Бизнес-план столовой

Разработано компанией БизнесИнвестАналитика

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

2026

БизнесИнвестАналитика
ГОТОВЫЕ МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И БИЗНЕС-ПЛАНЫ

ДЕМОНСТРАЦИОННАЯ ВЕРСИЯ

Бизнес-план столовой 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 столовой 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 столовой предлагается на 100 посадочных мест. 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.

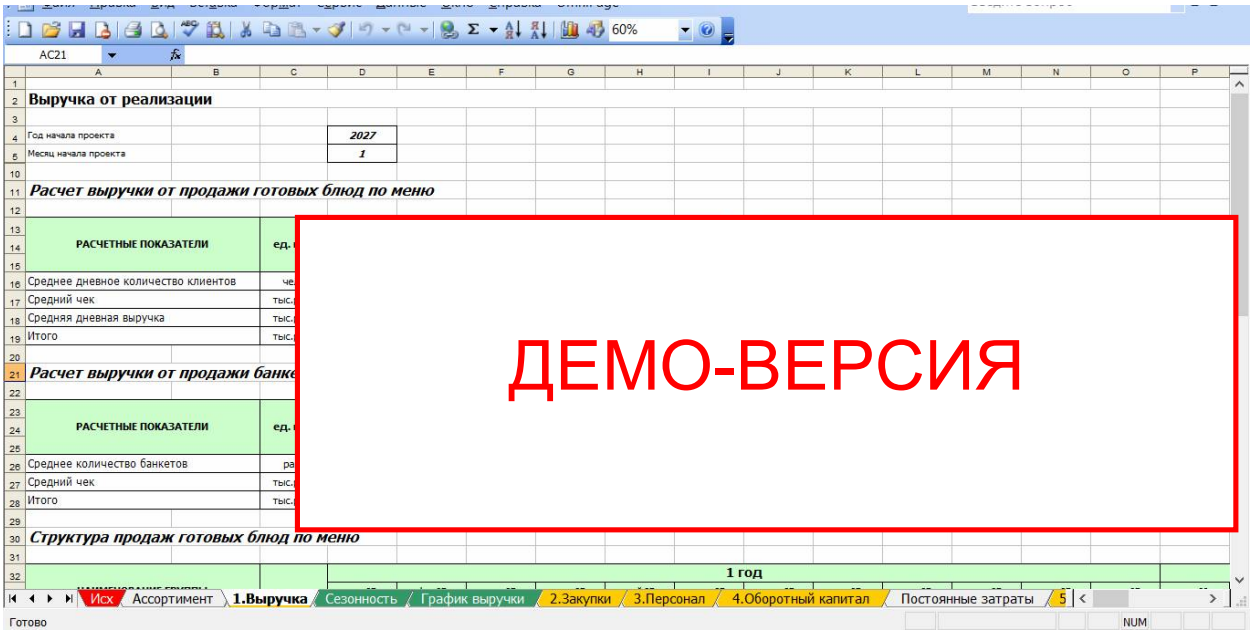
В бизнес-плане столовой содержатся:

- 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 столовой прилагается финансовая модель в Excel. Финансовая модель содержит следующие финансовые отчеты и показатели:

- Отчет о прибыли, отчет о движении денежных средств;

