



Кав'ярня

Café de Flore

Виконала: студентка групи ТРГ – 21 м (д) Преор Євгенія Володимирівна



РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ



- ✚ **Метою реалізації проекту** є створення кав'ярні на 30-ть місць з власною випічкою кондитерських виробів.
- ✚ **Основними продуктом кав'ярні є кава, кондитерські вибори, хлібобулочна продукція**
- ✚ **Інтер'єр кав'ярня буде розроблений в стилі французького Провансу: світло-зелених, пастельних тонах**
- ✚ Незважаючи на наявність у Чернівцях достатньої кількості кав'ярень, дана ніша є слабо заповненою і таким чином є перспективною.
- ✚ Найбільшою конкурентною перевагою кав'ярні з власним міні кондитерським виробництвом перед великими кондитерськими, хлібобулочними заводами є можливість виготовлення виробів ексклюзивного смаку і рецептури обмеженими партіями, за що споживачі готові платити набагато більшу ціну ніж за стандартні вироби великих заводів.



Кав'ярня

Cafe de Flore

Основними завданнями

проекту є:



- ✚ задоволення існуючого споживчого попиту на кондитерські та хлібобулочні вироби середнього цінового сегмента;
- ✚ формування позитивного іміджу кав'ярні;
- ✚ залучення перспективних клієнтів;
- ✚ організація ефективного процесу роботи кондитерської;
- ✚ Отримання хороших фінансових результатів



СИЛЬНІ СТОРОНИ ПРОЕКТУ



- ✚ Наявність вільних ніш на ринку Чернівців.
- ✚ Хороша популярність концепції закладу.
- ✚ Широкий асортимент, швидку і якісне обслуговування.
- ✚ Кваліфікований персонал.
- ✚ Жорсткий контроль за якістю товарів, що продаються.
- ✚ Невисокі ціни.
- ✚ Відсутність екологічного навантаження на навколишнє середовище



Кав'ярня



Меню для кав'ярні буде спеціально розроблене для задоволення різних споживчих потреб.

До складу меню будуть входити різні кондитерські вироби власного виробництва, такі як: булочки, тістечка, кекси, пироги, печиво, також фруктові десерти, йогурти. Кава та кавові нові напої будуть в асортименті. У кав'ярні –кондитерській також будуть пропонуватися напої такі як чай, газована вода, соки.

Фірмовою пропозицією буде:

Кава з на вибір: булочкою з корицею, красуном або печивом

Однією з основних послуг буде: «кава і до кави – із собою»



Для забезпечення належного обслуговування відвідувачів будуть купуватися необхідне обладнання, меблі, кухонне начиння.

Для надання зазначених вище послуг будуть обладнанні зал і кухня, в яких буде встановлено необхідні меблі та обладнання для надання якісних послуг відвідувачам.



В бізнес-плані відображені основні маркетингові передумови для реалізації проекту, описано порядок реалізації проекту та розраховані основні показники планованого бізнесу

Основні показники проекту свідчать про його високу ефективність та доцільність реалізації.

Термін окупності даного проекту становить 1 рік 10 місяців.



ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЕКТУ

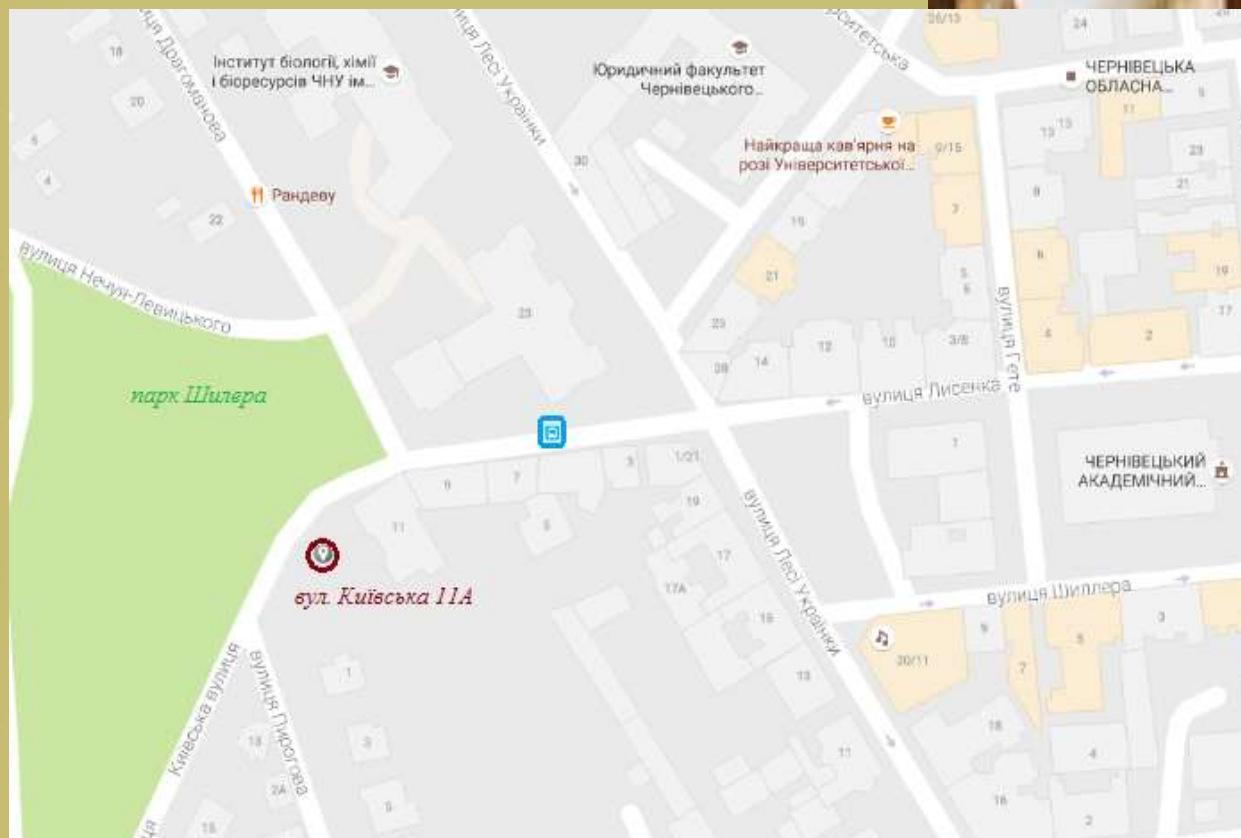




**Проект кав'ярні Cafe de Flore
розрахований на реалізацію у місті
Чернівці за адресою Київська 11А (між
двома перехрестями: вулиць Київської
і Пирогова; Київської та Драгоманова)
Шевченківського району**

Кав'ярня Cafe de Flore





Кав'ярня

Cafe de Flore

Головна ідея проекту:

☞ Головна ідея відкриття кав'ярні полягає тому щоб у місті Чернівці відкрити кав'ярню у стилі французького Провансу із власним кондитерським виробництвом.

