



**Выпускная квалификационная работа  
в формате стартапа**  
«Разработка проекта кафе в ресторанно-гостиничном комплексе  
сферы туризма г. Юрьевец»



***Еда-это наше отражение***

Выполнила студентка 4-го курса  
Группа 4 МРГБТ  
Маер Карина Евгеньевна  
Научный руководитель выпускной  
квалификационной работы  
К.э.н., доцент Малова Ирина Викторовна

## ПРОБЛЕМА

Отсутствие достаточной инфраструктуры питания, имеющей айдентику, направленную на брендинг Юрьевоцкого муниципального района



Слабый туристский поток по городу и району



Невозможность продвижения и позиционирования Юрьевоца культурной «столицей» Ивановской области. Снижение уровня жизни и туристской привлекательности города

## ОЦЕНКА АКТУАЛЬНОСТИ ПРОЕКТА

Что, по Вашему мнению, должно составлять основу нового бренда г. Юрьевоц? (необходимо выбрать один вариант ответа):

37 ответов

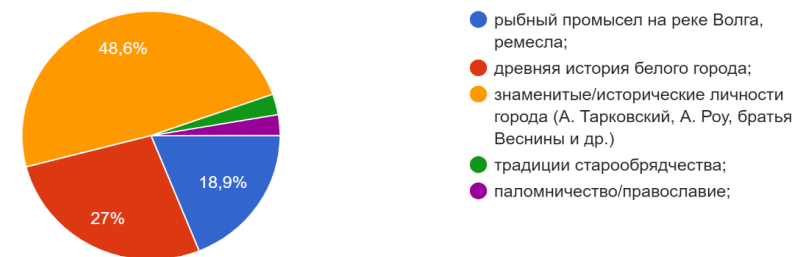
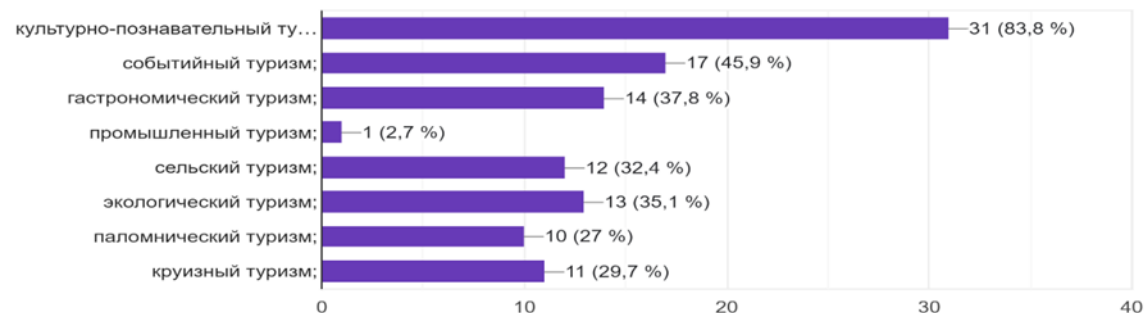


Рисунок 1. Результаты опроса экспертов об основе для территориального брендинга г. Юрьевоц и Юрьевоцкого муниципального района Ивановской области

Какое, по Вашему мнению, приоритетное направление развития туризма в г. Юрьевоц и Юрьевоцком муниципальном районе? (необходимо выбрать три варианта ответа):

37 ответов





## Кафе «Отражение»

### Уникальное предложение

- ➔ Все позиции меню имеют одинаковую фиксированную стоимость
- ➔ Завтрак типа «Континентальный»
- ➔ Игровая детская комната
- ➔ Интерьер и экстерьер в отсылку к фильмам великих режиссеров



Кафе «Отражение» будет находиться по адресу: Юрьевецкий муниципальный район, г. Юрьевец, ул. Тарковского, д.12.  
Общая площадь здания – 867,8 м<sup>2</sup>. По нашим укрупненным расчетам предполагается, что первый этаж составляет 334,0 м<sup>2</sup>.



