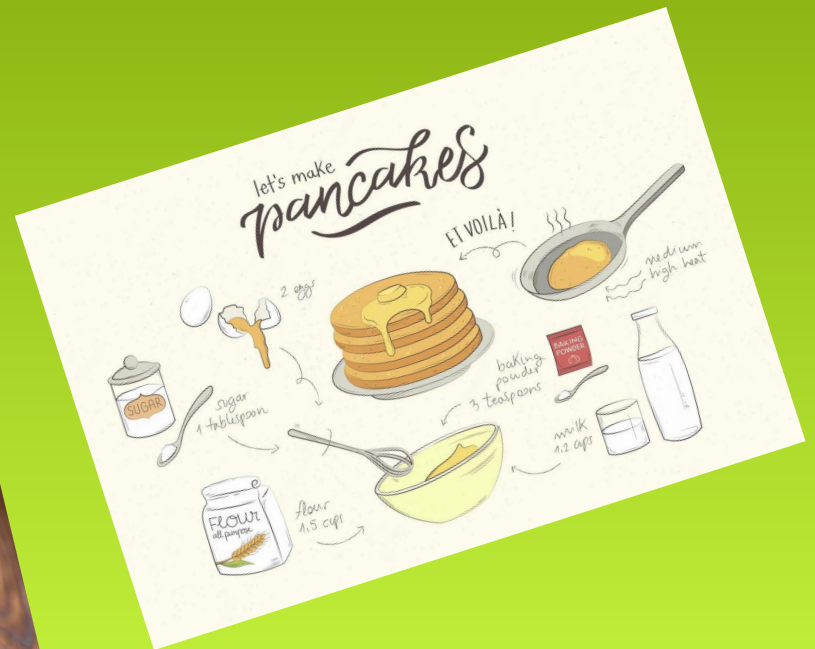


Кафе «МлинЮК»



Підготувала Бойченко
Олександра

Вступ

- * В даний час ресторанний бізнес розвивається досить високими темпами, і кафе завжди будуть користуватися популярністю в народі, оскільки це не тільки підприємство громадського харчування, а й місце для відпочинку сім'єю, друзями.
- * Основними перевагами проєктованого кафе є: можливість зниження собівартості та цін, підвищення продуктивності за рахунок використання нового обладнання, розширення асортименту послуг. економічнодоцільно.



Мета проекту

- * Головною метою проектованого підприємства є проникнення на ринок та подальше розширення ринкової частки. Головною стратегією підприємства має стати комплексна стратегія з надання продукції вищої якості та за нижчими цінами, а також розширення асортименту послуг. Виходячи з цього, стратегією маркетингу обирається стратегія розширення попиту за рахунок стимулювання обсягу продажів, цінової політики та нецінових факторів конкуренції, боротьби, створення позитивного іміджу.



Короткий опис

- * Кафе-млинцева являє собою новий проект на вітчизняному ринку громадського харчування. Заклади швидкого харчування в Україні переважно представлені закладами павільйонного типу, що займаються дрібною торгівлею хот-догами, пиріжками, пончиками та іншим, а також ресторанами фаст-фуду, продукцією яких є гамбургери, піца та інше. При цьому такий традиційний для нашої країни продукт, як млинці, є практично неохопленою частиною в сфері закладів швидкого харчування. Млинці присутні у деяких ресторанах країни як одна зі страв меню. Однак потенціал млинців як фаст-фуд не розкритий, що наочно демонструє досвід інших країн, де існують цілі мережі кафе-млинців. Таким чином,

Переваги кафе-млинцевої

- * До переваг даного проекту, крім відсутності прямих конкурентів, можна віднести простоту приготування млинців. Для цього кухарям не потрібно довго вчитися або мати особливі таланти. У свою чергу, клієнтам не треба довго чекати на виконання замовлень, адже млинці готуються протягом декількох хвилин. З огляду на різноманітність видів млинців та відмінні смакові якості, цей продукт, безперечно, знайде своїх постійних покупців. При цьому в якості ще однієї переваги варто відзначити і низьку собівартість виробництва млинців, завдяки чому можна встановлювати високу націнку до 200%. Отже, у короткостроковій перспективі проекту лежить створення конкурентного закладу громадського харчування, що стабільно приносить прибуток і має незмінних клієнтів. У довгостроковій перспективі планується відкриття кількох точок громадського харчування та створення мережі кафе-

Попит

- * Основною відмінністю кафе-млинців від багатьох закладів громадського харчування є те, що млинці випікатимуться в присутності клієнта на спеціальних апаратах для випіканні млинців. Відвідувач зможе переконатися в тому, що кухарі роблять новий млинець, а не розігрівають старий, при цьому додають виключно натуральні свіжі продукти і дотримуються гігієни при готуванні. Після приготування млинець упакуватиметься в спеціальне паперове впакування. Завдяки цьому за бажання готовий продукт можна буде вжити як в кафе, так і в офісі або на ходу, не боячись забруднитись або забруднитися.