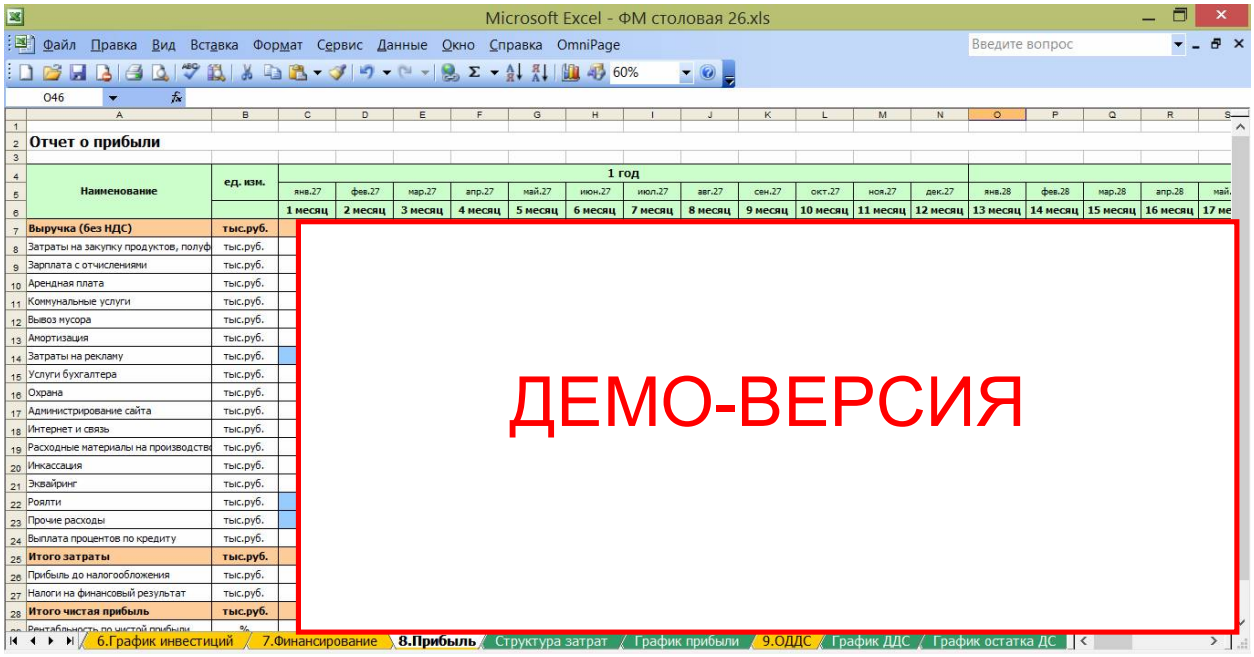
- Анализ показателей финансовой эффективности (Рентабельность по чистой прибыли, ROI, EBIT, EBITDA);
- Анализ эффективности инвестиций (NPV, IRR, Срок окупаемости);
- Анализ безубыточности.



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

- Валюту проекта;
- Год и месяц начала проекта;
- Площадь столовой 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.



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.

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 СТОЛОВОЙ

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА 5
2. АНАЛИЗ РЫНКА 8
3. ПЛАН МАРКЕТИНГА 17
3.1. Позиционирование 17
3.2. Выбор места расположения, требования к помещениям 18
3.3. Площадь и планировка помещения 21
3.4. Ассортимент и ценовая политика 22
3.5. Рекламная политика 25
4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН 27
4.1. Ремонт помещения 27
4.2. Мебель и инфраструктура 27
4.3. Технологическое оборудование 28
4.4. Требования к приему и хранению пищевых продуктов 30
4.5. Требования к кулинарной обработке пищевых продуктов 33
4.6. Компьютерная техника и программное обеспечение 34
4.7. Дополнительное оборудование 36
5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН 38
5.1. Календарный график проекта и инвестиционный план 38
5.2. Организационно-правовая форма и система налогообложения 39
5.3. Нормативно-правовое регулирования деятельности предприятий общественного питания и разрешительная документация 41
5.4. План по персоналу 46
5.5. График работы столовой и персонала 49
6. ПЛАН ПРОДАЖ 50
7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН 53
7.1.Основные допущения 53
7.2. Доходы проекта 53
7.3. Операционные расходы 53
7.4. Инвестиционные издержки 56
7.5. Источники финансирования 57

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА 58
8.1. Прибыль и рентабельность 58
8.2. NPV, IRR, срок окупаемости 58
8.3. Точка безубыточности 59
8.4. Финансовая состоятельность 60
9. ОЦЕНКА РИСКОВ 62
Приложения 65
Приложение 1. Выручка от реализации 65
Приложение 2. Затраты на закупки продуктов, полуфабрикатов и напитков 66
Приложение 3. Расчет потребности в персонале и заработной плате 67
Приложение 4. Расчет потребности в оборотном капитале 68
Приложение 5. Расчет начисления и выплаты налогов 69
Приложение 6. Инвестиции проекта 70
Приложение 7. График финансирования проекта 71
Приложение 8. Отчет о прибыли 72
Приложение 9. Отчет о движении денежных средств 73
Приложение 10. Расчет эффективности инвестиций 74
Приложение 11. Анализ безубыточности 75

СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия столовой
Таблица 2. Основные параметры позиционирования столовой
Таблица 3. Структура помещения под столовую
Таблица 4. Меню столовой
Таблица 5. Затраты на рекламную подготовку открытия столовой
Таблица 6. Затраты на рекламу по годам проекта, тыс. руб.
Таблица 7. Расчет затрат на ремонт помещения
Таблица 8. Расчет расходов на мебель и оборудование для обеденного зала
Таблица 9. Расчет затрат на оборудование для кухни столовой
Таблица 10. Расчет затрат на компьютерное обеспечение и автоматизацию
Таблица 11. Затраты на дополнительное оборудование