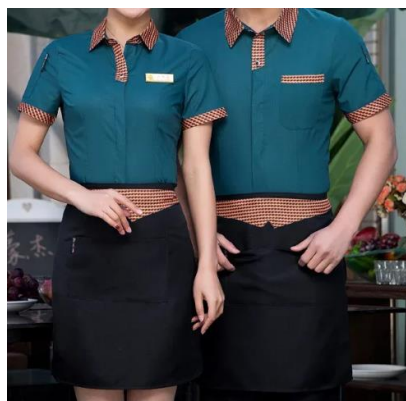
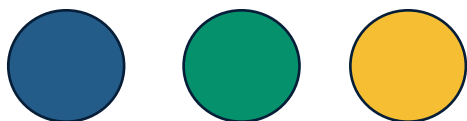
- 1 –  
Производственное  
помещение
- 2 – Входная зона
- 3 – Торговый зал
- 4 – Детская комната
- 5 – Служебное  
помещение (кабинет)
- 6 – Комната  
персонала
- 7 – Техническое  
помещение
- 8 – Для приема и  
хранения продуктов
- 9 – Проходное  
помещение



# Фирменный стиль и интерьер



РЭУ.РФ  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



# КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПРОЕКТА

## Производственная программа кафе

| Наименование блюда                                             | Выход блюда, г | Объем выпуска продукции в натуральных единицах |              |            |
|----------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------|--------------|------------|
|                                                                |                | в день, шт.                                    | в месяц, шт. | в год, шт. |
| Холодные и горячие закуски                                     |                | 141                                            | 4230         | 50760      |
| Овощное ассорти                                                | 200            | 19                                             | 570          | 6840       |
| Сырное ассорти                                                 | 200/20         | 19                                             | 570          | 6840       |
| Мясное ассорти                                                 | 200/20         | 19                                             | 570          | 6840       |
| Шашлык из курицы                                               | 250/50         | 16                                             | 480          | 5760       |
| Шашлык из свинины                                              | 250/50         | 16                                             | 480          | 5760       |
| Стейк из семги                                                 | 250/70         | 16                                             | 480          | 5760       |
| Зразы куриные                                                  | 150            | 18                                             | 540          | 6480       |
| «Фазанята» (Котлеты из фазана, подаются с брусничным вареньем) | 150/20         | 18                                             | 540          | 6480       |
| Салаты (студенческие фильмы):                                  |                | 63                                             | 1890         | 22680      |
| «Сегодня отпуска не будет» (салат с морепродуктами)            | 250            | 21                                             | 630          | 7560       |
| «Паровой каток и скрипка» (салат овощной с курицей и сухарями) | 250            | 21                                             | 630          | 7560       |
| «Убийцы» (салат овощной с сыром фета)                          | 200            | 21                                             | 630          | 7560       |
| Супы:                                                          |                | 36                                             | 1080         | 12960      |
| «Конец Атамана» (борщ классический)                            | 300            | 12                                             | 360          | 4320       |
| «Сталкер» (куриный бульон с сухариками)                        | 300            | 12                                             | 360          | 4320       |
| «Беригись, Змея!» (уха рыбацкая)                               | 300            | 12                                             | 360          | 4320       |
| Гарниры:                                                       |                | 51                                             | 1530         | 18360      |
| Овощи гриль с винным соусом                                    | 200/35         | 17                                             | 510          | 6120       |
| Рис                                                            | 150            | 17                                             | 510          | 6120       |
| Картофельное пюре                                              | 150            | 17                                             | 510          | 6120       |
| Горячее:                                                       |                | 45                                             | 1350         | 16200      |
| «Зеркало» (овощи тушенные с судаком)                           | 225/150        | 15                                             | 450          | 5400       |
| «Солярис» (грибы тушенные с овощами)                           | 250            | 15                                             | 450          | 5400       |
| «Ностальгия» (запеченный беби картофель с пармезаном)          | 180/20         | 15                                             | 450          | 5400       |

