

ΔΕΤΣΚΟΤΟ
ΡΑΖΒΛΕΚΑΤΕΛ
ΒΗΟΤΟ ΚΑΨΕ
«ΠΛΑΗΕΤΑ
ΔΕΤΣΤΒΑ»



ОПИСАНИЕ ИДЕИ

Предоставление
услуг
общественного
питания с
организацией

РЪНЮЖ:

● Наши потенциальные клиенты:

Взрослые люди (примерно от 20 до 60 лет) со средним достатком, имеющие детей. Дети от 3-х до 17 лет. Проживающие в г. Горно-Алтайск и в с. Майма, а также другие жители Республики Алтай.

● Наши конкуренты:

Прямыми конкурентами являются кафе быстрого питания: кафе «Сити», «Натали», блинная «Сковородовна»

Косвенными конкурентами являются : Агентство «Сюрприз», игровой клуб «Геймер», детские уголки.

РЫНОК

- ◎ Целевая аудитория: мужчины и женщины, имеющие хотя бы одного ребёнка
- ◎ Основная аудитория: дети от 3-х до 13-ти лет.
- ◎ Потенциальные клиенты: подростки от 14 до 17 лет.

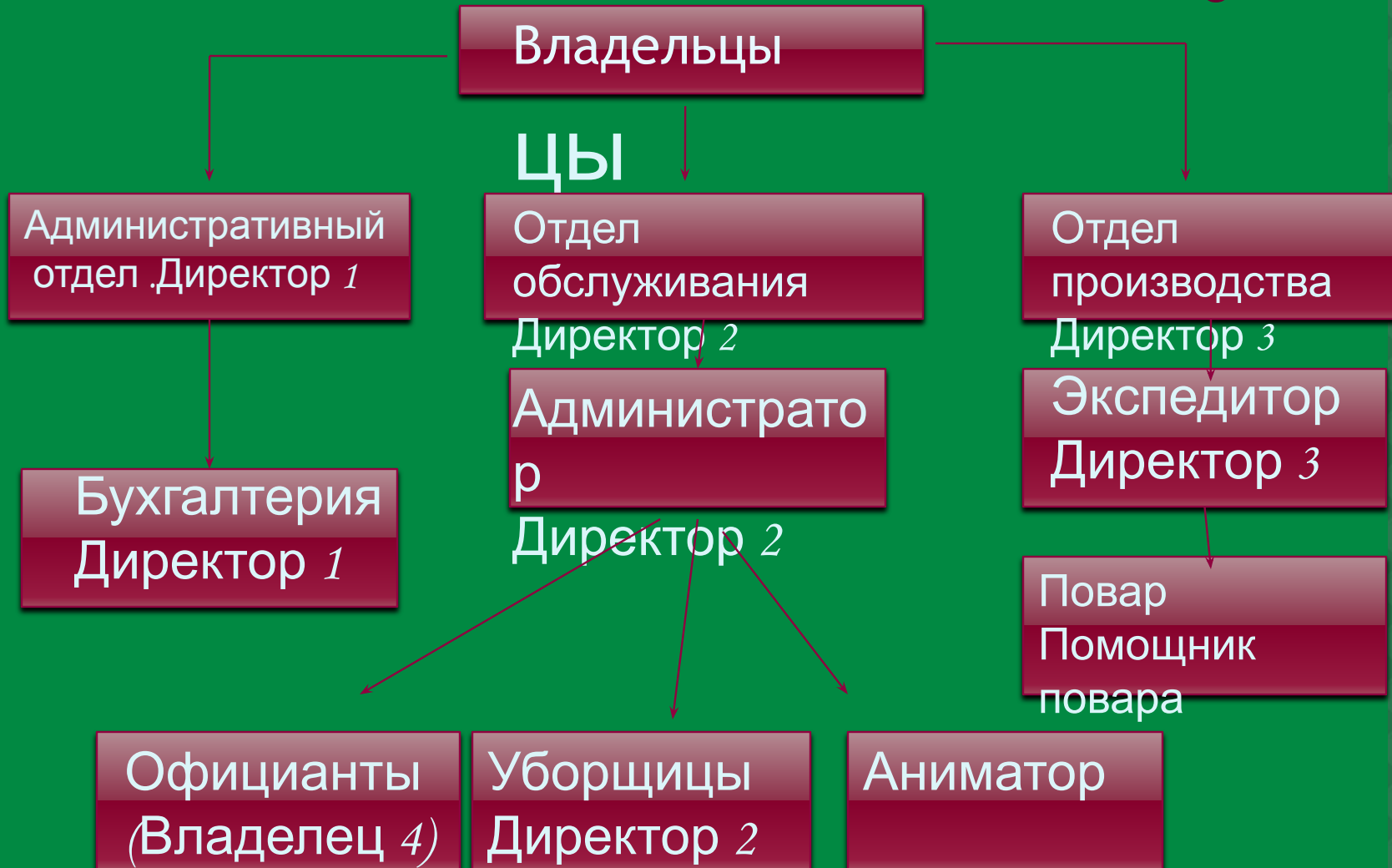
ПРИФЫЛ:

<u>Организация</u> <u>Питания</u>	<u>Организация</u> <u>досуга</u>
Предоставление питание именно для детей, а также и родителей.	Отдельное помещение для развлечения детей
Диетические блюда	Организации специальной программы работы кафе
Оригинальное , необычное оформление блюд	Проведение мастер-классов по записи (200 рублей)
	Предоставление услуги по самостоятельному созданию и украшению блюд (100 рублей)

МЕНЮ

КАШКИ-МАЛАШКИ	Добавки к кашкам: варенье, фрукты	
Манная	150 гр.	35-00
Геркулесовая	150 гр.	35-00
Молочный супчик	150 гр.	35-00
САЛАТИКИ		
“Светофор” <i>помидорчик, перчик, огурчик,, заправка на выбор: масло, сметанка</i>	100 гр.	65-00
"Оливьешка с курочкой" <i>Курочка, огурчик свежий, картошечка , яйцо, майонез</i>	100 гр.	85-00
“Крабик” <i>крабовое мясо, свежий огурчик, яйцо, майонез</i>	100 гр.	90-00
СУПЧИКИ		
Куриный с лапшичкой и фрикадельками	150 гр.	90 -00

СТРУКТУРА ОРГАНИЗАЦИИ



РАСЧЁТЫ:

◎ Основные средства :

1) Самостоятельное вложение – 200 тыс.рублей.