Таблица 12. План-график открытия столовой

Таблица 13. Налоговое окружение проекта

Таблица 14. Перечень документов для получения заключения СЭС

Таблица 15. Перечень документов для получения заключения УГПС

Таблица 16. Затраты на разрешения и проектную документацию

Таблица 17. Квалификационные требования к персоналу

Таблица 18. Штатное расписание

Таблица 19. Среднее дневное количество посетителей, средний чек и загрузка столовой в течение года

Таблица 20. Структура продаж столовой и торговая наценка по товарным группам

Таблица 21. Загрузка столовой по банкетному направлению в течение года

Таблица 22. Выручка от продаж столовой по годам, тыс. руб.

Таблица 23. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование столовой

Таблица 24. Текущие затраты по годам проекта, тыс. руб.

Таблица 25. Структура инвестиционных затрат на открытие столовой

Таблица 26. Структура источников финансирования инвестиционного проекта открытия столовой

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

Таблица 28. Расчет точки безубыточности

Таблица 29. Оценка рисков инвестиционного проекта открытия столовой

Таблица 30. Мероприятия по противодействию рискам

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 столовой в течение года

Диаграмма 4. Структура затрат

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. Уровень использования услуг общественного питания в России

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Цель проекта

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

Маркетинговая концепция

Планируемый объект общественного питания будет создан в формате полноценной столовой для питания посетителей на 100 мест по принципу «Free-Flow» с доступной ценой, с разнообразным по дням меню и высоким качеством исходных продуктов и готовых блюд.

Обслуживание производится посетителями самостоятельно с окончательным расчетом на кассе.

Дополнительной услугой будет проведение банкетов и торжественных мероприятий. Обеденный зал столовой может легко трансформироваться в банкетный зал на 50 человек.

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

Инвестиционные расходы

Для осуществления проекта требуется произвести затраты по следующим направлениям:

- технологическое оборудование для оснащения производственного помещения;
- мебель и оборудование для оснащения обеденного зала;
- внедрение системы автоматизации и бухучета;
- дополнительное оборудование;
- ремонт помещения;
- проектная и разрешительная документация;
- оборотный капитал;
- поддержание ликвидности проекта;
- стартовая рекламная кампания.

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 – 3 месяца.

Основные показатели проекта

Показатели эффективности инвестиций в открытие столовой представлены в таблице 1.

Таблица 1. Основные показатели инвестиционного проекта открытия столовой

№ п/п	Показатель	Ед.изм	Значение
1.	Ежегодная выручка	тыс. руб.	***
2.	Общая площадь столовой	кв.м.	***
3.	Площадь обеденного зала	кв.м.	***
4.	Количество посадочных мест	чел.	***
5.	Среднее количество посетителей в день	чел.	***
6.	Среднее количество банкетов и торжественных мероприятий в месяц	раз	***
7.	Средний чек	руб.	***
8.	Фудкост	%	***
9.	Количество персонала	чел.	***
10.	Сумма инвестиций	тыс. руб.	***
11.	Чистая прибыль в год	тыс. руб.	***
12.	Рентабельность по выручке	%	***
13.	Месячное значение точки безубыточности	тыс. руб.	***
14.	Ставка сравнения (дисконтирования)	%	***
15.	Чистая приведенная стоимость NPV	тыс. руб.	***

№ п/п	Показатель	Ед.изм	Значение
16.	Внутренняя норма доходности IRR	%	***
17.	Дисконтированный срок окупаемости	лет	***
18.	Прибыль до налога, процентов и амортизации (EBITDA)	тыс. руб.	***
19.	Прибыль до налога и процентов по кредитам (EBIT)	тыс. руб.	***

Таким образом, реализация проекта позволит

- создать столовую приносящую 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.

3. ПЛАН МАРКЕТИНГА

3.1. Позиционирование

Планируемый объект общественного питания будет создан в формате полноценной столовой для питания посетителей по принципу «Free-Flow» с доступной ценой (средний чек *** рублей), широким ассортиментом и традиционно высоким качеством исходных продуктов и готовых блюд.

Обслуживание производится посетителями самостоятельно с окончательным расчетом на кассе.

