

демоверсия

Бизнес-план и концептуальная
разработка

Пельменная

80 посадочных мест,
производство полного цикла

Институт ресторанных технологий
www.reste.ru

Резюме проекта

показатель	описание
1. Инвестиционные параметры	
Период планирования	5 лет
Финансирование	7000000 руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	28 107 387
IRR (внутренняя норма доходности)	99,83%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	5,62
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 6 мес.
2. Общие параметры	
Формат предприятия	<ul style="list-style-type: none"> • Демократичное предприятие питания, специализирующееся на монопродукте – пельменях (и продуктах, близких по технологии) ручной лепки. В основе производственного процесса – работа на сырье (производство полного цикла). • Заведение рассчитано на людей, более склонных к консерватизму, чем к каким-то современным веяньям – новым продуктам и форматам. • Данная аудитория с удовольствием посещает общепит, но только если уверена, что посещение обойдется без кулинарных «сюрпризов». • Пельмени для нее понятный и ожидаемый продукт, а их близкие «родственники», входящие в «пельменную кругосветку» - определенно, вызовут интерес одновременно и своей похожестью, и непохожестью на титульный продукт.
Форма хозяйствования	ИП
Налогообложение	УСН, 15%
Основание для проекта	Необходимость обеспечения городского рынка общественного питания специализированными предприятиями данного типа, т.е. позволяющими быстро и недорого перекусить в течение дня
Цель проекта	Создание пельменной в районе деловой активности, где сегодня наблюдается острая нехватка демократичных предприятий питания
3. Физические параметры	
Права принадлежности помещения	Долгосрочная аренда
Месторасположение	Пельменная должна располагаться в районе дислокации целевой аудитории. Желательно наличие объективных потокообразующих учреждений, обеспечивающих необходимые пешеходные и транспортные потоки, возможно – больших предприятий и магазинов, транспортных узлов
Режим работы	С 12 до 24

Площадь / Кол-во посадочных мест	250 / 80
Планируемая загруженность, в день	400
Ассортимент	<ul style="list-style-type: none"> • Салаты, зимний вариант • Салаты, летний вариант • Пельмени (отваренные в бульоне, жареные во фритюре, запеченные в сметане, приготовленные на пару) • Равиоли (отваренные в бульоне, приготовленные на пару) • Вареники (жареные во фритюре, запеченные в сметане, приготовленные на пару) • Манты (приготовленные на пару) • Хинкали (отваренные в бульоне, приготовленные на пару) • Димсамы (приготовленные на пару) • Гедза (жареные во фритюре) • Супы (бульон куриный - каждый день, суп дня – меняется с цикличностью 7 дней) • Соусы и топинги • Горячие напитки • Холодные напитки • Пиво
Средняя наценка по ассортименту, %	402,5
Средняя маржа по ассортименту, %	71,6
Себестоимость/цена по разделам, руб.	<ul style="list-style-type: none"> • Салаты – 9,3/45 • Титульный продукт – 42,6/152,9 • Бульоны и супы – 7,6/70,0 • Соусы и топинги – 8,6/20 • Горячие напитки – 6,6/50,7 • Холодные напитки – 42,1/67,1 • Пиво – 90/140
Оформление и атмосфера заведения	<ul style="list-style-type: none"> • Интерьер решен в светлых тонах, среди которых преобладает оттенок «шампань». Дополнительный цвет – серый. Стены в ч/б газетных принтах – «разносортица»: принты и кириллицей, и латиницей, и с использованием «ять», символизирующие связь времен и культур. • Если есть колонны – такие же принты, но светлее нанесены и на них. • По стенам развешены грифельные доски с меловым изображением титульной продукции – пельменей, вареников и т.п. • Светлые деревянные столы, газетные принты в качестве подкладочных листов. В цвет столов, но тоном темнее – деревянные стулья с высокими спинками. Между рядами столов – разделительные перголы с почвопокровными растениями. • Светильники размещены в два ряда по центру зала и одним – по периметру. • В дневное время основной свет – из окон. Они на треть прикрыты легкими шторами «под неокрашенную ткань». • На столах демократичное накрытие (приборы для специй, розмаринового масла, соевого соуса, салфетницы и т.п.) контрастного цвета, имеющего рефрен в других деталях интерьера

Система обслуживания	Обслуживание через официанта
4. Производство	
Тип производства	Предприятие работает на сырье (заготовочное производство, т.е. производство полного цикла). В овощном цеху подготавливают и шинкуют овощи, собирают салаты. В мясо-рыбном - делают фарши. В пельменном - замешивают и раскатывают тесто, вручную формуют пельмени. В доготовочном цеху подготавливают холодные и горячие блюда к отдаче гостям.
Обеспечение предприятия сырьем	Осуществляется на основе заключенных договоров с производителями и дистрибьюторами продуктов, а также других необходимых товаров. Чтобы избежать форс-мажора, поставщики и производители выбираются с учетом правила «двойного перекрытия».
Обеспечение предприятия водой	Осуществляется на основе заключенного договора с водо-коммунальным хозяйством города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
Обеспечение предприятия электроэнергией	Осуществляется на основе заключенного договора с координаторами электросетей города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
5. Кадры	
Кол-во штатных единиц	<ul style="list-style-type: none"> • Управленческого персонала – 1 • Производственного персонала – 6 • Обслуживающего персонала – 4 Всего: 11
Фонд оплаты труда, руб.	400000
6. Маркетинг	
Позиционирование	Отличительными чертами пельменной будут: <ul style="list-style-type: none"> • самолепные пельмени (ручная работа) и блюда аналогичного толка со всего мира («пельменная кругосветка») • низкие цены • ежедневно меняющиеся супы (недельная цикличность) • возможность взять еду и напитки с собой
Стратегические цели	Выражаются достижением: <ul style="list-style-type: none"> • выручки – 59 000 000 руб. • запаса прочности – 60%
7. Итоговые значения проекта	
1 год	Выручка – 8 421 120 руб. Безубыточный объем выручки – 6 651 222 руб. Запас прочности - 21%
2 год	Выручка – 40 758 221 руб. Безубыточный объем выручки – 20 588 575 руб. Запас прочности - 49%

