

(اسم رستوران)



(اسم رستوران)

(آدرس)

(شهر)

(نام مالک)

(شماره تماس)

توافقنامه محرمانه بودن طرح کسب و کار

امضاکننده طرح تجاری [نام رستوران] بدینوسیله اذعان می کند که اطلاعات ارائه شده کاملاً محرمانه است و بنابراین موافقت می کند که بدون رضایت صریح کتبی [نام(های) صاحب کسب و کار]، اطلاعات طرح کسب و کار را فاش نکند. در صورت درخواست، این سند طرح تجاری فوراً به بازگردانده می شود.

امضا و تاریخ



۵..... خلاصه اجرایی

۵..... هدف

۵..... معرفی

۵..... نیاز بازار

۵..... راه حل

۶..... اندازه بازار

۶..... مزایای رقابتی

۶..... تیم مدیریت

۷..... سرمایه

۸..... توضیحات رستوران

۸..... بیانیه ماموریت

۸..... چشم انداز

۸..... ساعات کاری

۸..... اهداف

۸..... ساختار مالکیت

۹..... تجزیه و تحلیل بازار هدف و رقبا

۹..... مشتریان ما:

۱۰..... رقبای ما:

۱۰..... مزایای رقابتی ما

۱۱..... برنامه ریزی عملیاتی

۱۱..... منو

۱۳..... درآمد

۱۳..... قیمت گذاری

۱۳..... هزینه‌ها

۱۴..... نقاط عطف

۱۵..... کلید موفقیت

۱۵..... استخدام پرسنل

۱۵..... مسئولیت‌ها

- ۱۵..... برنامه بازاریابی
- ۱۶..... وب سایت رستوران
- ۱۶..... استراتژی فروش
- ۱۶..... قیمت گذاری
- ۱۶..... تحلیل مالی
- ۱۷..... ضمائم



خلاصه اجرایی

هدف

هدف از این طرح تجاری گردآوری سرمایه به منظور افتتاح رستوران [نوع رستوران] است. خانم/آقای..... مالکیت این رستوران را برعهده دارد.

معرفی

رستوران [نام رستوران] یک رستوران فرانسوی، مکزیکی و..... است. منو از الهام گرفته شده است (مثلاً غذاهای خاص کشورهای مختلف، یا دستور پخت‌های خانوادگی، یا آسیایی) تا برای طیف متنوعی از مشتریان جذاب باشد. این رستوران در [شهر.....] افتتاح می‌شود. چشم انداز آینده امیدوارکننده است. (اگر سرمایه لازم فراهم شود، رستوران در سال..... افتتاح می‌شود)

این رستوران ارائه می‌دهد.

(مثال: انواع غذاها، نوشیدنی‌ها، دسرها، غذاهای بیرون بر.)

نیاز بازار

(مثال ۱: در حال حاضر هیچ رستوران آسیایی در شهر وجود ندارد، یا تقاضا برای غذای آسیایی در این منطقه وجود دارد، یا یک مجتمع تجاری در نزدیکی آن وجود دارد که ساکنان زیادی دارد و رستوران‌های کمی در آن منطقه فعالیت می‌کنند.)

(مثال ۲: این منطقه به یک رستوران دنج با غذاهای عالی نیاز دارد.)

راه حل

رستوران این نیاز را با..... حل خواهد کرد.

(مثال ۱: رستوران..... این مشکل را با سرو غذاهای آسیایی حل می‌کند)

(مثال ۲: رستوران یک سالن دنج با وسایل و دکور زیبا با رنگ‌های گرم و آرامش بخش و کاناپه‌ها و صندلی‌های راحت دارد.)

اندازه بازار

(در این بخش به جستجوی آنلاین آماری بپردازید که اندازه صنعت را نشان می‌دهد.)