Дополнительной услугой столовой будет проведение банкетов и торжественных мероприятий. Обеденный зал может легко трансформироваться в банкетный зал на 50 человек.

Основные параметры позиционирования приведены в таблице ниже.

Таблица 2. Основные параметры позиционирования столовой

№ п/п	Параметр	Значение или характеристика
1.	Местоположение	********** **********
2.	Целевая аудитория	Граждане со средним уровнем дохода и выше (от *** тыс. рублей)
3.	Широта ассортимента	11 товарных групп, 49 наименований
4.	Уровень цен	Средний
5.	Уровень сервиса	Самообслуживание

№ п/п	Параметр	Значение или характеристика
6.	Качество кухни и сырья	Высокий
6.	Дополнительные услуги	Проведение торжественных мероприятий и банкетов

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

(Полный текст в демо-версию не включен)

3.4. Ассортимент и ценовая политика

Ассортимент выпускаемой предприятием общественного питания продукции утверждается руководителем предприятия в строгом соответствии с типом предприятия, набором помещений и оснащением его холодильным и технологическим оборудованием

Ценовая политика столовой будет ориентирована на средний уровень цен по рынку, но с учетом целевой аудитории. Примерное меню представлено в таблице ниже.

Таблица 4. Меню столовой

№ п/п	Наименование	Масса нетто, грамм
	Первые блюда	
1	Суп охотничий	250
2	Рассольник	250
3	Окрошка колбасная	250
	Горячие блюда из курицы	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
	Горячие блюда из гов и свинины	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
6	**********	***
	Горячие блюда из рыбы	

№ п/п	Наименование	Масса нетто, грамм
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
	Гарниры	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
	Салаты и холодные закуски	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
6	**********	***
7	**********	***
8	**********	***
9	**********	***
10	**********	***
11	**********	***
12	**********	***

№ п/п	Наименование	Масса нетто, грамм
	Мучные блюда	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
	Десерты	
1	**********	***
2	**********	***
	Соусы	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
	Напитки	
1	**********	***
2	**********	***
3	**********	***
4	**********	***
5	**********	***
6	**********	***
7	**********	***
	Хлеб	
1	**********	***

№ п/п	Наименование	Масса нетто, грамм
2	**********	***

Таким образом, в меню будет представлено 11 товарных групп с 49 позициями. Меню будет ежедневно меняться и корректироваться в соответствии с сезоном (летом упор на более легкие блюда, зимой добавление мясных и более сытных блюд). Планируется, что средний чек столовой составит *** рублей.

(Полный текст в демо-версию не включен)

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

4.1. Ремонт помещения

Помещение под столовую планируется снять в аренду. Предпочтение будет отдано помещениям с высокой степенью готовности и соответствующим требованиям к предприятиям общественного питания. В большинстве случаев сдаваемые в аренду помещения под пункты общественного питания строятся в соответствии с предъявляемыми к ним требованиями и затраты на ремонт минимальны.

Затраты на ремонт помещений в данном проекте определены в размере *** рублей на 1 кв.м.

Таблица 7. Расчет затрат на ремонт помещения

Наименование работ	Затраты на 1 кв.м., тыс.руб.	Площадь, кв.м.	Сумма, тыс.руб.
Обеденный зал	***	***	***
Производственное помещение	***	***	***
Склад для приема и хранения продуктов	***	***	***
Бытовая комната для персонала, в т.ч. санузел	***	***	***
Санузел для клиентов	***	***	***
ИТОГО	-	-	***

В целом данный ремонт можно назвать косметическим и на него будет потрачено *** тыс. руб. Ремонт помещения будет выполнен за ****** **********.

4.2. Мебель и инфраструктура

Основным элементом дизайна интерьера является мебель и элементы декора. Мебелью будет оборудован обеденный зал.

Расчет расходов на мебель и инфраструктуру в обеденном зале представлен в таблице ниже.

Таблица 8. Расчет расходов на мебель и оборудование для обеденного зала

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

Таким образом, на оснащение мебелью обеденного зала необходимо *** тыс. рублей.

4.3. Технологическое оборудование

К основному технологическому оборудованию можно отнести оборудование для приготовления и разогрева еды, производственную мебель.

Далее, в таблице ниже перечислено все необходимое оборудование производственных помещений и произведен расчет затрат на оборудование.

