

# Бизнес-план ресторана на примере европейской кухни площадью 385 кв. м.



- 
- **Капитальные вложения:** 26 400 000 тенге
  - **Среднемесячная выручка:** 10 020 000 тенге
  - **Чистая прибыль:** 1 722 000 тенге
  - **Окупаемость:** 24 месяцев.
- 

## Содержание:

1. Краткое описание проекта
2. Схема движения товарно-денежных потоков
3. Организационная форма и система налогообложения
4. Персонал
5. План реализации проекта
6. Планируемые финансовые показатели деятельности на 2013 и 2014 гг.
7. Cash Flow проекта на 2013 г. и 2014 г.
8. Расчет окупаемости инвестиций в открытие ресторана

Цель: расчет целесообразности инвестирования средств в открытие ресторана в торгово-развлекательном центре.

## Краткое описание проекта

Ресторан будет предлагать своим посетителям широкий ассортимент блюд европейской кухни. В заведение будет находиться бар, в котором представлен широкий выбор напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей.

- Общая площадь заведения: 385 кв. м
- Площадь производственных помещений: 180 кв. м.

- Площадь помещений для посетителей: 205 кв. м
- Персонал: 14 человек в смену
- Количество мест: 60

#### **Ассортимент продукции**

- Салаты и холодные закуски
- Супы
- Вторые горячие блюда и горячие закуски
- Десерты, мороженное
- Алкогольные и безалкогольные напитки

#### **Производственные помещения включают в себя:**

- заготовочные участки (мясорыбный и овощной цех)
- доготовочные участки (холодный и горячий)
- зона для мойки кухонной и столовой посуды.
- административно-бытовые помещения

Производственные участки (цеха) располагаются согласно последовательности этапов приготовления блюд, что полностью исключает:

- пересечение потоков сырья и готовых блюд,
- грязной и чистой посуды,
- пути движения работников и посетителей.

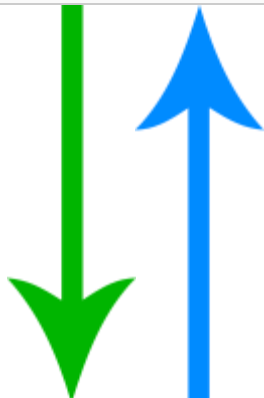
Режим работы ресторана: 12:00-24:00

## Схема движения товарно-денежных потоков

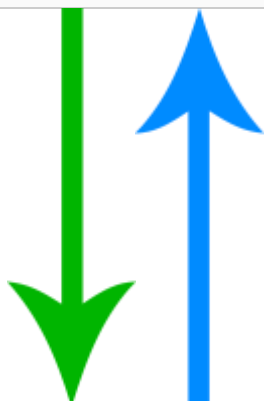
Денежные потоки

Товарные потоки

Поставщики продуктов питания  
(мука, мясо, рыба, фрукты, овощи, и прочи)

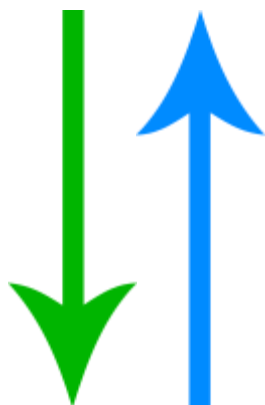


Ресторан.  
Услуги ресторана  
УСН, доходы - расходы, 15 %

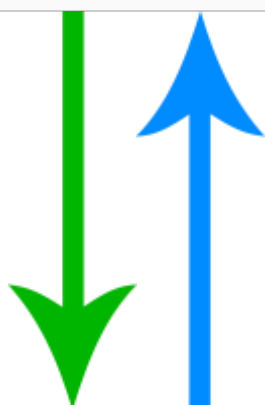


Посетители ресторона  
форма оплаты: наличный расчет и банковский терминал.

Поставщики алкогольных и без алкогольных напитков и соков.



