

Leichner-Szendvics KFT.
Budapest, Vöröstmarty tér 5.

Üzelti terv

Leichner Dávid Bálint

L4AYTB

Bevezetés

A Leichner-Szendvics Kft. 2014. május 12. napjával lett alapítva a 812/2001 Tv. alapján.

<u>Működési forma:</u>	Korlátolt Felelősségű Társaság
<u>Működési köre:</u>	Vendéglátó ipari egység
<u>Tulajdonos:</u>	Leichner Dávid Bálint
<u>Alkalmazottak:</u>	Pultosok: Kiszolgál Eszter, Adok András, Megad Ferenc, Szép Ágoston Pék: Sütők Elek, Megfő Sándor Mindenes: Megoldom Balázs, Kész Árpád Hús előkészítő: Leichner Dávid Bálint
<u>A Kft. neve:</u>	Leichner-Szendvics Kft.
<u>Székhelye:</u>	Budapest, Vörösmarty tér 5.
<u>Fő tevékenysége:</u>	Szendvicskészítés, vendéglátó ipari egység
<u>Elérhetőség:</u>	2100 Gödöllő, Kossuth Lajos utca 18. Telefon: 061-299-299 Mobil: +36-20-452-61-12 E-mail: szendo@szendvics.com
<u>Számlavezető bank:</u>	Drágaélet Hitel Bank Zrt.
<u>Számlaszám:</u>	OTP 122805700-18792401-00000000

A tulajdonos birtokában van egy 250 m² alapterületű ingatlan a fent említett címen, ami adottságai tekintetében teljes mértékben megfelel a vállalkozás profiljához.

Rendelkezik még a tulajdonos hűtőszekrényekkel, kemencével és három nagy teljesítményű sütővel, ami a szendvices ellátásához elengedhetetlenül szükséges.

A vállalkozás alaptőkéje 35 millió forint.

A tulajdonosok nevén semmilyen hitel-, vagy köztartozás nincsen.

Vezetői összefoglaló

A Kft. hitvallása, filozófiája

A Katz Deli New Yorki étkezde mintájára nyitnám, saját üzletem. A szendvicseink kulináris élvezetet nyújtanak. A házi kenyér és a kiváló magyar alapanyagok teszik különlegessé termékeinket, melyek a nap bármely étkezését kielégítik. A húsokat különleges családi receptek alapján készítjük el, amelyek így olyan szendvicseket tesznek lehetővé, amelyek sehol máshol nem kaphatóak az országban. Célunk, hogy minden korosztály megtalálja a neki megfelelő ízeletet, a megfelelő áron. A legfontosabb a minőség és a mennyiség, mivel szendvicseink alapja a sok és finom hús. Több generáción át öröklődő receptekkel és sok-sok éves tapasztalattal készítjük a legkiválóbb szendvicseket.

Termékek, szolgáltatások rövid bemutatása

Termékeink: helyben sült kenyérből készült szendvics különlegességek, kávék, teák, üdítőitalok, sörök és borok.

Erősségeink

- Ételeink különlegesek az alapanyagok minősége miatt
- Mi szendvics különlegességeket kínálunk
- Minden szendvics egyedi, mivel mindent kézzel készítünk
- Az adagok nagyok és ízletesek
- A nagy választék miatt minden korosztály megtalálja a neki megfelelő terméket
- A több generáción át öröklődő és tökéletesedő receptek kiváló húsokat eredményeznek
- A jó elhelyezkedés miatt sok vevőre számítunk és gyors elterjedésre
- Mivel egyedülálló szolgáltatást nyújtunk árképzésben is szabadabbak vagyunk
- Ételeinket nem csak a nagy étkezdénkben lehet fogyasztani, hanem elvitelre is lehet kérni
- Az étkezdénk berendezése egyszerű, de mégis hangulatos, családias

Üzletünk a fent említett tények miatt hamar el fog terjedni és minden eszközünk megvan a nagy tömegek kiszolgálására. Erre példa a hosszú nyitva tartás, minden nap 8:00 – 23:00. Éttermünk vendégeknek fenntartott része 120 m², ahol egyszerre 80 ember kényelmesen elfér. A konyha is fel van szerelve ennyi ember ellátására.

Megvalósítás lépései

A helységet át kell alakítani az előírásoknak megfelelően, de itt egy étterem volt ezelőtt, így ennek költségei is redukálódnak. A konyharész felszerelése a tulajdonos birtokában van. A vendégek fogadására szánt tér berendezését be kell szerezni.

A beszállítókkal a kapcsolatot felvettük.

A csomagolás kivitelezéséhez szükséges anyagok beszerzése is folyamatban, erre külön helységünk lesz.

Az alkalmazottak száma kevés, de elegendő a kiszolgáláshoz.

Az étterem mögött parkoló van kialakítva.

