

# Бизнес-план открытия кофейни

---

(полное наименование проекта)

Игнатьев Игнат Игнатович

тел., e-mail

---

(ФИО автора проекта, телефон, E-mail)

январь 2023 года

## Содержание

1. РЕЗЮМЕ.....	3
2. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН И ОПИСАНИЕ РЫНКА СБЫТА ПРОДУКЦИИ .....	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН.....	9
4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН .....	11
5. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН.....	13
6. ОПИСАНИЕ РИСКОВ И ГАРАНТИЙ.....	16
7. ПРИЛОЖЕНИЕ .....	17

## 1. Резюме

Инициатор проекта: Игнатьев Игнат Игнатович.

Организационно-правовая форма: Физическое лицо будет зарегистрировано в качестве индивидуального предпринимателя.

Краткое описание проекта: в ходе реализации проекта будет открыта кофейня «...». Располагаться кофейня будет в арендованном помещении площадью 15 кв. м. по адресу: г. Магнитогорск, ...

Будет трудоустроено 3 работника (из числа безработных граждан).

Цели проекта:

- Получение прибыли.
- Оказание качественных недорогих услуг общественного питания для населения.

Задачи проекта

- 1) Получение материальной единовременной помощи (соцконтракт).
- 2) Открытие ИП.
- 3) Заключение договора на аренду помещения.
- 4) Подготовка документов для налоговой службы и Роспотребнадзора.
- 5) Открытие счёта в банке.
- 6) Ремонт помещения, покупка оборудования и мебели.
- 7) Получение заключения пожарной инспекции.
- 8) Поиск сотрудников через Центр занятости населения г. Магнитогорска.
- 9) Контроль за наличием медицинской книжки у сотрудников предприятия.

Стадии развития проекта:

После одобрения бизнес-плана и получения средств – открыть первую кофейню. Срок организационных мероприятий 20-30 дней. Когда все задачи будут выполнены и кофейня полностью окупит себя – открытие второй кофейни.

Сметная стоимость проекта: 375240 рублей.

Источники финансирования проекта:

- средства социального контракта – 350000 рублей.

- собственные средства инициатора проекта – 25240 рублей.

Затраты на организацию деятельности:

Расходы на реализацию проекта представлены в таблице:

Сметная стоимость проекта, рублей

Наименование	Источник инвестирования	
	Средства соцконтракта	Собственные средства
Контрольно-кассовая техника, платежный терминал	15000	-
Кофемашинa	80000	-
Кофемолка	12000	-
Блинница	7000	-
Аренда помещения	20000	-
Объёмная вывеска (цена в приложении указана за одну букву)	14000	-
Барная стойка и стулья	20000	-
Барная стойка с встроенными холодильными камерами	59000	-
Плата за ремонтные работы	20000	-
Доставка, перевозка и установка оборудования	17000	-
Мебель (диван 2 шт., стол 1 шт.)	21500	-
Освещение (люстры 4 шт.)	-	10240
Музыка (колонки)	-	1500
Отделка помещения	44500	500
Реклама	20000	-
Продукты	-	13000
<b>Итого</b>	<b>350000</b>	<b>25240</b>

Всё приобретаемое оборудование будет бывшее в употреблении, в отличном состоянии. Характеристики оборудования представлены в разделе бизнес-плана «Приложение».

Срок окупаемости проекта: 11 месяцев.

Экономические и социальные эффекты от реализации проекта:

- В ходе реализации проекта будет трудоустроено 3 человека из числа безработных граждан.
- Бюджетная эффективность проекта (единный налог УСНО) за период расчета бизнес-плана 12 месяцев – 144012 рублей.
- Будет открыта кофейня с ценами на продукцию значительно ниже цен конкурентов.

## 2. Маркетинговый план и описание рынка сбыта продукции

Месторасположение кофейни: г. Магнитогорск, .... Будет арендовано помещение площадью 15 кв. м.

Организационно-правовая форма: индивидуальный предприниматель.

Кофейня «...» будет работать по графику с 6:00 до 00:00. Кофейня будет оформлена в стиле «лофт». В кофейне будет разнообразное меню, а точнее более 20-ти видов кофе, корн-доги, блинчики и десерты.