☞ Основною пропозиціями будуть: «кава з круасаном», «кава з печивом», «кава з булочкою з корицею» котрі пропонуватимуться скуштувати тут на місці за столиком у залі або взяти із собою.



Кав'ярня

Cafe de Flore

Опис продукту кав'ярні

Кава – найпопулярніший напій у світі. За рівнем споживання його випереджає тільки вода.

Кавовий бізнес – це цікава галузь, що має багату історію і надає величезний вплив на світову економіку

Річний обсяг продажів кави перевищує 10 млрд доларів, що робить його другим за оборотом сировинним товаром у світі після нафти.

Специфікою кав'ярні-кондитерської, виходячи із самої назви, є основний пропонований продукт – кава та кондитерські вироби. Основою меню кав'ярні становить кондитерські вироби, кава різних сортів, кавові напої. Також є присутніми різноманітні в асортименті чаї, міцний алкоголь (вина, коньяки).

Асортимент кондитерських виробів становить: булочки, круасани, печиво, фруктові десерти, вафлі та хлібобулочні вироби дорогих сортів.



Фірмові пропозиції до кави:



☞ Французькі булочки, булочки з корицею та круасани; Цукрове та імбирне печиво в асортименті власного виробництва

☞ ДЕСЕРТ «ВОГОНЬ ПРИСТРАСТІ». Фрукти (персик / груша / яблуко / ківі) запечені в цукровій корзинці политі двома соусами: гострий соус (склад: мед, паприка солодка, гострий чилі, імбир) та трояндовий соус (пелюстки троянд, лимонний сік, цукровий сироп).

☞ Пиріг з тиквою та трояндовим соусом (пелюстки троянд, лимонний сік, цукровий сироп).



Святкова пропозиція до кави для закоханих пар та на день св. Валентина



**Головна конкурентна перевага
полягає в тому, що
пропонується подвійний
продукт: не лише кава, але й
до кави за зручною ціною для
споживача.**



Кав'ярня Cafe de Flore

ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ



Кав'ярня Cafe de Flore



Ситуація на ринку



- ☞ Ситуація на ресторанному ринку України дещо покращилася. На тлі посилення конкуренції цей сегмент бізнесу, що діє, постійно залучає нових гравців, які в більшості своїй представляю вітчизняний український капітал. Втім, і іноземні інвестори потрохи придивляються до українських мереж громадського харчування.
- ☞ Як відомо, споживання продуктів харчування в ресторанах та кав'ярнях не є саме по собі потребою першої необхідності і залежить від динаміки доходів населення





- ❧ Пожвавлення на ринку ресторанних послуг спостерігається з весни 2014 р. За попередніми оцінками, на даний момент 70% ресторанної аудиторії вже повернулося до закладу, ще 30 % фактично випали з обороту.
- ❧ За прогнозами фахівців, у 2016-му році ПРБ зможуть збільшити виручку до 20млрд.грн. або майже на 14%. Це можливо при стабільному зростанні економіки, про що зараз можна говорити з високою часткою умовності.
- ❧ Поки ж можна прогнозувати, що поточний рік для рестораторів буде як мінімум не гірше попереднього.



☞ Ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, для перейняття зарубіжного досвіду

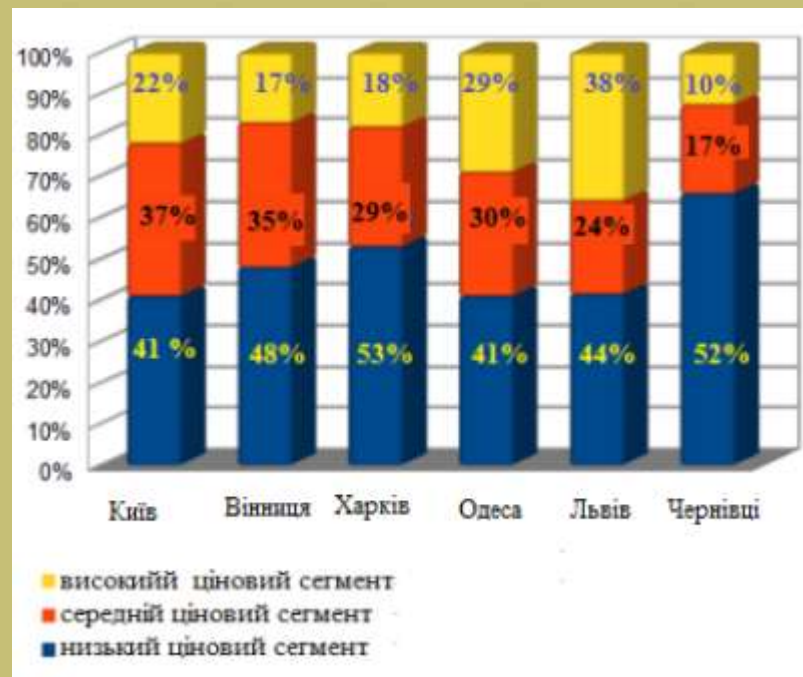


Рис.1 Поділ підприємств ресторанного бізнесу у розрізі сегментів у 2015 р.

