



Маркет
Аналитика

ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР АНАЛИТИКИ
И СТРАТЕГИИ

ДЕМО-ВЕРСИЯ

**БИЗНЕС-ПЛАН
ОТКРЫТИЯ ДЕТСКОГО КАФЕ**

Москва, апрель 2010



СОДЕРЖАНИЕ

КЛЮЧЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОЕКТА

Идея проекта

Экономика проекта

ВНЕШНЕЕ ОКРУЖЕНИЕ ПРОЕКТА

Оценка рынка общественного питания в РФ

Ценовая сегментация на рынке

Конкурентный анализ

Конкурентный анализ в сегменте детских кафе

Описание потребителей рынка кафе

Тенденции развития рынка

Риски и барьеры при выходе на рынок

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Общие сведения

Оформление детского кафе

Распределение площади объекта

Виды услуг

Концепция детского меню

Стоимость услуг

Позиционирование услуг

Концепция рекламной и PR кампаний

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

Организационный план реализации проекта

Производство услуг

ПЕРСОНАЛ ПРОЕКТА

Формирование штата сотрудников

Штат сотрудников и его функционал

Организационно-управленческая структура компании

Формирование фонда оплаты труда

ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Объем вложений



Затраты на открытие детского центра

Текущие месячные затраты

План продаж

Отчет о прибылях и убытках

График окупаемости проекта

Показатели эффективности проекта

ЮРИДИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Нормативно-правовая документация для открытия кафе

Нормативная база, регулирующая деятельность кафе

ПРИЛОЖЕНИЯ. ДОЛЖНОСТНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРСОНАЛА КАФЕ

Управляющий

Главный бухгалтер

Администратор зала

Аниматор

Повар (Шеф-повар)

Официант

Уборщица



КЛЮЧЕВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОЕКТА

Идея проекта

Открытие детского кафе, ориентированного на проведение семейного отдыха, предоставляющий весь спектр услуг общепита, а также развлекательные услуги для детей.

Место реализации проекта – г. Москва

Необходимая площадь – 250 кв.м.

Этажность – 1 этаж

Права собственности на помещения – долгосрочная аренда

Режим работы – с 11:00 до 22:00

Штат – ... человек

Предлагаемое меню – основное и детское меню, каждое из которого включает следующий перечень блюд:

- первые блюда,
- вторые блюда,
- салаты, закуски (горячие и холодные),
- десерты, а также чай, кофе, алкогольные и безалкогольные напитки.

Экономика проекта

Расчетный срок проекта – 24 месяца (2 года)

Необходимый объем инвестиций – \$...

Срок окупаемости проекта – ... месяцев

Средний чек - \$30

Объем продаж, 1 месяц – \$...

