Конкурс исследовательских и проектных работ школьников «Высший пилотаж»

**Бизнес-идея «Полезный фаст-фуд» и программа ее реализации**

Проект

Направление «*Предпринимательство*»

Автор: Груздева Полина Олеговна,

учащаяся 10 «А» класса,

ГБОУ Школа №1505, Москва

2020 г.

Содержание

[Введение. 1](#_Toc65359998)

[Глава 1. 3](#_Toc65359999)

[Описание бизнес-идеи. 3](#_Toc65360000)

[Глава 2. 5](#_Toc65360001)

[Описание этапов реализации. 5](#_Toc65360002)

[**Расчет затрат и ресурсов.** 5](#_Toc65360003)

[**Краткий производственный план.** 7](#_Toc65360004)

[**Маркетинговый план.** 7](#_Toc65360005)

[**Организационный план.** 8](#_Toc65360006)

[**Финансовый план.** 8](#_Toc65360007)

[Прогнозы и планы. 9](#_Toc65360008)

[Описание достигнутых результатов. Прогнозные значения. 10](#_Toc65360009)

[Заключение. 10](#_Toc65360010)

[Список используемой литературы: 10](#_Toc65360011)

# **Введение.**

В современных условиях жизни огромному количеству людей не хватает времени на такую важную составляющую, как еда. При такой спешке огромный процент людей выбирают фаст-фуд другим видам еды: даже судя по названию, можно сделать вывод, что данная пища предназначена специально для тех, кто вечно спешит куда-то, чтобы быстро насытиться и далее погружаться в быстрый ритм города.

Большая часть фаст-фуда не приносит организму никакой пользы, а наоборот, вредит ему из-за способов приготовления и содержавшихся в блюдах продуктах и добавках. Этим фактом и обусловлена актуальность данной работы. Ассортимент продукции фас-фуда состоит из высококалорийных блюд, в составе которых очень много жиров и сахара, а также мало полезных веществ и витаминов, необходимых организму. В целях экономии, используют дешевые заменители жиров – маргарины, которые содержат трансжиры, опасные для сердца и вызывающие, по некоторым данным, онкологические заболевания [5].

Так же сейчас все больше распространяется полезное питание. Если в организме человека не достает кaких-либо незаменимых пищевых веществ, это ведет к недомоганиям и, в последствии, к болезням. Правильное питание - важнейший фактор, обеспечивающий здоровье человека, его способность к труду и противостоянию внешним неблагоприятным воздействиям, определяющий качество и продолжительность жизни [3]. Нарушение принципов рационального, сбалансированного питания неизбежно приводит к распространению неинфекционных заболеваний, таких как диабет, сердечно-сосудистые заболевания, ожирение, гастрит, и так далее. В конечном счете это может привести к неоправданным экономическим и социальным потерям [2],[4].

В основе современных представлений о здоровом питании лежит концепция оптимального питания, предусматривающая необходимость полного обеспечения организма не только энергией, но и целым рядом жизненно важных компонентов пищи, такие как различные витамины, минеральные вещества, жиры, белки и углеводы. Фактор питания имеет определяющее значение в формировании здоровья и качества жизни как интегральный показатель наряду с окружающей средой, условиями работы, психоэмоциональным состоянием, социально-экономическим уровнем, физической активностью, режимом труда и отдыха, вредными привычками [12].

Часто приготовление полезного питания, которое будет включать в себя все необходимые элементы, занимает много времени и сил, а его покупка довольно затратна, о чем можно посудить, просто посмотрев цены в магазины на обычные продукты.

Целью данной работы является представить бизнес-идею «Полезный фаст-фуд» и программу ее реализации.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

* Описание бизнес-идею, т. е. подробное изложение характеристик предлагаемой услуги
* Расчет затрат и ресурсов
* Составление бизнес-плана
* Прогнозирование бизнес-идеи на долгий срок
* Описание достигнутые результатов

Результатом данной работы ожидается бизнес-идея, включающая в себя маркетинговый, организационный и финансовый планы. Ожидается написание расчётов по поводу необходимых затрат и ресурсов, сравнительная характеристика данной бизнес-идеи и уже существующей подобной. Также необходимо написать описание полученных результатов, а конкретнее оценку эффективности бизнес-идеи по таким критериям, как доходность и прибыльность бизнес-идеи, занятость доли рынка, а также степень удовлетворенности потребителей.

