

скачать бизнес план ресторана



Загрузок: 2867

Скорость: 1.43 Мб/с

СКАЧАТЬ

Рейтинг: ★★★★★

Автор: Clopper

Безопасно! Вирусов нет



196



Нравится

100



Твитнуть



g+1



50



95



161 комментариев



Саша

Благодарочка за все!

1 минуту назад



Ангелина

Побольше бы таких сайтов.

1 минуту назад



Гриша

Первый раз тут, скорость загрузки радует, наличие файлов тоже!

1 минуту назад



Марина

Всем советую, качает быстро.

1 минуту назад



Леша

не поверил глазам, есть все. спасибо!

1 минуту назад



Оксана

Глупости говорят, что незаменимых не бывает, без этого сайта я бы пропала.

1 минуту назад

Экономически обоснованный бизнес план ресторана представлен на сайте нашего магазина. Рестораторы — особые люди, которые умеют сочетать качество изысканных блюд с удивительно филигранной сервировкой стола, при этом настоящие рестораторы умеют подобрать соответствующий интерьер и создать для посетителей особую атмосферу гармонии и шика. Однако для открытия элитного ресторанного бизнеса следует учитывать разнообразные нюансы этого непростого, но при правильной постановке, такого прибыльного дела. Всё больше людей питаются вне дома, поэтому всевозможные рестораны, бары и кафе очень востребованы. Если вы хотите открыть подобное заведение общественного питания, вам предстоит изучить множество вопросов, начиная с государственных требований, заканчивая нюансами закупки продуктов и формирования меню, ценовой политикой, выбором стиля интерьера заведения, позиционирования в конкурентной среде. Многие с удовольствием инвестируют ресторанный бизнес. Однако, любой бизнес, ресторанный в их числе, требует к себе серьезного отношения и обязательного составления бизнес-плана. Он должен быть тщательно продуман и рассчитан до мелочей. О собственном ресторане мечтают многие, особенно опытные повара, которые хотят воплотить в жизнь, приобретенные годами знания о приготовлении вкусной и здоровой пище. Бизнес-план открытия ресторана состоит из нескольких разделов, но так как главная цель любого инвестиционного проекта – получение максимальной прибыли при минимальных вложениях, основным из разделов является финансовый анализ или экономическое обоснование и расчеты. Приведем пример расчетов примерного бизнес-плана. Описание проекта. Открытие ресторана «Испанский дворик» в деловом районе города, вблизи офисных центров, здания суда, 2 гостиниц, развлекательного комплекса, драматического театра. Проект: создание ресторана советско-кавказской кухни с антуражем и настроением черноморского курорта советского времени в Москве. Основное меню включает блюда советско-кавказской кухни и алкогольные напитки. Основные услуги, предоставляемые рестораном: организация и проведение развлекательных мероприятий, банкетов и корпоративных праздников, детских утренников. Скачать бесплатно бизнес-план ресторана (40.06 KB) Вы мечтаете заняться ресторанным бизнесом? Как написать бизнес план ресторана, кафе, бара Открытие любого ресторана, кафе, бара (да, впрочем, любого заведения общепита) начинается с осмысления идеи и тщательного планирования. Владелец ресторана должен определиться на какую именно целевую аудиторию будет ориентирован ресторан, где лучше расположить заведение, какая будет посещаемость и размер среднего чека. Таким образом, еще на стадии идеи, предприниматель составляет для себя предварительный бизнес-план ресторана. Бизнес-план — это проект вашего будущего дела, визитная карточка инвестиционного проекта. Он предназначен для того, чтобы потенциальный инвестор или кредитор ознакомился с проектом и заинтересовался в его реализации. (function(w, d, n, s, t) {w = В папке предложены готовые бизнес-планы торговых предприятий, кафе и ресторанов. В файле 9 бизнес-планов: по расширению и увеличению продаж медпрепарата Полисорб, по открытию кафе, цветочного магазина, кафе быстрого питания, компьютерной фирмы, магазина постельного белья, кофейни, интернет-кафе Почти все бизнес планы с необходимыми расчетами, таблицами. Некоторые оформлены в виде курсовых работ. Файлы заархивированы WinRAR Решив инвестировать средства в открытие собственного ресторана, в начале составления бизнес-плана ресторана необходимо сразу определить, для чего организовывается данный бизнес. Целью может быть ресторан «средней руки» – с быстрой окупаемостью проекта, либо это может быть элитный ресторан, требующий больших вложений, более длительного периода окупаемости, но в итоге обеспечивающий получение прибыли на порядок выше, чем обычный. Любой бизнес, связанный с реализацией продуктов питания, требует особого-серьезного подхода. Тем более, если вы решили открыть свой ресторан. Ведь, в таком случае, вам нужно не только продать продукт, но еще и изысканно его приготовить. Для открытия ресторана требуется немалый начальный капитал. И если вы хотите привлечь инвесторов, то вам обязательно понадобится грамотно составленный бизнес план. Мы уже писали о том «Как написать бизнес план?» в одноименной статье.