|                                                     |        |     |       |        |
|-----------------------------------------------------|--------|-----|-------|--------|
| Паста                                               |        | 34  | 1020  | 12240  |
| «Детство Ивана» (паста с курицей и грибами)         | 240    | 17  | 510   | 6120   |
| «Андрей Рублев» (паста с беконом в сливочном соусе) | 240    | 17  | 510   | 6120   |
| Десерты                                             |        | 88  | 2640  | 31680  |
| Фруктовая тарелка                                   | 200    | 18  | 540   | 6480   |
| Мороженое пломбир с сиропом                         | 100/10 | 17  | 510   | 6120   |
| «Кислый виноград» (Виноградное желе с йогуртом)     | 150    | 18  | 540   | 6480   |
| «Свирепый» чизкейк                                  | 150    | 18  | 540   | 6480   |
| Маффины в ассортименте                              | 200    | 17  | 510   | 6120   |
| СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ                             |        | 42  | 1260  | 15120  |
| «Путешествие во времени»                            | 200    | 21  | 630   | 7560   |
| «Один шанс из тысячи»                               | 200    | 21  | 630   | 7560   |
| ИТОГО                                               |        | 500 | 15000 | 180000 |

Оптимальной цена – 250 рублей  
«Счастливые часы» с 12:00 до 15:00 – 200 рублей  
Средний чек за день = 500 рублей  
Средняя длина чека = 2,5 ед.  
Планируемое количество посетителей за 1 день – 200 человек.  
Количество посадочных мест – 50 шт.  
Оборачиваемость одного места в день – 4 раза  
При 100% посадке: 36500,0 т.р.  
При 70% посадке: 25550,0 т.р.  
При загрузке зала 35%: 12775,0 т.р.



## Рост показателей проекта, тыс. руб.

| Движение<br>денежных<br>средств | 1 год,<br>тыс.руб | 2 год,<br>тыс.руб | 3 год,<br>тыс.руб | 4 год,<br>тыс.руб | 5 год,<br>тыс.руб | 6 год,<br>тыс.руб |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Выручка от<br>реализации        | 25550,0           | 26827,5           | 28168,88          | 29577,32          | 31056,18          | 32608,99          |
| Валовый<br>доход                | 17064,0           | 17917,2           | 18813,06          | 19753,71          | 20741,4           | 21778,47          |
| Чистый<br>доход                 | 2380,05           | 2499,05           | 2624,01           | 2755,21           | 2892,97           | 3037,61           |

## Перечень работ по открытию кафе



| Наименование этапа                                    | Продолжительность работы в днях | Ответственный исполнитель               |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|
| Создание юридического лица (регистрация ООО)          | 3                               | Директор                                |
| Покупка помещения                                     | 3                               | Директор                                |
| Составление предварительной сметы расходов            | 5                               | Директор, бухгалтер                     |
| Подбор персонала                                      | 10                              | Директор                                |
| Подбор и заказ оборудования                           | 14                              | Директор, шеф-повар                     |
| Заказ кухонного инвентаря, приборов, фирменной одежды | 10                              | Директор, шеф-повар                     |
| Заказ необходимой мебели                              | 14                              | Директор                                |
| Разработка фирменного стиля и рекламы                 | 14                              | Директор (при помощи Digital агентства) |
| Разработка меню, технологических карт                 | 12                              | Директор, шеф-повар                     |
| Найм и обучение персонала                             | 14                              | Директор, шеф-повар                     |
| Закупка сырья и товаров                               | 10                              | Директор, шеф-повар, бухгалтер          |
| Получение разрешительной документации                 | 10                              | Директор                                |
| Получение лицензий                                    | 5                               | Директор                                |
| Уведомление о начале осуществления деятельности       | 3                               | Директор                                |



## *Физические лица (B2C):*

- 1 группа Жители города Юрьевца. Это люди от 16 до 45.
- 2 группа: Туристы.

