

# Проект кафе «Доза шавермы»

## Состав группы:

Арина Шелемова

Вероника Шугаева

Виктория Фалалеева

Иван Щепелин

Софья Наумова

Матвеева Полина

Ефремов Алексей

Марина Филиппова

---

• *Цель:*

1.разработать бизнес-план для кафе «Доза шавермы».

• *Задачи:*

1.Выявить основной теоретический материал, которым должен руководствоваться будущий предприниматель.

2.Проанализировать рыночную ситуацию в нашем городе.

3.Определить основные моменты бизнес-плана кафе «Доза шавермы».

4.Продумать концепцию, оснащение, ассортимент кафе.

5.Сделать выводы.

---

## **Первый этап планирования - анализ внешней среды:**

- 1.экономической и политической ситуации в стране;**
  - 2.отрасли;**
  - 3.рынка;**
  - 4.спроса;**
  - 5.ресурсов.**
-



**Второй этап планирования - оценка возможностей (прежде всего, с точки зрения прибыльности, жизнеспособности, риска).**

**С целью упрощения в оценку возможностей рекомендуется включить пять функций - маркетинг, финансы, операции, человеческие ресурсы, а также культура и образ предприятия.**

---

## **Третий этап - выбор вариантов развития предприятия.**

**По формам собственности: частные, государственные.**

**По размерам: малые, средние и крупные.**

**По правовому статусу: индивидуальное частное предприятие, единоличное владение, полное товарищество, смешанное товарищество, товарищество с ограниченной ответственностью, партнерство, корпорация**

---

# **БИЗНЕС-ПЛАН КАФЕ «ДОЗА ШАВЕРМЫ»**

## **Структура бизнес-плана**

**Бизнес-план состоит из следующих разделов:**

- 1. Краткий инвестиционный меморандум.**
  - 2. Возможности фирмы (резюме).**
  - 3. Описание бизнеса, продукта или услуги.**
  - 4. Целевая аудитория.**
  - 5. Концепция, интерьер кафе.**
-

Сегодня многие люди находятся в постоянном движении и не имеют возможности тратить много времени на полноценное питание. В ритме современного города люди привыкли перекусывать на ходу. Помимо этого есть много людей, которые не могут себе позволить питаться в кафе: школьники, студенты, сезонные рабочие и т. д.

Открытие ларька с шаурмой не требует больших вложений, а доход этот бизнес начинает приносить уже с первых дней работы. Главное выбрать местоположение с высокой проходимостью, а дальше уже дело за хорошим поваром и правильной ценовой политикой.

**Данный вид бизнеса является отличным стартом в индустрии общественного питания. Открытие ларька с шаурмой имеет множество преимуществ по сравнению с открытием того же ресторана или кафе:**

Небольшие инвестиции.

Вероятность найти хорошего мастера, который будет готовить шаурму, гораздо выше, чем уникального шеф-повара для ресторана.

Несложная процедура регистрации.

Проверки проходят гораздо реже, чем в тех же ресторанах.

Возможность масштабирования бизнеса.

---

- Сумма первоначальных инвестиций составляет 262 830 рублей.

Точка безубыточности достигается на шестой месяц работы.

Срок окупаемости составляет от 8 месяцев.

Средняя чистая ежемесячная прибыль 60 000 рублей.

Рентабельность продаж 13%.

---

# **Возможности фирмы.**

- По форме собственности кафе - частное предприятие.
  - По размерам - малое предприятие.
  - По правовому статусу - индивидуальное частное предприятие.
-

# Описание бизнеса, продукта или услуги

- **Шаурма (шаверма) — это восточное блюдо, которое готовится следующим образом: приготовленное на гриле мясо рубится на небольшие кусочки, к нему добавляются свежие овощи и пряные травы, а также соус, после чего начинка заворачивается в лаваш, питу или лепёшку. Все ингредиенты приготовлены заранее, поэтому сама шаурма готовится за 5-10 минут. Употребляют её горячей и без приборов.**
  - **Цена блюда, имеющего оригинальный вкус и легко утоляющего голод, варьируется от 100 до 200 рублей в зависимости от начинки.** Вышеперечисленные достоинства делают шаурму одним из самых популярных направлений фастфуда.
  - **Киоск с шаурмой необходимо расположить в месте с высоким траффиком. Площадь помещения — 10-15 м2.** Сегодня на рынке большой выбор киосков, поэтому найти подходящий будет достаточно просто.
-

## **Ассортимент шаурмы:**

Куриная;

Мясная;

Сырная;

Вегетарианская;

Диетическая.

Для получения дополнительной прибыли можно предлагать сопутствующие товары — напитки, выпечку, десерты.

