

• Кафе быстрого обслуживания создается с целью удовлетворения потребностей посетителей путем предоставления холодных или горячих закусок и безалкогольных напитков. В будние и в выходные дни основными посетителями кафе будут работники ближайших организаций.

• Уютный интерьер, приветливый персонал и быстрота обслуживания лягут в основу тактики по привлечению клиентов.

• Кафе быстрого обслуживания будет заниматься реализацией покупных товаров и продукции собственного приготовления. В ассортимент будут входить первые блюда, вторые блюда (холодные и горячие закуски), напитки, мучные и кондитерские изделия. Планируется предоставление услуги «товары на вынос».



Первые блюда

- Бульон куриный 250гр/20руб
- Борщ со сметаной 300гр/35руб

Вторые блюда

холодные закуски

- Салат из огурцов и помидор 200гр/18руб
- Салат из капусты и моркови 200гр/19руб

горячие закуски

- Пельмени 200гр/40руб
- Картофель толченый 200гр/16руб
- Курица жареная под соусом 150гр/28руб
- Тефтели мясные 1шт/15руб



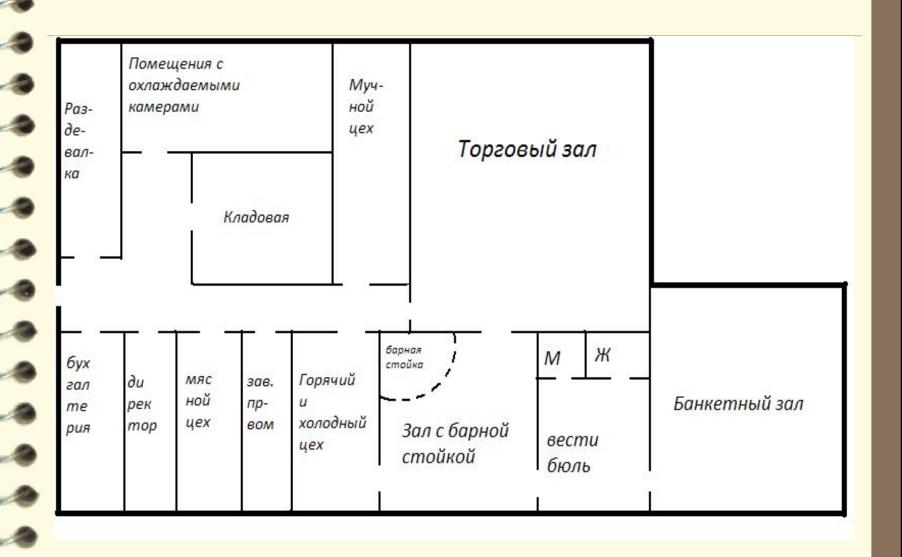
Напитки

- Чай 10руб
- Чай зеленый 12руб
- Кофе 11руб
- Свежевыжитый сок 15руб
- Фреш 18руб
- Горячий шоколад 20руб

Десерты

- Печенье с шоколадом 25руб
- Шоколадный кекс 10руб
- Торт "Пражский" 30руб
- "Клубничное сердце" 30руб
- Тирамису 50руб
- Чизкейк 60руб

Производственный план



Расходы

• Затраты на приобретение имущества	2500000
• Затраты на кухонное оборудование и	
• инвентарь	1500000
• Затраты на сырье и материалы	150000
• Затраты на коммунальные услуги	15000
• Налоговые отчисления	45000
• Заработная плата	70000

Организационный план

• Директор-администратор	30000
• Бухгалтер	12000
• Главный повар	16000
• Кассир-официант	8700
• Официант	8500
• Охранник	8000
• Водитель-грузчик	10000
• Техничка	3000