

# Кафе «Жемчужина»



Работу выполнили  
студентки 3 курса 331-332ГД:  
Агатий Юлия  
Анисимова Анна  
Корецкая Карина  
Куцевол Ольга

# Кафе «Жемчужина»



На авито.ру мы нашли нужное нам помещение свободного назначения (211 м<sup>2</sup>) в центре города, стеклопакеты, крыша не течет. Помещение находится в непосредственной близости от набережной, магазинов, галерей Айвазовского и Грина, отелей. Есть выход на крышу (капитальная лестница), разрешительные документы для постройки 3 этажа. Возможна аренда с дальнейшим выкупом. 2 000 дол. в месяц. В общем цена 14000000руб.

Ремонт -300000 руб.

Реклама-50000 руб.

**Чтобы реализовать наш план нам нужно около 4000000 млн рублей.**

# Диско-бар

## *Интерьер диско-бара:*

Главным элементом любого бара является барная стойка. Она должна быть высокой и удобной.

Предпочтение отдается стеклу и металлу, на зеркальных поверхностях которых, будут отлично отражаться эффекты светомузыки.



# Кафе представляет собой:

	211м <sup>2</sup>	
1 зал	60 м <sup>2</sup>	
2 зал	45 м <sup>2</sup>	
туалеты	3 м <sup>2</sup>	
Кухня	35 м <sup>2</sup>	
Складские помещения	15 м <sup>2</sup>	
Для других помещений	20м <sup>2</sup>	
Моечная посуды	5 м <sup>2</sup>	
Вестибюль	10 м <sup>2</sup>	
Игровая детская комната	18 м <sup>2</sup>	

# Установка оборудования

Для обычного кафе понадобятся:

- плиты;
- гриль;
- жарочные и варочные шкафы;
- мойки;
- холодильники;
- посуда;
- производственные столы;
- столики для посетителей;
- стулья и т.д.



**Всего сумма 1 453 263 рубля**

# Посуда

	Цена за 1		Всего
	шт.	Количество	
Нож универсальный	331	5	1655
Нож поварский	573	3	1719
Нож для хлеба	463	2	926
Нож для тонкой нарезки	441	2	882
Нож разделочный	258	3	774
Нож шеф-повара	537	1	537
Нож для нарезки филе	298	2	596
Гастроёмкости	206	4	824
Котел	1344	1	1344
Кастрюля 2,5	237	3	711
Кастрюля 4,5	337	1	337
Сковорода	928	4	3712
Сотейник 1,3	840	2	1680
Лоток глубоки	154	3	462
Лоток мелкий	231	3	693
Противень	495	4	1980
Миски	455	6	2730
Доска разделочная	170	6	1020

<b>Дуршлаг</b>	<b>264</b>	<b>2</b>	<b>528</b>
<b>Подносы</b>	1024	6	6144
<b>Нож столовый</b>	69	200	13800
<b>Ложка столовая</b>	43	200	8600
<b>Ложка чайная</b>	29	200	5800
<b>Вилка</b>	43	200	8600
<b>Тарелка мелкая</b>	67	200	13400
<b>Тарелка для пиццы</b>	406	30	12180
<b>Тарелка глубокая</b>	240	200	48000
<b>Чашка чайная</b>	67	200	13400
<b>Чашка кофейная</b>	48	200	9600
<b>Блюдце</b>	56	400	22400
<b>Чайник заварочный</b>	350	30	10500
<b>Молочник</b>	95	10	950
<b>Сахарница</b>	168	25	4200
<b>Салатник</b>	67	200	13400

**Всего 214 094 рублей**

# Подбираем квалифицированный персонал

Директор	1	45000 р	45000р
Бухгалтер	2	32000 р	64000р
Шеф повар	1	40000 р	40000р
Повар	6	33000 р	198000р
Администратор	2	28000 р	56000р
Официант	6	15000 р	96000р
Бармен	2	15000 р	34000р
Охрана	2	17000 р	34000р
Подсобные рабочие	4	10000 р	40000р

На зарплаты уйдет 607 000 рублей

# Одежда для персонала

Одежда для поваров			
Куртка шеф-повара	2	990	1980
Куртка поваров	12	693	8316
Брюки поварские	14	595	8330
Колпак поварской	14	230	3220
Обувь	14	735	10290
Косынка поварская	14	180	2520
Одежда для официантов			
Рубашка	16	796	12736
Фартук официанта	16	315	5040
Бабочки	10	250	2500
Брюки	16		15360

**Всего 15360 рублей**

## Форма официанта



## Форма бармена



## Форма поваров



## МЕНЮ БАРА

### *Коктейли:*

<b><i>Кровавая мери</i></b>	1/200	150 руб.
Томатный сок, водка, соль, перец, сельдерей		
<b><i>Кофейный</i></b>	1/45	185 руб.
сироп кофейный, ликер черная смородина, сироп кокосовый		
<b><i>Бродвей</i></b>	1/85	190 руб.
Джин, вино красное п/сл, сок		
<b><i>Энерджи</i></b>	1/180	290 руб.
Самбука, берн, сок		
<b><i>Бьянко</i></b>	1/150	180 руб.



# Меню Кафе



- *Бефстроганов с картофельным пюре*
- *Стейк куриный*
- *Крылышки в медово-горчичном соусе*

- *Солянка мясная*
- *Суп-крем грибной*
- *Минестроне*
- *Пельмени в горшочке*



- *Жаркое по-охотничьи*
- *Стейк из свинины*
- *Мидии с овощами*
- *Стейк из семги*

## Гарниры

	Гр	Цена
Картофель по-деревенски	200	100
Рис с овощами	200	99
Картофель фри	200	99
Овощи запеченные	200	149



# Салаты



1. Оливье
2. Куриный
3. Овощной
4. Греческий
5. Цезарь с курицей

# Детское меню

Для самых маленьких посетителей - специальное детское меню. Мы готовим простые и полезные блюда: домашние котлетки, каши с фруктами, сырники, блинчики со сладкими подливками, диетические супчики, полезные салаты и хрустящие овощи.



# Реклама — двигатель прогресса

Как бы вам не хотелось, но придется какую-то часть денег потратить на рекламу и пиар, так что обязательно включайте эту статью расходов в ваш бизнес-план кафе.

Реклама может быть одноразовой, хотя лучше проводить рекламные кампании и в дальнейшем, когда заведение уже будет работать. Реклама может охватывать какую-то определенную аудиторию — например, вы можете раздавать рекламные листовки сотрудникам офисов, которые располагаются неподалеку, разместить бигборды недалеко от вашего заведения.

К рекламным акциям также могут относиться различные скидки для корпоративных клиентов, бесплатные доставки в офисы, снижение цен на бар во время проведения банкетов.



Спасибо за внимание!