Кав'ярня Cafe de Flore



Рис.2. Порівняння обороту ресторанного господарства за січень-червня 2013 і січень-червень 2014 років



Структура закладів ресторанного господарства у м. Чернівці

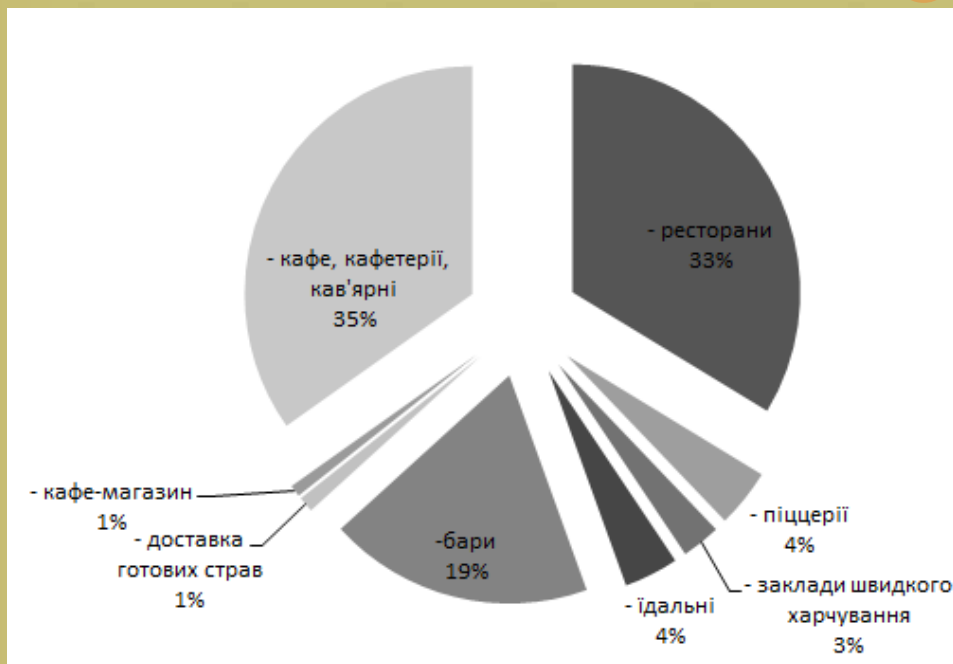


Рис.3 Структура закладів ресторанного господарства у м. Чернівці

Діаграма структури закладів ресторанного господарства на рис.1, що найбільшу частку в загальній структурі всіх закладів займають саме кафе, кафетерії та кав'ярні, які розраховані на відвідувачів із середнім достатком. Цільовою аудиторією для таких закладів є туристи, сімейні пари, молодь віком від 16 до 27 років. Середня вартість обіду в кафе та кав'ярнях становила на грудень 2015 року 80 – 150 грн на одну особу

Структура закладів ресторанного господарства за національними кухнями у м. Чернівці

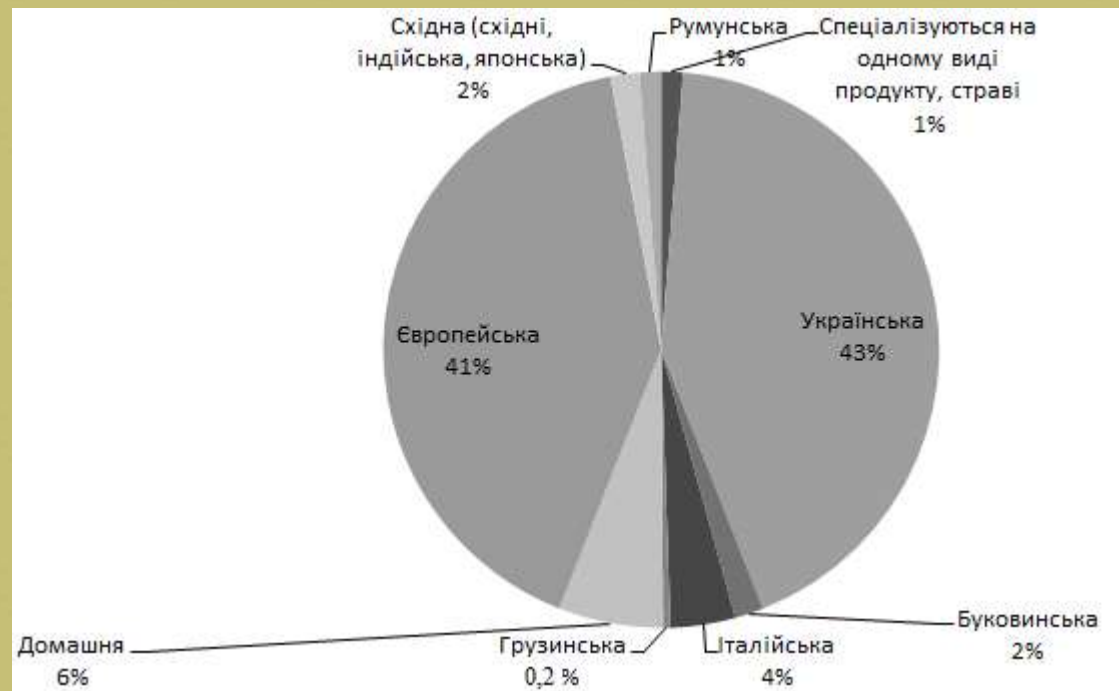
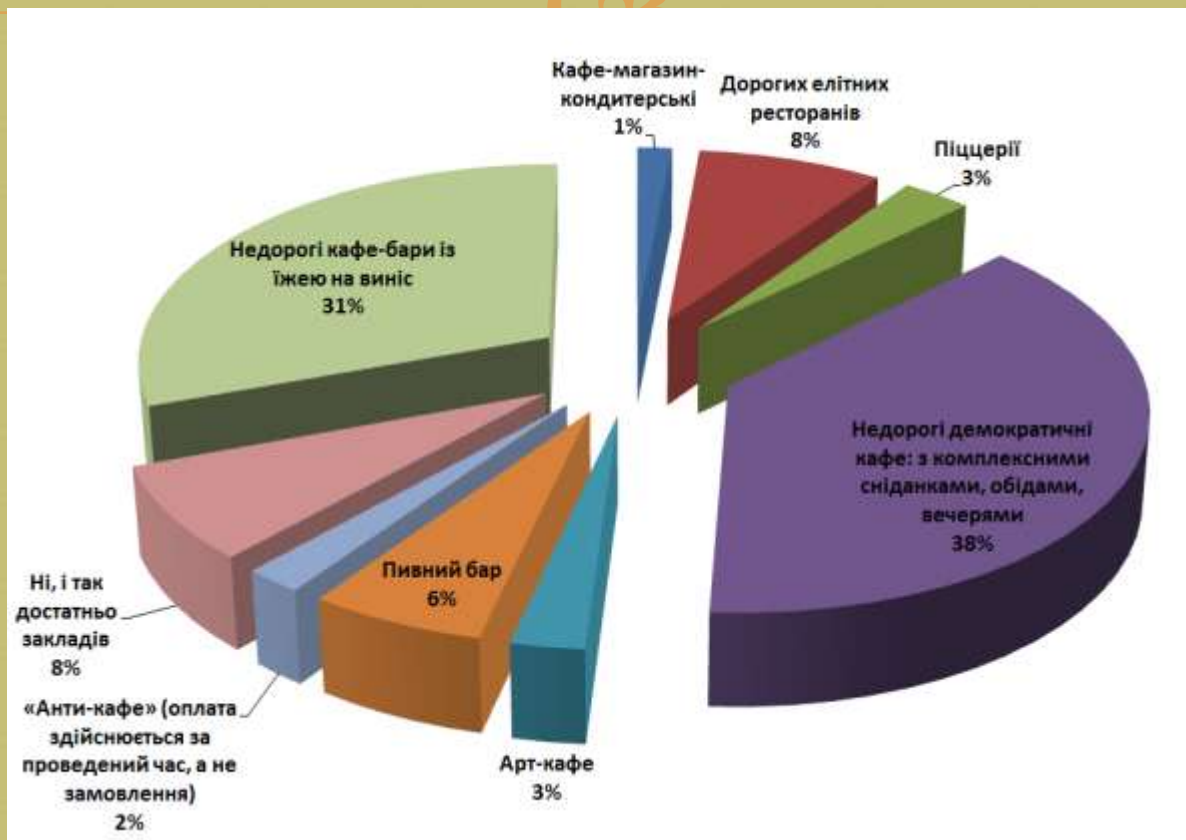


