

ОСОБЕННОСТИ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯШ.С. Нозирзода

Научный руководитель: к.п.н., доцент ОЦТ ЮТИ М.А. Лощилова
Национальный исследовательский Томский политехнический университет,
Россия, г. Томск, пр. Ленина, 30, 634050
E-mail: ssn5@tpu.ru

FEATURES OF BUSINESS PLANNINGSh.S. Nizirzoda

Scientific adviser: Ph.D., associate professor of the OCT of UTI M.A. Loshchilova
Tomsk Polytechnic University, Russia, Tomsk, Lenin str., 30, 634050
E-mail: ssn5@tpu.ru

***Abstract.** This paper discusses the main aspects of business planning on the example of the Vostochny Ray cafe in Yurga.*

Введение. При создании бизнес-плана возникают такие вопросы, как: «Стоит ли инвестировать деньги в данный бизнес-план?», «Принесет ли этот бизнес-план доход, оккупирующий затраты?», «Получим ли мы прибыли при реализации данного бизнес-плана?» Разработанный бизнес-план решает главную экономическую задачу в рамках нашего предприятия, выбирается наиболее результативный метод распределения факторов производства, а также решаются проблемы ограниченности ресурсов. В первую очередь бизнес-план – это проектное решение на конкретную перспективу. В бизнес-плане разработчик дает научно-обоснованную оценку возможных рисков, конечных экономических и финансовых результатов [1,2].

Экспериментальная часть. Перед нами стоит задача открыть высокорентабельное предприятие общественного питания в г. Юрге в виде кафе восточной кухни, чтобы получить прибыль и удовлетворить спрос на услуги общественного питания.

Кафе является местом встречи и развлечения тысяч посетителей гостиницы, расположенной неподалеку. Кафе обеспечит доступную и высококачественную еду и напитки.

Этот проект предусматривает создание уникального предприятия общественного питания - кафе «Восточной кухни». В ходе реализации бизнес-плана планируется удовлетворить потребности жителей города Юрга в услугах предприятия общественного питания. Кафе «Восточный рай» – это современное восточное предприятие, где посетители будут чувствовать будто бы они попали в восточную сказочную обстановку, у них появится возможность попробовать самые вкусные блюда таджикской кухни. Также они смогут ознакомиться с традициями и культурой персидских народов и почувствовать себя в настоящем «восточном раю».

Мы будем ежедневно совершенствоваться, повышать уровень обслуживания и качество продукции. Нашей задачей является прежде всего создание вкуснейших блюд таджикской кухни из натуральных продуктов. При создании блюд поварами будут строго соблюдены рецепты, чтобы передать всю самобытность и неповторимость таджикской кухни.

Таджикская кухня, имеет свои особенности и предпочтения. Именно поэтому при разработке бизнес-плана кафе с таджикской кухней, необходимо учитывать ряд особенностей. В таджикской кухне готовят большое количество мясных блюд и в качестве основного сырья используется баранина, говядина, козлятина и курица. Также используется огромное количество разнообразных специй, приправ и пряностей, таких как куркума, шафран, кумин (зира), паприка, белый и черный перец, кардамон, корица, имбирь и кориандр.

Предлагаемая продукция – это разные блюда: плов, шашлык, курутоб, шакароб, шурпа, манты, лагман, кебаб, дамлама, орама, картошкабурен и т.д. Так же выпечка: самса, пирожки, чебуреки, кулча и т.д. Настоящая восточная музыка создает приятную атмосферу для общения и встречи с друзьями и родными.

Согласно ГОСТ Р 31984-2012, услуга общественного питания: деятельность исполнителя (предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах [3].

Виды услуг, предоставляемые жителям города Юрга в кафе «Восточный рай»: услуги по изготовлению таджикских блюд; реализации выпечных изделий в кафе; услуги по организации потребления; проведение банкетов, свадеб и т.д.; проведения мастер-классов по приготовлению таджикских блюд на заказ (например, свадебные или тематические); «еда на вынос»; бесплатный Wi-Fi; подарочные сертификаты; скидочные карты. Проведенный анализ показал максимальную оценку конкурентоспособности кафе «Восточный рай» по сравнению с другими конкурентами.

