

ДЕМО

# Городское кафе

Демократичный сегмент Casual Dining



# ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>11</b>
<b>ПРАВА НА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНУЮ СОБСТВЕННОСТЬ .....</b>	<b>11</b>
<b>УРОВЕНЬ РИСКОВ И ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ БИЗНЕС-ПЛАНА .....</b>	<b>11</b>
<b>ГЛАВА 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА .....</b>	<b>12</b>
<b>КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА .....</b>	<b>12</b>
ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ .....	12
ФИЗИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ .....	12
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС .....	13
ЗАГРУЗКА .....	13
ДОХОД .....	13
<b>ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ПРОЕКТА .....</b>	<b>14</b>
<b>ПРИВЛЕКАЕМЫЕ ФИНАНСОВЫЕ СРЕДСТВА .....</b>	<b>14</b>
<b>ФИНАНСОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ И ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА .....</b>	<b>16</b>
<b>ГЛАВА 2. ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ .....</b>	<b>17</b>
<b>ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ФОРМА .....</b>	<b>17</b>
<b>РЕГИСТРАЦИЯ ИП ИЛИ ООО .....</b>	<b>20</b>
<b>ДОГОВОР АРЕНДЫ ИЛИ СВИДЕТЕЛЬСТВО О СОБСТВЕННОСТИ НА ПОМЕЩЕНИЕ .....</b>	<b>23</b>
<b>СОГЛАСОВАНИЕ ПЕРЕПЛАНИРОВОК .....</b>	<b>25</b>
<b>ОФОРМЛЕНИЕ САНИТАРНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ .....</b>	<b>27</b>
<b>ОФОРМЛЕНИЕ ЗАКЛЮЧЕНИЙ .....</b>	<b>29</b>
ЗАКЛЮЧЕНИЕ МЧС .....	29
ЗАКЛЮЧЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА .....	29
<b>УВЕДОМЛЕНИЕ О НАЧАЛЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>31</b>
<b>РЕГИСТРАЦИЯ В СИСТЕМАХ УЧЕТАХ .....</b>	<b>31</b>
<b>ЛИЦЕНЗИЯ НА РОЗНИЧНУЮ РЕАЛИЗАЦИЮ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ .....</b>	<b>32</b>
<b>РАЗРЕШЕНИЕ НА ВЫВЕСКУ .....</b>	<b>34</b>
<b>РЕГИСТРАЦИЯ ККМ .....</b>	<b>35</b>
<b>БЮДЖЕТ НА ОФОРМЛЕНИЕ РАЗРЕШИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ .....</b>	<b>35</b>
<b>ГЛАВА 3. МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ .....</b>	<b>37</b>
<b>РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ .....</b>	<b>37</b>
ОБЪЕМ И ДИНАМИКА РАЗВИТИЯ РЫНКА .....	37
ОБЩИЙ ТРЕНД РАЗВИТИЯ РЫНКА .....	38
СТРУКТУРА ОБОРОТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО ФО .....	41

ОБОРОТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ЧЕЛ. ПО СУБЪЕКТАМ РФ.....	42
КОЛИЧЕСТВО РЕСТОРАНОВ, КАФЕ И БАРОВ .....	43
СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО МЕСТ В РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ ПО СУБЪЕКТАМ РФ.....	44
СРЕДНЯЯ ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ ПО СУБЪЕКТАМ РФ.....	45
РЫНОК ДОСТАВКИ ЕДЫ ИЗ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ: ДОЛЯ ЗАКАЗОВ, СРЕДНИЙ ЧЕК .....	46
РЫНОК ФУД-ХОЛЛОВ.....	49
<b>РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. МОСКВЫ.....</b>	<b>52</b>
ОБЪЕМ И ДИНАМИКА РАЗВИТИЯ РЫНКА.....	52
КОЛИЧЕСТВО РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ И СТРУКТУРА ПО ТИПАМ .....	54
<b>АНАЛИЗ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ Г. МОСКВЫ .....</b>	<b>55</b>
СТРУКТУРА ПО ТИПУ ЗАВЕДЕНИЯ .....	55
СТРУКТУРА ПО СРЕДНЕМУ ЧЕКУ .....	55
СТРУКТУРА РЫНКА ПО ВИДУ КУХНИ .....	57
ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ И КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ .....	59
СТРУКТУРА РЕСТОРАНОВ ПО НАЛИЧИЮ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО МЕНЮ .....	61
СТРУКТУРА РЕСТОРАНОВ ПО ВИДАМ ОКАЗЫВАЕМЫХ УСЛУГ .....	62
СТРУКТУРА РЕСТОРАНОВ ПО ВИДАМ ОКАЗЫВАЕМЫХ ДЕТСКИХ УСЛУГ .....	62
ВОСТРЕБОВАННЫЕ КОНЦЕПЦИИ И ТРЕНДЫ РЫНКА .....	63
<b>ГЛАВА 4. КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА.....</b>	<b>74</b>
<b>ОБЩИЙ ПОДХОД К ВЫБОРУ КОНЦЕПЦИИ .....</b>	<b>74</b>
<b>КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА .....</b>	<b>75</b>
<b>ФИЗИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ .....</b>	<b>77</b>
КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ.....	77
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ГРУППЫ ПОМЕЩЕНИЙ.....	78
ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ.....	78
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ.....	80
СЛУЖЕБНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ .....	83
ОБЩАЯ ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАНА .....	85
<b>РЫНОЧНЫЕ ПАРАМЕТРЫ.....</b>	<b>87</b>
ЗАПОЛНЯЕМОСТЬ .....	87
СРЕДНЯЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПОСЕЩЕНИЯ.....	88
ПРОХОДИМОСТЬ.....	89
СРЕДНИЙ ЧЕК.....	90
<b>ГЛАВА 5. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ .....</b>	<b>91</b>
<b>МАРКЕТИНГОВЫЕ ЦЕЛИ ПРОЕКТА .....</b>	<b>91</b>
<b>ВЫБОР МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>91</b>
КРИТЕРИИ ВЫБОРА МЕСТА РАЗМЕЩЕНИЯ РЕСТОРАНА .....	91
КРИТЕРИИ ВЫБОРА ПОМЕЩЕНИЯ .....	95
ПРАВА НА ПОМЕЩЕНИЕ: ПРАВА АРЕНДЫ ИЛИ ПРАВА СОБСТВЕННОСТИ .....	100
<b>СТРАТЕГИЯ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ.....</b>	<b>101</b>

<b>СТИМУЛИРОВАНИЕ ПРОДАЖ.....</b>	<b>104</b>
<b>РЕКЛАМНАЯ ПОЛИТИКА.....</b>	<b>106</b>
БЮДЖЕТ МАРКЕТИНГА ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА .....	106
БЮДЖЕТ МАРКЕТИНГА ОПЕРАЦИОННОГО ЭТАПА .....	108
<b>ГЛАВА 6. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА .....</b>	<b>110</b>
<b>ПЛАН-ГРАФИК РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА .....</b>	<b>110</b>
<b>ПОЛУЧЕНИЕ КРЕДИТА.....</b>	<b>111</b>
<b>ПОДБОР ПОМЕЩЕНИЯ .....</b>	<b>112</b>
<b>ПРОЕКТИРОВАНИЕ.....</b>	<b>113</b>
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ.....	113
ПРОЕКТ ПЕРЕПЛАНИРОВКИ .....	114
ДИЗАЙН-ПРОЕКТ .....	114
<b>РЕМОНТ ПОМЕЩЕНИЯ.....</b>	<b>115</b>
<b>СОЗДАНИЕ ИНТЕРЬЕРА .....</b>	<b>117</b>
<b>КОНСТРУКЦИИ ДЛЯ ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЫ .....</b>	<b>118</b>
<b>ПОДБОР ПЕРСОНАЛА.....</b>	<b>118</b>
<b>ЗАКУПКА ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ.....</b>	<b>120</b>
ГОРЯЧИЙ ЦЕХ.....	121
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ.....	123
ОВОЩНОЙ ЦЕХ.....	125
МЯСО-РЫБНЫЙ ЦЕХ.....	126
МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ .....	127
МОЕЧНАЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ .....	128
БАР .....	129
КЛАДОВАЯ.....	131
<b>КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....</b>	<b>131</b>
<b>СТОЛОВАЯ ПОСУДА .....</b>	<b>134</b>
ФАРФОР .....	134
ПИТЬЕВАЯ ПОСУДА .....	135
СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ И ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ.....	136
<b>ПРЕДМЕТЫ ФИРМЕННОГО СТИЛЯ РЕСТОРАНА .....</b>	<b>137</b>
<b>МЕБЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗАЛА РЕСТОРАНА .....</b>	<b>138</b>
ОСНОВНОЙ ЗАЛ .....	138
МАЛЫЙ ЗАЛ .....	139
ДЕТСКИЙ ЗАЛ .....	140
ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА.....	140
<b>СЛУЖЕБНО-БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ .....</b>	<b>141</b>
КАБИНЕТ АДМИНИСТРАЦИИ РЕСТОРАНА.....	141
КОМНАТА ОТДЫХА ПЕРСОНАЛА И ПРИЕМА ПИЩИ .....	142
ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ .....	142