Внутренняя норма рентабельности IRR, год – 98,7%

Внутренняя норма рентабельности IRR, месяц – 5,9%

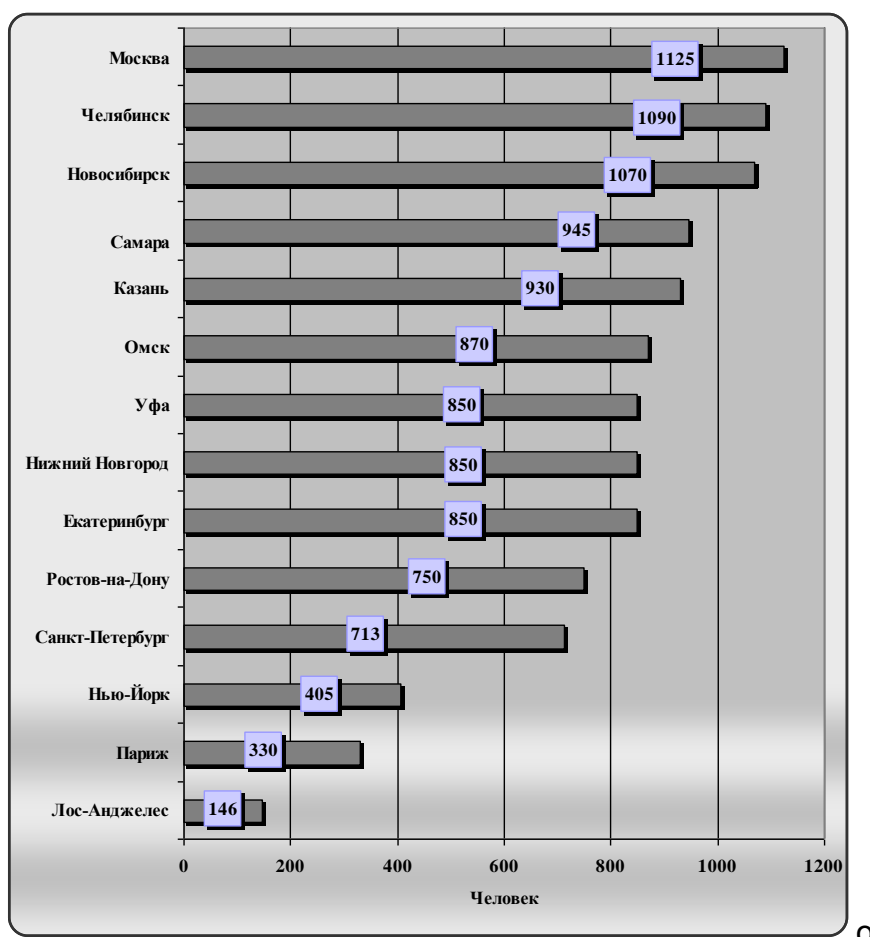


ВНЕШНЕЕ ОКРУЖЕНИЕ ПРОЕКТА

Оценка рынка общественного питания в РФ

По данным Федеральной Службы Государственной Статистики, на начало 2009 года в России насчитывалось около 34,2 тыс. заведений общественного питания, рост по сравнению с началом 2008 года составил около 20%. По оценкам экспертов, после окончания экономического кризиса, в крупных городах России может быть реализован потенциал увеличения рынка до 300-500%¹.

Диаграмма 1. Количество человек, приходящееся на одно заведение общественного питания в городах России и за рубежом в 2008 году



Источник: <http://www.pitportal.ru/>, начало 2008 года

¹ http://www.pitportal.ru/market_research/6638.html



Оборот общественного питания по итогам 2008 года составил 723 млрд. рублей. Темпы роста рынка составили около 32%, что почти соответствует уровню 2006 года и является довольно высоким показателем за последние 7 лет. Однако индекс физического объёма оборота общественного питания в 2008 году составил 112,3% к соответствующему периоду предыдущего года. Для сравнения аналогичный показатель для 2006 и 2007 года составил 115,8% и 114,7% соответственно, что свидетельствует о росте оборота общественного питания и темпов роста за счёт повышения цен на услуги предприятий общественного питания.

До наступления кризисных явлений в экономике страны высокая динамика ресторанного рынка была связана, как и на других потребительских рынках, с ростом доходов населения, а также с развитием культуры посещения ресторанов, чему, в свою очередь, способствовала благоприятная макроэкономическая ситуация в России.

...

Ценовая сегментация на рынке

Ценовая политика заведения зависит от нескольких факторов:

- Типа заведения (ресторан, бар, фаст-фуд, кафе, столовая и так далее);
- Уровня обслуживания;
- Места расположения;
- Другие факторы.

...

Конкурентный анализ в сегменте детских кафе

Обратим внимание, что в данный сегмент рынка находится на первичной стадии развития и не так много игроков, как в сегменте фаст-фуда или кофеен. Детские кафе можно условно разделить на две группы:

- Кафе на территории развлекательных центров для детей
- Отдельные детские кафе для семейного досуга

Планируемый проект предполагает открытие отдельного детского кафе с элементами развлечения для детей. Проведем сравнительный анализ основ конкурентов в сегменте детских кафе. Стоит отметить, что при создании детских кафе, владельцы делают акцент на привлечение детей к меню, используя следующие приемы:

- Интересные названия блюд, основанные на названиях мультфильмах, детских фразах.
- Специальное оформление блюд.

Таблица 1. Сравнительная характеристика игроков российского рынка общественного питания в сегменте детских кафе

Название	Описание меню	Основные позиции меню
Crazy Park www.crazypark.ru	В основном меню состоит из фаст-фудных позиций. Тем не менее, можно сформировать полноценный обед. Причем, очевидно, что меню направленно именно на детей, для родителей только несколько позиций. Блюда не имеют особого направления или оформления. Включает такие позиции, которые нравятся именно детям, причем не дорогостоящие.	<ul style="list-style-type: none"> • Блины (разные наполнители) • Пирожки • Пицца (более 10 видов) • Пельмени • Картофель фри с сосиской • Салаты (цезарь, греческий, шеф-салат) • Сырные шарики, куриный попкорн, нагетсы • Клуб-сендвич • Пончики • Десерты, молочные коктейли, мороженое • Крылышки, кольца кальмаров, шашлык – спец. Для взрослых • Напитки, для взрослых – пиво



