

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Никитина Ю.Н. Организация работы блинной // Материалы по итогам VIII-й Всероссийской научно-практической конференции «Особенности применения образовательных технологий в процессе обучения и воспитания». – г. Анапа - 01 – 10 декабря 2020 г. – 0,2 п. л. – URL: http://akademnova.ru/publications_on_the_results_of_the_conferences

СЕКЦИЯ: МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ

УДК 33

Никитина Юлия Николаевна

Мастер производственного обучения

ГБПОУ ПО «Сердобский многопрофильный техникум»

г. Сердобск, Российская Федерация

e-mail: nikitinaj_111@mail.ru

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БЛИННОЙ

Аннотация: В работе рассмотрены особенности развития бизнеса в сфере общественного питания.

Ключевые слова: блинная, бизнес, прибыль, затраты, окупаемость, оборудование.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Nikitina Yulia Nikolaevna

Master of industrial training

GOU SPO IN "Serdobskijj multidisciplinary College"

the city of Serdobsk, Russian Federation

e-mail: nikitinaj_111@mail.ru

ORGANIZATION OF THE PANCAKE SHOP

Abstract: the paper considers the features of business development in the field of public catering.

Keywords: pancake house, business, profit, costs, payback, equipment.

1. Краткий инвестиционный план

Так повелось, что блины всегда были популярным в России продуктом, который готовят и на десерт, и в качестве второго блюда. Спрос на блины обусловлен их сытностью, легкой рецептурой и недорогими ингредиентами. Это блюдо стало символом Масленицы, оно связано со множеством русских традиций, поэтому открытие блинной, в которой готовят вкусные блины в ассортименте, может стать очень выгодным вложением средств, ведь интерес к блюду будет всегда.

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

На первый взгляд, бизнес подвержен экономическому влиянию, ведь в кризис, например, люди не станут тратить средства на походы по заведениям. В то же время, если вы установите демократичные цены на блины, клиенты не смогут отказать себе в удовольствии сходить в ваше кафе. Такие форматы в кризис, как правило, только выигрывают. Кроме того, на рынке небольшое количество игроков, а это значит, что всегда можно выделиться и быть первым в своем регионе.

Людей будет привлекать широкий ассортимент любимого блюда, быстрая скорость приготовления, доступные цены на продукт.

В городах-миллионниках с населением до 4 млн человек может быть открыто до 30 подобных блинных.

Сумма первоначальных инвестиций составляет 954 800 рублей.

Точка безубыточности достигается на третий месяц работы.

Срок окупаемости 10 месяцев.

Средняя чистая прибыль: 158 870 рублей.

2. Описание бизнеса, продукта или услуги

Возможные варианты открытия блинной:

-отдельно стоящее заведение с собственным производством, которое предлагает посетителям широкий ассортимент продукции на вынос;

-отдельно стоящее заведение, которое включает в себя продажу изделий+мини-кафе, в котором посетители могут отведать продукцию за столиками;

-блинная в торговом центре, в которой можно перекусить всем посетителям и заставить продукцией для чаепития дома.

В данном бизнес-плане будет рассмотрен вариант открытия блинной с собственным производством в отдельно стоящем здании в формате кафе. Блюда заказываются на кассе, клиент может сам забрать их по мере готовности, поэтому потребности в официантах в данном формате заведения нет [1].

Ассортимент включает в себя: различные виды блинов с начинкой, сладкие виды блинов, напитки.

Таким образом, блинная предлагает широкий ассортимент продукции, которой можно позавтракать, подкрепиться вместо обеда, купить домой после работы. Бизнес не подвержен ярко выраженной сезонности, однако в зимние и осенние месяцы в блинные ходят чаще.

Время работы блинной: 10:00-20:00 ч ежедневно для торгового зала и 9:00 до 19:00 ч для кухни.

3. Описание рынка сбыта

Так как продукция блинных не является товаром первой необходимости, то покупателями являются люди с доходом средними и выше среднего. Они могут себе позволить пообедать в кафе, взять блины в качестве угощения на стол, такие люди ценят скорость работы, индивидуальную упаковку, полезные ингредиенты, уникальный вкус и готовы за это платить.

Целевую аудиторию можно разделить на два географических сегмента: 70% клиентов являются жителями ближайших домов, а 30% — это случайные прохожие и постоянные клиенты.

4. Продажи и маркетинг

Реклама в данном виде бизнеса играет немаловажную роль, ведь если о вас не узнают, покупатели попросту уйдут к конкурентам в соседние кафе[1].