Az étkezde reklámozására is meg lett tervezve, illetve a táblák és szórólapok beszerzése is megtörtént.

Piacelemzés

Makró környezet

Társadalmi környezet:

- A tapasztalatok és megfigyelés alapján a közízlésnek mindig megfelel a termékünk, szendvicsek mindig voltak, vannak és lesznek.
- Minden korosztály megtalálja az ízlésének és a pénztárcájának megfelelő szendvicset, így demográfia változások, mobilitás hatására is piacképes marad a termékünk
- A szendvicsező modern fogalom, így a fiatalok körében divatként vonulhat be, emellett, éttermünk családias és egyedi, nem pedig személytelen gyorsétterem.

Technológiai környezet:

- A technológiával lépést tudunk tartani. Ez a konyhafelszereltségünkön is látszik. A vendéglátótér felszereltsége is megfelelő.
- A jelenlegi szabályoknak megfelelően alakítjuk ki az éttermet, nem várható a közel jövőben módosítás, vagy bármilyen technológiai változás. A higiéniai szabályok betartásáról is gondoskodtunk, ezekkel lépést tudunk tartani.
- A termék elavulása nem várható. Szendvicsező az USA-ban már több évtizede nyereségesen működik. Magyarországon is hasonló eredményre számítunk. A technológia, amit használunk tartós, és gazdaságos üzemeltetést eredményez.

Gazdasági környezet:

- Sok étteremlánc működik a közvetlen környezetünkbe is, de egyik sem nyújt olyan szolgáltatást, mint Mi. Egyetlen cég foglalkozik hasonló termékkel, de az nem olyan minőségű, mint a Miénk, és nem teljesen ugyanaz a kategória. A Mi termékeink továbbá árban is elég rugalmasak, az étlapon ugyanúgy megtalálható a pár száz forintos termék, mint az ezer forint feletti szendvics.
- A cégünk komoly alaptőkével rendelkezik, így kevés hitelre szorulunk. A kamat a vártnál valamivel magasabb. Az árfolyamunkat Euróhoz kötöttük, ami a stabil pénzek közé tartozik. Részleges gazdasági növekedés is tapasztalható. Az infláció mértéke jelen pillanatban és a több éves előre jelzések tükrében is elhanyagolható
- Az államtól minden segítséget megkaptunk. Minden, amit eddig engedélyeztetnünk kellett gond nélkül sikerül.

Politika környezet:

- Magyarország törvényei tiszták és logikusak. Nem várható a közeljövőben az éttermet érintő jelentősebb jogszabály változtatás. A higiénia és étkeztetési törvények teljes és átfogó ismeretében kezdtünk neki az étkezde kiépítésének.
- Ismerjük és betartjuk az Európai Unió által megszabott élelmiszerbiztonsági és élelmiszerek kezelésével kapcsolatos törvényeket.
- Ezek főbb vonalai:

- Az étkeзде helyes felépítése (megfelelő higiéniai előírások, mosdók kialakítása)
- Az étterem megfelelő tisztán tartása és fertőtlenítése
- Az élelmiszer mérgező anyagokkal való érintkezésének megakadályozása, a termékek romlandóságának fokozott ellenőrzése
- a GHP követelményeinek alkalmazása
- a megfelelő hőmérséklet biztosítása
- A személyzet védelme és szakképzettségének fontossága
- A kártevők az étteremtől történő távoltartása, előfordulás esetén a megfelelő teendőket elvégezni
- A csatornahálózatot kialakítani
- Az ételek csomagolásának ellenőrzése

A mikro környezet vizsgálata:

Az iparágon belüli verseny intenzitása:

- Alapvetően a termékeink egyediek, és sehol máshol nem találhatók meg, illetve a Mi motivációnk, hogy mindent a vevőért, és ez kevés helyen van így.
- Az utóbbi években egy versenytárs alakult ki. Ők Magyarországon egy kisebb étterem láncot képviselnek.
- Ezen cég fő terméke a szendvics, de a Mi szendvicseink (ellentétben az Övékével) a hús mennyiségére és ízére van kihangsúlyozva. Így a termékünk merőben eltér a versenytárs termékétől
- A két étterem nem keverhető össze. A termékünk karakteres és új, így nem téveszthető össze a rivális étterem ételével.
- A Mi ételünk sokkal különlegesebb és választékosabb, így hosszútávon reményeink szerint versenyben tudunk maradni a konkurens céggel szemben

Beszállítók alkupozíciója:

- A külső források a kenyér készítéséhez szükséges alapanyagok, sok féle hús és sajt, friss zöldségek, továbbá a mártások elkészítéséhez szükséges hozzávalók.
- A legtöbb külső forrásunk élelmiszer, melynek piaca nagy, így rengeteg lehetőségünk van, kitől rendeljük meg, ezáltal a beszállítók versenyhelyzetben vannak.
- Szerencsére meglehetősen könnyű jó ételbeszállítót találni.
- A beszállító(k) lecserélése nem jár különleges költségekkel.
- A saját előállításra sajnos nincs lehetőség, amit lehet, azt az étteremben állítunk elő.
- Van több domináns cég is a beszállítók piacán.