Рис.3. Структура закладів ресторанного господарства за національними кухнями у м. Чернівці



Рис.4 Затребувані заклади ресторанного господарства за даними анкетування





Найбільшим попитом користуються кафе та кав'ярні, котрі відтворюють самобутність міста, мають цікаву тематику, незвичне меню та інтер'єр, дорогі ресторани утримують свою цільову аудиторію; більшість мешканців міста віддають перевагу українській та європейській кухням, також туристи відвідують ресторани буковинської та румунської кухонь.



Кав'ярня Cafe de Flore



Споживачі



Значна кількість історико-культурної спадщини старовинних Чернівців розміщена в Шевченківському районі. Ядром історичної забудови району середини ХІХ – початку ХХ століть сформувалось навколо площі Ринок – сучасної Центральної площі. Більшість пам'яток архітектури це будинки в щільній забудові площ Центральної, Театральної, Філармонії, вулиць І. Франка, Головної, Богомольця, Б. Хмельницького, та ряду інших. Слід окремо зазначити колишню резиденцію буковинських митрополитів (нині приміщення займає Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича), міську ратушу, якій вже понад 155 років та приміщення обласного драматичного театру.



Кав'ярня Cafe de Flore

☞ Територія на якій планується розташувати майбутній заклад знаходиться поруч із парком ім. Шиллера. Недалеко від історичного центру вулиці Головної (близько 850 метрів, 9 – 10 хвилин пішої ходи) та Чернівецького Національного університету ім. Ю. Федьковича – 800 метрів.

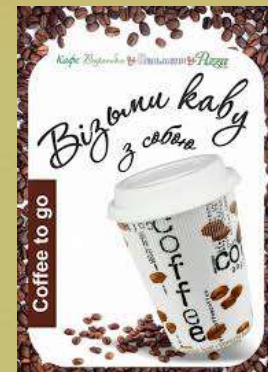
☞ Район є туристичним центром Чернівців,



☞ тут величезна кількість пам'яток минулого, також в районі добре розвинуті сфери торгівлі, громадського харчування та ринкова інфраструктура. В районі розміщені фінансові, банківські, громадські установи, підприємства транспорту та зв'язку, 25 закладів охорони здоров'я, розвинута мережа сфери послуг, туристичних агенцій тощо. Також у районі розташована Чернівецька обласна рада, суд та прокуратура Шевченківського району, відділи міської ради та інші державні установи. Комунальні підприємства такі як КП «Містобуд» (вул. Героїв майдану, 152-Б), Комунальна бюджетна установа «Чернівецька міська рятувальна служба на воді» (вул. М. Лисенка, 4) та інші.



☞ Місце розташування майбутнього закладу приваблює тим, що поруч розташований парк ім. Шиллера, де постійно гуляють та відпочивають як чернівчани так і туристи, крім того **через вул. Київську прокладено піший екскурсійний маршрути «Центральна площа, вулиця Головна, Театральна площа, парк ім. Шиллера» та «Чернівецький Національний університет ім. Ю. Федьковича (колишня резиденція буковинських митрополитів), парк. Ім Шиллера, Театральна площа, вул. Головна, Центральна площа».** Район добре забезпечений транспортними зв'язками.



✧ варто відмітити, що кількість потенційних відвідувачів буде збільшуватися під час святкових та вихідних днів, завдяки гостям містам. Також збільшується кількість туристів під час святкування Дня міста (в першу суботу жовтня), та різних фестивалів, таких як: Різдвяний ярмарок, фольклорно-етнографічний Фестиваль Маланок, свято «Запали найбільше серце твого міста» до Дня Святого Валентина, на якому встановлено рекорд України - «Найбільше палаюче серце Чернівців», Фестиваль писанкарства, традиційне свято «Петрівський ярмарок», Міжнародний поетичний фестиваль «Meridian Czernowitz», півний фестиваль «ПІВФЕСТ», святкування Всесвітнього дня туризму, Дня міста та інші.



