“Красті - Краб”

**БІЗНЕС-ПЛАН**

Створення кафе швидкого харчування у м. Житомир

**Мета проекту:** Створення конкурентоспроможного бізнесу, що надаватиме якісне та швидке харчування

**Необхідний обсяг фінансування:**1500000 грн.

Житомир 2022

ЗМІСТ

1.Резюме……………………………………………………………………….. 3

2. Опис суб’єкта підприємницької діяльності та галузі…………………….. 4

3. Опис проекту та продукції …………………………………………………. 9

4. Маркетинговий план………………………………………………………… 11

5. Виробничий план……………………………………………………………. 16

6. Організаційний план……………………………………………………........ 19

7.Фінансовий план……………………………………………………………… 29

8. Оцінювання і страхування ризиків………………………………………….. 36

**1.РЕЗЮМЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Інформація про суб’єкта підприємництва** | ФОП  місто Житомир, Код КВЕД 56.10 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування |
| **Назва та короткий зміст проекту** | Проект «Створення кафе швидкого харчування у м. Житомир»  Мета проекту: Створення конкурентоспроможного бізнесу, що надаватиме якісне та швидке харчування |
| **Опис ринку** | Цільові сегменти:   * сім'ї ; * молоді батьки; * люди до 25 років (підлітки, школярі, студенти); * офісні працівники; * люди з обмеженими часовими ресурсами |
| **Прогнозований обсяг продажу** | 1 рік 303194,0 грн. (без ПДВ) |
| **Прогнозовані фінансові показники** | Загальна сума інвестицій – 1500000 грн., в т.ч. власний рахунок в банку грн. (66,7 %), кредит в Альфа – банку 500000 грн. (33,3 %) Чиста приведена вартість –244940,7 грн. за 4 роки. Індекс доходності інвестицій – 1,21. Дисконтований період окупності – 2,78 роки. |

**2.** **ОПИС СУБ’ЄКТА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ГАЛУЗІ**

Для реалізації проекту створення кафе швидкого харчування у м. Житомирі передбачається реєстрація суб’єкта підприємницької діяльності у формі фізичної особи-підприємця.

Назва суб’єкта підприємництва – кафе швидкого харчування «Красті – Краб».

Територіальне розташування ‒ м. Житомир, вул. Михайла Грушевського, 7 (планується)

Географія розвитку бізнесу: м. Житомир

Основна мета діяльності – одержання прибутку шляхом задоволення суспільних потреб у сфері якісного, доступного швидкого харчування.

**Основні цілі діяльності:**

* забезпечення різноманітних послуг швидкого і смачного харчування;
* задоволення людських потреб в сфері харчування;
* програма розваг для дітей;
* надання відвідувачам смачної їжі та напоїв, приємних вражень;
* мультимедійний зміст кафе

**Основні види діяльності за КВЕД-2010:**

* 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування;
* 56.2 Постачання готових страв;
* 56.3 Обслуговування напоями.

Форма власності – приватна.

**Послуги:** Ми пропонуємо нашим споживачам – послугу швидкого харчування (фаст - фуд, салати, круасани, солодкі млинці, фруктова нарізка, морозиво, газовані напої та лимонади, гарячі напої).

**Робочі мови:** українська, російська, англійська

**Необхідні ресурси для початку діяльності:**

‒ територіальні – приміщення – для реалізації проекту планується оренда приміщення за адресою вул. Михайла Грушевського , 7;

‒ технічні – обладнання ‒ для зберігання продуктів, для приготування та обробки, для комфорту (більш детально у виробничому плані);

‒ технологічні – моніторити устаткування, оновлення меню.

‒ кадрові – Наявний персонал нашого кафе: кількість – 22, з них:

Директор -1, Бухгалтер -1, Шеф кухар – 2, Кухар – 2, Приймальник -1, Менеджер -1, Офіціант – 6, Аніматор – 2, Касир -2, Технічний персонал – 4

Опис галузі

Харчування – один з перспективних напрямів на ринку послуг, оскільки це одна з найзатребуваніших послуг, яка була, є і буде на ринку. Тому наш бізнес є досить вигідним і відсоток зацікавлених осіб в ньому є великим.

*PEST-аналіз діяльності суб’єктів підприємництва у сфері перекладу*

Таблиця 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Політичні** | Оцінка | **Економічні** | Оцінка |
| 1. Високий рівень політичної нестабільності | - | 1. Умови кредитування бізнесу | - |
| 2. Державне регулювання галузі | +/- | 2. Інфляція | - |
| 3.Законодавство в сфері бізнесу та праці | + | 3. Контроль за ціноутворенням | +/- |
| 4.Прогноз політичних змін | +/- | 4. Високий рівень орендних ставок на ринку нерухомості | - |
| **Соціальні** | Оцінка | **Технологічні** | Оцінка |
| 1.Освіта, наявність кваліфікованих кадрів | + | 1.Інноваційні тренди (використання мобільного телефону для сканування, щоб побачити меню та захистити себе під час карантинних обмежень) | + |
| 2. Діяльність профспілок | + | 2.Розробка онлайн сайту для доставки певної їжі на замовлення клієнтам | + |
| 3.Відсоток населення за межою бідності | - |  |  |
| 4.Тренди в суспільстві | - |  |  |

Найбільш негативно на діяльність впливають політичні, економічні та соціальні фактори.

Одним з ключових чинників, що впливає на діяльність суб’єкта підприємницької діяльності у сфері харчування , є високий рівень конкуренції.

Особливості провадження діяльності у сфері харчування визначають специфіку конкурентних відносин:

* місце розташування;
* встановлення цін;
* кваліфікований персонал;
* затишна атмосфера;
* постійні клієнти.

Водночас, прямими конкурентами Бюро перекладів «Професіонал» є відповідні організації, розташовані у м. Житомирі. Інформацію про основних конкурентів наведено у табл. 3.