Vevők alkupozíciója:

- Minden korosztályt megcélzunk a termékeinkkel.
- A vevők között sok domináns réteg van, ezért rengeteg vevőre számítunk.
- A beszerzési forrás lecserélése nem jár különleges költséggel.
- A termék saját előállítására van lehetőségük, de nem ilyen minőségben és kiszolgálásban.
- A termék helyettesítésére csak nagyon korlátozott lehetőségek vannak.

Helyettesítő termékek jellemzése:

- Egy cég van, aki hasonló terméket nyújt, mint Mi, de ennek minősége elmarad a Miénktől.
- A konkurens cégnél csak drága termékek vannak, így a célközönsége is elmarad a Miénktől.
- A vevők nem találnak olyan minőségű helyet, mint a Miénk, így nem számítunk komolyabb elpártolásra.
- Az áraink skálája nagy, így mindenki megtalálja a neki megfelelőt. A márkanevünk be fog kerülni a köztudatba, így a fogyasztóink remélhetőleg márka hűek maradnak. Eddigi tapasztalatok alapján fontos a vevőknek melyik étteremben esznek.

Új belépők fenyegetése:

- Új belépőkre nem számítunk, ha mégis a családi receptünk miatt nem lesz teljes mértékben versenytárs.
- A váltás költségei minimálisak lennének a vevőre tekintve.
- A piacra betörni nem nehéz, ám a vevő kör ilyen mértékű bővítése bonyolult feladat.
- Az engedélyeztetés és a környezet kialakítása miatt nehéz éttermet nyitni.

Vállalkozás bemutatása

Termékeink

Rengeteg szendvics receptet dolgoztunk ki. Az ezekhez szükséges húsokat családi receptek alapján készítjük el. Éttermünk alapvető erénye a variálhatóság. Számtalan húsféle és zöldségféle áll a rendelkezésünkre, mártásokkal és sajtokkal melyeket a vevő igényeinek megfelelően tehetünk a szendvicsbe. Továbbá a házi készítésű kenyér miatt termékeink még autentikusabbak és finomabbak lesznek. A szendvicseket lehet helyben fogyasztani, de lehet elvitelre is kérni. A szendvicsek mellé lehet vásárolni üdítőitalokat, sört, bort, illetve kávét, teát.

A vállalkozás története

A családom régóta dolgozik vendéglátóként. Jó magam is többször dolgoztam Édesapám éttermében. Nagypapám az USA-ban vezet a Miénkhez hasonló szendvicsezőt immár 50 éve sikerrel. Tőle kaptam számos receptet, ötletet. Mivel neki ilyen jól megy külföldön, ezért gondoltam, hogy Magyarországon is haszonnal nyithatnék egy ilyen éttermet, mivel itt ilyen még nincs. Jártam is nála kint, hogy megnézzem milyen egy kiváló szendvicsező, és mostanra képesnek érzem Magam megalkotni egy ahhoz hasonlót. A tőkém igen magas 35 millió forint, a helyért sem kell külön fizetni. Így viszonylag alacsony hitelből tudnám felépíteni a vállalkozást.

A vállalkozás formája

A vállalkozás formája Kft. A cég nem bocsájt ki se részvényt, se kötvényt. A tulajdonos az egyetlen befektető. A vállalkozás csak a tulajdonos törzstőkéjével indul, illetve Ő felel a lehetséges hitelezőknek szándékos károkozás esetén. A Kft a leghasznosabb, mivel egyelőre egyedüli befektető a tulajdonos, de, ha közeljövőben valaki betársul, akkor így egyszerűbben megoldható a személyegyesülés.

Tulajdonosszerkezet

Leichner Dávid az étterem alapítója és tulajdonosa, egyéni kezdőtőkével. A tulajdonos joga a fizetési csekket aláírni, és az alkalmazottak kezelése is az Ő feladata. Minden, ami a céget érinti, a tulajdonos kezeli. Továbbá a tulajdonos kezeli a pénzügyeket is. A tulajdonosnak több év szakmai gyakorlata van, illetve vendéglátó főiskolát (is) végzett.

Alkalmazottak

Egy műszak (kb. 8 óra) kell két pultos. Ők veszik fel a rendelést és készítik el a szendvicseket az előre elkészített hozzávalókból, illetve Ők teljesítik az italrendelést is.

Egy pék, aki a szendvicsek kenyereit készíti.

Egy mindenes, aki mosogat, előkészíti a hozzávalókat a szendvicsekhez, takarít és az elvitelre készülő szendvicseket csomagolja.