- ۸۹۹ میلیارد تومان: پیش بینی فرو صنعت رستوران در سال ۲۰۲۰
- بیش از ۱ میلیون: رستوران در ایران وجود دارد
- ۱۵,۶ میلیون: صنعت رستوران شغل ایجاد کرده است.
- ۱,۶ میلیون: رستوران جدید تا سال ۲۰۳۰ ایجاد می‌شود
- از هر ۱۰ مدیر رستوران، ۹ نفر در پست‌های ابتدایی شروع به کار کردند
- از هر ۱۰ رستوران، ۹ رستوران کمتر از ۵۰ کارمند دارند
- از هر ۱۰ رستوران، ۷ رستوران تک شعبه‌ای هستند
- رستوران‌ها بیش از هر صنعت دیگری مدیران اقلیت را استخدام می‌کنند

مزایای رقابتی

[نام رستوران] چندین مزیت رقابتی از جمله:

- قیمت مناسب
- غذاهای وگان و گیاهی
- مواد اولیه با کیفیت
- کارکنان خوش برخورد
- دنج بودن

تیم مدیریت

تیم مدیریت متشکل از افرادی است که سال تجربه در صنایع غذایی، رستوران داری دارند.

(بیوگرافی، تجربه یا رزومه در قسمت ضمائم می‌آید؛ در اینجا فقط نام و عنوان مالک(ها)/مدیر(ها) را با چند جمله در مورد تجربه ذکر کنید)

[نام، عنوان] - [تجربه]

[نام، عنوان] - [تجربه]

مثال:

(جناب..... دارای ۱۵ سال تجربه به عنوان مدیر رستوران و ۱۰ سال به عنوان مالک است.)

سرمایه

| تخصیص سرمایه | |
|-------------------|-----------------------|
| هزینه‌های احتمالی | بازه سرمایه مورد نیاز |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

اگر سرمایه لازم را به اندازه کافی داشته باشیم، تا تاریخ به سودآوری می‌رسیم.

توضیحات رستوران

این رستوران متعلق به:

[نام مالک:.....].

[نام مالک:.....].

آدرس:.....

بیانیه ماموریت

[بیانیه ماموریت را اینجا درج کنید]

(مثال ۱: بهترین رستوران غذاهای آسیایی در منطقه).

(مثال ۲: [نام رستوران] یک مکان عالی برای صرف غذا است که فضای جذاب را با غذاهای لذیذ و جالب ترکیب می‌کند. ماموریت ما نه تنها سرو یک غذای عالی، بلکه خدمات دوستانه است زیرا رضایت مشتری برای ما در اولویت است. ما می‌خواهیم رستوران ما انتخاب همه خانواده‌ها باشد)

چشم انداز

[بیانیه چشم‌انداز را در اینجا درج کنید (اختیاری)]

(مثال: برای ایجاد تفاوت در جامعه خود با سرو غذاهای متنوع).

ساعات کاری

[روزها و ساعات کار را درج کنید. یعنی سه شنبه - یکشنبه ۱۱:۰۰ صبح تا ۱۱:۰۰ بعد از ظهر، دوشنبه تعطیل است.]

اهداف

[نام رستوران] اهدافی را برای راه اندازی و توسعه تعیین کرده است:

- سرو غذای باکیفیت و مقرون به صرفه
- نگه داشتن هزینه غذا زیر درصد (یعنی ۳۵٪)
- پایین نگه داشتن هزینه نیروی کار کارکنان بدون کاهش کیفیت خدمات با برنامه ریزی کارآمد.
- میانگین فروش بین - در سال. (یعنی ۱,۰۰۰,۰۰۰ - ۱,۵۰۰,۰۰۰ تومان در سال)
- بازاریابی و تبلیغات خود را در منطقه محلی گسترش دهیم.
- افزایش فروش و درآمد هر سال به میزان٪. (یعنی ۱۰٪)

ساختار مالکیت

مدیریت / نقش‌های کلیدی

[نام، عنوان] - [تجربه، بیوگرافی، یا رزومه]

[.....] مسئول خواهد بود. (یعنی عملیات، بازاریابی و غیره)

[.....] سال‌ها تجربه کار در دارد.