2) Потребительский кредит

Срок кредита 36 мес.

Сумма кредита 950 000

Ставка 15.9%

Ежемесячный платеж 26 330

Итого : 1 150 000 рублей.

Единовременные затраты

(оборудование)

Стулья в зал	15 шт	1 900	28 500
Стол	7 шт	3 000	21 000
Кресло детское	6 шт.	950	5 700
<i>Jr.Cafe Club</i>			
Холодильник	1 шт	22 000	22 000
Стол разделочный	1 шт	14 000	14 000
Витрина	1 шт	13 000	13 000
Плита электрическая, 4 конфорки, жарочный шкаф	3 шт	37 000	111 000

Машина кухонная универсальная (мясорубка, перемешиватель, кремовзбивалка, просеиватель, подставка)	1 шт	65 000	65 000
Соковыжималка	2 шт	2 500	5 000
Зоны вентиляционные	2 шт	6 000	12 000
Морозильная камера	1 шт	14 000	14 000
Барная стойка	1 шт	20 000	20 000
Огнетушитель	1 шт	2 000	2 000
Посуда	Много	30 000	30 000
Игрушки			25 000
Костюмы	3	3200	9 600
Прочие хоз. Принадлежности			5 000
Итого			402 800

ЗАТРАТЫ

- Затраты на оборудование –
402 800 р.
- Затраты на дизайн и ремонт
– *200 000 р.*

Итого: *602 800* рублей.

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ РАСЧЁТЫ:

○ Расчет расходов (тыс. руб.):

Аренда помещений (160 м²) 45,0
(ежемесячно)

Зарплата (9 чел.) 135 (ежемесячно)

Закупка продуктов 100,0 (ежемесячно)

Реклама 3,0 (ежемесячно)

Коммунальные 25,0 (ежемесячно)

Плата по кредиту 26 330

Ежемесячно от 334 330

УСНЮ 15%

- Определяем налоговую базу:

$$(367\,300 - 350\,836) * 15\% = 2\,469,6$$

$$367\,300 * 1\% = 3\,673$$

ИТОГО

◎ $1\ 150\ 000 - 602\ 800 = 547\ 200$

(Остаётся после первоначальных расходов)

◎ $547\ 200 - 350\ 836 = 196\ 364$ (

Остаётся после 1 ежемесячных расходов)

○ Доходы (тыс. руб.):

Средний товарный чек: 400 рублей. (Услуги аниматора входят в чек

(50 рублей)

Предполагаемые

клиенты в день: 20-30 человек.

Сумма доходов (Питание. 25 человек в день): 300 000,

Сумма доходов (Мастер-классы. 7 человек – 3 раза в неделю / 200 рублей): 16 800,

Сумма доходов (Самостоятельное создание блюд. Из расчёта 4 человека в день): 12 000

Сумма доходов (Реализация выпечки и тортов. 5 человек в месяц / 1700 рублей (торт)) 8 500,

Сумма доходов (Организация праздников. 10 000р.): 30 000,

Всего: 367 300,

Прибыль: $367\ 300 - 334\ 330 = 32\ 970$

Чистая прибыль = $32\ 970 - 3\ 673$ (Налог) = 29 297

Среднемесячный доход детского кафе составляет примерно

367 300 рублей, а чистая прибыль составляет 29 297

МАРЖЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ:

- Формальное планирование.

Благодаря формальному планированию можно снизить риск принятия неправильного решения при ведении бизнеса, так как внешнюю среду и способности организации можно достаточно глубоко проанализировать

Риски	Пути их решения
Опасность производства брака (Некачественные блюда)	Более тщательно следить за процессом производства. Создание нормативов, инструкций работы.
Повышение стоимости товаров	Постоянный мониторинг цен; создание дополнительных средств. Заключение контрактов с поставщиками.
Потеря интереса клиентов	Создание дополнительного предложения, путём проведения исследования предпочтений клиентов. Расширение ассортимента
Профессиональное устаревание кадров	Отправка сотрудников на курсы повышения квалификации

Бухгалтерские просчёты	Контроль за документацией;
Нехватка средств	Привлечение инвестиций; создание определённых резервов
Появление новых конкурентов	Проведение акций, розыгрышей; организация дополнительной рекламы; Создание бренда
Старение оборудования	Закупка нового оборудования; Создание новых технологий
Задержка поставки	Заключение контрактов с

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ:

- Кроме предоставления услуг общественного питания мы предлагаем
 - проведение мастер-классов по изготовлению выпечки;
 - предоставление услуги по самостоятельному созданию блюд;
 - проведение уроков этикета;
 - Организация театрализованных постановок;
 - Проведение игр, викторин и конкурсов;
 - организация детских праздников.

ЭФФЕКТ ОТ РЕАЛИЗАЦИИ:

- ◎ - Создание детского кафе позволит не только подрастающему поколению, но и их родителям провести время с пользой, как для своего здоровья, так и для своего умственного развития;