## **Напитки:**

Охлаждённые соки;

Лимонады и газированная вода;

Кофе;

Чай.

- **График работы: 9:00 — 21:00.**
-

# Целевая аудитория.

**Частыми клиентами заведений по приготовлению шаурмы бывают следующие группы населения:**

школьники;

студенты;

представители рабочих профессий (например, строители, грузчики и т.д.);

среднее звено менеджеров и других офисных работников;

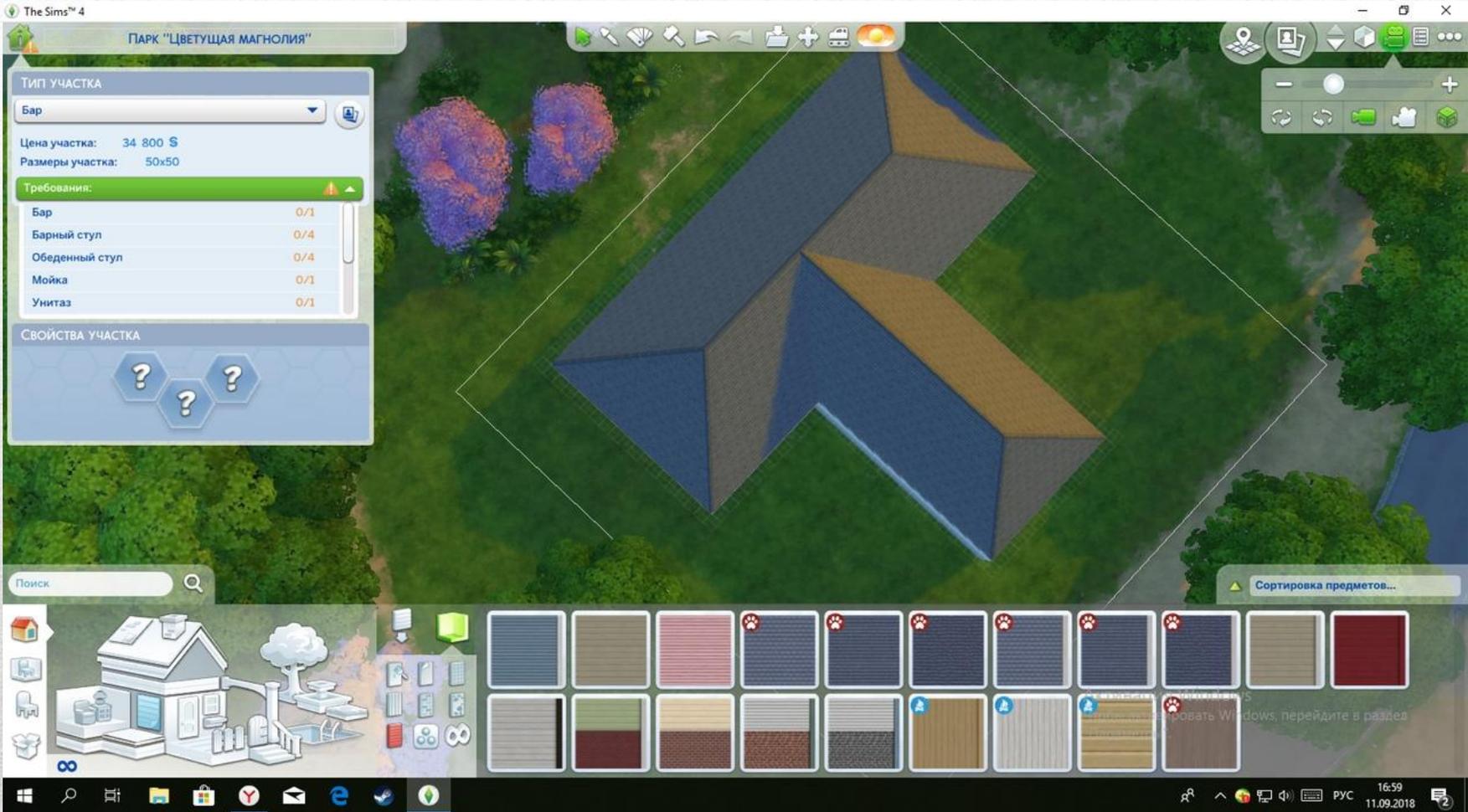
любители фастфуда и уличной еды.

