

# *Бизнес-план по созданию своего ресторана*

Ресторан «Макколи» – небольшой ресторан с традиционными корейскими блюдами и сладостями и большим выбором алкоголя.

*Выполнили студентки 27 группы: Бадретдинова Д.Д и Чернова М.М*



## Ресторан «Макколи»

- «МАККОЛИ» – название ресторана, это будет небольшой ресторан с традиционными корейскими блюдами и сладостями, также большой акцент будет на алкоголе, которые популярны как и в Корее так и в России, каждый из которых хотел бы попробовать. При входе гость выплачивает 250 рублей(дневной, а вечерний 500 рублей) это не депозит, цены меню и вход будут выплачиваться отдельно.
- Цели проекта:
- 1. Получение стабильной прибыли за счет оказания услуг общественного питания.
- 2. Удовлетворение потребительского рынка среднего звена.
- 3. Реализация покупной продукции и собственного приготовления по приемлемым ценам.
- 4. Создание конкурентоспособной среды в сфере ресторанного бизнеса. Развитие филиалов в нескольких районах города.

- Целевая аудитория: семейные пары с детьми – 5%, предприниматели малого и среднего бизнеса – 20%, молодые люди возрастом от 16 до 25 лет – 70%, пожилые пары – 5%.
- Виды услуг: организация питания, проведение праздничных и деловых мероприятий, доставка продукции на дом или в офис.
- Меню: традиционная корейская кухня.
- Расположение: зона ресторана будет в одних из популярных тц Уфы «Тц Планета»
- График работы: ежедневно, с 12:00 до 1:00. График диджея пятница-суббота с 21:00 до 00:00.



## Меню и барменская карта ресторана «МаккоЛи»

Фирменные блюда:

1. Ттокпоки
2. Кимбаб
3. Онигири

Фирменные десерты:

1. Ток
2. Ёт
3. Хваджот

Фирменные напитки:

1. Макколли
2. Соджу
3. Сете

Разогревающие коктейли:

1. Гритвейн
2. Джин-тоник
3. Сангрия



## Возможные риски:

- Если предприниматель учитывает возможные риски, он может быстро их просчитать и вовремя проконтролировать ситуацию. В области ресторанного бизнеса перечень ключевых факторов риска связан с экономической составляющей и конкуренцией.
- Главные риски:
  - 1. Повышение стоимости на товар у поставщиков.
  - 2. Закрытие торгового центра, где располагается ресторан. Этот риск минимален, но лучше обезопасить бизнес заранее и иметь базу помещений, подходящих под ресторан.
  - 3. Конкуренция со стороны крупных сетей. Избежать этого риска помогут гибкая ценовая политика, повышение лояльности клиентов и организация периодических акций, дегустаций.
  - 4. Неквалифицированный персонал относится к типу производственных рисков. Чтобы подобрать команду профессионалов, следует относиться к найму сотрудников с особым вниманием.

Сделаем вывод о том, что рестораны играют довольно важную роль в жизни человека. Кроме удовлетворения физиологических нужд в питании, «выход» в ресторан несет важную социальную функцию.

Человеку нужно не только поесть, но и пообщаться. Рестораны – это одни из немногих мест, где работают все органы чувств, которые генерируют общее чувство удовлетворения. Вкус, зрение, обоняние, тактильные ощущения объединяются в оценке кушаний, обслуживания и атмосферы ресторана