Таблиця 2

Інформація про основні кафе швидкого харчування м. Житомира

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва | Адреса | Особливості | Відгуки |
| 1. Street Lunch Take Away Point | Житомир, вулиця Покровська, 5/1 | Американська та змішана кухня | Як позитивні так і негативні (відсутність столиків) |
| 2. Хочу з'їсти | Житомир, вулиця Михайлівська,20 | Хороше місце розташування, різноманітність меню | Як позитивні так і негативні (неорганізованість персоналу, недопрацьоване розфасування продуктів |
| 3.Кафе "Гриль" | Житомир,вулиця Михайлівська, 17 | Креативний підхід до дизайну | Як позитивні так і негативні (їжа не відповідає складу меню, не смачна їжа) |

Як бачимо з табл. 3, наші конкуренти мають середні якості відгуків. Тому ми врахуємо всі недоліки та будемо більш уважними та відповідальними під час роботи в нашому кафе.

Виходячи із дослідження зовнішніх факторів впливу та конкурентного середовища, можемо сформулювати матрицю SWOT-аналізу для бізнесу (табл. 3).

Таблиця 3

SWOT-аналіз діяльності бюро перекладів «Професіонал»

|  |  |
| --- | --- |
| **Сильні сторони** | **Слабкі сторони** |
| 1. Наявність кваліфікованого персоналу 2. Смачна кухня 3. Веб - сайт адаптований під мобільні пристрої 4. Високий рівень якості 5. Вдале розташування | 1.Вищі ціни, порівняно з іншими конкурентами  2.Підвищення орендної плати, щорічних витрат  3. Плата за доставку послуг |
| **Можливості** | **Загрози** |
| 1.Мати постійних клієнтів  2. Вдосконалення меню  3. Спеціальні пропозиції бізнес – ланч  4. Вдосконалення інтер’єру  5. Якісна та безкоштовна доставка | 1. Високий рівень конкуренції  2. Нестача кваліфікованих кадрів (на випадок розширення обсягів діяльності)  3. Вихід з ладу устаткування |

На підставі проведеного аналізу сформуємо ключові конкурентні переваги кафе швидкого харчування «Красті – Краб» :

* Наявність кваліфікованого персоналу – люди з вищою освітою, стажем роботи, залучаємо нових, сучасних та молодих працівників, які допоможуть з нововведеннями та ідеями.
* Веб - сайт адаптований під мобільні пристрої – зручність, ми піклуємося про захист людей, швидкість.
* Вдале розташування – в районі шкіл, садочків, район густонаселений, заселення в нові будинки наших потенційних клієнтів.
* Спеціальні пропозиції бізнес – ланч – певна кількість страв в певний час має знижку для клієнтів.

**3. Опис проекту та продукції**

Сутність проекту створення кафе швидкого харчування полягає у забезпеченні якісних послуг та якісного харчування у м. Житомирі. **Мета проекту:** Створення конкурентоспроможного бізнесу, що надаватиме якісне та швидке харчування.

Ключові завдання (етапи реалізації) проекту полягають у наступному:

‒ дослідження ринку та основних споживчих запитів;

‒ визначення основного переліку послуг, що пропонується надавати;

‒ реєстрація суб’єкта підприємницької діяльності;

‒ залучення фінансування;

‒ організаційна стадія (оренда приміщення, купівля обладнання);

‒ підбір та оформлення трудових відносин із персоналом;

‒ розробка та проведення рекламної кампанії;

‒ надання якісного харчування та власне діяльність кафе.

Ціль реалізації проекту: вихід на обсяги реалізації 245876 грн. на місяць через 5 місяців після початку реалізації проекту.

Характеристика продукції та послуг

* мультимедійний зміст кафе, цим ми заохочуємо клієнтів;
* послуга швидкого харчування (фаст - фуд, салати, круасани, солодкі млинці, фруктова нарізка, морозиво, газовані напої та лимонади, гарячі напої);
* швидка доставка в будь-який район Житомира;

Характеристики послуг та продукції кафе швидкого харчування «Красті –Краб» : якість, професіоналізм, оперативність, відповідність стандартам, гнучкість, індивідуальний підхід до кожного клієнта.

Процес надання послуги передбачає:

* привітання з клієнтами;
* ознайомленість з меню;
* замовлення страв від клієнтів;
* приготування їжі;
* подання готового замовлення;
* розрахунок клієнтів з закладом харчування;
* відгуки від клієнтів.

У перспективі можливим є розширення закладу у Житомирі та містах України.

**Весь процес реалізації проекту можна умовно розділити на три основних етапи:** підготовчий етап, етап зростання та етап зрілості. В ході підготовчого етапу закуповується обладнання, здійснюється його монтаж, апробування розроблених рецептур. Паралельно проходить підбір персоналу. Найбільш високі вимоги пред’являються до шеф-кухарів та помічників - кухарів. Орієнтовна тривалість підготовчого етапу – місяць.

На етапі зростання проводиться активне просування послуг проекту, формування пулу лояльних клієнтів з числа жителів міста, відпрацювання рецептур, дослідження смакових переваг відвідувачів. Тривалість етапу – три місяці.

На етапі зрілості здійснюється операційна діяльність в межах планових фінансових показників. Проводиться поточний моніторинг результатів, вносяться необхідні корективи.

**4. Маркетинговий план**

Основний цільовий сегмент ринку кафе швидкого харчування «Красті – Краб» відображено у таблиці 4.

Таблиця 4

Сегментація ринку кафе «Красті – Краб »

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Групи критеріїв сегментації** | **Критерії сегментації** | **Параметри критеріїв** |
| 1. Демографічні | 1.1.Вік | 16 до 65 років |
| 2. Соціально - економічні | 2.1.Доходи | Від 6000 грн. і вище |
| 2.2.Професія | Відвідувачі не залежно від своїх професій |
| 3.Географічне положення | 3.1.Країна | Україна |
| 3.2.Регіон | Житомир та Житомирська область, в перспективі ‒ Україна |
| 4.Характеристики поведінки споживачів | 4.1. Мотиви купівлі | * задоволення людських потреб в сфері харчування; * забезпечення приємними враженнями та гарним настроєм; * надання якісних послуг та комфорту; * забезпечення швидкості надання послуг |

Прогнозні обсяги продажу наведено у табл. 5.