### МЕНЮ КОФЕ

Наименование	Объем	Цена	Себестоимость
Эспрессо	30-35мл	90	20
Доппио	55-60мл	140	20
Тройной эспрессо «Триппло»	От 90 до 180мл	90-180	20
Ристретто	15-25мл	90	20
Лунго	От 90 до 180мл	90-180	30
Флет-уайт	150-180мл	170	40
Капучино	150-180мл	150	45
Макиато	30-35мл	90	20
Латте	200мл	190	35
Американо	180-200мл	120	25
Бреве	60мл	200	40
Кофе по-венски	150мл	150	45
Латте-макиато	220-300мл	190	40
Фреддо	150мл	200	60
Айриш	270мл	250	70
Корретто	35-40мл	150	60
Раф кофе	150-180мл	200	50
Романо	30-35мл	90	25
Медовый раф	150-180мл	220	60
Гляссе	150-200мл	200	50
Мокко	200мл	200	50
Марочино	50мл	120	40
Бичерин	300мл	250	50

### МЕНЮ БЛИНЧИКИ

Наименование	Количество	Цена	Себестоимость
Блин с маслом	1 шт	49	17
Блин с бананом	1 шт	69	20
Блин с шоколадом	1 шт	69	22
Блин с карамелью	1 шт	69	20
Блин с ветчиной и сыром	1 шт	79	30
Блин с сёмгой	1 шт	99	40

### МЕНЮ КОРН-ДОГИ

Наименование	Количество	Цена	Себестоимость
Корн-дог	1 шт	79	33
Корн-дог макси	1 шт	99	43

Стратегия продвижения продукции на рынке:

Основными посетителям кофейни будут являться люди среднего социального статуса, люди, работающие в этом районе, а так же студенты, учащиеся в находящихся поблизости учебных заведениях.

Ценовая политика:

Цены на кофе средние по городу, а на блины, корн-доги и десерты цены ниже среднего, но при низких ценах предприятие не уйдет в минус, так как себестоимость на эту продукцию небольшая.

Реклама: за несколько дней до открытия кофейни будет представлена реклама на баннерах, а также она будет распространяться промоутерами. В день открытия будет торжественная церемония представления нового малого предприятия (то есть продажа кофе по себестоимости, дегустация блинчиков и корн-догов), так же со временем будут вестись страницы в социальных сетях об акциях и специальных предложениях кофейни «Клафуди».

Торговая политика: оптимизированы позиции ассортимента блюд и определены наиболее востребованные блюда.

Характеристика продукции с точки зрения потребителя:

Представленные продукты питания и напитки (кофе, блины, десерты, корн-доги) - наиболее востребованные потребителем продукции быстрого питания.

Эти продукты и напитки большинство жителей города употребляют практически каждый день.

Для нашей организации значение имеет то, что и как потенциальный потребитель принимает за качество на рынке услуг, то есть при рассмотрении понятия "качество" в центре внимания находится личность потребителя.

При оценке качества услуги потребитель сравнивает то, что ему предоставили, с тем, что он желал получить. Ожидаемая услуга представляет из себя ожидаемое качество и может соотноситься с желаниями и индивидуальными нормами потребителей, с объективными представлениями об ожидаемом или другим стандартом сравнения. Оценка услуги зависит от опыта обращения к производителям подобных услуг, от знания услуги, рыночной коммуникации, личных желаний потребителя и имиджа производителя. Потребляемая услуга как воспринимаемое качество подчинена эффектам отборочного восприятия, приспособления и исправления воспринимаемого.

Маркетинговый анализ:

Сильные стороны	Слабые стороны
Приемлемые цены	Арендованное помещение
Разнообразный ассортимент товара	Высокая конкуренция
Проходимое место	-
Хорошо подобранный персонал (профессионалы своего дела)	-
Со временем нововведения авторских блюд	-
Опыт работы в сфере обслуживания, а также в приготовление всего меню кофейни.	-

Основные конкуренты:

- Кофейня «...»
- Кафе Doner Vill

Преимущества конкурентов: опыт работы, известность.

Недостатки: цены выше среднего.

