



КАФЕ

В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ

— СУТЬ ПРОЕКТА —

ОСНОВНАЯ ИДЕЯ ПРОЕКТА – НАЙТИ ИДЕАЛЬНЫЙ БАЛАНС ПО СОСТАВУ МЕНЮ И ЦЕНООБРАЗОВАНИЮ МЕЖДУ СЕТЕВЫМИ КАФЕ И ИТАЛЬЯНСКИМИ РЕСТОРАНАМИ. В РАМКАХ ПРОЕКТА ПЛАНИРУЕТСЯ СОЗДАТЬ СОБСТВЕННОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО, КОТОРОЕ БУДЕТ ПОСТАВЛЯТЬ В СЕТЬ ОРИГИНАЛЬНУЮ ВЫПЕЧКУ, ГИБКО РЕАГИРУЯ НА ИЗМЕНЕНИЯ СПРОСА.

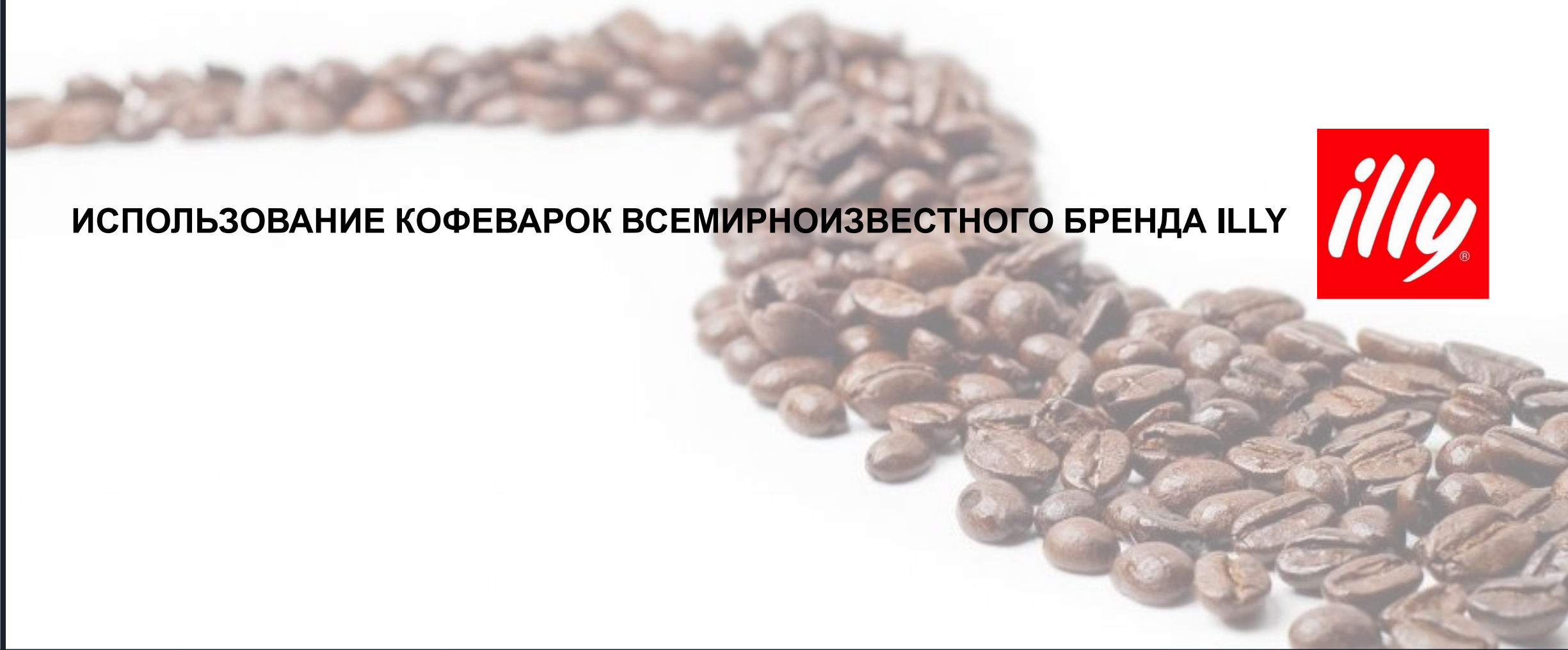
ГЕОГРАФИЯ ПРОЕКТА

БИЗНЕС БУДЕТ ВЕСТИСЬ НА ТЕРРИТОРИИ Г. МОСКВЫ СЕТЬ КАФЕ БУДЕТ РАСПОЛАГАТЬСЯ НА ТЕРРИТОРИИ ВСЕГО ГОРОДА, ОДНАКО ПЕРВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ БУДУТ ОТКРЫТЫ В ЕГО ЦЕНТРЕ (ЦАО). ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ПЕРВОГО ЗАВЕДЕНИЯ БУДЕТ ПОДОБРАНО МЕСТО ХОРОШЕЙ ПРОХОДИМОСТЬЮ В ОДНОЙ ИЗ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ ТОЧЕК ЦЕНТРЕ ГОРОДА.