Прогнозні обсяги реалізації продукції кафе швидкого харчування «Красті – Краб»:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Обсяги виробництва** | | | | | | | | | | | | |
| Назва продукту | Середній обсяг продажу в день, шт | 1-ий місяць | 2-ий місяць | 3-ий місяць | 4-ий місяць | 5-ий місяць | 6-ий місяць | 7-ий місяць | 8-ий місяць | 9-ий місяць | 10-ий місяць | 11-ий місяць | 12-ий місяць |
| Рибний бургер | 10 | 300 | 300 | 450 | 450 | 450 | 510 | 510 | 510 | 600 | 600 | 600 | 660 |
| Бургер з куркою | 15 | 450 | 450 | 675 | 675 | 675 | 765 | 765 | 765 | 900 | 900 | 900 | 990 |
| Чізбургер | 19 | 570 | 570 | 855 | 855 | 855 | 969 | 969 | 969 | 1140 | 1140 | 1140 | 1254 |
| Гамбургер | 20 | 600 | 600 | 900 | 900 | 900 | 1020 | 1020 | 1020 | 1200 | 1200 | 1200 | 1320 |
| Наггетси маленькі (5 шт) | 14 | 420 | 420 | 630 | 630 | 630 | 714 | 714 | 714 | 840 | 840 | 840 | 924 |
| Нагетси великі (10 шт) | 7 | 210 | 210 | 315 | 315 | 315 | 357 | 357 | 357 | 420 | 420 | 420 | 462 |
| Криветки маленькі (5 шт) | 5 | 150 | 150 | 225 | 225 | 225 | 255 | 255 | 255 | 300 | 300 | 300 | 330 |
| Криветки великі (10 шт) | 9 | 270 | 270 | 405 | 405 | 405 | 459 | 459 | 459 | 540 | 540 | 540 | 594 |
| Картопля фрі маленька | 20 | 600 | 600 | 900 | 900 | 900 | 1020 | 1020 | 1020 | 1200 | 1200 | 1200 | 1320 |
| Картопля фрі велика | 30 | 900 | 900 | 1350 | 1350 | 1350 | 1530 | 1530 | 1530 | 1800 | 1800 | 1800 | 1980 |
| Салат із креветок | 12 | 360 | 360 | 540 | 540 | 540 | 612 | 612 | 612 | 720 | 720 | 720 | 792 |
| Салат із куркою | 16 | 480 | 480 | 720 | 720 | 720 | 816 | 816 | 816 | 960 | 960 | 960 | 1056 |
| Круасани | 15 | 450 | 450 | 675 | 675 | 675 | 765 | 765 | 765 | 900 | 900 | 900 | 990 |
| Млинці в асортименті | 20 | 600 | 600 | 900 | 900 | 900 | 1020 | 1020 | 1020 | 1200 | 1200 | 1200 | 1320 |
| Фруктова нарізка | 10 | 300 | 300 | 450 | 450 | 450 | 300 | 300 | 300 | 600 | 600 | 600 | 660 |
| Гарніри та соуси | 70 | 2100 | 2100 | 3150 | 3150 | 3150 | 3570 | 3570 | 3570 | 4200 | 4200 | 4200 | 4620 |
| Морозиво | 10 | 300 | 300 | 450 | 450 | 450 | 300 | 300 | 300 | 600 | 600 | 600 | 660 |
| Газовані напої | 40 | 1200 | 1200 | 1800 | 1800 | 1800 | 2040 | 2040 | 2040 | 2400 | 2400 | 2400 | 2640 |
| Лимонади, соки | 50 | 1500 | 1500 | 2250 | 2250 | 2250 | 2550 | 2550 | 2550 | 3000 | 3000 | 3000 | 3300 |
| Гарячі напої | 45 | 1350 | 1350 | 2025 | 2025 | 2025 | 2700 | 2700 | 2700 | 2295 | 2295 | 2295 | 2295 |

Відповідно до побудованого прогнозу вихід на повну виробничу потужність передбачається у 9 місяці реалізації проекту з урахуванням формування репутації, клієнтських відгуків, результатів проведення рекламної кампанії. Виходячи з таблиці ми бачимо, що в основному обсяги нашої продукції протягом року мають тенденцію до зростання та є стабільними. В подальшому можливі змінні обсягу продукції помісячно.

Методи просування продукції та послуг:

* через особисте спілкування з клієнтом;
* через мережу Інтернет – оформлення замовлення на сайті доставки їжі, реклама та офіційний сайт

Політика ціноутворення

При формуванні ціни на послуги перекладу кафе швидкого харчування «Красті - Краб» передбачається застосування витратного методу ціноутворення (на основні понесених витрат діяльності). Враховуючи той факт, що нижньою межею ціни на послугу є витрати на її надання, доцільним є визначення собівартості наданих послуг. Визначення собівартості для послуг письмового перекладу наведено у табл. 6.

Калькуляція собівартості продукції (на 10 страв – бургер з куркою)

|  |  |
| --- | --- |
| **Стаття витрат** | **Сума, грн.** |
| 1.Заробітна плата кухара | 100,0 |
| 2.ЄСВ (22%) | 22,0 |
| 3. Інгредієнти | 250,0 |
| 4.Інші витрати | 33,0 |
| 5.Електроенергія | 16,8 |
| 6.Амортизація | 34,2 |
| Всього виробнича собівартість | 456,0 |
| Розподілені загальногосподарські витрати | 79,5 |
| Сукупні витрати | 535,5 |
| Рентабельність (15%) | 80,3 |
| ПДВ (20%) | 123,2 |
| Ціна | 740 ( 1страва=74 грн.) |

Таким чином, середня ціна за собівартість продукції на 10 страв складає 740 грн.

Методи стимулювання продажів

Для стимулювання продажів передбачаються:

1. Подарункові сертифікати на суму 100, 200, 500 грн
2. Знижки на День Народження
3. Накопичувальна система бонусів (5%).

Рекламна діяльність

Протягом першого року реалізації проекту передбачається формування інформативної реклами, що має на меті повідомлення потенційних споживачів про відкриття кафе «Красті-Краб». Основний зміст реклами:

* інформація про кафе швидкого харчування «Красті-Краб»;
* перелік страв з меню;
* адреса та контактні дані кафе.