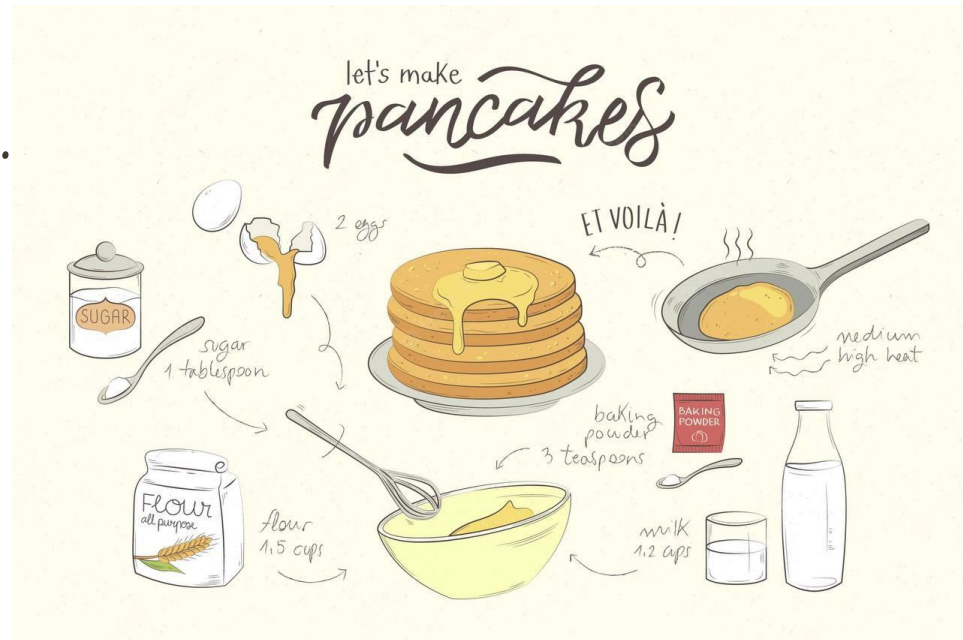
Аналіз ринку

- * Продукція в даному закладі буде орієнтована на покупців із середнім рівнем доходів. В кафе - млинцевій відвідувачам будуть пропонуватись млинці різних смаків як в якості основних, так і в якості десертних страв, а також різні гарячі і прохолодні напої. Несолодке меню складуть ситні млинці для тих, хто сильно зголоднів і легкі млинці для тих, хто зголоднів не дуже.



Основні складові кафе-млинцевої

- * Приміщення;
- * Набір інвентарю для відкриття кафе-млинцевої;
- * Персонал;
- * Маркетинг та реклама.

