

Бизнес-план
«Уй. ГУРУ»
Уйгурская кухня



Содержание

1. Бизнес и его общая стратегия

- Описание организации, целей и стратегии бизнеса
- Описание стратегии управления

2. Производственный план

- Производственные мощности
- Меню
- Кадровое обеспечение

3. Маркетинговый анализ

- Обоснование ценовой политики
- Планирование рекламной кампании

4. Организационный план

- Правовое обеспечение
- Организационная структура

5. Финансовый анализ

- Переменные и постоянные издержки
- Прибыль и рентабельность

6. Оценка рисков



Бизнес и его общая стратегия



Описание организации, целей и стратегии бизнеса

Проект «Уй. ГУРУ» представляет уйгурскую кухню. Уйгуры являются одним из древнейших народов Центральной Азии с многовековой историей и богатой культурой. Согласно исследованиям, уйгуры – представители смешения представителей европеоидной и монголоидной расы. И в национальной уйгурской кухне можно заметить смесь западных и восточных традиций.

Как у любой другой национальной кухни у уйгурской есть свои особенности. Это умеренность, сытность, но при этом полезность, что крайне популярно с наши дни. Гармоничный вкус и насыщенный аромат готовых блюд является важной составляющей кулинарной традиции.

Основной целью открытия корнера «Уй.ГУРУ» является открытие ресторана, ориентированного на посетителей со средним доходом. Согласно последним тенденциям популяризации азиатской кухни, данный вид предлагаемой кухни будет пользоваться спросом у населения благодаря большим сытным порциям за относительно невысокие цены. В перспективе предполагается расширение корнера до сети ресторанов.





Описание стратегии управления

Ключевыми факторами успеха в ресторанном бизнесе являются: качество предлагаемых блюд, уровень сервиса, который получает каждый клиент и естественно «раскрученность» заведения.

В связи с этим, управление в нашем корнер будет базироваться на следующих принципах:

- высокое качество ингредиентов и блюд в целом;
- индивидуальный подход к клиентам;
- четкая и правдивая информация о компании;
- строжайший контроль и экономия в распоряжении финансовыми средствами, не противоречащие здравой логике;
- ставка на взаимовыгодное партнерство и сотрудничество;
- должное внимание и средства - на рекламную кампанию;
- действия определенного рода, направленные на формирование имиджа компании, в основе которого: выразительность, побуждение, запоминаемость, простота, логичность.

Ресторан планирует проводить политику гибких и конкурентоспособных цен, осуществлять постоянный обзор цен на элитные блюда, а также периодические исследования изменений в ценовой политике на рынке ресторанного бизнеса.

Несмотря на жесткую конкуренцию в ресторанном бизнесе и все сложности организации работы предприятия общественного питания, сегодня можно достичь новых успехов, можно вывести ресторан на новый уровень при наличии квалифицированных кадров. Основываясь на этом, в программу развития ресторана будет входить плановое прохождение руководителем и сотрудниками повышения квалификации.

Производственный план

Производственные мощности

Согласно анализу, дневное посещение районного центра «Будапешт» в Москве составит 16,000-18,000 человек. Средний доход на душу населения в охватываемом районе составляет 48,187 рублей в месяц.

Для функционирования корнера потребуется следующее оборудование по примерно рассчитанным ценам:

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Стол холодильный	3	55,000	165,000
Стол морозильный	1	55,000	55,000
Шкаф холодильный	1	38,000	38,000
Шкаф морозильный	1	43,000	43,000
Макароноварка	1	39,000	39,000
Фритюрница	1	32,000	32,000
Плита	1	89,000	89,000
Ванна моечная	1	23,000	23,000
Рукомойник	1	6,000	6,000
Стол нейтральный	1	7,000	7,000
Кипятильник	1	15,000	15,000
Котел пищеварочный	1	115,000	115,000
Витрина кондитерская	1	50,000	50,000
Лампа тепловая	2	5,000	10,000
Тестомес	1	40,000	40,000
Пароконвектомат	1	130,000	130,000
Мясорубка	1	28,000	28,000
Инвентарь	1	100,000	100,000
Итого			985,000

Меню



Холодные блюда

Гуль Тавак

Ассорти из свежих овощей (салат, огурцы, помидоры черри, болгарский перец), мясное ассорти. Подаются с кунжутным маслом, кинзой и укропом

300 рублей



Фунчоза с грибами и овощами

Фунчоза с тонкой соломкой припущенных овощей и грибов под маринадом из соевого соуса, кинзы, лимонного сока, оливкового масла и карри

370 рублей



Горячие блюда

Лагман

Знаменитая лапша Лагман
с мясом в овощном соусе

410 рублей



Хунон

Паровой рулет с мясной
или с картофельной
начинкой на выбор

370 рублей



Почки по-уйгурски

Нежные бараньи почки в
соевом соусе и пряными
добавками. Подаются со
свежими овощами

