



Бизнес-план кулинарии

Разработано компанией БизнесИнвестАналитика

Интернет: <https://investanalitika.ru>
Электронная почта: info@investanalitika.ru

2022



БизнесИнвестАналитика
ГОТОВЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И БИЗНЕС-ПЛАНЫ

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Бизнес-план кулинарии разработан в соответствии с международными стандартами бизнес-планирования UNIDO и содержит все необходимые расчеты и показатели: 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 кулинарии 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.

Бизнес-план легко адаптируется к изменению исходных данных и может быть использован для любого региона.

В бизнес-плане кулинарии содержатся:

- Данные о доходности бизнеса: выручка, затраты, чистая прибыль и другие показатели эффективности бизнеса;
- Данные о рыночных перспективах 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 кулинарии прилагается финансовая модель в Excel. Финансовая модель содержит следующие финансовые отчеты и показатели:

- План продаж, план по персоналу, план закупок, план по налогам, план по постоянным расходам, инвестиционный план;
- 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 кулинария22.xls'. The spreadsheet is divided into several sections. A large red box with the text 'ДЕМО-ВЕРСИЯ' is overlaid on the main data area. The visible data includes:

РАСЧЕТНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ		ед. изм.	мес.24	фев.24	мар.24	апр.24	май.24	июн.24	июл.24	авг.24	сен.24	окт.24	ноя.24	дек.24	янв.25	фев.25	мар.25	апр.25	
Среднее дневное количество клиентов		чел.	0,79																
Сезонный коэффициент																			
Средний чек		тыс.руб.																	
НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРНОЙ ГРУППЫ		ед. изм.	мес.24																
			1 месяц																
Салаты		тыс.руб.	0,00																
Мясные блюда		тыс.руб.	0,00																
Рыбные блюда		тыс.руб.	0,00																
Гриль		тыс.руб.	0,00																
Пицца		тыс.руб.	0,00																
Закуски		тыс.руб.	0,00																
Супы, роллы		тыс.руб.	0,00																
Выпечка		тыс.руб.	0,00																
Напитки		тыс.руб.	0,00																
Итого		тыс.руб.	0,00																

В финансовой модели кулинарии Вы можете самостоятельно изменить:

- Год и месяц начала проекта;
- Валюту проекта;
- Среднее ежедневное число клиентов по каждому месяцу проекта;
- Средний чек;
- Коэффициенты сезонности продаж;
- Долю продаж ассортиментных групп меню в общем объеме продаж;
- Торговую наценку по ассортиментным группам меню;
- Стоимость и количество оборудования, затраты на строительные и 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);
- Размер арендной платы за помещение или площадь под кулинарию;
- Размер постоянных затрат (коммунальные услуги, реклама, амортизация, общехозяйственные расходы 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.

Наименование	ед. изм.	1 год											
		янв.24	фев.24	мар.24	апр.24	май.24	июн.24	июл.24	авг.24	сен.24	окт.24	ноя.24	дек.24
		1 месяц	2 месяц	3 месяц	4 месяц	5 месяц	6 месяц	7 месяц	8 месяц	9 месяц	10 месяц	11 месяц	12 месяц
Выручка от реализации	тыс.руб.	0	0	018	1188	1404	1512	1428	1344	1512	1512	1512	1680
Затраты на закупку продуктов	тыс.руб.	0											
Зарплата с отчислениями	тыс.руб.	0											
Арендная плата	тыс.руб.	0											
Коммунальные услуги	тыс.руб.	0											
Вывоз мусора	тыс.руб.	0											
Амортизация	тыс.руб.	0											
Затраты на рекламу	тыс.руб.	0											
Услуги бухгалтера	тыс.руб.	0											
Охрана	тыс.руб.	0											
Интернет и связь	тыс.руб.	0											
Общехозяйственные расходы	тыс.руб.	0											
Инкассация	тыс.руб.	0											
Итого затраты	тыс.руб.	0											
Выплата процентов по кредиту	тыс.руб.	0											

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.

Также можно заказать индивидуальный бизнес-план кулинарии. Срок разработки индивидуального бизнес-плана зависит от сложности поставленных задач.

КРАТКАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ БИЗНЕС-ПЛАНА КУЛИНАРИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	5
Цель проекта	5
Ситуация на рынке	5
Маркетинговая стратегия	5
Инвестиционные расходы и источники финансирования	5
Основные показатели проекта	5
2. АНАЛИЗ РЫНКА	7
2.1. Оценка объемов потребления продуктов кулинарий	7
2.2. Конкуренция на рынке кулинарий	7
2.3. Характеристика потребителей продуктов кулинарий	10
2.4. Перспективы развития рынка кулинарий	13
3. ПЛАН МАРКЕТИНГА	14
3.1. Маркетинговая стратегия	14
3.2. Расположение кулинарии	15
3.3. Площадь и планировка помещений кулинарии	17
3.4. Ценовая политика и ассортиментная матрица кулинарии	19
3.5. Рекламная политика	20
4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН	22
4.1. Интерьер помещений кулинарии, затраты на ремонт	22
4.2. Требования к организации производства кулинарной продукции	23
4.3. Технологическое оборудование	32
4.4. Дополнительное оборудование	35
5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН	39
5.1. Календарный график проекта и инвестиционный план	39
5.2. Организационно-правовая форма и система налогообложения	40
5.3. Разрешительная документация для открытия кулинарии	42
5.4. План по персоналу	47
5.5. График работы кулинарии и персонала	51
6. ПЛАН ПРОДАЖ	52

7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН	54
7.1. Основные допущения	54
7.2. Доходы проекта	54
7.3. Операционные расходы	55
7.4. Инвестиционные издержки	56
7.5. Источники финансирования	58
8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА	59
8.1. Прибыль и рентабельность	59
8.2. NPV, IRR, срок окупаемости	61
8.3. Точка безубыточности	62
8.4. Финансовая состоятельность	63
9. ОЦЕНКА РИСКОВ	64
Приложения	67
Приложение 1. Выручка от реализации	67
Приложение 2. Затраты на закупку продуктов	68
Приложение 3. Расчет потребности в персонале и заработной плате	69
Приложение 4. Расчет налогов	70
Приложение 5. Отчет о прибыли	71
Приложение 6. Инвестиции проекта	72
Приложение 7. График финансирования проекта	73
Приложение 8. Отчет о движении денежных средств	74
Приложение 9. Расчет эффективности инвестиций	75
Приложение 10. Меню кулинарии	76

СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия кулинарии

Таблица 2. Характеристика компаний, работающих на рынке кулинарий

Таблица 3. Основные параметры позиционирования кулинарии

Таблица 4. Основные факторы при выборе места для кулинарии

Таблица 5. Структура помещения под кулинарию

Таблица 6. Ассортиментная матрица кулинарии

- Таблица 7. Затраты на стартовую рекламную кампанию для открытия кулинарии
- Таблица 8. Расчет затрат на ремонт помещения кулинарии
- Таблица 9. Расчет затрат на производственное оборудование кулинарии
- Таблица 10. Расчет затрат на внедрение системы операционного и бухгалтерского учета в кулинарии
- Таблица 11. Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в кулинарии
- Таблица 12. Расчет расходов на систему охранно-пожарной сигнализации для кулинарии
- Таблица 13. Затраты на дополнительное оборудование для оснащения кулинарии
- Таблица 14. План-график открытия кулинарии
- Таблица 15. Налоговые ставки
- Таблица 16. Перечень документов для получения заключения СЭС для открытия кулинарии
- Таблица 17. Перечень документов для получения заключения УГПС для открытия кулинарии
- Таблица 18. Затраты на оформления проектной и разрешительной документации для открытия кулинарии
- Таблица 19. Квалификационные требования к персоналу кулинарии
- Таблица 20. Штатное расписание кулинарии
- Таблица 21. Структура продаж кулинарии по ассортиментным группам
- Таблица 22. Выручка кулинарии по годам проекта, тыс. руб.
- Таблица 23. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование кулинарии
- Таблица 24. Расчет потребности в оборотном капитале для кулинарии
- Таблица 25. Структура инвестиционных затрат на открытие кулинарии
- Таблица 26. Структура источников финансирования инвестиционного проекта открытия кулинарии
- Таблица 27. Выручка, чистая прибыль и рентабельность кулинарии по годам реализации проекта
- Таблица 28. Годовые финансовые показатели кулинарии
- Таблица 29. Расчет точки безубыточности
- Таблица 30. Оценка рисков инвестиционного проекта открытия кулинарии

СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Результаты ответов на вопрос: «Какие кулинарные блюда вы предпочитаете приобретать?»