Преимущества нашей кофейни:

- Цены ниже среднего по городу.
- Высокое качество продуктов питания и обслуживания.

Меры по повышению конкурентоспособности:

- Расширение ассортимента предлагаемых продуктов питания.

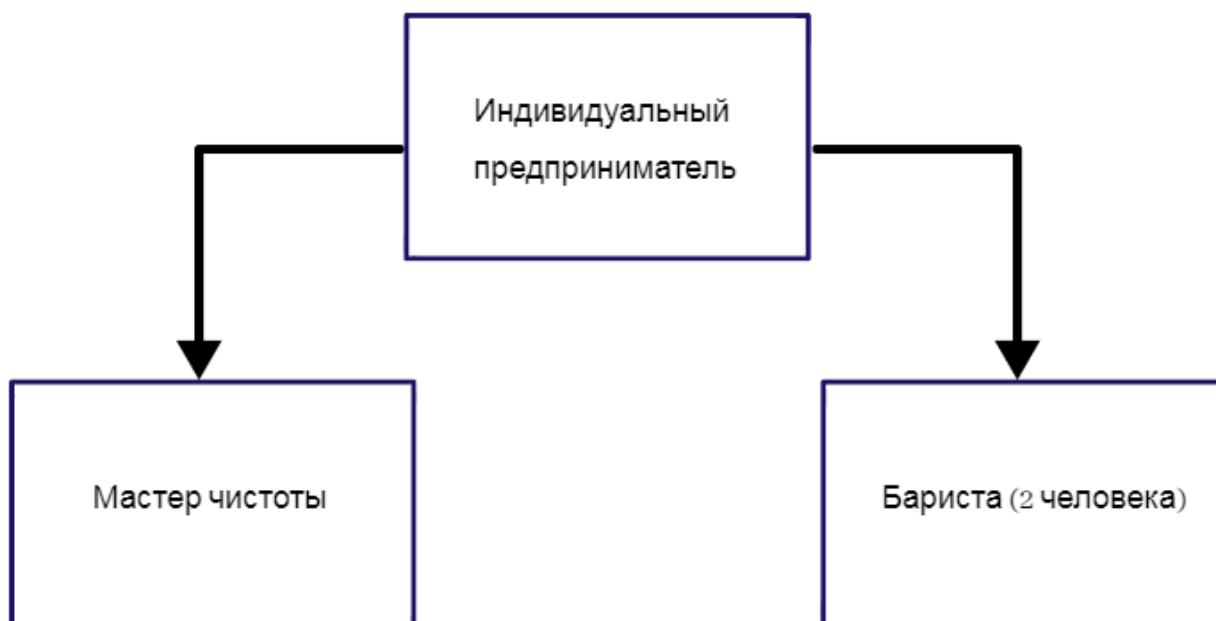
- Проведение акций.
- В дальнейшем создание сети кофеен и доставки на дом.

Проект полностью реализуется за счет средств государственной поддержки (использование собственных средств не предусмотрено).

Реализуемая идея (бизнес) отвечает опыту работы инициатора проекта. Ранее он уже осуществлял деятельность в сфере быстрого питания (торговля корн-догами и кофе).

### 3. Организационный план

Организационная структура предприятия:



В ходе реализации проекта будет трудоустроено 3 человека:

- Мастер чистоты – оклад 14000 рублей.
- Бариста – оклад 28000 рублей.
- Бариста – оклад 28000 рублей.

Требования к персоналу: наличие медицинской книжки, опыт работы, соблюдение всех санитарных норм, соблюдение технологических карт.



Функциональные обязанности мастера чистоты:

- Знать порядок хранения и потребности в моющих, дезинфицирующих средствах и расходных материалах.
- Быть одетым в спецодежду.
- Обеспечивать надлежащее санитарное состояние рабочего места, торгово-технологического оборудования и инвентаря.
- Прохождение медицинских осмотров в установленное время.
- В течение дня по необходимости выполняются поручения руководителя: например, вымыть пол в зале, убрать мусор и т.д.
- В течение смены проверять санитарное состояние входной группы и гостевых туалетов кофейни.

