

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Анализ ситуации в Ангарском муниципальном образовании в сфере деятельности, при осуществлении которой заявитель планируется реализовать бизнес-проект.

В Ангарском муниципальном образовании такая сфера деятельности, как производство и доставка блюд японской кухни, широко распространена. Организации, занимающиеся производством готовых блюд, равномерно распределены на карте города Ангарска. Большая часть из них (13 фирм) расположены в микрорайонах, новой части города, что обусловлено большим количеством проживающих и более высоким уровнем платежеспособности населения. В старой части города (квартала) из служб доставки японской кухни есть лишь 4 фирмы, в том числе и «Суши Кинг».

Помещения имеют различный метраж, в среднем 20 кв.м – 50 кв.м. Количество персонала от 1-7 человек. Каждая служба доставки специализируется, в основном, на стандартном перечне готовой продукции: суши, роллы, пицца, пиво. Имеют различный график работы, в основном с 10.00-19.00.

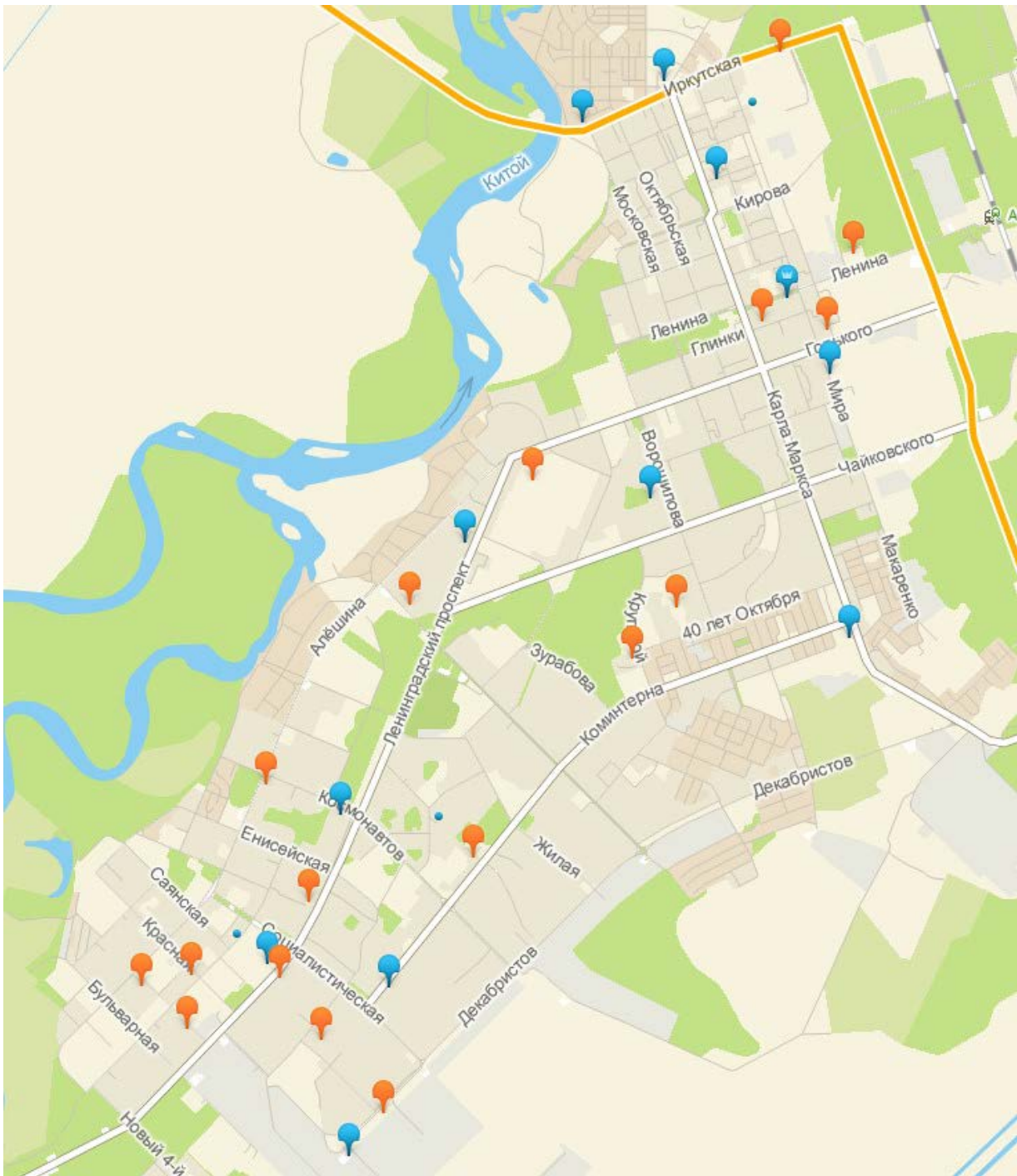


Рис. 3.1.1. География служб доставки готовых блюд в г. Ангарске (красным выделены службы доставки японской кухни).

