**СОДЕРЖАНИЕ**

[РЕЗЮМЕ 5](#_Toc189338089)

[1 ОПИСАНИЕ УСЛУГ 6](#_Toc189338090)

[1.1 Базовый ассортимент напитков 6](#_Toc189338091)

[1.2 Авторские и специализированные напитки 6](#_Toc189338092)

[1.3 Ассортимент выпечки 7](#_Toc189338093)

[2 АНАЛИЗ РЫНКА 7](#_Toc189338094)

[3 ПРОДАЖИ И МАРКЕТИНГ 7](#_Toc189338095)

[3.1 Уникальность и концепция 7](#_Toc189338096)

[3.2 Маркетинговая стратегия 8](#_Toc189338097)

[4 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН 8](#_Toc189338098)

[5 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН 8](#_Toc189338099)

[2.1 Структура организации 8](#_Toc189338100)

[6 ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН 10](#_Toc189338101)

[6.1 Необходимые инвестиции 10](#_Toc189338102)

[6.2 Операционные расходы 10](#_Toc189338103)

[6.3 Прогнозируемые доходы 11](#_Toc189338104)

[7 РАСЧЕТ ТОЧКИ БЕЗУБЫТОЧНОСТИ 12](#_Toc189338105)

[8 ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ 12](#_Toc189338106)

[9 ФАКТОРЫ РИСКА 12](#_Toc189338107)

# РЕЗЮМЕ

В условиях динамичного развития рынка общественного питания в Беларуси создание успешного предприятия представляет собой важную задачу для будущих предпринимателей. Настоящий бизнес-план посвящен обоснованию открытия Treetops Café — кофейни-пекарни, расположенной в центре Минска. Концепция данного предприятия базируется на предложении высококачественных продуктов и создании комфортной атмосферы, что позволит привлечь разнообразную клиентскую аудиторию и удовлетворить их потребности.

Цель работы заключается в обосновании целесообразности разработки данного проекта и представлении его технико-экономического обоснования. Для достижения этой цели необходимо решить несколько ключевых задач. В первую очередь, следует обосновать целесообразность создания Treetops Café, выделив уникальные предложения и конкурентные преимущества, которые помогут проекту занять свою нишу на рынке.

Во-вторых, необходимо провести технологические расчеты для проектируемого предприятия, что включает в себя анализ производственных процессов, выбор необходимого оборудования и определение ресурсов, требуемых для эффективной работы кофейни.

Кроме того, важно осветить организацию охраны труда и безопасность жизнедеятельности на предприятии, что является критически важным для создания безопасной рабочей среды как для сотрудников, так и для клиентов. Соблюдение действующих нормативных требований в этой сфере также имеет первостепенное значение.

Дополнительно требуется рассчитать экономические показатели, характеризующие хозяйственную деятельность Treetops Café. Это позволит оценить финансовую устойчивость проекта, его рентабельность и перспективы для дальнейшего роста.

Данный бизнес-план станет основой для реализации предложенной концепции, и существует уверенность в том, что Treetops Café сможет занять значительное место на рынке Минска, удовлетворяя потребности клиентов в качественном питании и комфортной обстановке.

# 1 ОПИСАНИЕ УСЛУГ

Treetops Café будет предлагать разнообразный ассортимент продукции и услуг, что обеспечит удовлетворение потребностей широкой клиентской аудитории. Основное внимание будет уделено качеству и оригинальности предлагаемых товаров, а также высокому уровню обслуживания.

## 1.1 Базовый ассортимент напитков

Кофейня-пекарня будет специализироваться на приготовлении различных сортов кофе, что позволит привлечь ценителей этого напитка. В меню будут представлены следующие позиции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Напиток** | **Объем (мл)** | **Цена (BYN)** |
| Эспрессо | 60 | 5,00 |
| Лонг Блэк | 180 | 5,00 |
| Австралийский Лунго | 150 | 5,00 |
| Фильтр-кофе | 250 | 5,00 |
| Большой Фильтр | 300 | 6,00 |
| Капучино | 200 | 6,00 |
| Большой Капучино | 300 | 7,00 |
| Латте | 250 | 6,00 |
| Мокко | 250 | 7,00 |
| Раф | 250 | 7,00 |
| Какао | 250 | 6,00 |
| Матча-Латте | 250 | 8,00 |
| Айс Латте | 250 | 8,00 |
| Аэропресс | 200 | 8,00 |