Функциональные обязанности бариста:

- Открытие кофейни.
- Встреча клиентов.
- Предложить клиентам меню напитков и дополнений к ним, ответить на их вопросы об ингредиентах.
- Принять заказы напитков, обращая внимание к деталям (например, предпочтения в отношении кофе, соотношение молока и сахара).
- Приготовление напитков и блюд по рецептам.
- Подача напитков, блинов, кондитерских изделий и корн-догов.
- Получать и обрабатывать платежи (наличные и кредитные/дебютные карты).
- Держать барную стойку в чистоте.
- Убедиться, что кофемашина работает должным образом и сообщать о любой необходимости директору предприятия.
- Соблюдение стандартов здоровья и безопасности.
- Делиться отзывами клиентов с руководителем.
- Приготовить и подавать качественный кофе и блюда.
- Общение и взаимодействие с новыми и постоянными клиентами.
- Поддержание чистоты и дезинфекция на рабочем месте.
- Соблюдение правил техники безопасности.
- Придерживаться рецептов продуктов питания и напитков.
- Быть пунктуальным и дисциплинированным.
- Способствовать созданию позитивной атмосферы в кофейне.
- Рекомендовать новые пункты меню.
- Закрытие рабочего места.

#### 4. Производственный план

Планируемый объем производства продукции при выходе на проектную мощность рассмотрен в таблице:

##### Производство продукции

Наименование продукции	Объем производимой продукции в месяц	Объем производимой продукции в год
Кофе	1067 порций	12804 порций
Блинчики	667 порций	8004 порций
Корн-доги	467 порций	5604 порций
Десерты	200 порций	2400 порций

##### Потребность в сырье и материалах для производства

Наименование	Количество в месяц	Количество в год
Кофейные зерна	10,7 кг	128,4 кг
Молоко	120 литров	1440 литров
Мука	80 кг	960 кг
Яйца	400 штук	4800 штук
Кукурузная мука	20 кг	240 кг
Масло растительное	100 литров	1200 литров
Масло сливочное	2,7 кг	32,4 кг
Бананы	6,7 кг	80,4 кг
Карамель	1,34 литр	16,08 литров
Семга	2,7 кг	32,4 кг
Огурцы	2,7 кг	32,4 кг
Шоколад	1,34 кг	16,08 кг
Сиропы	1,1 бутылки	13,2 бутылок
Виски	1,34 бутылки	16,08 бутылок
Ликер	1,34 бутылки	16,08 бутылок
Ванильный сахар	2,7 кг	32,4 кг
Сахар	5,3 кг	63,6 кг
Соль	1,34 кг	16,08 кг
Взбитые сливки	40 литров	480 литров
Творожный сыр	2,7 кг	32,4 кг

Условия оплаты приобретаемого оборудования: 100% предоплата. Доставка оборудования будет производиться посредством сервиса доставки «Авито».

Организация производственного процесса

Кофейня «...» будет предлагать своим гостям спокойный отдых в приятной обстановке, возможность перекусить вкусными и нежными десертами, блинчиками, корн-догами.

Кофейня представляет собой небольшое и уютное помещение, состоящее из одного зала, рассчитанное на 10 посадочных мест. Площадь производственного помещения и торгового зала составит 15 кв. м.

При работе кофейни будут строго соблюдаться правила охраны труда и техники безопасности.

Технологический процесс приготовления пищи (десерты, блинчики, корн-доги) будет осуществляться в помещении горячего цеха. В цехе предусмотрено естественное и искусственное освещение.

## 5. Финансовый план

План получения выручки от продажи продукции в кафе рассмотрен в таблице:

План получения выручки, рублей

Наименование	Выручка	
	в месяц	в год
Кофе	66667	800004
Блинчики	53334	640008
Корн-доги	53334	640008
Десерты	26667	320004
Итого	200002	2400024

Сметная стоимость проекта, рублей

Наименование	Источник инвестирования	
	Средства соцконтракта	Собственные средства
Контрольно-кассовая техника, платежный терминал	15000	-
Кофемашинa	80000	-
Кофемолка	12000	-
Блинница	7000	-
Аренда помещения	20000	-
Объёмная вывеска (цена в приложении указана за одну букву)	14000	-
Барная стойка и стулья	20000	-
Барная стойка с встроенными холодильными камерами	59000	-
Плата за ремонтные работы	20000	-
Доставка, перевозка и установка оборудования	17000	-
Мебель (диван 2 шт., стол 1 шт.)	21500	-
Освещение (люстры 4 шт.)	-	10240
Музыка (колонки)	-	1500
Отделка помещения	44500	500
Реклама	20000	-
Продукты	-	13000

<b>Итого</b>	<b>350000</b>	<b>25240</b>
--------------	---------------	--------------

Источники финансирования проекта:

- средства социального контракта – 350000 рублей.
- собственные средства инициатора проекта – 25240 рублей.