Диаграмма 2. Коэффициенты сезонности продаж для кулинарии в течение года

Диаграмма 3. Структура затрат кулинарии

Диаграмма 4. График выручки

Диаграмма 5. График чистой прибыли

Диаграмма 6. Дисконтированный денежный поток нарастающим итогом

Диаграмма 7. График движения денежных средств и остаток денежных средств в ходе реализации проекта

СПИСОК РИСУНКОВ:

Рисунок 1. Планировка помещения кулинарии

Рисунок 2. Технологическая схема производства продукции кулинарии

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Цель проекта

Целью бизнес-плана является описание процесса организации деятельности кулинарии полного производственного цикла и обоснование экономической эффективности инвестиций в открытие кулинарии. Бизнес-план может быть реализован в любом регионе.

Ситуация на рынке

Объемы потребления готовых блюд россиянами ежегодно повышаются, при этом рынок имеет довольно высокую устойчивость. При этом объемы потребления недорогих готовых блюд слабо восприимчивы к временным колебаниям в экономике, а учитывая тенденции последних лет, при условии сохранения и повышения благосостояния граждан стоит ожидать повышения объемов потребления продукции кулинарий.

Маркетинговая стратегия

Ассортимент – салаты, мясные и рыбные блюда, продукция приготовленная на гриле, закуски, пицца, суши и роллы, выпечка и напитки. Всего 9 групп и 205 наименований. Целевая аудитория – люди среднего достатка в возрасте от 20 до 60 лет.

Маркетинговая стратегия кулинарии будет заключаться в следующих основных положениях:

- *****

*****;
- *****

*****;
- *****

Инвестиционные расходы и источники финансирования

Для реализации проекта по организации кулинарии необходимо *** тыс. рублей. Для финансирования проекта планируется *****

Основные показатели проекта

Показатели эффективности инвестиций в открытие кулинарии представлены в таблице 1.

**Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия
кулинарии**

№ п/п	Показатель	Ед. изм.	Значение
1.	Среднее дневное число обслуживаемых клиентов	чел.	***
2.	Средний чек	руб.	***
3.	Ежемесячная выручка	тыс. руб.	***
4.	Ежегодная выручка	тыс. руб.	***
5.	Число создаваемых рабочих мест	чел.	***
6.	Сумма инвестиций	тыс. руб.	***
7.	Чистая прибыль в месяц	тыс. руб.	***
8.	Рентабельность по выручке	%	***
9.	Месячное значение точки безубыточности	тыс. руб.	***
10.	Срок окупаемости, лет	лет	***
11.	ЕБИТДА (прибыль до выплаты налогов, процентов и амортизации)	тыс. руб.	***
12.	ЕБИТ (прибыль до выплаты налогов и процентов)	тыс. руб.	***

Таким образом, реализация проекта позволит

- создать кулинарию приносящую чистую прибыль в размере *** тыс. рублей ежемесячно.
- создать новые рабочие места в районе реализации проекта.
- удовлетворить спрос на продукцию кулинарии в районе реализации проекта.

2. АНАЛИЗ РЫНКА

2.1. Оценка объемов потребления продукции кулинарий

Кулинария - предприятие общественного питания, реализующее готовую кулинарную продукцию и полуфабрикаты высокой степени готовности, произведенные на территории предприятия или полученные с заготовительной центральной кухни.

Магазин кулинария, кулинария при фабрике кухне, домовая кухня - форматы предприятий общественного питания, присущие не только ушедшей советской эпохе. Магазины готовой еды развивались очень активно в 80-х годах 20 века в странах Западной Европы, США и Канады.

Кулинарии вновь начали активно появляться в России, трансформировавшись из советских домовых и молочных кухонь в современные магазины готовой еды.

В настоящий момент в кулинарии может быть представлен ассортимент до 1000-1500 блюд, выкладываемых в витрины рано утром и полностью реализуемых к вечеру. Смежным направлением является сегмент столовых раздаточных в которых происходит реализация привозимых готовых блюд.

