

Всероссийская акция «Я –гражданин России»

Паспорт социального проекта «Молодежное арт-кафе «Собеседники»

1.	Название проекта	«Молодежное арт-кафе «Собеседники»
2.	Полное и краткое название организации	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УПОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА МАОУ Упоровская СОШ
3.	Разработчики проекта	Гольцман Софья Александровна
4.	Координаторы, Консультанты проекта	Руководитель: Гилёва Юлия Владимировна Консультант: Погосян Гаяне Аршалуйсовна
5.	Цель проекта	Создание высокодоходного предприятия
6.	Задачи проекта	Организации неклассического кафе с уютной атмосферой, необходимой для творчества. Оно станет местом для будничного отдыха, завтраков, обедов и ужинов, местом для встреч друзей, проведения праздничных банкетов, торжеств и знаменательных дат, местом организации мастер-классов, фестивалей.
7.	Этапы реализации проекта	– разработать технико-экономическое обоснование проекта; – разработать производственную программу кафе: определить количество потребителей и количество блюд, составить расчетное меню, рассчитать количество сырья и продуктов; – проектирование складской, производственной групп помещений, моечных, сервисной, помещений для потребителей, административно-бытовых и технических помещений;

		<ul style="list-style-type: none"> – описание безопасности жизнедеятельности и организации охраны труда, производственной санитарии и гигиены; – расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности проектируемого предприятия: расчет товарооборота, издержек производства, дохода и прибыли предприятия и т.д. - оформление документов для ИП; - обеспечительный взнос по договору аренды; - изготовление вывески над входом; - закупка оборудования, мебели, оргтехники (общее); - первоначальная закупка расходных материалов; - начальные вложения в рекламу; - открытие заведения.
8.	Обоснованность проекта	<p>Согласно проведенным исследованиям тематические заведения, стали очень популярны в последние годы. Они не только развлекают, но и объединяют людей по интересам, предоставляют им возможность пообщаться с единомышленниками и хорошо провести время. Людей привлекает не только стиль заведения, живая музыка, stand-up, но именно дух «своего» места, где он может стать самим собой и найти понимание окружающих.</p> <p>Молодежи села Упорово очень нужно такое кафе, анализ рынка ресторанных мест и мест общепита показал, что такого кафе нет.</p> <p>Настоящий бизнес-проект рассматривает открытие заведения общественного питания (арт-кафе), рассчитанного на широкий круг посетителей от 14-35 лет, то есть кафе для молодежи и творческих людей. План описывает проект арт-кафе «Собеседник» (далее Кафе) в средне-ценовом сегменте.</p>

9.	Источники финансирования	Собственные средства; заемные средства - амортизационные отчисления, собственная прибыль предприятия, кредиторская задолженность, устойчивые пассивы, резервы запланированных платежей и расходов, отложенные доходы, краудфандинг средства.
10	Сроки реализации	24 месяца со дня утверждения проекта
11	Иное	<p>Организационно-правовая форма — ИП (алкоголь отсутствует в меню).</p> <p>Разновидность налогообложения – ЕНВД для регионов.</p> <p>Целевая аудитория — работники, семьи с детьми, люди в возрасте 18 — 40 лет со средним уровнем достатка.</p> <p>Место открытия — поселок РФ с населением минимум 3000 человек.</p> <p>Социальная направленность проекта - создание новых рабочих мест.</p>

Маркетинговый план

Характеристика продукции (работ, услуг).

Арт-кафе, в котором посетителям предлагается рисовать, играть в квизы, участвовать в мастер-классах.

Оценка фактического объема и потенциальных возможностей рынка.

Чтобы исключить риски, нужно составить подробную программу реализации бизнес-плана, продумать маркетинговую стратегию.

Организация сбыта продукции, характеристика компаний, привлекаемых к ее реализации.