<b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ .....</b>	<b>142</b>
УБОРНЫЕ И ВЕСТИБЮЛЬ.....	142
ГАРДЕРОБ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА .....	143
ДУШ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА .....	144
<b>МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ И МЕБЕЛИ .....</b>	<b>144</b>
<b>АВТОМАТИЗАЦИЯ РЕСТОРАНА.....</b>	<b>145</b>
<b>ПРОВЕДЕНИЕ ТЕЛЕКОММУНИКАЦИЙ.....</b>	<b>147</b>
ТЕЛЕФОННАЯ ЛИНИЯ.....	147
WI-FI .....	147
ОХРАННО-ПОЖАРНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ .....	147
<b>СТРАХОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ .....</b>	<b>148</b>
<b>СТАРТ-МЕНЮ.....</b>	<b>148</b>
<b>ЗАКУПКА ПРОДУКТОВ.....</b>	<b>149</b>
<b>ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ РАСХОДЫ.....</b>	<b>149</b>
<b>НЕПРЕДВИДЕННЫЕ РАСХОДЫ.....</b>	<b>149</b>
<b>БЮДЖЕТ РАСХОДОВ ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА.....</b>	<b>150</b>
<b>ФИНАНСИРОВАНИЕ РАСХОДОВ ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА .....</b>	<b>150</b>
<b>ГЛАВА 7. ОПЕРАЦИОННЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА .....</b>	<b>152</b>
<b>ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА .....</b>	<b>152</b>
<b>ОСНОВНЫЕ СТАТЬИ РАСХОДОВ ОПЕРАЦИОННОГО ЭТАПА .....</b>	<b>153</b>
КОММУНАЛЬНЫЕ РАСХОДЫ.....	153
ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ.....	153
ОТОПЛЕНИЕ.....	154
ВОДОСНАБЖЕНИЕ.....	155
СТОИМОСТЬ ПОТРЕБЛЕНИЯ РЕСУРСОВ .....	156
УБОРКА ТЕРРИТОРИИ И ВЫВОЗ МУСОРА.....	156
АРЕНДНЫЕ РАСХОДЫ.....	156
ФОНД ОПЛАТЫ ТРУДА .....	157
РАСХОДЫ НА ОБУЧЕНИЕ СОТРУДНИКОВ.....	158
РАСХОДЫ НА РЕКЛАМУ.....	159
ЗАКУПКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И НАПИТКОВ.....	159
ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ РАСХОДЫ.....	161
РАСХОДЫ НА ТЕЛЕКОММУНИКАЦИЮ (ТЕЛЕФОНИЗАЦИЯ, АВТОМАТИЗАЦИЯ, ОХРАННО-ПОЖАРНАЯ СИГНАЛИЗАЦИЯ).....	163
РАЗРЕШИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	164
ПОТЕРИ ОТ НЕРЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВЕДЕННОГО ТОВАРА .....	165
РЕМОНТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ.....	165
ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ЗАТРАТЫ.....	166
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЕЧЕРИНОК (ГРУППЫ И DJ) .....	166

ПЛАТА АГРЕГАТОРАМ ЗА ДОСТАВКУ .....	166
ОРГАНИЗАЦИЯ НОВОГО ГОДА .....	167
БЮДЖЕТ ОРГАНИЗАЦИОННЫХ РАСХОДОВ.....	167
МОНТАЖ / ДЕМОНТАЖ ЛЕТНЕЙ ВЕРАНДЫ .....	168
СТРАХОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ .....	168
<b>ОПЕРАЦИОННЫЙ БЮДЖЕТ РАСХОДОВ .....</b>	<b>169</b>
<b>ЗАЕМНЫЕ СРЕДСТВА .....</b>	<b>170</b>
<b>ОСНОВНЫЕ СТАТЬИ ДОХОДОВ ОПЕРАЦИОННОГО ЭТАПА .....</b>	<b>172</b>
ОСНОВНОЙ ЗАЛ .....	172
ЗАГРУЗКА.....	172
СРЕДНИЙ ЧЕК.....	176
СЕЗОННАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ.....	181
ВЫХОД НА ПРОЕКТНУЮ МОЩНОСТЬ .....	181
ДОСТАВКА .....	181
НОВЫЙ ГОД.....	182
<b>ОПЕРАЦИОННЫЙ БЮДЖЕТ ДОХОДОВ .....</b>	<b>182</b>
<b>ГЛАВА 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА .....</b>	<b>184</b>
<b>УСЛОВИЯ И ДОПУЩЕНИЯ .....</b>	<b>184</b>
ИНФЛЯЦИЯ.....	184
НАЛОГОВОЕ ОКРУЖЕНИЕ.....	185
<b>ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ.....</b>	<b>186</b>
<b>ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>188</b>
<b>ПРОГНОЗНЫЙ БАЛАНС .....</b>	<b>190</b>
<b>БЮДЖЕТ НАЛОГОВЫЙ ПЛАТЕЖЕЙ .....</b>	<b>190</b>
<b>ГЛАВА 9. ОЦЕНКА ПРОЕКТА.....</b>	<b>191</b>
<b>СТРУКТУРА ОПЕРАЦИОННЫХ РАСХОДОВ .....</b>	<b>191</b>
<b>АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ .....</b>	<b>191</b>
РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА.....	191
ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ.....	192
РАСЧЕТ СТАВКИ ДИСКОНТИРОВАНИЯ .....	193
NPV, СРОК ОКУПАЕМОСТИ И IRR ПРОЕКТА.....	194
СТОИМОСТЬ ПРОЕКТА .....	195
<b>ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ .....</b>	<b>196</b>
<b>ОСНОВНЫЕ ИНВЕСТИЦИОННО-ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА.....</b>	<b>198</b>
<b>ГЛАВА 10. АНАЛИЗ РИСКОВ.....</b>	<b>199</b>
<b>ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РИСКИ .....</b>	<b>199</b>
НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ГРАФИКА РАБОТ ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА ПРОЕКТА.....	199

ПРОВЕРКА КОНТРОЛИРУЮЩИХ ОРГАНОВ (СЭС, ПОЖАРНАЯ ИНСПЕКЦИЯ, НАЛОГОВАЯ ИНСПЕКЦИЯ И ПР.).....	200
<b>КАДРОВЫЕ РИСКИ .....</b>	<b>201</b>
НЕДОСТАТОЧНАЯ КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА .....	201
ПЕРЕХОД ШЕФ-ПОВАРА К КОНКУРЕНТАМ .....	202
<b>РИСКИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ПОСТАВЩИКАМИ .....</b>	<b>203</b>
НАРУШЕНИЕ СРОКОВ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.....	203
ПОСТАВКА НЕКАЧЕСТВЕННОГО ТОВАРА .....	204
<b>РИСКИ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ.....</b>	<b>205</b>
УСИЛЕНИЕ ЦЕНОВОЙ КОНКУРЕНЦИИ.....	205
НЕУДАЧНОЕ ПРОВЕДЕНИЕ АКЦИЙ ПО ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ СКИДОК .....	206
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РИСКИ.....</b>	<b>206</b>
ВЫХОД ИЗ СТРОЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ .....	206
РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ВОЗНИКНОВЕНИЕМ ПОЖАРОВ, ЗАТОПЛЕНИЯМИ И РАЗРУШЕНИЯМИ .....	207
<b>ФИНАНСОВЫЕ РИСКИ .....</b>	<b>208</b>
ПРОБЛЕМЫ С ПОЛУЧЕНИЕМ КРЕДИТА.....	208
ЗАДЕРЖКА ВЫПЛАТ ПО КРЕДИТУ .....	209
ПРЕВЫШЕНИЕ ИНВЕСТИЦИОННОГО БЮДЖЕТА .....	209
РИСК ЛИКВИДНОСТИ .....	210
<b>ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И РЫНОЧНЫЕ РИСКИ .....</b>	<b>211</b>
СОКРАЩЕНИЕ СПРОСА.....	211
УХУДШЕНИЕ МЕСТОПОЛОЖЕНИЯ РЕСТОРАНА.....	212
<b>ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ (ФОРС-МАЖОР).....</b>	<b>213</b>
<b>ГЛАВА 11. ПРИЛОЖЕНИЯ К БИЗНЕС-ПЛАНУ .....</b>	<b>214</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ.....</b>	<b>214</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ПО ОТКРЫТИЮ РЕСТОРАНА .....</b>	<b>217</b>
<b>ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INVENTICA.....</b>	<b>220</b>

## ПЕРЕЧЕНЬ ТАБЛИЦ

Таблица 1.	График расходов инвестиционного этапа (в тыс. RUR) .....	14
Таблица 2.	Платежи по возврату кредита.....	15
Таблица 3.	Основные инвестиционно-финансовые показатели проекта .....	16
Таблица 4.	Сравнение форм собственности (ИП и ООО) .....	19
Таблица 5.	Инвестиционный бюджет на оформление разрешительных документов и лицензий по проекту, тыс. RUR .....	35
Таблица 6.	Оборот общественного питания в субъектах РФ (тыс. RUR/чел. в год), 2022 г.....	43
Таблица 7.	Количество посадочных мест в ресторанах, кафе и барах по субъектам РФ, нач. 2020 г. ....	44
Таблица 8.	Средняя площадь ресторанов, кафе и баров в субъектах РФ, нач. 2020 г. ....	45
Таблица 9.	Количество посадочных мест и площадь ресторанных заведений по районам Москвы, 2018 г. .	61
Таблица 10.	Параметры деятельности кулинарий по форматам в Москве .....	69
Таблица 11.	Оптимальная величина количества мест в зале предприятий общественного питания .....	77
Таблица 12.	Перечень обязательных и необязательных помещений для обслуживания посетителей в предприятиях питания разного типа и класса.....	79
Таблица 13.	Норматив площади обеденного зала на 1 посадочное место в зале, кв. м. ....	80
Таблица 14.	Перечень производственных помещений.....	81
Таблица 15.	Минимально необходимая площадь производственных помещений .....	83
Таблица 16.	Перечень служебно-бытовых помещений .....	83
Таблица 17.	Общая площадь ресторана в разбивке по типу функциональных групп.....	85
Таблица 18.	Критерии выбора помещения под кафе-ресторан .....	98
Таблица 19.	Рекламные мероприятия и бюджет маркетинга инвестиционного этапа .....	107
Таблица 20.	Рекламные мероприятия и бюджет маркетинга операционного этапа .....	108
Таблица 21.	Зависимость комиссии риэлторского агентства от месячной арендной платы за помещение ...	113
Таблица 22.	Стоимость разработки проекта перепланировки и его дополнительных разделов .....	114
Таблица 23.	Стоимость ремонта заведений общественного питания, тыс. RUR / кв. м. ....	116
Таблица 24.	Стоимость проведения ремонтно-строительных работ .....	116
Таблица 25.	Типы кадровых агентств, специализирующихся на подборе персонала для ресторанных заведений.....	119
Таблица 26.	Оборудование для горячего цеха кухни .....	121
Таблица 27.	Оборудование холодного цеха кухни.....	123
Таблица 28.	Оборудование овощного цеха кухни.....	125
Таблица 29.	Оборудование мясо-рыбного цеха кухни.....	126
Таблица 30.	Оборудование моечной кухонной посуды .....	127
Таблица 31.	Оборудование для моечной столовой посуды .....	128
Таблица 32.	Оборудование для бара .....	129
Таблица 33.	Оборудование для кладовой.....	131
Таблица 34.	Затраты на покупку наплитной посуды .....	132
Таблица 35.	Затраты на покупку барной посуды .....	132
Таблица 36.	Затраты на покупку ножей .....	132
Таблица 37.	Затраты на покупку кухонной утвари.....	133
Таблица 38.	Затраты на покупку емкостей и контейнеров.....	133
Таблица 39.	Затраты на покупку фарфоровой столовой посуды .....	134
Таблица 40.	Затраты на покупку питьевой столовой посуды.....	135
Таблица 41.	Затраты на покупку столовых приборов и предметов сервировки стола .....	136
Таблица 42.	Затраты на покупку предметов фирменного стиля ресторана .....	137
Таблица 43.	Затраты на покупку мебельного оборудования для зала №1 ресторана .....	138
Таблица 44.	Затраты на покупку мебельного оборудования для зала мастер-классов.....	139
Таблица 45.	Затраты на покупку мебельного оборудования для детского зала .....	140



