

БІЗНЕС-ПЛАН ШКІЛЬНОЇ ЇДАЛЬНИ



- ▣ **Мета:** створити гарні умови їдальні для дітей школи
- ▣ **Завдання:** заохотити дітей та вчителів школи їсти в шкільній їдальні





Посада: лікар-хірург
Вік: 27 років
Сімейний стан: одружена
Діти: є син

КОНТАКТИ

 Mega.nesterenko76@ukr.net

 0988714461

СОЦ. МЕРЕЖІ



 3/П

Від 50 000 грн.

ХОББИ



Нестеренко Аліна Ігорівна



ОСНОВНА ОСВІТА

Магістр

Лікувальна справа, 2012

Національний медичний університет імені О.О.Богомольця, медичний факультет №1, кафедра хірургії №4



ДОДАТКОВА ОСВІТА

Медичні курси, 2012

на базі Києво-Могилянської академії, м.Київ



ДОСВІД РОБОТИ

1

Лікар-хірург

Районна лікарня, м. Христинівка

Вересень 2012 – вересень 2015

2

Причина звільнення: переведення в іншу лікарню

Лікар-хірург

Клініка «Борис», м. Київ

Грудень 2015 – по теперішній час



ЗУН

- Знання чинного законодавства України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування медичних закладів; задачі та функції структурних підрозділів, завдання та обов'язки працівників, їх права;
- Навики організації документів, що супроводжують техніку, препарати з Європи;
- Навики оформлювати історію хвороби пацієнтів;
- Навики прогресивних форм обслуговування споживачів;
- Уміння впроваджувати кращий вітчизняний та зарубіжний досвід з питань лікування та діагностики;
- Знання вимог до гігієни, основних якостей оцінювання роботи працівників, технологій;
- Знання основ економіки, нормування праці та її оплати; трудове законодавство; основ психології спілкування з пацієнтами; основи педагогіки;
- Уміння організації та ведення обліково-звітної та іншої встановленої документації; правила проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію;
- Знання у користуванні всією новою технікою;
- Знання англійської та німецької мов, уміння застосовувати їх у спілкуванні; знання ділової англійської для оформлення документації щодо купівлі техніки з-за кордону.

Кілімніченко Валерія Андріївна



Посада: Керуючий рестораном (власник)

Вік: 28 років

Сімейний стан: одружена

Діти: є син і дочка



КОНТАКТИ



Vkilimnichenko@mail.ru



0671586062



СОЦ. МЕРЕЖІ



3/П

Від 49 999 грн.



ХОББИ



ОСНОВНА ОСВІТА

Магістр

Готельно-ресторанна справа, 2009

Національний університет харчових технологій, факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



ДОДАТКОВА ОСВІТА

Курси рестораторів, 2016

«Академія успіху», м.Київ

Менеджмент ресторанного бізнесу, 2015

навчальний центр «Гармонія»



ДОСВІД РАБОТИ

1

Адміністратор ресторану

«Чорне поросся»

Вересень 2009 - грудень 2016

Причина звільнення: переведення в інший ресторан мережі

«Козирна карта»

2

Головний адміністратор ресторану

«Козачок»

Січень 2016 – по теперішній час



ЗУН

- Знання чинного законодавства України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; правила торговельного обслуговування споживачів; задачі та функції структурних підрозділів, завдання та обов'язки працівників, їх права;
- Навики організації товаропостачання та документів, що супроводжують товар;
- Навики складання різних меню та порядок оформлення ярликів цін (цінників) і прейскурантів на алкогольні напої та покупні товари;
- Уміння впроваджувати кращий вітчизняний та зарубіжний досвід з питань обслуговування споживачів та нових технологій виготовлення їжі;
- Знання вимог до оформлення залів, реклами, інформації для споживачів, методи оцінки ефективності використання площ та обладнання;
- Знання основ психології та етики в торгівлі; психологічні особливості в спілкуванні із споживачами; основи економіки, нормування праці та її оплати; трудове законодавство;
- Уміння організації та ведення обліково-звітної та іншої встановленої документації; правила проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції;

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

- Готовий бізнес-план їдальні буде включати розрахунок проекту закладу, розрахованого на відвідувачів середнього класу.
- Приміщення буде орендованим у Христинівській спеціалізованій школі I-III ст. №1 ім. О. Є. Корнійчука, ставка буде зроблена на хорошу кухню, якісне обслуговування та помірні ціни.
- Термін окупності проекту складе 4-5 років.