470 рублей



Горячие блюда

Уйгурские манты

Манты с начинкой из баранины с растением Джусай. Готовятся на пару в каскане

300 рублей/4 штуки

400 рублей/6 штук



Тухус Сай

припущенные овощи с сельдереем, кенийской фасолью и китайской капустой

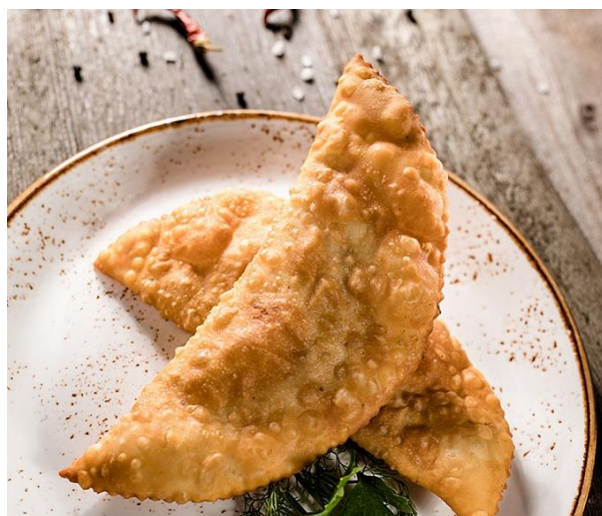
350 рублей



Уйгурская поря

Уйгурский чебурек с зеленью, капустой и мелкорубленного мяса

290 рублей



Горячие блюда

Гош нан

Пирог начиненный мясом и луков, приготовленный в казане

380 рублей



Джюсай Нан

Небольшие вареники с начинкой из крупно рубленной баранины и джюсая, приготовленные на пару

380 рублей



Уйгурские шашлычки

Шашлычки на шпажках из разного вида мяса, 5 шт.

300 рублей



Хлеб

Чон нан

Большая тонкая лепешка

40 рублей



Тогач

Маленькая толстая
лепешка

40 рублей



Ютаза

Лепешка в виде кольца,
приготовленная на пару

50 рублей



Соусы

Лазаджан — соус из красного перца, чеснока и растительного масла - 25 рублей

Кобра — соус из помидоров, болгарского перца, острого перца чили и чеснока - 25 рублей

Напитки

Апкян чай

Черный чай со сливками,
сметаной, щепоткой соли
и сливочным маслом

99 рублей



Морс

Морс из брусники и
клюквы

70 рублей



Кадровое обеспечение

Несомненно, квалифицированные сотрудники являются одним из определяющих факторов успешности ресторана.

Необходимый персонал для работы корнера:

1. Администратор, график работы 2/2, заработная плата 2,000 рублей за смену
2. Повар, график работы 2/2, заработная плата 2,000 рублей за смену
3. Кассир, график работы 2/2, заработная плата 1,500 рублей за смену
4. Уборщик, график работы 2/2, заработная плата зависит от количества отработанных часов

Общее необходимое количество сотрудников:

- Администратор – 2 чел.
- Повар – 5 чел.
- Кассир – 2 чел.
- Уборщик – 1 чел.



Маркетинговый анализ

Обоснование ценовой политики

«Уй. ГУРУ» планирует проводить политику гибких и конкурентоспособных цен, осуществлять постоянный обзор цен на элитные блюда, а также периодические исследования изменений в ценовой политике на рынке ресторанного бизнеса.

Поскольку целевая аудитория корнера – это население со средним уровнем дохода, можно предположить, что средний чек должен составлять от 500 до 700 рублей на человека. Именно такую сумму, согласно опросу, готовы в среднем оставлять потенциальные гости заведения.

Поскольку предлагаемые нами блюда являются довольно сытными и бюджетными, уровень цен установлен на среднем уровне.

По наблюдения средний чек на фудмаркетах в разбивке по категориям составляет:

Греческая кухня	600 рублей
Грузинский фастфуд	500 рублей
Припек	600 рублей
ЗОЖ	600 рублей
Эклеры	700 рублей
Кофе	280 рублей

Планирование рекламной кампании

Нами был выделен список наиболее эффективных способов рекламы:

1. Яркое обозначение корнера
2. Флаеры при входе на фудкорт
3. Реклама корнера в Инстаграмм и других популярных социальных сетях
4. Сарафанное радио

Предлагаемая концепция является достаточно уникальной, а азиатская кухня становится все более популярна за последние года, в связи с этим, мы считаем, что вышеизложенных рекламных акций будет достаточно