Далее представлены затраты, которые кофейня будет нести при текущей деятельности.

Аренда помещения 15 кв. м. – 20000 рублей в месяц.

Для функционирования кофейни со второго месяца реализации проекта будут трудоустроены 3 работника: мастер чистоты и 2 бариста. Трудоустройство будет осуществляться через Центр занятости населения (из числа безработных). Затраты на оплату труда будут составлять: мастеру чистоты – 14000 рублей в месяц, бариста – 28000 рублей в месяц. Итого расходы на зарплату сотрудникам в месяц будут составлять 70000 рублей.

Затраты на продукты – 26667 рублей в месяц.

Накладные расходы (банковские услуги, канцтовары, хозтовары, затраты на замену посуды и мебели, аренда терминала эквайринг, реклама, связь, интернет, транспортные расходы, спецодежда, взносы в РАО и ВОИС) – 5000 рублей в месяц (со 2-го месяца проекта).

Платежи за трансляцию музыки (взносы в РАО и ВОИС) исходя из площади кофейни 15 кв. м. составят 1250 рублей в месяц.

Инициатор проекта будет применять упрощенную систему налогообложения. Налоговая ставка – 6%. Налоговая база – доходы.

Страховые взносы на работников – 30%.

Страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний – 0,2%.

Фиксированный платеж за индивидуального предпринимателя на пенсионное страхование за год составит 34 445 рублей.

Дополнительный взнос — 1% с доходов, превышающих 300000 рублей за год.

Страховые взносы индивидуального предпринимателя на обязательное медицинское страхование в фиксированном размере на год составляют 8 766 рублей.

Финансовые результаты деятельности кофейни представлены в таблице:

Финансовые результаты, рублей

Вид затрат	Месяц реализации проекта											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>Доходы от продаж</b>	-	200002	200002	200002	200002	200002	200002	200002	200002	200002	200002	200002
<b>Расходы:</b>												
Продукты	-	26667	26667	26667	26667	26667	26667	26667	26667	26667	26667	26667
Накладные расходы	-	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000	5000
Аренда помещения	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000
Заработная плата	-	70000	70000	70000	70000	70000	70000	70000	70000	70000	70000	70000
Страховые взносы на работников	-	21140	21140	21140	21140	21140	21140	21140	21140	21140	21140	21140
Страховые взносы на ИП		3601	3601	3601	3601	3601	3601	3601	3601	3601	3601	3601
Страховые взносы на ИП 1%	-	-	1000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
<b>Валовая прибыль</b>	-	53594	52594	51594	51594	51594	51594	51594	51594	51594	51594	51594
Налог УСНО 6%	-	12001	12001	12001	12001	12001	12001	12001	12001	12001	12001	12001
<b>Чистая прибыль</b>	-20000	41593	40593	39593	39593	39593	39593	39593	39593	39593	39593	39593
<b>Рентабельность, %</b>	-	20,7	20,3	20,2	19,7	19,7	19,7	19,7	19,7	19,7	19,7	19,7

Срок окупаемости проекта: 11 месяцев.

## 6. Описание рисков и гарантий

Основные риски по проекту:

Внутренние риски	Внешние риски
Производственные	Высокая конкуренция
Коммерческие	
Финансовые	
Кадровые	

Способ управления рисками:

Производственные риски - качественное производство продукции из высококачественных продуктов. Хорошо отобранный персонал.

