

Проект кафе «Албат»

Подготовила: Аблаева Эльмаз ГД 331

Разрабатывается концепция кафе восточной кухни; название кафе «Албат». Направленность кафе – предложение гостю блюд крымскотатарской кухни включающих, как и первые, так и вторые блюда. Также предлагаются и восточные сладости. При открытии кафе, в день ожидается 60-80 гостей. Кафе рассчитано для.



МЕНЮ

Салаты:

* Салат со свежими овощами и зеленью (помидор, огурец, редис, лук, петрушка) 100гр./70 руб.

<u>Первые блюда:</u>

- * Лагман (домашняя лапша с овощами, бараниной и соусом «лагман») 300гр./ 300р.
- * Шурпа (суп из баранины с картофелем и морковью) 300гр./300 руб.

Вторые блюда:

- * Манты (рубленая баранина с луком в тесте приготовленная на пару)
- * 1 шт./ 85 гр./ 80 руб.
- * Плов с бараниной 200 гр./200 руб.

<u> ХЛЕБ</u>:

- * Лаваш 100гр./40 руб.
- * Лепешка 100 гр./30 руб.
- * Хлеб белый 100гр./20 руб.
- * Хлеб черный 100гр./20 руб.

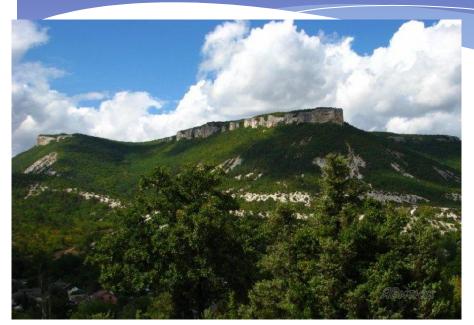
<u>ДЕСЕРТЫ</u>:

- * Пахлава 100 гр./150 руб.
- * Печенье «Курабье» 100 гр./50 руб.
- * Мороженое (фруктовое, клубничное, шоколадное) 100 гр. / 150 руб.

<u>НАПИТКИ:</u>

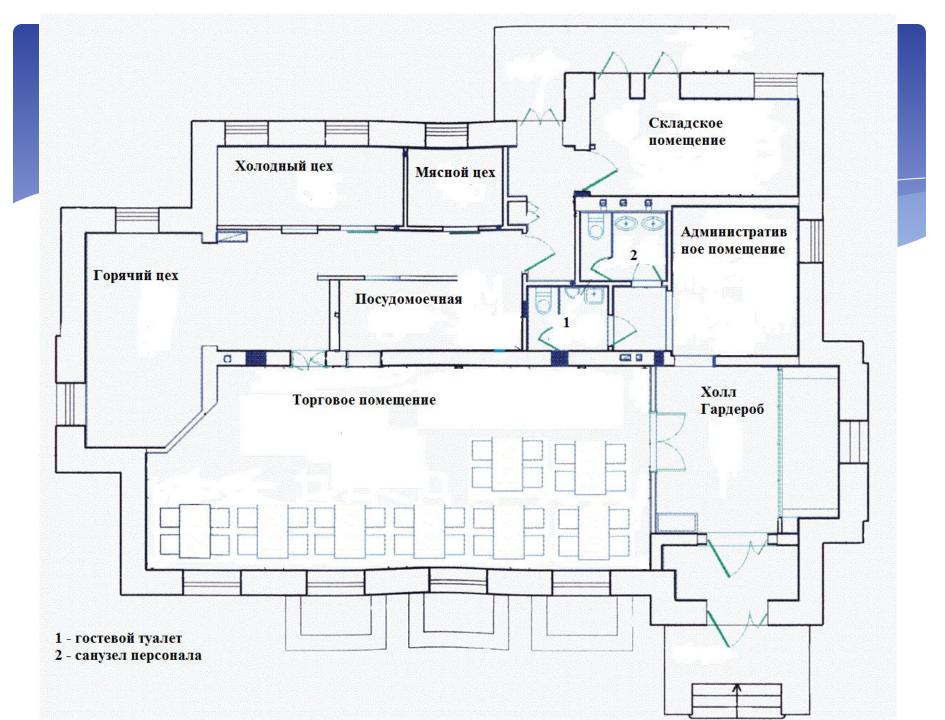
- * Чай травяной 200 мл./50 руб.
- * Чай фруктовый 200 мл./50 руб.





Поскольку «Албат» - это кафе восточной кухни, то оформление будет сделано в арабском стиле (кружевная резьба, украшающая стены и потолки, орнаменты, яркие цвета). Станы также будут украшать картины с изображениями соловьев и декоративные подушки с орнаментами. На окна зала размещаются декоративные вазы.

- * В торговом зале кафе размещается 8 столов по 4 человека на каждый стол. Итого посадочных мест в кафе 32. Кафе планируется разместить в Старом городе Бахчисарая, площадь 150 м² (стоимость аренды 80 000 руб.)
- * Из расчета, что на 1 человека необходимо 1,8 м², на 32 человека необходимо 57,6 м², также в кафе будет барная стойка, за которой может разместиться 4 человека. На барную стойку нужно 3 м² + (4 * 1,8) = 10,2 м².
- * На зал для гостей выделено <u>68 м</u>².
- * Фойе + гардероб <u>12м</u>². С
- * ан узел для гостей <u>5 м².</u>
- * Помещения для кухни и мойки <u>50 м².</u>
- * Сан узел с душевыми для персонала <u>6 м².</u>
- * Помещение под административный персонал <u>9 м².</u> Итого 150 м² распределены.



