**БИЗНЕС-ПЛАН**

**кафе тайской кухни «JAY FAI»**

Ресторанный бизнес, как и столетие назад, остается высокорентабельным вложением средств, если подходить к этому бизнесу со всей серьезностью. Только грамотный проект, включающий рассмотрение производственной, финансовой составляющей, расчет окупаемости даст представление о перспективах подобной идеи, и определят шаги, необходимые для достижения цели.

**КОНЦЕПЦИЯ.**

Целевая аудитория – люди среднего и чуть выше среднего достатка. Это могут быть специалисты, имеющие работу по найму или предприниматели малого и среднего бизнеса.  
 - семьи с детьми – 60 %

- предприниматели – 25 %

- молодые люди в возрасте от 17 до 24 лет – 10 %

- пожилые люди – 5 %

**МЕСТО ДЛЯ РЕСТОРАНА.**

Мы для своих расчетов помещение возьмем в аренду. Допустим, заведение будет небольшим, на 80 мест. То есть для зала потребуется 150 м2, плюс производственные помещения - не менее 50 м2. Итого, необходимая площадь для нашего ресторана составит 200 м2. В соответствии с выбранной целевой аудиторией, предпочитающей традиционное оформление интерьера, дизайн обстановки будет классическим. Мы подобрали место на левом берегу г.Астана, а именно Нуринский район пересечение улиц Мангилик Ел, Керей Жанибек хандар, Туркестан. В данном районе конкуренция тайской кухне отсутствует.

«Фишкой» ресторана станет открытая зона готовки, где шеф повар покажет мастер класс, как идет приготовление того или иного блюда, а также «комплименты» от шефа.

**РЕМОНТНЫЕ РАБОТЫ.**

В помещении должна быть соответствующая отделка, проведена система вентиляции, кондиционирования, работала канализация, горячее и холодное водоснабжение.

В спектр ремонтных работ входят:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Что планируется** | **Количество** | **Сумма** |
| Дизайнерские мероприятия | - | 900 000 тенге |
| Ремонт под ключ | - | 5 500 000 тенге |
| Материал на ремонт | - | 3 820 500 тенге |
| Вывеска и распечатка меню | - | 417 000 тенге |

**ПРИОБРЕТЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ.**

Для приготовления блюд из меню понадобится профессиональная техника, включающая плиты, холодильники, витрины, приспособления для нарезки и другие специфические предметы, столовые и чайные наборы для клиентов, бокалы для различных напитков, предметы сервировки, посуда для приготовления пищи и прочий кухонный и хозяйственный инвентарь. Дополнительно нужны два LCD телевизора, оборудование для видеонаблюдения и сигнализации, аппаратура для исполнения музыкальных композиций (микрофоны, усилители звука, колонки, проигрыватель и т.д.)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Расходы** | **Количество, шт** | **Цена, тг** | **Общая стоимость** |
| Сигнализация, охранные системы, видеонаблюдение | 1 | 520 000 тенге | 520 000 тенге |
| Электроплиты WOK | 2 | 400 000 тенге | 800 000 тенге |
| Плита электрическая промышленная | 1 | 402 400 тенге | 402 400 тенге |
| Шкаф жарочный пищевой | 1 | 608 434 тенге | 608 434 тенге |
| Холодильник шкаф 4х дверный + морозильник | 2 | 469 000 тенге | 938 000 тенге |
| Электронные весы | 2 | 17 990  тенге | 35 980 тенге |
| Вытяжка для кухни с жироулавливателем | 3 | 95 000 тенге | 285 000 тенге |
| Стиральная машина | 1 | 200 000 тенге | 200 000 тенге |
| Ванна моечная 3 секционная | 1 | 235 000 тенге | 235 000 тенге |
| Стол тумба на кухню | 3 | 156 280 тенге | 468 840 тенге |
| Стеллаж для сушки посуды | 2 | 135 000 тенге | 135 000 тенге |
| Шкаф для одежды сотрудников | 2 | 226 500 тенге | 453 000 тенге |
| Фритюрница двойная  Оборудование для гриля | 1  1 | 65 700 тенге  365 000 тенге | 65 700 тенге  365 000 тенге |
| Телевизор | 2 | 169 990 тенге | 339 980 тенге |
| Комплект столов со стульями для зала | 20 | 160 000 тенге | 3 200 000 тенге |
| Посуда (тарелки, кружки) | 150 | 2000 тенге | 300 000 тенге |
| Столовые приборы(вилки, ложки, ножи) | 150 | 1000 тенге | 150 000 тенге |
| Кухонная посуда разная (сковороды и т.д.) |  |  | 850 000 тенге |
| Бокалы для напитков | 80 | 2000 тенге | 160 000 тенге |
| Сервировка столов |  | 300 000 тенге | 300 000 тенге |
| Сушилка для рук | 2 | 32 000 тенге | 32 000 тенге |
| Разносы | 30 | 5 000 тенге | 150 000 тенге |
| Туалетная бумага, салфетки, полотенца | 130 | 100 000 тенге | 100 000 тенге |
|  |  |  | **11 094 334 тенге** |