Таблица 46. Затраты на покупку мебельного оборудования для летней веранды .....	141
Таблица 47. Затраты на оснащение кабинета администрации персонала .....	141
Таблица 48. Затраты на оснащение раздевалки и комнаты отдыха персонала .....	142
Таблица 49. Затраты на оснащение подсобных помещений .....	142
Таблица 50. Затраты на оснащение уборных .....	143
Таблица 51. Затраты на оснащение гардероба для персонала .....	143
Таблица 52. Затраты на оснащение душа для персонала .....	144
Таблица 53. Затраты на монтаж сантехнического оборудования .....	144
Таблица 54. Затраты на автоматизацию ресторана .....	146
Таблица 55. Бюджет расходов инвестиционного этапа (тыс. RUR) .....	150
Таблица 56. Финансирование инвестиционного этапа проекта (в тыс. RUR) .....	151
Таблица 57. Расчет потребляемой рестораном мощности (в соответствии со спецификацией оборудования) .....	153
Таблица 58. Расчет потребляемой рестораном воды .....	155
Таблица 59. Стоимость основных видов ресурсов (тыс. RUR) .....	156
Таблица 60. Стоимость уборки территории и вывоза мусора (тыс. RUR) .....	156
Таблица 61. Штатное расписание ресторана .....	158
Таблица 62. Расходы на рекламу и стимулирование продаж (тыс. RUR) .....	159
Таблица 63. Наценка на продукты питания и напитки .....	160
Таблица 64. Расходы на закупку продуктов питания и напитков (тыс. RUR) .....	160
Таблица 65. Расчет затрат на расходные материалы для обслуживания клиентов .....	161
Таблица 66. Параметры для расчета хозяйственных расходов .....	162
Таблица 67. Хозяйственные расходы (тыс. RUR) .....	162
Таблица 68. Параметры для расчета затрат на обслуживание систем телекоммуникации .....	163
Таблица 69. Текущие расходы на телекоммуникацию (тыс. RUR) .....	164
Таблица 70. Операционные расходы на разрешительные документы (тыс. RUR) .....	165
Таблица 71. Параметры для расчета затрат на ремонт техники и автотранспортного средства .....	166
Таблица 72. Параметры для расчета затрат на организацию вечеринок .....	166
Таблица 73. Параметры для расчета затрат на организацию мероприятия в Новый год .....	167
Таблица 74. Бюджет организационных расходов (тыс. RUR) .....	168
Таблица 75. Параметры для расчета затрат на монтаж и демонтаж летней веранды .....	168
Таблица 76. Операционный бюджет расходов .....	169
Таблица 77. Платежи по возврату кредита .....	171
Таблица 78. Параметры доходной части проекта: расчет загрузки ресторана в будни .....	174
Таблица 79. Параметры доходной части проекта: расчет загрузки ресторана в выходные и праздники .....	175
Таблица 80. Параметры доходной части проекта: расчет среднего чека по основному меню в будни .....	177
Таблица 81. Параметры доходной части проекта: расчет среднего чека по основному меню в выходные и праздники .....	178
Таблица 82. Усредненные значения параметра "средний чек" .....	180
Таблица 83. Параметры для расчета дохода от доставки .....	182
Таблица 84. График работы ресторана в разбивке по дням каждого месяца (рабочие, выходные, праздники) .....	182
Таблица 85. Операционный бюджет доходов .....	183
Таблица 86. Темпы инфляции .....	184
Таблица 87. Ставки основных налогов .....	185
Таблица 88. Отчет о прибылях и убытках (в тыс. RUR) .....	186
Таблица 89. Отчет о движении денежных средств (в тыс. RUR) .....	188
Таблица 90. Балансовый отчет, тыс. RUR (на конец года) .....	190
Таблица 91. Бюджет налоговых платежей (в тыс. руб.) .....	190
Таблица 92. Показатели рентабельности .....	191
Таблица 93. Исходные данные для расчета стоимости собственного капитала .....	193

Таблица 94. Расчет WACC.....	194
Таблица 95. Расчет NPV .....	194
Таблица 96. Расчет NPV+TV.....	195
Таблица 97. Основные инвестиционно-финансовые показатели проекта.....	198
Таблица 98. Изменение ключевых показателей при увеличении сроков инвестиционного этапа на 1 месяц .....	199
Таблица 99. Изменение ключевых показателей при несоблюдении санитарно-эпидемиологических и пожарных условий работы ресторана.....	200
Таблица 100. Изменение ключевых показателей при снижении стоимости услуг на 1% .....	205
Таблица 101. Изменение ключевых показателей при превышении инвестиционного бюджета на 1%.....	210
Таблица 102. Изменение ключевых показателей при уменьшении планового объема продаж .....	211

## ПЕРЕЧЕНЬ ГРАФИКОВ

График 1. Динамика оборота общественного питания в России (млрд. RUR), 2013-2023 гг. ....	37
График 2. Динамика индекса физического объема рынка, 2012-2023 гг.....	37
График 3. Оборот общественного питания по федеральным округам (тыс. RUR на чел.), 2022 г.....	42
График 4. Сравнение ежегодных расходов на посещение заведений общественного питания в России с прочими странами (USD на чел.).....	42
График 5. Динамик доли доставки в объеме ресторанных заказов, 2019-2022 гг. ....	46
График 6. Средняя доля заказов в доставке у ресторанных заведений в зависимости от населенного пункта, 2022 г. ....	46
График 7. Доля ресторанных заведений с доставкой, 2020 г., 2022 г. ....	47
График 8. Наличие доставки в ресторане в зависимости от среднего чека заведения и сетевой принадлежности, 2022 г. ....	48
График 9. Форматы доставки, используемые в ресторанных заведениях, 2022 г.....	49
График 10. Методы заказа при доставке, используемые в ресторанных заведениях, 2022 г. ....	49
График 11. Структура предложения фуд-холлов по площадям в разрезе регионов (ТОП-5), 2023 г.....	51
График 12. Структура рынка фуд-холлов по формату и типу размещения, 2023 г.....	51
График 13. Динамика оборота рынка общественного питания г. Москвы, 2018-2023 гг. ....	53
График 14. Индекс физического объема рынка общественного питания Москвы, 2015-2023 гг.....	54
График 15. Распределение предприятий общественного питания г. Москвы по кухне, 2024 г. ....	57
График 16. Структура открытий новых ресторанов по типу кухни, 2022 г. ....	58
График 17. Среднее число посадочных мест по типам ресторанных заведений, 2021 г. ....	59
График 18. Среднее количество посадочных мест в ресторанных заведениях по округам Москвы, 2018 г. ...	59
График 19. Площадь ресторанных заведений по округам Москвы, 2018 г. ....	60
График 20. Уровень заполняемости ресторана в будни (сверху) и выходные (2 графика снизу).....	87
График 21. Средняя продолжительность пребывания гостя в ресторане в будни (сверху) и выходные (снизу) .....	88
График 22. Количество клиентов В РЕСТОРАНЕ В БУДНИ (СВЕРХУ) И ВЫХОДНЫЕ (СНИЗУ) .....	89
График 23. Сезонность спроса в ресторане.....	90
График 24. Загрузка кафе-ресторана в будни .....	172
График 25. Загрузка кафе-ресторана в выходные и праздники.....	173
График 26. Сезонность продаж ресторанных услуг.....	181
График 27. Доходы, расходы и чистая прибыль по проекту .....	192
График 28. Чистая прибыль по проекту нарастающим итогом.....	192
График 29. Денежный поток и NPV нарастающим итогом.....	195
График 30. Чувствительность NPV к изменению объема продаж.....	196
График 31. Чувствительность чистой прибыли к изменению объема продаж .....	197

## ПЕРЕЧЕНЬ ДИАГРАММ

Диаграмма 1. Структура рынка общественного питания Москвы по типам заведений, 2021 г. ....	54
Диаграмма 2. Распределение ресторанных заведений Москвы по типам, 2018 г. ....	55
Диаграмма 3. Структура среднего чека по типам ресторанных заведений Москвы, 2024 г. ....	56
Диаграмма 4. Распределение ресторанных заведений Москвы по наличию специализированного меню, 2023 г. ....	62
Диаграмма 5. Распределение ресторанных заведений Москвы по видам оказываемых услуг, 2024 г. ....	62
Диаграмма 6. Распределение ресторанных заведений Москвы по наличию развлекательных услуг, 2024 г. .	63
Диаграмма 7. Структура операционных расходов .....	191

## ПЕРЕЧЕНЬ РИСУНКОВ

Рисунок 1. Структура концепций ресторанов на региональных фуд-холлах, 2023 г. ....	52
Рисунок 2. План-график инвестиционного этапа .....	110
Рисунок 3. Организационная структура ресторана .....	152

## ГЛАВА 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

---

### КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

#### ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ

**Формат:** городское кафе с блюдами comfort food (качественная кухня на каждый день, понятные по вкусу блюда европейской кухни по доступным ценам)

**Целевая аудитория:** повседневное посещение с целью базовых завтраков, обедов и ужинов, а также целевое выходное посещение с семьей и друзьями для приятного времяпрепровождения в уютной обстановке по доступным ценам

**Ценовой сегмент:** Casual Dining, средний чек 1 700 – 2 000 RUR

**Размещение:** район между Третьим Транспортным и Садовым кольцом, на оживленных улицах, вблизи крупных жилищных комплексов верхнего ценового сегмента; по возможности кафе оборудуется стоянкой для автомашин на несколько мест

**Концептуальная особенность проекта:** ресторан оснащен 2мя залами, один из которых может при необходимости использоваться для проведения закрытых мероприятий, а именно: банкетов, мастер-классов, вернисажей, презентаций (возможна как самостоятельная организация мероприятий, так и сдача площадки в аренду); дополнительно отдельный зал будет выделен под детское обслуживание и игровую комнату, где могут проводиться детские праздники и мастер-классы; в выходные в заведение могут приглашаться музыкальные группы для создания атмосферы отдыха в клубе-баре и формирования устойчивого центра притяжения для целевой аудитории заведения; в летнее время установка летней веранды; наличие доставки (договор с агрегатором)

**Специальные предложения:** в будни бизнес-ланч с 12:00 до 16:00, в выходные бранч с 12:00 до 16:00

#### ФИЗИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

**Общая площадь:** 330 кв. м., в том числе помещения для клиентов - ... кв. м.; производственные и служебно-бытовые помещения – ... кв. м.