[.....] در ، و خوب است. (یعنی برقراری

ارتباط، رهبری، آموزش و غیره)

سایرین:

[.....] از دانشگاه..... با مدرک لیسانس در فارغ التحصیل شد.

[.....] به عنوان تجربه دارد.

[.....] را ارائه می‌دهد.

[.....] مسئول است.

تجزیه و تحلیل بازار هدف و رقبا

مشتریان ما:

[نام رستوران] روی تمرکز دارد. مانند،

(مثال: رستوران روی توریست‌های منطقه تمرکز می‌کند. مانند مسافرانی که میل به صرف غذای خوب در یک فضای زیبا دارند.)

یا

بازار هدف:

• [درج]

• [درج]

• [درج]

مثال: مشتریان شما چه کسانی خواهند بود؟

• زنان ۱۸-۴۰ ساله

• دانشجویان منطقه

• کارکنان دفاتر اداری

رقبای ما:

رقابت در منطقه محلی..... (یعنی تا حدودی پراکنده) است و.....را فراهم نمی کند (یعنی تقریباً سطح کیفیت محصول و مشتریان خدمات مشتری به دنبال محصولی با کیفیت بالا در یک فضای دنج هستند). آنها خواهان تجربه‌ای منحصر به فرد و با کیفیت هستند.

نام رستوران [] با رقبای زیر روبرو است:

• (نام رقیب) – توضیحات مختصر.

• (نام رقیب) – توضیحات مختصر.

• (نام رقیب) – توضیحات مختصر.

(مثال: رستوران ستاره چینی غذاهای چینی سرو می کند؛ اما غذای ایرانی در منوی خود ندارند.)

مزایای رقابتی ما

مزیت رقابتی [نام رستوران] است (یعنی منو، سر، محیط، مدیریت، خدمات، و مکان دنج ما!)

یا

[نام رستوران] چندین مزیت رقابتی دارد از جمله:

(مثال: ۳-۵ مورد مانند مثال‌های زیر را انتخاب کنید)

- مکان مناسب
- مواد تشکیل دهنده با کیفیت
- کارکنان خوش برخورد
- تنوع منوی بیشتر از رقبا
- ساعات کار مناسب
- قیمت‌های رقابتی

برنامه‌ریزی عملیاتی

[نام رستوران] قصد دارد به (یعنی گروه وسیعی از مردم، دانشجویان، کارکنان، و غیره) خدمات ارائه دهد [نام رستوران] می‌خواهد همه احساس آرامش در یک فضای داشته باشند (یعنی دنج، مدرن، خانواده‌گرا و غیره). (فضایی با منوی (یعنی گسترده و متنوع، لذیذ، منحصر به فرد، کلاسیک و غیره). هدف رستوران این است که (یعنی «مکانی برای همه»، «طعم‌های منحصر به فرد»، «مواد غذایی تازه از مزرعه تا میز» و غیره) در منو باشد. فضای برای جمعیت در نظر گرفته شده است (یعنی فضای پاسیو و تراس زیبا برای روزهای تابستانی) سرویس‌دهی خواهد بود. (یعنی بسیار سریع و دوستانه). این رستوران بهترین کارکنان را استخدام می‌کند، آنها را آموزش می‌دهد و در نتیجه دوستانه‌ترین کارآمدترین کارکنان ممکن را حفظ می‌کند. تیم مدیریت متشکل از افرادی است که سال تجربه در زمینه صنایع غذایی، رستوران‌داری، مدیریت و خدمات مشتری دارند. بخش کترینگ بخش عمده‌ای از تجارت ما خواهد بود.

