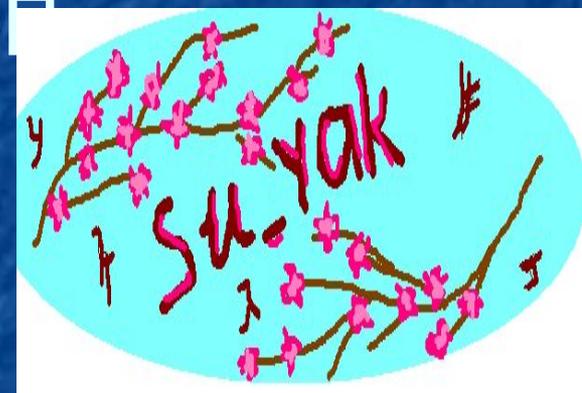


# Проект по дисциплине ЭКОНОМИЧЕСКИХ И ПРАВОВЫХ ОСНОВАННЫХ НА ПОР

## Бизнес-план Суши бар «Su Yak»



Выполнила:  
Студентка  
группы ПК -51  
Евстафьева  
Анастасия

# Суть проекта:

- Открытие в городе Трехгорном суши-бара.
- Цель - предоставление населению города нового вида услуг, получение прибыли; создание новых рабочих мест.
- Финансирование проекта (в процентах):
  - собственные средства **75%**
  - заемные средства **25%**
- Стоимость проекта **2. 345, 600 руб.**
- Срок окупаемости проекта **1, 5 года**

# Описание проекта:

Суши-бар SU\_YAK будет единственным на данный момент суши-баром в городе Трехгорном, то есть в данном населённом пункте (г. Трехгорном) у бара нет конкурентов - неоспоримое преимущество для «молодого» предприятия.



В суши-баре будет предоставлен широкий ассортимент продукции национальной кухни Японии. Суши-бар будет оформлен в соответствии с традициями «Страны Восходящего солнца», обслуживающий персонал будет одет в специальную униформу. Для клиентов будет работать бесплатная «Служба доставки суши».

# Название и адрес предприятия

Наименование: **«Суши-бар SU\_YAK».**

Адрес: г.Трехгорный, Челябинской области, 456082, ул. Мира, 24.



ФИО руководителя организации **Сустретова Ольга Юрьевна**

ФИО менеджера организации **Якимов Кирилл Вячеславович**

# Организационный план

Статус	Общество с Ограниченной Ответственностью (ООО)
Форма собственности	Частная организация
Члены совета директоров, краткие биографические справки	<b>Сустретова О.Ю., Якимов К.В., Исаков Г.А., Кактусин А.Р., Блинов С.Н.</b>
Обладатель права подписи финансовых документов	<b>Сустретова О.Ю.</b>
Распределение обязанностей между членами руководящего состава	<b>Сустретова О.Ю.</b> - подпись документов, <b>Якимов К.В.</b> – Закупка товара в других странах.

# Su Yak СУШИ



30р.  
саке нигири  
лосося



55р.  
магуро нигири  
тунца



35р.  
издзуми мао  
нигири  
морской окунь



45р.  
эби нигири  
Вареной креветки



45р.  
кани нигири  
мясо краба



60р.  
унаги нигири  
колченого угря



60р.  
нанкигай  
нигири  
маллоск напки



60р.  
Васабики нигири  
пикантной икра  
летучей рыбы



35р.  
саке гуауме  
нигири  
колченой лосося



60р.  
наматэгай  
нигири  
морской гребешок



60р.  
тако нигири  
осьминог



60р.  
тобико нигири  
икра летучей рыбы



50р.  
икуро нигири  
икра лосося



35р.  
чукка нигири  
маринованные  
водоросли



60р.  
намачи нигири  
желтобостик



30р.  
тамэгао нигири  
японский омлет



45р.  
сима соба  
нигири  
маринованная  
макрель



45р.  
ама эби нигири  
сладкая креветка



55р.  
ика нигири  
кальмар



55р.  
спайси унаги  
острая угря



55р.  
спайси магуро  
острая тунца



55р.  
спайси кани  
острое мясо  
краба



55р.  
спайси издзуми мао  
острая морской окунь

55р.

