

Краткая характеристика Типового бизнес-плана «Кофейня».

Регион распространения – согласно Приложению 1.

Инвестиционная фаза проекта (мес.)	3
Период отсрочки уплаты основного долга (мес.)	6
Рекомендуемая площадь помещения под место ведения бизнеса (кв.м)	75
Размер инвестиций (руб.)	2 044 897
Размер кредитных средств	80% от размера инвестиций.
Сумма собственных средств	20% от размера инвестиций.
Срок проекта (мес.)	42

Общая характеристика бизнеса

Кофейня представляет собой предприятие общественного питания, основой меню которого является кофе и чай в сочетании с кондитерскими изделиями, закусками, прохладительными и алкогольными напитками. При этом бизнес кофеен заключается не только (и не столько) в оказании услуг общественного питания, но и в удовлетворении потребности посетителей в проведении досуга, короткого отдыха, предоставлении места для общения и деловых встреч и т.п.

Кофейни стали неотъемлемой частью жизни городов. Это место, где люди встречаются с друзьями, назначают деловые встречи, отдыхают. Здесь можно перекусить, отдохнуть и затем продолжать свои обычные дела. Кофейни могут посещать люди не только с высоким уровнем дохода. Там можно просто выпить чашечку кофе, а можно перекусить под негромкую ненавязчивую музыку.

Таким образом, кофейня это место не только общественного питания, но и досуга, где каждый, исходя из своих финансовых возможностей, ставит перед собой определенные цели пребывания.

Различаются следующие виды кофеен:

- по формату:
 - «традиционный формат»: небольшие заведения, основой меню которых являются кофе, чай и десерты. Обслуживание может быть организовано как от стойки, так и через официанта. Такой формат наименее затратен, но более требователен к выбору места и целевой аудитории;
 - «гибкий формат»: к основному традиционному меню добавляются салаты, сэндвичи, вторые блюда и алкоголь. В восприятии потребителей это заведение может быть отнесено к категории кафе, но именно такой формат завоевал наибольшую популярность в России;
 - «формат фаст-фуда» отличается самообслуживанием, одноразовыми стаканчиками, кофе на вынос. Такой формат востребован преимущественно в торговых центрах.
- по типу концепции:
 - «клубные»: ориентированы на определенный круг постоянных клиентов, имеющих схожие интересы. Для них могут организовываться различные тематические вечеринки, концерты, выставки, конкурсы и танцевальные мероприятия;
 - «демократичные»: рассчитаны на широкий круг посетителей, ориентированных непосредственно на услуги кофейни как таковые и отдых. По концепции такие заведения напоминают обычные кафе и рестораны.

- по характеру деятельности:
 - кофейни «без кухни» и кофейни «с кухней» (производством). На кухне осуществляется приготовление (или доготовка) холодных и горячих блюд. В данном случае бизнес значительно усложняется требованиями к помещениям, оборудованию, персоналу и сертификации.
 - кофейни с алкоголем и без алкоголя. При наличии в меню алкоголя (особенно крепкого) необходимо выполнить жесткие лицензионные требования (помещения не менее 75 кв. м в собственности или долгосрочной аренде, охрана и т.п.).
- по масштабу бизнеса различают «индивидуальные» (1-2 точки) и «сетевые» кофейни (от 3-х точек и с более унифицированным меню, стилистикой, ценовой политикой и стандартами обслуживания).

Для организации кофейни необходимо зарегистрировать юридическое лицо, арендовать, оформить и оборудовать помещение (не менее 75 кв. м), закупить мебель и оборудование, набрать и обучить персонал, получить необходимые разрешения.

Текущая деятельность кофейни заключается в предоставлении посетителям места за столиками, приеме заказа, приготовлении и подаче блюд и напитков и расчете с посетителями. При этом должны быть обеспечены комфортные условия для посетителей – уютный интерьер, удобная мебель, зал для некурящих, летняя терраса, фоновая музыка, телетрансляции и т.д.

Основными факторами успеха бизнеса кофейни являются:

- место расположения;
- состав меню и качество блюд и напитков (прежде всего – кофе);
- внутреннее и наружное оформление, удобство интерьера;
- уровень сервиса (особенно – по времени исполнения заказов и расчета);
- качество управления бизнесом (особенно – регулярность, постоянство).

Список городов распространения Типовых Бизнес-Планов.

- Архангельск
- Астрахань
- Барнаул
- Березники
- Бийск
- Брянск
- Бузулук
- Великий Новгород
- Владикавказ
- Волгоград
- Волжский
- Вологда
- Воронеж
- Горно-Алтайск
- Иваново
- Иркутск
- Калуга
- Киров
- Коломна
- Кострома
- Краснодар
- Красноярск
- Курган, Пенза
- Курск, Абакан
- Липецк
- Магнитогорск
- Набережные Челны
- Нальчик
- Нижний Новгород
- Новокузнецк
- Новороссийск
- Омск
- Оренбург
- Пермь
- Псков
- Пятигорск
- Рыбинск
- Рязань
- Саратов
- Тамбов
- Тверь Ижевск
- Томск
- Тула
- Ульяновск
- Ухта
- Чебоксары
- Челябинск
- Череповец
- Чита
- Южно-Сахалинск.
- Ярославль