Основні канали реклами:

* Google реклама;
* реклама в Instagram, Facebook,;
* банери, флаєри.

Рекламний бюджет на місяць наведено у таблиці 7.

Таблиця 7

Рекламний бюджет кафе «Красті-Краб» в розрахунку на місяць

|  |  |
| --- | --- |
| **Рекламний канал** | **Сума,грн.** |
| Google реклама | 5000 |
| Реклама в Instagram | 4000 |
| Реклама в Facebook | 3000 |
| Друк флаєрів | 500 |
| Разом | 12500 |

Орієнтовний рекламний бюджет кафе швидкого харчування «Красті- Краб» складає 12500 грн. на місяць.

**Виробничий план**

Для забезпечення діяльності кафе швидкого харчування «Красті-Краб» необхідним є забезпечення відповідними ресурсами: технічними, матеріальними, кадровими.

Інформація про необхідні технічні ресурси наведена у табл. 8

Таблиця 8

Необхідні технічні ресурси кафе «Красті-Краб»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Постачальники | Обладнання | К-ть | Ціна за од., грн | Вартість |
| ПП “Комфорт” | **Обладнання для кухні**: | 2 | 18 000 | 36 000 |
| витяжки |
|  |
| плити | 3 | 15 200 | 45 600 |
| печі | 2 | 15 000 | 30 000 |
|
| холодильні камери | 2 | 35 000 | 70 000 |
| великий і дрібний посуд | 150 | 80 | 12 000 |
| кухонне приладдя | 70 | 300 | 21 000 |
| посудомийні машини | 2 | 35 000 | 70 000 |
| електричні апарати: фритюрниці | 3 | 3 000 | 9 000 |
| блендери | 2 | 2 800 | 5 600 |
| мікрохвильові печі | 2 | 5 000 | 10 000 |
| кавоварки | 1 | 100  000 | 100 000 |
| соковижималки | 2 | 4 500 | 9 000 |
| вафельниця | 2 | 2 000 | 4 000 |
| меблі (різні полички, стелажі) | 10 | 2200 | 22 000 |
| ваги | 1 | 800 | 800 |
|
| фільтри для води | 2 | 1 500 | 3 000 |
|
| **Обладнання для зали та літнього майданчику** :  столи | 30 | 1200 | 36 000 |
| стільці | 150 | 400 | 60 000 |
|  |
| дивани | 10 | 6 000 | 60 000 |
| полички для зберігання речей та одягу | 30 | 250 | 7 500 |
|
| дитяче обладнання | 38 | 300 | 11 400 |
| декор для зали | 29 | 1 200 | 34 800 |
|  |  |  |  |  |
| Разом |  |  |  | 657700 |

Інформацію про необхідні інформаційні ресурси наведено у табл. 9

Таблиця 9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування** | **Кількість,од.** | **Ціна за од., грн.** | **Вартість, грн.** |
| Програма 1С: Бухгалтерія | 1 | 8000 | 8000 |
| Разом |  |  | 8000 |

Крім того, для здійснення діяльності у сфері харчування необхідними є матеріальні ресурси (витратні матеріали):

* продукція;
* обладнання;
* обслуговування.

Для реалізації проекту створення кафе швидкого харчування «Красті-Краб» на початковому етапі передбачається залучити 22 особи: директор -1, бухгалтер -1, шеф кухар – 2, кухар – 2, приймальник -1, менеджер -1, офіціант – 6, аніматор – 2, касир -2, технічний персонал – 4.

Процес надання послуги передбачає:

* привітання з клієнтами;
* ознайомленість з меню;
* замовлення страв від клієнтів;
* приготування їжі;
* подання готового замовлення;
* розрахунок клієнтів з закладом харчування;
* відгуки від клієнтів.

1. **Організаційний план**

Організаційно-правова форма бізнесу: фізична особа-підприємець на загальній системі оподаткування, платник ПДВ.

Для реалізації проекту створення суб’єкта підприємницької діяльності (СПД) з надання послуг харчування передбачається реалізація наступних організаційних етапів:

1. Розпочати діяльність СПД.

1.1. Провести державну реєстрацію підприємства

1.1.1. Визначити ОПФГ

1.1.2. Визначити основні види діяльності

1.1.3. Підготувати документи на реєстрацію

1.1.4. Подати документи на реєстрацію та отримати виписку з ЄДР

1.2. Залучити фінансування

1.2.1. Визначити потребу у фінансуванні

1.2.2. Визначити джерела фінансування

1.2.3. Розробити бізнес-план

1.2.4. Подати бізнес-план на розгляд

1.3. Сформувати організаційну структуру підприємства

2. Сформувати ресурсне забезпечення діяльності кафе «Красті-Краб»

2.1. Здійснити оренду приміщення.

2.2. Закупити необхідне обладнання та меблі.

2.3. Закупити необхідні матеріальні ресурси.

2.4. Здійснити підбір необхідного персоналу та оформити відповідні трудові відносини.

3. Організувати діяльність СПД

3.1. Провести рекламну кампанію для ознайомлення споживачів.

3.2. Забезпечити виконання замовлень.

Для забезпечення діяльності кафе «Красті-Краб» планується формування лінійної організаційної структури.

Суть лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник (орган), який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику (органу). В свою чергу, останній є підзвітним вищому органу. Підлеглі виконують розпорядження тільки свого безпосереднього керівника. Вищий орган (керівник) не має права віддавати розпорядження робітникам, минаючи їх безпосереднього керівника (тобто реалізується принцип єдності керівництва).

Лінійна структура управління надає наступні переваги:

* встановлення чітких і простих зв’язків між підрозділами;
* єдність і чіткість розпорядництва;
* узгодженість дій виконавців;
* підвищення відповідальності керівника за результати діяльності очолюваного підрозділу;
* оперативність у прийнятті рішень;
* одноосібність у повноваженнях щодо прийняття рішень;

Організаційну структуру управління кафе швидкого харчування «Красті-Краб» представлено на рис. 1.