# **Глава 1.**

## **Описание бизнес-идеи.**

Бизнес-идея заключается в создании заведения в категории фаст-фуда. Если конкретизировать, то основным посылом идеи является фаст-фуд без вредных добавок и компонентов, способных причинить вред здоровью потребителя. В них входят большое количество насыщенных животных жиров, трансжиры, пищевые добавки Е, огромное количество сахара и так далее[2].

Как образец товара можно представить блюдо с необходимым количеством питательных элементов, таких как: углеводы, белки, жиры, клетчатка, витамины; сытное, и удобное для того, чтобы быстро съесть. К примеру, сэндвичи с тунцом, курицей, смузи как перекус, разнообразные салаты. Сам товар будет продаваться потребителям на кассах с витринами, сзади которых будет находиться место для приготовления напитков и блюд, которых не будет на витрине. Необходимо подавать все блюда свежеприготовленными для полного сохранения всех питательных элементов и во избежание принесения какого-либо вреда потребителям.

Целевая аудитория основных потребителей варьируется от 16 до 45 лет. Такой разброс обусловлен тем, что уже в юном возрасте девушки и юноши задумываются о своем здоровье, а также часто из-за учебы подросткам и молодежи не хватает времени на то, чтобы приготовить еду и есть ее большое количество времени. Как следствие из этого являются разнообразные болезни желудка, так как юные люди пропускают приемы пищи и не хотят тратить деньги на что-то быстрое, но дорогостоящее. То же самое и с более подросшими, но до сих пор не стабильными людьми, возраст которых 21-26 лет. Они обучаются, находятся в поисках работы и самих себя, их места в жизни. Как раз такие чаще всего не задумываются о такой, на первый взгляд, незначительной вещи, как питание, что приводят к ряду проблем со здоровьем. Если же подавать правильное питание в такой форме, что его захотят употребить, то данные люди смогут потреблять все необходимые полезные вещества, не тратя на это много времени [6].

Следующей возрастной группой являются уже зрелые люди. Именно они в большинстве и следят за своим здоровьем и состоянием, но домашние хлопоты и работа занимают достаточно большое количество времени. Также в таком возрасте любые болезни легко и быстро могут принять более тяжелую форму, из чего также следует, что в таком возрасте полезно питание актуально и необходимо [6].

Данная бизнес-идея не является полностью новой, хотя ее аналоги существует в несколько иной форме. Пожалуй, один из единственных и наиболее близких аналогов к данной бизнес-идее является кафе “Prime”. Они позиционируют себя как кафе, предлагающее только натуральную продукцию. С первого взгляда на данное заведение может показаться, что они соблюдают свою позицию, и предлагают потребителям действительно здоровую и полезную еду. Однако, копнув глубже, можно обнаружить, что “Prime” не так чист, как кажется. Огромное количество отзывов реальных людей указывает на то, что в кафе продается значительное количество просроченной еды [8]. Из-за этого многие продукты теряют свои полезные свойства и необходимые элементы, витамины. При лучшем раскладе просроченные продукты становятся безвкусными, но часто происходят случаи, когда возникают отравления такой продукцией. Некоторые посетители “Prime” рассказывают о подобных ситуациях в своих отзывах. Также, одним из существенных минусов данного заведения являются завышенные цены, что не подходит тем, кто желает питаться правильно, но не имея большое количество средств на это [9].

В предлагаемой же бизнес-идее планируется установить среднюю ценовую категорию, то есть такую, что была бы удобна и доступна практически всем слоям населения и желающим правильно и здорово питаться. Также, в начале реализации бизнес-идеи, оборот планируется небольшой. Благодаря этому любые просроченные продукты исключены, так как количество поставляемой и приготовляемой продукции будет соразмерно количеству посетителей. Такую тенденцию планируется сохранить и с течением времени, то есть с расширением базы пользователей бизнес-идеи. Одна из основных задач реализуемого полезного фаст-фуда – сохранение как можно большего количества питательных веществ и витаминов, и для ее реализации необходимо не допустить порчи продуктов.