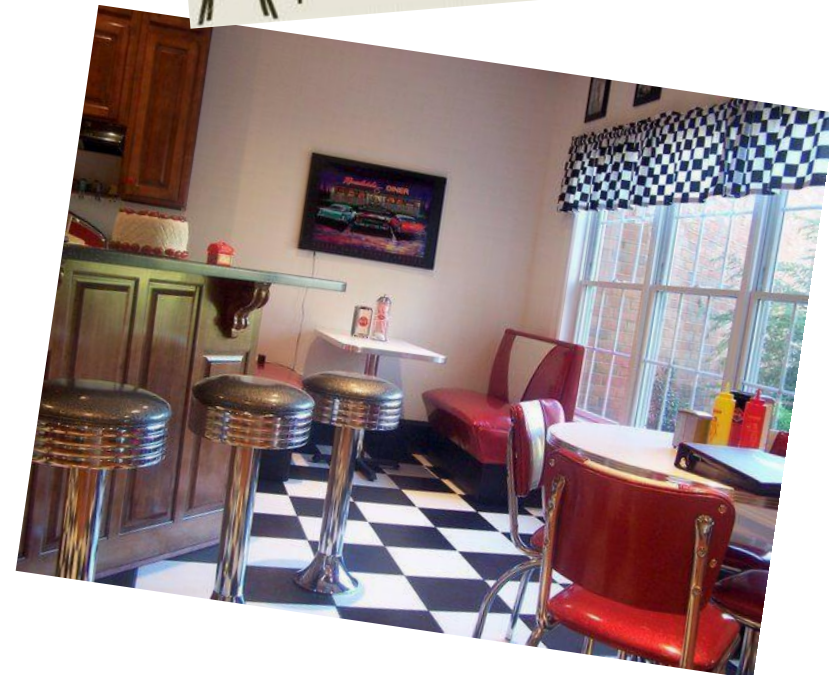


Приміщення

- * Приміщення для кафе-млинної має перебувати в дуже жвавому місці. Найкраще в діловому або студентському районі поблизу від великих транспортних станцій або вокзалів, у великому ТЦ. Для кафе млинцевої підійде орендована площа в торговому центрі, де збирається багато потенційних клієнтів.
- * Для того щоб забезпечити 25 - 30 посадочних місць необхідно вибрати приміщення площею 70-80 квадратних метрів. Основний зал займе 50-60 кв.м., а туалет і кухня 20 кв.м.

Інтер'єр

- * Інтер'єр закладу буде виконаний з переважанням яскравої кольорової гамми, таких кольорів як: синій, червоний, білий, сірий та металевий. Тут будуть незвичайні дизайнерські предмети меблів з чіткими і плавними формами, стільці будуть червоних кольорів і поліровані, а біля вікон будуть м'які диванчики коричневих або синіх відтінків. В декорі також будуть присутні графічні принти, геометричні візерунки на текстилі, шпалерах та текстилі. Барна стійка буде з металевими вставками білого кольору. Барні стільці будуть високі яскраво червоні. На деяких стінах будуть неонові вивіски та чорно-білі фото великих форматів. Підлога буде в



Необхідний мінімальний набір устаткування

- * Холодильник
- * Апарат для випікання млинців.
- * Посуд.
- * Кавомашина.
- * Мийка.
- * Вітрина.
- * Стелаж.
- * Обробний стіл.
- * Пристрій для пакування продукції.
- * Міксер.



Персонал

- * Штат млинцевої повинен включати щонайменше одного продавця і одного кухаря на зміну. Бажано, щоб співробітників мали досвід роботи в системі швидкого харчування, а також відповідну освіту



Маркетинг та реклама

- * Основна реклама млинцевої – це якісна продукція, яка змушує неодноразово повернутися за смачним млинцем та вивіска, яка привертає увагу пересічних людей.
- * Щоб якнайбільше людей дізналося про відкриття нової торгової точки, слід скористатися наступним:
 - рекламні пости у соцмережах у міських пабліках;
 - роздача листівок у радіусі 200-300 метрів від закладу;
 - реклама на радіо – однозначно приваби таксистів та водіїв маршруток.



Інвестиційні витрати

- * Стартові витрати на на відкриття млинцевої складають приблизно *210 000*грн. з яких:
 - оформлення документів – *5 000*грн.
 - оренда приміщення (*80* кв.м., плата за *1* кв.м. *100*грн.);
 - ремонтні роботи – *15 000*грн.;
 - придбання обладнання та меблів – *110 000*грн
 - брендовий одяг для працівників – *2 000* грн.;
 - закупівля матеріалу для початку роботи - *35 000* грн.
 - початкова рекламна компанія та вивіска - *10 000* грн.
 - позапланові витрати – *25 000* грн.



Постійні витрати

- * Щомісяця будуть постійні витрати:
 - заробітна плата персоналу;
 - оренда приміщення;
 - витрати на комунальні послуги;
 - рекламний бюджет;
 - закупівля матеріалів для виготовлення продукції.



Поточні витрати на виробництво продукції, грн.

№	Статті калькуляції	Сума поточних витрат		
		за рік за 10 порцій	за місяць за 10 порцій	в розрахунку на 10 порцій в день
1.	Сировина і матеріали	14040	1170	39,00
2.	Електроенергія, комунальні витрати	34836	2903	96,76
3.	Заробітна плата робітників	162000	13500	450,00
4.	Нарахування на зарплату робітників	35640	2970	99,00
5.	Амортизаційні відрахування: - по основних засобах - по нематеріальних Активах			
6.	Загальновиробничі витрати:			
	орендна плата	2880	240	8,00
	зарплата менеджера і технолога			
	нарахування на зарплату менеджера і технолога	2880		
	інші		240	8,00
	Усього	252276	21023	700,76

Розрахунок витрати продуктів для приготування млинців з джемом.