Ресторан  
Реализация алкогольных и безалкогольных напитков и коктейлей  
УСН, доходы - расходы, 15 %



Посетители бара  
форма оплаты: наличный расчет и банковский терминал

### Организационная форма и система налогообложения

Вид деятельности	Организационно-правовая форма ведения бизнеса	Система налогообложения
Реализация блюд	<u>Индивидуальный предприниматель</u>	<u>Упрощенная система налогообложения, доходы минус расходы</u>
Реализация алкогольных напитков	<u>Индивидуальный предприниматель</u>	

## Персонал

Должность	Количество	Оклад	Итого,тенге
Управляющий	1	100 000	100 000
Повар	2	50 000	100 000
помощник повара	8	35 000	280 000
посудницы	4	35 000	140 000
официанты	8	35 000	280 000
<b>Итого</b>	<b>23</b>		<b>900 000</b>

Общий штат компании 23 человека, режим работы посменно, **два через два**, в смене работает 11 человек.

**Система оплаты труда:** фиксированная и премиальная часть. Все работники будут устроены официально. С с фиксированной части будут производиться оплата социальных отчислений.

## План реализации проекта

### Календарный план открытия ресторана

Наименование этапа	январь	февраль	март	апрель
Регистрация деятельности в СОНО «ИП»	***			
Заключение договора аренды	***			
Заказ дизайн-проекта, технического проекта заведения	***			
Оплата оборудования, посуды, инвентаря, мебели (аванс 50 %)	***			
Оформление лицензии на торговлю алкогольными напитками		***	***	
<u>Согласование проекта помещения с СЭС, с пожарной службой</u>		***		
Ремонт и подготовка помещения ресторана (освещение, заказ вывески, декорирование)	***	***	***	
<u>Разработка ТУ и ТИ на блюда</u>		***	***	
Набор персонала		***	***	
Окончательная оплата оборудования, посуды, инвентаря, мебели			***	

Монтаж и установка оборудования		***
Реклама		***
Обучение персонала		***
Заключение договоров с поставщиками, на вывоз ТБО		***
Расстановка мебели и пробный запуск		***
Уведомление СЭС о начале деятельности		***
Начало деятельности		***

Контроль за каждым этапом открытия ресторана будет осуществлять собственник бизнеса. Управляющего планируется принять в штат в февраля, в его задачи будет, входит оперативный контроль работ. Планируется, что для открытия заведения потребуется 3 месяца.

### Общая смета расходов по реализации проекта

Данный бизнес-план ресторана с расчетами содержит ниже приведенную смету, которую следует воспринимать лишь в качестве примера для составления, фактические цифры будут зависеть от вашей индивидуальной ситуации.

Статья расходов	Сумма расходов, тенге
Регистрация деятельности в СОНО, внесение уставного капитала, получение алкогольной лицензии, открытие расчетного счета	1 000 000
Заказ дизайн и технического проекта ресторана	500 000
Ремонт и декорирование, приведение помещения в соответствии с требованиями СЭС, освещение, вывеска	5 000 000
Приобретение оборудования (кухонное оборудование, кассовое оборудование, линия раздачи, салат бар, терминал для заказов)	9 600 000
Покупка посуды и хозяйственного инвентаря	500 000
Покупка мебели (столы, стулья, вешалки и так далее)	2 100 000
Разработка ТИ и ТУ на блюда	250 000
Закуп продуктов и напитков	300 000
Прочие расходы	900 000
Оборотные средства (финансирование деятельности до выхода на окупаемость)	4 000 000
<b>Итого</b>	<b>24 150 000</b>

Общая сумма инвестиций в открытие ресторана составляет 24 150 000 тенге. В данную сумму включены все необходимые затраты, в том числе и расходы на финансирование деятельности для выхода на самоокупаемость. Все вложения осуществляются за счет личных накоплений инициатора проекта.

### Планируемые финансовые показатели деятельности на 1 год

#### Планируемый бюджет доходов и расходов (БДР) на 1 год, в тенге

	1 кв. год	2 кв. год	3 кв. год	4 кв. год
Выручка (блюда + напитки)		22,8млн	30млн	33млн
<b>Себестоимость продукции</b>	<b>0</b>	<b>8,7млн</b>	<b>11,5млн</b>	<b>12,6млн</b>
Реализация в ценах закупок (затраты на продукты питания)		8,7млн	11,5млн	12,6млн
<b>Валовая прибыль</b>	<b>0</b>	<b>14млн</b>	<b>18,4млн</b>	<b>20,3млн</b>
<b>Общие расходы</b>	<b>4 млн</b>	<b>12млн</b>	<b>13,5млн</b>	<b>13,8млн</b>
Зарплата	600тыс	4,9млн	5,6млн	5,9млн
Соц. Отчисления	120тыс	900тыс	900тыс	900тыс
Аренда	2,7млн	4,8млн	4,8млн	4,8млн
Коммунальные платежи		300тыс	300тыс	300тыс
Реклама	600тыс	900тыс	900тыс	900тыс
Административные расходы (связь, интернет, РКО)		600тыс	600тыс	600тыс
прочие расходы		350тыс	350тыс	350тыс
<b>Прибыль до налогообложения</b>	<b>-670</b>	<b>1,2млн</b>	<b>4,9млн</b>	<b>6,4млн</b>
Налоги (УСН)		186тыс	740тыс	972тыс
Дивиденды		0	600тыс	600тыс
<b>Чистая прибыль</b>	<b>-670</b>	<b>1,4млн</b>	<b>3,6млн</b>	<b>4,9млн</b>