Таблица 9. Расчет затрат на оборудование для кухни столовой

Наименование оборудования, внешний вид	Количество	Цена за единицу, тыс. руб.	Сумма, тыс. руб.
*********	***	***	***
*********	***	***	***
*********	***	***	***
*********	***	***	***
*********	***	***	***

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

Таким образом, затраты на оснащение производственных помещений составят *** тыс. рублей. Стоит отметить, что оборудование – это те вложения на которых не стоит экономить, в дальнейшем их стоимость вполне окупится качеством конечного результата и долговечностью работы.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю и посуде производственных помещений

На предприятии предусматривают раздельное технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов с соответствующей маркировкой. Должно быть не менее двух мясорубок; одна для сырого мяса и вторая для вареного мяса, вареного картофеля и др.

(Полный текст в демо-версию не включен)

4.6. Компьютерная техника и программное обеспечение

Для полноценной работы столовой, 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, предусмотрено следующее оборудование (см. таблицу ниже).

Таблица 10. Расчет затрат на компьютерное обеспечение и автоматизацию

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

Одной из наиболее оптимальных систем автоматизации столовой является ***. Стоимость установки данной системы для планируемой столовой составляет *** тыс. рублей.

(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 12. План-график открытия столовой

	Мероприятия	Месяцы проекта			
		1	2	3	4
1.	***				
2.	***				
3.	***				
4.	***				
5.	***				
6.	***				
7.	***				
8.	***				
9.	***				
10.	***				
11.	***				
12.	***				
13.	***				
14.	***				
15.	***				
16.	***				
17.	***				

	Мероприятия	Месяцы проекта			
		1	2	3	4
18.	***				
19.	***				
20.	***				
21.	***				

Как видно из таблицы, продолжительность инвестиционной фазы рассматриваемого проекта (время осуществления вложений) составляет 3 месяца с начала реализации проекта. В течение соответствующего периода будут получены все необходимые разрешения, проведен ремонт, закуплено и смонтировано оборудование, подобраны поставщики и нанят персонал столовой. Последний этап к открытию столовой – 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.

Расчеты выполнены в российской валюте, в постоянных ценах, принимаемых на момент формирования бизнес-плана и соответствующего налогового окружения.

7.2. Доходы проекта

Доходы проекта формируются из выручки от продаж блюд и напитков по меню столовой и проведения банкетов. Планируемые доходы укрупнено, в течение всего срока реализации проекта приведены в таблице ниже.

Таблица 22. Выручка от продаж столовой по годам, тыс. руб.

Товарные группы	1 год	2 год	3 год	4 год
Продажи по меню столовой	***	***	***	***
в т.ч.				
Первые блюда	***	***	***	***
Горячие блюда из курицы	***	***	***	***
Горячие блюда из говядины и свинины	***	***	***	***
Горячие блюда из рыбы	***	***	***	***
Гарниры	***	***	***	***
Салаты и холодные закуски	***	***	***	***
Мучные блюда	***	***	***	***

Товарные группы	1 год	2 год	3 год	4 год
Десерты	***	***	***	***
Соусы	***	***	***	***
Напитки	***	***	***	***
Хлеб	***	***	***	***
Проведение банкетов и торжественных мероприятий	***	***	***	***
Итого	***	***	***	***

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

7.3. Операционные расходы

Основными затратами столовой 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 столовая будет нести расходы на оплату электроэнергии, амортизацию, услуги бухгалтера, расходные материалы для кухни и производства.

Расчет постоянных затрат на функционирование столовой приведен в таблице ниже.

Таблица 23. Ежемесячные постоянные затраты на функционирование столовой

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

СТАТЬЯ РАСХОДОВ	Ед изм.	Ежемесячный расход	Цена ед.	Ежемесячные затраты
			тыс.руб.	тыс.руб.
***	куб.м.	***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
***		***	***	***
Итого		***	***	***

Расчет текущих затрат по годам проекта представлен в таблице ниже.

Таблица 24. 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.

