



Бизнес-план кафе

Разработано компанией БизнесИнвестАналитика

Интернет: <https://investanalitika.ru>

Электронная почта: info@investanalitika.ru

2022



БизнесИнвестАналитика
ГОТОВЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И БИЗНЕС-ПЛАНЫ

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Бизнес-план кафе содержит все необходимые расчеты и показатели в соответствии с международными стандартами бизнес-планирования UNIDO: план продаж, план закупок, план по заработной плате и персоналу, план по налогам, инвестиционный план, отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств, отчет об оценке эффективности инвестиций, анализ безубыточности.

Готовый бизнес-план кафе может быть использован

- для оценки экономической эффективности рассматриваемого бизнеса;
- для понимания технологии открытия и операционной деятельности бизнеса, оценки его перспектив;
- для представления в банк или инвестору;
- для предоставления в государственные органы для получения государственного финансирования, грантов, субсидий;
- для обоснования сделок по купле-продаже бизнеса.

В базовом варианте бизнес-план кафе предлагается на 60 посадочных мест с системой обслуживания официантами. В то же время, бизнес-план легко адаптируется к изменению исходных данных и может быть использован для любого региона. Бизнес-план может быть адаптирован под необходимый формат, ассортимент, площадь и под необходимое число посадочных мест.

В бизнес-плане кафе содержатся:

- Данные о доходности бизнеса: выручка, затраты, чистая прибыль и другие показатели эффективности бизнеса;
- Данные об инвестиционных затратах на открытие бизнеса – сколько нужно потратить, чтобы открыть бизнес, каков срок окупаемости вложений;
- Данные о способах и схемах финансирования бизнеса – объемы кредитных средств, объемы государственной поддержки, условия кредитования, схемы участия инвесторов, выплаты по кредитам, залоговое обеспечение и другие важные данные;
- Календарный график проекта – когда и какие мероприятия необходимо осуществить, чтобы реализовать проект;
- Оценка эффективности инвестиционного проекта в соответствии со стандартами UNIDO;
- Полноценный финансовый план на весь срок реализации проекта (план продаж, план затрат, себестоимость в ходе реализации проекта, план инвестиций, движение денежных средств, план по налогам);
- Другие данные, которые важны при организации данного вида бизнеса.

К бизнес-плану кафе прилагается финансовая модель в Excel. Финансовая модель содержит следующие финансовые отчеты и показатели:

- Отчет о прибыли, отчет о движении денежных средств;

- Анализ показателей финансовой эффективности (Рентабельность по чистой прибыли, ROI, EBIT, EBITDA);
- Анализ эффективности инвестиций (NPV, IRR, Срок окупаемости);
- Анализ безубыточности.

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'ФМ кафе 20.xls'. The main content is a table with the following structure:

Выручка от реализации		2022	
		I	
		мес.22	фев.22
		1 месяц	2 месяца
РАСЧЕТНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ			
Среднее дневное количество клиентов	чел.		
Сезонный коэффициент			
Средний чек	тыс.руб.		
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРНОЙ ГРУППЫ			
	ед. изм.	мес.22	фев.22
		1 месяц	2 месяца
Холодные закуски	тыс.руб.	0	0
Салаты	тыс.руб.	0	0
Горячие закуски	тыс.руб.	0	0
Канале	тыс.руб.	0	0
Горячие мясо	тыс.руб.	0	0
Горячие рыба	тыс.руб.	0	0
Гарниры	тыс.руб.	0	0
Супы	тыс.руб.	0	0
Мороженное	тыс.руб.	0	0
Десерты	тыс.руб.	0	0

В финансовой модели бизнес-плана кафе можно самостоятельно изменить следующие параметры:

- Валюту проекта;
- Год и месяц начала проекта;
- Площадь кафе и число посадочных мест;
- Средний чек;
- Среднее дневное количество посетителей по каждому месяцу проекта;
- Торговую наценку по каждой ассортиментной группе меню;
- Стоимость и количество оборудования, затраты на ремонтные работы;
- Численность персонала, размеры заработных плат;
- Налоговые ставки;
- Объем государственной поддержки (величину предоставляемых грантов и субсидий);
- Объем и структуру инвестиций;
- Объем и структуру финансирования (объем собственных и заемных средств);
- При работе по франчайзингу размеры франчайзинговых платежей (роялти, паушальный взнос);
- Размер текущих затрат (затраты на закупки, аренда помещения, коммунальные услуги, амортизация, вывоз мусора, расходные материалы, общехозяйственные расходы, охрана, связь, инкассация, эквайринг, реклама и другие расходы);
- Уровень процентной ставки по заемным средствам;
- Размер ставки дисконтирования;

- Другие параметры.