**Планируемый бюджет доходов и расходов (БДР) на следующий год, в тыс. тенге**

	<b>1 кв.</b>	<b>2 кв.</b>	<b>3 кв.</b>	<b>4 кв.</b>
	<b>год</b>	<b>год</b>	<b>год</b>	<b>год</b>
Выручка (блюда + напитки)	25,2млн	33млн	31,2млн	37,2млн
<b>Себестоимость продукции</b>	<b>9,6млн</b>	<b>12,6млн</b>	<b>12млн</b>	<b>14,3млн</b>
Реализация одежды в ценах закупа	9,6млн	12,6млн	12млн	14,3млн
<b>Валовая прибыль</b>	<b>15,5млн</b>	<b>13,5млн</b>	<b>19,2млн</b>	<b>22,8млн</b>
<b>Общие расходы</b>	<b>12,6млн</b>	<b>13,5млн</b>	<b>19,2млн</b>	<b>22,8млн</b>
Зарплата	5,1млн	5,9млн	5,7млн	6,3млн
Соц. Отчисления	900тыс	900тыс	900тыс	900тыс
Аренда	4,8млн	4,8млн	4,8млн	4,8млн
Коммунальные платежи	300тыс	300тыс	300тыс	300тыс
Реклама	900тыс	900тыс	900тыс	900тыс
Административные расходы (связь, интернет, РКО)	300тыс	300тыс	300тыс	300тыс
прочие расходы	300тыс	300тыс	300тыс	300тыс
<b>Прибыль до налогообложения</b>	<b>2,8млн</b>	<b>6,7млн</b>	<b>5,8млн</b>	<b>8,9млн</b>
Налоги (УСН)	426тыс	1млн	876тыс	1,3млн
Дивиденды	600тыс	600тыс	900тыс	900тыс
<b>Чистая прибыль</b>	<b>1,8млн</b>	<b>5,1млн</b>	<b>4млн</b>	<b>6,7млн</b>

**БДР** отражает фактический результат деятельности. Все расчеты сделаны консервативным способом: размер выручки спрогнозирован исходя из минимальных значений, расходная часть, наоборот, по максимуму.

**Расходная часть**

Расходы ресторана состоят из следующих групп затрат:

- Себестоимость реализованных блюд
- Общие расходы



## Себестоимость реализованных блюд

Средняя наценка на готовые блюда составляет 200-300 %, на напитки порядка 70 %, кофе, чай 500-700 %, десерты и мороженное от 300 %.

В БДР для расчетов взяли средневзвешенное значение 260 %.