És a tulajdonos, aki ismeretében van a recepteknek, Ő készíti a húsokat.

Egy napi nyitva tartás kb. 2 műszaknyi időtartam.

Az alkalmazottaink részletes tanfolyamokon vettek részt, hogy tökéletesen szolgálhassák ki a vevőket.

Termelési, szolgáltatási terv

Infrastrukturális feltételek

Rendelkezésünkre áll Budapest, Vörösmarty Tér 5 földszintjén, egy 250 m² ingatlan, melyben ki van alakítva két mosdó, egy öltöző, egy konyha egy nagy pult, illetve két kisebb helység.

A kisebb helység a kenyérsütés helyszíne lesz. Ennél van még egy kisebb helység, itt a takarító szereket tartjuk, gondosan elzárva minden élelmiszertől, és a vevőktől.

Az ebédlő felszerelése folyamatban van, de a világításról már gondoskodtunk.

A konyha és a kenyérsütő rész felszereltsége majdnem teljes. Az étkészlet és egyéb főzőkellékek beszerzése folyamatban. Az épületben ezelőtt is étterem volt, így az átállás nem nehéz. A terület könnyen tisztántartható és fertőtleníthető.

A tűzvédelmi berendezések elhelyezésre kerültek, vész esetén a megfelelő intézkedéseket elvégeztük (menekülő útvonal, közvetlen kapcsolat a tűzoltókkal, oltó berendezések több helyen).

Gépek, berendezések

Az ebédlő bútorai egyszerűek, de nagyon hangulatosak. A világítás jó, de a sok ablak miatt nappal ezekre semmi szükség.

A konyha felszereltsége igen jó. Több tűzhelyen készíthető egyszerre a sok különféle hús. Három nagy hűtő áll rendelkezésünkre, melyekben a zöldségeket, mártásokat és a sajtokat kívánjuk tárolni. Található a konyhában egy nagy mélyhűtő láda, itt a még fel nem dolgozott húsokat tartjuk. A konyhában található rengetek kiváló minőségű kés, és egyéb konyhai segédeszköz. Működik egy igen erős szagelszívó is, és 2 darab nagy teljesítményű mosogatógép.

Van egy hosszú pultunk, ami mögött egy nyitott tér, így a vevők láthatják, hogyan készül a szendvicsek. Mivel minden alapanyag és a szendvicsek is kiválóak, így ez még jobban csábítani fogja az odalátogatókat.

Egyéb erőforrások

Rendelkezésünkre áll egy Ford Transit típusú gépjármű mellyel egyszerűbben szerezhethjük be az élelmiszereket.

Szükséges engedélyek

Megkaptuk az önkormányzattól a működési engedélyt.

Bejelentést tettünk az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatnak (ÁNTSZ) és a tűzoltóságnak.

Továbbá, az élelmiszerek forgalomba hozatalának megkezdését bejelentettük a kereskedelmi hatóságnál, ezen belül a vendéglátó-ipari termékek forgalmazására is engedélyt kértünk a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóság kerületi hivatalától.

Megkaptuk az üzlethelység használatára vonatkozó engedélyt is.

Majd pedig megkaptuk a tevékenység végzéséhez jogosító okiratot is.

Ezzel mindent letudtuk, ami nyitás előtt szükséges.

Marketing terv

A vállalkozás Kft. formájában működik, amelynek célja az igényes étkeztetés, pihenés a megfelelő árakon.

Éttermünk, kb. 40-50 féle szendvicssel (ez az igények felmérése után teljeseedik ki), minőségi kávékkal, kínai szálas teákkal, gyümölcsteákkal, frissen facsart gyümölcslével, sörrel, és borkülönlegességekkel várja a vendégeinket.

Célpiaconk: minden korosztály 1-99 éves korig. Szendvicseink sok húst (300-600 grammig) tartalmaznak, így bármely étkezést kielégíthetnek, illetve több féle vegetáriánus szendvicssel is készülünk. Az állandó vendégeink száma kb. 500 fő. A nyílt napok után megnőhet a vendégek száma, de ez kampányszerű.

Természetesen fogyasztó vendégeink korlátlan ideig tartózkodhatnak éttermünkben, továbbá lehetőségük van mosdó használatra. A mosdók 5 személyesek. Az étteremben elhelyezésre kerül 3 nagyméretű televízió, ahol igény szerint nézhető sportesemény, vagy dokumentumfilm. Az étterem kialakítása nagyon családias hangulatú. A szendvicseink táplálóak és különböző mértben kérhetőek. Továbbá található egy ivókút is a mosdók mellett.

