## Пиццерия

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности пиццерии.

Одним из перспективных видов малого бизнеса на сегодняшний день является открытие собственной пиццерии.

Пицца принесет стабильный доход при небольших затратах. Пиццерия — это кафе или ресторан, где основу меню составляют пицца с различными начинками и ее производные: закрытая пицца «кольцоне», дрожжевые лепешки «фокаччо» и др. Меню пиццерии и объемы производства определяют размеры помещений, подборку техники, штат сотрудников и запас продуктов.

Главные плюсы этого бизнеса – относительно невысокая себестоимость производства и высокая отпускная цена. Бизнес на открытии пиццерии может строиться в трёх направлениях – открытие классической пиццерии по типу ресторана, открытие пиццерии в крупном торговом центре и открытие сервиса по доставке пиццы.

Организация классической пиццерии. Этот вариант самый затратный, но при этом – самый рентабельный. Конкуренция на этом рынке относительно невысока, поэтому период окупаемости будет очень непродолжительным. Основные затраты здесь – на помещение. Помещение можно арендовать, а можно построить отдельно стоящее здание.

Создание пиццерии в крупном торговом центре. В этом случае Вы открываете пункт продажи готовой пиццы без зала. Это менее затратный вариант, так как нет нужды в отдельном помещении, нет необходимости нанимать большое количество персонала, вложения в этом случае минимальны.

Организация сервиса доставки пиццы. Самый малобюджетный вариант. Вложения минимальны, но при этом есть большой минус – конкуренция. Так как войти на этот рынок можно с небольшими вложениями, на нём уже много игроков.

Таким образом, если позволяют средства – можно организовать классическую пиццерию, если стартовый капитал невелик – лучший выход - это сервис доставки пиццы.

Данная бизнес – идея предусматривает организацию пиццерии в торговом центре.

***Характеристика*** ***продукции***. На сегодняшний день существуют две разновидности пиццы: итальянская и американская. Итальянскую пиццу готовят на основе из тонкого теста с небольшим количеством дрожжей, весит она при классическом диаметре 33 см 350-500 г. Американскую пиццу готовят на основе из толстого теста, вес обычно составляет 650-950 грамм, она дольше остывает, что делает ее более пригодной для использования в фирме по доставке пиццы.

Практика показывает, что ассортимент должен включать 5 видов пиццы и более.

Пиццерии в большей степени (впрочем, как и все заведения быстрого питания), рассчитаны, в первую очередь, на молодежь и детей. Если верить статистическим данным, то дети чаще всего отдают предпочтение простоте при выборе пиццы – а именно самой простой пицце с колбасой пепперони и сыром. Однако, не только дети и молодежь являются частыми посетителями пиццерий. На самом деле, и весьма солидные и деловые люди время от времени совсем не против заглянуть в пиццерию. Очень популярными пиццерии стали и для разного рода спортивных фанатов (особенно это касается футбольных фанатов), а также различных азартных людей и игроков.

**Технология**

Классическая пицца состоит из тонко раскатанного (до 5 мм) дрожжевого теста, оливкового масла, томатного соуса, сыра «моцарелла» и базилика. Очень важный ингредиент - сыр. Обычно сыр «моцарелла» готовят из буйволиного молока и вымачивают не в воде, а в сыворотке, что придает особый вкус блюду в целом.

Особым шиком считается использовать вместо томат - пасты «свой» соус из перетертых томатов.

Прочие составляющие: грибы, ветчина, морепродукты, фрукты, зависят от возможностей повара и предпочтений заказчика. Иногда в блюдо добавляют майонез. Это противоречит итальянским традициям, но нравится потребителям. Больше всего нареканий вызывают сыр, мука, дрожжи и специи.

Для открытия пиццерии понадобится оборудование для изготовления теста, для его формирования, для выпечки пиццы и вспомогательное оборудование – столы, холодильники, моечные ванны и т.д.

Наряду с выбором оборудования выбор помещения – один из самых ответственных шагов, которые нужно сделать. Помещение должно располагаться в проходном месте с хорошей автомобильной доступностью. Пиццерию вполне можно открыть не только в центре, но и в спальном районе.

Помещение для приготовления пиццы должно соответствовать требованиям СЭС (СанЭпидемСтанции), которая к пиццериям предъявляет те же требования, что и к производству хлебобулочных изделий.

**Персонал**

Для обслуживания небольшой пиццерии достаточно 4 человек: 2 повара и 2 продавца (официанта), работающие попеременно.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Необходим комплект оборудования, включающий тестосмесительную машину, тестоотделитель, плиту для приготовления соуса, аппарат для резки овощей, разделочный стол, печь, холодильник. Стоимость такого комплекта оборудования стоит от 600 000 тенге.

Также необходимо понести расходы на приобретение первой партии продуктов (около 30 000 тенге). Таким образом, начальные вложения оцениваются в 630 000 тенге.

***Доходы***

Большая пицца стоит 1 000 тенге. Если продавать по 20 пицц в день, то доход составит 20 пицц \* 1 000 тенге \* 30 дней = 600 000 тенге в месяц.

***Расходы***

Расходы на сырье и материалы при приготовлении пиццы не превышают 35% стоимости готового изделия. Таким образом, при прогнозируемой выручке переменные расходы составят 600 000 тенге \* 35% = 210 000 тенге.

Расходы на аренду помещения в торговом центре 30 м2 \* 2 000 тенге/м2 = 60 000 тенге.

Расходы на заработную плату 4 человека \* 45 000 тенге = 180 000 тенге в месяц.

Расходы на рекламу, коммунальные расходы, хоз.товары и прочие расходы – 50 000 тенге в месяц.

Всего ежемесячные расходы составят 500 000 тенге, прибыль – 100 000 тенге.

Окупаемость вложенных средств составит 6 месяцев.