

Бизнес проект 2019

Семейное кафе «Сделай сам»

Работу выполнила:

Зенкова Екатерина и Сабина Татьяна

Ученицы 10 «А» класса

МБОУ гимназия г. Советский

2019 год

Вступление

Открытие любого ресторана, кафе, бара начинается с осмысления идеи и тщательного планирования. Бизнес в целом характеризуется здоровой конкуренцией и на услуги общепита всегда будет спрос, особенно в заведениях, где оборудована детская комната и демократичные цены.

Посмотрев статистику, мы выяснили, что наиболее перспективными считаются интернет-кафе, кафетерии, детские кафе. Посоветовавшись, решили создать бизнес план семейного кафе. Но не просто семейного кафе, а кафе, где посетители будут принимать непосредственное участие в приготовлении блюд. Подобных кафе в нашем городе нет. И уникальность данного бизнес проекта позволит получить свою аудиторию достаточно быстро.

1. Резюме проекта

1.1 Наименование проекта

Семейное кафе «Сделай сам»

1.2 Инициаторы проекта

Зенкова Екатерина, Сабина Татьяна, учащиеся 10 «А» класса МБОУ гимназии г. Советский

1.3 Идея проекта

Семейное кафе предоставит возможность собраться всей семьей за большим столом и получить удовольствие от самостоятельного приготовления блюд при помощи специально оборудованных печей.

1.4 Миссия

Все большую популярность в мире набирает приготовление еды своими руками, но люди часто сталкиваются с тем, что не знают как правильно приготовить то или иное блюдо. В этом могут помочь наши шеф-повара. Наше кафе станет отличным местом для встречи, просто интересного и приятного отдыха со вкусной едой и познавательными развлечениями как для детей, так и для взрослых.

2. Суть проекта

Семейное кафе «Сделай сам» поможет скрасить досуг и позволит встретиться всей семьей.

Прекрасное проведение свободного времени в кругу семьи становится все большей необходимостью в условиях современной

действительности. Наше кафе предоставит такую возможность и позволит детям пообщаться со сверстниками.

2.1 Характеристика услуг

Наше кафе будет предоставлять:

- ✓ Мастер-классы по приготовлению блюд разных кухонь;
- ✓ Аниматоров для развлечения детей;
- ✓ Зеленую зону с растениями;

А также прием спец. заказов и организацию, оформление и проведение праздников.

2.2 Уникальность услуг

Кафе с мастер-классами от шеф-поваров вы не найдете где-то еще в нашем округе.

- ✓ Приготовление еды под присмотром профессионалов – это уникальная возможность;
- ✓ Возможность отдохнуть и детям и родителям;
- ✓ Веселое и приятное времяпрепровождения в кругу семьи.

3. Анализ рисков

3.1 Внутренняя среда

Сильные стороны

- ✓ Привлечение опытных сотрудников;
- ✓ Эксклюзивность услуг на рынке;

Слабые стороны

- ✓ Аренда помещения
- ✓ Затраты на поставку продуктов питания

3.2 Внешняя среда

Сильные стороны

- ✓ Возможность открытия сетевой марки в округе;
- ✓ Сотрудничество с известными торговыми марками;

Слабые стороны

- ✓ Растущая конкуренция

4. Анализ рынка

4.1 Исследование отрасли и ее работа на данный момент

Отрасль общепита является ведущей в каждом городе из-за постоянной потребности человека в еде и легких перекусах. Но семейных кафе почему-то всегда меньше, чем обычных кафе и столовых. При этом нет ни одного места, где можно было бы собраться большой семьей, покушать, поговорить, и получить новые знания о кухне и культуре других народов мира. Наше кафе идеально впишется в современность нашего округа и города.

4.2 Трудности вхождения на рынок

Прямых конкурентов на рынке района нет. Это поможет вписаться на рынок без особых усилий.

5. Производственный план

5.1 На начальном этапе открытия кафе необходимо заключить лицензионный договор. Очное обучение шеф-поваров в городе Златоусе Челябинской области запланировано с 13.06.2019г. по 26.06.2019г.