A vállalkozás erősségei:

- a város szívében várjuk a vevőket
- jó megközelíthetőség
- nagy választék (mint ízlés, mint pénztárca szerint)
- kevés konkurencia (legalábbis a teljes szolgáltatási körre vonatkozóan)

- minden korosztálynak megfelelő étkeztetés
- kulináris élvezet divatos módon
- mindenféle igényt ki tudunk elégíteni

Lehetőségek, további elképzelések:

Lehetőségünk van a menüt bővíteni. A konyha méreteit tekintve, ha igény van rá, a jövőben szolgálhatunk főtt ételeket is. Több húsfélét is szeretnénk a közeljövőben forgalmazni szendvicseinkben.

Lehetőségünk van magát az éttermet bővíteni, ha a jelenlegi kapacitás kevés lenne. Megtudjuk duplázni a jelenlegi férőhely számát a mögötte levő ingatlan kisajátításával (szintén a tulajdonosé).

Az étterem sikerességének függvényében több éttermet nyitni, más városokban is.

Különböző élőzenés hangulatos rendezvényekkel tennék még csábítóbbá éttermünket.

Teraszos részt tervezünk a nyáron nyitni, ahol szintén elférne sok vendég, illetve hangulatosabbá tenné az étkezést.

Szeretnénk alkalmazni 1-2 pincért is az étteremben, a vevők teljes körű kényelmének biztosítása érdekében.

Termék politika

- A szendvicseink minősége hihetetlenül magas. Ez cégünk egyik alapvető célja. Első a minőség.
- 40-50 féle szendvics közül lehet választani, ennek bővítése, illetve csökkentése, majd az első néhány hét tapasztalatai alapján történik.
- Az országban egyedüli márkaként a Leichner-Szendvics nevet viselik ételeink. A márka hirdetése és felfuttatása folyamatban.
- Az elvitelre készülő termékeinket Leichner-Szendvics márkajelzésű alufóliába csomagoljuk, hogy megőrizték a meleget, illetve ugyanezen névvel ellátott zacskókba rakjuk.
- A termékeinkre természetesen garanciát vállalunk. Ha bárki bármilyen gondot észlel, azt azonnal kártalanítjuk, és meghívjuk egy másik szendvicsre.
- Ehhez kapcsolódó szolgáltatás, hogy természetesen üdítőt és kávét is tudunk csomagolni, sőt bort és sört is igény szerint.

Árpolitika

- Az alapáraink nagyon rugalmasak. Található az étlapon 200-300 forintos kicsi szendvicstől egészen az 1800 forintos hatalmas ételekig mindenféle árkategória.
- Tervezünk Egyetemistáknak engedményt, illetve törzsvásárló kártyát. Eleinte pedig vendégeinket akciókkal és kóstolókkal várjuk.
- Éttermünkben lehet készpénzzel, Erzsébet utalvánnyal, illetve kártyával is fizetni. Továbbá az étterem elhelyezkedése miatt rengeteg pénzfelvevő automata áll a vevők rendelkezésére.

- Éttermünkben semmilyen feltételek mellett nem áll módunkban hitelt biztosítani. Továbbá erősen illuminált, dezorientált, vagy droghatás alatt álló vevőt nem vagyunk hajlandók kiszolgálni.

Értékesítési utak politikája

- Jelen pillanatban az egyetlen eladási csatornánk az étterem. Esetleg további éttermek nyitása szóba jöhet. Házhoz szállítás nem valószínű.
- Az étterem elhelyezkedése kiváló. Nappal a turisták közelében van. Pest szívében a Duna mellett. Éjszaka pedig a fiatalok előtt van nyitva, a szórakoztató negyedhez közel.
- Az étkezde készlete elegendő, hogy a nagyobb tömegeket is elássa friss és ízletes szendvics különlegességekkel. Továbbá a beszállítók napközben is rendelkezésünkre állnak bármikor.
- Az étel szállítása nem áll módunkban. Nincsenek meg hozzá a megfelelő feltételek. A vevő kérheti elvitelre, ekkor a megfelelő csomagolásról természetesen gondoskodunk.

Kommunikációs politika

- Az étterem reklámozásra került több helyen, többek között: televíziós csatornában, újságokban, illetve szórólapokat osztunk a város több részén is
- A Vörösmarty Téren, ahol a bolt nyílni fog, mindennap kóstolókat tartunk, hogy az emberek érdeklődését felkeltsük, illetve, hogy az étterem még nyitás előtt köztudatba kerüljön.
- A vásárlóinkat az első héten mindenképp üdvözlő itallal és kóstolókkal várjuk. A város több pontján szervezünk kóstolókat, ahol megismerhetik az emberek az igazi Leichner-Szendvics érzést.
- Jó kapcsolatot teremtünk a leendő vevőinkkel, és már most igyekszünk megteremteni azt a barátságos és családi viszonyt, melyet az éttermünk tűrköz. Célunk, hogy a szendvicseink elfogyasztása egy új kulináris érzés legyen, mely megragad mindenkiben.

Pénzügyi terv

Sok minden előzetes be lett szerezve így ezeket nem számolom bele.

