

# Типовой бизнес-план столовой

<https://marketpublishers.ru/r/T8F1567AE92RU.html>

Дата: 09.07.2014

Страниц: 77

Цена: 15 000 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: T8F1567AE92RU

## Описание

### Цель исследования

Целью бизнес-плана является открытие столовой в Санкт-Петербурге.

### Задачи исследования

Планируемое местоположение столовой – Приморский район Санкт-Петербурга, в зоне развивающейся инфраструктуры.

Концепция столовой:

Столовая средней ценовой категории, меню которой содержит горячие блюда, холодные закуски и салаты, десерты и бизнес-ланч. Коктейльная карта включает классические авторские напитки. Месторасположение – Приморский район, место с развивающейся инфраструктурой, возможно, вблизи бизнес-центров. Режим работы: с 12:00 до 21:00. Целевая аудитория – люди в возрасте 20-50 лет со средним и низким достатком. Число посадочных мест – 100.

Площадь столовой:

Для открытия столовой на 100 посадочных мест требуется помещение площадью около 300 кв. м, из которых 100 кв. м будет отведено под кухню и бытовые помещения.

## Содержание

### РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

### СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РЫНКА СТОЛОВЫХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Основные игроки рынка столовых Санкт-Петербурга

«Русские Традиции»

«Столовая на Садовой»

Кафе-столовая «Суббота»

Трактир-столовая «Сеновал»

«Паломник»

### БИЗНЕС-ПЛАН ОТКРЫТИЯ СТОЛОВОЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Этапы реализации бизнес-плана

Юридические и технические особенности открытия столовой

Проектирование помещения под столовую

### ОПИСАНИЕ ПРЕДЛАГАЕМОГО ПРОЕКТА

Общая концепция

Параметры объекта

Персонал

Оборудование

### МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ

Рекомендации по составлению меню

Ценообразование

Товародвижение

План продвижения

### ПРИЛОЖЕНИЯ

*Типовой бизнес-план столовой*

Приложение 1. Список столовых Санкт-Петербурга

Приложение 2. Список таблиц, диаграмм и рисунков

### **СПИСОК РИСУНКОВ:**

Рисунок 1. Интерьер «Столовой на Садовой», июль 2014

Рисунок 2. Интерьер кафе-столовой «Суббота», июль 2014

Рисунок 3. Интерьер трактира-столовой «Сеновал», июль 2014

Рисунок 4. Интерьер столовой «Паломник», июль 2014

Рисунок 5. Этап №1 реализации технологического проекта предприятия питания, июль 2014

Рисунок 6. Этап №2 реализации технологического проекта предприятия питания, июль 2014

Рисунок 7. Этап №3 реализации технологического проекта предприятия питания, июль 2014

Рисунок 8. Этап №4 реализации технологического проекта предприятия питания, июль 2014

Рисунок 9. Этап №5 реализации технологического проекта предприятия питания, июль 2014

Рисунок 10. Этап №5 реализации технологического проекта предприятия питания (продолжение), июль 2014

Рисунок 11. Примеры овощерезок для столовой, июль 2014

Рисунок 12. Примеры слайсеров для столовой, июль 2014

Рисунок 13. Примеры мясорубок для столовой, июль 2014

Рисунок 14. Закрепление в тематическом разделе «Столовые», июль 2014

## Список Таблиц

### СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Индексы промышленного производства по видам деятельности в составе обрабатывающих производств, январь—май 2014

Таблица 2. Ресурсы продуктов животноводства в Санкт-Петербурге, январь—март 2014

Таблица 3. Этапы реализации бизнес-плана столовой

Таблица 4. Персонал для столовой

Таблица 5. Примерный набор оборудования и мебели для столовой

Таблица 6. Медиа-план продвижения столовой

Таблица 7. Действующие столовые Санкт-Петербурга, июль 2014

## Список Диаграмм

### СПИСОК ДИАГРАММ:

- Диаграмма 1. Оборот организаций Санкт-Петербурга по отраслям, январь—май 2014
- Диаграмма 2. Объем работ, выполненных по виду деятельности «Строительство», январь—май 2014
- Диаграмма 3. Количество замещенных рабочих мест по категориям, апрель 2014
- Диаграмма 4. Распределение районов Санкт-Петербурга по площади, 2013
- Диаграмма 5. Распределение районов Санкт-Петербурга по численности населения, 2010
- Диаграмма 6. Распределение районов Санкт-Петербурга по плотности населения, 2013
- Диаграмма 7. Поквартальная динамика оборота общественного питания в Санкт-Петербурге, 1q2011—4q2013
- Диаграмма 8. Помесячная динамика оборота рынка общественного питания Санкт-Петербурга, 2013
- Диаграмма 9. Динамика оборота общественного питания на душу населения по России и Санкт-Петербургу, 2000—2012
- Диаграмма 10. Структура предприятий общественного питания Санкт-Петербурга по общей площади зала обслуживания посетителей, 2012
- Диаграмма 11. Структура предприятий общественного питания Санкт-Петербурга по количеству, май 2014
- Диаграмма 12. Распределение заведений общественного питания Санкт-Петербурга по виду кухни, март 2014
- Диаграмма 13. Структура предприятий общественного питания Санкт-Петербурга по размеру среднего чека, май 2014
- Диаграмма 14. Рейтинг обеспеченности жителей Санкт-Петербурга предприятиями общественного питания (логарифмическая шкала), 2012
- Диаграмма 15. Рейтинг районов Санкт-Петербурга по уровню удовлетворенности населения количеством предприятий общепита, 2012
- Диаграмма 16. Распределение столовых по районам Санкт-Петербурга, июль 2014

## Оформление заказа

Product name: Типовой бизнес-план столовой

Product link: <https://marketpublishers.ru/r/T8F1567AE92RU.html>

Цена: 15 000 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

If you want to order Corporate License or Hard Copy, please, contact our Customer Service:  
[info@marketpublishers.ru](mailto:info@marketpublishers.ru)

## Payment

To pay by Credit Card (Visa, MasterCard, American Express, PayPal), please, click button on product page <https://marketpublishers.ru/r/T8F1567AE92RU.html>

To pay by Wire Transfer, please, fill in your contact details in the form below:

Имя:  
Фамилия:  
Email:  
Компания:  
Адрес:  
Город:  
Zip code:  
Страна:  
Tel:  
Факс:  
Your message:

**\*\*All fields are required**

Customer signature \_\_\_\_\_

Please, note that by ordering from marketpublishers.com you are agreeing to our Terms & Conditions at <https://marketpublishers.com/docs/terms.html>

To place an order via fax simply print this form, fill in the information below and fax the completed form to +44 20 7900 3970