Ведение деятельности планируется в арендуемом помещении площадью 100 м².

В зависимости от формата помещения на фасаде здания (возможно световой короб, баннер на деревянном каркасе с подсветкой, либо другие варианты), сделать вывеску Семейное кафе «Сделай сам».

Сезонность бизнеса отсутствует. Деятельность кафе организована с учетом сезонности (акции, активные рекламные кампании, расширенный спектр услуг и т.д.).

5.2 Финансовые затраты

- ✓ Аренда помещения;
- ✓ Обеденная зона: столы и стулья для зала – 275 000руб., печи – 70 000руб., обои – 30 000руб.
- ✓ Кухня: Поставка продуктов – 150 000руб., установка и приобретение оборудования – 700 000руб.;
- ✓ Бар: барная стойка: приобретение и установка – 100 000руб.; оформление бара – 100 000руб.; лицензия на приобретение и продажу алкоголя – 65 000руб.;
- ✓ Персонал: зарплаты – 500 000руб.

6. Маркетинговый план

6.1 Анализ потребителя

Целевая аудитория в основном направлена на семьи с потребностью в отдыхе, желанием научиться готовить и узнать кухни разных народов. Также наше кафе сможет помочь очень занятым людям с быстрым и питательным перекусом на бегу.

6.2 Методы привлечения клиентов

- ✓ На открытие приглашаются все друзья и знакомые ;
- ✓ Проведение нескольких ознакомительных мастер-классов;
- ✓ Раздача листовок (календари с краткой информацией о кафе) в публичных местах;
- ✓ Расклейка объявлений, распространение листовок в почтовые ящики;
- ✓ Создание группы в социальных сетях.



НАШИТКИ

СМУЗИ

БАНАНОВО-АРАХИСОВЫЙ (250мл.)
(банан, молоко, арахисовая паста, мёд).....100руб.

«СИЛА И СМЕЛОСТЬ» (250мл.)
(лимонный сок, сахар, груша, мята, натуральный
питьевой йогурт, консервированные
ананасы).....130руб.

«СОЛНЕЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ» (250мл.)
(манго, банан, мёд, лимонный сок, натуральный
питьевой йогурт).....130руб.

«ЧЕЛОВЕК НЕВИДИМКА» (250мл.)
(груша, зелёный виноград, чёрный виноград,
пломбир, лимонный сок).....130руб.





ЛИМОНАДЫ

ЗЕЛЁНЫЙ (300мл.)

(мята, зелёный базилик, сахар, газированная вода, лимонный сок).....60руб.

«ОТ ПЕГГИ» (300мл.)

(лимонный сок, сахар, негазированная вода, сок клюквенный/малиновый/киви/черносмородиновый).....65руб.