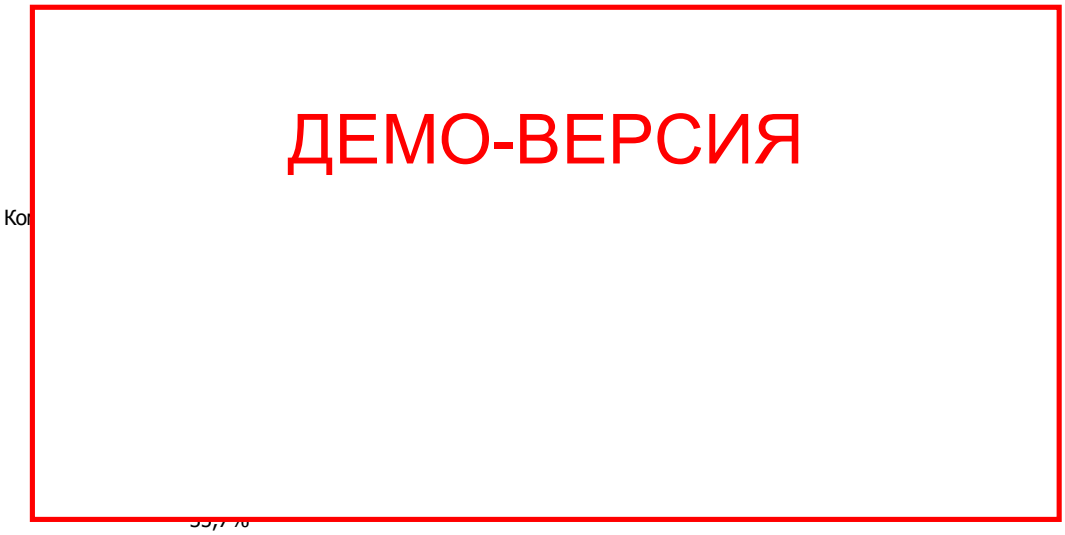


Диаграмма 4. Структура затрат

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 столовой 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, мебель и оборудования для обеденного зала, затраты на систему автоматизации и бухгалтерского учета, затрат на разрешительную документацию, затрат на ремонт помещения, затрат на дополнительное оборудование, затрат на поддержание ликвидности проекта.

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

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 столовой. Так из приложения 8 и диаграммы ниже видно, что вследствие реализации проекта, столовая начнет получать прибыль на *** месяце реализации проекта.

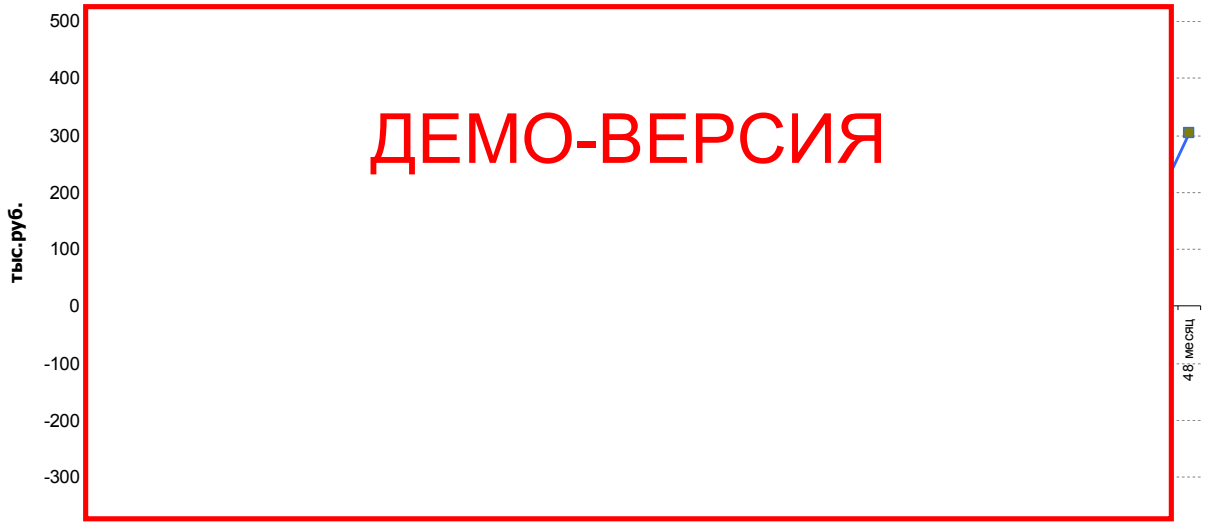


Диаграмма 6. График чистой прибыли

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

Таблица 27. Выручка, чистая прибыль и рентабельность 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 (EBITDA)	***	***	***	***
Прибыль до налога и процентов по кредитам (EBIT)	***	***	***	***

Таким образом, чистая прибыль столовой 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 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, медицина, 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, Грузии, Узбекистана, Украины, Казахстана, Киргизии, Германии, Израиля, Словакии, Таджикистана, Молдовы и Азербайджана.