## Общие расходы

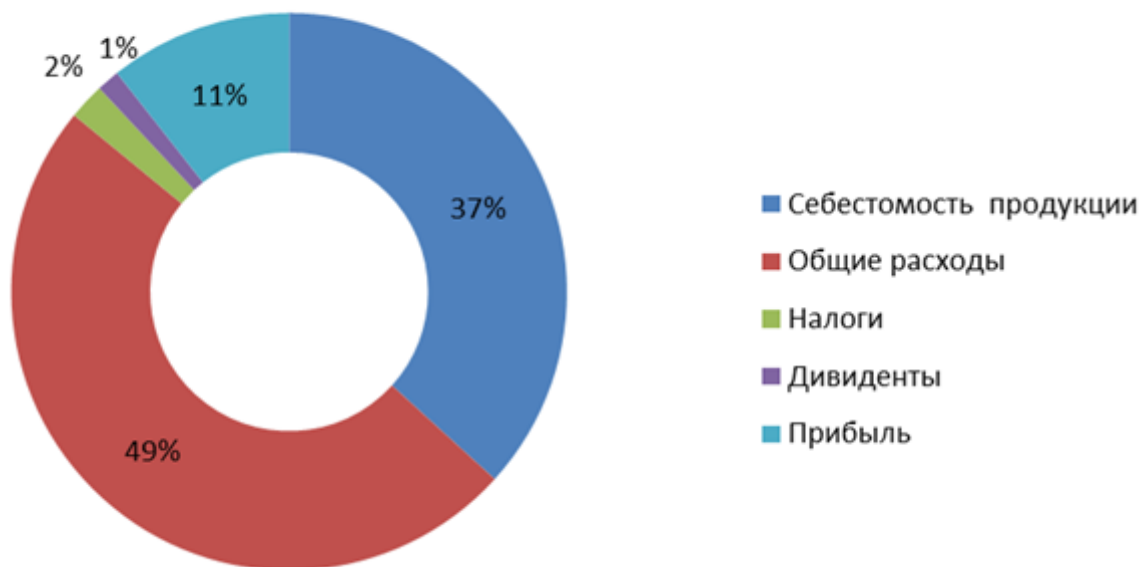
- Заработная плата персонала (оклад + премиальная часть)
- Социальные отчисления с ФОТа (только с окладной части)
- Аренда
- Коммунальные платежи
- Реклама
- Административные расходы
- Прочие расходы

Наглядно структуру общих расходов представлена на следующем графике:



Наглядно распределение средств от покупателей представлено на следующем графике:

**Структура распределения средств от покупателей**



На 6 тенге средств полученных от покупателя 2,2 тенге отправляется на закуп продуктов, 2,9 тенге для оплату общих расходов, 0,1 тенге на выплату налогов и дивидендов, 0,8 тенге являются чистой прибылью ресторатора.

### Cash Flow проекта на 2 года

Пример расчета бюджета движения денежный средств (БДДС) первый год в тыс. тенге.

	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.
Денежные средства на начало периода	27млн	780тыс	1,4млн	4,6млн
Денежный поток от основной деятельности	0	22,8млн	30млн	33млн
Закуп продукции	300тыс	9,1млн	12млн	13,2млн
<b>Расходы по текущей деятельности</b>	4млн	12,8млн	13,5млн	13,8млн
Инвестиционные расходы	22млн			
Налоги (патент)	0	186тыс	738тыс	972млн
Дивиденды	0	0	600тыс	600тыс
Сальдо пр финансовой деятельности	-26,2млн	690тыс	3,1млн	4,4млн
Денежные средства на конец периода	780тыс	1,4млн	7684,6млн	9млн

Бюджет движения денежных средств (БДДС) на второй год в тыс. тенге

	1 кв.14 год	2 кв.14 год	3 кв.14 год	4 кв.14 год
Денежные средства на начало периода	9млн	10,4млн	15млн	18,6млн
Денежный поток от основной деятельности	25,2млн	33млн	31,2млн	37,2млн
Закуп продукции	10млн	13,2млн	12,4млн	14,8млн
<b>Расходы по текущей деятельности</b>	12,6млн	13,5млн	13,3млн	13,9млн
Инвестиционные расходы				
Налоги (патент)	426тыс	1млн	876тыс	1,3млн
Дивиденды	600тыс	600тыс	900тыс	900тыс
Сальдо пр финансовой деятельности	1,4млн	4,6млн	3,6млн	6,1млн
Денежные средства на конец периода	10,4млн	15млн	18,6млн	24,8млн

БДДС показывает финансовый поток деятельности клиентов (фактическое поступление и расходование средств). В связи с тем, что покупатель оплачивает товар по факту, поступления средств совпадает с БДР. Расходная часть спрогнозировали аналогично БДР.

#### Расчет окупаемости инвестиций

- Старт проекта: Январь
- Начало деятельности: Апрель
- Выход на оперативную безубыточность: май
- Дата окупаемости вложений: Декабрь
- Срок окупаемости проекта: 24 месяца.
- Доходность вложений: 50 %.

**Заказать оборудование для мясного цеха или «Завод под ключ» Вы можете в компании ТОО «НЕКАР» по телефону 8 (727) 266 51 94; 8 777 440 00 40, или отправить заявку на почту [zakaz@nekar.kz](mailto:zakaz@nekar.kz)**

**Надеемся на выгодное и плодотворное сотрудничество!**