	 <p>КЛАБ СЭНДВИЧ с СЕМГОЙ картофелем фри и соусом с КУРИЦЕЙ картофелем фри и соусом</p> <p>ШАШЛЫК КУРИНЫЙ с картофелем фри и соусом</p>	 <p>СЫРНЫЕ ШАРИКИ</p> <p>КУРИНЫЙ ПОПКОРН</p>
Чудо Остров http://chudoostrov.ru	Кафе может предложить гостям специальное меню для детей, обычное для взрослых. Ассортимент детского меню достаточно ограниченный, позиции взрослого меню стандартные.	<ul style="list-style-type: none">• Детское меню:• Салаты• Омлеты• Куриные нагетсы, бедрашки• Гамбургеры• Гарниры• Блины• Сырники, творожные шарики• Десерты• Напитки
...

Описание потребителей рынка кафе

Главным фактором посещаемости заведений общественного питания, выбора тех или иных заведений различными потребителями, частоты их посещения и так далее – являются размер денежных доходов различных групп населения и численность этих групп. Нельзя не отметить влияние дохода на классификацию потребителей. Так, при низком доходе, многие потребители ориентируются на питание дома либо заведения общественного питания низкого ценового сегмента.

...

Тенденции развития рынка

Перечислим тенденции рынка общественного питания в целом и в сегменте кафе, в частности:

- Рост цен на рынке общественного питания с середины 2008 года.
- Ненасыщенность рынка общественного питания, наличие высокого потенциала роста в особенности в сегменте Fast Food, Fast Casual и Casual Dining.
- Падение посещаемости заведений общественного питания.
- Сравнительно высокие темпы роста в демократичном сегменте рынка.
- Рост популярности заведений Fast Casual в последние годы и сокращение доли сегмента Fine Dining.
- С началом кризиса Рост популярности заведений Fast Food, более значительное сокращение темпов роста в демократичном сегменте.
- Высокая доля таких несетевых заведений, как столовые, на рынке общественного питания. Однако число этих заведений в последнее время не меняется.

Тенденции на конкурентном поле:



- Рост доли сетевого сегмента. Высокая концентрация сетевых игроков характерна для крупных регионов России.
- Тенденция консолидации на рынке. В настоящий момент на рынке существует около 20 крупных холдингов.
- Охват почти каждым крупным холдингом всех сегментов рынка общественного питания.
- Постоянное расширение перечня услуг сетевыми операторами рынка.
- Развитие большинства сетей по франчайзингу.
- Сокращение инвестиций и расходов игроками рынка: приостановление развития сетей, закрытие некоторых точек общественного питания.

Тенденции в потребительском сегменте:

- Сокращение суммы среднего чека в заведениях общественного питания.
- Сокращение темпов роста всех сегментов рынка общественного питания.
- Перераспределение спроса в демократичном сегменте между столовыми и популярными сетевыми заведениями.
- Перераспределение спроса между участниками рынка общественного питания, работающих в различных ценовых сегментах, а именно, смещение спроса в более низкие ценовые категории.

Риски и барьеры при выходе на рынок

Среди барьеров для выхода на рынок нового игрока могут стать следующие факторы:

- **Отсутствие собственных средств**

На фоне финансового кризиса существует сложность с привлечением заёмных средств, что может привести к невозможности выйти на рынок или вложить значительное количество ресурсов в развитие компании.

...



Маркет
Аналитика

Телефон: (495) 720-13-80
E-mail: info@marketanalitika.ru
www.marketanalitika.ru



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Общие сведения

Концепция данного проекта детского кафе предполагает создание и открытие семейного кафе среднего класса площадью 250 кв.м. на 60 посадочных мест.

Основное отличие данного объекта от прочих игроков рынка – детская направленность заведения. В данном месте все члены семьи смогут с удовольствием отдохнуть и перекусить.

Для поддержания данной концепции, планируется совместить следующие зоны:

- Зона питания – зал для обслуживания посетителей кафе.
- Детская зона – игровая зона для детей – посетителей кафе. В данной зоне планируется разместить мини-игровой комплекс, в котором могут быть качели, горки, сухие бассейны. В данной зоне будут организованы различные игры, представления для детей аниматорами (специальный персонал, занимающийся общением с детьми).