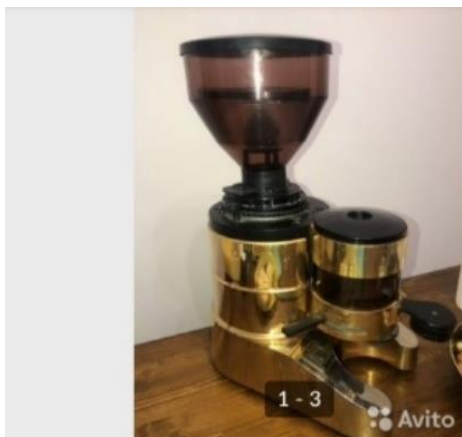
Коммерческие риски – закупкой продуктов будет заниматься руководитель – инициатор проекта, во избежание коммерческих рисков.

Финансовые риски - в случае возникновения финансовых рисков будем менять стратегию работы.

Кадровые риски - в случае возникновения кадровых рисков будет выполняться работа инициатором проекта лично, в период поиска нового персонала.

Высокая конкуренция - во избежание высокой конкуренции заведение будет отличаться от других разнообразным меню, приемлемыми ценами, месторасположением (поблизости не будет похожих заведений).

## Приложение



Кофемолка

**12 000 ₹** или [предложите свою цену](#)

р-н Кировский  
Астраханская область, Астрахань, ул.  
Лычманова

[Показать на карте](#)

[Позвонить](#)

[Написать](#)

[Купить с доставкой](#)

Авито Доставка по России  
Первые доставки в пункт выдачи от **49 ₹**

15 минут на проверку. Если товар  
не подойдёт, деньги вернутся



Кофемашина 2 группы la cimbali  
m22 premium

**80 000 ₹** или [предложите свою цену](#)

р-н Автозаводский  
Республика Татарстан, Набережные Челны, ул.  
40 лет Победы, 71

[Показать на карте](#)

[Позвонить](#)

[Написать](#)

Лейсан и Айдар отвечает на сообщения  
около часа

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Б/у



Разработка бизнес-планов для социального контракта  
«Центр бизнес-планирования» (ИП Сычев М.В.)  
biz58@bk.ru, тел. +79033230441  
<https://agro365.ru>



### Блинница

**7 000 Р** или [предложите свою цену](#)

Пермский край, Чайковский г.о., Чайковский

[Показать на карте](#)

[Позвонить](#)

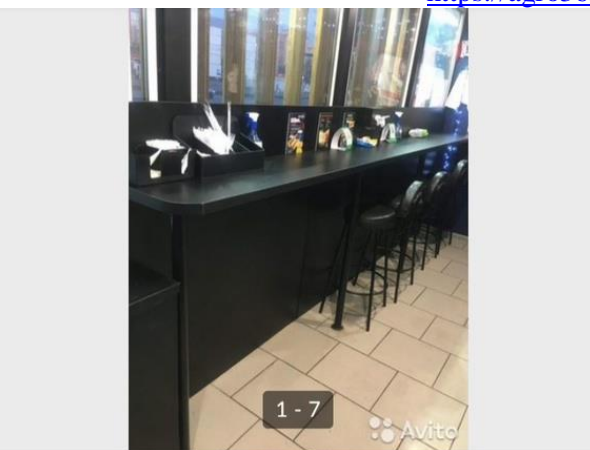
[Написать](#)

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Б/у

Категория: Оборудование для бизнеса

Блинница Hurakan cde 400. на 2 блина диаметром 40 см, б.у. 4 месяца. Напряжение сети 220 вольт, мощность одного блина 3 кВт. Есть разная посуда для кафе тарелки,



### Барная стойка и стулья

**20 000 Р** или [предложите свою цену](#)

р-н Орджоникидзевский

Челябинская область, Магнитогорск, посёлок Старая Магнитка, Международная ул.

