

Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
Кафедра міжнародної економіки

Наукова робота на тему:

**Бізнес-план молодіжного StartUP-  
проекту «Велокафе»**

Підготували:

студентка 4 курсу Інституту економіки, управління  
та інформаційних технологій напрямку підготовки  
«Міжнародна економіка»

Феніч Оксана Миколаївна,

студентка 4 курсу Інституту економіки, управління  
та інформаційних технологій напрямку підготовки  
«Міжнародна економіка»

Горищук Віра Володимирівна.

Науковий керівник: старший викладач кафедри  
міжнародної економіки, к.е.н.

Базавлук Наталія Григорівна

Полтава 2016

## ЗМІСТ

Вступ.....	2
Розділ 1. Дослідження ринку .....	6
Розділ 2.Виробничий план .....	9
Розділ 3. План упавління кадрами та фінансовий план .....	25
Висновки .....	32

## ВСТУП

Сучасний розвиток цивілізації та науково-технічний прогрес, що супроводжуються стрімким зростанням кількості населення на Землі, обсягів виробництва та його відходів, призвели до загострення екологічних проблем людства. У наш час суспільство почало усвідомлювати значення проблем, спричинених антропогенним впливом на навколишнє середовище. Особливе місце серед них посідає забруднення довкілля викидами автомобільного транспорту. Це не лише українська проблема – з цим зіткнулися більшість європейських столиць ще 30-40 років тому. Проте у наш час подібні проблеми країни Європи уже давно вирішили. Зокрема одним із напрямків їх вирішення став розвиток велокультури суспільства.

Велоінфраструктура в Україні постійно “не на часі”. Головним аргументом є те, що велодоріжки – це дорого. Проте європейські міста давно дійшли висновку: з часом видатки на велотранспорт забезпечать надходження до бюджету міста. Зниження витрат на будівництво та утримання транспортної інфраструктури, зменшення витрат на охорону здоров'я та довкілля, позитивний вплив на сектор туризму та велобізнесу, збільшення роздрібною торгівлі та здорожчання нерухомості у привабливих районах – такі переваги дає розвиток велотранспорту у Берліні, Кракові, Дубліні, Барселоні, Парижі та Нью-Йорку.

Існує чотири джерела прибутку, які відкриваються перед містами, що інвестують у велосипедну інфраструктуру:

1. Скорочення витрат на дороги. Чим більше людей їздить на велосипедах, тим менше на дорогах автомобілів, а отже, вони менше руйнують асфальтове покриття. До того ж, зменшується потреба в створенні та утриманні величезних парковок, на місці яких могли б бути громадські площі чи зелені зони.

2. Забезпечення сприятливих умов для малого та середнього бізнесу. Вулиці, де приємно пересуватися пішоходам і велосипедистам, стають центрами тяжіння людей. Тут пожвавлюється роздрібна торгівля, краще розвивається мале та середнє підприємництво, адже на велосипеді можна зупинитися та припаркуватися практично в будь-якому місці – що складніше для водіїв авто. А вздовж озелених та обладнаних для пішоходів і велосипедистів вулиць дорожчає нерухомість.

3. Створення нових секторів економіки. В країнах ЄС з 2012 р. продають більше велосипедів, ніж автомобілів, і з часом ця тенденція пошириться і на Україну. Особливої уваги заслуговує розвиток велобізнесу. Це не лише продажі самих велосипедів чи аксесуарів, а ще й їх обслуговування та туризм. Велосипедисти відкривають нові туристичні маршрути, що пожвавлює місцеву економіку, забезпечуючи розвиток зеленого та аграрного туризму. Наприклад, у Великій Британії туристи на велосипедах витрачають під час подорожі в середньому 25 фунтів на день, у той час як автомобілісти

– 7,3 фунти (пояснюється це тим, що велосипедисти можуть фізично взяти менше речей з собою, через що частіше користуються місцевими послугами).

4. Скорочення витрат на охорону здоров'я. Велокультура сприятиме зменшенню задимлення вулиць, проблем з надмірною вагою і фізичною детренованістю. Країни ЄС за рахунок розвиненого велосипедного руху економлять 200 млрд євро на рік (близько 400 євро щороку на кожного громадянина), і половина цих коштів – завдяки міцному здоров'ю громадян.

Таким чином, поширення велокультури серед жителів міста та гостей, будівництва велодоріжок, поява велопарковок та створення велопрокатів – це економічно вигідний проект, що сприятиме зміцненню здоров'я населення та зменшенню рівня екологічного забруднення.

Нами розроблений бізнес-план для організації роботи підприємства «Велокафе». Основними видами діяльності підприємства є: виготовлення, реалізація та організація споживання кулінарної продукції, як безпосередньо на місці, так і на виніс, продаж напоїв, іноді в супроводі деяких форм розважальних програм; надання елементарних послуг з ремонту велосипедів; надання прокату велосипедів.

Споживачами послуг будуть усі вікові категорії населення, а особливо велокафе буде орієнтоване на любителів велоспорту.

Діяльність створюваного підприємства направлена на надання послуг у сфері громадського харчування для людей із середнім рівнем доходу.

У своїй діяльності ми маємо намір досягти такої мети:

1. Створити кафе в центральній частині міста Полтава (Київський район, вул. Соборності), де любителі велоспорту зможуть відпочити після довгих велопробігів, перекусити, поспілкуватися зі своїми друзями в затишній атмосфері;
2. Популяризувати велоспорт, тим самим зробити націю здоровішою, а повітря чистішим і свіжим;
3. Розвивати велосипедний рух, тим самим розвантажити міські дороги;
4. Надати можливість велопарковок;
5. Надати послуги веломайстра;
6. Запобігти крадіжкам велосипедів;
7. Розширювати асортимент послуг, виходячи з попиту споживачів.

Головна «фішка» велокафе – це можливість відвідувачів вибирати смачну, корисну та доступну їжу, яка позитивно впливає на тривалість і якість життя, популяризація здорового способу життя та формування культури здорового харчування, задоволення потреб людей у підтримці високої активності і працездатності, турботі про здоров'я, красу і довголіття у ритмі мегаполісу.

У нашому кафе всі страви будуть відповідати стандартам здорового харчування:

- за якістю продуктів;
- за вибором продуктів і страв;

- за способом приготування;
- за способом зберігання;
- за правилами поєднання продуктів.

Надається можливість вибору і поєднання продуктів відповідно до особистих переваг і технології приготування страв.

Даний проект планується реалізувати без реєстрації юридичної особи для зменшення оподаткування та спрощення фінансової звітності. Формою організації бізнесу буде фізична особа-підприємець.

Фінансування підприємства буде здійснюватися за рахунок власних коштів, а також за допомогою кредиторів і грантів.

Очікуваний середньомісячний дохід без урахування витрат – 300500 грн.

Для організації виробництва потрібно придбати:

- технологічне обладнання (кава-автомат, мікрохвильові печі, холодильні камери, обробні інструменти, посуд та ін.);
- меблі;
- зробити невеликий ремонт приміщення, спрямований на поліпшення інтер'єру (приміщення планується взяти на правах довгострокової оренди);
- велосипеди;
- інструменти для ремонту велосипедів.

Основні вимоги до персоналу – наявність необхідної професійної кваліфікації. Загальна кількість створюваних робочих місць, включаючи керівника, – 31 працівник у літню пору року, 25 працівників – взимку.

## РОЗДІЛ 1 ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ

Асоціація велосипедистів м. Києва провела перший в Україні підрахунок велосипедистів (в найближчий час планується перерахунок велосипедистів у м. Полтава). Підрахунок проводили всього 25 волонтерів, що стояли на 19 перехрестях у м. Київ. Під час вимірів з 12:00 до 14:00 було зареєстровано 2140 велосипедистів (рис. 1.1).