Кав'ярня Cafe de Flore



Основними потенційними споживачами можуть стати:

Аналізуючи Шевченківський район, можна зробити висновки, що у районі знаходиться велике скупчення людей.

Найбільше потенційних споживачів послуг кав'ярні серед студентів: Чернівецького Національного університету ім. Ю.Федьковича, Юридичний факультет наук ЧНУ ім. Ю.Федьковича, Інститут біології, хімії та біоресурсів ЧНУ ім. Ю.Федьковича, Буковинського медичного державного університету Буковинського Державного Фінансово-економічного університету,); відвідувачі, працівники Чернівецького Академічного обласного драматичного театру ім. Ольги Кобилянської та Академічного палацу; глядачі та працівники Чернівецького кінопалацу, та **туристи**, що відвідують визначні місця архітектури; відпочиваючі у парку ім. Шиллера.

Так як кав'ярня пропонує каву із собою, то кількість споживачів збільшується за рахунок споживачів, котрі бажають відпочити в парку і та провести пішу прогулянку.

В літку планується робити відкритий літній майданчик, що приверне в теплу пору року відвідувачів.

Кав'ярня Cafe de Flore





Ресторанна мапа

Ресторани

Бари, кафе

Кав'ярні

Піцерії

Фаст фуд

1 «Кнаус»
вул. Комарова, 13а
тел. +38 (0372) 54-85-00

2 «Чернівці»
вул. Головна, 141
тел. +38 (0372) 58-56-33

3 «Паркова Вежа»
вул. Садова, 1
тел. +38 (0372) 557468

4 «Каринтія»
вул. О. Кобилянської, 53
тел. +38 (0372) 90-59-50

**5 «Винний погреб
«Граф Воронцов»**
вул. Ш. Аллеєва, 11
тел. +38 (0372) 515312

6 «Хард Рок»
пл. Театральна, 6
тел. +38 (0372) 519432

7 Корчма «Колесо»
вул. Кобилянської, 6
тел. +38 (0372) 523700

8 «Квінто»
вул. Кобилянської, 3
тел. +38 (0372) 527356

9 «Frapais»
вул. Українська, 1
тел. +38 (0372) 51-84-33

10 «Суші студія»
пл. Театральна, 3
тел. +38 (0372) 522305

11 «Старе місто»
вул. І. Франка, 7
тел. +38 (0372) 52-64-42

12 «Рефлексн»
вул. Головна, 66
тел. +38 (0372) 52-66-82

13 «Айвенго»
вул. Кафедральна, 12
тел. +38 (0372) 52-52-22

14 «Аріан»
вул. Червоноармійська, 3
тел. +38 (050) 574-88-74

15 «Блюз бар»
вул. Доброго, 3
тел. +38 (050) 647-46-03

16 «Богеміус»
вул. Гакмана, 3
тел. +38 (0372) 52-98-47

17 «Вега»
вул. О. Кобилянської, 18
тел. +38 (0372) 51-14-28

18 «Гамбрінус»
вул. Б. Хмельницького, 36
тел. +38 (0372) 55-99-96

19 «Гріг»
вул. Франка, 20
тел. +38 (0372) 52-30-13

20 «Дублін»
вул. Заньковецької, 1
тел. +38 (0372) 55-78-37

21 «Жар птиця»
вул. Б. Хмельницького, 85
тел. +38 (0372) 52-25-23

22 «Ізограф»
вул. Університетська, 7а
тел. +38 (0372) 52-43-72

23 «Моріс»
вул. Вірменська, 34
тел. +38 (0372) 514153

24 «Навколо світу»
вул. Горького, 11
тел. +38 (0372) 52-46-30

25 «Немо» дитяче кафе
пл. Соборна, 10
тел. +38 (0372) 520872

26 «Панський»
вул. Олги Кобилянської, 42
тел. +38 (0372) 52-37-83

27 «Площа філармонії»
пл. Філармонії
тел. +38 (0372) 51-51-52

28 «Прайд»
вул. Нікітіна, 39
тел. +38 (0372) 52-97-50

29 «Сакс»
вул. Поповича, 6
тел. +38 (0372) 51-42-91

30 «Селар»
вул. Вірменська, 34
тел. +38 (0372) 51-41-53

31 «Стара лампа»
вул. Університетська, 15
тел. +38 (050) 374-14-16

32 «Троя»
вул. І. Франка, 7
тел. +38 (0372) 526442

33 «Хрещатик»
вул. О. Кобилянської, 2
тел. +38 (0372) 522248

34 «Цимес»
вул. Гакмана, 3
тел. +38 (0372) 58-56-02

35 «Чорний тюльпан»
вул. Горького, 12
тел. +38 (0372) 52-22-55

36 «Шоколад»
вул. Кобилянської, 22
тел. +38 (050) 647-46-03

37 «Блюз двох»
пл. Театральна, 6
тел. +38 (0372) 52-54-56

38 «Віденська кав'ярня»
вул. О. Кобилянської, 49
тел. +38 (0372) 52-28-21

39 «Вівальді»
вул. О. Кобилянської, 12
тел. +38 (0372) 52-22-04

40 «Гармонія» дитяче кафе
вул. Заньковецької, 12
тел. +38 (0372) 54-42-79

41 «Голос»
вул. О. Поповича, 4
тел. +38 (0372) 55-16-13

42 «Кавахауз»
вул. Братів Руснаків, 16
тел. +38 (0372) 261-57-80

43 «Кавоманія»
пл. Театральна, 6
тел. +38 (050) 594-01-41

44 «Coffe-in»
вул. Гете, 4
тел. +38 (0372) 55-93-81

45 «Приваткав'ярня»
О. Кобилянської, 20
тел. +38 (0372) 52-67-08

46 «Меделін»
вул. Головна, 103
(вулиця Шевченка)

