## Детское кафе

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности детского кафе.

Все большее внимание к детским развлечениям в ресторанах и детским меню – это одна из тенденций современного ресторанного рынка Казахстана. Сегодня все больше ресторанов предлагают меню для самых маленьких, комнаты для детей, игрушки, раскраски, специальные программы по выходным дням.

Открыть детское кафе – это интересная и прибыльная бизнес-идея, которая приносит людям радость. Детские кафе занимают особое место в развлекательных заведениях городов и населенных пунктов. В таких кафе можно отмечать детские дни рождения и различные праздники – модные сейчас «выпускные» в детском саду, разные тематические вечера, устраивать кукольные театральные выступления, конкурсы красоты и прочие детские мероприятия.

Меню детского кафе должно быть предоставлено интересными и качественными блюдами.

***Характеристика*** ***услуги***. Кафе - предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.

***Меню.*** В отличие от обычной точки общепита, меню детского кафе должно быть простым, понятным и содержать минимум предложений с их иллюстрациями. Детям сложно выбирать из большого списка, а в выборе они больше ориентируются на внешний вид блюда. Поэтому даже обычную овсяную кашу желательно назвать и оформить оригинально, например «Мишкин завтрак». Дети во всем мире и в любой сезон в кафе охотно едят три блюда: картошку фри, пиццу и сладости, хоть родители и предпочитают заказывать им здоровую пищу. Меню блюд должно включать легкие закуски, в ассортименте могут быть маленькие пиццы, мороженое, коктейли, десерты, соки, напитки, выпечка, шоколад, кондитерские изделия, скажем, детский тортик в виде автомобиля либо корабля.

В меню для взрослых стоит предусмотреть небольшой перечень максимально полезных и легких в усвоении блюд, чтобы мамы и папы не боялись угостить из своей тарелки ребенка.

***Сбыт.*** Потенциальные посетители кафе – дети и их родители, а также детские коллективы с их воспитателями и наставниками.

**Технология**

Технологический процесс работы кафе представляет собой определенную последовательность этапов приготовления блюд для конечного потребителя.

Готовящееся блюдо должно пройти несколько этапов и побывать в различных цехах (в зависимости от специфики блюда и входящих в него ингредиентов). И для этих целей все производственные помещения делятся на складские, моечные, овощные, холодные и горячие цеха, кондитерские цеха (при необходимости), раздаточные.

1. В складских помещениях должны храниться продукты (ингредиенты), получаемые кафе от поставщиков (или закупаемые в различных магазинах или на рынке). В этих помещениях должны стоять охлаждаемые камеры для скоропортящихся продуктов (а также полуфабрикатов). В состав складских помещений обязательно входят кладовые (неохлаждаемые) для хранения сыпучих (сухих) продуктов и овощей.

2. В моечной осуществляется мойка посуды, инвентаря, тары и т.д. Там же устанавливаются стеллажи для сушки, тара для отходов пищи и пр.

3. В овощном цехе осуществляют всю работу по переработке овощей – их мойку, очистку, нарезание и т.д. На небольших предприятиях эти процессы делаются вручную.

4. В мясных и рыбных цехах проводят подготовительные работы с мясом и рыбой, делая полуфабрикаты.

5. Холодный цех предназначен для приготовления салатов, холодных закусок, холодных блюд из мяса, овощей или других продуктов, а также и для приготовления десертов (сладких блюд) и бутербродов.

6. Горячий цех предназначен для завершающей стадии создания блюд.

7. Кондитерский цех предназначен для выпечки пирожных, тортов и т.д.

8. Раздаточные – помещения, которые являются неким связующим звеном между производством и залом.

Технологический процесс работы детского кафе включает в себя:

- приобретение продуктов и хранение;

- первичная обработка;

- оформление блюд;

- обслуживание клиентов.

Первоочередным шагом в реализации данного проекта будет поиск и подбор помещения под кафе. Можно арендовать помещение. При этом необходимо помнить, что площадь кафе должна соответствовать требованиям казахстанского законодательства.

Желательно, чтобы помещение под детское кафе было расположено в районе детских поликлиник, садов, площадок, роддомов, школ, парков отдыха и магазинов игрушек или детской одежды.

Деятельность детского кафе у нас регламентируется Санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденными Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665.

**Персонал**

Для кафе на 30 посадочных мест понадобятся: 2 повара, кондитер, администратор (сам предприниматель), 2 официанта, подсобный рабочий и бухгалтер. Можно привлечь аниматора для развлечений гостей кафе. Итого потребуется 8 человек.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Для организации детского кафе понадобятся: оборудование для кухни (1 800 000 тенге), барная стойка (400 000 тенге), столы (8 столов \* 10 000 тенге = 80 000 тенге), стулья (30 стульев \* 3 000 тенге = 90 000 тенге), вспомогательное оборудование и инвентарь, офисная мебель для администратора и бухгалтера – 250 000 тенге.

Также необходимо приобретение первой партии продуктов и напитков – ориентировочно 200 000 тенге. Итого сумма инвестиций составит 2 820 000 тенге.

***Доходы***

При ежедневном числе клиентов 50 человек и среднем чеке 800 тенге ежемесячный доход составит 50 человек \* 800 тенге \* 30 дней = 1 200 000 тенге.

***Расходы***

Доля продуктов и напитков в конечной цене составляет на предприятиях общепита -35%. При выручке 1 200 000 тенге расходы на сырье и материалы составят 420 000 тенге.

Площадь помещения при норме площади на 1 посадочное место 1,6 м2 составит 48 м2 + помещения для персонала и подготовки блюд 30 м2, всего 78 м2. Аренда данной площади обойдется в: 78 м2 \* 2 000 тенге/м2 = 156 000 тенге в месяц.

Заработная плата 8 человек \* 50 000 тенге = 400 000 тенге.

Хоз.товары, коммунальные расходы, реклама, охрана – 80 000 тенге в месяц.

Итого ежемесячные расходы составят 1 056 000 тенге, прибыль – 144 000 тенге. Окупаемость проекта - 1 год 8 месяцев.