ОГЛЯД РИНКУ

- За даними проведеного дослідження у Христинівці зовсім небагато ресторанних закладів, тому конкуренція відносно невелика
- Ресторанні заклади розташовані в основному в центрі або на окраїнах міста (наприклад, «Карасі»)

★★★★★

Cafe-Bar Crucians
3,6 ★★★★★ (45)
Кафе



Ukrainian village
4,3 ★★★★★ (44)
Ресторан · Чапаєва 157



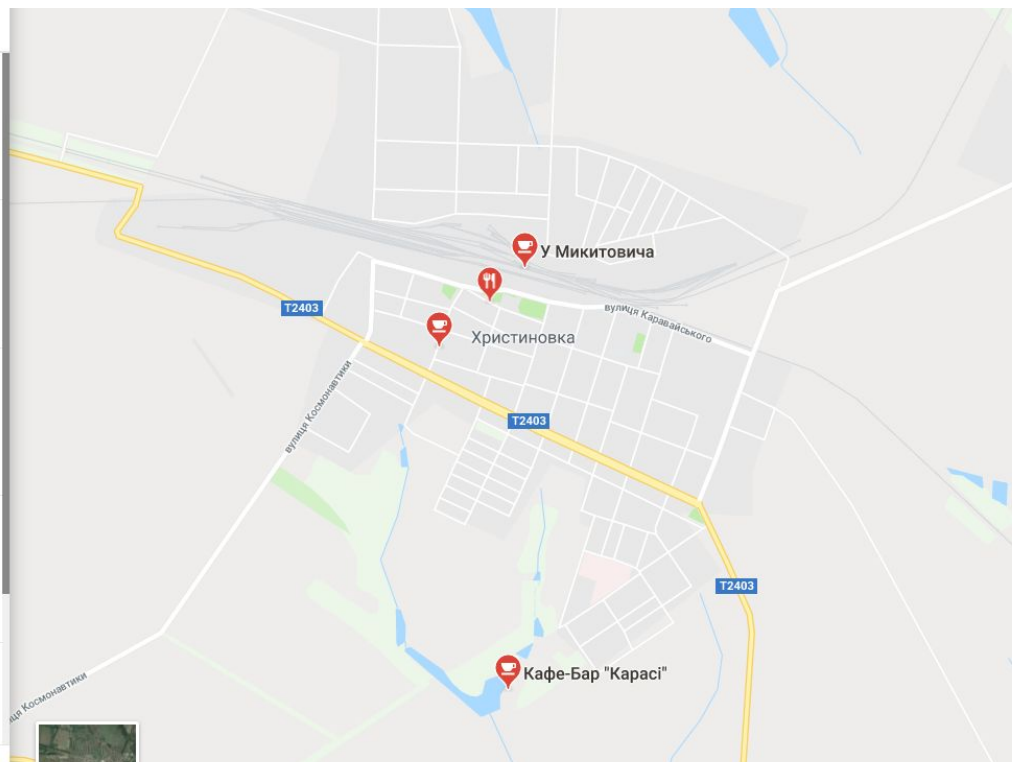
Pitseriya
4,2 ★★★★★ (39)
Пиццерия · Шевченка 52в
Открыто до 22:00



Серж
3,8 ★★★★★ (96)
Ресторан · вулиця Леніна, 76А
Открыто до 23:00



У Микитовича
2,0 ★★★★★ (4)
Кафе
Открыто до 20:00



ОСНОВНА КОНЦЕПЦІЯ

- У нашому проекті буде розглянуто проект шкільної їдальні, розрахованої на відвідувачів середнього класу.
- Акцент буде зроблений на гарну кухню
- Інтер'єр витриманий у сучасному стилі