**Количество залов:** 3 (основной зал ресторана, малый зал, детский зал)

**Количество посадочных мест:** 60 в основном зале, 15 в малом зале, 10 в детском зале

**График обслуживания клиентов:** с 10 до 24 часов в будни и выходные

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

**Кухня, меню:** европейская и авторская кухня comfort food; акцентирование на сезонных продуктах; в меню не более 6-8 позиций по каждому типу блюд: салаты, закуски, супы, горячие блюда, гарниры, десерты; акцент на презентации блюд

**Сырьевая база:** сырье и полуфабрикаты средней степени готовности

**Состав производственных помещений:** горячий цех, холодный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечные помещения

**Оборудование:** в целях рационального удешевления проекта предполагается приобрести технологическое оборудование (кухонные комбайны, слайсеры, миксеры и пр.) и частично тепловое оборудование (грили, жарочные поверхности и т.д.) импортного производства, а холодильное и вспомогательное оборудование (столы производственные, моечные ванны и т.д.) – отечественного

...

## ЗАГРУЗКА

**Выход на проектную мощность:** на 5 мес.

**Базовая загрузка ресторана в день:**

	БУДНИ	ВЫХОДНЫЕ
БИЗНЕС-ЛАНЧ	... чел.	-
БРАНЧ	-	... чел.
СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ (ОСНОВНАЯ ПОСАДКА)	... чел.	... чел.
ДОСТАВКА	... заказов	... заказ

**Площадка для организации концертов:** 1 концерт в месяц

**Площадка для организации мастер-классов:** в рамках концепции проекта доход не предусмотрен, однако функционал финансовой модели позволяет учесть данную услугу в доходах и расходах

## ДОХОД

**Базовый ежедневный доход без учета доставки:** ... тыс. RUR (будни), ... тыс. RUR (выходные)

**Базовый ежедневный доход от доставки:** ... тыс. RUR (будни), ... тыс. RUR (выходные)

**Средний чек ресторана:**

	БУДНИ	ВЫХОДНЫЕ
БИЗНЕС-ЛАНЧ	470 RUR	-
БРАНЧ	-	... RUR
СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ	1 681 RUR	1 944 RUR
ДОСТАВКА	... RUR	... RUR

## ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ ПРОЕКТА

Для реализации проекта необходимо инвестировать сумму в размере ... тыс. RUR с НДС.

ТАБЛИЦА 1. ГРАФИК РАСХОДОВ ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА (В ТЫС. RUR)

...

## ПРИВЛЕКАЕМЫЕ ФИНАНСОВЫЕ СРЕДСТВА

В рамках настоящего проекта предусмотрено кредитование в размере 50% инвестиционного бюджета. График финансирования инвестиционного этапа проекта представлен в ... Как видно из таблицы для финансирования проекта предполагается получение 6 траншей кредита:

1. Транш №1: декабрь 2024 г. – ... тыс. RUR
2. ...

В качестве схемы погашения кредита выбрана аннуитетная схема («погашение равными частями»). При данной схеме подсчитывается общая сумма процентов за весь срок использования кредита, к ней прибавляется сумма долга, а затем полученное число делится на срок кредита в месяцах.

Срок возврата кредита – 2 года (для каждого транша отдельно), ставка по кредиту – 22% в год. Бизнес-планом предусмотрена отсрочка по платежам в счет погашения основного долга, равная 3 мес. За каждый месяц просрочки платежей по кредиту взимается штраф в размере 3,0% от суммы неуплаты.

Общий период погашения кредита по проекту составит ...

ТАБЛИЦА 2. ПЛАТЕЖИ ПО ВОЗВРАТУ КРЕДИТА

...

## ФИНАНСОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ И ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

ТАБЛИЦА 3. ОСНОВНЫЕ ИНВЕСТИЦИОННО-ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

...

Проект выйдет на положительную чистую приведенную стоимость (NPV) при реализации продукции на уровне ...% от запланированных показателей, что связано с консервативным прогнозом объема реализации услуг. ...

## ГЛАВА 2. ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

---

### ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ФОРМА

...

### РЕГИСТРАЦИЯ ИП ИЛИ ООО<sup>1</sup>

...

Сумма государственной пошлины за открытие ООО в 2024 г. составляет 4 000 рублей (в случае подачи документов лично в налоговой). Дата оплаты в квитанции госпошлины должна быть обязательно позднее даты подписания решения единственного учредителя (если 1 учредитель) или протокола собрания учредителей (если 2 и более учредителя).

...

Расходы на регистрацию ООО при самостоятельном оформлении документов составят около ... тыс. руб.

- Платеж за закрепление юридического адреса - ... руб.
- Оплата услуг нотариуса по заверке подписей в заявлении на регистрацию ООО (не обязательно, если учредители будут присутствовать в ИФНС при подаче документов) - ... руб.
- Оплата государственной пошлины за регистрацию ООО – 4 000 руб.
- Внесение уставного капитала (оплачивается не позднее 4-х месяцев с момента регистрации) – ... руб.
- Изготовление печати – ... руб.
- ...

### ДОГОВОР АРЕНДЫ ИЛИ СВИДЕТЕЛЬСТВО О СОБСТВЕННОСТИ НА ПОМЕЩЕНИЕ

...

---

<sup>1</sup> Пункт составлен на основе материалов портала [www.malyi-biznes.ru](http://www.malyi-biznes.ru)

Срок аренды площади должен составлять не менее трех-четырех лет, что эквивалентно периоду окупаемости проекта. В соответствии с п.2 ст. 651 ГК РФ договор аренды здания или сооружения, заключенный на срок не менее года, подлежит государственной регистрации.

...

## СОГЛАСОВАНИЕ ПЕРЕПЛАНИРОВОК

...

... После принятия этих законодательных актов проводить согласования перепланировки в отдельно стоящих зданиях с БТИ, Государственной жилищной инспекцией города Москвы (Мосжилинспекцией) и прочими ведомствами больше не требуется. Однако перепланировка в некоторых случаях представляет собой очень сложные работы, которые непосредственно затрагивают несущие конструкции здания, что сильно влияет на безопасность. Ввиду этого для осуществления перепланировки в любом случае придется оформлять проект и некоторые другие документы, а также согласовать их в установленном порядке.

Во всех случаях процедура перепланировки начинается с составления проекта и обследования здания. Техническое заключение о состоянии несущих конструкций и возможности производства работ по перепланировке оформляется на основании натурного обследования помещения. Данное заключение является основанием для составления проекта перепланировки, который в обязательном порядке должен содержать:

- Планировочные, конструктивные, архитектурные и технологические решения;
- Мероприятия по охране окружающей среды;
- Проект производства работ;
- Противопожарные мероприятия;
- Инженерные сети и коммуникации.

... Далее проект перепланировки необходимо согласовать и утвердить в установленном порядке, после чего можно будет приступить к работам. ...

## ОФОРМЛЕНИЕ САНИТАРНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

На заведение общественного питания в соответствии с ХАССП необходимо оформить следующий пакет санитарных документов:

- План-программа производственного контроля;
- Журнал учета работ по очистке и дезинфекции систем вентиляции;
- Журнал учета дезинфекционных средств;
- Личные медицинские книжки сотрудников;
- Уголок потребителя.



Кроме того, необходимо заключить договора на обслуживание с соответствующими организациями:

- Договор на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- Договор на вывоз и утилизацию мусора ТБО (твердые бытовые отходы);
- Договор на вывоз и утилизацию люминесцентных ламп (ртутьсодержащих);
- Договор на дератизацию, дезинфекцию и дезинсекцию;
- Договор на техническое обслуживание системы вентиляции и кондиционирования;
- Договор на установку и обслуживание системы сигнализации о пожаре;
- Договор на стирку спецодежды;
- Договор на проведение медицинских осмотров;
- Договор утилизации продовольственной продукции;
- Договор поставки воды, электроэнергии в кафе;
- Договор на слив сточных вод.

Программа производственного контроля (ППК) – это документ санитарно-эпидемиологического законодательства РФ, где подробно представлены санитарно-противоэпидемиологические (профилактические) мероприятия по фактическому расположению объекта и соблюдению санитарных правил. Стоимость разработки ППК непосредственно Роспотребнадзором составляет **6,9 тыс. RUR** и занимает 1 день.

Журнал учета работ - это типовая форма документа, в котором ведется учет проведенных санитарно-эпидемиологических мероприятий. Стоимость оформления журнала учета дезсредств составляет в Роспотребнадзоре **6,9 тыс. RUR** (срок – 1 день). Оформление журнала учета работ по очистке и дезинфекции вентиляции, по прайсу компании «Экосеть», стоит **4 тыс. RUR** (срок – 1 день).

...

Дополнительно необходимо провести лабораторные исследования, назначаемые Роспотребнадзором, стоимостью до ... тыс. RUR. После проведения исследований необходимо получить протоколы:

- анализа воздуха;
- анализа воды (химический, радиационный и бактериологический);
- измерения физических факторов (уровень электромагнитных излучений, вибрация, освещённость, наличие инфракрасного излучения, уровень шума и микроклимат);
- радиационного анализа (естественный радиационный фон, наличие радона, исследование пищевых продуктов и воды);
- анализа смывов из внешней среды (наличие кишечной палочки, золотистого стафилококка, общее микробное число);
- анализа материалов, контактирующих с пищевой продукцией и самой пищевой продукции;
- обследования стерилизующего оборудования и анализ дезинфекционных мероприятий.

Суммарные расходы на оформление санитарных документов приняты на уровне ... тыс. RUR.

...

## ЛИЦЕНЗИЯ НА РОЗНИЧНУЮ РЕАЛИЗАЦИЮ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

...

За предоставление лицензии на розничную продажу алкогольной продукции в настоящее время взимается государственная пошлина в размере **65 тыс. RUR с НДС**.

...

Требование к минимальному размеру уставного капитала (уставного фонда) не распространяется на организации общественного питания, являющиеся соискателями лицензий или получившие лицензии на розничную продажу алкогольной продукции для потребления на месте покупки, а также на казенные предприятия и государственные унитарные предприятия. Уставный капитал для продажи в местах общественного питания (кафе, бары, рестораны) составляет не менее 10 000 RUR.

