

Цель данного описания: изложить краткое описание и финансовый план объекта ресторанной индустрии – ресторан на 50-70 мест в центре г. ХХХ. Формат ресторана в стадии проработки, известно, что ресторан – классический, с полной предварительной сервировкой, скатертями на столах и особенностями в обслуживании, присущими такому формату.

Предполагаемые площади ресторана:

Общая площадь объекта (кв.м), в т.ч.:	200
Торговый зал, кв.м. (вкл.помещения для посетителей)	90
Технологические и подсобные помещения, кв.м.	110
Количество посадочных мест	50

При этом позиционирование заведения предполагается в ценовом диапазоне чуть выше среднего по местному рынку. В связи с отсутствием, на момент составления данного описания, проектной документации, проработанного Формата объекта, в описании в целом присутствует некоторый фактор неопределенности, по ряду аспектов.

Некоторые предварительные выводы по SWOT-анализу

Плюсы проекта:

- расположение в центральном районе города
- высокий пешеходный и автомобильный трафик в месте расположения
- наличие целого ряда «якорей» траффика – вузы, торговые центры, парк, метро, цирк и т.д.
- есть возможность спроектировать помещение «под себя» - с учетом всех нужд и особенностей Формата проекта – т.е. воплотить большинство пожеланий специалистов, которые будут заниматься в дальнейшем эксплуатацией объекта
- есть возможность спроектировать и организовать **летнюю веранду**, что крайне актуально в данном районе в теплое время года
- есть возможность спроектировать и организовать **парковку** (актуальное и значимое преимущество в данном районе)
- фактическое отсутствие арендной платы (собственные площади)

- есть возможность проведения банкетов, **свадеб**, корпоративных мероприятий ~ до 40 чел. (однако с ограничением посещения ресторана в это время посетителями «с улицы»)
- готовая слаженная команда специалистов - производителей (это хороший бонус для стартап)

Минусы Проекта:

- Ограниченность мест (50 мест для классического ресторана – это немного)
- Присутствующий пешеходный траффик не совсем попадает в ЦА гостей ресторана
- Высокая и разнообразная по форматам конкуренция в данном районе города

Имеющиеся возможности Проекта:

- возможность обустройства парковки – значимый момент для привлечения целевого гостя в данном районе
- возможность увеличения маржинальной прибыли за счёт
 - обустройства летней веранды
 - организации концертов, арт-событий и мероприятий
 - предложения доп.услуг как в рамках бара (сувенирная продукция, блюда и напитки на вынос), так и вне его (свадьбы на кейтеринг)

Угрозы Проекта:

- высокая конкуренция - ценовые войны и «маркетинговые войны» – борьба за каждого посетителя с присутствующими в данном районе игроками (среди которых есть сети)
- невостребованность публикой данного формата как такового (классический ресторан) – сейчас это нам **не известно**, и делать выводы за ЦА мы **не можем** – лучше всего провести маркетинговое исследование (с опросом потенциальных посетителей в количестве, необходимом для репрезентативной выборки)
- слишком высокая возможная цена привлечения целевого гостя
- дальнейшее ухудшение общей кризисной ситуации в стране, что вынудит людей ограничивать питание вне дома еще сильнее и в первую очередь станут невостребованы форматы именно ресторанов (т.е. управляющему Проектом необходимо иметь «План «Б» - как возможно быстро и недорого переформатироваться в кафе, в случае такой необходимости)

Планируемый ожидаемый средний чек у средневзвешенного представителя ЦА – 700 – 1000 рублей.