

# Проект организации кафе

## Оглавление

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Маркетинг .....                 | 2 |
| Продукт.....                    | 2 |
| Цена .....                      | 2 |
| Место .....                     | 2 |
| Промоушен .....                 | 3 |
| Объем рынка.....                | 3 |
| Конкурентное окружение .....    | 3 |
| Инвестиционные затраты .....    | 4 |
| Основные фонды .....            | 4 |
| Персонал .....                  | 4 |
| Технологии .....                | 4 |
| Товарный запас.....             | 4 |
| Операционная деятельность ..... | 5 |
| Прогноз продаж.....             | 5 |
| Накладные расходы .....         | 5 |
| Прямые расходы.....             | 5 |
| Прогноз прибыли.....            | 5 |
| Финансовые показатели .....     | 6 |
| Риски .....                     | 7 |

# Маркетинг

## Продукт

Безалкогольное кафе-пекарня, основным блюдом которого будут булочки, донатсы, капкейки с такими напитками, как кофе, чай, лимонад, чиллатта. Также в меню будут представлены панини с развитием линейки на пасту и салаты.

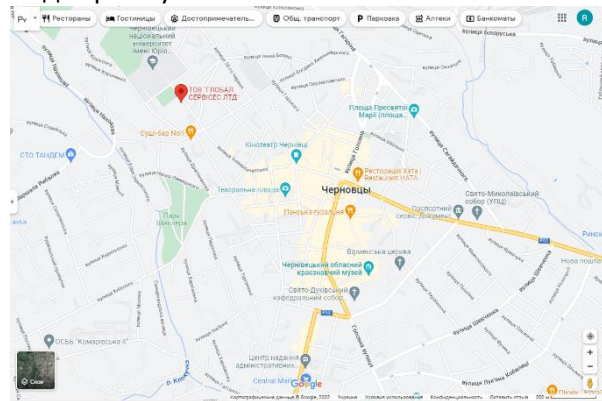
## Цена

Предварительное маркетинговое исследование показало, что средний чек может быть около 200 грн. или \$7.

## Место

Находится в 50 метрах от центрального входа в Черновицкий университет:

Вид карты Гугл



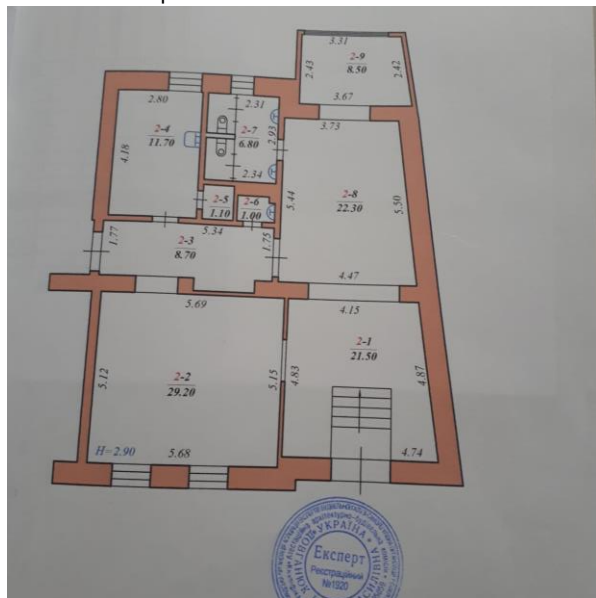
Вид вдоль улицы на Университет, фасад кафе с левой стороны фото



Фасад



План помещения



### Промоушен

Фасад кафе выходит на улицу, являющуюся охранной зоной ЮНЕСКО. Активную рекламную кампанию проводить будет невозможно. Учитывая предельную близость Университета наилучшими мероприятиями видится реклама формата «сарафанное радио».

### Объем рынка

В Черновицком университете обучаются чуть менее 20 тыс. студентов, педагогический коллектив не менее 500 работников. Кроме того, Университет является архитектурной достопримечательностью и является якорем всех туристических маршрутов. В мирное время поток туристов летом будет сглаживать сезонность обучения в Университете.

### Конкурентное окружение

На расстоянии до 200 метров у кафе нет конкурентов, кафе ближайшее к центральному входу Университета.

## Инвестиционные затраты

### Основные фонды

#### *Здания, сооружения*

Затрат не предвидится.

#### *Машины, механизмы*

Необходимо будет приобрести производственное, торговое оборудование, мебель, организовать гардероб.

Площадь двух залов и одной банкетки позволяет разместить до 30 человек:

- |                  |                  |        |
|------------------|------------------|--------|
| • Банкетка (2-9) | 1 стол * 6 чел.  | 6 чел. |
| • Зал (2-8)      | 2 стола * 4 чел. | 8 чел. |
| • Зал (2-2)      | 4 стола * 2 чел. | 8 чел. |
|                  | 2 стола * 4 чел. | 8 чел. |

Бюджет ограничен суммой порядка \$15,000.

### Персонал

Затрат не предвидится.

### Технологии

Помощь в разработке меню, возможные затраты порядка \$1,000.

### Товарный запас

Возможные затраты порядка \$1,000.

Совокупные инвестиционные затраты составят порядка \$20,000.

## Операционная деятельность

### Прогноз продаж

Предварительный анализ чеков кафе в центре города позволяет предположить среднее количество чеков на уровне 120-150 в день. Для расчета дохода, прибыли и сроков окупаемости принимаем 120 чеков в день.

### Накладные расходы

Арендная плата \$1,000

Коммунальные услуги \$500

Заработная плата повременная и по окладам - \$3,000:

- Руководитель 1 ед. \* \$600 \$600
- Повара 4 ед. \* \$300 \$1,200
- Официанты 6 ед. \* \$200 \$1,200
- Уборщик 2 ед. \* \$200 \$400

Всего накладных \$4,900

### Прямые расходы

#### *Сырье, материалы*

По опыту (надо будет пересчитать после консультаций по технологическим и рецептурным картам) около \$3 на чек.

#### *Заработная плата*

- Сдельная в размере \$2 с каждого чека на всех работников смены (7 человек в смену: 1 руководитель, 2 повара, 3 официанта, 1 уборщик)
- Прогрессивная премия при продажах, превышающих точку безубыточности:
  - От 21 до 70 чеков – по 100 грн. каждому работнику смены
  - От 71 до 120 чеков – по 200 грн. каждому работнику смены
  - От 121 и более – по 300 грн. каждому работнику смены

Всего прямых \$5 на один чек.

### Прогноз прибыли

При прогнозируемом среднем чеке \$7 и прямых расходах \$5 прибыль с одного чека составит \$2.

Для достижения точки безубыточности (на уровне накладных расходов \$4,900) минимальные продажи должны составлять порядка 2,450 чеков в месяц, 560 чеков в неделю или в среднем за день 80 чеков.

При принятом прогнозе продаж 120 чеков в день:

- Продажи \$26,000
- Расходы \$23,750
  - Накладные \$4,900
  - Прямые \$18,850
- Прибыль \$2,250

## Финансовые показатели

Срок окупаемости проекта  $\$20,000 / \$2,250 = 9$  мес.

ROI,%  $(\$2,250 * 12) / \$20,000 = 135\%$

## Риски

В настоящее время все риски сводятся к возможности продолжения военных действий, что не позволит возобновить учебный процесс в средних и высших учебных заведениях, восстановить поток туристов, а также их расширения и переносу их западнее границ Житомирской и Винницкой областей, что полностью может остановить проект.