Определенные ограничения наложены на характеристики помещения, в котором будет реализовываться алкогольная продукция:

- ...

...

## БЮДЖЕТ НА ОФОРМЛЕНИЕ РАЗРЕШИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ

Общая величина инвестиций, необходимая на оформление разрешительных документов и лицензий по проекту, составляет **... тыс. RUR с НДС**.

ТАБЛИЦА 4. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ БЮДЖЕТ НА ОФОРМЛЕНИЕ РАЗРЕШИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ЛИЦЕНЗИЙ ПО ПРОЕКТУ, ТЫС. RUR

Наименование документа	Количество, шт.	Стоимость, тыс. руб.	Проектный месяц начала оформления документа	Проектный месяц завершения оформления документа
Учредительные документы организации		...	1	1

## ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

---

Наименование документа	Количество, шт.	Стоимость, тыс. руб.	Проектный месяц начала оформления документа	Проектный месяц завершения оформления документа
ИТОГО				

*Источник: Inventica на основе консультаций с менеджерами Роспотребнадзора*

## ГЛАВА 3. МАРКЕТИНГОВОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

### РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ

#### ОБЪЕМ И ДИНАМИКА РАЗВИТИЯ РЫНКА

По итогам 2023 г. оборот российского рынка общественного питания составил около ... трлн. RUR. В последние 3 года, вопреки негативным ожиданиям, рынок демонстрирует значительный рост – в среднем около ...% в год в период с 2021 г. по 2023 г. При этом рост обусловлен не только инфляционным фактором – в данный период в физическом выражении рынок увеличивался в среднем на ...% в год.

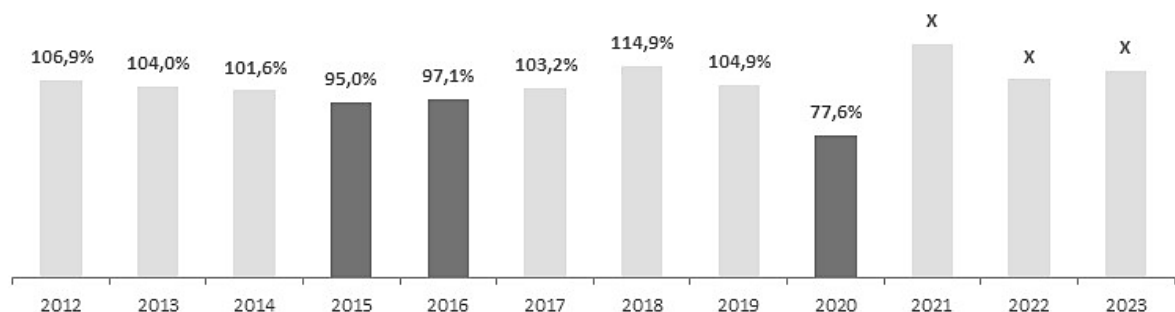
ГРАФИК 1. ДИНАМИКА ОБОРОТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ (МЛРД. RUR), 2013-2023 ГГ.



Примечание: Показатель «оборот общественного питания» учитывает оборот ресторанов, баров, кафе, столовых при предприятиях и учреждениях, а также организаций, осуществляющих поставку продукции общественного питания

Источник: Inventica по данным Федеральной службы государственной статистики

ГРАФИК 2. ДИНАМИКА ИНДЕКСА ФИЗИЧЕСКОГО ОБЪЕМА РЫНКА, 2012-2023 ГГ.



Источник: Inventica по данным Федеральной службы государственной статистики

#### ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА

Росту оборота рынка ресторанных заведений способствовали следующие факторы:

- Массовый спрос на внутренний туризм на фоне санкций. Россияне, оказавшись в условиях введенных странами ЕС ограничений на въезд, стали больше ездить по стране, посещая в процессе путешествий рестораны и кафе. Кроме того, популяризация внутреннего туризма обусловила также открытие новых заведений общественного питания в популярных туристических регионах;
- Рост среднего чека на фоне удорожания ингредиентов, оборудования и стоимости аренды помещений;
- ...

### ОБЩИЙ ТРЕНД РАЗВИТИЯ РЫНКА

По состоянию на апрель 2023 г., основные доли в структуре заведений российского рынка общепита в денежном выражении занимают QSR (фастфуд, пиццерия, суши шоп) — ...% и TSR (классические заведения) — ...%.

В последние 3 года **на рынке произошли структурные изменения**, обусловленные 2мя ключевыми факторами:

1. Резкий разрыв логистических и производственных цепочек и уход с рынка зарубежных поставщиков продуктов, что привело к существенному росту себестоимости и, как следствие, снижению рентабельности в отрасли.
2. Снижение доходов потребителей и падение платежеспособного спроса со стороны россиян.

Данные факторы обусловили значимые перераспределения на рынке в разрезе сегментов и форматов – так, если отдельные сегменты ощутили серьезное снижение спроса, а другие фиксировали падение в меньшей степени, то некоторые, напротив, стали бенефициарами сложившейся ситуации.

...

### РЫНОК ДОСТАВКИ ЕДЫ ИЗ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

Сегмент доставки еды начал свой победный рост на фоне кризиса, в 2015 г. аналитики фиксировали взрывной рост доставки еды из ресторанов, тогда как сам рынок драматическим образом падал. Так, по подсчетам NPD Group, за 9 месяцев 2017 г. доля сегмента доставки на ресторанном рынке в целом достигла 5,2%. В 2022 г. **доставка — это уже 24% всех заказов в ресторанах (23% в Москве)**. Если в 2019 г. в доставку уходил каждый 10й заказ, то в 2022 г. – уже каждый 4й.

---

ГРАФИК 3. СРЕДНЯЯ ДОЛЯ ЗАКАЗОВ В ДОСТАВКЕ У РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАСЕЛЕННОГО ПУНКТА, 2022 Г.

...

---

## ОТКРЫТИЕ РЕСТОРАНА

## РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. МОСКВЫ

### ОБЪЕМ И ДИНАМИКА РАЗВИТИЯ РЫНКА

Москва традиционно занимает наибольшую долю российского рынка общественного питания - по итогам 2023 г. столичные заведения общественного питания генерируют ...% суммарного оборота всех предприятий общепита России или ... млрд. RUR.

ГРАФИК 4. ДИНАМИКА ОБОРОТА РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. МОСКВЫ, 2018-2023 ГГ.

...

Начиная с 2021 г., ввиду роста спроса на внутренний туризм, московский рынок продолжил демонстрировать увеличение реального объема рынка. В несколько раз подорожавшие путешествия в другие страны, сложности с визами, транзакциями и логистикой, рост курса валют продолжают поддерживать бум внутреннего туризма, при этом Москва является лидером среди направлений для внутренних путешествий россиян. В 2023 г. физический объем рынка (без учета инфляции) вырос на 16,3%. Так, например, согласно данным о платежах по картам Сбербанка, в I п/г 2023 г. жители и гости Москвы посещали рестораны, бары и кафе на 36% чаще, чем за аналогичный период 2022 г.

ГРАФИК 5. ИНДЕКС ФИЗИЧЕСКОГО ОБЪЕМА РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОСКВЫ, 2015-2023 ГГ.

...

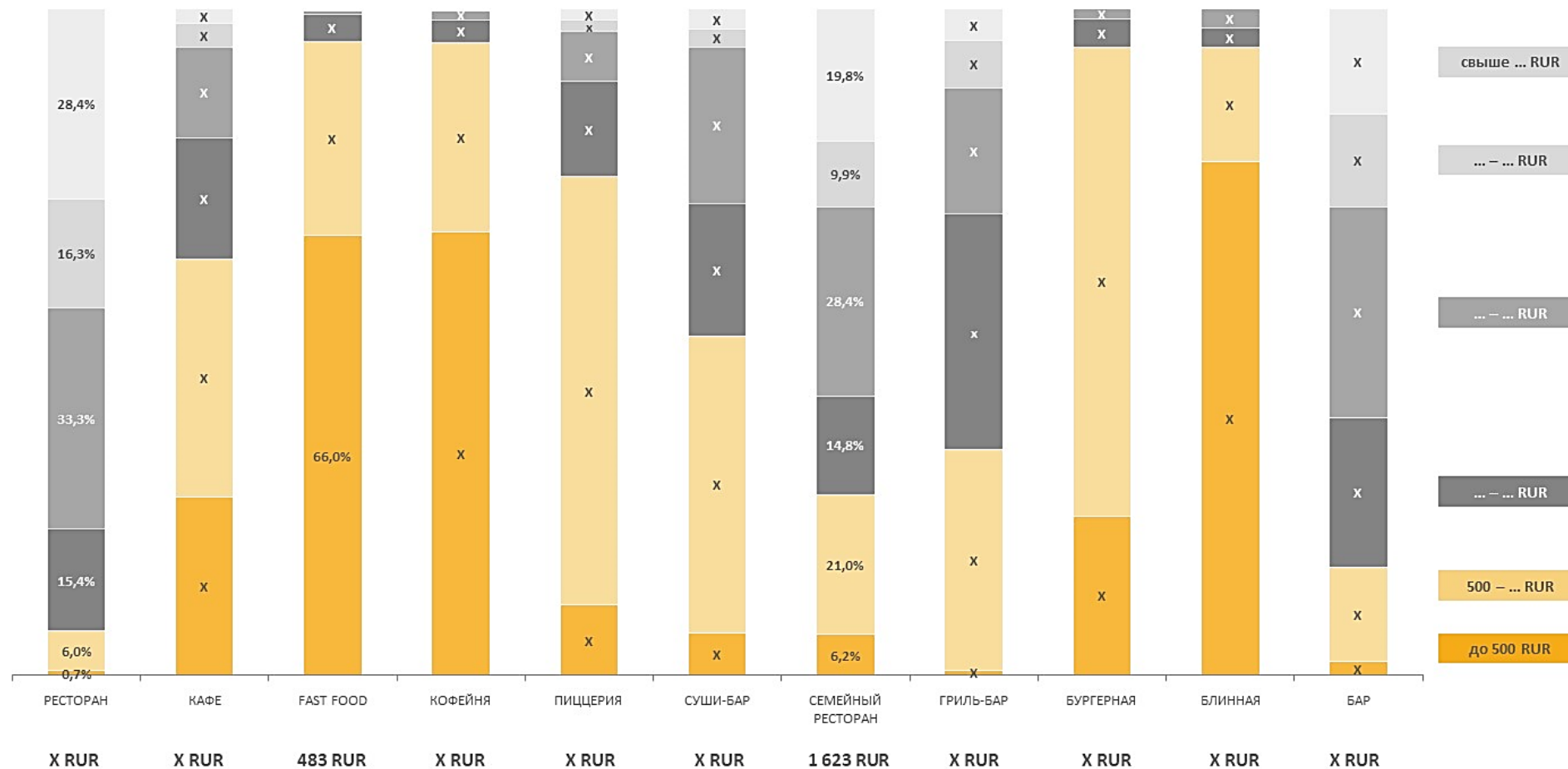
## АНАЛИЗ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ Г. МОСКВЫ

...