[Показать на карте](#)

[Позвонить](#)

[Написать](#)

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Б/у

Категория: Оборудование для бизнеса

Барная стойка с задней стенкой ( можно использовать и без неё)



### Барная стойка с встроенными холодильниками

**59 000 ₹** или [предложите свою цену](#)

Саратовская область, Энгельский р-н, Энгельс,  
ул. Тельмана, 148

[Показать на карте](#)



Позвонить



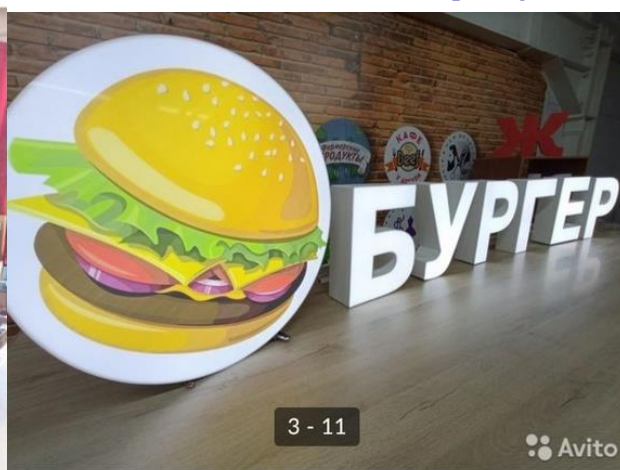
Написать

Александр отвечает на сообщения  
в течение дня

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Б/у

Категория: Оборудование для бизнеса



### Рекламная объёмная вывеска, модули(буквы), баннеры

**1 990 ₹** или [предложите свою цену](#)

р-н Правобережный  
Челябинская область, Магнитогорск

[Показать на карте](#)



Позвонить



Написать

АЛФАтіх модульные вывески для рекламы  
отвечает на сообщения около 30 минут

Вид оборудования: Другое

Состояние: Новое

Категория: Оборудование для бизнеса



## Диваны/столы/стулья для кафе/ офиса/салона красоты

**6 600 Р** или [предложите свою цену](#)

р-н Советский  
Республика Башкортостан, Уфа

[Показать на карте](#)

[Позвонить](#)

[Написать](#)

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Новое

Категория: Оборудование для бизнеса

Продажа диванов, мебели для кафе,  
ресторанов, столовых,офисов, залов ожидания.

Вид оборудования: Для ресторана

Состояние: Новое

Категория: Оборудование для бизнеса

Продажа диванов, мебели для кафе,  
ресторанов, столовых,офисов, залов ожидания.  
Есть WhatsApp и Viber. Доп.фото и расчет  
заказа по запросу в соцсетях.

\*\*\*Диван\*\*\* артикул 245865

1. с гладкой спинкой - 6600 руб.
2. с утяжкой (прострочка) спинки - 7000 руб.

Более 20 цветов

Красный, черный, серый, бежевый,  
коричневый всегда в наличии!

Размеры

- длина 120
- высота 90
- глубина 65

стандарт всегда в наличии

Возможно изготовление под заказ.

Диваны изготавливаются из качественной  
ЭКО-кожи/велюра. Толщина поролона 50 мм  
на сиденье, 40 мм на спинке. В продаже  
диваны двух видов в любой палитре.

~~~~~

\*\*\*Угол для совмещения диванов \*\*\*артикул  
131131

Стоимость - 7500 руб.

ЭКО-кожа/велюр. В разнообразной палитре



## Онлайн касса Атол 11Ф Новая

**15 000 ₹** или [предложите свою цену](#)

р-н Ленинский  
Удмуртская Республика, Ижевск, ул.  
Маяковского, 35

[Показать на карте](#)

 Позвонить

 Написать

 Частное лицо в сети

Вид оборудования: Для магазина

Состояние: Новое

Категория: Оборудование для бизнеса

Абсолютно новая касса. Не пользовались.  
Отправка по РФ.

## О здании

Вход: С улицы

Отдельный вход: Да

Общая площадь: 15 м<sup>2</sup>

Этаж: 1

Высота потолков, м: 3

Отделка: Чистовая

[Все характеристики](#)

Сдам в аренду павильон свободного назначения между «Coffeepark» и «Tele2». Есть электроэнергия.



Свободного назначения, 15 м<sup>2</sup>

**20 000 ₺ в месяц** 1 333 ₺ в месяц за м<sup>2</sup>

или [предложите свою цену](#)

р-н Орджоникидзевский  
Челябинская область, Магнитогорск, пр-т  
Карла Маркса, 198А

[Показать на карте](#)



Собственник отвечает на сообщения  
за несколько часов

## О здании

Тип здания: Торговый центр

Парковка: На улице

**Собственник**

Компания