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Перед запуском определитесь с концепцией, логотипом и стилем вашего заведения. Для этого рекомендуется обратиться к дизайнеру, после чего уже заказывать вывеску для вашего заведения. Ко дню открытия важно сделать рекламу по следующим направлениям:

дегустация продукции. Бесплатная возможность попробовать продукцию привлечет проходящих мимо людей, которые в дальнейшем станут вашими клиентами;

раздача листовок, оповещающих прохожих об открытии и возможности бесплатной дегустации.

Такую акцию можно проводить 1-2 недели, далее работать в штатном режиме.

Кроме того, важно провести рекламную кампанию в интернете. Заведите группы и профили в социальных сетях, дарите скидки и подарки своим подписчикам, устройте флэшмоб под вашим уникальным хэштегом. Вариантов использования интернет-портала — масса, при должном уровне организации можно привлечь в блинную первых покупателей, которые впоследствии станут вашими постоянными клиентами благодаря высокому сервису и качеству продукции.

Не забывайте про накопительные карты постоянных клиентов, ведь всегда приятнее покупать там, где уже есть определенная скидка или бонус.

5. План производства

Рассмотрим основные этапы открытия блинной.

Регистрация в государственных органах[1]

Оптимальная организационно-правовая форма для блинной — ИП с системой налогообложения УСН «доходы» по ставке 6%. При регистрации предприятия целесообразно указать следующие коды ОКВЭД:

56.10 — Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.

Документы для открытия блинной:

программа санитарно-производственного контроля;

разрешение на размещение (выдается Роспотребнадзором);

санитарно-эпидемиологическое разрешение;

договор на проведение дезинфекционных мероприятий и на осуществление вывоза мусора[2];

договор на услуги химчистки для стирки спецодежды.

Поиск помещения и ремонт

Важное условие при поиске помещения — высокая проходимость. При расположении в спальных районах уровень арендной платы будет ниже, чем в центре, при этом можно обзавестись постоянными покупателями в лице жителей близлежащих домов.

Кроме того, помещение для вашего бизнеса должно полностью соответствовать нормативам СЭС, таким, как:

раздельные помещения: склад для хранения ингредиентов, производственная зона, торговый зал;

в помещении должны быть горячая и холодная вода, кафельные стены, канализация, вентиляция, системы кондиционирования;

комната для персонала, санузлы[2].

Необходимая площадь блинной — 60-120 кв.м., цена варьируется от 600-1000 руб. за метр. Вероятнее всего, вам понадобится сделать ремонт, на эту цель следует выделить порядка 200 000 руб.

Покупка необходимого оборудования

Для бесперебойной работы блинной понадобятся: Талица №1

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Наименование	Количество	Цена за 1 шт.	Общая сумма
Оборудование для кухни			
Блинный аппарат ATESY БА-2/5	2	20 000	40 000
Кофемашина Merol ME-709	1	38 000	38 000
Мукопросеиватель	1	25 000	25 000
Тестомес спиральный Convito	1	30 000	30 000
Зонт вентиляционный	1	10 000	10 000
Ванна моечная односекционная VM	1	4 000	4 000
Стол охлаждаемый NICOLD GNE 1/TN	1	38 000	38 000
Стол	2	10 000	20 000
Весы	1	5 000	5 000
Стеллаж	2	15 000	30 000
Холодильник	1	30 000	30 000
Итого:			270 000

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Оборудование для зала			
Кассовый аппарат	1	15 000	15 000
Шкаф-витрина	2	5 000	10 000
Витрина холодильная ПОЛЮС	2	31 400	62 800
Стол для посетителей	6	4 000	24 000
Стол	20	2 000	40 000
Барная стойка	1	20 000	20 000
Итого:			171 800
Инвентарь для персонала			
Микроволновая печь	1	10 000	10 000
Шкаф для одежды	1	10 000	10 000
Чайник	1	5 000	5 000
Итого:			25 000
Общая сумма:			466 800

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Поиск персонала

Для организации рабочего процесса потребуется:

2 повара (посменный график);

директор;

2 продавца (посменный график);

бухгалтер;

уборщица.

Весь персонал должен иметь действующие медицинские книжки. Особое внимание следует уделить опыту работы поваров, ведь именно от их квалификации зависит качество вашей продукции.

Запуск рекламной кампании

В данном случае, запускать рекламную кампанию можно за несколько дней до официального открытия: позаботьтесь о наличии промо материалов, найдите ответственного промоутера, подготовьте все для бесплатной дегустации. На эти работы уйдет около одной недели, поэтому на открытие блинной потребуется около полутора месяцев при нейтральном прогнозе[2].