После изменения параметров финансовая модель автоматически пересчитывает финансовый план в соответствии с измененными параметрами.

Microsoft Excel - ФМ кафе 20.xls

Введите вопрос

Tahoma 11

Н11 =Постоянные затраты!G12

Наименование	ед. изм.
Выручка от реализации	тыс.руб.
Затраты на закупку продуктов, полуфа	тыс.руб.
Зарплата с отчислениями	тыс.руб.
Арендная плата	тыс.руб.
Коммунальные услуги	тыс.руб.
Вывоз мусора	тыс.руб.
Амортизация	тыс.руб.
Затраты на рекламу	тыс.руб.
Услуги бухгалтера	тыс.руб.
Охрана	тыс.руб.
Администрирование сайта	тыс.руб.
Интернет и связь	тыс.руб.
Расходные материалы на производство	тыс.руб.
Инкассация	тыс.руб.
Эквайринг	тыс.руб.
Роялти	тыс.руб.

8. Прибыль | Структура затрат | График прибыли | 9. ОДДС | График ДДС | График остатка ДС | 10. Эффективность инвестиций | График N

Если у Вас возникнут затруднения при изменении финансовой модели, Вы можете предоставить параметры Вашего индивидуального проекта для внесения изменений в финансовую модель и пересчета всех параметров бизнес-плана. В рамках изменяемых параметров данная услуга предоставляется Клиентам **бесплатно**.

После покупки бизнес-плана специалисты компании всегда ответят на все вопросы Клиентов и проконсультируют по вопросам практического использования бизнес-плана и финансовой модели.

Дополнительными услугами являются:

- Проведение переговоров с поставщиками оборудования под конкретный проект до момента получения коммерческих предложений;
- Доработка бизнес-плана в соответствии с требованиями заказчика;
- Привлечение финансирования проекта.

КРАТКАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ БИЗНЕС-ПЛАНА КАФЕ



СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	5
2. АНАЛИЗ РЫНКА	8
3. ПЛАН МАРКЕТИНГА	17
3.1. Формат кафе	17
3.2. Выбор места расположения кафе	18
3.3. Площадь и планировка помещения кафе	20
3.4. Ассортимент и ценовая политика	22
3.5. Система обслуживания	24
3.6. Рекламная политика	26
4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН	29
4.1. Интерьер помещений кафе	29
4.1.1. Интерьер помещений и ремонт кафе	29
4.1.2. Мебель и инфраструктура	31
4.2. Технологическое оборудование	34
4.3. Компьютерная техника и программное обеспечение	40
4.4. Дополнительное оборудование	42
5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН	44
5.1. Календарный график проекта и инвестиционный план	44
5.2. Организационно-правовая форма и система налогообложения	45
5.3. Нормативно-правовое регулирования деятельности предприятий общественного питания и разрешительная документация для открытия кафе	47
5.4. План по персоналу	54
5.5. График работы кафе и персонала	58
6. ПЛАН ПРОДАЖ	59
7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН	62
7.1. Основные допущения	62
7.2. Доходы проекта	62
7.3. Операционные расходы	63
7.4. Инвестиционные издержки	66
7.5. Источники финансирования	67

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА	69
8.1. Прибыль и рентабельность	69
8.2. NPV, IRR, срок окупаемости	70
8.3. Точка безубыточности	72
8.4. Финансовая состоятельность	73
9. ОЦЕНКА РИСКОВ	75
Приложения	78
Приложение 1. Выручка от реализации	78
Приложение 2. Затраты на закупки продуктов, полуфабрикатов и напитков	79
Приложение 3. Расчет потребности в персонале и заработной плате	80
Приложение 4. Расчет потребности в оборотном капитале	81
Приложение 5. Расчет начисления и выплаты налогов	82
Приложение 6. Инвестиции проекта	83
Приложение 7. График финансирования проекта	84
Приложение 8. Отчет о прибыли	85
Приложение 9. Отчет о движении денежных средств	86
Приложение 10. Расчет эффективности инвестиций	87
Приложение 11. Анализ безубыточности	88

