

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/biznes-plan/441889>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Бизнес планирование

Оглавление

Визитка фирмы	2
Раздел 1. Резюме. Возможности фирмы	3
Раздел 2. Виды товаров и услуг	10
Раздел 3. Рынки сбыта товаров и услуг	12
Раздел 4. Конкуренция на рынке сбыта	13
Раздел 5. План маркетинга	16
Раздел 6. Производственный план.....	21
Раздел 7. Риски	2
Раздел 8. Финансовый план	4

Визитка фирмы

Организационно-правовая форма: Общество с ограниченной ответственностью (ООО).

Полное наименование: «Кафе».

Концепция: Кафе демократичного типа.

Деятельность: предприятие общественного питания.

Юридический адрес:

Генеральный директор:

ИНН:

Банковские реквизиты:

- р/с №

- БИК.;

- к/с:.

Раздел 1. Резюме. Возможности фирмы

Суть: организация предприятия общественного питания.

Кафе «Кафе» создаётся с целью получения прибыли за счёт организации и развития сравнительно быстрого в плане обслуживания, недорогого предприятия общественного питания с высоким уровнем предлагаемой продукции. В настоящее время многие подобные заведения не отвечают требованиям потребителей.

Проектируемое кафе – это приятная обстановка, абсолютная чистота помещения, приветливый персонал, разнообразие ассортимента, оригинальность предлагаемой продукции, сопровождаемое высочайшим качеством и приятным соотношением «цена-качество». Данное кафе рассчитано на людей среднего и высшего класса. Название предприятия выбрано в расчёте на узнаваемость среди потребителей и их положительные ассоциации.

Стратегия: комплексная стратегия по предоставлению продукции более высокого качества и по более низким ценам, направленная на расширение ассортимента услуг.

ООО «Кафе» намерено расширяться, постепенно увеличивая долю контролируемого рынка и укрепляя на нём собственные позиции. Это планируется осуществить путём постепенного снижения себестоимости, за счёт оптимизации использования сырья, оборудования и налаживания общего руководства фирмой.

Характеристика проекта: кафе одноэтажной планировки площадью 132 кв. м из расчёта на 60 посадочных мест.

Характеристика продукции: около 50 блюд русской, европейской, восточной кухни. Средняя стоимость чека: 450 рублей. Объём продаж в денежном эквиваленте за первый год должен составить 12309750 рублей.

Необходимые денежные средства: 1,2 млн. рублей. Из них 600 тыс. руб. – собственные средства, а 600 тыс. руб. – заёмные средства, получаемые в банке под 27% годовых сроком до 18 месяцев.

Ежемесячная выручка составляет примерно 100 тыс. руб., спад выручки прогнозируется на летние месяцы, ввиду отпусков населения и, следовательно, меньшего количества возможных клиентов, максимум

выручки приходится на декабрь-январь и составляет 1255500 рублей, годовая чистая прибыль от реализации продукции - 2285698,32 тыс. руб.

Срок окупаемости: четыре месяца.

Стратегия маркетинга: информативная реклама, стимулирование сбыта – раздача листовок.

Рентабельность продаж: 24,5%.

Для создаваемого предприятия выбрана организационно-правовая форма – Общество с ограниченной ответственностью, это одна из наиболее популярных форм хозяйственных обществ. Участники такого общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Если же участник внес вклад в уставный капитал общества не полностью, то он несет ответственность в пределах стоимости неоплаченной части его вклада. Общество же не отвечает по обязательствам своих участников. ООО может быть учреждено одним лицом, которое становится его единственным участником (как в данном случае) или может впоследствии стать обществом с одним участником, но не может иметь в качестве единственного участника другое хозяйственное общество, состоящее из одного лица.

ООО на сегодня является самой распространенной формой, причинами тому являются:

- а) простота в регистрационных действиях (первичная регистрация, внесение изменений, продажа доли);
- б) простота в ликвидации ООО по сравнению с другими формами;
- в) меньшие требования к размеру уставного капитала.

Уставный капитал ООО «Кафе» составляет 650 тысяч рублей. В него входит стоимость основных и оборотных средств.

Единственным учредителем и инициатором проекта является , он же Генеральный директор ООО «Кафе».

