


Выполнил:
Илюхин
Алексей

«Таганрогский технологический
техникум питания и торговли»



DM
«Бизнес план ресторана»
PERSONAL JESUS



Открытие ресторана «Personal Jesus» в деловом районе города, вблизи офисных центров, здания суда, 2 гостиниц, развлекательного комплекса, драматического театра

«Концепция проекта»

В меню ресторана буде предложено 35 блюд, полностью отвечающим нормам здорового питания – обезжиренное мясо, низкокалорийные заправки и соусы, свежие овощи, нежные и легкие десерты + широкая винная карта на 27 позиций.

Ожидаемая чистая прибыль 1-го года – 98 000 (здесь и далее – долл. США).

Вместимость ресторана. Основной зал – 40 мест, летний двор – 50 мест, банкетный зал – 35 мест.

«Финансовый план»

Капиталовложения – 80 000, из них:

- – аренда помещения + дизайн проект – 23 375 (210 кв.м.);
- – косметический ремонт – 6 600;
- – покупка оборудования, мебели – 34 000;
- – лицензии, патенты – 2 500;
- – реклама, создание и продвижение сайта – 3 000;
- – оборотный капитал (текущие и представительские расходы, коммунальные услуги + телефон, интернет) – 10 525.

Доходность ресторана (усредненный показатель):

- – чек в дневное время – *15*;
- – чек в вечернее время – *45*;
- – чек на банкет – *190*.

При плановой загрузке ресторана на *85%* ожидаемая валовая прибыль *1-го* года – *320 400*; на конец срока окупаемости – *375 200*.
Срок окупаемости – *36* месяцев.

«Обоснование проекта»

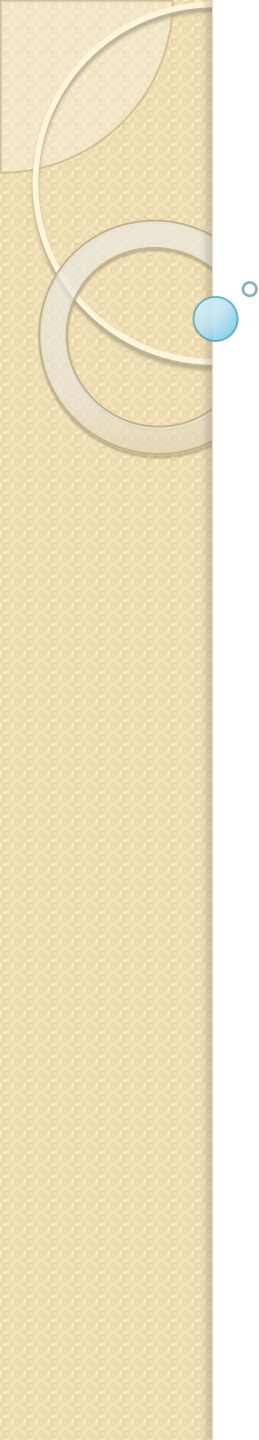
Рядом с рестораном «*Personal Jesus*» кроме магазинов и бутиков, будет располагаться:

- 3D кинотеатр (3 зала),
- зона фаст-фуда,
- детская игровая зона.
- Аналогичные торговые заведения в городе «N» отсутствуют, в связи с этим прогнозируется, что ежедневно (особенно в выходные и праздничные дни) ТРЦ будет посещать значительное количество покупателей.
- В связи с этим инициатор проекта считает, что запуск ресторана в зоне фуд-корта является перспективным вложением средств.

«Ассортимент продукции»


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

Ресторан располагается на пятом этаже торгового центра (зона фуд-корта). Склад находится на цокольном этаже ТРЦ. Продукты питания, напитки будут доставляться на кухню при помощи грузового лифта.



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



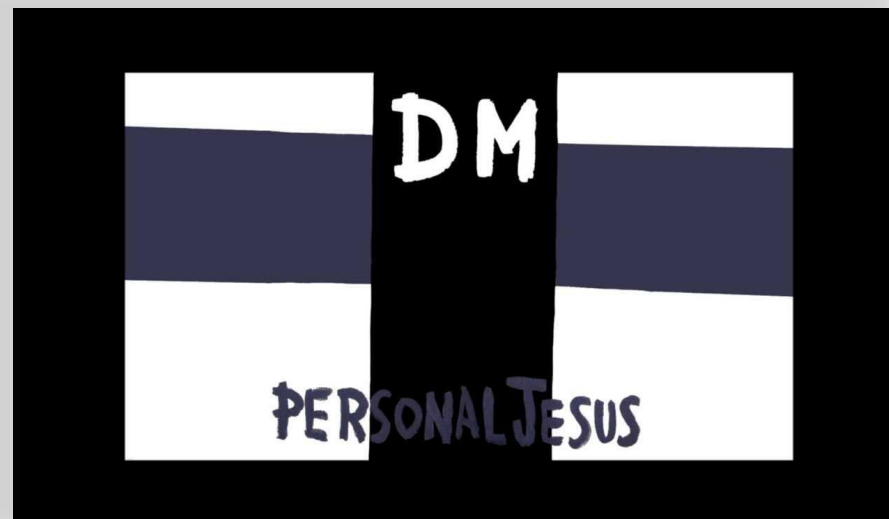
Производственные участки (цеха) располагаются согласно последовательности этапов приготовления блюд, что полностью исключает:

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

Режим работы ресторана: *12:00-24:00*

«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</u>
Реализация алкогольных напитков	<u>Общество с ограниченной ответственностью</u>	<u>минус расходы</u>



«Персонал



	количество	Оклад	Итого, руб.
Управляющий	1	12 000	12 000
Повар	2	8 000	16 000
помощник повара	8	6 000	48 000
посудницы	4	6 000	24 000
официанты	8	6 000	48 000
Итого	23		148 000

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 ФОТа (с фиксированной части) будут производиться оплата социальных отчислений.

«План реализации проекта»

Календарный план открытия ресторана

Наименование этапа	янв.13	фев.13	мар.13	апр.13
Регистрация деятельности в ИФНС (ИП+ООО)	***			
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 РосПотребНадзором, 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 РосПотребНадзора 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 потребуются 2 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

Статья расходов	Сумма расходов, руб.
Регистрация деятельности в ИФНС ,внесение уставного капитала для ООО, получение алкогольной лицензии, открытие расчетного счета	300 000
Заказ дизайн и технического проекта ресторана	100 000
Ремонт и декорирование, приведение помещения в соответствии с требованиями РосПотребНадзора, освещение, вывеска	1 000 000
Приобретение оборудования (кухонное оборудование, кассовое оборудование, линия раздачи, салат бар, терминал для заказов)	1 600 000
Покупка посуды и хозяйственного инвентаря	100 000
Покупка мебели (столы, стулья, вешалки и так далее)	350 000
Разработка ТИ и ТУ на блюда	50 000
Закуп продуктов и напитков	50 000
Прочие расходы	150 000
Оборотные средства (финансирование деятельности до выхода на окупаемость)	700 000
Итого	4 400 000

Общая сумма инвестиций в открытие ресторана составляет 4,4 млн. руб. 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

Планируемые финансовые показатели деятельности на 2013 и 2014 гг.

Планируемый бюджет доходов и расходов (БДР) на 2013 год, в тыс. руб.

	1 кв. 13 год	2 кв. 13 год	3 кв. 13 год	4 кв. 13 год
Выручка (блюда + напитки)		3 800	5 000	5 500
Себестоимость продукции	0	1 462	1 923	2 115
Реализация в ценах закупок (затраты на продукты питания)		1 462	1 923	2 115
Валовая прибыль	0	2 338	3 077	3 385
Общие расходы	670	2 134	2 254	2 304
Зарплата	100	824	944	994
Соц. Отчисления	20	150	150	150
Аренда	450	800	800	800
Коммунальные платежи		50	50	50
Реклама	100	150	150	150
Административные расходы (связь, интернет, РКО)		100	100	100
прочие расходы		60	60	60
Прибыль до налогообложения	-670	204	823	1 081
Налоги (УСН)		31	123	162
Дивиденды		0	100	100
Чистая прибыль	-670	174	599	819

Планируемый бюджет доходов и расходов (БДР) на 2014 год, в тыс. руб.

	1 кв.14 год	2 кв.14 год	3 кв.14 год	4 кв.14 год
Выручка (блюда + напитки)	4 200	5 500	5 200	6 200
Себестоимость продукции	1 615	2 115	2 000	2 385
Реализация одежды в ценах закупа	1 615	2 115	2 000	2 385
Валовая прибыль	2 585	3 385	3 200	3 815
Общие расходы	2 114	2 254	2 224	2 324
Зарплата	864	994	964	1 064
Соц. Отчисления	150	150	150	150
Аренда	800	800	800	800
Коммунальные платежи	50	50	50	50
Реклама	150	150	150	150
Административные расходы (связь, интернет, РКО)	50	50	50	50
прочие расходы	50	60	60	60
Прибыль до налогообложения	471	1 131	976	1 491
Налоги (УСН)	71	170	146	224
Дивиденды	100	100	150	150
Чистая прибыль	300	861	680	1 118

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»