## 1.2 Авторские и специализированные напитки

Treetops Café предложит также авторские напитки, которые позволят выделиться на фоне конкурентов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Напиток** | **Объем (мл)** | **Цена (BYN)** |
| Латте Ирис | 350 | 8,00 |
| Латте Пряный | 350 | 8,00 |
| Раф Цитрус | 350 | 8,00 |
| Раф Грильяж | 350 | 10,00 |
| Матча Фисташка - Кокос | 350 | 13,00 |

Treetops Café будет также предлагать разнообразные чаи:

|  |  |
| --- | --- |
| **Напиток** | **Цена (BYN)** |
| Чай (греческий колокольчик) | 5,00 |
| Чай (грузинский ратха/тархун) | 5,00 |
| Травяной чай | 6,00 |
| Гречишный чай | 6,00 |

## 1.3 Ассортимент выпечки

Выпечка станет важной частью меню Treetops Café. Ассортимент будет включать:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Изделие** | **Вес (г)** | **Цена (BYN)** |
| Круассан классический | 60 | 4,30 |
| Круассан миндальный | 60 | 4,30 |
| Круассан с шоколадом | 60 | 4,30 |
| Круассан с Нутеллой | 85 | 5,30 |
| Ушки с изюмом | 90 | 4,30 |
| Ушки с шоколадом | 90 | 4,30 |
| Пироги с различными начинками | 300 | 14,90 |
| Киш (с различными начинками) | 100 | 3,90 |

Продукция будет готовиться на месте, что обеспечит свежесть и привлекательный вид изделий. Также предусмотрено введение сезонных предложений и акций, что позволит поддерживать интерес клиентов.

# 2 РЫНОК И КОНКУРЕНЦИЯ

# 3 ПРОДАЖИ И МАРКЕТИНГ

## 3.1 Уникальность и концепция

Для достижения высокой узнаваемости и привлекательности Treetops Café, вдохновленного скандинавским стилем и концепцией "деревья", необходимо сосредоточиться на нескольких ключевых аспектах, которые помогут выделить заведение на фоне конкурентов и привлечь целевую аудиторию.

Treetops Café будет отличаться от других заведений благодаря своей уникальной концепции. Скандинавский стиль и элементы лофта создадут атмосферу уюта и современности. Это будет отражено в дизайне интерьера, где будут использованы естественные материалы, такие как дерево, камень и металл. Мебель из светлого дерева в сочетании с черными металлическими акцентами создаст гармоничное пространство, которое привлечет клиентов.

Создание сильного визуального бренда является важным шагом. Логотип и упаковка для кофе и выпечки должны быть запоминающимися и отражать концепцию заведения. Дизайн логотипа может включать элементы природы, такие как деревья, чтобы подчеркнуть связь с названием "Treetops". Интерьер и экстерьер кафе должны создавать единый стиль, приглашая клиентов внутрь.

## 3.2 Маркетинговая стратегия

Эффективная маркетинговая стратегия будет включать как онлайн, так и офлайн методы продвижения.

Использование социальных сетей, таких как Instagram и Facebook, позволит Treetops Café активно взаимодействовать с потенциальными клиентами. Регулярные публикации ярких фотографий продукции, а также контент, связанный с философией заведения, помогут создать интерес. Также стоит рассмотреть создание информативного веб-сайта с меню, ценами и возможностью онлайн-заказа.

Не менее важным является участие в местных мероприятиях, таких как фестивали и ярмарки. Это поможет представить продукцию и привлечь внимание к кафе. Партнерство с другими местными бизнесами, такими как фитнес-центры или магазины, также может способствовать привлечению новых клиентов.

# 4 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

# 5 ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

Организационная структура Treetops Café разработана с целью обеспечения эффективного управления, оптимизации рабочих процессов и максимального уровня обслуживания клиентов. Она включает в себя несколько уровней управления и четкое распределение обязанностей между сотрудниками.

## 5.1 Структура организации

Организация Treetops Café имеет следующую структуру:



Директор является ключевой фигурой в управлении кафе. Он несет ответственность за общую стратегию, финансовые результаты, взаимодействие с партнерами и поставщиками, а также за управление персоналом.

Бариста отвечает за приготовление кофе и других напитков, а также за обслуживание клиентов на кассе. Он должен поддерживать высокий стандарт качества и быть знакомым с ассортиментом.