**Власник**

**Директор**

Менеджер з продажу

Бухгалтер

Адміністратор

Шеф-кухар

Касир

Кухар

Бармен

Офіціант

Аніматор

Технічний персонал

*Рис. 1. Організаційна структура кафе швидкого харчування «Красті-Краб»*

Діяльність кафе швидкого харчування «Красті-Краб» передбачає формування

штату СПД, що включатиме:

**1.Директор-адміністратор кафе:**

1. Оформлює документи, необхідні для здійснення діяльності з надання послуг громадського харчування.
2. Забезпечує надання клієнтам необхідної та достовірної інформації про послуги, що надаються.
3. Забезпечує наявність на кожну партію продовольчих товарів, в т.ч. сировини, використовуваного для приготування продукції громадського харчування, документа, що містить відомості про виробника та якість продукту (сертифіката відповідності, гігієнічного висновку).
4. Здійснює організацію, планування і координацію діяльності закладу.
5. Забезпечує високий рівень ефективності виробництва, впровадження нової техніки і технології, прогресивних форм обслуговування й організації праці.
6. Здійснює контроль за раціональним використанням матеріальних, фінансових і трудових ресурсів, оцінку результатів виробничої діяльності та якості обслуговування клієнтів.
7. Вивчає попит споживачів на продукцію закладу.
8. Веде переговори та укладає договори поставки продовольчих товарів, напівфабрикатів і сировини, забезпечує їх своєчасне отримання, контролює терміни, асортимент, кількість і якість надходження і реалізації продуктів.
9. Здійснює організацію обліку вироблених робіт і послуг, подання звітності про виробничу діяльність, в т.ч. власнику ресторану.
10. Представляє інтереси ресторану і діє від його імені.
11. Надає відомості, пов'язані з наданням послуг громадського харчування, контролюючим органам.
12. Встановлює для підлеглих йому працівників службові обов'язки і вживає заходів щодо забезпечення їх виконання.
13. Приймає рішення про призначення, переміщення і звільнення від займаних посад працівників ресторану; застосовує заходи заохочення працівників, накладає стягнення на порушників виробничої та трудової дисципліни.
14. Контролює дотримання працівниками правил і норм охорони праці та техніки безпеки, санітарних вимог і правил особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку.
15. Забезпечує проходження працівниками ресторану, пов'язаними з виробництвом, зберіганням і реалізацією продуктів харчування, медичного обстеження в терміни, що встановлюються органом санітарного нагляду.
16. Керує працівниками ресторану.

**2.Бухгалтер:**

1. Самостійно і в повному обсязі веде облік необоротних активів, запасів, коштів, розрахунків та інших активів, власного капіталу та зобов'язань, доходів та витрат за прийнятою на підприємстві формою бухгалтерського обліку з додержанням єдиних методологічних засад бухгалтерського обліку та з урахуванням особливостей діяльності підприємства й технології оброблення даних.
2. Забезпечує повне та достовірне відображення інформації, що міститься у прийнятих до обліку первинних документах, на рахунках бухгалтерського обліку.
3. За погодженням з власником (керівником) підприємства та керівником підрозділу бухгалтерського обліку, подає в банківські установи документи для перерахування коштів згідно з визначеними податками й платежами, а також для розрахунків з іншими кредиторами відповідно до договірних зобов'язань.
4. Бере участь у проведенні інвентаризації активів і зобов'язань, оформленні матеріалів, пов'язаних з нестачею та відшкодуванням втрат під нестачі, крадіжки й псування активів підприємства, у перевірках стану бухгалтерського обліку у філіях, представництвах, відділеннях та інших відокремлених підрозділах підприємства.
5. Готує дані для включення їх до фінансової звітності, здійснює складання окремих її форм, а також форм іншої періодичної звітності, яка грунтується на даних бухгалтерського обліку.
6. Забезпечує підготовку оброблених документів, реєстрів і звітності для зберігання їх протягом установленого терміну.
7. Бере участь у підготовці пропозицій щодо:

- внесення змін до обраної облікової політики, удосконалення внутрішньогосподарського (управлінського) обліку та правил документообігу;

- розроблення додаткової системи рахунків і регістрів аналітичного обліку, звітності й контролю господарських операцій;

- забезпечення збереження майна, раціонального та ефективного використання матеріальних, трудових та фінансових ресурсів, залучення кредитів та їх погашення, регулювання діяльності підприємства та інших питань, пов'язаних з інформацією про фінансове становище підприємства та результати його діяльності.

1. Постійно знайомиться та вивчає нові нормативно-методичні ти довідкові документи з питань організації та ведення бухгалтерського обліку та вносить пропозиції щодо їх впровадження на підприємстві.
2. Виконує окремі службові доручення свого безпосереднього керівника.

**3. Касир:**

1. Здійснює операції, пов’язані з прийманням та видаванням готівкових грошових коштів через касу закладу, зберігає всі прийняті цінності та видає замовлення її відвідувачам.
2. Зобов’язаний користуватися правилами етикету з відвідувачами та надавати кваліфіковану допомогу при виборі блюд і напоїв.
3. Виконує інші обов’язки зі збереження в касі готівки та інших грошових коштів.
4. Касир безпосередньо підпорядкований головному бухгалтеру та директору закладу.
5. Касир зобов’язаний зберігати копію чеків та усіх інших документів, що засвідчують безготівкові розрахунки в касі.
6. Щоденно в кінці робочого дня виводить залишок грошових коштів у касі закладу та передає у бухгалтерію підприємства звіт касира під свій особистий розпис.

**4.Офіціант:**

1. Приймає замовлення від клієнтів.
2. Сервірує столи.
3. Надає на прохання відвідувача кваліфіковану допомогу при виборі страв і напоїв.
4. Орієнтує замовника за часом приготування замовлених страв.
5. Розподіляє замовлення за місцем його виконання між барменом і поваром.
6. Контролює своєчасність приготування і товарний вигляд страв перед подачею на стіл.
7. Подає замовлені страви.
8. Оформлює зал і сервірує столи, відповідно святкових і поточних подій.
9. Оформлює реєстри в кінці робочого дня.
10. Утримує своє робоче місце і зал для відвідувачів в повному порядку і чистоті.
11. Проводить щомісячний переоблік посуду.
12. Уважний і ввічливий, дотримується правил внутрішнього розпорядку.
13. Одягнений у спецодяг.