47 «Фрейлс»
вул. Гете, 7
тел. +38 (0372) 58-60-17

48 «Чашка»
вул. Ватутіна, 9
тел. +38 (050) 972-88-88

49 «Аркадія»
вул. Толстого, 6
тел. +38 (0372) 52-56-02

50 «Бона-Піца»
вул. І. Франка, 16
тел. +38 (0372) 55-61-57

51 «Венеція»
вул. Університетська, 58
тел. +38 (0372) 55-95-17

52 «Дока піца»
вул. Головна, 3
тел. +38 (0372) 58-52-30

53 «Ефес»
вул. Франка, 13
тел. +38 (0372) 51-76-77

54 «Карузо»
вул. Головна, 26
тел. +38 (0372) 51-22-26

55 «Маріо»
вул. Ватутіна, 4
тел. +38 (0372) 55-97-79

**56 «Піцерія на
Заньковецької»**
вул. Заньковецької, 5
тел. +38 (0372) 52-61-09

57 «Піцца-Парк»
вул. Головна, 77
О. Кобилянської, 38
тел. +38 (0372) 52-56-98

58 «Парадізо»
вул. І. Франка, 14
тел. +38 (0372) 52-61-76

59 «Limoncello»
вул. Заньковецької, 10
тел. +38 (050) 537-47-58

60 «Гауптвахта»
пл. Головна, 18
тел. +38 (0372) 51-52-53

61 «Гривня»
вул. Садова, 5

62 «Гном»
вул. Ватутіна, 5
тел. +38 (0372) 51-15-81

**63 «Ідальня швидкого
харчування»**
вул. Університетська, 1
тел. +38 (0372) 54-21-66

64 «Картопляна хата»
вул. Заньковецької, 11
тел. +38 (0372) 51-24-00

65 «Мальва»
вул. Головна, 44
тел. +38 (0372) 51-31-87

66 «Синдбад»
вул. Поповича, 17
тел. +38 (0372) 57-33-00

67 «Смайл»
вул. Червоноармійська, 7
тел. +38 (0372) 55-67-38

68 «Стрімко»
пл. Соборна, 5
тел. +38 (0372) 57-92-02

69 «Українські страви»
пл. Головна, 55
тел. +38 (0372) 52-23-84

70 «Чікен хаус»
вул. Головна, 51
тел. +38 (0372) 51-52-53



Найбільшу конкуренцію становлять кав'ярні,



Всі кав'ярні знаходяться в радіусі 400 м і більше від нашого закладу.

**По при це запланована кав'ярня вирізнятиметься з
поміж інших кав'ярень своїм дизайном, та
запропонованим асортиментом**



Кав'ярня Cafe de Flore



Співпраця та партнери



- ☞ Співпраця з «Світ кави»: закупівля сировини, обладнання, інвентарю, аксесуарів; підвищення кваліфікації баристів.
- ☞ Ведингова компанія “Екава” – взяття у лізинг професійної кавомашини, її супровід та сервіс.
- ☞ Співпраця з «Кармен: дизайн-ательє» - пошиття форми для працівників: офіціантів, баристів, кухарів.
- ☞ Компанія “Best West” – закупівля безалкогольних, розчинних напоїв.
- ☞ Магазин мережі «Метро» – закупівля сировини, продуктів для кондитерських виробів.





План виробництва продукції



Кав'ярня Cafe de Flore

Обсяги виробництва продукції



- ☞ Робота підприємства має сезонний характер і обсяг надання послуг закладу варіює відповідно до періоду року. Обсяг надання послуг відповідно по місяцях та їхня вартість подана нижче.
- ☞ Години роботи кав'ярні з 7:00 до 23:00
- ☞ В кав'ярні передбачається реалізація :
 - 80% продукції власного виробництва;
 - 20% купленої (готові безалкогольні і алкогольні напої)





☞ **Обсяг виробництва та реалізації продукції власного виробництва (в день становитиме що найменше при 40% заповнення залу)**

☞ Власних напоїв (кава в асортименті, чай, кавові напої такі як капучино, какао) - 1200 чашки.

☞ Булочок – 400 шт

☞ Круасани – 480 шт

☞ Печиво – 680 упаковок по 150 гр; 460 уп. – 100 гр.

Фірмова продукція:

☞ Десерт «Вогонь пристрасті» - 30 порцій

☞ Пиріг з тикви – 20 порцій

Кав'ярня Cafe de Flore



Виробнича лінія повинна складатися з такої кількості обладнання: Обладнання для кав'ярні із власним кондитерським виробництвом	№	Обладнання	Ціна, грн
	1	Піч пекарська	50000
	2	Шафа для розстоювання тіста	38000
	3	Плита	49000
	4	Тістомісильна машина	52000
	5	Лист пудовий (30)	18000
	6	Витяжка	12000
	7	Ванна мийна одностекійна	4000
	8	Шафа холодильна	34000
	9	Стіл кондитерський	20000
	10	Силиконові форми для десертів, тістечок	6000
	11	Силиконовий інвентар	3000
	12	Набір виробничого посуду	12000
	13	Ваги, мірні ємкості, підноси, додаткове обладнання	5000
	14	Міксер (2)	6000
	15	Стелажі	
	16	Меблі для персоналу, набір для	

Торгівельне обладнання



- ❧ Охолоджувальні шафи для готової продукції (десертів, печива, тортів, тістечок)
- ❧ Вітрини
- ❧ Шафи для хлібобулочних виробів
- ❧ Касовий апарат
- ❧ Термінал для зчитування банківських карт
- ❧ Телефони, ПК з Інтернетом і касовими програмами
- ❧ Ящик для грошей
- ❧ Сейф
- ❧ Набір меблів для персоналу
- ❧ Уніформа для персоналу



**Вартість обладнання для
кав'ярні із власним
кондитерським
виробництвом становить :
160000 грн**



**Обладнання планується
брати в лізинг**

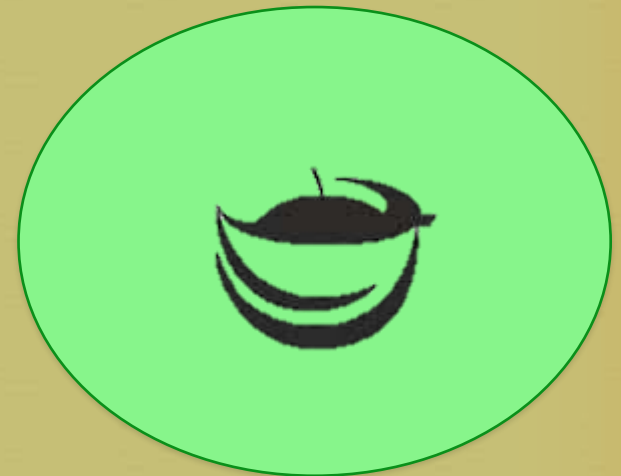


Персонал



- ☞ Шеф-кухар з виробництва десертів
- ☞ Кухар (2)
- ☞ Помічник кухаря (2)
- ☞ Адміністратор (2)
- ☞ Бухгалтер по сумісництву
- ☞ Баріста (продавець, бармен) (2)
- ☞ Офіціант (2/2)
- ☞ Водій (1)
- ☞ Прибиральниця (2)
- ☞ Посудомийниця (2)

Планується, що персонал буде працювати в дві зміни.