По оценкам ***** доля столовых раздаточных и магазинов кулинарии составляет около ***% от общего объема потребления на рынке общественного питания.

Объем рынка кулинарий в России для среднего города с населением 300 тыс. человек можно оценить в *** млн. рублей, а для города с населением в 1 млн. человек в *** млрд. рублей.

2.2. Конкуренция на рынке кулинарий

Современные кулинарные форматы стали появляться в России в начале 2000 года. Среди наиболее ярких проектов можно отметить

(Полный текст в демо-версию не включен)

3. ПЛАН МАРКЕТИНГА

3.1. Маркетинговая стратегия

В настоящем проекте для размещения кулинарии планируется использовать помещение общей площадью *** кв.м. Площадь торгового зала для продажи кулинарных изделий составит *** кв.м. Предлагая вкусные и качественные готовые блюда кулинария будет иметь постоянных клиентов, которые будут иметь уверенность в том, что смогут прийти сюда в любой день и приобрести вкусную еду. Основные параметры позиционирования кулинарии приведены в таблице ниже.

Таблица 3. Основные параметры позиционирования кулинарии

№ п/п	Параметр	Значение или характеристика
1.	Местоположение	*****. *****, *****
2.	Целевая аудитория	*****. *****, *****. *****, *****. *****, *****
3.	Широта ассортимента	*****
4.	Уровень цен	*****
5.	Уровень сервиса	*****
6.	Качество кухни и сырья	*****
7.	Дополнительные услуги	*****

На этапе создания кулинарии, особое место в маркетинге будет уделено ***** . Наиболее удачными для кулинарии будут

(Полный текст в демо-версию не включен)

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Календарный график проекта

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

Таблица 14. План-график открытия кулинарии

№	Этапы	Месяцы		
		1	2	3
1.	*****			
2.	*****			
3.	***** *****			
4.	*****			
5.	*****			
6.	***** *****			
7.	*****			
8.	*****			
9.	*****			
10.	***** *****			
11.	*****			
12.	*****			
13.	*****			

Как видно из таблицы 14, продолжительность инвестиционной фазы рассматриваемого проекта (время осуществления вложений) составит 2 месяца с начала реализации проекта. В течение соответствующего периода будут *****

***** , ***** . Открытие кулинарии планируется на третьем месяце проекта.

5.2. Организационно-правовая форма и система налогообложения

(Полный текст в демо-версию не включен)

6. ПЛАН ПРОДАЖ

В связи с тем, что освоение инвестиций планируется закончить на втором месяце проекта, продажи в открываемой кулинарии начнутся на третьем месяце проекта. После открытия кулинарии в среднем в день планируется обслуживать ** человек с величиной среднего чека в *** рублей. На четвертый месяц проекта продажи планируется увеличить до *** человек в день и на пятый месяц проекта выйти на максимальный уровень обслуживания клиентов – *** человек в день.

В бизнес-плане учтена сезонность бизнеса кулинарий. В ***** наблюдается планомерное увеличение товарооборота и уменьшение к ***** (диаграмма 3). К ***** товарооборот опять планомерно увеличивается и достигает максимального значения к *****. Это вполне согласуется с сезонностью спроса на услуги общественного питания — для рынка общественного питания в целом ***** товарооборота к ***** является традиционным.



Диаграмма 3. Коэффициенты сезонности продаж для кулинарии в течение года

За показатель максимальной загрузки кулинарии был взят

(Полный текст в демо-версию не включен)

7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

7.1. Основные допущения

Финансовый план составлен на период 36 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 салатов, готовых блюд, выпечки и напитков. Планируемые доходы укрупнено, в течение срока реализации проекта приведены в таблице ниже.

Таблица 22. Выручка кулинарии по годам проекта, тыс. руб.

Показатели	1 год	2 год	3 год
Салаты	***	***	***
Мясные блюда	***	***	***
Рыбные блюда	***	***	***
Гриль	***	***	***
Пицца	***	***	***
Закуски	***	***	***
Суши, роллы	***	***	***
Выпечка	***	***	***
Напитки	***	***	***
Итого	***	***	***

Основной объем выручки приносит продажа ***** – ***% от общего объема продаж. Годовой объем выручки кулинарии составит **** млн. рублей.

Помесячный расчет выручки проекта приведен в приложении 1.