ИСХОДЯ ИЗ 100 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ, РАСЧЕТНАЯ ПЛОЩАДЬ КАФЕ СОСТАВИТ 380 КВАДРАТНЫХ МЕТРОВ. В РАМКАХ ПРОЕКТА ПРЕДПОЛАГАЕТСЯ ВЗЯТЬ ЗА ОСНОВУ КОФЕЙНУЮ СОСТАВЛЯЮЩУЮ КАФЕ ШОКОЛАДНИЦА.

УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНСТРУКЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕВАРОК ВСЕМИРНОИЗВЕСТНОГО БРЕНДА ILLY





МЕНЮ

ДО 100 СОРТОВ КОФЕ

ЧАЙ

ЗАВТРАК

БИЗНЕС-ЛАНЧ

ДЕСЕРТЫ

ТРАДИЦИОННАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ
ИТАЛИИ

САЛАТЫ

ВТОРЫЕ БЛЮДА

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ФИШКА

АВТОРСКОЕ КОНДИТЕРСКОЕ МЕНЮ

ИНТЕРЬЕР

**ИНТЕРЬЕР БУДЕТ В
СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ.
ЦВЕТОВАЯ ГАММА – КОРИЧНЕВАЯ,
ЗОЛОТИСТО-ОРАНЖЕВАЯ, ТЕРРАКОТОВАЯ,
ОЛИВКОВАЯ И БУТЫЛОЧНО-ЗЕЛЕНАЯ.
ДЛЯ СТОЛОВОГО БЕЛЬЯ БУДЕТ
ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЕН ИЛИ ХЛОПОК.
В КАЧЕСТВЕ ДЕКОРА БУДУТ
ПРИСУТСТВОВАТЬ СТАВНИ И ГЛИНЯНЫЕ
ГОРШКИ С ЗАСУШЕННЫМИ ТРАВАМИ.
МИНИМУМ ТКАНИ И ОБИВКИ.
ПОВСЕДНЕВНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА
С НАИВНОЙ РУЧНОЙ РОСПИСЬЮ
ВЫСТАВЛЕНА НАПОКАЗ – НА ОТКРЫТЫХ
СТЕЛЛАЖАХ И БУФЕТАХ.**



ПЕРСОНАЛ

УПРАВЛЕНИЕ:

ДИРЕКТОР	1
ГЛАВНЫЙ БУХГАЛТЕР	1
БУХГАЛТЕР КАЛЬКУЛЯТОР	1
ЗАВХОЗ	1
МЕНЕДЖЕРЫ ЗАЛА	3

ПРОИЗВОДСТВО:

ВОДИТЕЛЬ ЭКСПЕДИТОР	1
ШЕФ ПОВАР	1
СУ ШЕФ	2
ПОВАР ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	2
ПОВАР ХОЛОДНОГО ЦЕХА	2
ПОВАР	2
ТЕХНОЛОГ	1
КУХОННЫЙ РАБОТНИК	2
ХОСТЕС	2
СТАРШИЙ ОФИЦИАНТ	4
ОФИЦИАНТ	4
ПОМОЩНИК ОФИЦИАНТА	4
ДНЕВНОЙ ОФИЦИАНТ	4
БАРМЕН	4
ДНЕВНАЯ МОЙЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ МОЙЩИЦА	3
ДНЕВНАЯ УБОРЩИЦА	1
ВЕЧЕРНЯЯ УБОРЩИЦА	3
ДВОРНИК	1

УДОВОЛЬСТВИЕ

**ПОГРУЗИТЬСЯ В ОБСТАНОВКУ
ИТАЛЬЯНСКОГО ИНТЕРЬЕРА,
ПОПРОБОВАТЬ ЖИВОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ
КОФЕ, БЛЮДА ИЗ
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ИТАЛЬЯНСКИХ
ПРОДУКТОВ, ВСЕГДА СВЕЖУЮ ВЫПЕЧКУ
УНИКАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЫ. ОТКРЫВАЯ
ДВЕРЬ В ЭТО КАФЕ, ВЫ СОВЕРШАЕТЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ В СТРАНУ ВАШЕЙ МЕЧТЫ,
ЭСТЕТИЧЕСКОГО УДОВОЛЬСТВИЯ И
ПРАЗДНИКА ВКУСА.**





Продукт/Вариант	Цена(руб.)
Бизнес-ланч	250,000
Средний чек в рабочие дни	800,000
Средний чек в выходной	1 300,000
Завтрак	200,000