Маркетинговая кампания

Обозначим основные виды затрат, с которыми вам предстоит столкнуться в процессе реализации рекламной кампании:

1. Бюджет на контекстную рекламу — 10 000 руб.
2. Раскрутка группы и профиля в социальных сетях — 6 500 руб.
3. Промо-листовки — 2 000 руб.
4. Оплата услуг e-mail рассылки — 3 500 руб.
5. Организация фестивалей через гранты и краудфандинг.
6. Реклама на телевидении -2000 руб.
7. Прямые эфиры в соцсетях.
8. Прогноз оптовых и розничных цен на производимую продукцию.
9. Арт-кафе со средним чеком от 500 рублей до 1000 на человека.
10. В кафе располагаются ручной футбол, твистер, караоке-установка, программа just dancer, настольный теннис, а так же услуги чайного мастера и создателя книжного своп-магазина.

Календарный план открытия книжного своп-магазина

Этап/длительность исполнения, нед.	1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.	5 нед.	6 нед.
Регистрация ИП						
Поиск поставщиков и закупка оборудования						
Запуск рекламной кампании						
Покупка инвентаря и оборудования						
Поиск помещения						
Ремонт помещения и установка оборудования						
Поиск кадров						

Производственный план

Площадь: общая площадь 100 квадратных метров, зал – 60 кв. м.

Форма собственности: совместная **аренда**.

Модель: молодежное мини-кафе, рассчитанное на 10-12 столиков.

Деятельность: услуги в сфере общественного питания.

Месторасположение: один из центральных районов поселка.

График работы: с 8.00 до 23.00 – в будние дни, с 10.00 до 02.00 – в выходные.

Анализ рынка

Обратить внимание на места возле производственных центров, зданий, гостиниц.

Рекомендации по выбору размещения:

- Близость к автодорогам или паркам, скверам, транспортным остановкам.
- Первая линия от дороги, вход с улицы.
- Здание на перекрёстке с выходом окон сразу на две улицы.

Аренда помещения обойдётся примерно в 2000-2500 \$ в месяц.

Из 120 квадратных метров зал для посетителей занимает 60 кв. м.,

40 кв. м. – кухня,

20 кв. м. – склад,

10 кв. м. — туалет.

Требования к помещению:

1. Обеденный зал и производственная зона должны быть разделены;
2. Необходимы вентиляция, канализация, холодная и горячая вода, система пожаротушения, кондиционирование;
3. При ремонте необходимо соблюдать строительные нормативы, ознакомиться с ними можно в **СНиП 31-06-2009** «Общественные здания и сооружения».

Документооборот

- Договор аренды помещения и разрешение на размещение в определённом здании от местной администрации.
- Разрешение от Роспотребнадзора на розничную торговлю.
- Заключение от пожарной службы. Условия получения: противопожарная сигнализация, два запасных выхода, план эвакуации, наличие огнетушителей.
- Санитарно-эпидемиологическое заключение, выдаётся Роспотребнадзором. Для этого нужно соблюсти санитарные условия, указанные в СанПиН 2.3.6.959-00. Закон «О защите прав потребителей».
- Техническое заключение о помещении. Сюда входят чертежи коммуникаций, инженерный чертеж, архитектурный, план БТИ.
- Регистрационные документы контрольно-кассового оборудования.
- Сертификаты качества для продуктов. Они должны отвечать государственным нормам.
- Договор с вневедомственной охраной. Внутри кафетерия устанавливается «тревожная кнопка» вызова охраны.
- Программа производственного контроля, согласованная с Роспотребнадзором.
- Документы о прохождении персоналом медосмотра.

Меню и ценообразование

Заведение рассчитано на широкую аудиторию, основная масса клиентов – средний класс. Средний чек – 1000 рублей

В меню – русская и европейская кухня плюс немного восточной (популярные суши и лапша):

1. 3-4 вида супов;
2. 4-5 видов гарниров;
3. 2-3 горячих блюд;
4. 5-6 холодных закусок;
5. 4-6 салатов;
6. 10 десертов (пирожные, мороженое, блинчики);
7. Пицца и суши;
8. 3-4 вида китайской лапши;
9. 7-8 горячих безалкогольных напитков (кофе, чай);
10. 4-5 прохладительных напитков;

Финансовые расчёты (в рублях)

