## Кафе

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности кафе.

Современные предприниматели всё чаще обращают свои взоры на рынок предоставления услуг в сфере общественного питания. Оно и немудрено – уровень жизни в нашей стране постепенно растёт, что позволяет всё большему количеству граждан не экономить на питании, а отдать эту услугу на откуп профессионалам.

Очень многие бизнесмены, офисные работники, менеджеры и т.д. предпочитают экономить своё время, ежедневно питаясь в кафе. Поэтому идея открыть кафе – это хороший способ начать свой бизнес.

Вначале необходимо определиться, в каком сегменте рынка будете работать, ведь на сегодняшний день можно выделить несколько видов кафе – элит-кафе, вечерние кафе, кафе среднего класса. Настоящая бизнес - идея кафе рассматривает открытие заведения, рассчитанного на широкий круг посетителей, то есть кафе среднего класса.

***Характеристика*** ***услуги***. Кафе - предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, кисломолочных продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями. Большинство гостиничных комплексов в своей структуре наряду с ресторанами предпочитают иметь небольшое кафе.

***Меню.*** Меню должно быть разнообразным и разносторонним, чтобы у посетителей был максимально широкий выбор, и каждый потенциальный постоянный клиент мог удовлетворить свои гастрономические пристрастия именно в Вашем заведении.

Приведем меню, идеально подходящее для кафе демократичного типа:

Салаты – 10 видов (оливье, мясной, овощной, фруктовый, из свежей капусты, винегрет, острый морковный салат, цезарь, мимоза, сырный).

Закуски – 5 видов (сырная нарезка, колбасная нарезка, овощная нарезка, фруктовая нарезка, мясная нарезка).

Первые блюда – 5 видов (суп, борщ, окрошка, рассольник, солянка).

Горячие мясные блюда – 6 видов (отбивные, котлеты, шницель, биточки, жареное мясо, окорочка).

Гарниры к мясу – 5 видов (картофель варёный, картофель жареный, картофель-фри, рис, спагетти).

Десерты – 10 видов.

Напитки (алкогольные и безалкогольные) – 50 видов.

Потенциальные посетители кафе - бизнесмены, офисные работники, менеджеры, молодые пары, студенты и т.д.

**Технология**

Кафе конструктивно должно состоять из нескольких частей: посадочные зоны для гостей, кухонные помещения, складские и вспомогательные помещения.

Организация всей работы кафе должна согласовываться и корректироваться с учетом специфики технологического процесса. Как известно, продукция предприятий общественного питания является скоропортящейся и требует быстрой реализации. Не подлежат также длительному хранению многие из используемых продуктов.

Организация технологического процесса должна обеспечивать, с одной стороны, максимальное сокращение сроков доставки, хранения, обработки сырья и реализации готовой продукции, а с другой — разнообразие ассортимента предлагаемых блюд. При этом обязательно следует учитывать предпочтения посетителей кафе, сезонные факторы, праздничные дни и т. п.

Кафе имеет, как правило, цеховую структуру производства. В эту структуру входят заготовочный цех, горячий цех, холодный цех, кондитерский цех, моечный цех столовой и кухонной посуды. Безусловно, основным цехом в кафе является горячий цех.

Основу всего технологического процесса составляет план-меню. При его составлении необходимо вначале определить ассортиментный минимум — минимальное количество блюд, которые должны быть в реализации. Конечно, выбор блюд должен быть разнообразным. При расчете меню ориентируются на вместимость зала и возможное количество посетителей в тот или иной период. С помощью меню несложно изучить спрос, а затем разработать рациональный набор блюд.

На основе меню рассчитывают количество необходимых продуктов, определяют уровень запасов и сроки их пополнения. Процедура закупок необходимых продуктов включает оценку возможных поставщиков с точки зрения их цены и качества. Как правило, предприятия общепита работают с постоянными поставщиками. Поэтому составляются типовые заказы на продукты и направляются поставщикам. При оформлении заказа необходимо уточнить дату и время поставки. При получении заказа следует проконтролировать количество, спецификации, цены и качество продуктов.

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 законодательства РК.

**Персонал**

Для кафе на 30 посадочных мест понадобится следующий персонал: 2 повара, 1 администратор, 2 официанта и 1 подсобный рабочий.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Для организации кафе понадобятся: оборудование для кухни (2 000 000 тенге), барная стойка (500 000 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 – 400 000 тенге. Итого вложения в основной капитал составят 3 070 000 тенге.

Также необходим оборотный капитал для приобретения первой партии продуктов и напитков – ориентировочно 300 000 тенге.

Итого сумма инвестиций составит 3 370 000 тенге.

***Доходы***

При ежедневном числе клиентов 40 человек и среднем чеке 1 000 тенге ежемесячный доход составит 40 человек \* 1 000 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 / месяц.

Заработная плата 6 человек \* 50 000 тенге = 300 000 тенге.

Хоз.товары, коммунальные расходы, расходы на рекламу, охрана, прочие расходы – 80 000 тенге в месяц.

Итого ежемесячные расходы составят 956 000 тенге, прибыль – 244 000 тенге. Окупаемость проекта - 1 год 2 месяца.