Найменування	Ціна за 1 кг.	Кількість продуктів, що витрачається на 10 порцій	Вартість продуктів на 10 порцій, грн
Борошно	40,00	0,250	10
Яйця	40,00 / дес.	1 шт.	4,0
Цукор	24,00	0,02	0,48
Сіль	12,00	0,002	0,24
Молоко	30,00	0,250	7,50
Джем вишневий	50,00	0,300	15
Рослинна олія	60,00	0,025	1,50
Разом:			38,72

Складові собівартості млинців з вишневим джемом

- * Вихід продукції 350г - 10 порцій, витрата продуктів на одну порцію становить 3,90 грн
- * Добовий випуск млинців з вишневим джемом 10 порцій.
- * 1 Вартість добових витрат на сировину 39,00 грн. (На 10 порцій)
- * 2 Витрата електроенергії 30 кВт / год, за зміну (12 годин). Її вартість при тарифі 1,68 грн /кВт.год - 18144,00 грн в місяць. Частка млинців з джемом 16% від усього натурального обсягу добу. Вартість електроенергії за добу 96,76 грн.
- * 3 Зарплата 4-х працівників-30000,00. в місяць. Зарплата на добу для млинців з вишневим джемом становить 375,00. Так як частка млинців з джемом становить 45%, то вартість витрат 450,00 грн
- * 4 Витрати на упаковку складуть 1800 грн на місяць. Так як частка млинців з джемом становить 16%, то вартість витрат на упаковку складе 9,60 грн. на добу.
- * 5 Витрати на паливо в місяць складають 1500 грн., Т.к. частка млинців з вишневим джемом складає 16% від усього обсягу, то витрати на бензин склав 8,00 грн.
- * 6 Орендна плата за приміщення – 8000,00 грн. на добу. Так як частка млинців з джемом становить 45% то вартість витрат 120,00 грн на добу

Розрахунок собівартості при виготовленні млинців з вишневим джемом.

Елементи витрат	Сума, грн.
Постійні витрати	
Оплата праці	450,00+99,00 (22%)=549,00
Паливо	8,00
Електроенергія	96,76
Орендна плата	8
Змінні витрати	
Матеріальні витрати	
в тому числі: сировина та матеріали (на 10 порцій)	39,00
Повна собівартість (На 10 порцій)	700,76
Повна собівартість (На 1 порцію)	70,08

Ціна на продукцію за умов очікуваної рентабельності продукції 10%

- * Собівартість порції млинців $70,08$ грн, значить ми повинні продавати не нижче цієї ціни. А ще повинні врахувати прибуток на порцію млинців.
- * Середні постійні витрати на одиницю товару = $35030,00 / 5000 = 7,00$ грн. од.на порцію $70,08$ грн
- * Ціна = $70,08 + 0,1 * \text{Ціна}$
- * Ціна = $70,08 / 1,1 = 100$ грн. од.



Дохід підприємства протягом першого і другого років

- * Якщо ми будемо продавати млинці по 100 грн за порцію , то за рік при продажу 50 порцій в день ми одержимо:
- * $50 \times 100 \text{ грн.} = 5000,00 \text{ грн.}$
- * $50 \times 70,08 \text{ грн.} = 3504,00 \text{ грн.}$
- * $5000,00 \text{ грн.} - 3504,00 \text{ грн.} = 1496,00 \text{ грн.}$
- * $1496,00 \text{ грн.} \times 365 \text{ днів} = 546\ 040 \text{ грн}$



Точка беззбитковості

- * Постійні витрати – 661,76 грн.;
- * Матеріальні – 39,00 грн.;
- * Середній чек 100 грн.;
- * $TБ = 661,76 / (100 - 39) = 10,85$ на од. продукції
- * Отже, ми повинні продавати не менше 11 порцій в день, починаючи з 12 порції ми будемо отримувати прибуток.



Можливі ризики та джерела їх виникнення

* Можливі ризики та джерела їх виникнення:

1. Комерційні ризики:

- ризик, пов'язаний з реалізацією товару;
- ризик, пов'язаний з доставкою товару.

2. Політичні ризики:

- ризик, пов'язаний з політичною обстановкою в країні (страйки, війни).

* Джерела виникнення ризиків:

- недостатнє вивчення ринку збуту;
- недооцінка конкурентів;
- падіння попиту на товар.



Шляхи скорочення ризиків

- * детальне вивчення ринку;
- * аналіз фінансово-господарської діяльності підприємства;
- * страхування майна.



ВИСНОВОК

- * Загалом можна сказати, що цей проект є інвестиційно привабливим, оскільки передбачається що рік у рік мережа кафе млинцевих може розширяться, відкривати філії, збільшувати асортимент, вводити нові послуги, отже збільшаться і обсяги продажів і зросте прибуток, що є основним для будь-якого інвестора. На відміну від конкурентів кафе «Млинна» пропонує низькі ціни на свою продукцію, високу якість та оригінальне меню, а також використовує високотехнологічне обладнання, яке дозволяє прискорити процес приготування млинців, що багато в чому заощаджує час зайнятих покупців. Цей проект є ще й вигідним, з огляду на те, що обсяг витрат даної