### СТРУКТУРА ПО СРЕДНЕМУ ЧЕКУ

Распределение ресторанных заведений по среднему чеку зависит от формата, в котором позиционируется заведение. Если в сегменте fast food преобладают объекты со средним чеком до 500 RUR, то среди ресторанов чаще распространены заведения со средним чеком 1 500 – 2 000 RUR.

ДИАГРАММА 1. СТРУКТУРА СРЕДНЕГО ЧЕКА ПО ТИПАМ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ МОСКВЫ, 2024 Г.



Источник: Inventica на основе ...

...

## ПЛОЩАДЬ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ И КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

Число посадочных мест определяется сегментом позиционирования ресторанный объекта. Рестораны Москвы в среднем оборудуются ... посадочными местами, кафе – в 2,5 раза меньше – только 40 местами. Заведения fast food рассчитаны на потоковое обслуживание и быструю оборачиваемость столиков, ввиду чего оборудуются небольшим количеством посадочных мест.

ГРАФИК 6. СРЕДНЕЕ ЧИСЛО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ПО ТИПАМ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, 2021 Г.

....

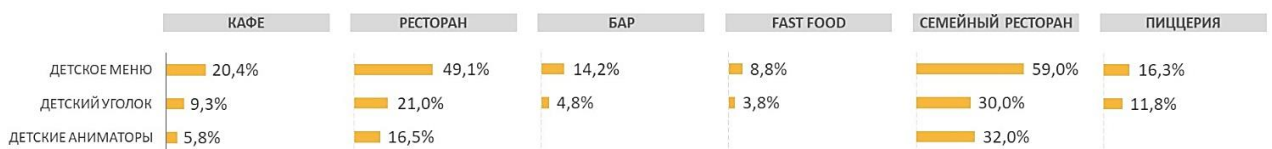
## СТРУКТУРА РЕСТОРАНОВ ПО ВИДАМ ОКАЗЫВАЕМЫХ ДЕТСКИХ УСЛУГ

Семейный ресторан – наиболее ориентированное на аудиторию с детьми заведение на московском рынке. Практически в трети семейных ресторанов работают детские аниматоры, создающие досуг детям на время пребывания семей в ресторане. В целом каждый 8й ресторан Москвы периодически приглашает аниматоров в заведение для привлечения целевой аудитории – семей с маленькими детьми.

Во всех прочих форматах часть заведений оборудует специальный детский уголок – в сегменте ресторанов каждый 5й объект оснащен им, в сегмент кафе и пиццерий – каждый 10й. Менее всего оснащение детский уголок закономерно практикуется в сегменте быстрого питания.

Специализированное детское меню предлагается в половине ресторанов и в каждом 5м кафе. Отметим, что меню может представлять собой лишь 1-3 позиции.

ДИАГРАММА 2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ РЕСТОРАННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ МОСКВЫ ПО НАЛИЧИЮ РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫХ УСЛУГ, 2024 Г.



Источник: Inventica на основе ...



## ГЛАВА 4. КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

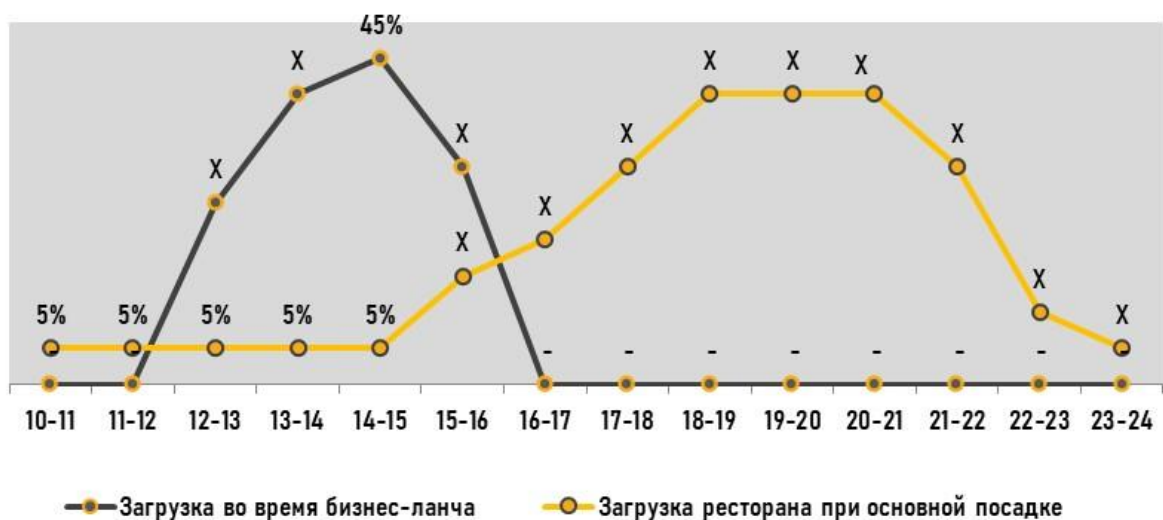
...

### РЫНОЧНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

#### ЗАПОЛНЯЕМОСТЬ

Загрузка ресторана варьируется в зависимости от дня недели (будни, выходные, праздники), времени суток и предложения меню. В будние дни наименьшее количество посетителей наблюдается в утренние часы, а пик посещений приходится на обеденный перерыв и вечер (после семи часов). В выходные с утра посещаемость кафе также невелика, она растет в дневные часы и достигает максимума к 19-20 часам.

ГРАФИК 7. УРОВЕНЬ ЗАПОЛНЯЕМОСТИ РЕСТОРАНА В БУДНИ (СВЕРХУ) И ВЫХОДНЫЕ (2 ГРАФИКА СНИЗУ)

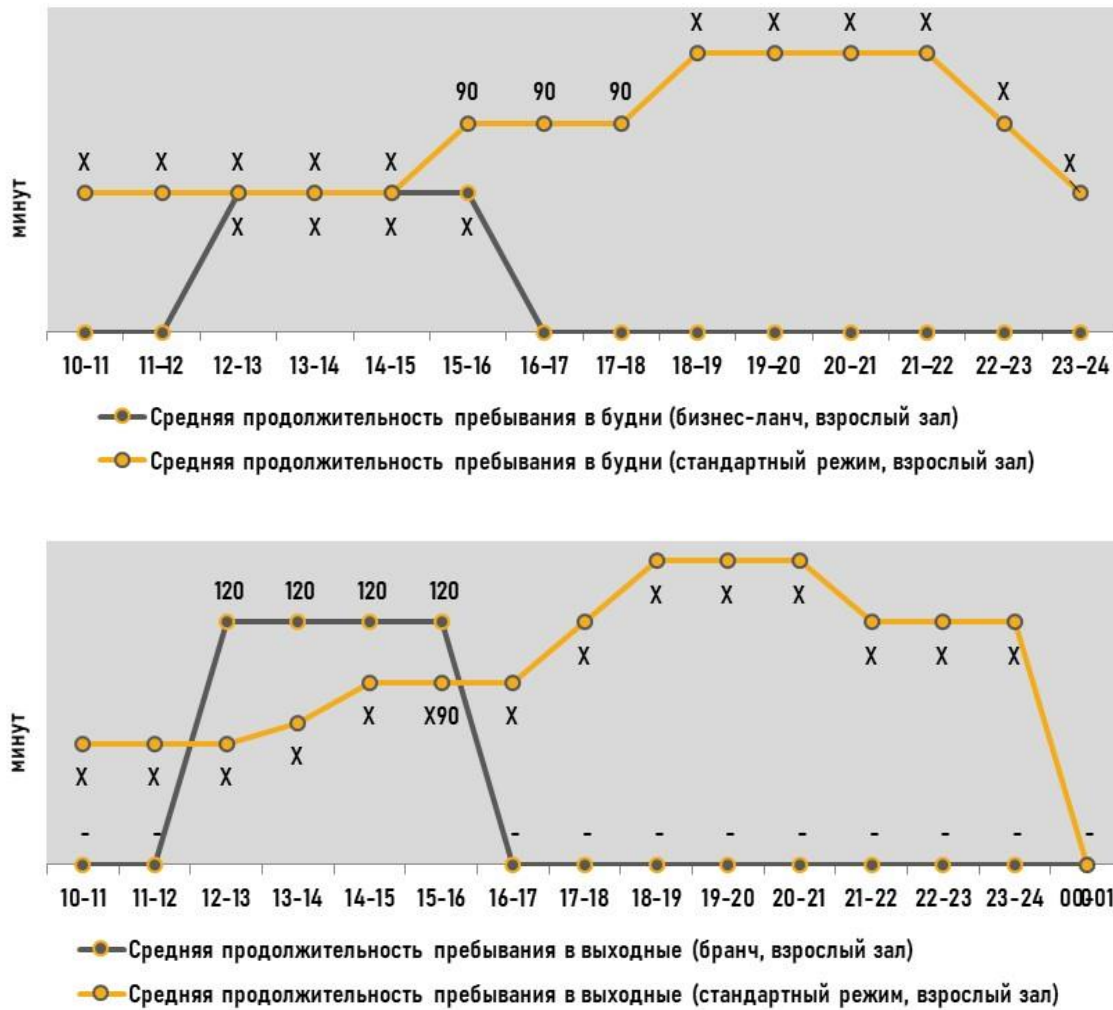


...

#### СРЕДНЯЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПОСЕЩЕНИЯ

Среднее время пребывания гостя в ресторане во время бизнес-ланча составляет около часа, в вечернее время продолжительность пребывания увеличивается до 2 часов, доходя до 2,5 часов в выходные. Бранч, проводимый в выходные, рассчитан в среднем на 2 часа пребывания клиента в ресторане.