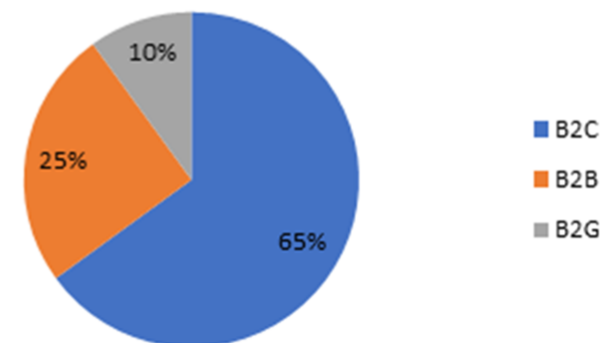
## *Юридические лица (B2B):*

- Партнёры
- Поставщики
- Турагентства
- Сторонние организации

## *Государство (B2G):*

Администрация г. Юрьевец

## Потребительский сегмент



Численность населения Юрьевецкого муниципального района на 1 января 2023 г. составляет 11727 человек, из них городское поселение – 7600 чел., а сельское – 4127 чел

Ивановскую область на круизных теплоходах в 2023 году посетили 85 тыс. человек, что на 55% больше, чем годом ранее

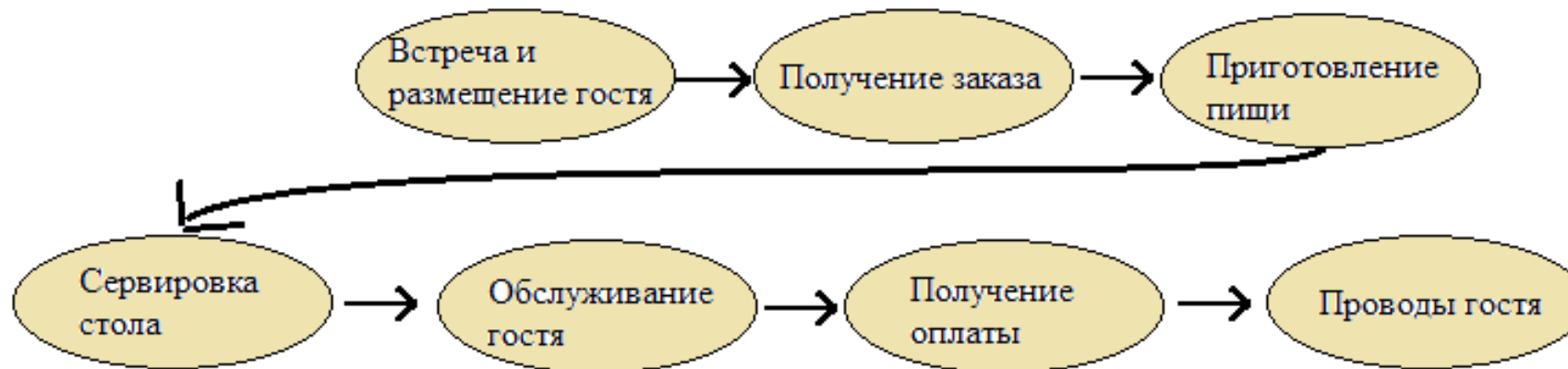
"Число теплоходов, которые приняли в городах региона, увеличилось в 1,8 раза по сравнению с 2022 годом".

