

## **Бизнес-план гастрономического проекта в фудхолле торгового центра «Будапешт».**

### **1. Общие положения**

**Суть проекта:** организация предприятия питания быстрого обслуживания в фудхолле торгового центра спального района, рассчитанного на посетителей торгового центра и местных жителей, от подростков – школьников, забегающих после школы, до офисных работников, целенаправленно посещающих фудхолл для перекуса и зрителей кинотеатра, проголодавшихся после просмотра фильма. Посетителей должно привлечь качество приготовления блюд, эстетика (оригинальная подача, многоразовая посуда) и относительно быстрое время обслуживания.

**Способ обслуживания клиентов** – самообслуживание.

**Модель:** корнер в фудхолле.

**Организационно-правовая форма:** общество с ограниченной ответственностью.

**Вид налогообложения:** упрощенная система налогообложения («доходы минус расходы»).

**График работы:** в соответствии с режимом работы торгового центра.

**Капитальные вложения:** ориентировочно 2 000 000 рублей (поскольку большую часть оборудования предполагается закупать бывшим в употреблении, конечную стоимость на этапе проектирования спрогнозировать сложно).

**Средняя сумма счета:** 500-600 рублей.

**Ориентировочная посещаемость за день:** от 100 человек в день.

**Среднемесячная выручка:** 1 500 000 рублей, из них 50% себестоимость блюда, помимо этого текущие ежемесячные платежи, такие как оплата аренды, фонд оплаты труда, налоги, коммунальные платежи, составляющие примерно 350 000 – 400 000 тысяч.

**Чистая прибыль:** 300 000-350 000 рублей в месяц.

**Окупаемость:** 7-12 месяцев.

## Расчет первоначальных инвестиций

<b>№ Наименование расходов</b>	<b>Сумма, руб.</b>
1 Оборудование и инвентарь	1 700 000
2 Ремонт и дизайн корнера	50 000
3 Юридическая регистрация и разрешения	50 000
4 Закупка продуктов	80 000
5 Реклама	70 000
6 Прочие расходы	50 000
Итого:	2 000 000

## 2. Запуск предприятия.

Начальным этапом открытия является регистрация бизнеса в государственных органах и получение разрешительной документации для заведения общественного питания. Для ведения коммерческой деятельности планируется оформить ООО с упрощенной системой налогообложения («доходы минус расходы»).

Вид деятельности согласно ОКВЭД-2:

56.10 «Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания»

56.10.1 «Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания».

### Необходимые документы:

- свидетельство ОГРН;
- журнал по технике безопасности;
- свидетельство ИНН;
- сертификаты на отделку с нужными требованиями СЭС;
- санитарно-эпидемиологическое заключение, выдаваемое Роспотребнадзором;
- документы проверки контрольно-измерительных приборов и мерной посуды;
- договора с СЭС и пожарной службой;
- заключение налоговой инспекции о постановке на учет кассовых аппаратов;
- договор со службой энергосбережения и канализационной службой;
- договор с ЖК на вывоз мусора;
- соглашение с арендатором и договора с сотрудниками;
- ассортиментный перечень, утвержденный в СЭН;

### 3. Производственный план

#### 3.1. План по персоналу

- Управляющий кафе– 1 человек.
- Бухгалтер – 1 человек (возможна частичная занятость) или передача на аутсорсинг в сервис наподобие «Кнопка».
- Персонал на раздаче: Кассир – 2 человека по 1 в 2 смены день через день.
- Персонал на кухне: Повар – по 2 человека (1 для кафе и 1 для кондитерской) в 2 сменах через день с дальнейшим возможным расширением до 3 человек в смену.
- Уборщица – 1 человек.

#### 3.2. Кухонный инвентарь и оборудование

- электрическая мясорубка, чтобы готовить фарш для котлет;
- пресс для бургера, чтобы делать идеальные по форме котлеты;
- жарочная поверхность, где жарится котлета;
- плита электрическая;
- электронные весы;
- вытяжка;
- водонагреватель
- мойки;
- овощерезка;
- картофелечистка;
- слайсер;
- электрический гриль, который придает особый аромат котлетам;
- пароконвектомат ;
- тестомес;
- миксер;
- тестораскаточная машина для приготовления лапши, раскатки песочного теста, теста для медовиков и т.д.;
- духовой шкаф;
- микроволновая печь;
- термомикс для изготовления заварных кремов и в качестве блендера.
- холодильники, морозильники и вакуумные упаковщики для хранения продуктов;
- холодильные витрины;
- специальный стол для приготовления котлет, который удерживает все ингредиенты в прохладном состоянии до тех пор, пока они не понадобятся;
- разделочный стол;

- **посудомоечная машина** для автоматизации процесса и дезинфекции посуды;
- **измельчитель льда;**
- **стиральная машина для стирки униформы персонала;**
- **контрольно-кассовый аппарат;**
- **камеры видеонаблюдения;**
- **водонагреватель;**
- **оборудование для приготовления напитков:** соковыжималка, кофемашина;
- **кухонный инвентарь и прочее мелкое оборудование** (ножи, емкости для продуктов, подставки, контейнеры, кондитерские формы, мешки и т.д.).
- **пэйджеры или экраны,** извещающие гостя о готовности блюда.

### **3.3. Основные поставщики:**

- поставщики свежего мяса: Мираторг, Prime beef;
- поставщик свежих овощей: Фудсити, Мангоед;
- поставщики молочной продукции: Эконива;
- поставщики рыбной продукции: Хариус –хаус;

## **4. Анализ рисков**

На итоговые показатели эффективности проекта могут влиять факторы:

- Меньшее число посетителей в сравнении с планируемым. Устраняется путем расширения маркетинговой стратегии, увеличением предлагаемого ассортимента. Неверно выбранная концепция заведения. Устраняется путем проведения социологических опросов посетителей с возможностью внесения предложений в работу кафе; анализом целевой аудитории и быстрой адаптацией под другой стиль.
- Отсутствие репутации заведения. Нарабатывается проведением верной маркетинговой стратегии. Увеличение затрат в сравнении с планируемыми. Устраняется соблюдением жесткого контроля над расходами, ведением строго учета прихода/расхода продуктов.
- Снижение репутации заведения среди целевой аудитории при ошибках в управлении или снижении качества услуг. Нивелировать риск возможно при постоянном контроле качества продукции, получении обратной связи от клиентов заведения и проведении корректирующих мероприятий.