ГРАФИК 8. СРЕДНЯЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРЕБЫВАНИЯ ГОСТЯ В РЕСТОРАНЕ В БУДНИ (СВЕРХУ) И ВЫХОДНЫЕ (СНИЗУ)



## ПРОХОДИМОСТЬ

Проходимость кафе-ресторана определяется его заполняемостью и средним временем посещения. Общее количество обслуженных клиентов ресторана в будни составит ... чел. (в том числе ... чел. в период предложения бизнес-ланча), в выходные и праздники – ... чел. ...

## СРЕДНИЙ ЧЕК

	ВЗРОСЛЫЙ ЗАЛ	ДЕТСКИЙ ЗАЛ
Будни (бизнес-ланч)	470 RUR	-
Будни (основная посадка, без бизнес-ланча)	1 681 RUR	-
Выходные (бранч)	... RUR	... RUR
Выходные (основная посадка, без бранча)	1 944 RUR	570 RUR
Доставка, будни	... RUR	
Доставка, выходные	... RUR	

## ГЛАВА 5. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ

### РЕКЛАМНАЯ ПОЛИТИКА

#### БЮДЖЕТ МАРКЕТИНГА ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА

ТАБЛИЦА 5. РЕКЛАМНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И БЮДЖЕТ МАРКЕТИНГА ИНВЕСТИЦИОННОГО ЭТАПА

НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	СТОИМОСТЬ
Интернет-маркетинг		
Создание сайта	При оптимизации инвестиционных затрат целесообразнее создать странички в социальных сетях Facebook.com и vk.ru	... тыс. RUR
Регистрация сайта на отраслевых порталах и пр.	5 порталов по ... тыс. RUR в год <ul style="list-style-type: none"> <li>• www.a-a-ah.ru;</li> <li>• www.afisha.ru;</li> <li>• www.resto.ru;</li> <li>• www.restoran.ru;</li> <li>• www.restore.ru;</li> <li>• www.restoclub.ru</li> </ul>	... тыс. RUR
Размещение PR-статьи, анонсирующей открытие ресторана, на отраслевых порталах (в случае, если открытие ресторана является значительным событием жизни города, публикация статей о ресторане размещается на бесплатной основе)		... тыс. RUR
Оплата услуг PR в социальных сетях	Ведение страниц в социальных сетях Instagram, Facebook, VK, а также оплата постов популярных блогеров, информирующих о процессе открытия ресторана	... тыс. RUR
Кликовая реклама	Продвижение сайта в поисковой системе	... тыс. RUR
ИТОГО, интернет-маркетинг		... тыс. RUR
Разработка корпоративного стиля		
Стоимость разработки логотипа, цветовой гаммы, пакетов, визиток и пр.		... тыс. RUR
...		

## ГЛАВА 6. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА

...

### ЗАКУПКА ОБОРУДОВАНИЯ КУХНИ

... С учетом текущего курса валют тотальное приобретение зарубежной техники стало высокочрезвычайно затратным, ввиду этого в настоящем проекте предусмотрено использование технологического и частично теплового оборудования импортного производства, а холодильного и вспомогательного – российского производства.

...






#### ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

Расчетная сумма затрат на покупку оборудования для горячего цеха составляет ... тыс. RUR с НДС. Оплату оборудования предполагается провести в 5 месяце инвестиционного этапа, постановку оборудования на баланс – в шестом.

ТАБЛИЦА 6. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА КУХНИ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ГРАФИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ	КОЛ-ВО	ЦЕНА ЗА ЕД., ТЫС. РУБ. (С НДС)	ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ, ТЫС. РУБ. (С НДС)	МОДЕЛЬ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
<i>ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</i>						
Стенд для пароконвектомата		1	32,8	32,8	-	ТЕСНОЕКА (Италия)
Пароконвектомат		1	266,5	266,5	МКФ 1111 S (15,4 кВт)	ТЕСНОЕКА (Италия)
Фритюрница		1	56,9	56,9	OZTIRYAKILER OF 8 D	OZTIRYAKILER (Турция)
Жарочная поверхность		1	140,0	140,0	АТА К7ЕFВ10ТТL	АТА (Италия)
Противень/решетка		6	3,4	20,4		

**ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА**

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ГРАФИЧЕСКОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ	КОЛ-ВО	ЦЕНА ЗА ЕД., ТЫС. РУБ. (С НДС)	ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ, ТЫС. РУБ. (С НДС)	МОДЕЛЬ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
<i>НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</i>						
Стол производственный		1	13,5	13,5	СПП-911/900 900x600x850 мм	ТЕХНО-ТТ (Россия)
Стол производственный		1	13,1	13,1	СПП-911/607 600x700x850 мм	ТЕХНО-ТТ (Россия)
Полка настенная сплошная		1	2,3	2,3	ПН-П-15/3 1500x300x220	ASSUM (Россия)
Стеллаж производственный с перфорированным и полками		2	28,8	57,6	СТР-514/1204 1200x400x1830 мм	ТЕХНО-ТТ (Россия)
Раковина для мытья рук		1	11,2	11,2	РМК-400/320	КАУМАН (Россия)
ИТОГО технологическое оборудование						
ИТОГО нейтральное оборудование						
ИТОГО						

Источник: при определении стоимости оборудования использовались коммерческие предложения компаний [www.r-komplekt.ru](http://www.r-komplekt.ru), [www.suharevka.ru](http://www.suharevka.ru), [www.klenmarket.ru](http://www.klenmarket.ru)

## СТОЛОВАЯ ПОСУДА

В ресторанных заведениях среднего и высокого уровня используется специальная профессиональная посуда. Несмотря на то, что данная посуда может стоить значительно дороже обычной бытовой, ее покупка является экономически более обоснованной в силу следующих причин:

- посуда долго сохраняет первоначальный вид, т.к. не скалываются края, не трескается и не темнеет эмаль, не стирается рисунок;
- посуда более устойчива к ударам и падению, реже бьется;
- имеется возможность докупить недостающее количество того же вида.

### ФАРФОР

В ресторанах высшей категории применяется преимущественно фарфоровая посуда, лучшая по внешнему виду и качеству. В настоящем бизнес-плане стоимость закупаемой посуды данной категории составит ... тыс. RUR с НДС.

В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается закупка 1,5 комплекта глубоких тарелок, 3 — столовых мелких, 1,5 — десертных и 2 — 3 комплекта закусочных.

В зависимости от уровня точности обслуживания в заведении количество приобретаемой посуды может быть дополнительно скорректировано. В настоящем бизнес-плане коэффициент коррекции принимается равным 1,2.

Закупку посуды предполагается проводить в 5 месяце с начала реализации проекта. Оплата осуществляется в 2 этапа: 50% - аванс; 50% - по факту поставки.

ТАБЛИЦА 7. ЗАТРАТЫ НА ПОКУПКУ ФАРФОРОВОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	КОЛ-ВО	ЦЕНА ЗА ЕД., ТЫС. РУБ. (С НДС)	ОБЩАЯ СТОИМОСТЬ, ТЫС. РУБ. (С НДС)
Тарелка 26,5 см			
Тарелка 23 см			
Тарелка 17 см			
...			
...			
Чайник 400 мл			
Чайник 600 мл			
Чашка Espresso (60 мл)			
Блюдце Espresso (12 мл)			
Чашка Cappuccino (200 мл)			
Блюдце Cappuccino (14 мл)			
...			

## ГЛАВА 7. ОПЕРАЦИОННЫЙ ЭТАП ПРОЕКТА

...

### ОСНОВНЫЕ СТАТЬИ РАСХОДОВ ОПЕРАЦИОННОГО ЭТАПА

#### КОММУНАЛЬНЫЕ РАСХОДЫ

#### ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ

В соответствии с объемом закупаемого технологического оборудования кухни проектируемый ресторан будет потреблять ... кВт мощности, при этом ... кВт придется на обслуживание климат-системы и вентиляции (Таблица 8, стр. 30).

ТАБЛИЦА 8. РАСЧЕТ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ РЕСТОРАНОМ МОЩНОСТИ (В СООТВЕТСТВИИ СО СПЕЦИФИКАЦИЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ)

№ П/П	НАИМЕНОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт
1	Пароконвектомат	15,4
2	Фритюрница	6,0
3	Жарочная поверхность	10,0
4	Плита электрическая 2-конфорочная	7,0
5	Плита электрическая 4-конфорочная	14,0
...		
39	Климат-система, кВт	
40	Освещение, кВт	
	ИТОГО	

При одноставочном тарифе производится оплата услуг только за потребляемую энергию. В соответствии с Постановлением РЭК Москвы от 28 ноября 2023 г. № ДПР-ТР-188/23 «Об установлении цен (тарифов) на электрическую энергию для населения и приравненных к нему категорий потребителей города Москвы на 2024 год» в Москве с 1 июля 2024 г. тариф на электрическую энергию в помещениях, оборудованных стационарными электроплитами, определен на уровне ... RUR/кВт в час с НДС. Время использования оборудования в будни/выходные составит 13/14 часов. Коэффициент единовременного использования оборудования оценен в 0,7.

Динамика стоимости потребления электроэнергии представлена в ...

## ОТОПЛЕНИЕ

...

## ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Общий объем расхода воды для демократичного ресторана на 85 посадочных мест (с учетом планируемой загрузки) составляет ... литров в день. В Таблица 9 (стр. 31) представлен детализированный расчет объема потребления воды.

50% потребляемой воды приходится на холодную воду. В соответствии с тарифами МГУП «Мосводоканал», определенными на период с июля 2024 г., стоимость отпускаемой холодной воды составляет ... RUR/куб. м., горячей – ... RUR/куб. м. (ПАО «МОЭК»). Тариф на водоотведение (стоки) утвержден МГУП «Мосводоканал» на уровне ... RUR/куб. м.

ТАБЛИЦА 9. РАСЧЕТ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ РЕСТОРАНОМ ВОДЫ

НАИМЕНОВАНИЕ СТАТЬИ	ЗНАЧЕНИЕ
Мытье посуды для приготовления еды	
средний расход воды на одну кастрюлю/сковороду, л	
среднее количество клиентов на одну кастрюлю/сковороду, чел.	
среднее количество блюд, заказываемых одним клиентом	
среднее количество кухонной утвари для мытья, шт.	
расход воды, л. в день	
Мытье посуды для раздачи клиенту	
...	
Мытье продуктов	
...	
Расход воды на приготовление кофе и чая	
...	
Мытье полов	
площадь полов, кв.м.	
кол-во воды на 1 кв.м., л	
частота мытья полов в день	
расход воды, л. в день	
Мытье оборудования	
...	
Расходы воды на уборные комнаты	
...	
...	
Общий расход воды, л. в день	



## ГЛАВА 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА

Расчет финансовых и инвестиционных показателей проведен на основе информации, приведенной в предыдущих главах. Все расчеты проведены с использованием Excel-модели, являющейся собственной разработкой компании Inventica. В данной главе приведены основные результаты финансовых расчетов за 5-летний период планирования (сентября 2024 г. – август 2029 г.), подробные расчеты представлены в финансовой модели.