СПИСОК ТАБЛИЦ:

- Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия кафе
- Таблица 2. Основные параметры позиционирования кафе
- Таблица 3. Основные факторы при выборе места для кафе
- Таблица 4. Структура помещения под кафе
- Таблица 5. Меню и цены кафе
- Таблица 6. Виды скидок в кафе и особенности их применения
- Таблица 7. Правила подачи и обслуживания посетителей официантами кафе
- Таблица 8. Затраты на рекламную подготовку открытия кафе
- Таблица 9. Виды рекламы для кафе и особенности ее применения
- Таблица 10. Затраты на рекламу по годам проекта, тыс. руб.
- Таблица 11. Расчет затрат на ремонт помещения под кафе

- Таблица 12. Расчет расходов на мебель и инфраструктуру кафе
- Таблица 13. Расчет затрат на оборудование для кухни кафе
- Таблица 14. Расчет затрат на оборудование для бара
- Таблица 15. Расчет затрат на посуду для оснащения кафе
- Таблица 16. Расчет затрат на компьютерное обеспечение и автоматизацию кафе
- Таблица 17. Затраты на дополнительное оборудование для оснащения кафе
- Таблица 18. План-график открытия кафе
- Таблица 19. Налоговое окружение проекта
- Таблица 20. Перечень документов для получения заключения СЭС
- Таблица 21. Перечень документов для получения заключения УГПС для открытия кафе
- Таблица 22. Перечень документов необходимых для получения лицензии на розничную продажу алкоголя
- Таблица 23. Затраты на разрешения и проектную документацию
- Таблица 24. Квалификационные требования к персоналу кафе
- Таблица 25. Штатное расписание кафе
- Таблица 26. Среднее дневное количество посетителей, средний чек и загрузка кафе в течение года
- Таблица 27. Структура продаж кафе и торговая наценка по товарным группам
- Таблица 28. Выручка от продаж кафе по годам, тыс. руб.
- Таблица 29. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование кафе
- Таблица 30. Текущие затраты по годам проекта, тыс. руб.
- Таблица 31. Структура инвестиционных затрат на открытие кафе
- Таблица 32. Структура источников финансирования инвестиционного проекта открытия кафе
- Таблица 33. Выручка, чистая прибыль и рентабельность кафе по годам реализации проекта
- Таблица 34. Расчет точки безубыточности кафе
- Таблица 35. Оценка рисков инвестиционного проекта открытия кафе
- Таблица 36. Мероприятия по противодействию рискам в кафе

СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Результаты ответов на вопрос: «Как Вы чаще всего обедаете?»

Диаграмма 2. Наиболее значимые факторы, оказывающие влияние на выбор предприятия общественного питания

Диаграмма 3. Динамика посещаемости кафе в течение года

Диаграмма 4. Структура затрат кафе

Диаграмма 5. График выручки

Диаграмма 6. График чистой прибыли

Диаграмма 7. Дисконтированный денежный поток нарастающим итогом

Диаграмма 8. График движения денежных средств, тыс. руб.

Диаграмма 9. Остаток денежных средств на счете в ходе реализации проекта, тыс. руб.

СПИСОК РИСУНКОВ:

Рисунок 1. Сегменты российского рынка общественного питания

Рисунок 2. Уровень использования услуг общественного питания в России

Рисунок 3. Планировка помещения кафе

Рисунок 4. Организационная структура управления кафе

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Цель проекта

Целью настоящего бизнес-плана является составление поэтапного плана открытия кафе и обоснование экономической эффективности инвестиций в открытие кафе. Бизнес-план может быть реализован в любом регионе.

Маркетинговая концепция

Планируемый объект общественного питания будет создан в формате классического кафе - обслуживать посетителей будут официанты, стандартная кухня, 60 посадочных мест. Предполагаемый режим работы кафе с 12 до 24 часов.

Уровень сервиса официантов на среднем уровне. Качество кухни и закупаемого сырья – на высоком уровне.