**5.Шеф-кухар:**

1. Складає і подає на склад заявки на одержання продуктів, устаткування і посуду.
2. Здійснює підбір і раціональне розміщення кадрів харчоблока.
3. Відповідає за виробничий процес, під його керівництвом здійснюється контроль над дотриманням рецептур страв.
4. Повинен строго вимагати від кухарів дотримання технології приготування страв та санітарних норм.
5. Забезпечує своєчасне готування і роздачу їжі.
6. Здійснює контроль за правильною випуском готової продукції відповідно до норм виходу, передбаченим діючим збірником рецептур страв і кулінарних виробів.
7. Інструктує працівників харчоблока про правила догляду за механічним устаткуванням і інвентарем, про дотримання санітарних вимог при обробці продуктів. Стежить за тим, щоб ваги, гирі і усі вимірювальні прилади, що знаходяться на виробництві, були в повній справності.
8. Контролює дотримання персоналом харчоблока правил по охороні праці і техніки безпеки, а також правил внутрішнього трудового розпорядку.
9. Контролює санітарний стан харчоблока.
10. Розставляє працівників кухні відповідно до вимог виробництва та їх кваліфікацією і в разі необхідності переміщає працівників в межах виробництва.
11. Веде необхідну обліково-звітну документацію.

**6.Повар:**

1. Основним завданням кухаря є якісне і своєчасне приготування страв із доброякісних продуктів харчування згідно правил виробничої санітарії, кухонним обладнанням, техніки безпеки і протипожежного захисту та норм охорони праці, з неухильним дотриманням технології їх приготування.
2. Кухар безпосередньо підпорядкований шеф - кухарю.
3. Застосовує способи скорочення втрат і збереження поживної цінності харчових продуктів при їх теплової обробки.
4. Швидке і якісне оформлення.
5. Виконує правила роботи на устаткуванні або приготуванні їжі і утримує їх в належній чистоті під час всього робочого дня.
6. Кухар готує їжу відповідно до Збірника рецептур, згідно з технологією приготування, слідкує за станом кухонного обладнання під час роботи, підтримує в належному санітарному стані обладнання харчоблоку, а також своєчасно проходить медичний огляд і продовжує санітарну книжку.

**7.Менеджер з продажу:**

1. Організовує проведення маркетингових досліджень з вивчення споживчого ринку і його перспектив, формування і розширення господарських зв'язків зі споживачами, проводить аналіз попиту покупців, ступеня задоволення потреб вимог і запитів споживачів на вироби, що пропонуються, рівня конкурентоспроможності продукції на ринку шляхом вивчення і оцінювання потреб споживачів, моніторингу конкурентів.
2. Бере участь у розробленні маркетингової політики.
3. Готує пропозиції і розробляє рекомендації щодо підвищення якості і поліпшення споживчих властивостей товарів та послуг.
4. Вносить пропозиції щодо коригування цін на продукцію, що пропонується, обсягів продажу, тощо.
5. Контролює внесення змін у довідкову та рекламну інформацію.
6. Забезпечує складання встановленої звітності, формує базу даних щодо внутрішньої та зовнішньої інформації із збуту.

**8.Менеджер з приймання товару:**

1. Виконує роботу з укладання договорів на постачання продукції і узгодження умов прийому товару.
2. Складає заявки, зведені відомості замовлень і асортиментні (номенклатурні) плани прийому товару.
3. Вживає заходів щодо заміни продукції, яка не відповідає своїм вимогам та якості.
4. Контролює відповідність рівня запасів готової продукції за обсягом і номенклатурою (асортиментом) до встановлених нормативів.
5. Спільно з технічними службами підприємства бере участь у розробленні технічних умов приймання продукції і зберігання.
6. Контролює дотримання правил зберігання і підготовки продукції до відправлення на кухню закладу або споживачам.
7. Забезпечує складання встановленої звітності, формує базу даних щодо внутрішньої та зовнішньої інформації із прийому товару.

**9.Аніматор:**

1. Бере участь в анімаційному поданні, та залучає до нього всіх учасників, бере участь у підготовці та оформленні заходів на дитячому майданчику.
2. Зустрічає гостей установи, при необхідності проводжає їх до місця розміщення, створюючи і зберігаючи художній образ, встановлений закладом.
3. Здійснює розважальну, а також виховно-освітню роботу відповідно до програми установи з дітьми.
4. Виявляє терпіння, послідовність, твердість і впевненість в спілкуванні з дітьми.
5. З повагою і турботою ставиться до кожної дитини, проявляє витримку і педагогічний такт у спілкуванні з дітьми.
6. Виконує вимоги керівника, адміністратора, пов'язані з безпосередньою роботою і охороною життя і здоров'я дітей-відвідувачів.
7. Негайно інформує керівника про всі нещасні випадки, що сталися з дитиною (удари, падіння, отруєння і т.д.), а також невідкладно вживає заходів щодо надання першої медичної допомоги. При необхідності викликає лікаря, фахівців невідкладної допомоги по телефону і т.д.
8. Супроводжує при необхідності дитину або групу дітей із залу для проведення свята в інші приміщення установи.
9. Здійснює ретельний нагляд за довіреними йому дітьми в суворій відповідності до вимог інструкції з охорони життя і здоров'я дітей в приміщеннях установи.

**10.Технічний персонал:**

1. Здійснює прибирання службових приміщень, коридорів, сходів, санвузлів, суспільних туалетів, торгового залу та дитячого майданчика.
2. Видаляє пил, підмітає і миє уручну або за допомогою машин і пристосувань стіни, поли, стелі, віконні рами і скло, дверні блоки, меблі і килимові вироби.
3. Чистить і дезінфікує унітази, ванни, раковини і інше санітарно-технічне устаткування.
4. Здійснює очищення урн від паперу і промивку їх дезінфікуючими розчинами.
5. Збирає сміття і відносить його у встановлене місце.
6. Дотримує правила санітарії і гігієни в прибраних приміщеннях.