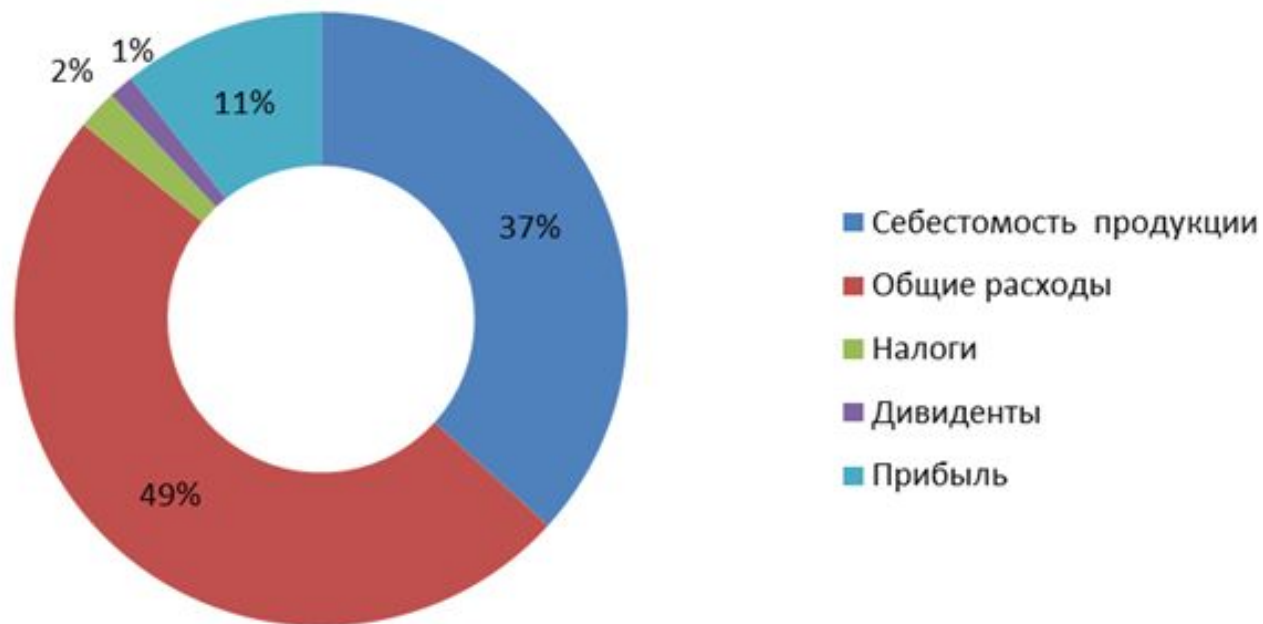
- Заработная плата персонала (оклад + премиальная часть)
- Социальные отчисления с ФОТа (только с окладной части)
- Аренда
- Коммунальные платежи
- Реклама
- Административные расходы
- Прочие расходы

Наглядно структуру общих расходов представлена на следующем графике:



Наглядно распределение средств от покупателя представлено на следующем графике:

Структура распределения средств от покупателей



На 1 рубль средств полученных от покупателя 37 копеек отправляется на закуп продуктов, 49 копеек для оплаты общих расходов, 3 копейки на выплату налогов и дивидендов, 11 копеек являются чистой прибылью ресторатора.

«Personal Jesus» проекта на 2013 г. и 2014 г.

Пример расчета бюджета движения денежных средств (БДДС) на 2013 г. в тыс. руб.

	1 кв.13 год	2 кв.13 год	3 кв.13 год	4 кв.13 год
Денежные средства на начало периода	4 500	130	245	768
Денежный поток от основной деятельности	0	3 800	5 000	5 500
Закуп продукции	50	1 520	2 000	2 200
Расходы по текущей деятельности	670	2 134	2 254	2 304
Инвестиционные расходы	3 650			
Налоги (патент)	0	31	123	162
Дивиденды	0	0	100	100
Сальдо пр финансовой деятельности	-4 370	115	523	734
Денежные средства на конец периода	130	245	768	1 502

Бюджет движения денежных средств (БДДС) на 2014 г., в тыс. руб.

	1 кв.14 год	2 кв.14 год	3 кв.14 год	4 кв.14 год
Денежные средства на начало периода	1 502	1 737	2 514	3 113
Денежный поток от основной деятельности	4 200	5 500	5 200	6 200
Закуп продукции	1 680	2 200	2 080	2 480
Расходы по текущей деятельности	2 114	2 254	2 224	2 324
Инвестиционные расходы				
Налоги (патент)	71	170	146	224
Дивиденды	100	100	150	150
Сальдо пр финансовой деятельности	235	776	600	1 022
Денежные средства на конец периода	1 737	2 514	3 113	4 136

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 2013 г.
- Начало деятельности: Апрель 2013 г.
- Выход на оперативную безубыточность: май 2013 г.
- Дата окупаемости вложений: Декабрь 2014 г.
- Срок окупаемости проекта: 24 месяца.
- Доходность вложений: 50 %.

Рекомендуем углубленно пройтись по всем цифрам данного образца бизнес-плана для открытия ресторана для того, чтобы овладеть методологией расчетов