Дополнительными услугами кафе будут комплексные обеды, проведение банкетов и торжественных мероприятий, трансляция на кинопроекторе популярных и спортивных передач.

Маркетинговая стратегия кафе будет заключаться в следующих основных положениях:

- Высокое качество применяемых продуктов и конечных блюд;
- Приемлемый уровень цен;
- Широкий список меню, классические блюда;
- Контроль качества сервиса;
- Учет специфики целевой аудитории, нацеленность на постоянного клиента.

Инвестиционные расходы

Для осуществления проекта требуется произвести затраты по следующим направлениям:

- технологическое оборудование для оснащения производственного помещения;
- оборудование для оснащения бара;
- мебель и оборудование для оснащения зала для посетителей;
- посуда, стекло и столовые приборы;
- внедрение системы автоматизации и бухучета;
- дополнительное оборудование для оснащения;
- ремонт помещения;
- проектная документация, лицензии и разрешения;
- оборотный капитал;
- поддержание ликвидности проекта;
- стартовая рекламная кампания.

Таким образом, общая стоимость проекта составляет *** тыс. руб.

Источники финансирования

Финансирование проекта предполагается осуществить за счет собственных средств в размере *** тыс. руб. (**% от общей стоимости проекта) и заемных средств (кредит или инвестор) в размере *** тыс. руб. (**% от общей стоимости проекта).

Срок реализации проекта

Горизонт планирования проекта составляет 48 месяцев.
Длительность инвестиционной фазы проекта – 5 месяцев.

Основные показатели проекта

Показатели эффективности инвестиций в открытие кафе представлены в таблице 1.

Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия кафе

№ п/п	Показатель	Ед.изм	Значение
1.	Ежегодная выручка	тыс. руб.	***
2.	Общая площадь кафе	кв.м.	***
3.	Количество посадочных мест	чел.	***
4.	Средний чек	руб.	***
5.	Фудкост	%	***
6.	Количество персонала	чел.	***
7.	Сумма инвестиций	тыс. руб.	***
8.	Чистая прибыль в год	тыс. руб.	***
9.	Рентабельность по выручке	%	***
10.	Месячное значение точки безубыточности	тыс. руб.	***
11.	Ставка сравнения (дисконтирования)	%	***
12.	Чистая приведенная стоимость NPV	тыс. руб.	***
13.	Внутренняя норма доходности IRR	%	***

№ п/п	Показатель	Ед.изм	Значение
14.	Дисконтированный срок окупаемости	лет	***
15.	Прибыль до налога, процентов и амортизации (ЕБИТДА)	тыс. руб.	***
16.	Прибыль до налога и процентов по кредитам (ЕБИТ)	тыс. руб.	***

Таким образом, реализация проекта позволит

- создать кафе приносящее чистую прибыль в размере *** тыс. рублей ежегодно.
- создать новые рабочие места в районе реализации проекта.
- удовлетворить спрос на услуги общественного питания в районе реализации проекта.

(Полный текст в демо-версию не включен)

№ п/п	Параметр	Значение или характеристика
3.	Широта ассортимента	19 товарных групп, 169 наименований
4.	Уровень цен	Средний
5.	Уровень сервиса	Средний
6.	Качество кухни и сырья	Высокий
6.	Дополнительные услуги	Проведение торжественных мероприятий и банкетов, корпоративов, трансляции с кинопроектора, комплексные обеды

Маркетинговая стратегия кафе будет заключаться в следующих основных положениях:

- Высокое качество применяемых продуктов и конечных блюд;
- Приемлемый уровень цен;
- Широкий список меню, классические блюда;
- Контроль качества сервиса;
- Учет специфики целевой аудитории, нацеленность на постоянного клиента.

Общую концепцию предполагаемого кафе можно охарактеризовать как заведение с приемлемым уровнем цен, подходящее как для обедов, ужинов, так и для проведения банкетов и торжественных мероприятий.

В целом, рекомендуется создание образа заведения, где можно вкусно и качественно питаться практически каждый день, проводить вечера в компании друзей, семьи, коллег, отпраздновать торжество или посмотреть футбольный матч.