Пекарь отвечает за приготовление выпечки и десертов. Он следит за качеством продуктов и соблюдением санитарных норм.

Кассир обрабатывает платежи, ведет кассовую отчетность и консультирует клиентов по вопросам расчетов. Он также поддерживает порядок на кассовом месте.

Уборщик отвечает за поддержание чистоты в кафе, включая залы, кухню и туалеты. Он играет важную роль в создании комфортной атмосферы для клиентов.

Менеджер по закупкам отвечает за выбор поставщиков, закупку необходимых ингредиентов и материалов, а также за контроль за запасами.

# 6 ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Финансовый план Treetops Café включает в себя необходимые инвестиции, операционные расходы, прогнозируемые доходы и финансовые результаты. В данном разделе представлены расчеты, необходимые для реализации проекта кофейни-пекарни.

## 6.1 Необходимые инвестиции

Расчет первоначальных инвестиций приведен в таблице ниже:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Количество** | **Цена за единицу (BYN)** | **Общая стоимость (BYN)** |
| Оборудование для приготовления кофе | 1 | 500 | 500 |
| Пекарское оборудование | 1 | 700 | 700 |
| Холодильное оборудование | 1 | 400 | 400 |
| Мебель для кафе (столы и стулья) | 20 | 200 | 4,000 |
| Кассовое оборудование | 1 | 600 | 600 |
| Установка вентиляции | 1 | 1,000 | 1,000 |
| Ремонт помещения | - | 3,000 | 3,000 |
| Реклама на открытие | - | 1,000 | 1,000 |
| **Итого инвестиций** | **-** | **-** | **11,200** |

## 6.2 Операционные расходы

Расчет месячных расходов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Сумма (BYN)** |
| Аренда помещения | 1,200 |
| Коммунальные услуги | 300 |
| Заработная плата персоналу | 3,500 |
| Закупка ингредиентов | 2,000 |
| Прочие расходы | 500 |
| **Итого операционные расходы** | **7,500** |

## 6.3 Прогнозируемые доходы

На основе прайса, предложенного Treetops Café, с учетом среднего количества продаж, вычисляются средние доходы. Доход от напитков:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Напиток** | **Цена (BYN)** | **Среднее количество в день** | **Выручка в день (BYN)** | **Выручка в месяц (BYN)** |
| Эспрессо | 5.00 | 10 | 50 | 1,500 |
| Лонг Блэк | 5.00 | 10 | 50 | 1,500 |
| Австралийский Лунго | 6.00 | 10 | 60 | 1,800 |
| Фильтр-кофе | 6.00 | 10 | 60 | 1,800 |
| Большой Фильтр | 7.00 | 10 | 70 | 2,100 |
| Капучино | 7.00 | 20 | 140 | 4,200 |
| Латте | 7.00 | 20 | 140 | 4,200 |
| Мокко | 8.00 | 15 | 120 | 3,600 |
| Раф | 8.00 | 10 | 80 | 2,400 |
| **Итого** | - | - | - | **23,500** |

На основе ассортимента выпечки:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Изделие** | **Цена (BYN)** | **Среднее количество в день** | **Выручка в день (BYN)** | **Выручка в месяц (BYN)** |
| Круассан классический | 4.30 | 10 | 43 | 1,290 |
| Круассан миндальный | 4.30 | 10 | 43 | 1,290 |
| Круассан с шоколадом | 4.30 | 10 | 43 | 1,290 |
| Круассан с Нутеллой | 4.30 | 8 | 34.4 | 1,032 |
| Ушки с изюмом | 4.30 | 8 | 34.4 | 1,032 |
| Ушки с шоколадом | 4.30 | 8 | 34.4 | 1,032 |
| Пироги с различными начинками | 14.90 | 5 | 74.5 | 2,235 |
| Киш (с различными начинками) | 8.00 | 5 | 40 | 1,200 |

Общая выручка:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Сумма (BYN)** |
| Выручка от продажи напитков | 23,500 |
| Выручка от продажи выпечки | 10,294 |
| **Итого выручка** | **33,794** |

Прогнозируемая выручка Treetops Café составляет **33,794 BYN** в месяц, что позволяет покрыть операционные расходы и обеспечивать прибыль.

# 7 РАСЧЕТ ТОЧКИ БЕЗУБЫТОЧНОСТИ

# 8 ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ

# 9 ФАКТОРЫ РИСКА