Az étterem berendezéséhez szükséges eszközök:

Megnevezés	Ár (Ft.)
120 db tányér, evőeszköz	120.000
120 db terítő	30.000
22 db 4 személyes asztal, székekkel	440.000
Művirág, cseréppel 20 db	15.000
Televíziók és hangfalak	400.000
Pénztárgép	80.000
Összesen	1.085.000

Konyhafelszerelés

Megnevezés	Ár (Ft.)
Kések, és egyéb eszközök	80.000
Törlőrongyok és takarító szerek	100.000
Kávéfőző	150.000
Két darab üdítő hűtő	200.000
Egyéb:	100.000
Összesen	630.000

Az épület belső felújításához szükséges anyagok, munkadíj

Megnevezés	Ár (Ft.)
Belső festés kb 600 m ² falfelület /m ² 1500Ft	900.000
Konyha festése, átalakítása	600.000
2 db mellékhelység felújítása	1.000.000
Kenyérsütő rész kialakítása	500.000
Légkondicionálás	500.000
Fűtés	250.000
Egyéb munkák	250.000
Összesen	4.000.000

Állandó költségek

Megnevezés	Ár (Ft/hó)
Rezsi költségek	1.000.000
Munkabérek	2.600.000
Szerelési költségek	50.000
Hús	1.500.000
Mártás alapanyagok	200.000
Sajt	200.000
Zöldség	200.000
Innivalók	300.000
Reklám	150.000
Egyéb	200.000
Összesen:	6.500.000

Tervezett bevételek az első évben (kb 60-70% kihasználtság mellett)

Megnevezés	Ár (Ft/hó)
Eladott szendvicsek	6.000.000
Egyéb eladott termék	1.000.000
Összesen	7.000.000

Árak:

- Egy szendvics ára átalagosan 600-800 Ft.
- Egy üdítő ára 150-600 Ft-ig.

- Egy kávé ára 300-600 Ft-ig

Első év utáni bevétel-kiadás terv

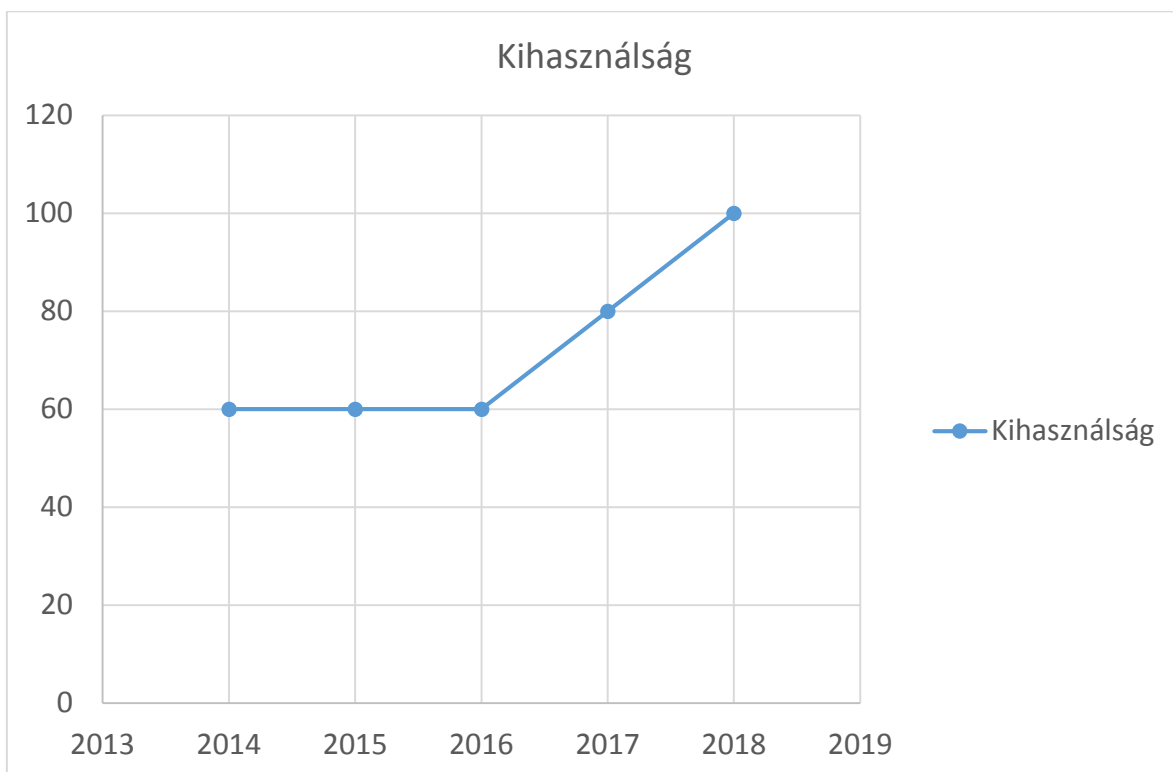
Megnevezés	Ár (Ft.)
Egyszeri kiadások	5.715.000
Állandó kiadások	78.000.000
Bevétel	84.000.000
Nyereség	285.000

