухни и хозяйственных зон.

Подбор инвентаря и посуды.

Расчет себестоимости и ценообразование.

Написание номенклатуры товара, технологических и калькуляционных карт.

Списания. Как проводить инвентаризацию.

Внутренний документооборот кухни.



Шаги в открытии

Шаг 4 Юридическая сторона ресторанного бизнеса

Договора (ремонтные бригады, дизайнер, маркетинг, бухгалтер и прочие). Что в них должно быть?
Торговая марка и ее регистрация. Рекламная вывеска

Шаг 5 Бухгалтерский и налоговый учет

Оформление кассового регистратора и алкогольной лицензии. Плановые проверки.

Шаг 6 Дизайн. Ремонт. Бренд и маркетинг в интерьере.

Шаг 7 Разрешительная документация Пожарная безопасность. Список документов.

Шаг 8 Команда. Организационная структура заведения. Должностные инструкции и их написание.

Шаг 9 Маркетинговая стратегия

Внутренний маркетинг и внешний. Создание маркетинговой стратегии с планом продаж.
Полиграфия и упаковка.

Точки контакта с целевой аудиторией. Социальные сети и их преимущества.

Партнерские программы / Наружная реклама / Блоггеры. Маркетолог / PR / SMM / Арт-директор.

Внедрение / Контроль / Анализ.

Шаг 10 Старт проекта

Автоматизация заведения.

Видеонаблюдение/Музыка

Список мелких дел и затрат.

Поставщики или закупщик.

Организация подготовительного режима.

Проработки и обучение команды.

Как выжить первые дни после открытия.



Инвестиции

Ресторан площадью 64,2 м2 требует инвестиций – 45-60€ тыс.