7.3. Операционные расходы

Основными затратами кулинарии являются затраты на закупку продуктов. Данные затраты ежемесячно по ассортиментным группам в течение реализации проекта приведены в приложении 2. После выхода кулинарии на планируемые объемы продаж на закупки продуктов будет ежегодно тратиться ***** млн. рублей.

В результате работы кулинарии возникнут расходы

(Полный текст в демо-версию не включен)

Расчет ежемесячных постоянных затрат на функционирование кулинарии приведен в таблице ниже.

Таблица 23. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование магазина кулинарии

Вид расходов	Ед. изм.	Ежемесячный расход	Цена ед., тыс. руб.	Ежемесячные затраты, тыс. руб.
Аренда помещения	***	***	***	***
Коммунальные платежи	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
Итого	***	***	***	***

Также в перечень постоянных расходов включены затраты на амортизацию оборудования.

В кулинарии на постоянной основе будет работать ** человек и ежемесячный фонд заработной платы с отчислениями в ФСС и ПФ составит **** тыс. руб. Более подробно ежемесячные затраты кулинарии на заработную плату в течение всего срока реализации проекта представлены в приложении 3.

Структура затрат представлена на диаграмме 4.

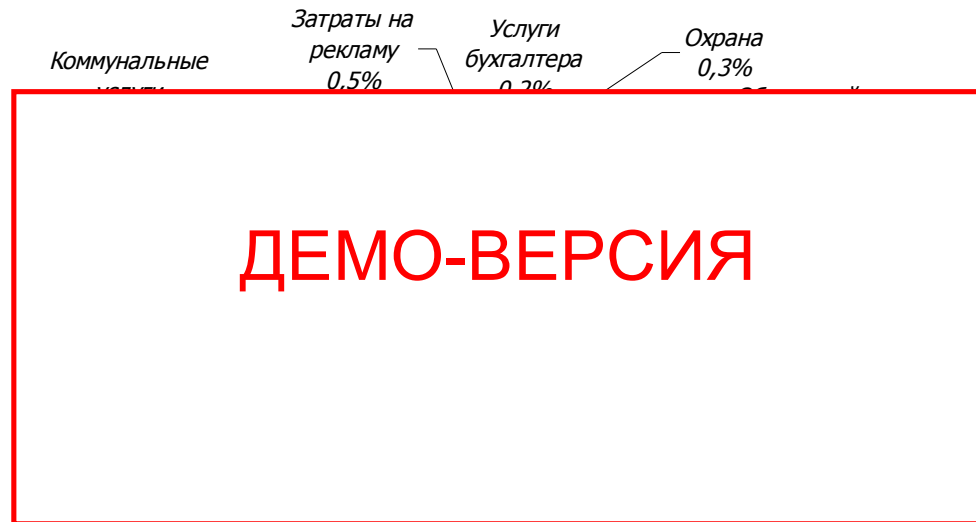


Диаграмма 4. Структура затрат кулинарии

Как показывают данные диаграммы 4, наибольший удельный вес в структуре затрат занимают затраты на ***** – **%.

(Полный текст в демо-версию не включен)

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

8.1. Прибыль и рентабельность

Отчет о прибыли (приложение 5) отражает операционную деятельность по проекту в определенные кварталы. График выручки приведен на диаграмме 5.