Предлагаемая идея является оригинальной практически на 100%, так как других аналогов, кроме описанного выше “Prime” не существует. Даже данное кафе не является точным аналогом предлагаемой бизнес-идеи, и уступает в некоторых позициях, как описано выше. Реализация подобного проекта будет является полностью новым, в особенности на рынке России.

# **Глава 2.**

## **Описание этапов реализации.**

### **Расчет затрат и ресурсов.**

Необходимые затраты и ресурсы включают в себя множество разнообразных деталей. Для начала затраты стоит разделить на **постоянные и переменные [10].** Основными **постоянными** затратами являются:

* Аренда помещения. Необходимо снять помещение в пешей, или же на транспорте, доступности к какой-либо станции метро, не слишком близко к МКАДу. Желательный пассажиропоток около выбранной станции метро в сутки: не менее 50 тыс. человек. Необходимый размер площади должен включать в себя возможность вместить кухню и оборудование для приготовления блюд, а также место для нескольких столов и витрин. Примерный необходимый размер площади – 80 квадратных метров. Средняя стоимость для этих требований будет составлять 150 тысяч рублей в месяц;
* Административные и управленческие расходы. Данный вид расходов включает в себя несколько разнообразных затрат. В них входят коммунальные услуги, услуги связи, зарплаты сотрудников. Коммунальные услуги включают в себя плату за отопление, централизованные системы кондиционирования воздуха, электроэнергию и воду. Услуги связи в основном заключаются в доступе в интернет и телефонах компании. В сумме оба вида услуг оплачиваются суммой около 22000 рублей в месяц [10].   
  Начальный минимальный штат сотрудников составляет около 6-7 человек и включает в себя: два повара (посменно), два продавца-кассира (посменно), администратор, два уборщика (посменно). В сумме их зарплаты за восьми часовой (изначально) рабочий день составят около 220000 рублей в месяц;
* Некоторые налоги. В основном налог на имущество.

Немаловажную роль играют переменные затраты. К ним относятся:

* Премии и компенсации сотрудникам;
* Налоги и сборы;
* Расходы на рекламу;
* Материалы, оборудование;
* Продукты;
* Работы и услуги производственного характера (например, ремонт оборудования);
* Сырье;
* Санкции;
* Прочие незапланированные затраты.

Полноценное количество данного вида затрат предугадать невозможно, так как он может варьироваться от приблизительно 30000 рублей до приблизительно 150000 рублей. Значения лишь примерные, и могут быть совершенно иными.

Необходимые ресурсы также стоит классифицировать и разделить на **материальные и нематериальные**. Для удобства видения ресурсов в каждой из групп, стоит составить таблицу:

Таблица 1. Материальные и нематериальные ресурсы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Материальные** | **Нематериальные** |
| Организационные. Это различные технологии и базы знаний, например о рецептах некоторых блюд, а также необходимое оборудование для их приготовления; | Человеческие. Данные ресурсы безмерно важны для управления компанией и эффективной ее работоспособности. К данному виду ресурсов относятся способности к руководству, умение работать в команде, а также опыт и навыки, креативность сотрудников. Без этого всего невозможно построить успешную компанию. |
| Финансовые. К ним относятся довольно банальные, но значимые вещи: деньги, ценные бумаги и другие активы. | Партнёрские. Самое важное в этом ресурсе для данного предприятия – сеть поставок. Также здесь играет большую роль доверие посетителей. |
| Физические. К ним относится в основном недвижимость, которую для данного заведения планируется снимать. | Репутационные. Это деловая репутация, статус качества (что является основой для данного предприятия) и честность в ведении сделок. |
|  | Культурно-организационные. К ним в основном относится организационный характер построения бизнеса: принципы его развития, организация персонала. |

Все эти ресурсы необходимы, и без любого из них не получится достигнуть ожидаемого результата в построении данного предприятия [10].