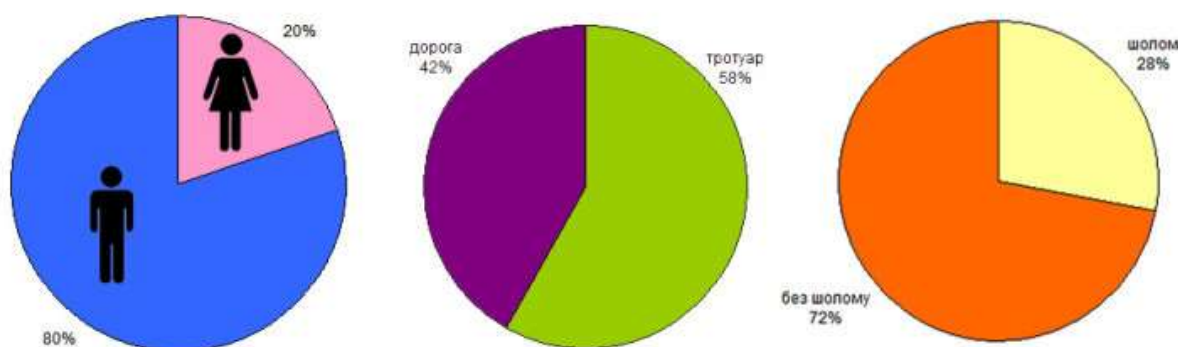


Рис. 1.1. Розвиток велокультури у м. Київ

Із цієї кількості велосипедистів, чоловіки склали 80%, а жінки 20%. Загальна кількість тих, що їхали по тротуару, склала 58%, загальна кількість тих, що їхали по дорозі – 42%. Серед жінок по тротуару їхало 67%, а по дорозі 33%. Серед чоловіків співвідношення тих, що їхало по тротуару, було меншим: 56% їхало по тротуару, 44% – по дорозі. По дорозі у неправильному напрямку рухалося 11% велосипедистів. У шоломах було 28% велосипедистів, 72% – були без шолому.

Такі дані свідчать, що українці з задоволення використовують велосипед як засіб пересування та чудовий інструмент для покращення здоров'я. З кожним роком на вулицях міст на велосипедах пересуваються все більше і більше людей. Велопопуляризація стає новим джерелом розвитку бізнесу у містах. Досвід європейських країн доказує, що поява велосипедної інфраструктури добре позначається на бізнесі, сприяє зростанню доходів і стимулює розвиток місцевих громад.

У наш час ми потребуємо швидкості, мобільності, універсальності. Тому спробуємо об'єднати такі два поняття, як заклади громадського харчування і транспортні засоби.

Наше кафе дозволяє клієнтам відвідувати заклад, не сходячи із велосипеда. Біля кожного столика є балочна дерев'яна конструкція, яка фіксує переднє колесо велосипеда. Це дозволяє із зручністю сидіти за столиком на власному транспорті. Також клієнтам надається затишне

приміщення з привітним персоналом і різноманітним меню. Перевага надається виключно здоровій їжі.

Велокафе складається з:

- Літнього майданчика, де велосипедисти можуть відпочити, не злізаючи з свого «залізного коня»;
- Затишного приміщення з м'якими диванчиками, де можна трохи розслабитися;
- Велосипедної парковки;
- Веломайстерні, де можна полагодити велосипед і підкачати шини, як власноруч, так і за допомогою майстра;
- Сервісу з надання оренди велосипедів.

Кафе буде працювати постійно і стане місцем культурного відпочинку городян. Літній майданчик буде відкритий приблизно з квітня по жовтень. Коригування можливі з урахуванням погодних умов. Кафе буде розпочинати роботу в 08:00 і працювати до 23:00, без вихідних. Графік роботи прокату велосипедів і веломайстерні – 8:00-20:00.

У кафе-барі велосипедисти зможуть насолодитися різними видами прохолодних і гарячих напоїв, перекусити виключно здоровою їжу, а також безкоштовно пограти в настільні ігри.

У даному проекті особливу увагу буде приділено закупівлі та прокату велосипедів. Усі вони будуть різних видів, як для дорослих, так і для малюків. Кількість одиниць транспорту, який можна орендувати – 10 шт.

Крім того, відвідувачам надається можливість скористатися гнучкою системою знижок, брати участь у святах, конкурсах, веломарафонах.

На даний момент, у місті Полтава немає кафе, яке надавало б можливість випити чашечку кави, ні на хвилину, не розлучаючись зі своїм велосипедом.

«Велокафе» – це частина програми з розвитку міста Полтава, завдання якої полягає в поліпшенні транспортної ситуації, зробивши місто максимально комфортним для всіх – пішоходів, велосипедистів та автомобілістів.

Заклади такого формату давно стали популярними в Європі. Однак, точних аналогів в світі із запропонованого проекту немає. При цьому, існують подібні ідеї щодо відкриття моделі бізнесу такого роду.

У наш час такі проекти формуються, відповідно, за європейським зразком моделі бізнесу. Існує три діючих «Велокафе» в Швейцарії (Цюрих), Великобританії (Лондон) і Україні (Харків).

Розглянемо діючі кафе. Велокафе «Їхали ведмеді» (м. Харків) – незвичайний заклад у підвальному приміщенні, який, крім класичного кафе, надає послуги велопроката.

Велокафе в Швейцарії (м. Цюріх) – це місце на вулиці, де городяни можуть, не встаючи з велосипеда, випити чашечку кави і поспілкуватися. Дизайнери розробили спеціальні модулі, що поєднують велопарковку з бічними підставками для ніг і кавовим столиком.

У Полтаві поки що немає конкурентів такого типу кафе, але існують 3 пункти велопрокату, які є нашими конкурентами. Наприклад, це велопрокат фітнес-клубу «Spartak GYM». Оплата 100 грн./день. Пункт пропонує своїм постійним клієнтам і жителям міста Полтави послуги прокату гірських велосипедів, а також групові та індивідуальні велотренування з досвідченими тренерами.

Дослідивши конкурентів, можемо з упевненістю сказати, що точного аналога нашого велокафе не існує. У кожному наведеному нами прикладі є, як відмінності, так і подібності, але наш проект включає в себе практично всі елементи вищеназваних закладів.



## РОЗДІЛ 2 ВИРОБНИЧИЙ ПЛАН

Владою міста Полтава спільно з активістами було створено Концепція розвитку велосипедної інфраструктури міста Полтава на 2016-2020 роки. Концепцією передбачено створення магістральних маршрутів і міської веломережі, загальним кілометражем 28,77 км і 133,07 км відповідно. Реалізація велосипедних маршрутів планується у такому порядку (рис. 2.1).