Результаты. Кафе «Восточный рай» рассчитан на людей со средним уровнем дохода. Внешняя и внутренняя среда кафе изменяются под воздействием различных факторов: экономическим, технологическим, международным, рыночным, политическим, социальным, конкурентным, то есть необходимо выявить ограничения, сильные и слабые стороны предприятия с помощью метода SWOT-анализа. В таблице 1 приведен SWOT-анализ, сильных и слабых сторон, зависящих от внутренних и внешних факторов.

Таблица 1

SWOT-анализ для кафе «Восточный рай»

Внутренний фактор	
Потенциальные сильные стороны кафе	Потенциальные слабые стороны кафе
- удобное местоположение в городе; - быстрое обслуживание; - низкие цены по сравнению с другими конкурентами; - высокое качество продукции, - специальные блюда; - сказочно-восточная обстановка, создающая неповторимую атмосферу; - высококвалифицированные сотрудники; - современный и модный интерьер.	- наличие конкурентов; - отсутствие опыта в предпринимательской деятельности; - недостаток финансирования.
Внешние факторы	
Потенциальные возможности для предприятия	Потенциальные угрозы для предприятия
- возможность расширения деятельности; - привлечения инвесторов, поставщиков; - сотрудничество со СМИ для увеличения узнаваемости бренда.	- рост инфляции; - снижение покупательной способности жителей города; - снижение конкурентоспособности предприятия - плохая налоговая система; - увеличение цен на продукцию.

SWOT-анализ для кафе «Восточный рай» показал, что сильными сторонами предприятия является: удобное местоположения для возможных потребителей. Одной из важных слабых сторон является отсутствие опыта в предпринимательской деятельности, который будет в дальнейшем нарабатываться. Таким образом, необходимо работать над уменьшением воздействия внешних неблагоприятных факторов и угроз и применением подходящих способностей рынка. Значительная доля работы над бизнес-планом подразумевает долгое и подробное изучение клиентов. При выборе места для кафе «Восточный рай» был сделан упор на близость расположения учебных заведений, торговых центров и т.д. «Восточный рай» будет располагаться в «живом» участке города, где проходит огромное количество возможных потребителей. В целом потребителями могут быть: молодежь, а именно студенты, так как в город Юрге работают средние профессиональные образовательные учреждение (ЮТК, ЮТМИИТ) и высшее образовательное учреждение (ЮГИ), иностранные студенты; родители с детьми; жители близлежащих домов; школьники; иная категория потребителей. Для максимального привлечения клиентов, необходимо поддерживать средний уровень цен и постоянно вводить специальные предложения.

При разработке бизнес-плана открытия кафе производятся целый ряд технологических и финансово-экономических расчетов: разрабатывается производственная программа; производятся расчеты расхода продуктов, численности производственных рабочих, всех видов оборудования. Технологические расчеты заканчиваются определением площадей отдельных помещений, входящих в состав предприятия.

Маркетинг – это активность во всем, что поможет увеличить объём услуг. Увеличение услуг, это увеличение прибыли, к чему стремится каждый предприниматель. Для того чтобы предлагаемые услуги были востребованы, предпринимателю необходимо выяснить: желание потребителей, для реализации услуги; выбрать именно те услуги, которые будут удовлетворять спрос потребителей; правильно выбрать приемлемую цену для клиента, в зависимости от статуса заведения; организовать продвижение рекламы, предоставляемой услуги; внедрить услугу; в результате получить прибыль.

Маркетинг в кафе «Восточный рай» включает в себя все мероприятия по привлечение клиентов. В него входит и создание концепции кафе, и проработка приемлемых решений, и планирование рекламных мероприятий. Реклама об открытии кафе «Восточный рай» будет распространяться через интернет путем создания группы и публикации информации в социальной сети «Одноклассники», «ВКонтакте» и «Instagram».

Заключение. Таким образом, открытие кафе считалось выгодным делом, но в последнее время в современной рыночной экономике уже велика конкуренция между подомными заведениями. Поэтому, при разработке бизнес-плана открытия кафе восточной кухни, необходимо стремиться завоевать клиентов безупречным качеством оказываемых услуг.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности: [учеб. пособие] / В. Е. Шкурко, Н. Ю. Никитина; [науч. ред. А. В. Гребенкин]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 172 с.
2. Стрекалова Н. Д. Бизнес-планирование: учеб. пособие. СПб. : Питер, 2013. С. 10.
3. Богомолова Л.Л. Практическое руководство для студентов экономических специальностей. – Ханты-Мансийск.: Редакционно-издательский центр при Правительстве ХМАО – Югры, 2010. – 23с.