* Ремонт помещения – <u>450 000 руб.</u>

Барная стойка	1	50 000 руб.
Барный стул	4	10 000 руб.
Стол	8	80 000 руб.
Стул	32	160 000 руб.
Кондиционер	2	50 000 руб.
Шкаф в гардеробе	1	25 000 руб.
Итого:		375 000 руб.

Салатник 350 мл.	60 штук – 70 руб.	4 200 руб.
Блюдце 145 мм.	60 штук – 98 руб.	5 880 руб.
Чайная чашка 220 мл.	60 штук – 90 руб.	5 400 руб.
Тарелка мелкая 200 мм.	60 штук – 97 руб.	5 820 руб.
Тарелка глубокая 240 мм.	60 штук – 343 руб.	20 580 руб.
Стакан хайбол 210 мл Нью-Йорк (продается по 12 штук)	60 штук – 26 руб.	1560 руб.

Столовые приборы от «Marselles»

Вилка столовая	60 штук по 85 руб.	5 100 руб.
Нож столовый	60 штук по 123 руб.	7380 руб.
Ложка столовая	60 штук по 85 руб.	5 100 руб.
Ложка чайная	60 штук по 53 руб.	3180 руб.
Ложка кофейная	60 штук по 50 руб.	3 000 руб
Ложка десертная	60 штук по 72 руб.	4320 руб.
Турка медная "Барс" (200 мл.)	30 штук – 600 руб.	18 000 руб.
Caxaрница с дозатором 240 мл Luxstahl	60 штук – 83 руб.	4980 руб.
Салфетница «Кружево» 155х80 мм Luxstahl	60 штук – 91 руб.	5460 руб.
Набор для специй «Волна» (соль, перец)	60 штук – 112 руб.	6720 руб.
Итого		106 680 руб.

Кухня + мойка:

Холодильник	3 шт.	180 000 руб.
Кастрюля	5 шт.	25 000 руб.
Ложка	20 шт.	6 000 руб.
Сковорода	3 шт.	6 000 руб.
Кофемашина	1 шт.	80 000 руб.
Электрическая плита	1 шт.	30 000 руб.
Стол	4 шт.	9 000 руб.
Стул	4 шт.	2 000 руб.
Нож	10 шт.	20 000 руб.
Половник	5 шт.	2 500 pyő.

Посудомоечная	2 шт.	60 000 pyő.
машина	Q. 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	Control Control Control
Мойка	3 шт.	15 000 руб.
Мясорубка	2 шт.	10 000 руб.
Тарелка	25 шт.	12 500 руб.
Миска	15 шт.	7 500 руб.
Вытяжное	1 шт.	10 000 руб.
оборудование	5	2009-007
Кондиционер	2 шт.	50 000
Миксер	1 шт.	1 700 руб.
Микроволновая печь	1 шт.	5 000 руб.
Чайник	3 шт.	6 000 pyő.
Овощерезка	5 шт.	1 500 руб.
Осветительное	-	15 000 руб.
оборудование		11 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1
Полки	10 шт.	20 000 руб.
Стеллаж	6 шт.	36 000 pyő.
Блендер	1 шт.	5 000 руб.
Доска для нарезки	10 шт.	10 000 руб.
Контейнеры для	30 шт.	9 000 руб.
продуктов		10100 0000000
Резка	10 шт.	5 000 руб.
Ковш	5 шт.	15 000 руб.
Соковыжималка	1 шт.	12 000 руб.
Фильтр для очистки	2 шт.	2 500 руб.
воды		
Прочее		50 000 руб.
Итого:		719 200 руб.

Оснащение административного помещения:

Компьютер	2 шт.	50 000 руб.
Стол	4 шт.	32 000 руб.
Стул	8 шт.	20 000 руб.
Канцелярия	**	50 000 руб.
Принтер	1 шт.	10 000 руб.
Итого:		162 000 руб.

Сан-узлы:

Раковина	4 шт.	8 000 руб.
Унитаз	4 шт.	20 000 руб.
Душевая	2 шт.	20 000 руб.
Зеркало	5 шт.	20 000 руб.
Итого:		<u>68 000 руб.</u>

Зароботная плата

Директор	1	30 000 руб.
Управляющий	1	25 000 руб.
Бухгалтер	1	20 000 руб.
Шеф-повар	1	17 000 руб.
Повар	4	48 000 руб.
Официант	4	36 000 руб.
Бармен	1	12 000 руб.
Товаровед	1	15 000 руб.
Грузчик	1	14 000 руб.
Охранник	1	15 000 руб.
Уборщица	2	20 000 руб.
Итого:		<u>252000 руб.</u>

Итого на оборудование и мебель единоразово затрачивается: 1 880 980 руб.

На год аренда + зар. плата = 960 000 + 3 024 000 = 3 984 000 руб.

На коммунальные услуги в год = 420 000 руб.

Средний чек = 650 руб.

При ожидании 70 человек в день, доход составляет = 650 * 70 = 45 500 руб.

При таких же показателях в год доход от продажи блюд составит = 16 607 500 руб.