- Регистрация, разрешения, лицензирование – примерно 5000.
- Аренда на год вперёд – 50000, долевая.
- Ремонт помещения – 20000.
- Разработка дизайна интерьера – 30000.
- Технологическое проектирование – 2000.
- Инженерное проектирование – 2000.
- Работы по монтажу освещения, системы пожарной безопасности, необходимых коммуникаций – 2000.
- Отделочные работы, покупка предметов декора – 30000.
- Мебель, оборудование, кухонный инвентарь – 200000.
- Первая закупка продуктов – 25000.
- Рекламная кампания и световая вывеска – 10000.
- Непредвиденные расходы – 10000.
- Столы (6 шт.) – 1100.
- Стулья (15 шт.) – 800. Delacosa, PremierDecor, Эквивалент;
- Диваны (2 шт.) – 40000. ХоРеКа, Delacosa;
- Кассовый аппарат – 3000 Эвотор-Стандарт, Меркурий;

Кухня

- Четыре стола для готовки и разделки продуктов – 6000 Nicold, ATESY, CRYSPI;
- 2 холодильных шкафа, морозильная камера – 40000 Polair, «Норд», «Марихолодмаш»;
- Две электрические плиты – 60000 Convito, LOTUS;
- Микроволновая печь – 2000 CONVITO;
- Посудомоечная машина – 12000 Hansa, Smeg, Mach, ABAT;
- Кофе машина – 20000 Philips, Nespresso, De Longhi;
- Печь для пиццы – 13000 PRISMAFOOD, ABAT, ERGO;

- Электрочайник – 5000 Redmond, Galaxy;
- Электронные весы – 1500 AKAI, Galaxy;
- Четыре комплекта ножей – 2000 Supra, Thomas, Mo-V, Shadow;
- Ёмкости для специй и сыпучих продуктов (4 единицы) 2500 RESTOLA;
- Миксер – 1000. QUAMAR, ERGO;
- Слайсер – 2000\$ CONVITO, Airhot;
- Мелкий инвентарь (тёрки, дозаторы, мерная посуда, консервные ножи, разделочные доски, щипцы, лопатки) 5000 TECNOEKA, MAC.PAN;
- 3 подставки для посуды – 2500. TECNOEKA;
- Шкаф и стеллажи для посуды – 50000 CRYSPI, ATESY;
- Разносы для еды (20 шт.)- 9000 RESTOLA;
- Настенные полки (5 шт.) – 9000 CRYSPI;
- Посуда для посетителей (15 комплектов) – 30000 Collage, Verona, Балтик, Tvist.

Кухонная посуда

- Кастрюли (6-7 ед.) – 10000. Merxteam, APS, Westmark;
- Сковороды (2-3 ед.) – 2500 Luxstahl, БОК;
- Сотейники (3-4 единицы) — 500 Merxteam, Lacor;
- Миски и гастрೋёмкости (15-20 ед.) – 2000 RESTOLA;
- Противни (4-5 единиц) – 1500 RESTOLA, UNOX;

Непроизводственная база

- Салфетки, полотенца, сушилки для санузла – 3000
- Компьютер и принтер – 35000
- Сантехника для санузла – 9000
- Мусорные баки (3 шт.) – 5000
- Зеркало – 3000
- В подсчётах, сколько стоит открыть кафе, большую долю средств занимает именно покупка оборудования и инвентаря.

Персонал

- Для работы в две смены требуется нанять 2 повара, 1 подсобный рабочий, 2 администратора, 2 официантов, бухгалтер. Фонд зарплаты – 16-20 тыс. месяц.

Сводная таблица о рабочей силе

Должность/ Квалификационный разряд/ Численность

Управляющий – 1

Бухгалтер – 1

Заведующий производством – 1

Повар IV 3

Повар V 8

Мойщик кухонной посуды – 3

Мойщик столовой посуды – 1

Заведующий складом – 1

Официант - 6

Уборщик – 2

Риски

Недостаток посетителей. Для преодоления этой проблемы следует активизировать рекламные мероприятия, расширить список каналов продвижения, провести интересную акцию.

Затраты на открытие и работу больше указанных в бизнес-плане. Это решается чётким фиксированием доходов/расходов. Хотя бы временно можно уменьшить расходы путём сокращения штата (как правило, официантов), частичного использования полуфабрикатов.