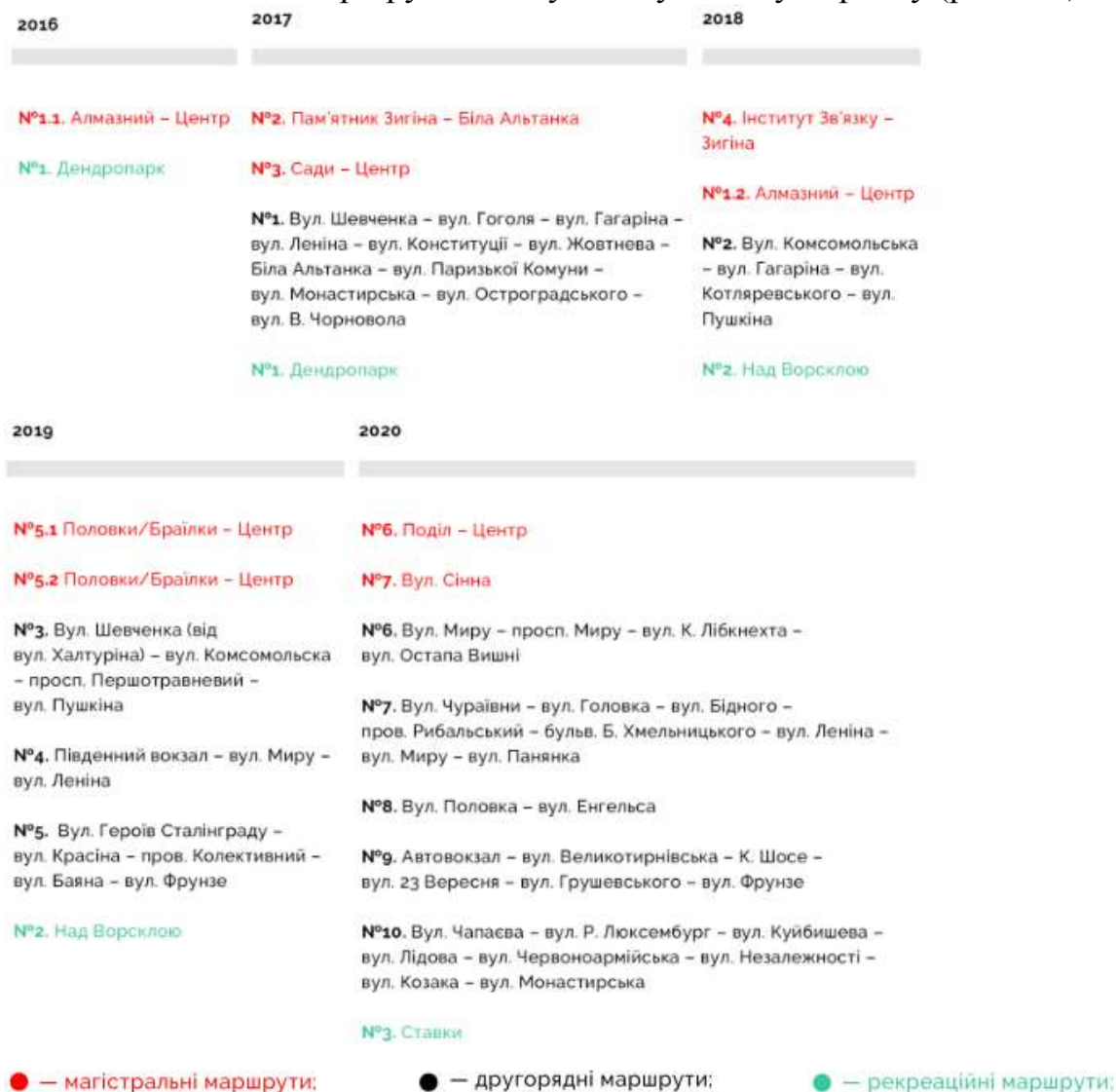


Рис 2.1. План реалізації веломаршрутів на 2016-2020 рр.

Виходячи з даної концепції, можна виділити найвигідніше місце розташування «Велокафе». Оскільки в 2017 році планується реалізація маршруту №2 «Пам'ятник Зигіна – Біла Альтанка» (вул. Соборності – Корпусний парк – вул. Соборності до Білої Альтанки), оптимальне розташування кафе – район Білої Альтанки. Більш конкретне розташування можна побачити на карті (позначки червоного кольору) (рис. 2.2).



Рис 2.2. Карта району Білої Альтанки з можливими місцями розміщення кафе

Виробничою базою планується приміщення, яке буде взято в оренду. Воно розташоване в центрі міста на перетині велодоріжок (у майбутньому), де місцеві жителі і гості міста із задоволенням зможуть перекусити і відпочити, що в свою чергу буде сприяти постійному збільшенню числа клієнтів. Приблизну схему розташування об'єктів, що знаходяться на території кафе, зображено на рисунку 2.3.

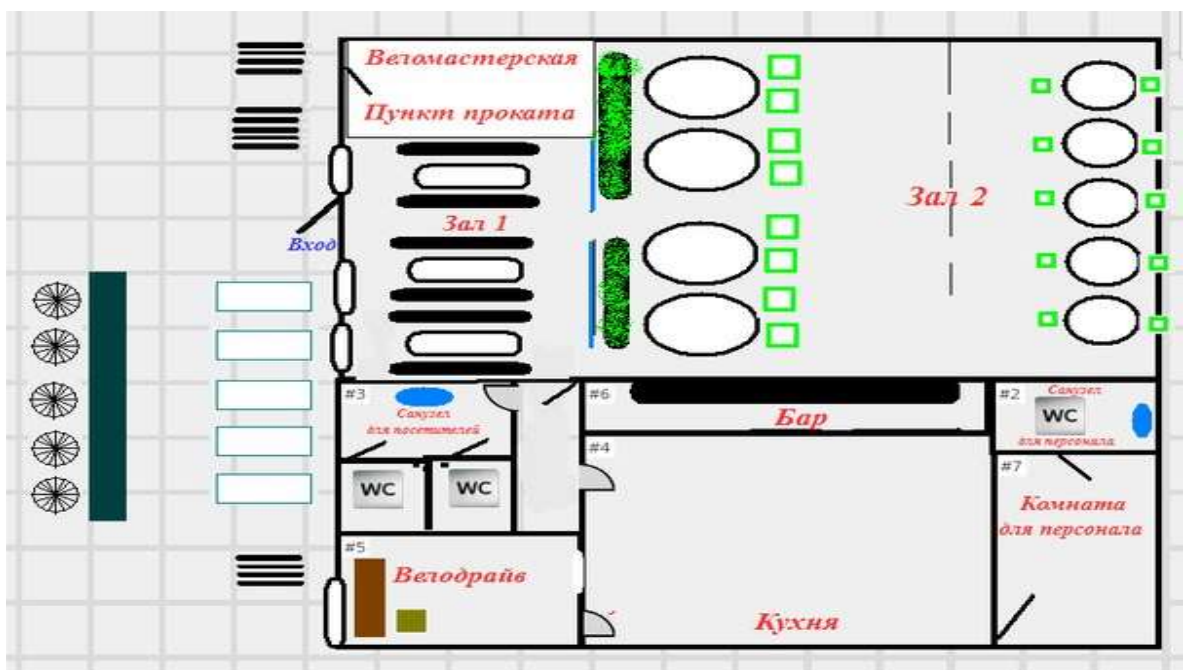


Рис. 2.3. Макет Велокафе

З огляду на те, що кафе спеціалізується на здоровій їжі, то основним завданням для нас є подарувати гостю гарний настрій і пригостити смачними і корисними стравами. Назва ресторану, звичайно, говорить сама про себе, що означає популяризацію велоспорту. Відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти. Внутрішнє приміщення зможе прийняти близько 50 відвідувачів.

Кафе матиме сучасний авторський інтер'єр, і представляти собою змішання різних стилів і напрямків. У першу чергу ставка буде робитися на

відчуття комфорту, кожна деталь буде продуманою. Приміщення кафе буде виконано в шоколадно-зеленій гамі – кольорі природи. Акцент буде зроблений на деталях, виконаних з елементів велосипеда. Привабливість кафе забезпечить імітація водоспаду, за допомогою якого буде виконано зонування кафе (рис. 2.4). У першій зоні будуть розташовуватися м'які дивани з піддонів (рис. 2.5), у другій зоні – авторські столи, зроблені з коліс і скляної стільниці (рис. 2.6) у поєднанні з диванами і стільцями. Також ви зможете відчути себе ближче до природи, що дасть вам можливість розслабитися і відпочити. Для цього буде виконано вертикальне озеленення стін (рис. 2.7). Оригінальний дизайн велокафе потребує індивідуальної розробки меблів, дверей, вікон і декорування стін – усе це додасть інтер'єру свою особливу атмосферу.



Рис. 2.4. Імітація водоспаду, за допомогою якої буде зроблено зонування кафе



Рис. 2.5. Диван з піддонів

У кафе передбачена барна стійка (рис. 2.8), де можна випити корисні для здоров'я гарячі і прохолодні напої. Стільці біля бару, підкреслюють неординарність інтер'єру (рис. 2.9). Так само в нашому кафе ви зможете побачити багато цікавих дизайнерських дрібничок, як, наприклад, сільничка та перечниця (рис. 2.10); ємкість для рахунку (рис. 2.11). Кожна деталь не дасть вам ні на секунду забути, де ви знаходитесь. Це і годинник на стіні, виконані з колеса велосипеда (рис. 2.12) і рамочки з фотографіями, які прикрашають стіни (рис. 2.13), і піднос для

офіціанта (рис. 2.14). Усе разом створює необхідний затишок і комфортну атмосферу для відпочинку і розваг у велокафе (рис. 2.15).