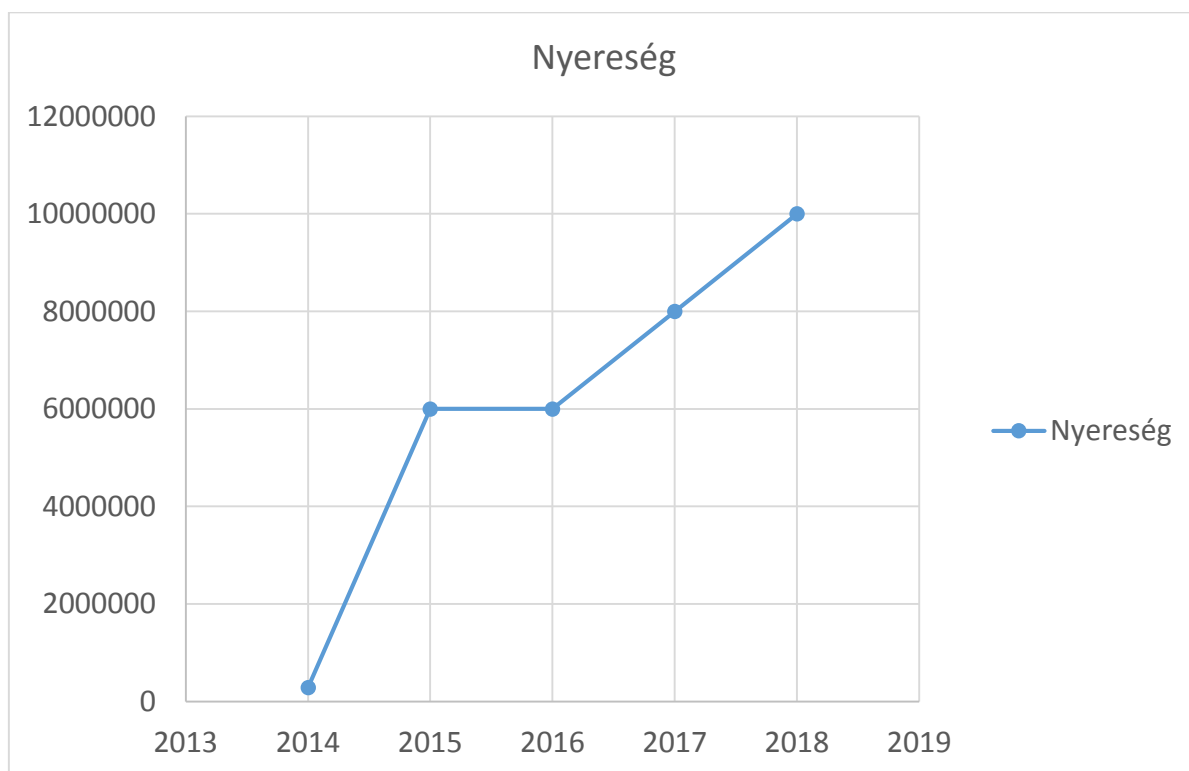
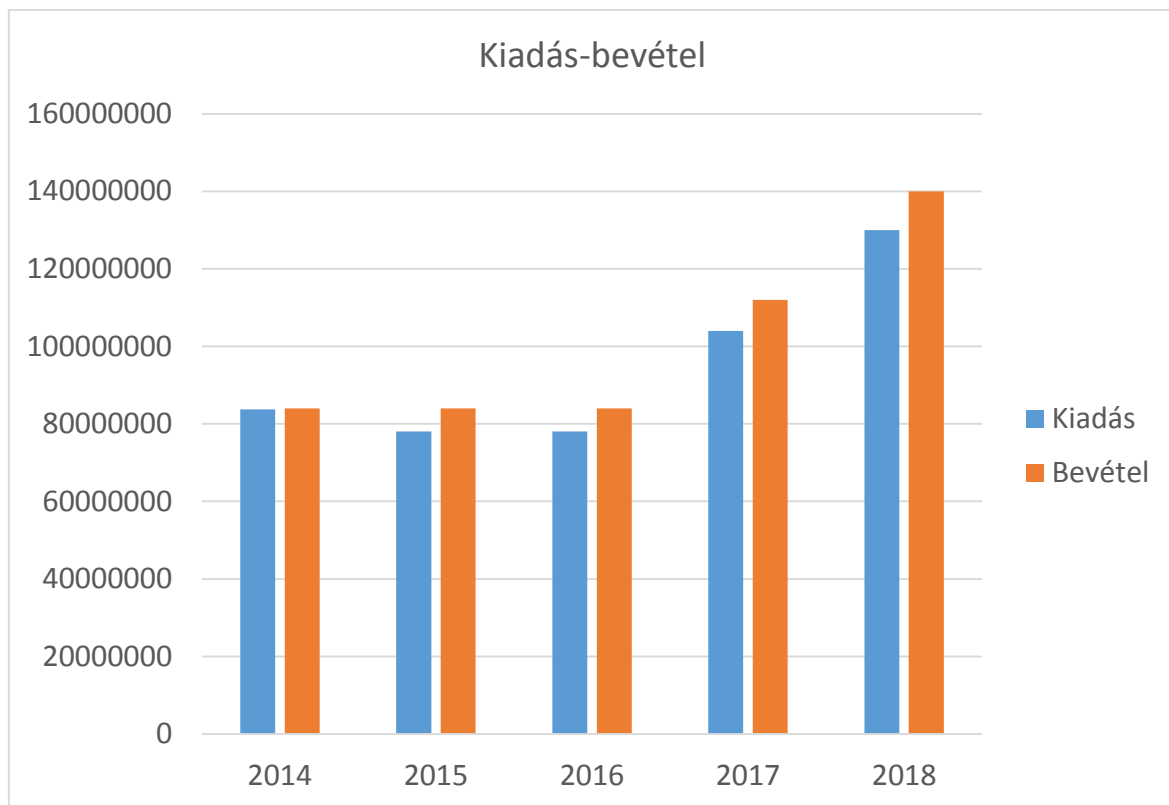
Látható, hogy az első évben 60-70%-os kihasználtság mellett is fedezni tudjuk a havi kiadásainkat és visszatudnánk fizetni a kezdeti befektetés összegét, sőt még minimális hasznot is termelnénk.