منو

منو از الهام گرفته شده است. (یعنی غذاهای کشورهای مختلف متنوع) با غذاهای ویژه مانند (یعنی شاه ماهی و). این رستوران همچنین دارای (یعنی ویژه روزانه) خواهد بود. تغییر می‌کند (یعنی هر ۳-۴ ماه) اما غذاهای پرطرفدار در منو باقی ننگه داشته خواهد شد. قیمت‌ها خواهد بود (یعنی قابل رقابت با سایر رستوران‌های منطقه). با این حال، این استراتژی [نام رستوران] است که از طریق غذا، خدمات ارزشی بالاتر از رقبای خود ارائه دهد. در اینجا نمونه ای از منوی رستوران را مشاهده می‌کنید:

[در اینجا منوی نمونه خود را، نوشتاری یا تصویری قرار می‌دهید]

MENU

POSTERMYWALL CAFE

SALADS

HAND TOSSED SALAD
strawberries, dried cranberries, raisins, pineapple... 5\$

CAESAR SALAD
parmesan cheese, lemon juice... 8\$



ROAST BEEF WITH MUSHROOM SAUCE... 11\$

ROASTED VEGETABLES... 15\$

LOADED BAKED POTATO... 12\$



MAIN COURSE

STRAWBERRY CAKE... 7\$

PEACH & BLACKBERRY COBBLE... 5\$



TEA/COFFEE/CAPPUCINO... 2\$

FRESH JUICE... 2\$



DESSERTS

HAND TOSSED SALAD
strawberries, dried cranberries, raisins, pineapple... 5\$

CAESAR SALAD
parmesan cheese, lemon juice... 8\$



ROAST BEEF WITH MUSHROOM SAUCE... 11\$

ROASTED VEGETABLES... 15\$

LOADED BAKED POTATO... 12\$



DRINKS

STRAWBERRY CAKE... 7\$

PEACH & BLACKBERRY COBBLE... 5\$



TEA/COFFEE/CAPPUCINO... 2\$

FRESH JUICE... 2\$



ADD HERE MORE INFO • ADD HERE MORE INFO • ADD HERE MORE INFO •

Homestyle Cooking
ALL DAY, EVERY DAY

The EATERY
FAMILY STYLE RESTAURANT

24 HOURS

Now Serving Breakfast, Lunch & Dinner.

Fast

Waffles

Skillets

Waffles

Skillets

lunchtime
NOON-3

APPETIZERS

SANDWICHES & WRAPS

FRESH PIZZA

درآمد

[توضیح دهید که چگونه با درآمد کسب خواهید کرد.]

رستوران از درآمد کسب می‌کند.

(مثال: این رستوران از فروش غذا، نوشیدنی، دسر، پذیرایی و غذای بیرون درآمد کسب می‌کند.)

قیمت گذاری

• محدوده قیمت وعده غذایی از تا تومان

• میانگین قیمت وعده غذایی نهار:

• میانگین قیمت وعده غذایی شام:

سالن غذاخوری دارای ظرفیت صندلی و همچنین صندلی‌های اضافی در فضای باز خواهد بود.

هدف رستوران این است که [تعداد مشتریان] با متوسط [میانگین تخمینی هر غذا] در ۱۲ ماه آینده داشته باشد، که منجر به درآمد تخمینی در ۱۲ ماه آینده خواهد شد.

(یعنی هدف رستوران داشتن ۱۲۵ مشتری در روز با میانگین ۴۰۰,۰۰۰,۰۰۰ میلیون تومان فروش در ۱۲ ماه آینده است که منجر به درآمد تخمینی ۱,۵۶۰,۰۰۰,۰۰۰ میلیون تومان خواهد شد.)

هزینه‌ها

برای راه‌اندازی رستوران به سرمایه‌ای معادل برای خرید یا اجاره ملک، خرید تجهیزات، مواد غذایی، وسایل و نیاز داریم.

| میزان | انواع هزینه |
|-------|-------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

نقاط عطف

[نام رستوران] انتظار دارد به نقاط عطف ذیل در تاریخ های مذکور دست یابد.

| نقاط عطف | تاریخ |
|-------------------------------|-----------|
| نهایی کردن قرارداد اجاره | [تاریخ ۱] |
| خرید تجهیزات [نام رستوران] | [تاریخ ۲] |
| استخدام و آموزش کارکنان اولیه | [تاریخ ۳] |
| راه اندازی [نام رستوران] | [تاریخ ۴] |
| رسیدن به هدف فروش _____ تومان | [تاریخ ۶] |

کلید موفقیت

- ایجاد یک فضای..... (یعنی ناهار خوری عالی) منحصر به فرد و نوآورانه ما را از رقبا متمایز می‌کند. این رستوران به دلیل (یعنی طراحی و دکور) از سایر رستوران‌های منطقه متمایز خواهد شد.