Рис. 2.6. Стіл, виконаний з коліс і скляної стільниці



Рис. 2.7. Вертикальне озеленення стін



Рис. 2.8. Барна стійка, виконана з дерева



Рис. 2.9. Неординарні стільці біля бару



Рис. 2.10. Сільничка і перечниця



Рис. 2.11. Ємкість для рахунку



Рис. 2.12. Годинники для інтер'єру



Рис. 2.13. Рамочка з фотографіями



Рис.2.14. Піднос для страв



Рис. 2.15. Приклади меблів в приміщенні

Для створення внутрішнього приміщення кафе слід придбати ряд необхідних матеріалів для ремонту, створення інтер'єру і функціонування кафе (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

## Перелік необхідних матеріалів і устаткування для першого і другого залу

Номенклатура	Орієнтовна вартість, грн.	Кількість, шт.	Вартість потрібної кіл-ті, грн.	Джерело постачання
А	1	2	3	4
Матеріали для ремонту приміщення	20000	-	20000	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Акустична система	3000	1	3000	Інтернет-магазин «Розетка»
Вертикальне озеленення стін	200	20 м <sup>2</sup>	4000	Інтернет-компанія
Конструкція з вертикальним водопадом по склу	2000	2	4000	Інтернет-компанія
Вхідні двері	4350	1	4350	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Двері	900	1	900	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Французьке вікно	2000	3	6000	Магазин «Veka»
Піддони	30	12	360	Інтернет-магазин «OLX»
Оббивна тканина	1000	-	1000	Магазин тканин
Матеріал для набивання меблів	800	-	800	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Подушки великі	250	12	3000	Виготовлення на замовлення
Стіл на 6 осіб	4500	3	13500	Магазин меблів «Embawood»
Стіл на 4 людини	+1350	4	5400	Виготовлення на замовлення
Стіл на дві персони	850	5	4250	Виготовлення на замовлення
Диван	1900	4	7600	Інтернет-магазин <a href="http://mebel.ua/">http://mebel.ua/</a>
Стільці	520	18	9360	Магазин «Стіл і стілець»
Вішалки для одягу	420	4	1680	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Система освітлення	350	10	3500	Виготовлено на замовлення
Барна стійка	800	1	700	Виготовлено на замовлення
Барні стільці	500	5	2500	Виготовлено на замовлення
Штори рулонні	400	3	1200	Інтернет-магазин «Жалюзі»
Елементи декору	1500	-	1500	Оптові бази

Велокафе буде оснащено протипожежною та охоронною системами, що гарантуватиме повну безпеку відвідувачів і персоналу кафе (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

## Перелік необхідного обладнання

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Система охорони	3200	Інтернет-магазин «Rozetka»
Система вентиляції	9000	Інжинірингова компанія ТОВ "ОРІОН КОМПАНІЯ"
Противопожежна система	3900	Українська страхова пожежна компанія

Кафе буде обладнано санвузлом для відвідувачів, де буде дотримуватися ідеальна чистота (табл. 2.3). Прибирання відбуватиметься за графіком. Туалет матиме дві кабінки (чоловічий та жіночий) і загальну кімнату з умивальником. Дизайн туалету буде виконаний в стилі, відповідному кафе (рис.2.16).

Таблиця 2.3  
Перелік необхідних матеріалів і устаткування для санвузла

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Матеріали для ремонту приміщення	1000	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Двері	900/1 (3 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Система освітлення	250/1 (3 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Унітаз Cersanit Olimpia O 010	703 (1 шт.)	Інтернет магазин <a href="http://m.ua/pric/cersanit">http://m.ua/pric/cersanit</a>
Раковина	500 (1 шт.)	Виготовлено на замовлення
Дзеркало	150 (1 шт.)	Інтернет-магазин OLX
Тримач для одноразових рушників	100 (1 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Відро для сміття	50 (1 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Тримач для туалетного паперу	75 (1 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Ємність для мила	80 (шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»



Рис. 2.16. Умивальник в санвузлі

Далі розглянемо більш детально структуру літнього майданчика (табл. 2.4). Зовні «Велокафе» зможе прийняти до 25 осіб. Відвідувачів будуть обслуговувати офіціанти. Приблизну схему розміщення об'єктів зовні кафе можна побачити на загальному макеті (див. рис. 2.3).

На літньому майданчику розміщені столики з балочною дерев'яною конструкції, яка фіксує переднє колесо велосипеда (рис. 2.17). Це дозволяє зі зручністю сидіти за столиком на власному «залізному коні». Також

відвідувачі зможуть розслабитися на м'яких стільцях з дерев'яними столиками. Дизайн літнього майданчика відповідає кафе.

Таблиця 2.4

Перелік необхідних матеріалів і устаткування для літнього майданчика

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Система освітлення	300/1 (6 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Стіл	1100/1 (4 шт.)	Магазин «Стіл + Стілець»
Стілець дерев'яний	200/1 (16 шт.)	Магазин «Стіл + Стілець»
Оббивна тканина	800	Магазин тканин
Матеріал для набивання меблів	600	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Спеціальні столики для велосипедів	700/1 (5 шт.)	Виготовлено на замовлення
Парасолі для літнього майданчика	1600/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин OLX
Вело-СТО (стаціонарний насос)	300 (1 шт.)	Магазин «Веломастер»
Елементи декору	500	Виготовлено на замовлення

Велокафе – це кафе з приємним інтер'єром і різноманітним меню. Страви в нашому кафе корисні і смачні, а також дуже поживні і корисні для здоров'я. Акцент в приготуванні страв – збалансоване харчування з найкращим смаком і тонізуючий ефект. Нами було розроблено меню, яке має відмінний асортимент, із зазначенням кілокалорій в кожній страві. Також кафе надаватиме комплексні сніданки та обіди за доступними цінами.



Рис. 2.17. Стіл з можливістю сидіти на своєму велосипеді

Кухня – це серце кафе, це місце, де твориться диво. Тому на кухні повинна бути врахована кожна деталь інтер'єру для забезпечення її функціональності, щоб кухарі могли втілювати свою кулінарну майстерність у чудові страви. Макет кухні можна побачити на рисунку 2.18.



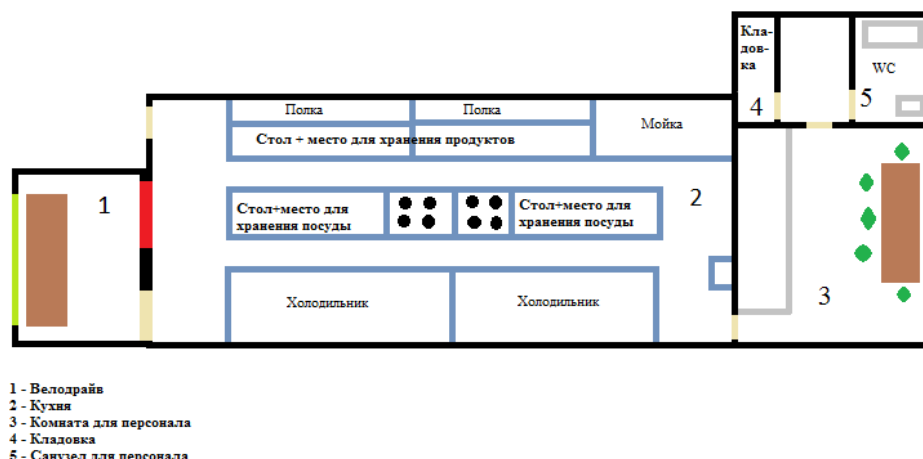


Рис. 2.18. Макет кухні

Розглянемо більш детально структуру кухні (табл. 2.5). Кафе має 4 великих столи для оброблення продуктів, у яких є полиці. На полицях поміщається інвентар, посуд для готування, продукти тривалого зберігання. Розташування столів можна побачити на макеті. Вони розташовані біля електричних плит, що дасть кухарям можливість швидше приготувати страву.

У кухні знаходиться два холодильника, один – для фруктів і овочів, другий – для м'яса і риби. Кожна страва в холодильнику буде позначена стікером, на якому будуть вказані дата виготовлення / купівлі продукту і термін його придатності.