6. Организационная структура

Повар работает по графику 2/2 с 9 часов утра до 19 часов (режим работы производства). Заработная плата — 30 000 руб./месяц. В должностные обязанности повара входит:

Подготовка рабочего места к работе, проверка исправности печи, весов, инвентаря, посуды;

Соблюдение санитарных и гигиенических норм, правил противопожарной безопасности и охраны труда;

Проверка сырья, соблюдение нормативов его использования;

Проверка продукции на брак;

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Приготовление и оформление блинов в соответствии с технологической картой.

В зале работает 2 продавца-кассира, посменно 2/2. График работы продавца 10:00-20:00 ч. Продавец работает с кассой, консультирует посетителей, раскладывает продукцию на прилавке, следит за наличием блинов в достаточном количестве, согласовывает с пекарем план производства в зависимости от количества продаж. Заработная плата продавца зависит от продаж, поэтому он получает оклад в размере 15 000 руб. и премию в размере 3% от выручки.

Также блинной нужен управляющий или директор. Именно он заказывает сырье, следит за работой кухни и зала, распределяет денежные средства, нанимает сотрудников, коммуницирует с различными органами, продумывает рекламную кампанию. У директора ненормированный график, но он, как правило, он работает по будним дням, его оплата труда складывается из оклада и премии в размере 4% от выручки.

Бухгалтера можно нанять на удаленной основе с заработной платой в 8 000 руб. Уборщицу можно найти среди тех, кто уже работает в соседних офисах и заведениях, она будет осуществлять влажную уборку помещения, заработная плата 8 000 руб./месяц.

Полный расчет ФОТ на 24 месяца с учетом премиальной части и страховых взносов представлен в финансовой модели.

7. Финансовый план

Инвестиции в открытие блинной выглядят следующим образом:

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации ЭЛ №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Таблица №2

Инвестиции на открытие	
Регистрация и получение разрешений	50 000
Ремонт	200 000
Вывеска	50 000
Рекламная кампания	15 000
Аренда на время ремонта	128 000
Закупка оборудования	466 800
Спец одежда для персонала	40 000
Прочее	5 000
Итого	954 800

Средние ежемесячные расходы представлены ниже:

Всероссийское СМИ

«Академия педагогических идей «НОВАЦИЯ»

Свидетельство о регистрации Эл №ФС 77-62011 от 05.06.2015 г.

(выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций)

Сайт: akademnova.ru

e-mail: akademnova@mail.ru

Ежемесячные затраты	
ФОТ (включая отчисления)	209 718
Аренда (80 кв.м.)	64 000
Коммунальные услуги	15 000
Реклама	15 000
Бухгалтерия (удаленная)	8 000
Закупка сырья	241 364
Закупка упаковки	40 227
Непредвиденные расходы	5 000
Итого	598 309

Согласно расчетам, среднемесячная прибыль составляет 158 870 руб., при условии, что блинная находится в проходимом и живом месте. Проект окупится уже через 10 месяцев после открытия, что для сферы общепита довольно быстро. В расчете продаж учтена реализация продукции по трем направлениям: блины с начинкой, сладкие блины, напитки, выручка посчитана исходя из средних цен на рынке[2]. Рентабельность продаж бизнеса составляет 32%. Кроме того, после успешного запуска данного проекта можно расширить сеть блинных в вашем городе, поэтому потенциальная прибыль может быть гораздо выше.

8. Факторы риска

Как и в любом другом виде бизнеса, открытие блинной сопряжено с определенными рисками, такими, как:

Порча продукции из-за малого количества продаж. Можно устраивать акции и продавать продукцию со скидкой (например, в вечернее время). Также рекомендуется анализировать текущие продажи для возможности прогнозировать спрос;

Риск поломки блинного аппарата и прочего оборудования. Нужно покупать оборудование у проверенных поставщиков, а также следить за его исправной работой;

Большое количество игроков на рынке. Для снижения этого риска обозначьте свои конкурентные преимущества, следите за предложениями других блинных, внедряйте новые акции;

Снижение спроса. Необходимо проанализировать причину снижения продаж, добавить дополнительные изделия в ассортимент, собирать отзывы покупателей, регулировать уровень цен.

Список использованной литературы:

1. Алиев, В.С. Практикум по бизнес-планированию с использованием программы Project Expert: Учебное пособие / В.С. Алиев. — М.: Форум, ИНФРА-М, 2018. — 288 с.
2. Алиев, В.С. Бизнес-планирование с использованием программы Project Expert (полный курс): Учебное пособие / В.С. Алиев. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 352 с.

Опубликовано: 10.12.2020 г.

© Академия педагогических идей «Новация», 2020

© Никитина Ю.Н., 2020