Себестоимость	Цена, руб.
Сырье для завтрака	62,50
Сырье для бизнес ланча	200,00
Сырье средний чек будни	325,00
Сырье средний чек выходной	500,00



Плановый объем продаж	Ежемесячный объем продаж, чек
Бизнес-ланч	10 560
Средний чек в рабочие дни	3 300
Средний чек в выходной	2 000
Завтрак	5 300

ПРОЕКТ КАФЕ

2012

дек

январь 2013

фев

мар

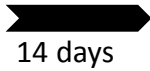
апр

май

2013

181 день

Дизайн кафе



Закупка оборудования
для кафе



Ремонт и отделка
помещений кафе



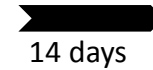
Комплект мебели



Подбор и обучение
персонала



Пуско-наладочные
работы



Аренда помещения
до открытия



Гарантийный взнос
по аренде



Агентское
вознаграждение
риелторам



Разработка и запуск
сайта



Получение разрешительной
документации



Реклама при открытии





— НЕОБХОДИМЫЕ ИНВЕСТИЦИИ —

Источники финансирования	
Средства инвестора	15 011 000
Итого	15 011 000
Направления использования средств	
Закупка оборудования для кафе	3 200 000
Проект кафе	250 000
Дизайн кафе	124 680
Ремонт и отделка помещений кафе	1 263 400
Комплект мебели	581 800
Подбор и обучение персонала	266 000
Пуско-наладочные работы	266 000
Аренда помещения до открытия	2 000 000
Гарантийный взнос по аренде	500 000
Агентское вознаграждение риэлторам	250 000
Разработка и запуск сайта	99 760
Получение разрешительной документации	41 560
Реклама при открытии	150 000
Потребность в оборотных средствах	6 017 800
Итого	15 011 000

ГАРАНТИИ

НАМИ РАЗРАБОТАНА УНИКАЛЬНАЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНАЯ КОНЦЕПЦИЯ, СОДЕРЖАЩАЯ ОТЛИЧИЯ ОТ ДРУГИХ ПОДОБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, КОТОРАЯ БЫЛА ОСНОВАНА НА БАЗЕ НЕСКОЛЬКО ИДЕЙ ОДНОВРЕМЕННО:

- 1. КАФЕ, ИСПОЛЬЗУЮЩЕЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПРОДУКТЫ;**
- 2. КАФЕ В КОТОРОМ МОЖНО НЕ ТОЛЬКО ВЫПИТЬ КОФЕ, НО И ПЛОТНО ПОЕСТЬ;**
- 3. КАФЕ С СОБСТВЕННЫМ КОНДИТЕРСКИМ ПРОИЗВОДСТВОМ И ОРИГИНАЛЬНОЙ КОФЕЙНОЙ КАРТОЙ;**
- 4. КОНКУРЕНТОСПОСОБНОЕ КАФЕ С ЦЕНАМИ, РАССЧИТАННЫМИ НА СРЕДНИЙ КЛАСС.**

В ХОДЕ РАБОТЫ НАД БИЗНЕС-ПЛАНОМ ПРОЕКТА БЫЛ ПРОВЕДЕН АНАЛИЗ РЫНКА, И СДЕЛАН ВЫВОД, ЧТО ПРОЕКТ БУДЕТ РЕНТАБЕЛЬНЫМ И УСПЕШНЫМ.