Таблиця 2.5

## Перелік необхідного обладнання для кухні та бару

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
А	1	2
Матеріали для ремонту приміщення	15000	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Двері	900/1 (4 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Система освітлення	500/1 (6 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Холодильна шафа Polair (3.5 кВт/год)	10 696/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Prof-store.com.ua»
Електрична плита ПЕ-4ш-Ч	8401/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Torgoborud.com.ua»
Зонт вентиляційний витяжний	2096 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Prof-store.com.ua»
Ванна мийна двосекційна	1745 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Inox-trade.com.ua»
Раковина KOLO SOLO 7115100U	345 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Bt.rozetka.com.ua»
Сушка для посуду	700 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Kiev.ko.olx.ua»
СВЧ-піч соло Gorenje MO 17	2000/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Comfy.ua»

A	1	2
Обробний стіл	1200/1 (4 шт.)	Інтернет-магазин «Torgoborud.com.ua»
Полка пристінна навісна	823/1 (3 шт.)	Інтернет-магазину «Prof store.com.ua»
Кухонний комбайн BOSCH MUM 56	5662/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Tt.ua»
Міксер SATURN ST-FP1025	665/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Bt.rozetka.com.ua»
Соковижималка відцентрова Zelmer 377	1200 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Comfy.ua»
Блинниця Steba 35 CR	2030 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Aks.ua»
Кухонні ваги Kenwood DS400	600 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Etsks.prom.ua»
Набір посуду Maxmark De Luxe SK-1116Z (16 предметів)	2040 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Набір ножів Vinzer Supreme 89120 (7 предметів)	1186/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Керамічна чистка для овочів Vinzer	76/1 (3 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Кухонний набір Blaumann BL 1102	308/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Рулонодержатель настінний Leifheit Family пластиковий	150 (1 шт.)	Магазин «Епіцентр»
Дошка пробкова 30x40 в дерев'яній рамці EcoBoard	95,20 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Officetime.com.ua»
Лопатка Fisslercomfort F-185 073 800	179/1 (3 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Набір обробних дощок 4 в 1	100/1 (2 шт.)	Оптові магазини
Терка багатофункціональна Flamberg роторна, 4 в 1	175/1 (3 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Хлібниця Maestro MR-1671	350/1 (3 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Набір для випічки Flamberg (4 предмета)	273/1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Набір металевих ємностей Krauff 26-212-003 (5 предметів)	170/1 (5 шт.)	Інтернет-магазин «Mobilluck.com.ua»
Чашка з блюдцем – F0999 + F1000-4,5	36,14 / 1 (80 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Чашка з блюдцем для еспресо – F0771 + F0772	38,32 / 1 (40 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Салатник круглий – F0984-3,5	16,47 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Тарілка кругла без борту – F0089-7	28,19 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Тарілка кругла з бортом – F0087-7	28,19 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Набір для спецій на 4 од. – F0597	47,49 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»

A	1	2
Бульйонниця – F0671-4	47,35 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Чайник – F1173-6,5	52,00 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Дошка для подачі страв 250*150*18мм	14,00 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Rvl.com.ua»
Креманка	23,5 / 1 (40 шт.)	Інтернет-магазин «Rvl.com.ua»
Тарілка десертна Luminarc L1356	18,32 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Чашка SNT ST50198-біла	15,75 / 1 (30 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Склянка для коктейлю "Valse" - 42949	10,00 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Склянка для соку / води "Karaman"	9,18 / 1 (50 шт.)	Інтернет-магазин «Alux.in.ua»
Судок SNT ST6012 (5 шт.)	75/1 (6 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Набір столових приладів BergHOFF Cosmo 1230351 (30 предметів)	1254,37 / 1 (4 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Ємність для дезінфектора	120 (1 шт.)	Гіпермаркет «Епіцентр К»
Бациллол	240 (1 л.)	Аптека «Тріоль»
Інше необхідне обладнання для кухні, аксесуари	100 00	Оптові магазини
Ніж барний Profi	60,60 (1 шт.)	Інтернет-магазин «A-g.u»
Шейкер Cobbler pr22031	207 (1шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Трубочка для коктейлю Мохіто (мікс) Німеччина 11104 (300 шт.)	37,63 / 1 (2 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Ложка барна Steelay 8020202	40,72 / 1 (3 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Вспінювач молока BOHMANN 3089-344 MS	110,6 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Гейзер Winco PR03041	8,8 / 1 (5 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Джигер CO-RECT PR03021	33,6 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Диспенсер барменський PR01163	24,64 / 1 (5 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Набір інструментів для бару Lessner	420,46 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Tarelki.com.ua»
Кавоварка Philips Saeco Aulika Focus Silver RI9843 / 01	17339 (1 шт.)	Інтернет-магазин «2coffee.com.ua»
Кавомолка SATURN ST-CM1038	279 (1 шт.)	Інтернет-магазин «5ok.com.ua»
Холодильник для напоїв	3400 (1 шт.)	Інтернет-магазин OLX

Так само витрати включають кошти на придбання додаткових предметів першої необхідності (рушники, сміттєві пакети, серветки і т.д.), мінімальний набір продуктових товарів (меню) і послуги спеціалізованих компаній (вивезення сміття).

Біля кухні розташована кімната для персоналу, де співробітники зможуть переодягатися, залишати свої особисті речі в спеціально відведеному місці та збиратися для переговорів. Також є комора, де зберігається спеціальний інвентар (швабри, відра, миючі засоби). Персоналу не доведеться проходити через весь зал, щоб знайти туалет, в нашому кафе співробітники мають окремий санвузол (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

## Перелік необхідного обладнання кімнати для персоналу

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Шафа для одягу	1500 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Стіл + стілець»
Письмовий стіл	250 (1 шт.)	Інтернет-магазин OLX
Стілець	100/1 (4 шт.)	Інтернет-магазин OLX
Унітаз Cersanit Olimpia O 010	703 (1 шт.)	Інтернет-магазин «Cersanit-olimpia»
Умивальник CERSANI	463 (1 шт.)	Магазин «Аква Точка»

Наше «Велокафе» надає унікальну можливість – велодрайв. Це віконце, до якого ви зможете під'їхати або підійти з вулиці, щоб зробити замовлення. Вам не доведеться чекати, адже тут постійно знаходиться людина, яка буде обслуговувати вас. Головна мета велодрайву – надати клієнту їжу на винос.

Велодрайв – це невелика кімната, де знаходиться офіціант, який приймає замовлення відвідувачів з вулиці. Він записує побажання клієнтів і передає їх кухареві на кухню через спеціально обладнаний отвір на стіні. Таким же шляхом працівник отримує готову страву з кухні і віддає його вам (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

## Перелік необхідного обладнання для велодрайву

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Вікно круглої форми	1000	Вікна Veko
Письмовий стіл	250	Інтернет-магазин OLX
Стілець	100	Інтернет-магазин OLX
Стікери для замовлень	10	Магазин канцтоварів

Велокафе спеціалізується на здоровому способі життя. Ми хочемо розвантажити дороги від скаженої кількості машин, і тому пропонуємо замінити на деякий час свій автомобіль на велосипед. Велопрогулянки в Полтаві набирають все більшої популярності, як у туристів, так і у жителів міста. Тому ми надаємо можливість любителям активного відпочинку і свіжих відчуттів взяти на прокат велосипед. Макет веломайстерні та місце прокату зображений на рисунку 2.19.



Рис. 2.19. Макет веломайстерні та місце прокату

Для початку заплановано закупівля і здача в оренду 10 велосипедів. Не будемо обмежуватися однією моделлю, а запропонуємо своїм клієнтам можливість вибору. Таким чином, слід придбати: спортивні моделі, гірські велосипеди, велосипеди для подорожей по бездоріжжю, а також дитячі велосипеди. З клієнтом, який бере напрокат велосипед, слід укласти договір, де будуть передбачені всі нестандартні ситуації, прописані умови прокату і повернення велосипеда. У договорі варто прописати такі важливі моменти, як фінансову компенсацію в разі поломки велосипеда, а також штраф за несвоєчасне повернення транспортного засобу. Крім договору, клієнт повинен надати документ, що засвідчує особу, та грошову суму в розмірі 300 грн., як заставу, у разі порушення умов договору, та надати контактний номер для зв'язку. Вартість прокату: 1 година – 20 грн., день – 100 грн., доба – 140 грн.

Для економії коштів планується закупівля б/у, але у відмінному стані, велосипедів з Голландії. Додатково знадобляться замки для велосипедів (табл.2.8).