### **Краткий производственный план.**

В кофейне предполагается минимальное количество посадочных мест: около трех-четырех. Необходимые требования для площади заведения описаны выше. Также в съемном офисе предполагается сделать соответствующий дизайн, стоимость которого будет примерно равняться 50000 рублей. Начальное меню будет компактным и удобным, чтобы быстро найти желаемый продукт. Оно будет состоять из нескольких подпунктов, таких как:

* Напитки: кофе, чай, прохладительные;
* Десерты;
* Бутерброды и роллы;
* Супы;
* Горячее;
* Салаты.

Далее необходимо набрать персонал. Подробный штат сотрудников описан выше и изначально в нем будет находиться около 7 сотрудников. Подбор персонала планируется осуществлять с помощью специальных агентств. Немаловажную роль играет профессиональное оборудование, его надо закупить и установить. Понадобится такое оборудование, как:

* Посуда;
* Столы;
* Стулья;
* Плиты;
* Мойки;
* Производственные столы;
* Холодильники;
* Специализированные холодные витрины;
* Кофеварка;
* Кассовый аппарат.

Примерная стоимость всего оборудования ­– около 450 тыс. рублей.

### **Маркетинговый план.**

Перед непосредственным выходом на рынок необходимо изучить локацию предприятия в поисках возможных конкурентов. Несмотря на то, что прямых аналогов у данного предприятия нет, даже косвенная схожесть с каким-либо заведением может сыграть свою роль. Для оценки конкурентов необходимо учесть следующие показатели [7]:

* Климатические условия. От них будут зависеть некоторые блюда и напитки;
* Численность населения и проходимость. Как было описано выше, предполагаемая проходимость – не менее 50 тыс. человек. Также играет роль место нахождения предприятия: лучшим вариантов был бы университет или бизнес и офисные центры поблизости;
* Вкусовые предпочтения населения. Что люди чаще всего берут в кофейнях;
* Ценовая политика в заведениях похожего типа. В данном предприятии она не планируется быть повышенной, а, напротив, такой, что любой слой населения сможет позволить себе посетить его.

Реклама планируется способствовать повышению трафика и информативности о предприятии. Самым продуктивным видом рекламы в наши дни является реклама в СМИ и социальных сетях. Стоимость рекламы в социальных сетях – около 25000 рублей в месяц, в печатном издании – около 13000 рублей в месяц. Также необходимо создать собственный Интернет-ресурс – сайт предприятия, который тоже является своеобразной рекламой. Некоторые рекламные мероприятия и акции в заведении также помогут в его распространении [1].

### **Организационный план.**

Так как изначально предприятие планируется небольшое, более подходящая форма собственности – ИП, ее легче зарегистрировать и ей характерен небольшой штат сотрудников. Для сотрудников характерны следующие обязанности и ответственность:

* Администратор (управляющий) – организация работы, прием жалоб, контроль остальных сотрудников, прием поставок;
* Повар ­– готовка блюд, слежка за качеством продуктов;
* Бариста – готовка напитков;
* Продавец-кассир ­– продажа блюд, знание всего меню, умение советовать, приветливость;
* Уборщик – уборка зала и кухни.

Администратор занимает главную должность в предприятии, все остальные сотрудники находятся на одном уровне. Как было сказано выше наем сотрудников (трудовой ресурс) планируется осуществлять с помощью специальных агентств [1].

### **Финансовый план.**

Все подсчеты произведены выше. Планы расходов приведены в таблице [11].

Таблица 2. Необходимые траты (в рублях).

|  |  |
| --- | --- |
| Аренда помещения | 150 тыс. в месяц |
| Зарплата сотрудникам | 220 тыс. в месяц |
| Оборудование | 450 тыс. |
| Коммунальные услуги и услуги связи | 22 тыс. в месяц |
| Дизайн помещения, отделка | 50 тыс. |
| Реклама | 38 тыс. в месяц |
| Поставка еды | 60-100 тыс. в месяц |
| Незапланированные затраты | 20 тыс. в месяц |
| Налог | 10 тыс. в месяц |

Итог начальных расходов (открытие + первый месяц): около 1 млн 100 тыс. рублей Сумма является минимальной. Итог расходов ежемесячно: около 500 тысяч рублей. Рентабельность такого предприятия составляет около 18%, выручка ежемесячно составит около 700 тысяч рублей. Ожидаемая начальная прибыль – примерно 200 тысяч рублей [11], [7].