Наличие спроса на услуги служб доставки еды в г. Ангарске высоко, что и обусловлено их многочисленностью. Далеко не все граждане имеют финансовую или физическую возможность отвлечься от собственных дел и потратить 1-2 часа на проведение обеда или ужина в предприятии общественного питания. Поэтому службы доставки решают данную проблему, предлагая те же самые блюда, но у себя дома без необходимости посещать кафе или ресторан.

Диапазон цен на услуги служб доставки разнообразен и напрямую зависит от ассортимента предлагаемой продукции. Если это заведение класса ресторана «Киото», то цены будут точно такими же, как и при непосредственном посещении ресторана. Если это «чистая» доставка пиццы или роллов, то цены будут на 20-40% ниже, чем при непосредственном посещении предприятия общепита.

1.2.Оборудование планируемое к покупке, обоснование приобретения, источник приобретения, сроки приобретения.

Были осуществлены расходы в оплату арендной платы в размере 67 500 руб. (счета. накладные, платежные поручения прилагаются).

Необходимость приобретения:

- Промышленное оборудование:



Печь Pizza Group Entry Max 4 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях

общественного питания.. Цена: 73 477 руб.



Тестомес Starfood HTD 20 используется в пекарнях, кондитерских, ресторанах, кафе и на других предприятиях общественного питания для замеса различных видов теста из ржаной или пшеничной муки. Применение тестомесов значительно снижает временные и трудовые затраты, а надежная конструкция и прочные внутренние детали обеспечивают долговечный срок службы оборудования. Цена: 60 900 руб.



Разделочно-производственный стол Марихолодмаш SRP-1-0,6/1,8-П предназначен для обработки и переработки товаров продуктовой группы на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах. Столешница стола, усиленная подложкой из ЛДСП толщиной 15 мм, выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,5

мм, каркас - из оцинкованного уголка толщиной 1+1 мм, ножки с регулируемыми опорами - из оцинкованного стального уголка 40x40 мм с подгибом краёв во внутрь толщиной 1,0 мм. Изделие оснащено практичной сплошной полкой из нержавеющей стали и одним бортом.. Цена: 31 064 руб. за 4 штуки.



Рисоварка Starfood SF-8195/SS предназначена для использования на предприятиях общественного питания, например, в суши-барах и бистро с японской кухней, а также в производственных цехах, чья деятельность связана с выпуском гастрономических товаров, используется для приготовления большого количества риса. Аппарат можно использовать также для приготовления других круп. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Цена: 7 620 руб.



Слайсер LILOMA MS 250 ST предназначен для нарезки различных продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Резиновые ножки рабочей поверхности обеспечивают отсутствие вибрации и безопасность использования. Устройство для подачи мяса установлено на шариковых подшипниках для обеспечения плавности хода. Цена: 18 200 руб.



Морозильный ларь Derby F-58 предназначен для демонстрации, заморозки и длительного хранения продуктов и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемым термостатом и аналоговым контролем температуры. Корпус выполнен из окрашенной стали, внутренняя прокладка - из алюминия, рама - из пластика. Цена: 34 000 руб.



Персональный компьютер DEXP Atlas H108. Цена: 24 990 руб.



Персональный компьютер DEXP Jupiter P105.
Цена: 37 990 руб.



21.5" Монитор BenQ DL2215 черный. Цена: 8 590 руб.

Общая сумма планируемого к приобретению оборудования составляет 296 831 руб.
(счета прилагаются).

.....

1.3. Технология производства продукции и оказания услуг, контроль качества. Сырье, материалы (наличие, план приобретения).

Технология производства и оказания услуг:

Первоначально администратор службы доставки получает заказ на изготовление блюд японской кухни или пиццы по телефону. Уточняется количество персон, блюд, необходимость в дополнительных палочках, соусах и т.п.

Процесс изготовления суши и роллов состоит из нескольких этапов: закупка нужных ингредиентов: это лосось, окунь, тунец, крабовое мясо, угорь, авокадо, креветки, огурцы, кунжутные семена, икра летучей рыбы (разноцветная), соевый соус, имбирь маринованный, васаби, нории, майонез, уксус рисовый; приготовление окомесана (сорта риса) в рисоварке;

Заправка риса уксусным соусом и остужение его до тридцати восьми градусов;

Этап нарезки ингредиентов, приготовления начинки;

Этап скручивания роллов и суши, в некоторых случаях используются технологии и оборудование;

Этап нарезания маки суши; распределение суши по суши-кейсам и продажа клиентам.