Таким образом, удовлетворяется потребность посетителей не только в еде, но и в развлечениях для детей. Данный объект сможет предложить своим клиентам, не просто обычные трапезы, а возможность отпраздновать любой детский праздник: день рождения, именины, окончание учебного года и т.п.

Основные цели проекта разделены согласно этапам развития проекта.

Краткосрочные цели

- Решение задач инвестиционного этапа создания кафе в рамках обозначенного бюджета
- Выход на московский рынок общественного питания, непосредственное открытие кафе в запланированные сроки

Среднесрочные цели

- Повышение узнаваемости нового кафе среди потенциальных клиентов



- Повышение удовлетворенности реальных клиентов предоставляемыми услугами и качеством обслуживания
- Выполнение планов по ежедневной выручке
- Постепенное увеличение посещаемости кафе и проводимых в нем семейных праздников

Таблица 2. План увеличения загрузки детского кафе

Месяц	Процент загрузки
1-3	0%
4	25%
5	40%
...	...
...	...
...	...
...	...

Долгосрочные цели

- Максимизация продаж
- Увеличение эффективности бизнеса за счет сокращения издержек и увеличения прибыли
- Расширение проекта за счет открытия новых детских кафе в рамках новой сети общественного питания

Оформление детского кафе

Кафе – это не только место, где гости заведения могут перекусить или отпраздновать семейное торжество, а место, где можно также отдохнуть, расслабиться, получить очередной заряд положительных эмоций. Поддержать хорошее настроение поможет оформление зоны:

- Яркие цвета, которые помогают пробудить аппетит (все оттенки желтого, оранжевого).
- Использование при оформлении пространства изображений героев популярных мультфильмов, кинофильмов и сказок.
- ...



Многие дети предпочитают нездоровую пищу, и их родителям стоит большого труда уговорить ребенка съесть что-то полезное: салат, суп. Администрация детского кафе и родители могут стать единомышленниками в совместном решении этого вопроса, что еще раз укрепит имидж заведения.

...

Распределение площади объекта

Помещение для детского кафе должно быть подобрано на одной из оживленных улиц в пределах Третьего Транспортного кольца, что способствует высокой проходимости объекта. Также стоит подобрать такое место расположения, чтобы детское кафе находилось рядом с объектами развлекательной направленности, это могут быть:

- Цирки
- Детские театры
- Музеи
- Зоопарки, дельфинарии
- Развлекательные семейные центры
- Парки отдыха
- ТЦ и ТРЦ

Общая площадь помещений детского кафе составит 250 квадратных метров. Рекомендуемая площадь зала – 120 кв.м., что соответствует нормам Санэпидемстанции, и рассчитано на 60 посадочных мест.

Таблица 3. Распределение площадей кафе

Помещение	Площадь, кв.м.
Зал	120
Кухня	...
Игровая зона для детей	...
...	...
...	...



...	...
-----	-----

Виды услуг

Настоящий проект предполагает создание детского кафе среднего класса. Стоит отметить, что, учитывая направленность заведения, клиентам будет оказываться не только набор услуг по общественному питанию, но и развлекательные услуги для детей.

Рассмотрим основные категории меню:

- Первые блюда
- Вторые блюда
- Салаты
- ...

Учитывая специфику заведения, отметим, что в данном кафе клиентам будет предлагаться два вида меню:

- Основное меню
- Детское меню

Основное меню предусмотрено для выбора блюд взрослыми членами семьи, детское меню – это специализированный набор блюд, который разработан специально для детей с учетом их вкусов. Если в основное меню могут входить различные популярные блюда, то при составлении детского меню особое внимание необходимо уделить оформлению и названию блюд, так как именно таким способом можно пробудить у ребенка желание попробовать блюда.

Концепция детского меню

В таблице представлен перечень названий, который можно использовать для будущего меню детского кафе:



Таблица 4. Детское меню

Категория	Названия	Примерный состав
Каша, омлеты	<ul style="list-style-type: none">• Волшебный горшочек• Курочка ряба• Айсберг• Сырники• Снежки	<ul style="list-style-type: none">• Молочная каша с фруктами• Омлет• Творожок с фруктами и ягодами• Сырники• Творожные шарики с орехами и цукатами, обжаренные во фритюре
Салаты (салаты можно подавать в корзинке из теста)
Основные блюда
...
...