## **Прогнозы и планы.**

Среднесрочный прогноз – на 5 лет. Через это время предприятие приобретет нужную известность. Пройдет много времени после полной окупаемости, возможно заведение станет больше, приобретет большую площадь, большее количество посадочных мест и увеличение штата персонала. Благосостояние владельца заведения улучшится: будет поступать ежемесячный стабильный доход. За счет приобретенной известности, увеличится количество покупателей, которые будут употреблять здоровую еду и, благодаря этому, поддерживать нужное количество витаминов в организме. Из этого можно сделать вывод, что их благосостояние тоже улучшится. Конкуренты вряд ли пострадают, так как они вышли на рынок гораздо большее количество времени назад. Их благосостояние не изменится.

## **Описание достигнутых результатов. Прогнозные значения.**

Таблица 3. Прогнозы достигнутых результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| Степень удовлетворенности посетителей | По отзывам, результатам опросов: **4,8/5**. Посетители довольны ценами, общей концепцией, качеством продуктов. Могут быть некоторые небольшие незначительные замечания. |
| Оценка занятой доли рынка | Занятая доля рынка из всех фаст-фудных заведений небольшая, так как конкуренты создали свои компании много лет назад. Занятая доля рынка не превышает **5%**. |
| Экономическая эффективность | Быстрая окупаемость, хорошая доходность. По расчетам изначально **около 200 тыс. рублей в месяц**, с развитием предприятия будет повышаться. |

# **Заключение.**

Данная бизнес-идея является актуальной в наше время, подходит многим целевым аудиториям и является улучшенной версией своих предшествующих аналогов. Ценовая категория оптимальная, как и для потребителей, так и для владельца предприятия, так как срок окупаемости небольшой. При воплощении данной бизнес-идеи в реальность стоит учитывать некоторых конкурентов, даже несмотря на то, что абсолютно точных аналогов у данной идеи нет. Очень важно расположение предприятия и пассажиропоток в сутки, так как от данных факторов напрямую зависит его успех и дальнейшее развитие.

В результате всей работы можно сказать, что предприятие будет успешным при правильности ведения бизнеса и успешного руководства.

# **Список используемой литературы**:

1. Бекетова, О.Н. Бизнес-план: теория и практика – Учебник: Приор, 2009 г. – 288 с.;
2. Влияние фаст-фуда на организм [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://infourok.ru/nauchnaya-rabota-na-temu-vliyanie-fastfuda-na-organizm-568795.html> (24.10.2020)
3. Всемирная организация здравоохранения [Электронный ресурс]. –Режим доступа: URL: <https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition> (15.11.2020)
4. Здоровое питание и его роль в общественной жизни [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/zdorovoe-pitanie-i-ego-rol-v-obespechenii-kachestva-zhizni/viewer> (23.10.2020)
5. Конышев, В. А. Еда без вреда: азбука питания – М.: Эксмо-Пресс, 2011.
6. Особенности осуществления бизнес-проекта в сфера фаст-фуда [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-osuschestvleniya-biznes-proekta-v-sfere-fast-fuda/viewer> (05.12.2021)
7. Остервальдер, А., Пинье, И. Построение бизнес-моделей: Настольная книга стратега и новатора. – М.: Альпина Паблишер, 2012.
8. Отзывы на кафе Prime [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://otzovik.com/reviews/prime_star_set_restoranov_bistrogo_pitaniya/> (22.12.2020)
9. Отзывы на кафе Prime [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://www.spr.ru/moskva/restorani-kafe/reviews/prime-960638.html> (22.12.2020)
10. Ресурсы предприятия: трансформация содержательного фундамента и подходов к управлению [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/resursy-predpriyatiya-transformatsiya-soderzhatelnogo-fundamenta-i-podhodov-k-upravleniyu> (10.12.2021)
11. Сайт Федеральной службы государственной статистики [Электронный ресурс] ­– Режим доступа: URL: <https://rosstat.gov.ru/>
12. Чем вреден фаст-фуд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://zen.yandex.ru/media/poleznii_site/chem-vreden-fastfud-5c2256eda28e9200aaba4056>
13. Шлоссер, Э. Нация фастфуда – М.: МИФ, 2016 – 500 стр.