**ПЕРСОНАЛ.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Сотрудник** | **Количество, ед** | **Зарплата** | **Общее** |
| Управляющий | 1 | 400 000 тенге | 400 000 тенге |
| Шеф-повар | 1 | 500 000 тенге | 500 000 тенге |
| Су - шеф | 1 | 400 000 тенге | 400 000 тенге |
| Помощник шеф-повара | 1 | 300 000 тенге | 300 000 тенге |
| Официант | 5 | 10 000  тенге/день | 50 000 тенге/день |
| Техперсонал (техничка, посудомойщицы) | 3 | 150 000 тенге | 450 000 тенге |
| Бухгалтер на аутсорсинге | 1 | 50 000 тенге | 50 000 тенге |
| СММ менеджер | 1 | 200 000 тенге | 200 000 тенге |

**РЕКЛАМА.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид** | **цена** |
| Производство вывески и других рекламных конструкций | 320 000 тенге |
| Разработка и печать брошюр со специальным меню | 97 000 тенге |
| Запуск таргета в инстаграмм, ведение тик тока и 2 гис | 9000 тенге (ежедневно) |

**РАСЧЕТ ОКУПАЕМОСТИ.**

Перейдем непосредственно к финансовой части нашего бизнес плана. Пример расчета для ресторана будет представлен ниже.

Посчитаем планируемые первоначальные расходы:

Дизайнерские мероприятия и технический проект – 900 000 тенге.;

Ремонт помещения и монтаж систем кондиционирования и вентиляции, проведение канализации и прочие мероприятия – 9 320 000 тенге.;

Приобретение оборудования и инвентаря – 11 094 334 тенге.;

Приобретение продуктов питания и алкогольных напитков – 1 250 000 тенге.;

Вывеска, меню – 417 000 тенге;

Реклама (таргет) – 9000 тенге (ежедневно)

Общая сумма – 22 981 334 тенге

Сведем все данные в таблицу, дополнив первоначальные вложения оборотными средствами на первые два квартала ведения деятельности.

|  |  |
| --- | --- |
| Приобретение оборудования и инвентаря | 11 094 334 тенге |
| Ремонт помещения и монтаж систем кондиционирования и вентиляции, проведение канализации и прочие дизайнерские мероприятия | 10 220 000 тенге |
| Приобретение продуктов питания и алкогольных напитков | 1 250 000 тенге |
| Вывеска, меню | 417 000 тенге |
| Оборотные средства | 7 254 400 тенге |
| Организационные расходы | 1 200 000 тенге |
| Всего расходов | 31 435 734 тенге |

**Текущие расходы.**

Основные расходы ресторана – аренда, зарплата персонала, коммунальные расходы, налоги, расходы на продукты и алкоголь, реклама и прочие расходы. К прочим можно отнести закуп моющих средств, расходы на вывоз мусора, дератизация, дезинфекция. При рассмотрении этой статьи расходов не следует забывать про нормы эксплуатационных потерь.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Постоянные расходы | Итого  1 год | Итого  2 год |
| Аренда помещения | 24 000 000 тенге | 30 000 000 тенге |
| ФОТ (фонд оплаты труда) | 45 600 000 тенге | 52 800 000 тенге |
| Охрана и видеонаблюдение | 240 000 тенге | 300 000 тенге |
| Переменные расходы | Итого  1 год | Итого  2 год |
| Коммунальные услуги | 1 800 000 тенге | 2 244 000 тенге |
| Закуп продукции | 12 650 400 тенге | 14 090 000 тенге |
| Покупка хозяйственных товаров | 600 000 тенге | 924 000 тенге |
| Прочие переменные расходы | 3 320 000 тенге | 4 880 000 тенге |
| Всего затрат | 88 210 400 тенге | 105 238 000 тенге |

Перейдем к определению выручки. Посадочных мест в нашем ресторане 80. Допустим, первое время заполнение зала составит 100% в обед (бизнес-ланч) с 12 до 15 часов и 50% вечером с 18 до 24 часов, через полгода обед 300 %, вечер 100%. Наценка нашего ресторана 200 %.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Итого  1 год | Итого  2 год |
| Всего выручка | 76 950 000 тенге | 102 457 600 тенге |

Сопоставив планируемую выручку и затраты определим прогнозируемую чистую прибыль.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Итого  1 год | Итого  2 год |
| Выручка ресторана | 76 950 000 тенге | 105 238 000 тенге |