استخدام پرسنل

مدیریت فرآیند مصاحبه موثری را اتخاذ کرده است که برای کارکنان واجد شرایط طراحی شده است. هر متقاضی بر اساس مجموعه‌ای از استانداردهای از پیش تعریف شده برای هر موقعیت رتبه بندی و ارزیابی می‌شود. بررسی سابقه افراد برای موقعیت‌های تعیین شده لحاظ خواهد شد.

[نام رستوران] می‌داند که طرح استخدام پرسنل متناسب با اندازه رستوران و درآمدهای پیش بینی شده است. کارکنان شامل کارمندان تمام وقت و پاره وقت خواهند بود که بر اساس ساعات اوج مصرف و نیاز در شیفت‌های مختلف کار خواهند کرد.

مسئولیت‌ها

به منظور اجرای مدل کسب و کار [نام رستوران]، باید افراد زیر را استخدام کند.

- مدیر
- سرآشپز
- کمک آشپز
- مدیر آشپزخانه
- گارسون
- حسابدار
- صندوقدار
- ویتزر
- کارگر ظرف شور

برنامه بازاریابی

[نام رستوران] از چندین روش بازاریابی استفاده می‌کند که عبارتند از:

- جشن بزرگ افتتاحیه
- تبلیغات
- رسانه‌های محلی
- بازاریابی ایمیلی

- بروشور، کارت ویزیت، بروشور
- بازاریابی موبایلی
- شبکه/ روابط عمومی
- بهینه سازی موتور جستجو
- رسانه‌های اجتماعی
- طراحی وب سایت
- بازاریابی دهان به دهان

وب سایت رستوران

[نام رستوران] یک وب سایت خواهد داشت.

آدرس وب سایت:

[نام رستوران] اهمیت وب سایت و منوی آنلاین را درک می‌کند.

این وب سایت به مثابه کارت ویزیت مجازی خواهد بود، منوها، قیمت‌ها، نظرات مشتریان و رویدادها را در [نام رستوران] ارائه می‌کند. [نام رستوران] همچنین یک حساب رسانه اجتماعی خواهد داشت تا مشتریان جدید را به غذای رستوران علاقه مند کند. مشتریان همچنین می‌توانند برای ما ایمیل ارسال کنند یا سفارشات کیتترینگ را به صورت آنلاین رزرو کنند.

استراتژی فروش

طرح فروش، شامل حفظ وفاداری مشتریان محلی است. این رستوران بر روی رضایت همه مشتریان از گزینه‌های غذا، نوشیدنی و خدمات تمرکز خواهد کرد.

قیمت‌گذاری

[نام رستوران] به دنبال تعادلی بین کیفیت و قیمتی غذاهایی است که سرو می‌کند. رستوران..... بر این باور است که بهترین تعادل را از این جنبه در ذهن مشتریان هدف ایجاد می‌کند.

تحلیل مالی

مقدار سرمایه در طول سال آینده برای مورد نیاز است. کل هزینه‌ها
خواهد بود، از آن توسط [مالک] و مابقی از طریق (یعنی وام بانکی
پیشنهادی) فراهم خواهد شد.

یا

[در حال حاضر نیازی به بودجه نیست. مالکان سرمایه کافی را در اختیار دارند.]

هزینه‌ها:

- خرید یا اجاره ملک.....
- خرید تجهیزات
- بیمه.....
- حقوق پرسنل.....
- بازاریابی.....
- بازسازی.....
- فناوری.....
- سرمایه در گردش.....

کل هزینه‌ها..... برآورد می‌شود:

ضمائم