План маркетингу



- ☞ Найважливішим для кав'ярні є її відвідувачі, відвідувачі поділяються на дві категорії: 1) спонтанні, випадкові; 2) постійні. Головним завданням і результатом у діяльності закладу є перетворення випадкового відвідувача в постійного гостя.
- ☞ Так як кав'ярня розташовуватиметься в людному і прохідному місці, на перших порах роботи привертатиме до себе увагу завдяки: примітній вивісці, стенду із запрошенням випити каву, відкритими вікнами, а також офіціанти, які будуть запрошувати перехожих до кав'ярні.
- ☞ Режим роботи кав'ярні з 7:00 до 23:00 сприятиме тому, що в неї з'являться постійні відвідувачі з ранку так і в вечері.



Реклама



- ☞ Головним завданням реклами привернути увагу.
- ☞ В якості реклами офіціанти не лише будуть запрошувати відвідувачів, будуть вручати невеликі візитки із вказаними на них фірмовими пропозиціями.
- ☞ Перед фасадом кав'ярні по вихідним та святковим дням гратимуть музиканти
- ☞ Інформація про кав'ярню буде поширюватиметься через соц. мережі.





Цінова політика



☞ Передбачається, що :

- **просто кава експресо буде коштувати 15 грн**
- Кава експресо з булочкою/круасанами/печивом – 20 грн
- Фірмова пропозиції:
- Кава експресо+ десерт «Вогонь пристрасті» 120 грн
- Кава експресо+пиріг із тикви 60 грн
- Десерт «Вогонь пристрасті» - 105 грн
- Пиріг з тикви – 48 грн
- Кава із сніданком 35 грн (кава експресо + млинці/сирники/пан-кейки/вафлі)

- Пропозиція для закоханих та дня св. Валентина «Серце і трянди» - 80 грн

- Крім того діятиме дисконтна система знижок та акцій
- Постійні покупці отримують картку на знижку при кожній наступній купівлі в 3% - одразу, при постійному відвідуванні кав'ярні протягом року знижка становитиме 5%, при відвідуванні закладу протягом 5-ти років знижка у 10 % та разовий подарунок на «ювілей 5-ти років» кава + на вибір булочкою/круасаном/печивом.
- Постійним гостям кав'ярні також пропонуватимуться разові бонуси, такі як третя чашка кави в подарунок; при замовленні від 5 чашок кави (компанією, групою відвідувачів за одним столом, одночасно) в подарунок печиво від кав'ярні **Cafe de Flore** в асортименті (упаковка 300гр, 3 види печива).

-

Кав'ярня Cafe de Flore



Просто кава
експресо буде
коштувати 15 грн
Без нічого, також
її можна буде
взяти із собою.



Зовнішній вигляд, дизайн кав'ярні



Кав'ярня Cafe de Flore



кав'ярня Cafe de Flore



Офіціанти, баристи і кухарі одягнені в уніформу створюючи фірмовий стиль закладу



Кав'ярня Cafe de Flore



Джерела фінансування проекту

- ☞ Загальна вартість проекту складається із суми власних капіталовкладень (інвестицій) в ремонт та закупівлю спеціалізованого обладнання і становить 100000 дол. Проект повністю фінансується власними коштами.
- ☞ Тривалість робіт 1 місяць



Розподіл інвестиційних затрат

Види робіт	Вартість
Демонтаж елементів інтер'єру	\$3 000
Монтаж елементів з гіпсокартону	\$1 500
Монтаж електрокабелю и електрообладнання	\$10 000
Малярні роботи	\$18 000
Монтаж освітлювального обладнання	\$15 000
Роботи по укладанню підлоги	\$24 000
Поставка і монтаж обладнання кухні	\$20 500
Меблювання залу	\$8 000
Всього затрат	\$100 000

Також, планується резерв в **\$70 000** для забезпечення безперебійної операційної діяльності на початку роботи кав'ярні.

Кав'ярня Cafe de Flore

План витрат по проекту

Основні статті витрат по проекту:

Комунальні витрати складаються з витрат на воду і водовідведення, електроенергію та газ і розраховані згідно діючих норм.

Витрати на електроенергію

Назва показника	Величина
Діючий тариф, грн.	1,03
Середні витрати на 1 м ² кВт в місяць на освітлення	5
	1500

Оренда приміщень розрахована за умови вартості оренди 1 кв.м на рівні \$40.

Витрати на закупівлю продуктів харчування та напоїв становлять 45% від їх остаточної ціни реалізації в кінцевому продукті.

Інші витрати прийняті по аналогії зі схожими закладами.