**7.Фінансовий план**

Реалізація проекту створення кафе швидкого харчування передбачає відповідні інвестиційні витрати. Інформацію про інвестиційні витрати відображено у табл. 10.

Таблиця 10

Інвестиційні витрати проекту

|  |  |
| --- | --- |
| **Статті витрат** | **Сума витрат, грн.** |
| 1. Обладнання (табл. 8) | 657700 |
| 2. Програмне забезпечення (табл. 9) | 8000 |
| 3. Розробка сайту | 25000 |
| 4. Обігові кошти | 809300 |
| Загальна вартість проекту | 1500000 |
| Фінансування проекту | |
| 1. Власний рахунок в банку  % | 1000000  66,7 |
| 2. Кредит в Альфа – банку  % | 500000  33,3 |

Формування поточних витрат діяльності кафе швидкого харчування наведено у табл. 11.

Таблиця 11

Постійні витрати кафе швидкого харчування «Красті-Краб»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Постійні витрати** | | | | | | | | | | | | |
|  | 1-ий місяць | 2-ий місяць | 3-ий місяць | 4-ий місяць | 5-ий місяць | 6-ий місяць | 7-ий місяць | 8-ий місяць | 9-ий місяць | 10-ий місяць | 11-ий місяць | 12-ий місяць |
| На оренду приміщення | 22000 | 22000 | 22000 | 22000 | 22000 | 22000 | 23000 | 23000 | 23000 | 23000 | 23000 | 23000 |
| Витрати на дитячі розваги | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Загальновиробничі потре6и | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 |
| Витрати на збут (пакування) | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 |
| На охорону майна | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Всього | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 |

Таблиця 12

Змінні витрати

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Змінні витрати** | | | | | | | | | | | | | |
|  | | 1-ий місяць | 2-ий місяць | 3-ий місяць | 4-ий місяць | 5-ий місяць | 6-ий місяць | 7-ий місяць | 8-ий місяць | 9-ий місяць | 10-ий місяць | 11-ий місяць | 12-ий місяць |
| Витрати на сировину і матеріали | | 128905,5 | 128905,5 | 193358,3 | 193358,3 | 193358,3 | 214412,9 | 214412,9 | 214412,9 | 256636,5 | 256636,5 | 256636,5 | 281634,6 |
| Преміальні витрати | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11000 | 11000 | 11000 | 11000 | 15000 | 15000 | 15000 |
| На поточний ремонт | | 150000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5000 |
| Витрати на рекламу | | 30000 | 20000 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 | 5000 | 5000 |
| Встановлення пожежної та охороної системи | | 5000 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Витрати на оформлення дозвільної документації | | 15000 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Витрати на сплату % від кредиту за обладнання | | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 | 18908,88 |
| Збитки від псування продукції | | 7000 | 7000 | 6500 | 6500 | 6000 | 6000 | 5500 | 5500 | 6000 | 5000 | 5000 | 5000 |
| Податки та зобов'язання | | - | 25670,12 | 67918,28 | 68118,16 | 68816,26 | 81720,46 | 82496,75 | 82486,03 | 103841,7 | 103256,7 | 103800,4 | 117283 |
| Всього | | 369814,4 | 200484,6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблиця 13

Склад постійних витрат кафе швидкого харчування «Красті-Краб»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Елементи витрат | Сума, грн | | | | | | | | | | | |
| 1-ий місяць | 2-ий місяць | 3-ий місяць | 4-ий місяць | 5-ий місяць | 6-ий місяць | 7-ий місяць | 8-ий місяць | 9-ий місяць | 10-ий місяць | 11-ий місяць | 12-ий місяць |
| Витрати на оплату праці | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 | 144000 |
| ЄСВ | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 | 31680 |
| Амортизація | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 | 10255 |
| Комунальні витрати | 12719 | 13009 | 12099 | 11074 | 7994 | 7994 | 8513 | 8568 | 10648 | 10648 | 12860 | 13500 |
| Постійні витрати | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 34000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 | 35000 |
| Змінні витрати | 883608,9 | 71578,99 | 103327,2 | 103527 | 103725,1 | 132629,3 | 127905,6 | 127894,9 | 149750,6 | 152165,6 | 147709,3 | 166191,9 |
| Всього за елементами витрат | 1245168 | 433428,5 | 528719,4 | 527894,3 | 525012,4 | 574971,2 | 571766,5 | 571810,8 | 637970,1 | 640385,1 | 638140,8 | 682261,5 |

Визначення фінансових результатів діяльності по періодах наведено у табл. 14.

Таблиця 14

Формування фінансових результатів діяльності кафе швидкого харчування «Красті-Краб», грн.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показник** | **1 міс** | **2 міс** | **3 міс** | **4 міс** | **5 міс** | **6 міс** | **7 міс** | **8 міс** | **9 міс** | **10 міс** | **11 міс** | **12 міс** |
| Виручка | 539400 | 539400 | 809100 | 809100 | 809100 | 912330 | 912330 | 912330 | 1066650 | 1066650 | 1066650 | 1166430 |
| ПДВ | 0 | 0 | 0 | 0 | 49175,2 | 67471,76 | 68112,7 | 68104,84 | 85735,98 | 85252,98 | 85701,84 | 96833,7 |
| Чистий дохід | 0 | 0 | 0 | 0 | 245876 | 337358,8 | 340563,5 | 340519,2 | 428679,9 | 426264,9 | 428509,2 | 484168,5 |
| Витрати | 917608,9 | 105578,99 | 137327,2 | 137527 | 137725,1 | 166629,3 | 162905,6 | 162894,9 | 184750,6 | 187165,6 | 182709,3 | 21191,9 |
| Єдиний податок | 0 | 0 | 0 | 0 | 7376,28 | 10120,7 | 10216,9 | 10215,5 | 12860,3 | 12787,9 | 12855,2 | 14525,0 |
| Чистий прибуток | -917608,9 | -105578,99 | -137327,2 | -137527 | 100774,62 | 160608,8 | 167441 | 167408,8 | 231069 | 226311,4 | 232944,7 | 448451,6 |

Протягом чотирьох місяців реалізації проекту діяльність кафе швидкого харчування «Красті-Краб» буде збитковою внаслідок незначної кількості клієнтів та значних витрат на облаштування. По мірі зростання клієнтів кафе, починаючи з 5 місяця реалізації проекту, буде формуватися позитивний фінансовий результат. Сталий чистий прибуток буде з 6 по 8 місяць, незначні відхилення будуть в 10 місяці через сезонність, а значний зріст чистого прибутку починається з 11 місяця і становить 232944,7 грн./міс.