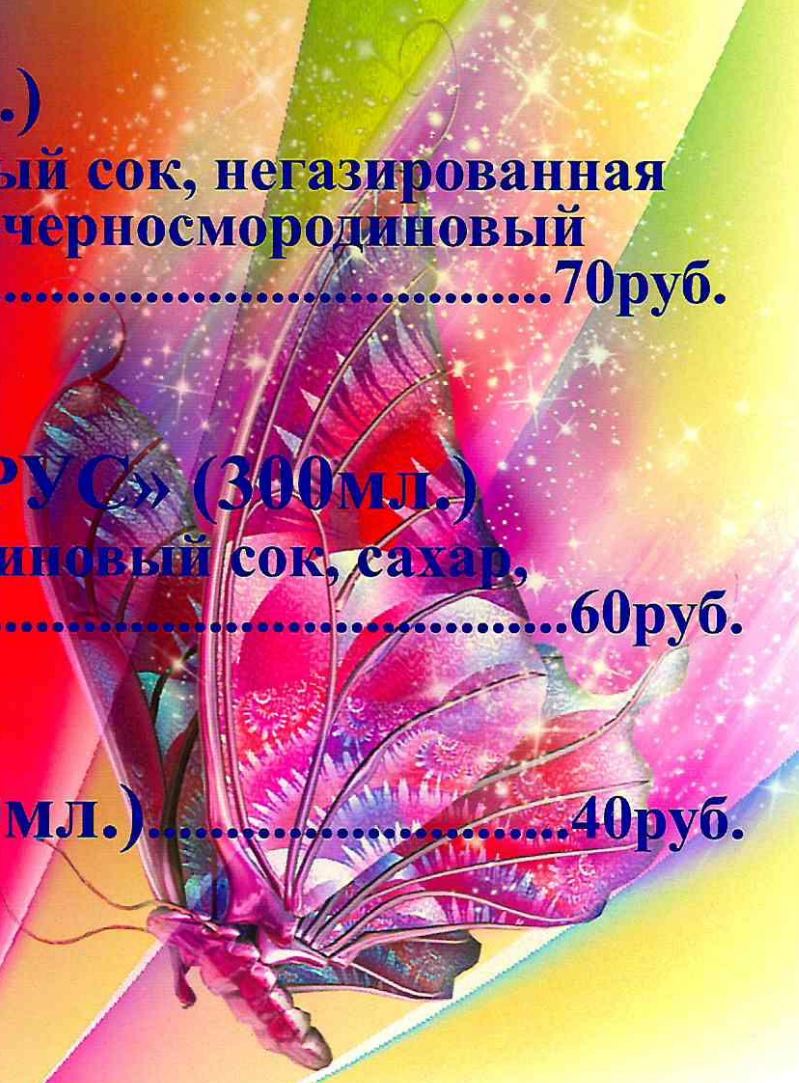
ЯГОДНЫЙ (300мл.)

(лимонный сок, яблочный сок, негазированная вода, сахар, клубнично-черносмородиновый морс).....70руб.

«ВЕСЁЛЫЙ ЦИТРУС» (300мл.)

(лимонный сок, апельсиновый сок, сахар, газированная вода).....60руб.

«БУРАТИНО» (500мл.).....40руб.





МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ШОКОЛАДНЫЙ (300мл.)

(молоко, шоколадный пломбир, шоколадная крошка).....100руб.

КЛУБНИЧНЫЙ (300мл.)

(молоко, клубничный пломбир, клубника).100руб.

ВАНИЛЬНЫЙ (300мл.)

(молоко, пломбир, карамельный сироп, ванильный сироп).....100руб.

«ЧЁРНЫЙ РЫЦАРЬ» (300мл.)

(молоко, банан, горький шоколад, молотая корица, сахар).....120руб.





КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО (300мл.)
(мята, клубника, сок лайма, сахар, лёд,
газированная вода).....80руб.

БАНАНОВЫЙ ШЕЙК (250мл.)
(банан, лимон, мята, сахарная пудра,
сливки).....100руб.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД (200мл.)
(шоколад, какао-порошок, сливки, молоко,
ваниль).....70руб.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
«БЕЛОСНЕЖКА» (200мл.)
(белый шоколад, сливки, молоко, мускатный
орех, ваниль).....70руб.

СОК (300мл.)
(апельсиновый/яблочный/вишнёвый/персиковый/
мультифрукт).....50руб.

МОРС (300мл.).....53руб.





ВИДЫ ЧАЯ и чем они полезны

<p>Белый</p>  <p>Замедляет процесс старения кожи</p> <p>Пуэр</p>  <p>Нормализует пищеварение, бодрит</p>	<p>Мате</p>  <p>Улучшает здоровье, наполняет энергией</p>	<p>Желтый</p>  <p>Антидепрессант, активизирует умственную деятельность</p>
<p>Красный</p>  <p>Утоляет жажду и укрепляет иммунитет</p>	<p>Зеленый</p>  <p>Поддерживает уровень сахара к крови</p>	<p>Черный</p>  <p>Улучшает состояние сердечно-сосудистой системы</p> <p>Улун</p>  <p>Способствует похудению</p>