Продажа такого товара производится в одноразовой посуде, блюда украшаются васаби и имбирем маринованным, все сверху проливается соевым соусом. Одновременно с блюдом потребителю предлагаются палочки для суши или вилки.

Сырье:

Основные наименования сырья: Мясо краба, грибы Намэко, морской гребешок, осьминог, угорь, креветка, лосось, тунец, икра осетра, икра Летучей рыбы, икра лосося, маринованные водоросли, сладкий соевый творог, варёный морской угорь, морской окунь, моллюск Хокки, кальмар, японский омлет, грибы Шиитаке, сладкая креветка, рыба-меч, желтохвостик, копчёный угорь, копчёный лосось, тунец Блю Фин, варёная креветка, макрель маринованная, икра морского ежа, сёмга.

1.4. Календарный план основных этапов бизнес- проекта.

Декабрь 2015: получение субсидии

Январь 2016: приобретение оборудования.

Февраль – июнь 2016: расширение ассортиментной линейки блюд японской кухни и пиццы, рекламная компания, привлечение дополнительного интереса к предприятию.

Июнь 2016: найм на работу повара

Июнь – ноябрь 2016: увеличение производства, бесперебойная работа предприятия.

Технологическая карта Ролл Филадельфия

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ролл Филадельфия вырабатываемое и реализуемое в службе доставки японской кухни «Суши Кинг»

2. Рецепт

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию,	
	Брутто, г	Нетто, г
Рис для суши и роллов п/ф	126	120
Водоросли Нори	1.5	1.5
Огурцы	12	10

	Авокадо	19	10
	Семга соленая п/ф	59	50
	Краб камчатский в/м (мякоть)	25	10
	Сыр Филадельфия	26	25
Сервировка:			
	Васаби готовый	5	5
	Имбирь маринованный (для роллов, суши)	15	15
	Соус соевый	25	25

Выход готового изделия, г: 225/45

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Рис выложить на негладкую сторону листа нори, равномерно распределить, сверху положить нарезанного лосося, перевернуть, в центр положить ингредиенты, свернуть ролл с помощью обтянутой пленкой циновки, нарезать на шесть равных частей. Подача: роллы выложить на блюдо, рядом отсадить вассаби, положить маринованный имбирь. Отдельно подать соевый соус. Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

.....

Список основных служб доставки японской еды г. Ангарска

Ресторан «Сушилка»

Кафе «Кафе Мэси»

Ресторан доставки «Суши Токио»

Ресторан доставки «Цунами»

Служба доставки «Суши Тайм»

Ресторан доставки «Самурай»

Служба доставки «Ролл Хаус»

Ресторан «Киото»

Ресторан «Магия Вкуса»

Проведя анализ рынка по этим критериям, составлен перечень недостатков и преимуществ конкурентов.

Недостатки конкурентов:

1. Отсутствие собственного сайта с полным перечнем услуг и ассортиментом продукции - Служба доставки «Ролл Хаус».
2. Трудность сразу сделать выборку на сайте по конкретному наименованию продукции – Ресторан «Киото»
3. Невозможность проверить информацию о существовании фирмы, отсутствие ответа при звонке – ресторан «Магия вкуса».

4. Небольшой ассортимент продукции, меньший объем готовой продукции, цены значительно выше, чем у доставки «Суши Кинг» - ресторан «Киото».

Преимущества конкурентов:

1. Разнообразие продукции – все конкуренты, кроме отсутствующих «Магии Вкуса» и «Ролл Хауса».

После проведения анализа рынка сделаны следующие выводы:

1. Доставка «Суши Кинг» является одной из самых демократичных доставок японской еды по критерию «цена», ниже только у ресторана доставки «Самурай» (сравнение производилось по позиции «»Роллы «Филадельфия»).
2. Качество готовой продукции у всех перечисленных служб доставок японской еды среднее и низкое, кроме ресторана «Киото», но у «Киото» и самые высокие цены (роллы «Филадельфия» стоят 650 рублей за комплект по сравнению с 230 рублями у «Суши Кинг». Многочисленные отзывы посетителей на сайтах говорят о низком качестве продукции фирм-конкурентов.
3. Долгое время доставки заказанной продукции у конкурентов: у «Суши Токио» время доставки доходит до 1,5-2 часов, у «суши Кинга» - 40 минут – 1 час.