Таблиця 2.8

Перелік необхідного обладнання для прокату велосипедів

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість, грн.	Джерело постачання
Велосипеди Gazelle Batavus Sparta Union	2500 /1 (10 шт.)	Інтернет-магазин «Velokovel.com»
Замки для велосипедів	80/1 (10 шт.)	Магазин «Спорт товарів»

Якщо так сталося, що ваш велосипед зламався, ви можете скористатися послугами веломайстера. Він відремонтує ваш транспорт. Вартість його послуг залежить від деталей велосипеда, які вийшли з ладу (табл. 2.9).

Таблиця 2.9

## Перелік і вартість послуг веломайстерні

Назва роботи	Характеристика виконаної роботи	Вартість, грн.
Повне технічне обслуговування велосипеда	Діагностика несправностей велосипеда.	200-300
Заміна масла амортизаційної вилки	Заміна відпрацьованого масла на нове, необхідної в'язкості / щільності і об'єму.	від 50
Перебирання рульової колонки і / або її ремонт.	Демонтаж виносу керма, вилки, детальне розбирання рульової колонки.	від 25
Заміна керма	Сорочки та троси у вартість не входять.	20
Заміна покришки і камер	На одне колесо, колесо зняти з велосипеда	10
Ремонт камери		від 10
Заміна ланцюга	Видалення зайвих ланок нового ланцюга	від 10
Чищення ланцюга	Чищення ланцюга від старого мастила, бруду і пилу	від 30
Заміна / установка педалей		15
Перебирання педалей	Розбирання, чищення, змащення, збірка.	30
Заміна або установка переднього перемикача	Заміна (установка) і настройка перемикача.	25
Налаштування гальма	За одне колесо	від 15
Встановлення вело-підніжки	В залежності від складності	від 15
Встановлення освітлення на велосипед	Ціна договірна. Вартість залежить від фірми виробника, моделі, терміновості замовлення.	від 10
Встановлення вело-відбивачів	За 1 шт.	від 5

Також біля веломайстерні передбачається спорудження металевої конструкції з держателями для велосипедів, обладнаної насосом (рис. 2.20). З його допомогою будь-який відвідувач може підкачати шини велосипеда самостійно та безкоштовно. Також він матиме можливість паркувати свій транспорт (рис. 2.21).



Рис. 2.20. Металева конструкція, обладнана насосом

Рис. 2.21. Парковка для велосипедів

Таблиця 2.10

Перелік необхідних матеріалів і устаткування для веломайстерні

Номенклатура обладнання	Орієнтовна вартість за од. товару, грн.	Кількість, шт.	Джерело постачання
А	1	2	3
Матеріали для ремонту приміщення	3000	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Вхідні двері	1800	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Письмовий стіл	250	1	Інтернет-магазин OLX
Шафа для інструментів	350	1	Інтернет-магазин OLX
Стілець	100	3	Інтернет-магазин OLX
Велопарковка Little bike	2200	1	Інтернет-магазин «Vkmatal.kh.ua»
Набір ключів шестигранних STANLEY	274	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Насос ручний, підлоговий	250	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Пристрій для чистки велосипедного ланцюга	245	1	Інтернет-магазин «Ideashop.kiev.ua»
Щітка для чищення ланцюга АНТ-700	120	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Набір плоскогубців	293	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Набір викруток SIGMA 4001111	200	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Молоток	50	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Нейлонова киянка	50	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Набір ключів гайкових комбінований Сібртех 10шт	403	1	Гіпермаркет «Епіцентр»

А	1	2	3
Знімач касети bike hand yc-501a	175	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Витримка ланцюга	152	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Натягувач тросів	20	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Шило	10	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Ключі-інструмент SPELLI SILVER 10	142	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Розвідний ключ	124	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Конусні ключі	500	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Педальний ключ	232	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Набір конічних гайкових ключів	200	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Вимірювач зносу ланцюга Bike Hand	62	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Знімач шатунів bike hand yc-215cb	114	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Знімач каретки під ключ 24мм	135	1	Гіпермаркет «Епіцентр»
Верстат Тах для центрування колеса	145	1	Гіпермаркет «Епіцентр»



### РОЗДІЛ 3

## ПЛАН УПРАВЛІННЯ КАДРАМИ ТА ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

Персонал кафе – це команда з 31-го працівника в літню пору року і 25-и – взимку (табл. 3.1). Оскільки проект є унікальним на ринку в регіоні, то і персонал повинен бути підібраний відповідно: активний, амбіційний, креативний, з оригінальним мисленням, безліччю нових ідей щодо розвитку підприємства, готовністю ризикувати і приймати сміливі рішення.

Охоронці в велокафе працюватимуть тільки влітку і це будуть чоловіки або хлопці з хорошою фізичною підготовкою. Вони стежитимуть за правопорядком на літньому майданчику і в приміщенні. Кафе оснащено системою безпеки, тому взимку охоронці не потрібні, а в їх ролі може виступити як офіціант, так і бармен.

Молодь зможе обіймати посади офіціантів, прибиральників і барменів, оскільки в період літніх і зимових канікул студенти і школярі шукають можливість підзаробити. Досвід роботи для юних співробітників не обов'язковий, оскільки планом розвитку кафе передбачено проведення занять, семінарів, конференцій для підвищення кваліфікації та придбання необхідних навичок. Будуть запрошені висококваліфіковані працівники в сфері обслуговування, які проведуть майстер-клас офіціантам і барменам щодо правильного виконання їх обов'язків. Однак, на керівні посади та посади із матеріальною та фінансовою відповідальністю потрібні люди з певним досвідом роботи та освітою. Зокрема, для роботи на посаді адміністратора і бухгалтера необхідні працівники виключно з досвідом роботи у цій сфері, так як помилки в їх роботі не допускаються.

На посаду шеф-кухаря буде найнята особа з вищою або середньою професійною освітою. У ролі кухарів підійдуть, як працівники з досвідом роботи, так і практиканти з навчальних закладів.

Веломайстер повинен добре розбиратися в велотранспорті. На цю посаду підійде особа з досвідом роботи. В його обов'язки входить ремонт велосипедів та їх прокат.

Частина персоналу кафе буде працювати в дві зміни: три дні робочих, три дні вихідних. За даною схемою працюють працівники на таких посадах, як охоронці в літній період часу, офіціанти, прибиральники, адміністратори, бармени, кухарі, веломайстер і працівники велодрайву. Шеф-кухар працює щодня, крім понеділка та вівторка. Це будні дні, тому відвідувачів кафе буде менше.

Працівник велодрайву працює тільки влітку. Велодрайв призначений для того, щоб любителі велосипедів могли під'їхати на своєму транспорті і швидко зробити замовлення. У зимовий час таких любителів поганяти на велосипеді буде менше, відповідно і замовлень в велодрайві теж, тому немає

сенсу наймати ще одного працівника на цю посаду. Його роботу взимку може виконувати будь-який офіціант, що працює в кафе.

Таблиця 3.1

## Кадровий склад та його характеристика

№	Посада	1 зміна (3 дні)	2 зміна (3 дні)	Кількість, всього чол.	Посадо- вий оклад грн.	Обов'язки	Примітки
А	Б	1	2	3	4	5	6
1	Директор	1	1	1	2500	Контроль зовнішньої і внутрішньої діяльності, керівництво бізнес проектом, укладання угод з постачальниками і партнерами.	Власник закладу
2	Бухгалтер	1	1	1	2000	Ведення звітності прибутку і витрат, аналіз діяльності та прибутковості.	Необхідний досвід роботи та освіта. Такого фахівця можна знайти в кадровому агентстві, молодіжному центрі зайнятості, Міському центрі зайнятості, за оголошенням. Потрібно проводити співбесіду
3	Охоронець (в літній період)	1	1	2	1300	Забезпечення правопорядку в кафе і на прилеглий території.	Чоловік (бажано професійний спортсмен); можливо колишній співробітник правоохоронних органів), 18-55 років. Для пошуку охоронців необхідно поширити інформацію в спортивних секціях.
4	Офіціант: - В літній період	4	4	8	10 00	Обслуговування клієнтів на всій території кафе: літній майданчик, приміщення.	Активна, відповідальна, дисциплінована і привітна молодь. На посаді офіціанта можуть працювати студенти технологічних факультетів відповідних спеціальностей ВНЗ і технікумів.
	- В зимовий період	3	3	6	1000	Обслуговування клієнтів на всій території кафе: велодрайв, приміщення.	

