

Бизнес план по продаже кур гриль

Начнем с юмора. В поисках материала для данной статьи, выяснили что в тесте "Говорите вы как в Москве или Питере" словосочетание кура-гриль имеет решающее значение .

Теперь по сути вопроса:

Открыть предприятие по приготовлению кур-гриль и реализации их на месте
Перед тем как открыть собственное дело, необходимо зарегистрироваться в качестве юридического лица, либо индивидуального предпринимателя
Обратиться в районную администрацию за разрешением на размещение нестационарного объекта мелкорозничной сети
Получить следующие документы:
Заключение окружного центра госсанэпиднадзора (для сетевых предприятий потребительского рынка - Центра Госсанэпиднадзора г. Москвы) с приложением ассортимента перечня
Договор на вывоз твердо-бытовых отходов, уборку прилегающей территории
Документ о регистрации контрольно-кассовой техники
Паспорт на транспортное средство и санитарный паспорт
Согласования с окружным органом государственного пожарного надзора
Регистрационное свидетельство Газовой технической инспекции Мосжилинспекции, договоров на техническое обслуживание газобаллонной установки и на централизованную заправку (доставку, замену) баллонов сжиженного газа (для объектов, оборудованных газобаллонными установками)
Важным аспектом для тех, перед кем стоит вопрос "как открыть свой бизнес" является также ситуационный план с указанием границ земельного участка, оформленного Архитектурно-планировочным управлением административного округа и согласованном в установленном порядке (для летних кафе)
Купить трейлер, например, "Купаву"
Найти место: Можно ставить и в любом спальном районе, но выручка со временем упадет - сколько можно одно и то же есть? А , если, к примеру, около вокзала, больницы и т.д.
Расходы- доходы (от первого лица)

Дальше по списку: инспекция по энерго – надзору, газовщики, администрация ,конечно, главврач, ему пришлось платить процент с прибылей (поэтому и не называю город). С СЭС все прошло гладко, так как курица продается только на вынос.

С местной птицефабрикой заключили договор, чтобы разбег в весе был не более 50 г. Еще нужен мясной цех, где птица будет натираться специями, но это тоже не вопрос, договор со столовой (6 рублей с тушки). Еще нужна машина, которая будет заниматься извозом. Начали работать, курица у нас стоит 93 рубля: закупка 57 руб. плюс 6 руб. - столовой, поэтому 93, а не 90 или 95. Плюс курица заворачивается в лаваш 4 рубля (покупаем по 2.40) и плюс пакет 3 рубля. Вначале сделали 2 рубля, но получалось не ровно (курица + лаваш + пакет). В общем, все удовольствие - 100 рублей.

Но, как правило, лаваша берут больше в 2 с лишним раза. В день продаем в среднем 180 кур, 400 лаваша и, соответственно, 180 пакетов. От пакетов с лавашем не отмахивайтесь ни в коем разе, они почти 30000 рублей в месяц дают.

Работают в смене два человека: мужчина и женщина (курица на шампурах тяжеловата для женщин). Работают две смены 3 дня через 3, платим по 300 руб./день каждому.

Лучше, конечно, покупать не прицеп, а машину, но она дороже. Прицеп 8000\$, а машина 12500\$, но зато она мобильней, и проблем с доставкой не будет.

Отбой хороший - больше 3000\$ в месяц. Уже все отбили, но так нас 6 человек, соответственно, и доля моя - 1/6 часть от прибылей, плюс зарплата 12000 рублей.

Источник: <http://bossbusiness.ru>