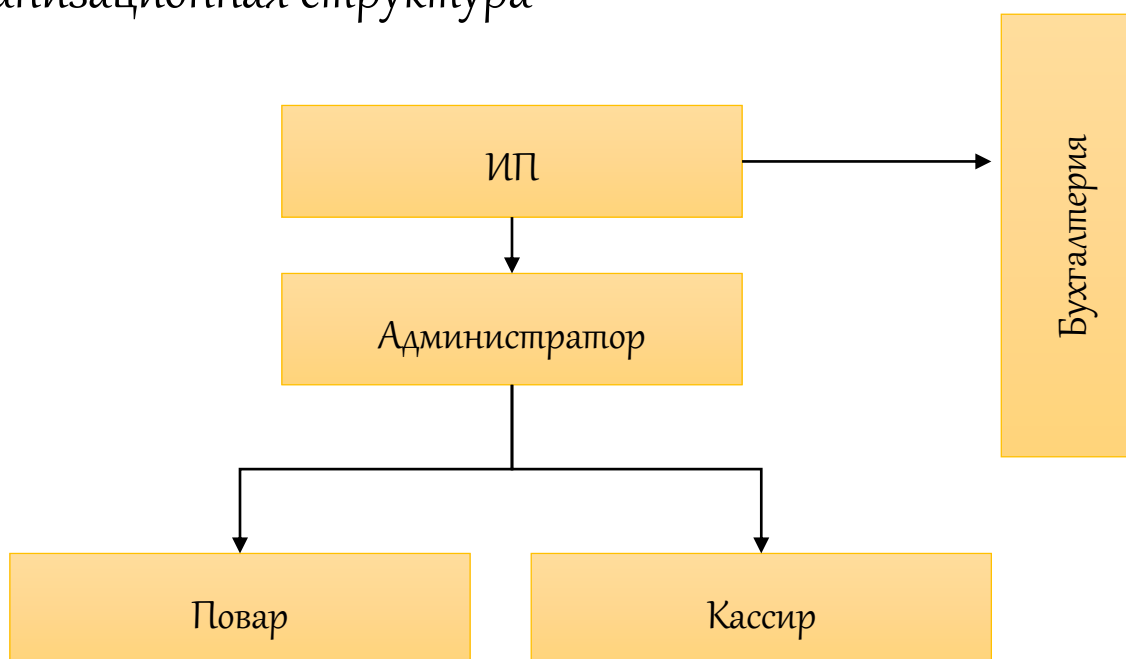
Организационный план

Правовое обеспечение

Работа корнера планируется при регистрации Индивидуального предпринимателя, так как данный вид регистрации, в отличие от ООО, будет регламентировать меньшие штрафы, которые невольно, может получить кафе.

Например, ст. 6.6.: Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. Для ИП штраф от пяти до десяти тысяч рублей, для юрлица — от тридцати до пятидесяти тысяч рублей. Ст. 20.4. — нарушение требований пожарной безопасности: для ИП до 30 т.р., на юрлицо — до 200 т.р. Ст. 14.3.: Нарушение законодательства о рекламе. Для ИП штраф от 4 до 20 т.р., для юрлица — от 100 до 500 т.р.

Организационная структура



Финансовый анализ

Постоянные издержки:

- Арендные платежи
- Заработная плата сотрудникам
- Общехозяйственные нужды

Переменные издержки:

- Расходы на продукты
- Электроэнергия

В среднем уровень маржи в ресторанным бизнесе составляет от 300% до 500%

Плановые затраты на продукты при реализации от 150-200 гостей в день в будние дни и от 300 гостей в день в выходные составят около 50,000 рублей в будни и около 100,000 рублей в выходные.

Данные расчеты будут корректироваться ежедневно, основываясь на количестве гостей и уточненном среднем чеке.

Первоначальные затраты на оборудования указаны в пункте «Производственные мощности» и составляют примерное 985,000 рублей без учета ремонтных и монтажных работ

Предполагаемая выручка корнера «Уй. ГУРУ» в день составляет от 150,000 рублей до 300,000 рублей в зависимости от дня недели и посещаемости. При учете постоянных и переменных издержек чистая прибыль корнера составит от 200,000 рублей до 300,000 в месяц на первоначальных этапах.

Предполагаемый срок окупаемости с учетом возврата инвестиций — от 1,5 до 2 лет

Оценка рисков

При открытии корнера на фудкорте наиболее значимым риском является маленький спрос на продукцию в связи с высоким уровнем конкуренции. Предлагаемая концепция является достаточно уникальной, а азиатская кухня становится все более популярна за последние года, в связи с этим, мы считаем, что данный риск сведен к минимуму.

Также значимым риском является несоответствие уровня качества продукта его ожиданиям. Для минимизации данного риска, будет проведен качественный отбор поставщиков продуктов, отбор квалифицированного персонала и проработка индивидуального подхода к каждому гостю.

