À [Ville], le [date]

BUSINESS PLAN - PROJET DE RESTAURATION

Projet : [Nom du restaurant]. Porteur(s) du projet : [Porteur(s) du projet].

1. Résumé - concept et cuisine : [Concept et type de cuisine]. Emplacement : [Emplacement et zone de chalandise].

2. Marché - clientèle visée : [Clientèle visée]

3. Offre et capacité - places assises : [Places assises (ex. : 40)]. Couverts par service (hypothèse) : [Couverts par service (hypothèse)]. Services : [Services par jour (ex. : midi et soir)]. Jours d'ouverture par semaine : [Jours d'ouverture par semaine].

Ticket moyen par couvert (hypothèse) : [Ticket moyen par couvert (hypothèse)]

4. Organisation - équipe en salle et en cuisine : [Équipe en salle et en cuisine]

Charges matières - méthode de calcul : [Charges matières : méthode de calcul]

5. Financement - besoin et usage des fonds : [Besoin de financement et usage des fonds]

Apports et financements envisagés : [Apports et financements envisagés]

Sources et devis utilisés : [Sources et devis utilisés]

Le chiffre d'affaires prévisionnel se déduit de ces hypothèses (couverts × ticket moyen × services × jours) ; chaque valeur doit être justifiée par une source ou un devis.

[Porteur(s) du projet]

Modèle gratuit créé avec mes-modeles.topexemples.fr/business-plan/restaurant/