спайси наматэгай  
острая морской гребешок

55 р.

спайси эби  
острая креветки

55 р.

спайси тако  
острая осьминог

55 р.

спайси ика  
острая кальмар

55 р.

спайси нанкигай  
острая маллоск напки

55 р.

спайси намачи  
острая желтобостик

55 р.

спайси саке гуауме  
острая колченой лосося

55 р.

спайси саке  
острая лосося

**НА ЛЮБОЙ ВКУС**  
(ИНГРЕДИЕНТЫ ПО ВАШЕМУ ВЫБОРУ)



запеченные суши 60 р.



капса суши 65 р.



# Потенциальные конкуренты



«БЭНТО»

СУШИ

НА ЗАКАЗ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ДОСТАВКА

4-22-22

8-906-86-4-5555

# Поставщики сырья и материалов

Название	Условия поставок	Ориентировочные цены
Предприятие «Гуанабана»	Перевозят на машинах, в специальных ящиках.	Огурцы и помидоры – 82 руб. (за кг.), перец болгарский – 53 руб. (за кг.), авокадо – 50 руб. (за шт.)
Завод «Рыбонька»	Перевозят в замороженном состоянии.	Рыба – 210 р. (за кг.), икра – 150 руб., водоросли – 210 р. (за кг.), икра лосося – 212 руб. (за 140 г.)
Ликероводочный завод «Утро понедельника»	Перевозят в коробках из Японии и Франции.	Ликер – 560 руб., sake – 230 руб., сок – 85 руб.
Завод «Японамать»	Перевозят в мешках на машинах.	Рис – 40-70 руб. (за кг.), васаби – 272 руб. (за кг.), соевый соус – 52 руб. (за 300 г.)
Плотняная фабрика «Криворучка»	Перевозят в коробках на машинах.	Полотенца – 30 руб., форма для персонала – 600 руб.

# Финансовый план

Наименование источников	Средства
<b>СОБСТВЕННЫЕ СРЕДСТВА</b>	1. 13556
1. Выручка от реализации акций	2. 85324
2. Нераспределенная прибыль (фонд накопления)	3. 34865
3. Неиспользованная амортизация ОС	4. 922384
4. Амортизация нематериальных активов	5. 1000560
5. Результат от продажи основных средств	6. 2056689
6. Собственные средства, всего	
<b>ЗАЕМНЫЕ И ПРИВЛЕЧЕННЫЕ СРЕДСТВА</b>	7. 1000000
7. Кредиты банков (по всем видам кредитов)	8. —
8. Заемные средства других организаций	9. 25536
9. Долевое участие в строительстве	10. 35723
10. Прочие	11. 1061259
11. Заемные и привлеченные средства ( $\Sigma$ п.п. 7-10)	12. 83821
12. Предполагаемая государственная поддержка проекта	
<b>13. Итого</b>	13. 3201769

# *План маркетинга*

**Уникальность товара** В городе Трехгорном товар, предлагаемый суши-баром SU\_YAK является уникальным

**Конечные потребители** Население города Трехгорного

**Характер спроса** Равномерный

**Особенности сегмента рынка** Рынок пищевых услуг, для любого возраста

**Обоснование цены на продукцию** Составляющие продукции поступают из-за границы, поэтому в цену включена цена доставки, также учитывается способ изготовления

**Программа по организации рекламы** Реклама в СМИ, баннеры, флаеры, прайс-листы

# Оценка рисков проекта

*Низкая оценка рисков, так как в городе Трехгорном низкая конкурентность, жители города заинтересованы в создании суши-бара, не очень высокая стоимость продукции способствует ее реализации.*



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