(Полный текст в демо-версию не включен)

3.4. Ассортимент и ценовая политика

Ценовая политика кафе будет ориентирована на средний уровень цен по рынку, но с учетом целевой аудитории. Примерное меню и цены на блюда и напитки кафе представлены в таблице ниже.

Таблица 5. Меню и цены кафе

№ п/п	Группа	Количество позиций в группе, шт.	Средняя цена в группе, руб. ед.
1.	Холодные закуски	***	***
2.	Салаты	***	***
3.	Горячие закуски	***	***
4.	***	***	***
5.	***	***	***
6.	***	***	***
7.	***	***	***
8.	***	***	***
9.	***	***	***
10.	***	***	***
11.	***	***	***
12.	***	***	***
13.	***	***	***
14.	***	***	***
15.	***	***	***
16.	***	***	***
17.	***	***	***
18.	***	***	***
19.	***	***	***

Планируется, что средний чек кафе составит *** рублей.

(Полный текст в демо-версию не включен)

4.1.2. Мебель и инфраструктура

Основным элементом дизайна интерьера является мебель и элементы декора. Мебелью будут оборудованы: зал для клиентов, комната для персонала.

Основное внимание необходимо уделить мебели в зале для клиентов. Требования применяемые к мебели это – износоустойчивость, привлекательный внешний вид, качество и фактура применяемых материалов.

В зале для клиентов будут установлены: *** столов одинаковой фактуры, но разных размеров, *** деревянный стул, *** комфортабельных диванов, *** барных стула, и один продольный диван для сидения, состыкованный из диванов специальной конструкции.

Аудиоаппаратура будет состоять из двух активных колонок по 2 кВт и 15 маленьких колонок, монтируемых в потолок. Колонки по 2 кВт будут использованы во время мероприятий, банкетов, спортивных передач.

Расчет расходов на мебель и инфраструктуру для зала обслуживания кафе представлен в таблице ниже.

Таблица 12. Расчет расходов на мебель для зала обслуживания клиентов кафе

Наименование оборудования	Количество	Цена за единицу, тыс. руб.	Сумма, тыс. руб.
 Стол обеденный прямоугольный	***	***	***
 Стол прямоугольный	***	***	***
 Стол круглый	***	***	***

Наименование оборудования	Количество	Цена за единицу, тыс. руб.	Сумма, тыс. руб.
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
Итого	-	-	***

Таким образом, на оснащение зала для посетителей кафе необходимо *** тыс. рублей.

(Полный текст в демо-версию не включен)

4.3. Компьютерная техника и программное обеспечение

Для полноценной работы кафе, для создания четкой, отлаженной системы, увеличения прибыли, ускорения работы обслуживающего персонала и снижения расходов необходимо установить компьютерную технику и программное обеспечение.

Для решения управленческих, организационных задач и организации учета в кафе, предусмотрено следующее оборудование (см. таблицу ниже).

Таблица 16. Расчет затрат на компьютерное обеспечение и автоматизацию кафе

Наименование оборудования	Количество	Цена за единицу, руб.	Сумма, руб.
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***
***	***	***	***

Одной из наиболее оптимальных систем автоматизации кафе является ***. Стоимость установки данной системы для планируемого кафе составляет *** рублей. В данном случае система используется в следующей конфигурации: в зале устанавливается кассовая станция и терминал официанта, а на кухне устанавливается лазерный принтер для печати сервис чеков (лист заказов).

После ввода и сохранения заказа на официантской станции на удаленном принтере, установленном на производстве идет печать сервис-чека, где содержится информация о заказе. После сохранения, возможно внести дополнительный заказ. Информацию о состоянии счета можно просмотреть и распечатать в виде предварительного чека в любое время. Окончательный расчет, т.е. печать фискального чека, производится на кассовой станции.

(Полный текст в демо-версию не включен)

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Календарный график проекта и инвестиционный план

Для успешной реализации проекта требуется выполнение следующих работ (см. таблицу ниже).

