

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«СТРОИТЕЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Бизнес план кафе «SteakHouse»

Выполнили студенты 204
группы: Антипов Эмиль
Астраханцева Алиса
Столярова Алёна

Регистрация в налоговой

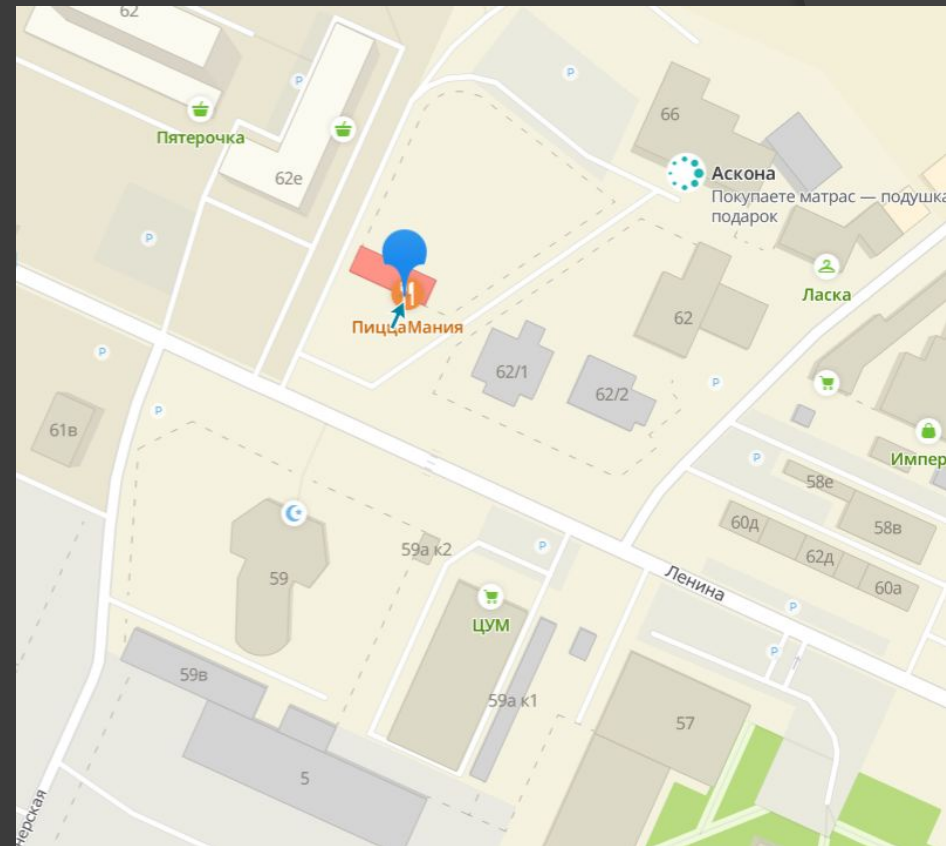
Мы открываем кафе ООО «SteakHouse»

- Заключаем договор с санопедемстанцией
- Уведомляем ростпотребнадзор за 5 дней до открытия
- Так же готовим документы для государственной регистрации

Местоположение и проходимость

Проходимость людей у нашего кафе за 1 рабочий день составляет 500 человек. Помещение находится рядом с автовокзалом и крупными магазинами, а значит посещение за день обещает быть высоким. Наше заведение уникальное и конкуренцию в сфере стилизованных заведений общественного питания составить попросту будет некому.

Г.Волжск, ул.Ленина 62 А.



Режим работы

- Будние дни с 9:00 до 21:00
- Суббота с 9:00 до 22:00
- Воскресение выходной

Площадь здания

Площадь здания составляет – 200 кв.м.

Помещение изнутри



Меню стейкхауса

Стейки:

- Стейк из конины 600 руб.
- Стейк рибай 490 руб.
- Каре барашка 255 руб.
- Филе миньон 500 руб.
- Вырезка ягненка 700 руб.

Салаты :

- ◎ Салат Цезарь с куриной грудкой на гриле 250 руб.
- ◎ Салат с сыром фета, хурмой и свеклой 260 руб.
- ◎ Греческий салат 250 руб.
- ◎ Салат с телятиной 350 руб.

Горячие блюда:

- Бифштекс из цыпленка с картофелем и грибным соусом 390 руб.
- Куриная грудка гриль 300 руб.
- Бифштекс из говядины с сыром и овощами 400 руб.
- Томленая утиная ножка с овощами и вишневым соусом 500 руб.

Напитки:

- Морс 80 руб.
- Фирменные чаи 200 руб.
- Классические чаи 150 руб.
- Кофе от 80 руб.
- Соки 100 руб.



Оборудование

В нашем кафе мы используем
следующее оборудование и
инвентарь:









Вопросы при приеме на работу

1. Расскажите о себе
2. Почему вы хотите работать у нас
3. Чем вы планируете записаться через 5 лет?
4. Какие у вас вредные привычки?
5. Ваши ожидания по заработной плате?
6. Какой у вас опыт работы
7. Расскажите о предыдущих местах работы
8. Есть ли у вас профессиональное образование ?
9. Готовы ли вы к переработкам?
10. Вы любите готовить?

Персонал

Работники кухни:

- Шеф-повар
- Су-шеф
- Повара
- Помощник повара / коренщик

Обслуживающий персонал:

- ⦿ Администратор зала
- ⦿ Официант
- ⦿ Кассир
- ⦿ Уборщица

Административный персонал:

- ⦿ Управляющий
- ⦿ Бухгалтер
- ⦿ Менеджер

Затраты на рекламу

Первый день открытия

- Праздничное украшение помещения
- К каждому блюду в подарок сок

Срок окупаемости