ЦІЛЬОВА ГРУПА

- ▣ *Портрет відвідувача:* рівень доходу відвідувача - середній, це будуть діти віком від 6 до 17 років, а також вчителі різних вікових категорій, любить гарну кухню та якісне обслуговування



ПЕРЕЛІК ПОСЛУГ

- Режим роботи закладу може бути різним, в залежності від потреб постійних клієнтів – цілодобово або, наприклад, з 08:30 до 18:00.
- У перелік послуг, крім основних, будуть також входити організація банкетів, фуршетів та урочистостей для дітей школи та вчителів



РЕКЛАМА ТА ПРОСУВАННЯ

Для «розкручування» ідальні потрібні такі заходи:

- зовнішня реклама
- рекламні листівки, які будуть роздавати промоутери на жвавих перехрестях, біля магазинів та на зупинках транспорту;
- розроблення фірмового сайту в Інтернеті та його просування.



ЗОВНІШНЯ РЕКЛАМА





Casual dining

Найкраща їдальня для ваших дітей



Про нас

Наша їдальня знаходиться на території Христинівської спеціалізованої школи I-III ст. №1. Це стане найкращим місцем для харчування дітей під час навчального дня. Сподіваємося, вам сподобається наша їдальня



Ми працюємо з 8:30 до 18:00

Акція (строк дії обмежений!):

Створи своє меню сам!

Ми пропонуємо:

- Ви легко можете замовити столик для святкування дня народження чи інших свят.
- Любі вчителі! Потрібен бенкет до Дня учителя?! Просто!
- Найкраще обслуговування тільки в нас!
- Меню буде розроблятися кожного дня нове відповідно до норм харчування



Контакты

Тел.: 380968309447 | Ел. пошта: casual_dining@ukr.net | Сайт: casual/dining.ua



ПРИМІЩЕННЯ

- В даному бізнес-плані буде розглянута довготривала оренда приміщення на першому поверсі загальною площею 336 м².
- зал їдальні становитиме 236 м² (у нас 70 посадкових місць), інша площа буде організована під кухню та підсобні приміщення.



ПРИМІЩЕННЯ

- У своєму проекті ми розглянули кілька приміщень
- Ми обрали саме це приміщення тому, що воно підходить по розмірах, у цій школі навчається приблизно 700 дітей, що дасть змогу взяти більшу виручку, а також має непогане територіальне розташування



ОБЛАДНАННЯ

- Закупівля обладнання для кухні – плити, жарочні поверхні, витяжки, грилі та інше необхідне обладнання незалежно від того, страви якої кухні буде пропонувати їдальня.
- Допоміжне обладнання – столи, мийки, холодильники тощо.



ПІДПРИЄМСТВО

- Для організації підприємства ми обрали таку форму як партнерство
- Переваги партнерства:
 - зростають фінансові можливості фірми
 - велика свобода та оперативність господарських дій
 - як і одноосібні володіння, партнерства користуються податковими пільгами



РОЗШИРЕННЯ

- У майбутньому ми плануємо поширити наш бізнес не тільки в межах Христинівського району
- Меню з часом будемо доповнювати іншими стравами відповідно до смаків відвідувачів



ФІНАНСИ

□ Первинні витрати:

- оформлення всіх дозвільних документів – 75 000 грн.;
- ремонт приміщення, встановлення систем кондиціонування та вентиляції – 300 000 грн.;
- купівля обладнання – 375 000 грн.;
- купівля меблів та предметів інтер'єру – 250 000 грн.;
- Разом розмір початкових інвестицій становитиме **1 000 000** грн..
- Щомісячні витрати:
 - оренда приміщення – 6 000 грн.;
 - оплата персоналу – 50 000 грн.;
 - експлуатаційні витрати – 10 000 грн.;
 - витрати на просування – 8 000 грн.;
- Разом щомісячні витрати становитимуть **74 000** грн..
- Середня рентабельність запланована в розмірі 30%.
- Термін окупності ресторану складе **4-5** років.

