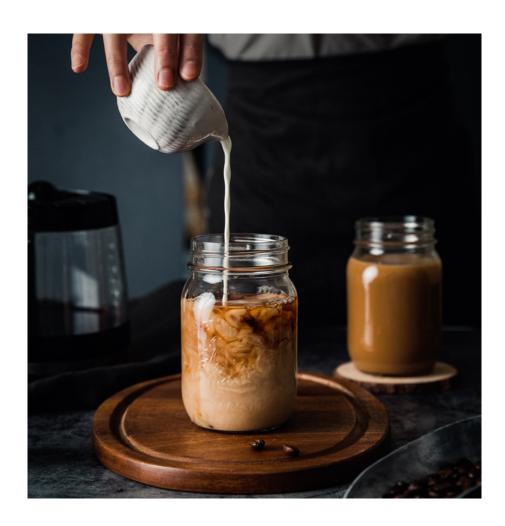
# Бизнес-план КОФЕЙНЯ



В бизнес-плане рассмотрим опыт предыдущих десятилетий, учтем новые веяния, рассчитаем экономическую целесообразность.

Узнаем о том, как сделать свой бизнес уникальным и востребованным, соблюдая все нормы законодательства.



### СОДЕРЖАНИЕ:

Бизнес-план кофейни	. 3
Скачать готовый бизнес-план кофейни	. 3
Пример бизнес-плана кофейни	. 3
Актуальность идеи и анализ рынка с оценкой конкурентов	. 4
Пример с расчетами и анализ рисков	. 5
Доходная часть	. 7
Риски, связанные с открытием кофейни	. 8
Выбор концепции	. 8
Используемые технологии	. 9
Ассортимент товаров, продукции, услуг	. 9
Тренды 2019 года: на что обратить внимание	. 10
Выбор места: удобство, проходимость человекопотока, цена аренды	. 10
Требования к помещению, оборудование и ремонт	. 11
Поставщики сырья/продуктов	. 12
Стандарты и ГОСТы	. 12
Регистрация юридического лица и необходимые документы	. 13
Возможные варианты ведения бухгалтерии	. 13
Сотрудники и персонал: подбор, найм и оформление	. 14
Организационный план	. 15
Пути сбыта	. 15
Эффективные способы продвижения и увеличения продаж	. 16
Система налогообложения	. 17
Финансовые результаты и типовые ошибки	. 17
Срок окупаемости стартовых затрат	. 18
Заключение	. 18

#### БИЗНЕС-ПЛАН КОФЕЙНИ

Большинство людей не представляют свой день без чашки натурального кофе. Спрос на кофейную продукцию растет по мере повышения культуры пития кофе. Помимо классического употребления кофе, сидя в уютном кафе, кто-то берет кофе «на вынос», кто-то закупает кофейные зерна в полюбившихся кофейнях.

Сфера очень перспективна и при правильном управлении, кофейня станет отличным вариантом инвестирования с быстрым наращиванием оборота и прибыльности.

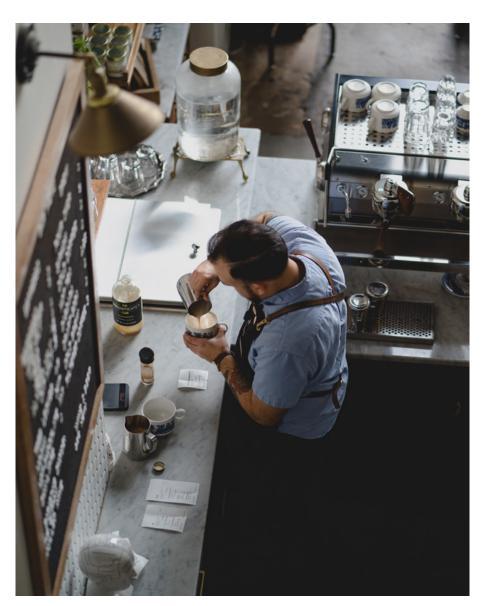
# СКАЧАТЬ ГОТОВЫЙ БИЗНЕС-ПЛАН КОФЕЙНИ

Для того чтобы правильно оценить масштаб работы, выбрать концепцию бизнеса – верным решением будет скачать готовый бизнес-план кофейни. Это не только сэкономит время, но и поможет сориентироваться в расчетах и документации.

Примерив на себя возможность управления кофейней, рассчитайте силы и приступите к поиску инвесторов, деловых партнеров.

#### ПРИМЕР БИЗНЕС-ПЛАНА КОФЕЙНИ

Открыть дело с нуля – задача непростая и требует подготовки. Пример бизнес-плана поможет подготовиться к трудностям, избежать типовых ошибок. Документ содержит информацию о сроках окупаемости, требованиях СанПиН, юридических нормах и способах продвижения на рынке – обо всем, что потребуется для открытия бизнеса.





АКТУАЛЬНОСТЬ ИДЕИ И АНАЛИЗ РЫНКА С ОЦЕНКОЙ КОНКУРЕНТОВ Сфера общественного питания будет востребована всегда. Жизнь задает ритм, при котором большая часть дня проходит вне дома, приходится искать места для перекусов и обедов. Кофейни – отличное место для того, чтобы посидеть с ноутбуком за чашкой кофе, встретиться с друзьями или деловыми партнерами, сходить на бизнес-ланч. Кофейни стали не только местом потребления пищи, но для многих – и вторым домом. Актуальность идеи обеспечивается следующими параметрами:

- 1. Кофейня востребована всеми слоями населения, всех возрастов и социальных статусов.
- 2. Атмосфера: уют и спокойствие позволят взять паузу в городской суете.
- 3. Наличие электрических розеток, доступа к Wi-Fi упростят рабочие будни для студентов, фрилансеров и бизнесменов.
- 4. В кофейне можно запланировать проведение праздников и мастер-классов.

Анализ рынка показывает, что количество кофейных заведений на стабильно высоком уровне. Некоторые кофейни закрываются, некоторые функционируют годами. Нас интересуют последние, рассмотрим факторы, позволяющие захватить рынок на долгие годы:

- 1. Местонахождение. Выбирайте помещение для аренды таким образом, чтобы в радиусе 200 метров не было подобных заведений, чтобы распределение спроса позволяло иметь достойную прибыль.
- 2. Сервис. Забота о посетителе должна быть видна в каждой детали: в функциональности интерьера, вежливости персонала, а самое главное в качественном кофе и еде.
- 3. Цены. Ценовая политика в среднем не должна превышать средний уровень по городу. Повышая цены на продукцию, посетитель должен иметь четкое представление за что именно ему приходится переплачивать.
- 4. Уникальность меню. Помимо классического набора меню, обязательно реализуйте то, чего не найти у ближайших конкурентов. Это может быть особая выпечка, кофе необычного приготовления и вкуса или же нестандартное оформление интерьера.