

Проект по технологии «Бизнес – план ресторана «Fleur de rose»



Над проектом работала ученица 8 г Чумакова Дарья
Руководитель учитель технологии
МОУ СОШ № 32 Г.о.Подольск
Давыдова Светлана Викторовна

СОДЕРЖАНИЕ :

- Цель проекта
- Персонал заведения
- Анализ дел в отрасли
- Маркетинговый план
- Бюджет рекламной компании
- Расчет заработной платы персонала
- Вывод



**Создание в моем городе , а лучше районе ,где
проживаю ресторана
Самого необычного , модного и не дорогого**

**Цель
проекта**

«Fleur rebelle».



**Персонал
заведения
(количество
работников)**

- ◆ **Управляющий -1**
- ◆ **Шеф-повар- 1**
- ◆ **Повар- 10**
- ◆ **Менеджер зала -1**
- ◆ **Официант -8**
- ◆ **Бармен -2**
- ◆ **Бухгалтер -1**
- ◆ **Уборщица 2**
- ◆ **Посудомойка 2**



Анализ дел в отрасли дел в отрасли.

- В настоящее время проблема организации досуга жителей в городе является актуальной и достаточно важной. Т.к в городе нет места отдыха для молодого населения, по данным опроса 83% молодёжи города предложили открыть в городе новое, современное место отдыха. Из них, 81% заявили, что готовы посещать кафе, как в качестве посетителей, так и работать там, в свободное время. Так же, опрос показал, что молодёжь не посещает кафе и рестораны города, потому что цены в этих заведениях настолько большие, что молодёжь просто не могут себе этого позволить.
- В связи с этим можно сделать вывод о том, что появление специализированного молодёжного ресторана с высоким качеством предлагаемых блюд, высоким уровнем досуга и средней ценой удовлетворит существующий на сегодняшний день спрос в городе.
- Потенциальными клиентами проектного ресторана «**Fleur rebelle**» являются молодые люди , работающие люди во время обеденного перерыва, семьи с детьми.

- **СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ:** Интерьер, Wi-Fi точка, система кондиционирования, музыкальное оформление, хорошая реклама, молодые, перспективные кадры, квалифицированный персонал, новое оборудование, доступные цены.



- Стратегия маркетинга ^{Маркетинговый план} предполагает использование в перспективе системы скидок: к дням рождения посетителей , ужин на двоих , во время «Недели скидок» на определённые продукты.





- Мероприятия, направленные на привлечения покупателей при открытии ресторана и первых двух месяцах работы: извещение об открытии ресторана , размещённое на двух рекламных носителях, организация праздника в день открытия ресторана с привлечением профессиональных актёров-клоунов, проведением конкурсов и раздачей подарков, организация молодёжных вечеров ; размещение информации об открытии ресторана и проведении свадеб .

Бюджет рекламной компании



Наименование мероприятия	Цена за ед., руб.	Количество	Общая стоимость, руб.
Год		2015	2015
Стикер	70	2400	168000
Вывеска	30000	1	30000
Визитки	3	3000	6000
Меню	3000	12	36000
Итого			240000



Расчет заработной платы персонала

Производственный персонал	Количество	2015
Управляющий	1	72000
Бармен, официант, уборщица, посудница	12	30 000
Шеф-повар	1	48000
Повар	10	42000
Менеджер зала	1	42000
Итого		192000

Отчет о прибылях и убытках

Выручка	2015
Себестоимость продукции	2 886 600
материалы, комплектующие, товары	160500
Зарплата	192000
маркетинговые издержки	240000
прочие расходы	330 500
оборудование	25 000
Налог на прибыль	518 856
Чистая прибыль	2 940 184
Итого	7 293640

Вывод

Я поняла ,что создавать бизнес очень трудно для этого нужно знать законы , и правильно распределять деньги . В итоге я выяснила , что иметь свой бизнес можно и нужно, перспективно