Низкое качество блюд и обслуживания. Так как вы лично не сможете контролировать работу заведения «от» и «до», есть риск появления недовольных клиентов. Обязательно изучайте отзывы о вашем заведении в Интернете, заведите книгу жалоб. Чтобы посетитель оставался доволен, тщательно отбирайте персонал и меняйте работников в случае надобности.

Экономическая нестабильность в стране. Обычно это отражается на стоимости продуктов для готовки, инвентаря, покупательной способности клиентов. Чтобы этого избежать, с поставщиками нужно заключать долгосрочные контракты.

Ежемесячные расходы в первый год — в пределах 9000-10000 с учётом оплаченной аренды.

Эффективность и прибыльность

На доход можно рассчитывать, когда посещаемость превысит отметку в 80-100 человек в день. В этом случае выручка составит около 14000 \$ в месяц, а чистая прибыль – 5-6 тысяч. Через год-два при постоянном увеличении «загруженности» можно зарабатывать до 15-20 тысяч долларов «чистыми» ежемесячно.

Только тщательно распланировав и просчитав, как открыть кафе, стоит браться за это дело. Также нужно иметь некий финансовый резерв, потому как окупаемость учреждений общественного питания составляет от года до четырёх-пяти лет.

Социальная направленность проекта (создание новых рабочих мест, увеличение заработной платы работающих, т.д.)

Наш проект социально-значим для поселка, ведь он повысит интерес к саморазвитию, грамотность населения, объединит в своем пространстве молодежь и зрелых людей, создаст рабочие места, будут проводиться благотворительные акции, фестивали, квизы, игры, викторины.

Визуализация составляющих

Схема арт-кафе



Меню

кофе		Цена без десерта	Цена с десертом
Эспрессо (30 мл)	12,00	6,00	
Американо (150 мл)	12,00	6,00	
Кофе со сливками (120 мл)	16,00	8,00	
Капучино (170 мл)	14,00	7,00	
Латте (200 мл)	19,00	10,00	
Гляссе (170 мл) (кофе, мороженое)	16,00	8,00	
Цветок Миндаль (150 мл) (кофе, сироп, сливки)	17,00	10,00	
Детский капучино (150 мл) (молоко, молоко, шоколад)	12,00	6,00	
Молоко с медом (150 мл)	10,00	5,00	
Сироп в ассортименте (25 мл)	3,00	1,50	

чай		Цена без десерта	Цена с десертом
Чай заварной в ассортименте (450 мл)	16,00	8,00	
Чай заварной в ассортименте (600 мл)	20,00	10,00	
Мед (25 гр)	6,00	3,00	
Лимон (30 гр)	2,00	1,00	

коктейли		Цена без десерта	Цена с десертом
Коктейль молочный в ассортименте (180 мл) (молоко, мороженое, сироп)	12,00	6,00	
«Айсберг» (180 мл) (молоко, мороженое, лед, сироп «Blue Sugar», сливки)	17,00	9,00	
«Милк банан» (180 мл) (молоко, банан, сироп)	14,00	7,00	
«Пина Колада» (220 мл) (сок, кокосовый сироп, сливки)	18,00	10,00	
«Сахар» (220 мл) (сок, киви, банан, сироп, лимонный сок, сливки)	22,00	12,50	

коктейли		Цена без десерта	Цена с десертом
«Зеленый попугай» (220 мл) (сок, ябл., лимонный сок, сироп «Blue Sugar»)	18,00	9,00	
«Молодежный» (180 мл) (сок в ассортименте, мороженое)	15,00	7,50	
«Первокласска» (220 мл) (сок, ваниль, сироп)	15,00	7,50	
«Уница» (180 мл) (молоко, какао, грецкий орех, сироп)	21,00	11,00	
«Поплавок» (180 мл) (мороженое, кефир, детский, сливки)	20,00	10,50	