Генеральный директор:

- организует всю работу предприятия;

- несет полную ответственность за его состояние и состояние трудового

коллектива;

- представляет предприятие во всех учреждениях и организациях;

- заключает различные договора:

- распоряжается имуществом предприятия;

- издает приказы по предприятию в соответствии с трудовым законодательством;

- принимает и увольняет работников;

- открывает в банках счета предприятия;

- осуществляет экономическое планирование.

Для реализации данного проекта предлагается следующая организационная структура.

Приведенную структуру управления персоналом можно отнести к линейной. Она позволяет генеральному директору оперативно управлять работой предприятия и находиться в курсе всех событий.

Режим работы. Условия работы персонала

Так как проектируемое предприятие относится к сфере обслуживания, то планируемый график работы с 11.00 до 00.00. Без перерывов на обед и выходных. Таким образом, в соответствии с КЗоТ режим работы охранников, официантов, поваров и работников кухни, устанавливается два через два дня, без перерывов, с 10.30 до 00.30. Уборщица работает утром (до открытия) и вечером (после закрытия), график работы может изменяться. Так же работники обеспечиваются бесплатным питанием на месте работы. И двумя

комплектами униформы.

Найм сотрудников будет проводиться на конкурсной основе, с учетом личных качеств и опыта работы, предварительный отбор будет осуществляться через Интернет и газеты объявлений. Система оплаты труда: договорная, заработная плата выплачивается по окончании каждого месяца. По итогам некоторых месяцев (ну праздники и на усмотрение руководителя) и на время отпусков предусмотрена дополнительная заработная плата.

Критериями при подборе официантов являются следующие качества: приветливость, честность, порядочность, добросовестность, приветствуется, но не обязательно знание кассового аппарата.

Для повара и помощника повара в принципе предъявляется только два требования – умение вкусно готовить и честность.

Главными качествами уборщицы должны быть аккуратность и прилежание.

Отдельно по охране. Охрана должна быть всевидящей, но незаметной. Она не должна привлекать к себе много внимания и при этом должна следить за всем, что происходит в кафе. К счастью, случаев, когда приходится привлекать охранников, в кафе единицы, так как персонал всегда старается решить конфликт полюбовно, мирно.

Любой негатив: маленький, средний, большой или огромный всегда можно перевернуть на позитив. Все зависит от людей, которые это делают. Практически все конфликты, которые происходят в кафе, решаются официантами, в крайнем случае, генеральным директором.

При такой небольшой численности работников необходимо обеспечить их взаимозаменяемость в период отпусков, болезней и т.п. С этой целью приказом по предприятию порядок такого замещения необходимо четко оговорить. А также иметь «на виду» несколько потенциальных работников.

Уровень заработной платы не высокий, но выше минимально-установленного, по Москве.

В ООО «Кафе» действует упрощённая форма налогообложения (УСН), которая заключается в уплате социальных отчислениях в размере 14%:

- Пенсионный фонд Российской Федерации — 10,9 % ;
- Фонды обязательного медицинского страхования — 3,1 %.

Все указанные проценты относятся к заработной плате до вычитания из нее подоходного налога.

Штатное расписание кафе «Кафе».

Должность	Число рабочих	Оклад одного работника, руб.	УСН в месяц (14%), руб.	Заработная плата в месяц, руб.	Заработная плата в год, руб.
-----------	---------------	------------------------------	-------------------------	--------------------------------	------------------------------

Ген.

Директор	1	43000	7000	50000	600000
----------	---	-------	------	-------	--------

Повар	2	31100	4900	70000	840000
-------	---	-------	------	-------	--------

Помощник

повара	4	19000	3000	88000	1056000
--------	---	-------	------	-------	---------

Официант	4	15500	2500	72000	864000
----------	---	-------	------	-------	--------

Охранник	2	13000	2000	30000	360000
----------	---	-------	------	-------	--------

Посудомой

щица-уборщица	2	10300	1700	24000	288000
---------------	---	-------	------	-------	--------

Итого	15	-	-	334000	4008000
-------	----	---	---	--------	---------

Расчет дополнительной заработной платы:

К этой статье относятся выплаты, предусмотренные законодательством о труде за неотработанное по уважительным причинам время: оплата очередных и дополнительных отпусков и т.п. (принимается в размере 20% от суммы основной заработной платы):

$287240 \cdot 0,2 = 57450$ руб. в месяц. (если подобный случай имеет место быть).

-

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/biznes-plan/441889>