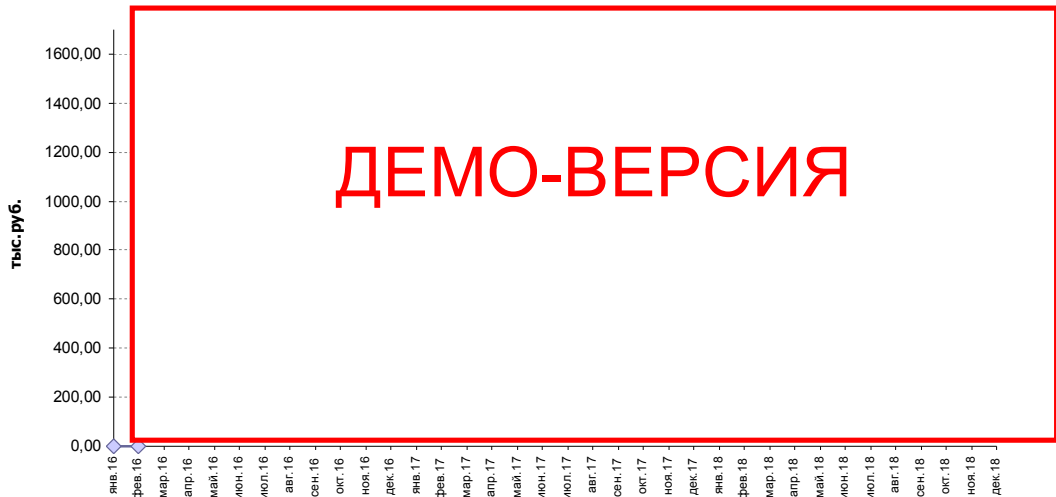


Диаграмма 5. График выручки

Из отчета о прибыли можно определить прибыльность кулинарии. Так из приложения 5 и диаграммы 6 видно, что кулинария начнет получать прибыль на *** месяце реализации проекта.

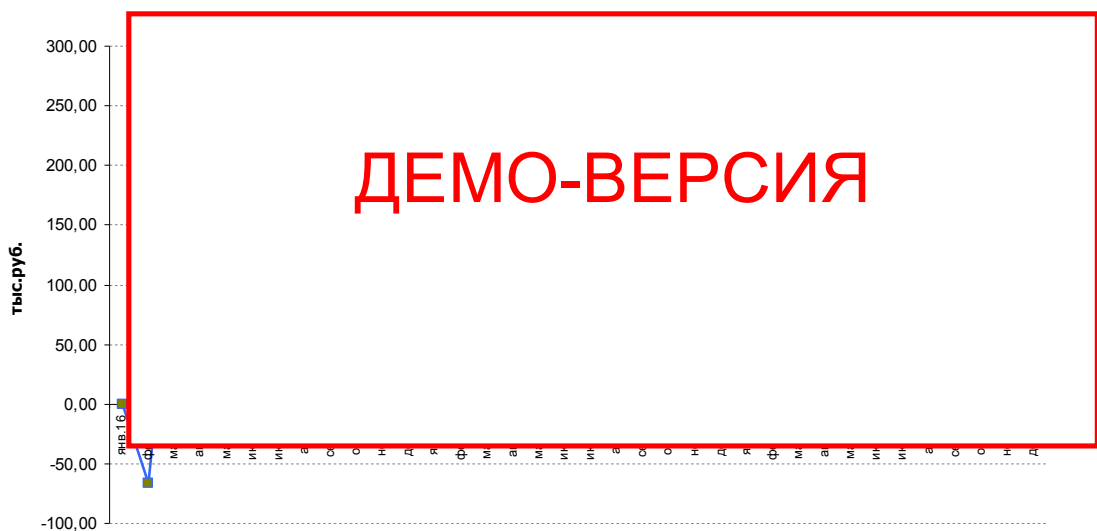


Диаграмма 6. График чистой прибыли

Анализ финансовых показателей в ходе реализации проекта по годам приведен в таблице ниже.

Таблица 27. Выручка, чистая прибыль и рентабельность кулинарии по годам реализации проекта

Показатель	1 год	2 год	3 год
Выручка, тыс. руб.	***	***	***
Затраты на закупки товара, тыс. руб.	***	***	***
Маржинальная прибыль, тыс. руб.	***	***	***
Чистая прибыль, тыс. руб.	***	***	***
Рентабельность по прибыли, %	***	***	***
Чистая прибыль в месяц в среднем, тыс. руб.	***	***	***

Примечание: Рентабельность рассчитана как отношение чистой прибыли к выручке.

Годовые финансовые показатели кулинарии представлены в таблице ниже.

Таблица 28. Годовые финансовые показатели кулинарии

Показатель	Значение
Выручка, тыс. руб.	***
Затраты на закупки товара, тыс. руб.	***
Маржинальная прибыль, тыс. руб.	***
Чистая прибыль, тыс. руб.	***
Рентабельность по прибыли, %	***
Чистая прибыль в месяц в среднем, тыс. руб.	***

Таким образом, ***** чистая прибыль кулинарии составит ***** тыс. рублей в год или ***** тыс. рублей в месяц. 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.



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