десерты		Цена без десерта	Цена с десертом
Мороженое «Рожок» (90 гр)	6,00	6,00	
Мороженое «Наш Малыш» (мороженое, шоколад, орехи, сироп, сливки) (120/100 гр)	19,00	11,00	
Мороженое «Фруктовое настроение» (мороженое, фрукты, сироп, сливки) (90/100 гр)	21,00	11,00	
Мороженое «Три богатыря» (мороженое, шоколад, орехи, сливки) (75/150 гр)	19,00	11,00	
Мороженое с сиропом (125 гр) (мороженое, сироп в ассортименте)	15,00	7,50	
Салат «Тутти-Фрутти» (150гр) (фрукты, соус, сливки)	19,00	10,00	
Десерт «Винни Пух» (120 гр) (бисквит, густое молоко, фрукты, соус, сливки)	21,00	12,00	
Десерт «Солнечный кристалл» (120 гр) (бисквит, соус, желе)	19,00	11,00	
Десерт «Два острова» (150 гр) (молочное и шоколадное суфле)	22,00	11,00	
Десерт-коктейль «Яблочный штрудель» (220 мл) (сок, молоко, мед, грецкие орехи, сироп, корица)	19,00	11,00	

фрукты		Цена без десерта	Цена с десертом
Банан (1 шт.)	4,00	4,00	
Киви (1 шт.)	4,00	4,00	
Апельсин (100 гр)	3,50	3,50	
Мандарин (1 шт.)	5,00	5,00	
Яблоко (100 гр)	3,50	3,50	
Груша (100 гр)	3,50	3,50	
Виноград (100 гр)	3,50	3,50	

САЛАТЫ

Греческий	75 Р
Деревенский	80 Р
Red Fox	80 Р
Боярский	80 Р
Цезарь	90 Р

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ	90 Р
традиционный с луковым хлебом	
Солянка домашняя	95 Р
Лапша с курицей и грибами	75 Р

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясо в горшочке	125 Р
Мясо по-французски	115 Р
Паста с курицей и грибами в сливочном соусе	120 Р
Пельмени домашние	115 Р
Отбивная из куриного филе	110 Р
Рыба запеченная с овощами и сыром	100 Р
Омлет с ветчиной	70 Р

ГАРНИРЫ

Картофельные дольки с соусом тартар	49 Р
Картофель фри	49 Р
Картофельное пюре	49 Р
Рис-микс	49 Р
Овощной микс	55 Р

САЛАТ 90Р Цезарь



ЛАПША 75Р с курицей



МЯСО 125Р в горшочке



ДОЛЬКИ 49Р картофельные



МЕНЮ ПЯТНИЦЫ

ПЕРВОЕ (НА ВЫБОР)

ГРИБНОЙ СУП	300МЛ
КУРИНАЯ ЛАПША	300МЛ

ВТОРОЕ (НА ВЫБОР)

ШНИЦЕЛЬ	100Г
КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	1ШТ
КРЫЛЫШКИ «БАРБЕКЮ»	100Г

ГАРНИР (НА ВЫБОР)

ОВОЩИ ГРИЛЬ	150Г
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150Г

САЛАТ (НА ВЫБОР)

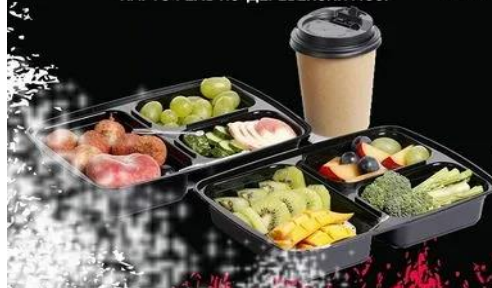
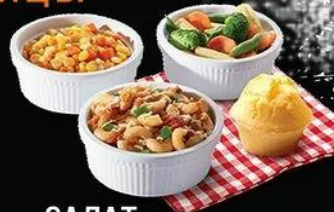
САЛАТ КРАБОВЫЙ	100Г
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»	100Г

НАПИТКИ (НА ВЫБОР)

ЧАЙ ЧЁРНЫЙ/ЗЕЛЁНЫЙ (ПАКЕТИКИ)	
КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ	
КОФЕ ЗЕРНОВОЙ	

ДЕСЕРТ (НА ВЫБОР)

БЛИНЧИКИ С МЁДОМ	1ШТ
ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ	1ШТ



Примерный дизайн