Также детское меню необходимо разнообразить различными десертами, коктейлями, фруктовыми блюдами, а именно тем, что может захотеть ребенок во время посещения кафе.

При работе с детским сегментом важна подача блюд. При оформлении блюд можно использовать различные украшения, нарезать продукты в виде забавных фигурок: треугольнички, сердечки, звездочки. Соки и коктейли для детей рекомендуем подавать не просто в прозрачном стакане, а используя специальные украшения – зонтики и т.п.

...

Стоимость услуг

Цены на услуги кафе будут рассчитываться на основе конкурентного метода ценообразования, с учетом себестоимости оказания услуг. Преимуществом такой стратегии является то, что данная цена оптимальна для получения прибыли в условиях конкуренции на рынке.



Стоимость отдельного блюда будет покрывать расходы на его приготовление и включать наценку, которая обеспечит доход предприятию. Средняя наценка на блюда и алкоголь будет составлять 200-300%.

...

Таблица 5. Цена на различные категории блюд в кафе, долл. США

Направление	Усредненная цена 1 порции
Первые блюда	7
Вторые блюда	...
Салаты	...
...	...
...	...

Номенклатура блюд по каждому типу в меню составляет от 3 до 12 наименований.

Ориентировочно средний счет будет составлять порядка \$30 (в дневное время – \$12, в вечернее - \$45). При организации семейного праздника, средний счет на человека, так же находится в пределах \$... Обозначенный средний чек соответствует общерыночному в выбранном ценовом сегменте.

Что касается развлекательных услуг на территории кафе, то они предоставляются детям бесплатно:

- пользование детским уголком,
- ...

Цены установлены на таком уровне, чтобы привлечь клиентов, составляющих целевую аудиторию проекта, со средним уровнем доходов. Установление более высоких цен нецелесообразно, поскольку рынок уже достаточно сформирован, и потенциальные клиенты будут избегать посещения мест общественного питания с завышенными ценами.



Позиционирование услуг

Рынок услуг общественного питания характеризуется высоким уровнем конкуренции и возросшей культурой потребления. Тем не менее, данный объект отличается специализацией и направлен на сегмент семейных людей с детьми. Таким образом, конкурентные преимущества должны строиться на сформированных семейных ценностях и высоком качестве обслуживания клиентов.

При позиционировании детского кафе на рынке, его необходимо презентовать объект, который способен предоставить всей семье качественный отдых в кафе:

- Семейное кафе с традиционной кухней, в которой можно не только перекусить, но и развлечься детям.
- Идеальное место для проведения детских праздников.

Помимо данных уникальных преимуществ, необходимо помнить о типичных для рынка общественных питания аспектах, на которые важны для потребителей:

- Удобное месторасположение
- Высокий уровень сервиса
- Высокое качество блюд
- Широкий ассортимент предлагаемых напитков и блюд

...

Концепция рекламной и PR кампаний

Этап продвижения представленных услуг питания критически важный этап предоставления услуг кафе конечному потребителю. Для формирования эффективной маркетинговой политики необходимо опираться на предпочтения целевого сегмента клиентов.

Целевая аудитория – семьи с детьми дошкольного и школьного возраста, которые заботятся о досуге детей и любят проводить свободное время всей семьей.



Логично, что наиболее эффективные каналы продвижения и рекламы для данного проекта – наружная и интернет реклама. Наружная реклама обладает широким охватом, ее размещение оправдано вблизи кафе, на основных дорожных магистралях города, возле других объектов для семейного отдыха. Что касается интернета, то данный канал обладает не только широким охватом и высокой эффективностью, но и является одним из наименее затратным каналом коммуникации с потенциальными клиентами.

Итак, работа по продвижению стоит вести в следующих направлениях.

Наружная реклама

Наружная реклама не ограничивается размещением рекламы на щитах, это могут быть рекламные афиши, расположенные на остановках общественного транспорта, близи метро и мест большого скопления представителей целевой аудитории:

- Парки
- Зоопарки
- ...

...

Таблица 6. Коммуникационная стратегия продвижения кафе

Этап	Сроки	Бюджет	Цель	Способы продвижения
1. Подготовительный	2 месяца до открытия кафе	\$...	- Подготовить проект к запуску - Информировать потенциальных потребителей о ближайшем открытии кафе	- Создание Интернет-сайта кафе - Оформление входной группы - Размещений наружной рекламы недалеко от кафе - Внутреннее оформление помещений
...



ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

Организационный план реализации проекта

В течение первых 3-х месяцев работы над проектом решаются следующие задачи:

Таблица 7. Организационный план реализации проекта

№	Задача	Месяцы		
		1	2	3
1.	Регистрация фирмы			
2.	Формирование уставного капитала			
3.	Формирование первичного штата проекта - управляющий, бухгалтер			
4.	Получение лицензии, разрешений, сертификатов			
5.	...			
6.	...			
7.	...			

На дальнейших этапах, после запуска и открытия, кафе функционирует в полном объеме.

Производство услуг

Производственный процесс функционирования кафе изображен на схеме 1.

Схема 1. Технологическая схема организации производства

...



ПЕРСОНАЛ ПРОЕКТА

Формирование штата сотрудников

Подбор персонала планируется осуществлять непосредственно перед открытием кафе (кроме управляющего и бухгалтера, прием на работу которых осуществляется в самом начале проекта)

Общими требованиями ко всем сотрудникам кафе при приеме являются:

- наличие профессиональной подготовки и квалификации по данной специальности;
- наличие опыта работы на аналогичных предприятиях общественного питания;
- коммуникабельность, умение работать с клиентами;
- умение общаться и находить общий язык с детьми;
- знание нормативных документов, регламентирующих работу в сфере торговли и общественного питания.

Штат сотрудников и его функционал

Полноценное функционирование кафе предполагает открытие в ней следующих штатных единиц:

- Управляющий – 1
- Администратор – 2
- Бухгалтер - ..
- Шеф-повар – ...
- Повар – ...
- ...

Перечислим основные должностные обязанности каждой категории сотрудников кафе.

Управляющий

- Общее руководство административно-хозяйственной и экономической деятельностью кафе



- Определение концептуальной направленности кафе
- Организация работы персонала кафе
- Решение всех вопросов, связанных с предоставлением услуг посетителям кафе
- Организация и контроль над маркетинговой и рекламной деятельностью кафе с целью привлечения клиентов
- Решение всех вопросов деятельности кафе в пределах предоставленных ему прав по расходованию финансовых и материальных ресурсов.
- Организация своевременного капитального и текущего ремонта зданий, сооружений, помещений кафе и оборудования
- Принятие мер по обеспечению кафе квалифицированными кадрами, по наилучшему использованию знаний и опыта работников
- Заключение трудовых договоров с персоналом кафе
- Осуществление контроля над строгим соблюдением персоналом кафе техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной безопасности
- Принятие решений по представлениям о наложении административных взысканий, применении мер поощрения к персоналу кафе
- Определение условий и заключение договоров, связанных с деятельностью кафе, организация контроля над их выполнением
- Руководство всеми видами деятельности кафе и организация работы административного состава кафе

...

Формирование фонда оплаты труда

...

Таблица 8. Фонд оплаты труда, 1 месяц, доллары США

Должность	Кол-во	Зарплата	Сумма	ЕСН	Итого
-----------	--------	----------	-------	-----	-------



Управляющий	1	2212	2212	575	2787
Администратор	2	840	1680	437	2117
...
Итого



ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

Объем вложений

На реализацию проекта создания и открытия детского кафе на 60 посадочных мест площадью 250 кв.м. понадобится не менее ... долларов США.

Затраты на открытие детского центра

Таблица 9. Стартовые затраты на открытие детского кафе

Статья затрат	Сумма	Доля
Регистрация фирмы
Формирование уставного капитала
...
...

Учитывая данные, представленные в таблице выше, рассмотрим основные статьи расходов:

- Аренда помещения – ... % от общей суммы затрат. Арендная ставка взята на уровне среднерыночной, таким образом, арендная ставка в мес. за все помещение, составляет ... \$, в данном случае расчет исходил из затрат на аренду на 3 мес.
- ...

...

В таблице 11 представлены основные наименования и их стоимость необходимого минимума оборудования.

Таблица 10. Затраты на покупку технологического оборудования для кухни, доллары США

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Моечная ванна
Водонагреватель
...



...
Итого			...

В таблице 12 указаны категории мебели и посуды для кухни, необходимые для функционирования кафе.

Таблица 11. Затраты на покупку мебели и посуды для кухни, доллары США

Наименование	Кол-во	Цена	Сумма
Кухонный стеллаж
Рабочий стол
...
...
Итого			...