# Оценка конкурентоспособности ООО «Кафе «Отражение»



| Параметры                             | Кафе «Отражение»                                                                                                            | Кафе «Виринея»                                                                                                                                 | Кафе «Рояль»                                                                                                 | Ресторан «Юрьевецкая вольница»                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Нормативно-правовая характеристика | ООО «Отражение»                                                                                                             | ООО «Виринея»                                                                                                                                  | ООО «Рояль»                                                                                                  | ООО «Туризм и отдых на Волге»                                                                                                                                                               |
| 2. Местоположение                     | г. Юрьевец, улица Советская                                                                                                 | г. Юрьевец, ул. Советская, д. 104                                                                                                              | г. Юрьевец, улица Советская, 24А                                                                             | Юрьевецкий район, деревня Мохнево                                                                                                                                                           |
| 3. Ценообразование                    | С 12:00 до 15:00 цена снижена<br>Средний чек – 600-750 р                                                                    | Средний чек – 900 р                                                                                                                            | Средний чек – 500-600 р                                                                                      | Средний чек – 400-900 р                                                                                                                                                                     |
| 4. Дизайн, интерьер                   | Планируется светлая обстановка с зеркальными элементами и арт-объектами из знаменитых фильмов местных режиссеров            | Светлые цвета с контрастными темными и ярко-красными элементами, акцент на камин и японский веер<br>Вывеска не примечательна, частично выцвела | Светлые, бежевые, коричневые цвета, стены под кирпич, присутствие восточного акцента<br>Вывеска с подсветкой | Деревянные стены, русская кирпичная печь, Приятные цвета, единый стиль у всего комплекса<br>Крупная вывеска в контрастном цвете                                                             |
| 5. Ассортимент                        | Кухня: смешанная (русская, европейская, азиатская)                                                                          | Кухня: русская, домашняя                                                                                                                       | Блюда восточной и русской кухни                                                                              | Кухня: русская, европейская                                                                                                                                                                 |
| 6. Особенности                        | Единая стоимость на все позиции меню, тематическая детская комната; находится при гостинице; питание типа «BB», «AI», «UAI» | Кафе примечательно своими рыбными блюдами                                                                                                      | Кофе с собой, доступен заказ еды на вынос                                                                    | Дополнительные услуги: бильярд, пинг-понг; находится при гостинице; веранда с видом на Волгу; имеется банкетный зал; питание типа «AI», «UAI», завтрак (по меню; диетический; американский) |
| 7. Качество обслуживания              | Средний рейтинг ожидается не ниже 4,8                                                                                       | Средний рейтинг: 4,7                                                                                                                           | Средний рейтинг: 4,1                                                                                         | Средний рейтинг: 4,6                                                                                                                                                                        |
| 8. Информационное обеспечение (сайт)  | Предполагается разработка сайта, а также активное ведение соц.сетей                                                         | Сайт отсутствует, минимальная информация на различных интернет-ресурсах                                                                        | Есть группа в социальной сети ВКонтакте, но функционал слабый, минимальная информация на сайте Визит Иванова | Наличие сайта гостиницы, страница на сайте «Горько!» и Визит Иванова                                                                                                                        |

## Схема организации продаж



При бронировании номера, гость комплекса «Зазеркалье», может добавить в обслуживание организацию «континентального завтрака», в качестве дополнительной услуги





## Команда стартап-проекта

*Маер Карина Евгеньевна*

*Студентка 4 курса очное отделение*

*Направление подготовки 38.03.02*

*«Менеджмент»*

*Профиль «Менеджмент ресторанно-  
гостиничного бизнеса и туризма»*

*Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова*

## Основные технико-экономические показатели проекта кафе

| Наименование показателей                        | Показатели |
|-------------------------------------------------|------------|
| Выручка от реализации, тыс.руб                  | 25550,0    |
| Материальные затраты                            | 8485,2     |
| Валовый доход, тыс.руб                          | 17064,0    |
| Издержки обращения производства, тыс.руб        | 13150,95   |
| Прибыль от реализации продукции, тыс.руб        | 3913,05    |
| Налог УСН                                       | 1533,0     |
| Чистая прибыль, тыс.руб                         | 2380,05    |
| Среднесписочная численность работников, чел     | 28         |
| Среднемесячная зарплата на 1 работника, тыс.руб | 26,46      |
| Уровень рентабельности, %                       | 9,32       |
| Срок окупаемости, лет                           | 5,83       |

| № | Наименование статей                                                          | Сумма, тыс. руб. |
|---|------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1 | Материальные затраты (сырье, полуфабрикаты, покупная продукция)              | 8485,2           |
| 2 | Расходы на оплату труда                                                      | 8892,0           |
| 3 | Отчисления во внебюджетные фонды                                             | 2685,38          |
| 4 | Расходы на электроэнергию, водоснабжение, отопление на технологические нужды | 630,57           |
| 5 | Амортизация основных производственных фондов                                 | 603,24           |
| 6 | Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования                            | 118,79           |
| 7 | Расходы на рекламу                                                           | 70,97            |
| 8 | Прочие расходы                                                               | 150,0            |
|   | Всего издержек производства и обращения (без мат. затрат)                    | 13150,95         |
|   | Итого сумма издержек                                                         | 21636,15         |

