

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://stuservis.ru/biznes-plan/75307>

Тип работы: Бизнес план

Предмет: Бизнес-планирование

1. Резюме проекта.....	3
2. Существо предлагаемого проекта.....	5
3. Исследование рынка.....	7
4. План маркетинга.....	12
5. Производственный план.....	16
6. Организационный план.....	24
7. Степень риска.....	26
8. Финансовый план.....	27
9. Анализ экономической эффективности.....	29

1. Резюме проекта:

1.1 Название и адрес фирмы:

«ВАУ ВАФЛИ»

1.2 Учредители:

ИП Иванов Иван Иванович, ИНН 111111111111

1.3 Суть и цель проекта:

Целью проекта является создание в городе Пушкино точки общественного питания (островка) "ВАУ Вафли" (гонконгские) в ТЦ «Пушкинский». Данная торговая точка будет осуществлять приготовление и реализацию гонконгских вафель, а также сопутствующих позиций меню.

1.4 Стоимость проекта

Стоимость проекта составит 1277000 руб.

1.5 Потребность в первоначальном капитале полностью удовлетворена капиталом собственника.

1.6 Ссылка на секретность

Данный проект содержит секретные сведения и находится в собственности вышеуказанного лица, которое выступает в качестве владельца предприятия. Разработанный бизнес-план по открытию точки общественного питания (островка) "ВАУ Вафли" предназначен только для ограниченного владельцем круга лиц, которые получили данный документ с ведома владельца и при наличии его информированного согласия. Копирование и разглашение информации, содержащейся в настоящем документе, не допускается и преследуется по нормам законодательства РФ и международным нормам защиты информации от несанкционированного доступа.

2. Существо предлагаемого проекта:

2.1 Продукция

Остров по продаже гонконгских вафель будет предлагать несколько видов вафель с разнообразной начинкой, а также карту напитков и сопутствующую продукцию. Предполагается использовать продуктовые ингредиенты высокого качества.

Таблица 2.1 - Основные виды продукции для реализации торговой точки «ВАУ ВАФЛИ»

Позиция	Описание
---------	----------

Базовая позиция «Гонконгская вафля»	Основа для всех остальных позиций в меню, которые представляют собой различные вариации начинок и топингов
-------------------------------------	--

Напитки

кофе	Самые ходовые позиции: американо, капучино, латте
------	---

Молочный коктейль	Стандартная рецептура молоко+мороженое с добавлением сиропов (клубничный, шоколадный и пр)
-------------------	--

Соки	Бутилированный вариант + свежавыжатые позиции
------	---

Вода газированная, негазированная, чай	Особенность данных позиций в соблюдении общей ценовой политики. Т.е. данные напитки не должны сильно отличаться по стоимости, иначе это приведет к
--	--

уменьшению среднего чека.

Начинки Сытные позиции: ветчина, сыр, сосиски, лосось, зелень Фруктовые позиции: нарезанные фрукты или топинги Сладкие позиции: шоколад, карамель, маршмеллоу, мороженое, ягодные джемы

2.2 Технология

2.2.1 Гонконгские вафли планируется готовить на месте реализации из готовых смесей для выпечки гонконгских вафель, заранее замешанных в тестомеске, прямо во время рабочей смены на профессиональном оборудовании с запасом реализации 10-15 штук. Временной цикл приготовления одной порции составит 5-7 минут. При плотном клиентском потоке допускается выпекание продукции в больших объемах в начале смены.

2.2.2 Приготовление горячих напитков планируется осуществлять при помощи профессионального оборудования (кофемолки, кофемашины,

-

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://stuservis.ru/biznes-plan/75307>