Перечень оборудования и мебели для зала представлен в Таблице 13.

...

Основные наименования офисного оборудования представлены в таблице 14.

...

Текущие месячные затраты

Ежемесячная сумма расходов, включающая как постоянные, так и переменные затраты, составляет ... долларов США. Как видно из таблицы 15, основными категориями текущих месячных затрат являются аренда помещений и фонд оплаты труда.

...

План продаж

Первые 3 месяца предусмотрены для проведения подготовительных работ по открытию кафе, а продажа услуг общественного питания начинается только со 2 квартала первого года проекта.



Таблица 12. Основные показатели продаж кафе, доллары США

Показатель	Значение
Средний чек	30
Ежедневная выручка	...
Ежемесячная выручка	...
Количество посетителей в день	...
Количество посетителей в месяц	...

Основываясь на отмеченных ранее в целях проекта уровнях загрузки кафе в первые месяцы ее функционирования, максимальный объем продаж (... долларов США) может быть достигнут в четвертом квартале первого года существования проекта. Детское кафе с девятого месяца выходит на полную производственную мощность и способен обслуживать более ... человек в день.

...

График окупаемости проекта

Окупаемость проекта происходит на ... месяце функционирования проекта.

Таблица 13. График окупаемости проекта, доллары США

Месяц	Расходы	Доходы	Налог	Итого	Прибыль до налогов
1
2
...
...
...

Согласно показателям, приведенным в Таблице 18, проект создания и открытия кафе можно охарактеризовать как высокодоходный, с умеренным уровнем риска, высокой рентабельностью текущей деятельности и низким сроком окупаемости.



Перечень диаграмм и таблиц

Диаграмма 1. Количество человек, приходящееся на одно заведение общественного питания в городах России и за рубежом в 2008 году

Диаграмма 2. Динамика рынка общественного питания за период с 2000-2008 гг. в стоимостном выражении, млрд. руб.

Диаграмма 3. Динамика рынка общественного питания за период январь-март с 2000-2009 гг. в стоимостном выражении, млрд. руб.

Таблица 1. Сравнительная характеристика крупнейших игроков российского рынка общественного питания в демократичном сегменте

Таблица 2. Сравнительная характеристика игроков российского рынка общественного питания в сегменте детских кафе

Диаграмма 4. Частота посещения ресторанов, клубов и других подобных заведений, в состав которых входят точки общественного питания, в зависимости от пола

Диаграмма 5. Частота посещения ресторанов, клубов и других подобных заведений, в состав которых входят точки общественного питания, в зависимости от возраста

Диаграмма 6. Наиболее популярные места питания в обеденный перерыв, в % от числа опрошенных

Диаграмма 7. Основные цели посещения торгово-развлекательных центров, % от числа ответов

Диаграмма 8. Изменение в расходах семейных бюджетах на общественное питание с начала кризиса, в % от числа опрошенных

Таблица 3. План увеличения загрузки детского кафе

Таблица 4. Распределение площадей кафе

Таблица 5. Детское меню

Таблица 6. Цена на различные категории блюд в кафе, долл. США

Таблица 7. Коммуникационная стратегия продвижения кафе

Таблица 8. Организационный план реализации проекта

Схема 1. Технологическая схема организации производства



Схема 2. Организационно-управленческая структура кафе

Таблица 9. Фонд оплаты труда, 1 месяц, доллары США

Таблица 10. Стартовые затраты на открытие детского кафе

Таблица 11. Затраты на покупку технологического оборудования для кухни, доллары США

Таблица 12. Затраты на покупку мебели и посуды для кухни, доллары США

Таблица 13. Затраты на покупку оборудования и мебели для зала, доллары США

Таблица 14. Затраты на покупку офисного оборудования и мебели, доллары США

Таблица 15. Постоянные и переменные месячные затраты, доллары США

Таблица 16. Основные показатели продаж кафе, доллары США

Таблица 17. Отчет о прибылях и убытках, доллары США

Таблица 18. График окупаемости проекта, доллары США

Таблица 19. Основные показатели эффективности проекта

По поводу приобретения готовых маркетинговых исследований и бизнес-планов компании «Маркет Аналитика» обращайтесь по указанным контактам.

Контактная информация:

Телефон: +7 (495) 720-13-80

E-mail: info@marketanalitika.ru

WWW.MARKETANALITIKA.RU