2. évtől kezdve remélhetőleg lesz visszatérő vevő körünk és ekkor az árak megtartása mellett bevételünk maximalizálható lesz a 100%-os kihasználtság függvényében. Természetesen itt növekednének az alkalmazottak bérei is.

Ha maradunk a 60-70%-os kihasználtságnál akkor öt év múlva már 24.285.000 forint lesz a bevétel.

Ha 100%-os kihasználtsággal számolunk akkor öt év múlva 30.285.000 forint lesz a bevétel.





Kockázatelemzés

Erősség:

- Egyedi termékeket kínálunk
- Bármely étkezést kiváltjuk
- Elvitelre is készítünk szendvicseket
- Nagy termék választék
- Könnyen megközelíthető
- Hangulatos környezet
- Hozzá értő, szakképzett alkalmazottak
- Kedvező áron kínáljuk termékeinket
- Részletes piackutatási alapok

Gyengeség:

- Új belépők vagyunk a piacon
- Ezért magas a marketing költségünk
- A közelünkben sok étterem található
- Magas havi kiadások
- Kevés vendég esetén kockázatos nagy mennyiségű alapanyagot beszerezni

Lehetőségek:

- Menü bővítése
- Étterem bővítése
- Élőzenés estek
- Nagy teraszrész nyitása
- Wifi bevezetése
- Felszolgálók bevezetése
- Édességek forgalmazása
- Másik étterem nyitása

Veszélyek

- Konkurencia
- Nincs kialakult vevőkör
- A cég helyes reklámozása
- A szendvics kultúra elterjedésének veszélye
- A magasabb árkategóriás szendvicsek kihasználatlansága
- Magas havi rezsi költségek

Függelék

Felszereltség

A műszaki felkészültségünk igen jó. Az helyen, - ahova tervezzük az éttermet, ezelőtt is vendéglátó ipari egység működött és, amikor az ingatlan megvásároltuk, akkor ezeket is megkaptuk. Rengeteg e célra vett eszközünk van. Ilyenek a sütők és a hűtők.

Tanfolyam

Az alkalmazottaink tanfolyamokon vesznek részt, hogy elsajátítsák a sütéshez elengedhetetlen tudást. A tanfolyam rövid és intenzív és szükséges feltétele az alkalmazáshoz. Itt megtanulhatják, hogy kell megfelelően sütni a szendvicseinket, megtanulják az alapvető szendvics típusokat és, hogy ezeket milyen saját fűszerkeverékkel készítjük el.

A dolgozóinkat jutalmazzuk, hogy a kellő munkamorál mindig a lehető legjobb legyen.

Szakmai titok

Mivel szendvicseink különlegesek és sehol máshol nincsenek az országban, ezért fontos, hogy a receptjeinket titokban tartsuk. Az alkalmazottakkal, ezzel kapcsolatban egy szerződést is aláíratunk, és a fűszereket, amiktől még karakteresebbek a szendvicsek a Tulaj készíti, családi recept alapján, így azt senki sem tudhatja rajta kívül.