

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐÀO TẠO KHAI SÁNG MIND CHANGE

KẾ HOẠCH KINH DOANH



NHÀ HÀNG CHAY ĐẮC THỌ

Địa điểm:

4/1/5 Hoàng Việt, Phường 4,
Quận Tân Bình, TP. HCM

CÔNG TY CỔ PHẦN ĐÀO TẠO KHAI SÁNG MIND
CHANGE

----- ∞ ★ ∞ -----

DỰ ÁN
CHAY ĐẮC THỌ

Địa điểm: 4/1/5 Hoàng Việt, Phường 4, Quận Tân Bình, TP. HCM

CHỦ ĐẦU TƯ
CÔNG TY CỔ PHẦN ĐÀO TẠO
KHAI SÁNG MIND CHANGE
Giám đốc

ĐƠN VỊ TƯ VẤN
CÔNG TY CP TƯ VẤN
ĐẦU TƯ DỰ ÁN VIỆT
Giám đốc

NGUYỄN TẤN LỘC

NGUYỄN BÌNH MINH

MỤC LỤC

MỤC LỤC.....	1
CHƯƠNG I. GIỚI THIỆU TỔNG QUAN DỰ ÁN	4
I. GIỚI THIỆU CÔNG TY	4
II. MÔ TẢ SƠ BỘ THÔNG TIN DỰ ÁN	5
III. SỰ CẦN THIẾT PHẢI ĐẦU TƯ	5
IV. MÔ HÌNH HOẠT ĐỘNG CỦA DỰ ÁN	6
V. TẦM NHÌN, SỨ MỆNH VÀ MỤC TIÊU HOẠT ĐỘNG CỦA DỰ ÁN.....	7
5.1. Tầm nhìn	7
5.2. Sứ mệnh.....	8
5.3. Mục tiêu hoạt động.....	8
5.4. Chìa khoá thành công.....	9
CHƯƠNG II. PHÂN TÍCH THỊ TRƯỜNG VÀ SẢN PHẨM DỊCH VỤ CUNG CẤP	10
I. ĐÁNH GIÁ NHU CẦU THỊ TRƯỜNG	10
1.1. Tổng quan thị trường thức ăn chay	10
1.2. Nguồn gốc nguyên liệu	11
1.3. Danh mục sản phẩm chay	11
1.4. Nhu cầu tăng, giá tăng.....	12
1.5. Sản phẩm truyền thống được chuộng.....	12
II. SẢN PHẨM VÀ DỊCH VỤ CUNG CẤP.....	12
2.1. Phục vụ thức ăn chay	12
2.2. Kinh doanh các sản phẩm liên quan.....	14
2.3. Cung cấp dịch vụ đào tạo	15
CHƯƠNG III. TỔ CHỨC HOẠT ĐỘNG CỦA NHÀ HÀNG	17
I. QUY TRÌNH HOẠT ĐỘNG CỦA NHÀ HÀNG	17
II. XÂY DỰNG THỰC ĐƠN.....	17
2.1. Vai trò của thực đơn.....	18

2.2. Nguyên tắc xây dựng và thiết kế thực đơn.....	19
III. TỔ CHỨC MUA HÀNG	21
IV. TỔ CHỨC LƯU TRỮ VÀ BẢO QUẢN	23
V. TỔ CHỨC XUẤT KHO	24
VI. TỔ CHỨC CHẾ BIẾN.....	24
6.1. Giai đoạn sơ chế nguyên liệu	24
6.2. Giai đoạn chế biến nóng.....	24
VII. TỔ CHỨC PHỤC VỤ TRỰC TIẾP.....	25
CHƯƠNG IV. PHƯƠNG ÁN XÂY DỰNG, THIẾT KẾ	26
I. PHÂN TÍCH PHƯƠNG ÁN XÂY DỰNG.....	26
1.1. Phương án sử dụng mặt bằng của dự án	26
1.2. Các hạng mục xây dựng, sửa chữa, cải tạo của dự án	26
II. MỤC ĐÍCH THIẾT KẾ NHÀ HÀNG CHAY.....	26
III. THIẾT KẾ NHÀ HÀNG CHAY	27
3.1. Nội thất.....	27
3.2. Ánh sáng và màu sắc.....	28
3.3. Tiêu cảnh trang trí	28
3.4. Thiết kế nhà hàng không gian mở.....	29
CHƯƠNG V. ĐỊNH HƯỚNG VÀ CHIẾN LƯỢC PHÁT TRIỂN	32
I. ĐỊNH HƯỚNG PHÁT TRIỂN.....	32
1.1. Triển khai kế hoạch kinh doanh	32
1.2. Phân đoạn thực hiện và tiến độ thực hiện	32
II. CHIẾN LƯỢC MARKETING.....	32
2.1. Xây dựng Website nhà hàng chuyên nghiệp.....	32
2.2. Quảng bá nhà hàng trên các địa điểm ẩm thực: Foody, Lozi	33
2.3. Chiến dịch truyền thông thu hút qua các trang mạng xã hội	33
2.4. Mở rộng nhận dạng thương hiệu khi Check-in tại nhà hàng.....	34
2.5. Chất lượng dịch vụ và phục vụ là kênh Marketing tốt nhất.....	34

2.6. Hợp tác với các ứng dụng giao đồ ăn: Go Food, Grap Food, Now, Loship, Baemin,.....	34
CHƯƠNG VI. KẾ HOẠCH NHÂN SỰ.....	36
I. MÔ HÌNH TỔ CHỨC	36
II. CHÍNH SÁCH NHÂN SỰ.....	36
CHƯƠNG VII. KẾ HOẠCH TÀI CHÍNH.....	38
I. KẾ HOẠCH HUY ĐỘNG VÀ SỬ DỤNG VỐN	38
1.1. Tổng vốn đầu tư của dự án.....	38
1.2. Dự kiến nguồn doanh thu của dự án	39
1.3. Dự kiến đầu vào của dự án.....	40
1.4. Phương án vay.....	40
1.5. Các thông số tài chính của dự án	41
KẾT LUẬN.....	44
I. KẾT LUẬN.....	44
II. ĐỀ XUẤT HỖ TRỢ ĐẦU TƯ VÀ KIẾN NGHỊ.....	44
PHỤ LỤC: CÁC BẢNG TÍNH HIỆU QUẢ TÀI CHÍNH.....	45
Phụ lục 1: Tổng mức, cơ cấu nguồn vốn thực hiện dự án	45
Phụ lục 2: Bảng tính khấu hao hàng năm.....	47
Phụ lục 3: Bảng tính doanh thu và dòng tiền.....	48
Phụ lục 4: Bảng Kế hoạch trả nợ hàng năm.....	55
Phụ lục 5: Bảng mức trả nợ hàng năm theo dự án.....	55
Phụ lục 6: Bảng Phân tích khả năng hoàn vốn giản đơn.....	56
Phụ lục 7: Bảng Phân tích khả năng hoàn vốn có chiết khấu.....	57
Phụ lục 8: Bảng Tính toán phân tích hiện giá thuần (NPV).	58
Phụ lục 9: Bảng Phân tích theo tỷ suất hoàn vốn nội bộ (IRR).	59