## Расчет первоначальных инвестиций на открытие кафе

| Наименование затрат                      | Сумма, тыс.руб |
|------------------------------------------|----------------|
| Регистрация + все необходимые разрешения | 14,0           |
| Покупка здания и ремонтные работы        | 11224,92       |
| Рекламные мероприятия                    | 70,97          |
| Закупка оборудования и мебели            | 2489,0         |
| Прочее                                   | 150,0          |
| Итого                                    | 13948,89       |

## Смета затрат стартап-проекта кафе

# Расчет денежных потоков по проекту

| Движение денежных средств       | Старт проекта, тыс.руб | 1 год, тыс.руб | 2 год, тыс.руб | 3 год, тыс.руб | 4 год, тыс.руб | 5 год, тыс.руб | 6 год, тыс.руб |
|---------------------------------|------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Инвестиции                      | 13948,89               | -              | -              | -              | -              | -              |                |
| Выручка от реализации           | -                      | 25550,0        | 26827,5        | 28168,88       | 29577,32       | 31056,18       | 32608,99       |
| Валовый доход                   | -                      | 17064,0        | 17917,2        | 18813,06       | 19753,71       | 20741,4        | 21778,47       |
| Издержки обращения производства | -                      | 13150,95       | 15386,61       | 16925,27       | 17940,79       | 19017,24       | 20158,27       |
| Прибыль от реализации           | -                      | 3913,05        | 4108,70        | 4314,14        | 4529,84        | 4756,34        | 4994,15        |
| Налог УСН                       | -                      | 1533,0         | 1609,65        | 1690,13        | 1774,64        | 1863,37        | 1956,54        |
| Чистый денежный поток           | -13948,89              | 2380,05        | 2499,05        | 2624,01        | 2755,21        | 2892,97        | 3037,61        |
| Чистый денежный поток накоп.    | -13948,89              | -11568,84      | -9069,79       | -6445,78       | -3690,58       | -797,61        | 2240,0         |

Показатели экономической эффективности:  
 Срок окупаемости: 5,83 года или 70 месяцев  
 Чистый приведенный доход: 2380,05 тыс.руб  
 Уровень рентабельности: 9,32%  
 Индекс рентабельности: 1,02



## Риски стартап - проекта

| Вид риска                                             | Вероятность в настоящее время | Приоритет | Вес, $W_i$ |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|
| Повышение цен на продукты питания                     | 0,5                           | 4         | 0,127      |
| Недостаточный и падающий спрос населения              | 0,75                          | 2         | 0,159      |
| Снижение цен конкурентами                             | 0,2                           | 9         | 0,047      |
| Неплатежеспособность потребителей услуг               | 0,75                          | 3         | 0,144      |
| Рост налогов и сборов                                 | 0,5                           | 8         | 0,063      |
| Рост продаж альтернативного продукта в виде фаст-фуда | 0,75                          | 5         | 0,111      |
| Сезонность                                            | 0,75                          | 1         | 0,175      |
| Недостаток оборотных средств                          | 0,4                           | 7         | 0,079      |
| Недостаточный уровень оплаты труда работников         | 0,3                           | 6         | 0,095      |
| Итого                                                 |                               |           | 1,0        |

Возможные риски предприятия:

1. Сезонность;
2. Недостаточный спрос населения;
3. Неплатежеспособность потребителей услуг.





Контактная информация: Маер Карина –  
гр. 4 МРГБТ/о ИФ РЭУ им. Г. В. Плеханова  
Email: [karinamaer220103@gmail.com](mailto:karinamaer220103@gmail.com)