Таблица 18. План-график открытия кафе

№	Этапы	Месяцы проекта					
		1	2	3	4	5	6
1.	***	■					
2.	***	■					
3.	***	■	■				
4.	***	■	■				
5.	***	■	■				
6.	***		■	■	■	■	
7.	***			■			
8.	***				■		
9.	***				■		
10.	***					■	
11.	***					■	
12.	***					■	
13.	***					■	
14.	***				■	■	
15.	***				■	■	
16.	***					■	
17.	***					■	

№	Этапы	Месяцы проекта					
		1	2	3	4	5	6
18.	***						
19.	***						
20.	***						
21.	***						
22.	***						

Как видно из таблицы, продолжительность инвестиционной фазы рассматриваемого проекта (время осуществления вложений) составляет 5 месяцев с начала реализации проекта. В течение соответствующего периода будут получены все необходимые разрешения, проведен ремонт, закуплено и смонтировано оборудование, подобраны поставщики и нанят персонал кафе. Последний этап к открытию кафе – рекламная подготовка.

5.2. Организационно-правовая форма и система налогообложения

(Полный текст в демо-версию не включен)

7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

7.1. Основные допущения

Финансовый план составлен на период 48 месяцев с момента начала проекта.

Методика оценки, используемая в расчетах, соответствует принципам бюджетного подхода. В соответствии с принципами бюджетного подхода горизонт исследования (срок жизни проекта) разбивается на временные интервалы (интервалы планирования), каждый из которых рассматривается с точки зрения притоков и оттоков денежных средств. На основании потоков денежных средств определяются основные показатели эффективности и финансовой состоятельности проекта.

7.2. Доходы проекта

Доходы проекта формируются из выручки от продаж блюд и напитков кафе. Планируемые доходы укрупнено, в течение всего срока реализации проекта приведены в таблице ниже.

Таблица 28. Выручка от продаж кафе по годам, тыс. руб.

Товарные группы	1 год	2 год	3 год	4 год
Холодные закуски	***	***	***	***
Салаты	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***

Товарные группы	1 год	2 год	3 год	4 год
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***

Таким образом, кафе будет ежегодно приносить *** млн. рублей выручки от продаж. Помесячный расчет выручки проекта приведен в приложении 1.

7.3. Операционные расходы

Основными затратами кафе будут затраты на закупку продуктов, полуфабрикатов и напитков. Ежегодно на закупки будет расходоваться *** млн. руб.

Расчет затрат на продукты, напитки и полуфабрикаты на весь срок реализации проекта представлен в приложении 2.

Также кафе будет нести расходы на оплату электроэнергии, амортизацию, услуги бухгалтера, расходные материалы для кухни и производства.

Расчет постоянных затрат на функционирование кафе приведен в таблице ниже.

Таблица 29. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование кафе

СТАТЬЯ РАСХОДОВ	Ед. изм.	Ежемесячный расход	Цена ед.	Ежемесячные затраты
			тыс.руб.	тыс.руб.
Аренда помещения	кв.м.	***	***	***

СТАТЬЯ РАСХОДОВ	Ед изм.	Ежемесячный расход	Цена ед.	Ежемесячные затраты
			тыс.руб.	тыс.руб.
Электроэнергия	кВт/час	***	***	***
Горячее водоснабжение	куб.м.	***	***	***
***	куб.м.	***	***	***
***	куб.м.	***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
Итого		***	***	***

Расчет текущих затрат по годам проекта представлен в таблице ниже.

Таблица 30. Текущие затраты по годам проекта, тыс. руб.

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год
Затраты на закупки продуктов и полуфабрикатов	***	***	***	***
Зарплата с отчислениями	***	***	***	***
Арендная плата	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
Итого текущие затраты	***	***	***	***

Структура затрат представлена диаграммой ниже.