А	Б	1	2	3	4	5	6
5	Прибиральниця	1	1	2	800	Прибирання в приміщенні і на літньому майданчику кафе.	Підійде працівник будь-якої вікової категорії та без особливих навичок.
6	Посудомийщиця	1	1	2	800	Прибирання на кухні і миття кухонного інвентарю.	Підійде працівник будь-якої вікової категорії та без особливих навичок.
7	Адміністратор	1	1	2	1800	Управління персоналом, контроль безперешкодного функціонування і результативної діяльності підприємства.	В обов'язки адміністратора входить координація роботи персоналу кожен день, облік руху товарно-матеріальних запасів, забезпечення роботи всіх структурних частин кафе (офіціанти, бар, санітарно-гігієнічний стан, забезпечення роботи комунікацій).
8	Бармен	1	1	2	1500	Привітання гостей закладу і приготування їм холодних та гарячих напоїв.	Активний, привітний працівник зі знаннями в сфері обслуговування або практикант технологічних факультетів відповідних спеціальностей ВНЗ і технікумів.
9	Кухар	3	3	6	2000	Приготування страв відвідувачам закладу.	Підійдуть працівники будь-якої вікової категорії з навичками в даній сфері або практиканти технологічних факультетів відповідних спеціальностей ВНЗ і технікумів.
10	Шеф-кухар	1	1	1	2500	Контроль роботи на кухні, закупівля продуктів, складання меню кафе.	Людина з досвідом роботи, вищою або середньою професійною освітою.

А	Б	1	2	3	4	5	6
11	Вело - майстер (в літній період)	1	1	2	1500	Ремонтування велосипедів, помічник в підборі їх прокату.	Людина, спеціалізується на ремонті велосипедів. Комунікабельний, привітний, активний.
12	Працівник велодрайву (в літній період)	1	1	2	1 300	Обслуговування клієнтів у вікні велодрайв.	Підійде товариський, привітний працівник будь-якої вікової категорії та без спеціальних професійних навичок.

Механізм мотивації і стимулювання працівників передбачає нарахування премій та застосування заохочень щомісячно на зборах колективу.

Структура управління кафе побудована за принципом розподілу повноважень та функціональних обов'язків (рис. 3.1). У цілому, слід зазначити, що адміністратор забезпечує рішення і координацію господарських питань, а директор – фінансових. У загальному підсумку, головним керівником підприємства є директор, який регулює діяльність цих 2 головних напрямків роботи.

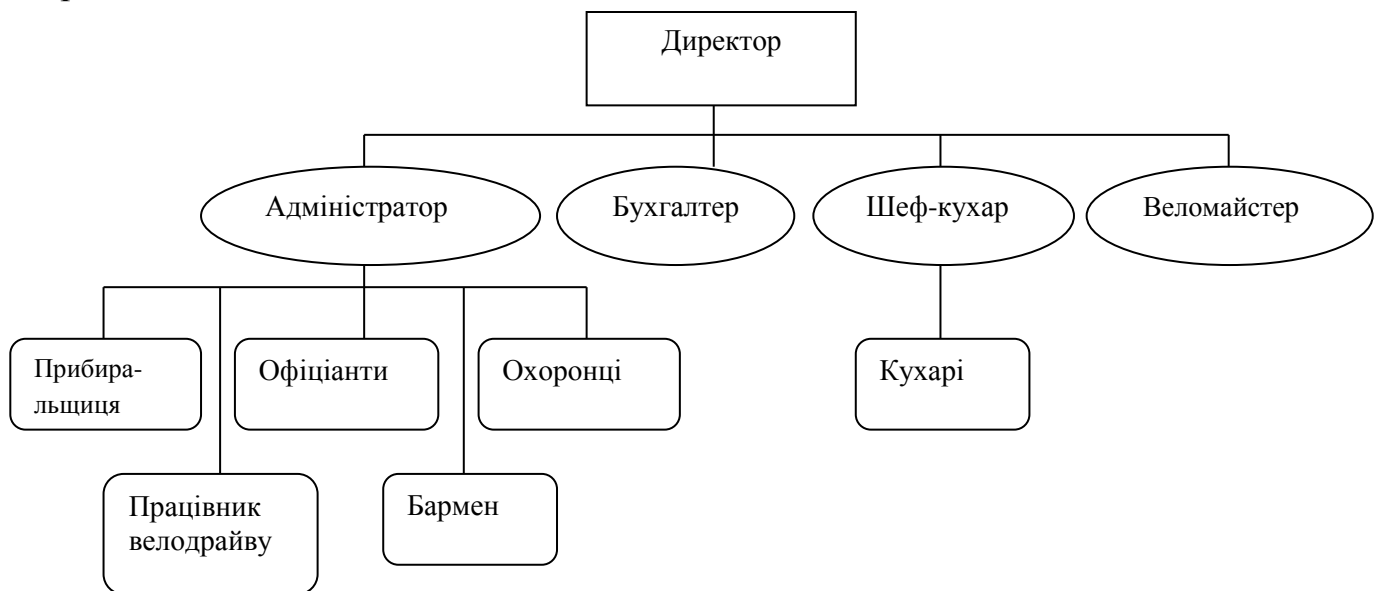


Рис. 3.1 Схема організаційної структури управління кафе

Ми провели розрахунки по видаткам та доходам нашого підприємства за перші три квартали роботи велокафе (орієнтовна дата відкриття кафе – квітень 2017 р.) (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

## Розрахунки витрат велокафе за перші три квартали роботи

Стаття витрат	Одиниця виміру	II квартал (квітень-червень)				III квартал (липень-вересень)				IV квартал (жовтень-грудень)
		Квітень	Травень	Червень	Всього за квартал	Ліпень	Серпень	Вересень	Всього за квартал	
Оренда	грн.	15000	15000	15000	45000	15000	15000	15000	45000	45000
Матеріали для ремонту	грн.	39000	-	-	39000	-	-	-	-	-
Холодна вода	грн.	526	526	526	1578	526	526	526	1578	1578
Гаряча вода	грн.	1 850	1 850	1 850	5550	1 850	1 850	1 850	5550	5550
Електроенергія	грн.	2960	2960	2960	8880	2960	2960	2960	8880	8880
Устаткування кухонної зони	грн.	137192	-	-	137192	-	-	-	-	-
Устаткування внутрішньої зони кафе	грн.	94700	-	-	94700	-	-	-	-	-
Устаткування літнього майданчика	грн.	18300	-	-	18300	-	-	-	-	-
Устаткування веломайстерні	грн.	34596	-	-	34596	-	-	-	-	-
Устаткування санвузла	грн.	5811	-	-	5811	-	-	-	-	-
Устаткування зони для персоналу	грн.	3316	-	-	3316	-	-	-	-	-
Устаткування велодрайву	грн.	1360	-	-	1360	-	-	-	-	-
Заробітна плата персоналу	грн.	45000	45000	45000	135000	45000	45000	45000	135000	104400
Прямі витрати (витрати на закупівлю продуктів)	грн.	15000	15000	15000	45000	15000	15000	15000	45000	45000
Реклама в соціальних мережах	грн.	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *	0 *
Оплата відсотків за кредит, 20% річних	грн.	3833	3833	3833	11500	3833	3833	3833	11500	-
Реєстрація ФОП	грн.	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Єдиний податок ( 4% )	грн.	6320	6320	6320	18960	6320	6320	6320	18960	30272
Єдиний соціальний внесок	грн.	478	478	478	1434	478	478	478	1434	1434
Інші витрати	грн.	2000	2000	2000	6000	2000	2000	2000	6000	6000
Всього	грн.	427242	92967	92967	613177	92967	92967	92967	278902	248114

\* - Ресурс не вимагає фінансових витрат.

Таким чином, поточні щомісячні витрати в місяць з травня по вересень 2017 р. складуть 92 967 грн. Перший місяць існування кафе (квітень) – 42 7242 грн. Власне, ці витрати і становлять необхідні кошти для відкриття кафе та його місячного існування.