---

# Концепция кафе.

## Интерьер кафе.

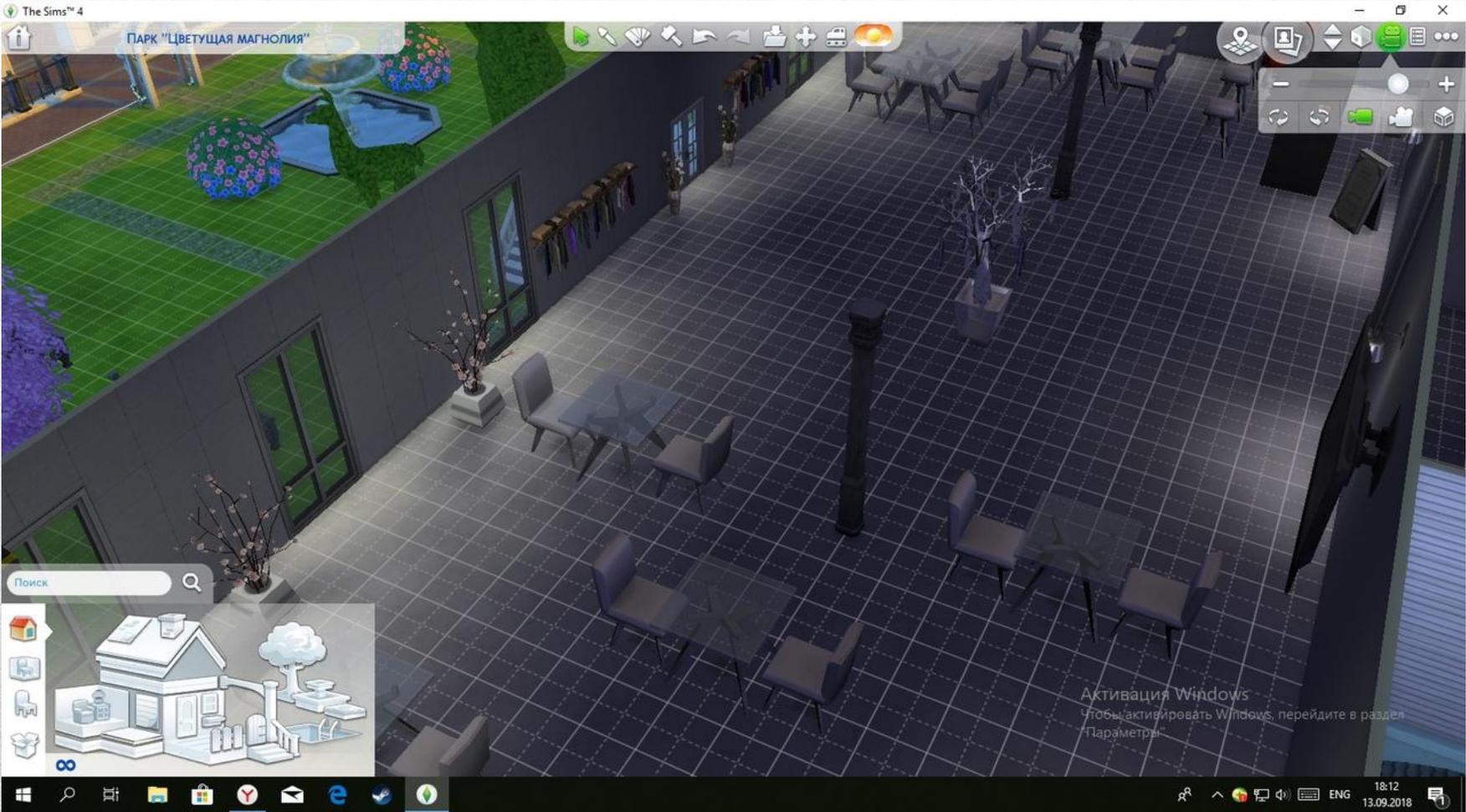
- Интерьер который удивит даже самого "нетипичного" гостя. Комнаты которые не отпугнут даже самого выраженного клаустрофоба, развлечения в виде парочки порций свеженьких игрушек на компьютере, сбалансированное освещение от окон и люстр, отличная акустическая система которая передаст музыку по всему дому кроме детской, ибо у в детской своя дружелюбная атмосфера и свой райский манямирок, а если вдруг у вас взбунтовался внутренний Гордон Рамзи, то добро пожаловать на кухню, со всеми удобствами и бытовой техникой на любой вкус и цвет.
  - Вообще если кратко то, не дом а счастье, в стиле Баухаус и наверное с нотками индустриальности.
-







Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел  
"Параметры".



ПАРК "ЦВЕТУЩАЯ МАГНОЛИЯ"

Поиск

Активация Windows  
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел "Параметры"

18:12  
13.09.2018











# ВЫВОД.

Таким образом, мы выполнили стоящие перед нами задачи: представили описание ресторана, оснащения кухни и ассортимента предлагаемых блюд, а также написали сам бизнес-план кафе «Доза шавермы».

---