### УСЛОВИЯ И ДОПУЩЕНИЯ

#### ИНФЛЯЦИЯ

Для расчетов в бизнес-плане использованы прогнозы социально-экономического развития Российской Федерации и отдельных секторов экономики МЭР РФ, в т. ч.:

- Сценарные условия функционирования экономики Российской Федерации и основные параметры прогноза социально-экономического развития Российской Федерации на 2024 год и на плановый период 2025 и 2026 годов;
- Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года.

Темпы инфляции на операционные расходы взяты в соответствии с изменением потребительского индекса цен. При этом рост коммунальных расходов основывается на прогнозе изменения тарифов на услуги естественных монополий.

Темпы инфляции на доходы определены на основе прогноза роста платных услуг населению.

Темпы инфляции на заработную плату взяты в соответствии с изменением номинально начисленной среднемесячной заработной платы на одного работника.

Темпы инфляции на капитальные вложения взяты в соответствии индексом-дефлятором на инвестиции в основной капитал за счет всех источников финансирования.

ТАБЛИЦА 10. ТЕМПЫ ИНФЛЯЦИИ

...

#### НАЛОГОВОЕ ОКРУЖЕНИЕ

...

---

ТАБЛИЦА 11. СТАВКИ ОСНОВНЫХ НАЛОГОВ

...

С 1 января 2023 г. функционирует Социальный Фонд России (СФР), который образовался в результате объединения Пенсионного Фонда и Фонда Социального страхования РФ. В связи с этим изменением с 2023 г. устанавливаются единые тарифы страховых взносов на ОПС, ВНИМ и ОМС в следующих размерах (п. 3 ст. 425 НК РФ):

- 30% — в пределах установленной единой предельной величины базы;
- 15,1% — свыше установленной единой предельной величины базы.

В соответствии с Постановлением Правительства от 10.11.2023 г. № 1883, размер предельной величины базы для начисления взносов в 2024 г. составляет 2 225 000 RUR.

## ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ

---

ТАБЛИЦА 12. ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ (В ТЫС. RUR)

...

## ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ

---

ТАБЛИЦА 13. ОТЧЕТ О ДВИЖЕНИИ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ (В ТЫС. RUR)

...

## ПРОГНОЗНЫЙ БАЛАНС

---

ТАБЛИЦА 14. БАЛАНСОВЫЙ ОТЧЕТ, ТЫС. RUR (НА КОНЕЦ ГОДА)

...

## БЮДЖЕТ НАЛОГОВЫХ ПЛАТЕЖЕЙ

---

ТАБЛИЦА 15. БЮДЖЕТ НАЛОГОВЫХ ПЛАТЕЖЕЙ (В ТЫС. РУБ.)

...

## ГЛАВА 9. ОЦЕНКА ПРОЕКТА

### АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ

#### NPV, СРОК ОКУПАЕМОСТИ И IRR ПРОЕКТА

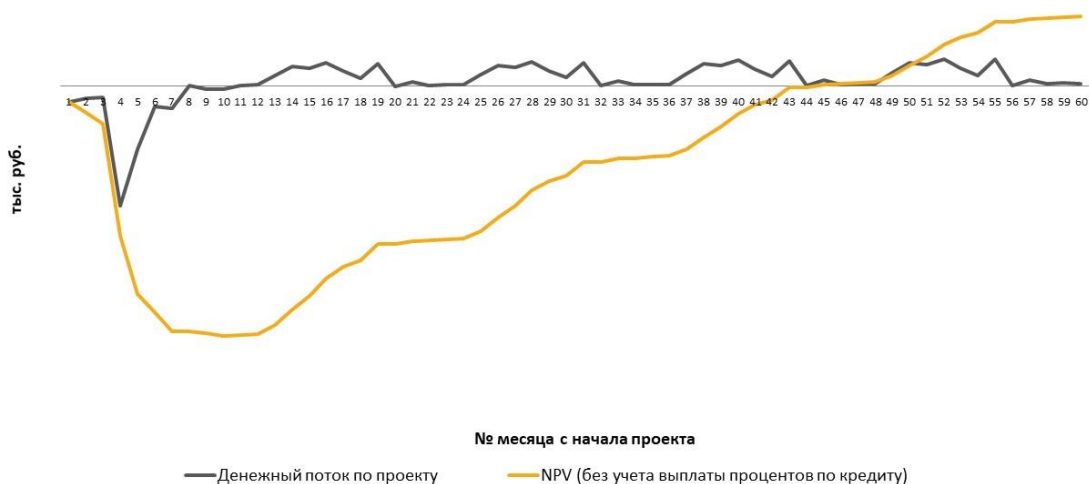
Чистая приведенная стоимость проекта (NPV), рассчитанная за период 5 лет с момента запуска проекта (сентябрь 2024 г.) по август 2025 г., составляет ... тыс. RUR. Подробный помесечный расчет ставки дисконтирования и NPV приведен в финансовой модели.

ТАБЛИЦА 16. РАСЧЕТ NPV

Срок окупаемости составляет ... мес., дисконтированный срок окупаемости – ... мес. Внутренняя норма доходности проекта (IRR) за 5 лет составляет ...%/мес. или ...%/год.

ГРАФИК 9. ДЕНЕЖНЫЙ ПОТОК И NPV НАРАСТАЮЩИМ ИТОГОМ

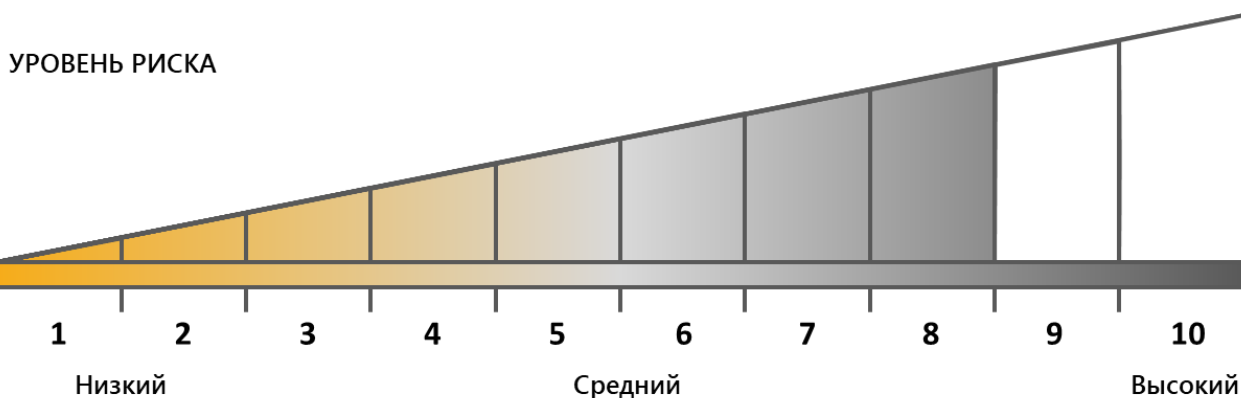
#### Денежный поток и NPV проекта (без учета выплаты процентов по кредиту)



## ГЛАВА 10. АНАЛИЗ РИСКОВ

### РИСКИ ЦЕНООБРАЗОВАНИЯ

#### УСИЛЕНИЕ ЦЕНОВОЙ КОНКУРЕНЦИИ



#### ВЛИЯНИЕ РИСКА НА ПРОЕКТ

- снижение выручки вследствие уменьшения спроса.

Снижение стоимости услуг на 1% вызовет уменьшение NPV проекта на ...%.

ТАБЛИЦА 17. ИЗМЕНЕНИЕ КЛЮЧЕВЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРИ СНИЖЕНИИ СТОИМОСТИ УСЛУГ НА 1%

НАИМЕНОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЯ	БАЗОВЫЕ УСЛОВИЯ	НОВЫЕ УСЛОВИЯ	ИЗМЕНЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ
Объем кредита (с НДС), тыс. RUR			
Выплата процентов по кредиту, тыс. RUR			
Выплата штрафов по кредиту, тыс. RUR			
NPV проекта (5 лет), тыс. RUR			
IRR (5 лет), % в год			
Срок окупаемости проекта, лет			
Дисконтированный срок окупаемости проекта, лет			
Чистая прибыль / Доход (последние 12 месяцев планирования)			

#### СПОСОБЫ УПРАВЛЕНИЯ

- постоянный мониторинг ценовой политики конкурентов;
- ...

## ГЛАВА 11. ПРИЛОЖЕНИЯ К БИЗНЕС-ПЛАНУ

---

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И  
КЛАССОВ

...

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПОЛНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ПО  
ОТКРЫТИЮ РЕСТОРАНА

## ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INVENTICA

---

Inventica - динамично развивающаяся консалтинговая фирма, созданная руководителями ведущих российских и международных компаний, за плечами которых опыт осуществления десятков проектов по созданию и комплексному развитию различных видов бизнеса. Среди клиентов и партнеров, с которыми мы работали: РАО ЕЭС, Газпром, Русский Алюминий, Лукойл, Связьинвест, Nestle, Ингосстрах, Корпорация Роснано, Корпорация Тактическое Ракетное Вооружение, Администрации регионов РФ, РосОЭЗ, МЭРТ, Минрегионразвития, Deloitte Touche Tohmatsu, Стратегика, Accenture, Юникон, VCG и др.

Нашей миссией является оказание поддержки собственникам и руководителям компаний в создании и развитии успешного бизнеса, предоставление им помощи в получении конкурентных преимуществ и достижении новых бизнес-вершин.

Основной специализацией компании является разработка бизнес-планов, расчет технико-экономических обоснований инвестиционных проектов, проведение маркетинговых исследований.

Мы также оказывает консультационную поддержку в области стратегического управления, оптимизации организационной структуры и повышения эффективности деятельности.

Приглашаем Вас посетить сайт [www.inventica.ru](http://www.inventica.ru) для получения дополнительной информации об услугах нашей компании и готовых решениях для Вашего бизнеса.