Коммунальные платежи



Ремонт помещения. Отделочные работы.
Разработка дизайна интерьера



Регистрация, разрешения, лицензирование



Мебель, кух.оборудование, покупка предметов декора.
Автоматизация бизнеса



Рекламная кампания и световая вывеска



Первая закупка продуктов



Оплата труда персонала



Непредвиденные расходы
Резервный фонд на первые 2-3 месяца





План проекта

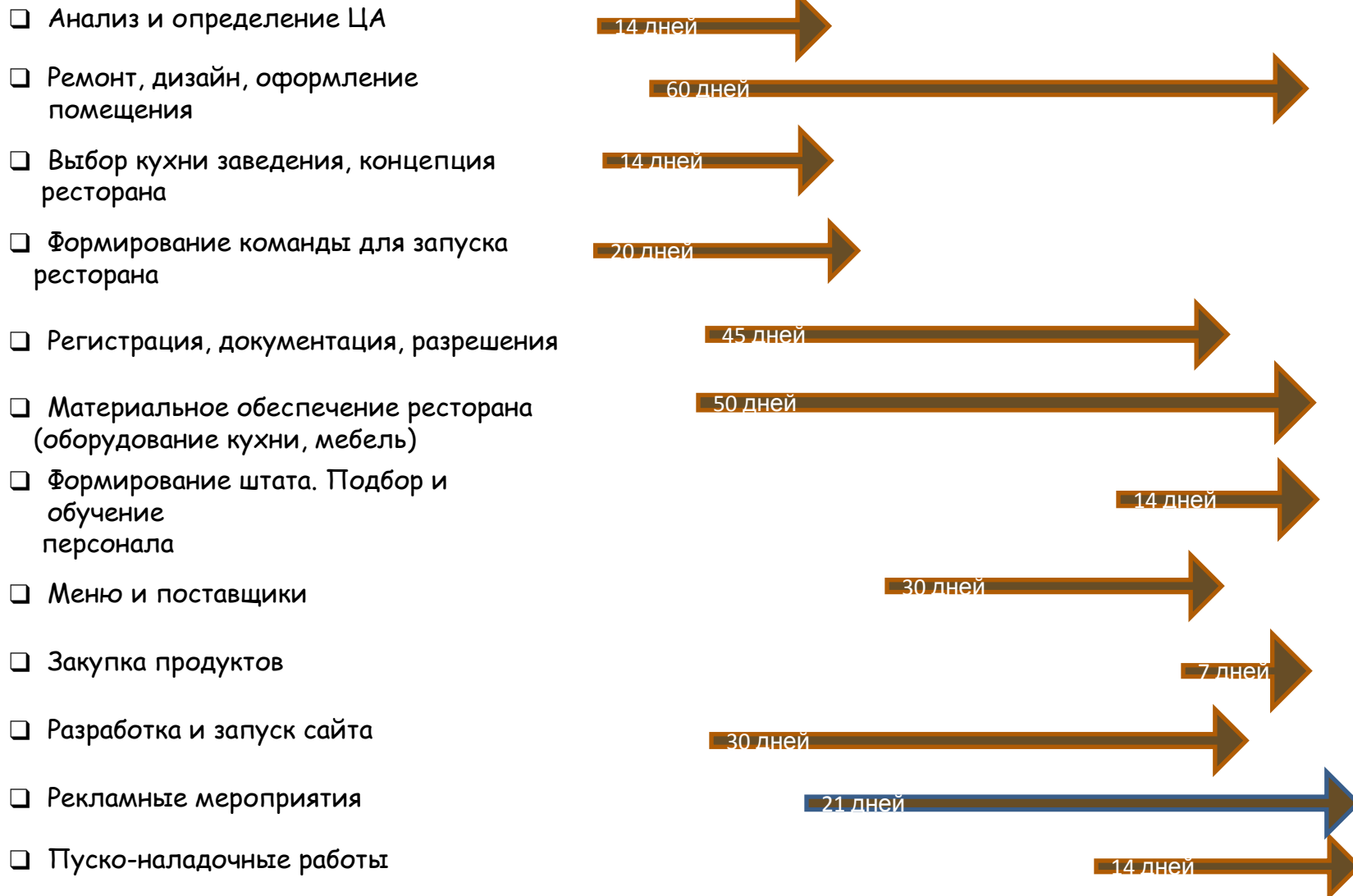
2022-2023

месяц 1

месяц 2

месяц 3

месяц 4

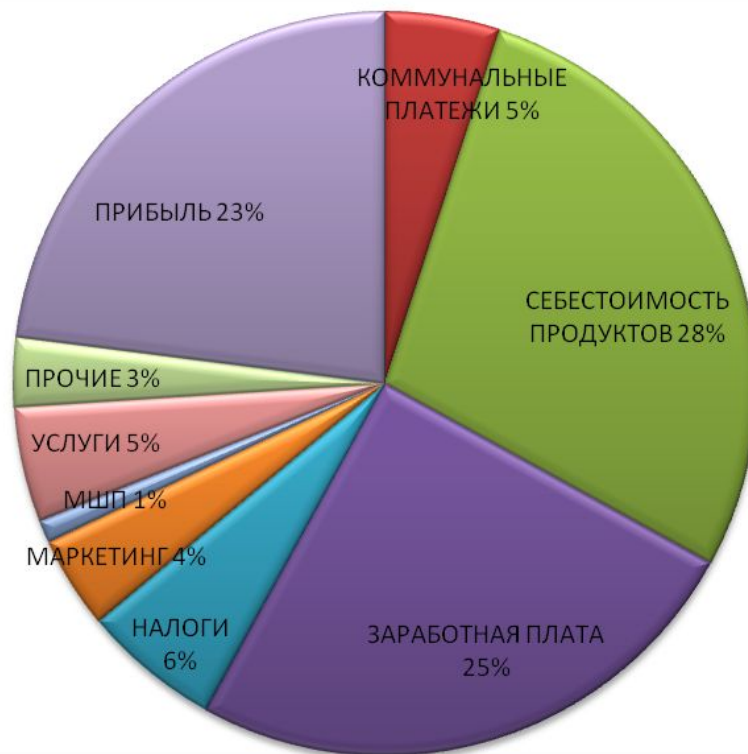




Стаття расходов % данные по Киеву,

для просчет по Португалии нужен более детальный анализ по локации

АРЕНДА	0%
КОММУНАЛЬНЫЕ ПЛАТЕЖИ	5%
СЕБЕСТОИМОСТЬ ПРОДУКТОВ	28%
ЗАРАБОТНАЯ ПЛАТА	25%
НАЛОГИ	6%
МАРКЕТИНГ	4%
МШП	1%
УСЛУГИ	5%
ПРОЧИЕ	3%
ПРИБЫЛЬ	23%



Рентабельность ресторанного бизнеса составляет от 10% до 25%



Резюме проекта 1 локация

Месторасположение: г. Порту **Площадь:** 64,2 м². **Форма:** собственность

Цель получение прибыли для дальнейшего продвижения и расширения услуг

Модель: Уютное место рассчитано на 35-40 посадочных мест.

Деятельность: услуги в сфере общественного питания. Направление ???: кофейня,

~~пиццерия, ресторан быстрого питания, ресторан~~

	кофейня	пиццерия	фаст фуд	ресторан
<u>Средний чек €</u> _:	5-8	8-12	14-25	30-45

График работы: с 8:00 до 23:00 (предусмотрены завтраки) или с 12:00 до 23:00

Планируемый объём оборота в год (ресторан) 324 000

Ожидаемая чистая прибыль 2450 в месяц

Рентабельность проекта 18-20%

Точка безубыточности при посещении 810 гостей в месяц при сред. чеке 30€

Общая стоимость проекта 60€ тыс.

Период окупаемости 2-3 года

Для оптимальных расчетов необходимо произвести анализ и определиться с концепцией и основным продуктом, а также изучить конкурентов и статьи расходов.



Открытие

Первое впечатление - важно, оно как свежесть !

**У вас есть только один шанс
произвести первое впечатление !**