Для того, щоб виконати план доходів необхідно, щоб в середньому в день кафе налічувало 100 відвідувачів (7 чол./год; посадочних місць в приміщенні – 50 і на літньому майданчику – 25 чол.), а середній чек становив 38 грн. Для формування цього чека необхідно, щоб хтось взяв чай-каву, а хтось замовив комплекс: перше і друге блюдо та десерт. Таким чином, структуру доходів наведена в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

## Розрахунки доходів велокафе за перші три квартали роботи

Стаття доходів від:	Одиниця виміру	II квартал (квітень-червень)				III квартал (липень-вересень)				IV квартал (жовтень-грудень)
		квітень	Травень	Червень	Всього за квартал	Липень	Серпень	Вересень	Всього за квартал	
Кафе + Велодрайв	грн.	114000	114000	114000	342000	114000	114000	114000	342000	706800
Місце прокату велосипедів (в літній час)	грн.	24000	24000	24000	72000	24000	24000	24000	72000	18000
Веломайстерня	грн.	12000	12000	12000	36000	12000	12000	12000	36000	6000
Проведення заходів	грн.	8000	8000	8000	24000	8000	8000	8000	24000	26000
Всього:	грн.	158000	158000	158000	474000	158000	158000	158000	474000	756800

Динаміку витрат та доходів за перші два квартали існування кафе наведено нижче (рис. 3.2). На рисунку видно, що в перший місяць існування заклад буде перебувати на етапі розвитку. Витрати в квітні перевищать доходи на 268 798 грн. Але в наступних місяцях доходи кафе будуть вищі від витрат на 65511 грн., що дасть можливість через 6 місяців (а саме у вересні) перекрити всі витрати, які ми понесли для відкриття «Велокафе».

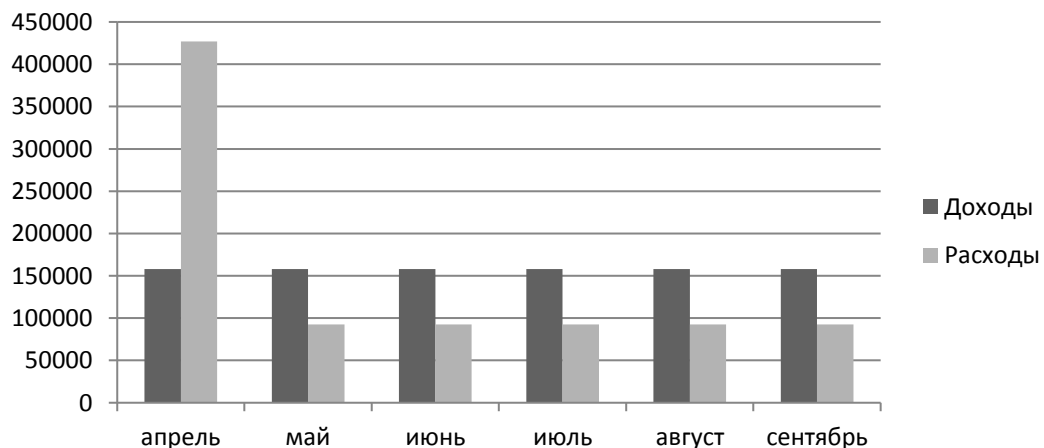


Рис. 3.2 Динаміка витрат та доходів кафе «Велокафе» за квітень – вересень 2017 р.

Прогноз рентабельності підприємства будується з розрахунку, що в перші місяці існування воно буде знаходитися на етапі розвитку, але середньорічний рівень за доходами (перший рік) складе 90%. Таким чином, ми прогнозуємо, що період окупності закладу – 6 місяців, і уже в кінці вересня 2017 р. воно принесе нам прибуток – 55921 грн. Це позитивний результат.

Таким чином, ми можемо стверджувати, що підприємство не вийде за межі самоокупності, і в подальшому буде спостерігатися зростання продажів. Наші розрахунки показують, що податки не стануть перешкодою для подальшого розвитку цього підприємства (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

## Баланс грошових потоків кафе «Велокафе» за квітень-вересень 2017 р.

№	Показники	Перші 6 міс. діяльності
А	Б	1
1	Грошові кошти на початок	427242 грн.
2	Грошові надходження:	
-	Чистий прибуток до сплати податків	96677 грн.
-	Валовий прибуток	5 5921 грн.
-	Чистий прибуток	5 5921 грн.
3	Всього надходжень	20851 9 грн.
4	Платежі на сторону:	
-	Матеріальні витрати	39000 грн.
-	Зарплата персоналу	270000 грн.
-	Оренда території	90000 грн.
-	Оплата комунальних послуг	16008 грн.
-	Оплата відсотків за кредит	22998 грн .
-	Реклама в соціальних мережах	0 * грн.
-	Податок на прибуток (4%)	37920 грн.
-	Єдиний соціальний внесок	2868 грн.
5	Всього платежів	47 8794 грн.
6	Залишок коштів на кінець періоду	1 59 835 грн.

Для початку функціонування кафе потрібно 427242 грн . Фінансування бізнес проекту «Велокафе» включає джерела інвестиційних ресурсів, які поділяються на 2 основні групи:

1. Банківський кредит (який становить основну частину стартового капіталу) – 2300 00 грн. під 20% річних.
2. Власні кошти – 19 7242 грн.

Ці кошти потрібні для запуску проекту і початку його роботи, а саме на забезпечення матеріально-технічної бази.

Можливо джерела фінансування будуть змінені за умови виграшу гранту або залучення інвесторів.

## ВИСНОВКИ

Наша команда пропонує відкрити «Велокафе» – кафе мобільності, універсальності, швидкості. Основними споживачами послуг будуть всі вікові категорії. Особлива увага спрямована на любителів велоспорту.

У наш час попит на такий вид проведення часу активно зростає, тому пропозиція щодо відкриття такого типу кафе є доцільною.

Основна мета нашої програми – розвинути потенціал міста Полтава, тим самим популяризувати здоровий спосіб життя соціуму.

Завдання – зростання якості, вибору продуктів і страв в сфері громадського харчування, а також максимізація комфорту в транспортному середовищі, а саме: для пішоходів, велосипедистів та автомобілістів.

Можливість випити смачну каву в затишній обстановці, відпочити і весело провести свій вільний час, при цьому ні на хвилину не розлучаючись зі своїм велосипедом, – унікальний в своєму роді тип кафе.

### Наші послуги включають :

- Можливість велопарковок;
- Надання послуг веломайстера;
- Запобігання крадіжок велосипедів;
- Розширений асортимент послуг, враховуючи попит споживачів;
- Можливість оренди території «Велокафе» для проведення заходів.
- Сервіс оренди велосипедів;
- Співпраця з компаніями для проведення конференцій або презентації їхньої продукції;
- Можливість замовлення їжі, не встаючи зі свого «залізного коня» – велодрайв;
- Можливість розміщення реклами.

### Переваги проекту:

- Популяризація ведення активного та здорового способу життя;
- Підвищення суспільно-транспортного рівня міста;
- Хороший спосіб підвищення привабливості міста в очах туристів.

Унікальність нашого проекту: Проведення культурного відпочинку на свіжому повітрі; підтримання високої активності і працездатності; популяризація здорового способу життя; формування культури здорового харчування; задоволення потреб людей; турбота про здоров'я та красу.

### Співробітництво:

- З івент-агентствами – надання території та послуг велокафе;
- З фірмами або компаніями;
- З рекламними агентствами.

### Особливості та пропозиції:

- Система знижок, акцій та особливих пропозицій;



- Можливість вибору і поєднання продуктів відповідно до особистих переваг і технології приготування страв;
- Підвищення рівня кваліфікації працівників.

Перспективи та розвиток:

- Зростання потенціалу міста Полтава;
- Спорудження конструкції (літнього майданчика), яка дасть можливість збільшити тривалість сезону роботи велокафе, надавши йому додатковий дохід.

Велокафе стане для наших гостей тим, що вони від нього очікують. Ідеально підійде, як для відпочинку в колі близьких людей, так і для ділового обіду з бізнес-партнерами.