

БИЗНЕС-ПЛАН
КАФЕ «НЕВЕСОМОСТЬ»

Пантелеевой Альбины

Наш проект строится на создание тематического кафе под названием «Невесомость».

Данное заведение предназначено для общественного питания и отдыха. Внутренний интерьер связан с тематикой космоса, что позволит посетителям почувствовать себя в неземной атмосфере.

Кафе «Невесомость» прекрасно подходит как и для семейного отдыха, так и для дружеских встреч.



ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ:

- привлечение клиентов
- увеличение числа постоянных клиентов за счет качественного предоставления услуг
- получение возможности на расширение, т.е. построение сети кафе.

ПОТЕНЦИАЛЬНЫЕ КОНКУРЕНТЫ:

все кафе, которые делают упор на тематике «космос». Также потенциальными конкурентами могут быть кафе, которые включают в свое меню блюда похожие на наши, по более низким ценам или, предлагая их с более заманчивыми предложениями чем у нас. Предполагаемы потребители: люди любого пола и возраста

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ , ПОМЕЩЕНИЕ, ТРЕБУЕМЫЙ ПЕРСОНАЛ

Одежда :
Чёрный низ,
белый верх

Для создания кафе потребуется помещение площадью: 150-200 м², рассчитанное на 50 посетителей.

Территориально будет находиться на улице мало-тобольская или просто Арбат.

Оборудование: что касается этого раздела, то нам понадобится все оборудование необходимое для приготовления пищи, одежда для персонала, хозяйственные товары (урны, рукосушители), инвентарь для официантов(поднос, меню), посуда, мебель и т.д.

Требуемый персонал: 4 повара, 1 кондитер и 1 шеф-повар, 5 официантов, 1 администратор зала, 2 уборщика, 1 бухгалтер.



Цены на продукцию в кафе «Невесомость» будут приемлемыми для большинства посетителей:

супы от 100 до 250 руб.

салаты от 150 до 350 руб.

напитки от 50 до 300 руб.

еда в тубиках от 200 до 500 руб.

детское меню от 100 р. До 350 руб.

горячие блюда от 200 до 400 руб.

десерты от 50 до 350 руб.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН: ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА ФИРМЫ; РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАННОСТЕЙ И ФУНКЦИЙ.

Организационная структура нашего предприятия является линейной, т.е. каждый руководитель обеспечивает руководство нижестоящими подразделениями по всем видам деятельности. Например, директор управляет администратором зала, а администратор управляет официантами и техническим персоналом(уборщиками).

ОСНОВНЫЕ СТАТЬИ РАСХОДОВ:

Основные статьи расходов:

- Аренда помещения 350 тыс.руб в месяц
- Оплата коммунальных услуг 70 тыс. в
месяц
- Заработная плата работникам 700 тыс.
руб
- Закупка продуктов 200-250 тыс. месяц
- Закупка оборудования и мебели 1,5
миллиона



РЕКЛАМА

Таргетированная реклама. Человек вбивает в поиск, например, «кафе Новосибирск» и попадает на Вашу страницу. За каждый клик придётся платить – но средний чек с лихвой окупит все расходы.

Реклама в соцсетях. Один рекламный пост в раскрученной группе города – и зал посетителей Вам обеспечен.

Сайт заведения. Даже если не планируете вкладываться в SEO или в настройку контекстной рекламы, свой сайт кафе никогда не помешает. Плюс к доверию целевой аудитории. Если нет 50-100 тыс. руб. на услуги студии – можно сделать за пару часов сайт на конструкторе. Это лучше, чем ничего.

Каталоги заведений. Обязательно следите за тем, чтоб там была актуальная информация. И ведите диалог с комментаторами – люди увидят, что заведение дорожит своей репутацией.

Реклама в транспорте. Люди, едущие с работы домой в общественном транспорте, думают в какое кафе пойти расслабиться после трудного рабочего дня. Ваше объявление поможет им определиться с правильным выбором.

Раздача листовок. Листовки лучше раздавать неподалёку от кафе.

Сарафанное радио. Самый надёжный канал раскрутки для тех клиентов, кто принципиально не приемлет рекламу.

Ищи нас в инстаграм



Спасибо за внимание