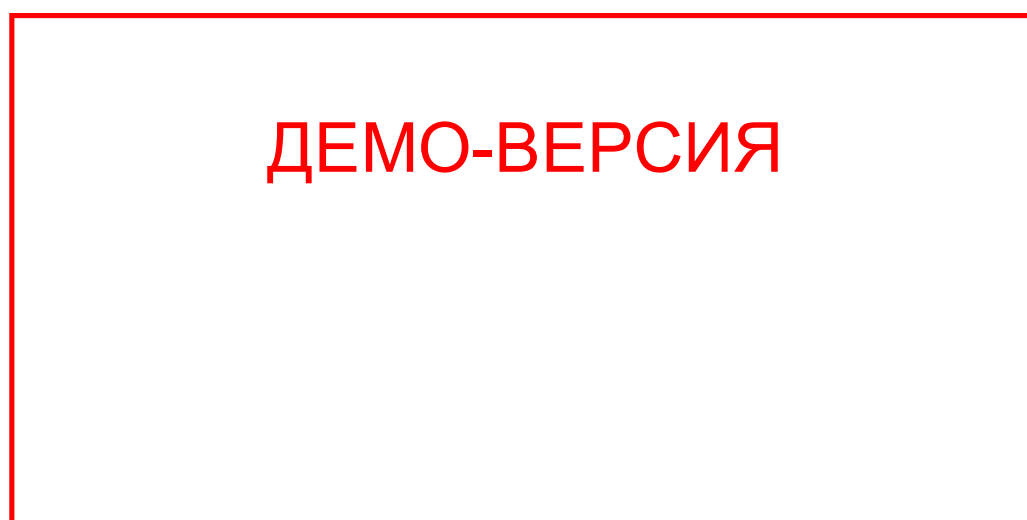


Диаграмма 4. Структура затрат кафе

Самая большая статья – затраты на закупку продуктов, полуфабрикатов и напитков – ***%. Довольно существенны затраты на заработную плату с отчислениями ***% от общего объема затрат.

Как уже говорилось ранее, в кафе будет использоваться система налогообложения УСН. Выплаты налогов в ходе реализации проекта представлены в приложении 5. Прибыль и затраты в ходе реализации проекта представлены в приложении 8.

7.4. Инвестиционные издержки

Инвестиции проекта складываются из затрат на технологическое оборудование и инвентарь для оснащения производственного помещения кафе, мебель и оборудования для зала посетителей кафе, оборудование для оснащения бара кафе, затраты на систему автоматизации и бухгалтерского учета в кафе, затрат на посуду и стекло, затрат на разрешительную документацию, затрат на оборотный капитал и поддержание ликвидности проекта.

Помимо инвестиций в постоянные активы организации необходимо поддерживать запас оборотных средств (пропорционально изменению объема продаж) обеспечивающий бесперебойную работу кафе.

Потребность в оборотном капитале определена с учетом планируемых периодов оборота основных составляющих текущих активов и текущих пассивов. В частности:

- Запасы продуктов, полуфабрикатов и напитков составляют *** дней.

Помесячный расчет суммы оборотного капитала в ходе реализации проекта приведен в приложении 4.

Расчет полных инвестиционных затрат по проекту приведен в таблице ниже.

(Полный текст в демо-версию не включен)

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

8.1. Прибыль и рентабельность

Отчет о прибыли (приложение 8) отражает операционную деятельность по проекту в определенные месяцы. График выручки приведен на диаграмме ниже.



Диаграмма 5. График выручки

Из отчета о прибыли можно определить прибыльность кафе. Так из приложения 8 и диаграммы ниже видно, что вследствие реализации проекта, кафе начнет получать прибыль в *** месяце реализации проекта.