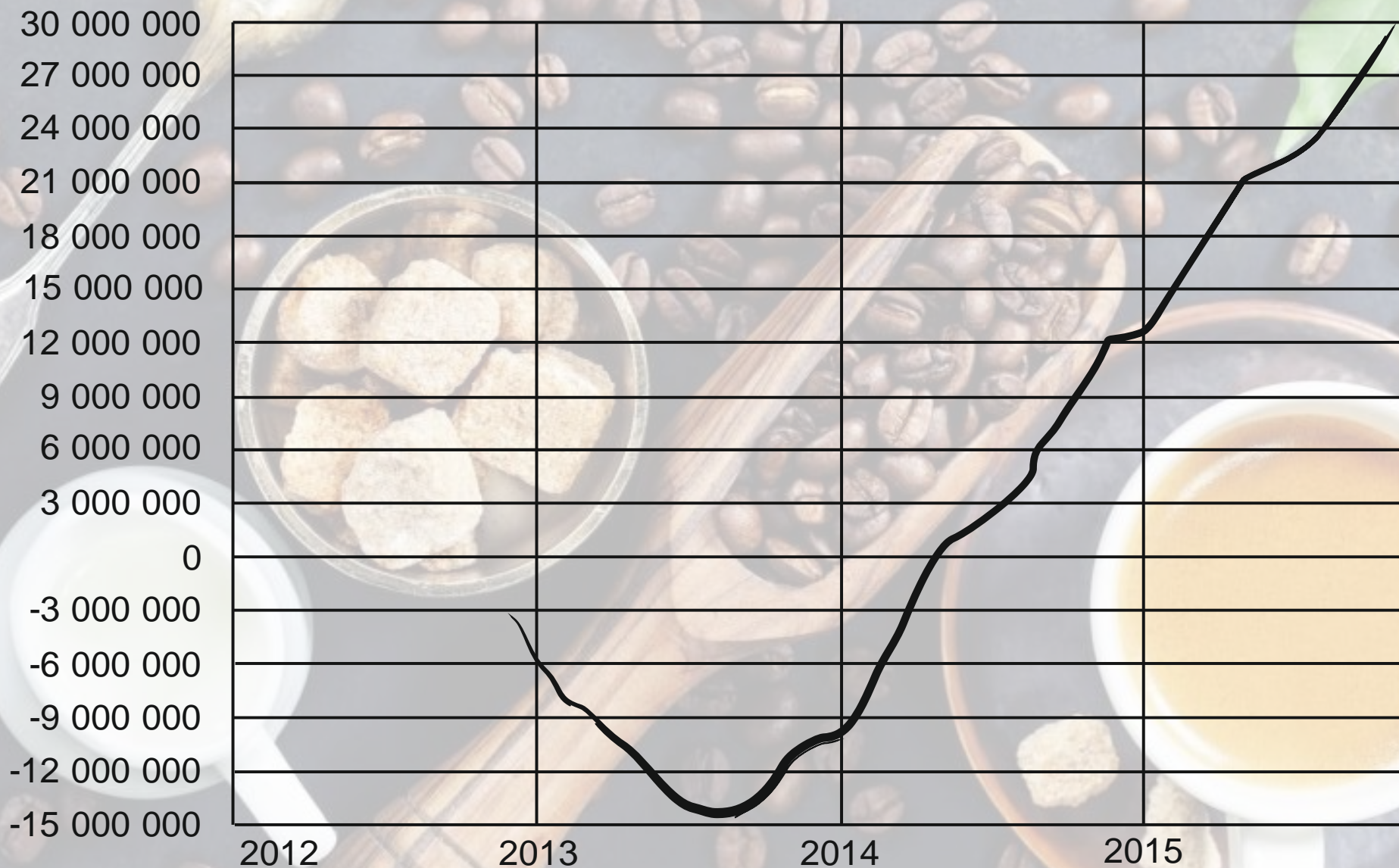


ПРЕВОСХОДСТВО НАД КОНКУРЕНТАМИ

НА РЫНКЕ ПРИСУТСТВУЕТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО УСПЕШНЫХ КОНКУРЕНТОВ, ЧТО ПОДТВЕРЖДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ВЕДЕНИЯ ПРИБЫЛЬНОГО БИЗНЕСА. ИХ СУЩЕСТВОВАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ СВОЕГО РОДА ВЫЗОВОМ, ТРЕБУЮЩИМ ПРЕДЛОЖИТЬ РЫНКУ ЛУЧШИЕ УСЛУГИ, ЧЕМ КОНКУРЕНТЫ. ЭТО КАФЕ БУДЕТ ИМЕТЬ ПРЕВОСХОДСТВО БЛАГОДАря ШИРОКОЙ КОФЕЙНОЙ КАРТЕ, НАЛИЧИЮ УНИКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В МЕНЮ, ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОМУ ПЕРСОНАЛУ, НЕСТАНДАРТНОЙ КАЧЕСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКЕ, СИЛЬНОМУ РЕСТОРАННОМУ МЕНЕДЖМЕНТУ.



ГРАФИК ПРИБОЛЬНОСТИ (NPV) В РУБЛЯХ



Как видно из графика, проект окупится в конце 1 квартала 2014 года.

РЕЗУЛЬТАТ, РУБ.



СТАВКА ДИСКОНТИРОВАНИЯ, %

10



ПЕРИОД ОКУПАЕМОСТИ - РВ, МЕС.

18



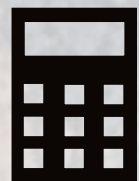
ЧИСТЫЙ ПРИВЕДЁННЫЙ ДОХОД - NPV

29 657 156,17



ИНДЕКС ПРИБЫЛЬНОСТИ - PI

3,02



ВНУТРЕННЯЯ НОРМА РЕНТАБЕЛЬНОСТИ - IRR, %

128,30



МЫ ГОТОВИМ БИЗНЕС-ПЛАНЫ И
ПРЕЗЕНТАЦИИ ДЛЯ
ИНВЕСТИТОРОВ.

ТАКЖЕ ПРОВОДИМ ОБУЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАЗРАБОТКЕ БИЗНЕС-ПЛАНОВ

НАШИ КОНТАКТЫ:

8 800 333 47 29

info@masterplans.ru

www.masterplans.ru