План руху грошових коштів

Найменування показників	травень	червень	липень	серпень	вересень	жовтень	листопад	грудень	2017 рік	2018 рік	2019 рік	Разом по проекту
Виручка від реалізації	\$48 600	\$64 800	\$81 000	\$97 200	\$113 400	\$129 600	\$145 800	\$162 000	\$842 400	\$1 944 000	\$1 944 000	\$4 730 400
Виручка від реалізації товарів та послуг	\$48 600	\$64 800	\$81 000	\$97 200	\$113 400	\$129 600	\$145 800	\$162 000	\$842 400	\$1 944 000	\$1 944 000	\$4 730 400
Податок на додану вартість					\$2 186	\$4 886	\$7 587	\$10 288	\$24 947	\$123 451	\$123 451	\$271 840
Чистий дохід від реалізації	\$48 600	\$64 800	\$81 000	\$97 200	\$111 214	\$124 714	\$138 213	\$151 712	\$817 453	\$1 820 549	\$1 820 549	\$4 458 550
Відбуток від реалізованої продукції	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$91 560	\$732 476	\$1 098 714	\$1 098 714	\$2 929 900
Фонд оплати праці	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$16 422	\$131 376	\$197 064	\$197 064	\$525 500
Закупівля продуктів харчування і напоїв	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$72 900	\$583 200	\$874 800	\$874 800	\$2 332 800
Транспортні витрати	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$1 200	\$9 600	\$14 400	\$14 400	\$38 400
Послуги сторонніх організацій	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$800	\$6 400	\$9 600	\$9 600	\$25 600
Амортизація	\$238	\$238	\$238	\$238	\$238	\$238	\$238	\$238	\$1 900	\$2 850	\$2 850	\$7 600
Чистий прибуток	-\$42 960	-\$26 760	-\$10 560	\$5 641	\$19 655	\$33 154	\$46 653	\$60 153	\$84 977	\$721 835	\$721 835	\$1 528 640
Комунальні витрати	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$15 487	\$123 897	\$185 845	\$185 845	\$495 580
Оренда приміщень	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$6 400	\$51 200	\$76 800	\$76 800	\$204 800
Господарські витрати	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$2 000	\$16 000	\$24 000	\$24 000	\$64 000
Витрати на телекомунікації	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$4 000	\$6 000	\$6 000	\$16 000
Витрати на рекламу	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$1 000	\$8 000	\$12 000	\$12 000	\$32 000
Дозвільні документи та перевірки	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$500	\$4 000	\$6 000	\$6 000	\$16 000
Відбуток від операційної діяльності	-\$68 847	-\$52 647	-\$36 447	-\$20 247	-\$6 233	\$7 267	\$20 766	\$34 266	-\$122 120	\$411 190	\$411 190	\$700 260
Податок на прибуток						\$2 795	\$6 521	\$10 247	\$19 564	\$122 967	\$122 967	\$265 490
Чистий прибуток	-\$68 847	-\$52 647	-\$36 447	-\$20 247	-\$6 233	\$4 472	\$14 245	\$24 019	-\$141 683	\$288 223	\$288 223	\$434 760

Кав'ярня Cafe de Flore

Оцінка ефективності проекту



Результуючі показники проекту

Назва показника	Величина	Од.вим.
Умови фінансування		
Загальна вартість проекту	\$100 000	\$
Власні кошти Ініціатора (100%)	\$100 000	\$
Основні показники ефективності проекту		
Ставка дисконтування	15%	%
Фінансовий результат на кінець періоду (2013)	\$334 763	\$
Чистий щорічний прибуток по проекту	\$288 223	\$
Чиста приведена вартість NPV	\$184 246	\$
Внутрішня норма рентабельності IRR	58%	%
Простий період окупності РВР	1	рік
Дисконтований період окупності DPBP	1,2	роки
Період повернення власних коштів (інвестицій)	1,5	роки
Індекс прибутковості проекту	1,8	

Основні показники ефективності проекту мають достатньо високі значення і дозволяють рекомендувати проект до реалізації.

Кав'ярня Cafe de Flore

Аналіз ризиків проекту



У процесі реалізації проекту можуть виникнути різні ризики, які будуть впливати на економічну ефективність проекту. На даний проект мають вплив такі види ризиків:

Сезонність

Найбільш активно кав'ярні відвідують зимою, а зокрема у лютому місяці. Коли всі свята пройдуть, а на вулиці зберігається морозна погода, люди заповнюють всі вільні місця.

Залежність від ціни постачальника продуктів

В проект заплановано 100% націнку на продукти харчування та напої. При зростанні вартості продуктів підприємство змушено буде збільшувати ціни або знизиться рентабельність бізнесу. Допустимим для даного бізнесу є 20% зростання вартості продуктів, напоїв, кави та чаю.

Залежність від рівня соціально-економічного становища населення

Початкові витрати на кав'ярню із власним кондитерським виробництвом

- ☞ Для того щоб відкрити у Чернівцях кав'ярню з залом для кафе та невеликим магазином, в бізнес-план необхідно включити витрати на:
 - ☞ оренду приміщення – 2 000 доларів на місяць;
 - ☞ обладнання – 30 000 \$;
 - ☞ зарплату співробітникам, включаючи страхові внески та податки, – 3 000 \$;
 - ☞ ремонт та облаштування приміщення – 4500 \$.
- ☞ Таким чином, мінімальний стартовий капітал для відкриття кафе-кондитерської становить 39 500 \$. При середньому чеку в 4.5 \$ і не менше 100 покупців на день, щомісячний дохід складе 13 500 в \$. Повністю кондитерські окупаються за 1-1,5 року.



Висновки



☞ Профіль кав'ярні відповідає основним критеріям: вигідне місце розташування, вдала інфраструктура, використання під кав'ярню з власним кондитерським виробництвом профільного приміщення. По при наявності конкурентів проект вирізняється дизайном, стилем подачі. Розрахований на споживача із середнім достатком і вище, пропонує свої послуги з 7:00 до 23:00.



Кав'ярня Cafe de Flore

☞ Меню кав'ярні розробляється відповідно до концепції закладу: це широкий вибір кави (в асортименті більше 10 найменувань), кавові напої, булочки, десерти, цукрове та імбирне печиво власного приготування.

☞ Також кав'ярня пропонує фірмові пропозиції:

Кава із +++++, кава з сніданком; фірмовий десерт аналогів котрому у місті Чернівці на даний момент не існує.

Розроблено ефективну цінову політику кав'ярні, що сприятиме поступовому та вдалому виходу на ринок Чернівців, продумана система мотивації персоналу, мінімізовані основні ризики.

Розрахункові показники ефективності проекту мають високі значення і дозволяють зробити висновок про ефективність та рентабельність планового бізнесу.



Кав'ярня Cafe de Flore





Кав'ярня

Café de Flore

Виконала: студентка групи ТРГ – 21 м (д) Преор Євгенія Володимирівна