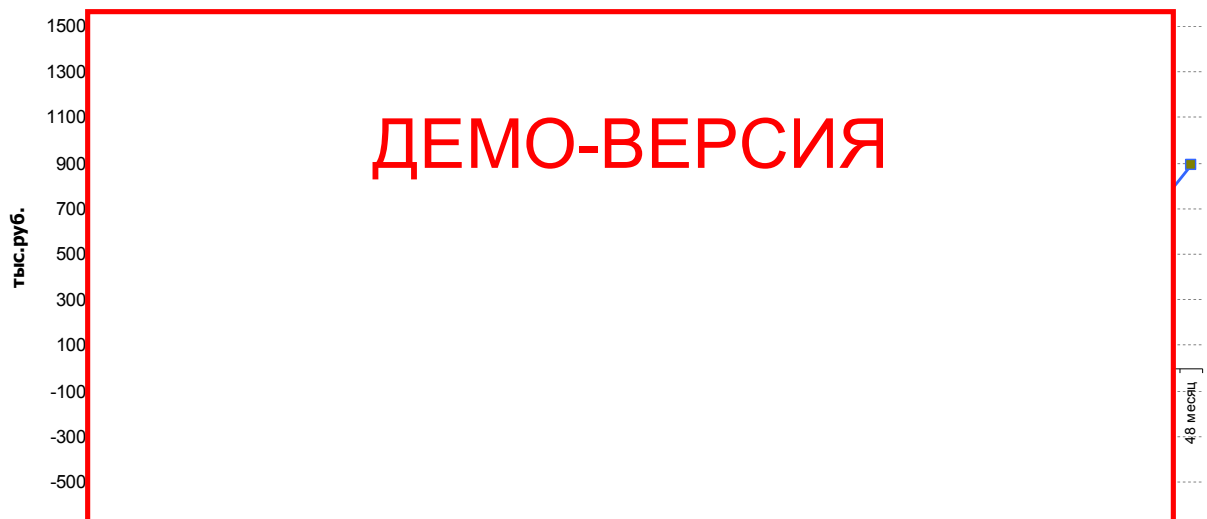


Диаграмма 6. График чистой прибыли

Как видно из диаграммы, особенностью работы кафе является **** каждого года.

Основные показатели в ходе реализации проекта кафе приведены в таблице ниже.

Таблица 33. Выручка, чистая прибыль и рентабельность кафе по годам реализации проекта

Показатели	1 год	2 год	3 год	4 год
Выручка	***	***	***	***
Текущие затраты	***	***	***	***
Прибыль до налогообложения	***	***	***	***
Налог на финансовый результат	***	***	***	***
Чистая прибыль	***	***	***	***
Рентабельность по чистой прибыли	***	***	***	***
Фудкост	***	***	***	***
Чистая прибыль в среднем в месяц	***	***	***	***
Маржинальная прибыль	***	***	***	***
Прибыль до налога, процентов и амортизации (ЕВITDA)	***	***	***	***
Прибыль до налога и процентов по кредитам (ЕВIT)	***	***	***	***

Таким образом, чистая прибыль кафе на четвертый год проекта составит *** тыс. рублей в год или *** тыс. рублей в месяц в среднем. Рентабельность по выручке составит ***% в среднем за год.

(Полный текст в демо-версию не включен)

О КОМПАНИИ

БИЗНЕСИНВЕСТАНАЛИТИКА - консалтинговая компания занимающаяся проведением маркетинговых исследований и разработкой бизнес-планов. Штат компании состоит из профессиональных консультантов и частично занятых маркетологов и экономистов работающих в различных отраслях экономики. Симбиоз профессиональных консультантов и практиков маркетинговых и финансовых служб компаний позволяет разрабатывать качественные маркетинговые исследования и бизнес-планы для успешного решения задач наших клиентов.

Каждый из аналитических продуктов компании разработан в соответствии с общепризнанными методиками, такими как стандарты Европейского общества исследователей рынка и общественного мнения ESOMAR, стандарты Организации Объединенных Наций по промышленному развитию UNIDO, а также рекомендациями МинЭкономРазвития РФ. Помимо этого, компания имеет ряд собственных методик в разработке финансовых моделей и составлении прогнозов развития рынка.

К настоящему моменту **БИЗНЕСИНВЕСТАНАЛИТИКА** реализовано свыше 1000 различных индивидуальных и типовых проектов в бизнес-планировании и маркетинговых исследованиях для компаний различного масштаба и различных отраслей: строительство и недвижимость, услуги, фармацевтика, ресторанный бизнес, сельское хозяйство, транспорт, различные производства, оптовая и розничная торговля, экология, инжиниринг и оборудование, аквакультура и рыбопереработка.



Клиентами БизнесИнвестАналитика являются компании, индивидуальные предприниматели и частные лица Москвы, Санкт-Петербурга, Московской, Ленинградской, Белгородской, Архангельской, Иркутской, Калининградской, Калужской, Кемеровской, Курской, Новгородской, Новосибирской, Ростовской, Самарской, Свердловской, Тамбовской, Тюменской, Омской, Оренбургской, Пензенской, Челябинской областей; Краснодарского края, Красноярского края, Пермского края, Республики Алтай, Республики Башкортостан, Республики Коми, Республики Крым, Республики Татарстан, Чеченской Республики, Удмуртской республики, Ямало-Ненецкого АО и других регионов России, а также Белоруссии, Украины, Казахстана, Таджикистана, Германии, Словакии, Молдовы, Эстонии и Азербайджана.