Визначення точки беззбитковості проекту

ТБ=414000\*3031940/3031940-2270015= 1255223160000/761925=1647437 грн.

З наведених розрахунків можемо побачити, що для забезпечення беззбитковості діяльності необхідним рівнем чистого доходу є 1647437 грн. Оскільки плановий чистий дохід становить 3031940 грн., можемо дійти висновку про прибутковість діяльності кафе швидкого харчування «Красті-Краб».

Визначення коефіцієнту економічної безпеки бізнесу

Кеб=3031940-1647437/3031940=0,456

Коефіцієнт безпеки складає 0,456, що свідчить про те, що бізнес має запас фінансової міцності 45,6 %, тобто при зниженні обсягів доходу більше, ніж на 45,6 % кафе потрапить у зону збитковості.

Розрахунок показників ефективності проекту

Для визначення показників ефективності проекту скористаємось дисконтованими оцінками. Розрахунок будемо проводити, виходячи із тривалості проекту 4 роки. Для визначення чистого грошового потоку сформуємо його складові:

‒ чистий прибуток по рокам становить: 1 рік – 436968 грн., 2-4 роки –558600 грн.;

‒ амортизаційні відрахування (виходячи із застосування лінійного методу): по виробничому обладнанню 70460 грн. на рік; по іншим основним засобам та нематеріальним активам – 52600 грн. /рік.

Амортизаційні відрахування становлять:

АВ=70460+52600=123060 грн.

Таким чином, чистий грошовий потік становить:

CF1 = 436968+123060=560028 грн.

CF2-4 =558600+123060=681666 грн.

Доцільність реалізації проекту за умов використання змішаного фінансування: 66,7 % власного капіталу (ставка доходності 15%), 33,3 % кредиту (відсоткова ставка 34,5%). Прогнозний рівень інфляції на 2021 р. – 7%.

WACC= 0,667\*15+0,333\*34,5=21,5

d=21,5+7=28,5% ≈29%

Коефіцієнти дисконтування по рокам:

КД1 = 1/ (1+0,29)1 =0,775

КД2=1/(1+0,29)2=0,601

КД3=1/(1+0,29)3=0,466

КД4=1/(1+0,29)4=0,361

Для спрощення розрахунків всі проміжні дані оформлюємо у табл. 15.

Таблиця 15

Проміжні розрахунки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рік і** | **ЧПі** | **АВі** | **CFі** | **Іі** | **КДі** | **CFі\*КДі** | **Іі\*КДі** | **Сj** |
| 1 | 436968 | 123060 | 560028 | 1500000 | 0,775 | 434021,7 | 1162500 | 434021,7 |
| 2 | 558600 | 123060 | 681666 | 0 | 0,601 | 409681,2 | 0,0 | 843702,9 |
| 3 | 558600 | 123060 | 681666 | 0 | 0,466 | 317656,4 | 0,0 | 1161359,3 |
| 4 | 558600 | 123060 | 681666 | 0 | 0,361 | 246081,4 | 0,0 | 1407440,7 |
| Разом | 2112768 | 492240 | 2605026 | 1500000 | х | 1407440,7 | 1162500 | х |

Визначаємо показники ефективності проекту:

NPV=1407440,7-1162500=244940,7 грн.

Тобто,той факт, що показник є більшим за 0, показує, що проект є ефективним.

PI =1407440,7/1162500=1,21

Індекс рентабельності дорівняє 1,21, тобто з кожної гривні, вкладеної у проект, інвестор отримує 1,21 грн. доходу. Показник є більшим за 1, отже, проект є ефективним.

DPP =1+(1162500-434021,7)/ 409681,2=2,78 р.

Тобто проект окупиться через 2,78 роки. Враховуючи той факт, що тривалість проекту 4 роки, проект є ефективним та доцільним для реалізації.

**8. Оцінювання та страхування ризиків**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Види ризиків** | **Ймовірність реалізації** | **Заходи зменшення впливу ризиків** |
| 1.Ризик посилення конкуренції | Висока | * 1. Правильне місце розташування , щоб поблизу було найменше таких закладів   2. Особливості зовнішнього вигляду кафе, не типовість порівняно з іншими |
| 2.Зменшення купівельної спроможності населення | Висока | 2.1. Купони, чим більше клієнт відвідує заклад тим більший відсоток знижки  2.2. Знижки для постійних клієнтів |
| 3.Підвищення цін на матеріали та перевезення | Висока | 3.1. Зміна постачальника , щоб знайти для себе оптимальні ціни |
| 4. Збільшення орендної плати, зріст щоденних витрат | Середня | 4.1.Намагатися викупити приміщення, щоб не переплачувати, а платити за комунальні послуги |
| 5.Ризик недостатнього фінансування | Середня | 5.1.Позички під заставу  5.2. Проаналізувати, що є втратою для підприємства та розробляти заходи щодо цього  5.3.Знайти нового спонсора та дійти до компромісу щодо фінансування та інвестування нашого закладу харчування |
| 6.Вихід з ладу устаткування | Низький | 6.1. Договір про термінову заміну устаткування  6.2. Перевіряти роботу і чи коректно вона зроблена  6.3. Робити профілактику обслуговування  6.4. Моніторити устаткування |
| 7.Ризик неналежного виконання обов’язків персоналом | Низький | 7.1 Мотивація персоналу  7.2. Підвищення кваліфікації працівників  7.3. За якісне виконання обов’язків надавати премії та надбавки  7.4. За порушення виконання роботи – попереджувальні штрафи, надалі –звільнення |