3 год	Выручка – 48 505 651 руб. Безубыточный объем выручки – 21 106 250 руб. Запас прочности - 56%
4 год	Выручка – 51 234 094 Безубыточный объем выручки – 21 724 489 Запас прочности - 58%
5 год	Выручка – 59 419 423 руб. Безубыточный объем выручки – 22 375 194 руб. Запас прочности - 62%
8. Сроки	
Сроки запуска бизнеса	3 месяца
<ul style="list-style-type: none"> • Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Пельменной можно задать во время индивидуального очного тренинга в Институте ресторанных технологий, СПб (www.reste.ru). Стоимость консультации, кол-во часов, план занятий – по запросу на эл. адрес: info@reste.ru • При недостаточном опыте работы в ресторанном бизнесе пройдите обучение у нас на тренинге «Как открыть кафе или ресторан». Программа и условия проведения – на сайте. • Сделав запрос на эл. адрес, Вы можете дополнительно приобрести нормативные документы на все блюда и приготовляемые напитки к настоящему бизнес-плану. В документах помимо прочего приведены расчеты потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, а также органолептические, микробиологические, физико-химические показатели на готовые блюда (в соответствии с новым ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Пакет содержит 270 нормативных документов, обязательных для работы предприятия питания, а именно: Актов контрольных проработок – 90 Технико-технологических карт нового образца – 90 Обоснований расчетов белков, жиров, углеводов, калорийности – 90 • Мы оказываем консультационное сопровождение и на стадии start-up, в т.ч. предоставляем помощь в формализации бизнес-процессов и разработке служебных положений. Цены договорные. 	

Пельменная, заготовочное пр-во, 80 мест

План

1. Резюме проекта

2. Концепция

- 10 правил успешной реализации Пельменной
- Целевая аудитория
- Бизнес-разведка
- Бизнес-замысел
- Конкурентное позиционирование

3. Помещение

- Критерии выбора размещения
- Возможные материалы внутренней отделки
- Площади зон и цехов
- Оборачиваемость посадочных мест и загрузка
- Расчет затрат на помещение

4. Разработка меню и его экономическое обоснование

- Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки
- Меню предприятия: выход, себестоимость, продажная цена, наценка в руб.
- Расчет маржи и наценки на блюда в %
- Описание рецептов и подачи
- Белки, жиры, углеводы, калорийность
- Пример нормативных документов на блюда (в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011)

5. Производство

- Структура производства
- Обоснование структуры производства
- Оборудование овощного цеха
- Оборудование мясо-рыбного цеха
- Оборудование доготовочного цеха и раздаточной
- Оборудование моечной кухонной посуды
- Оборудование моечной столовой посуды и сервизной
- Складское и вспомогательное оборудование
- Оборудование барной стойки
- Стоимость оборудования, по цехам
- Подбор кухонной посуды и инвентаря

6. Персонал

- Кадровая структура предприятия
- План-расчет штатных единиц
- Сотрудники предприятия и их зоны ответственности
- Чек-лист заведующего производством
- Чек-лист работника производства
- Чек-лист работника зала
- Чек-лист мойщицы-уборщицы

7. Сервис

- Расчет мебели зала
- Расчет столовой посуды, стекла и приборов
- Используемые расходные материалы для подачи

8. Продвижение

- Стимулирование спонтанных посещений
- Стимулирование спланированных посещений
- Программы лояльности
- Календарь возможных информационных поводов
- Алгоритм выведения сайта в топ Яндекса и Гугла

9. Доходы от реализации товарных групп

- Сценарии продаж и выведение понятия «товарная группа» (тг)
- Определение потребительских предпочтений
- Цена, себестоимость, маржа, стартовый объем продаж по тг

<ul style="list-style-type: none"> • Минимальный объем продаж, на 5 лет • Оборот предприятия • Выручка от реализации <p>10. Затраты на производство тг</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прямые затраты на единицу • Прямые затраты на сырье и материалы • Косвенные затраты на единицу • Косвенные затраты на сырье и материалы • Общие затраты на сырье и материалы <p>11. Расчет активов и их амортизация</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приобретение и расчет активов • Стоимость активов с учетом амортизации • Размер амортизационных отчислений, всего • Стоимость активов для расчета налога на имущество • Амортизация помещения и расчет амортизационных отчислений • Амортизация оборудования и расчет амортизационных отчислений • Амортизация прочего имущества и расчет амортизационных отчислений <p>12. Расчет иных затрат и издержек</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инвестиции и расчет инвестиционных затрат • Аренда и расчет аренды на 5 лет • Расчет управленческих расходов • Расчет затрат на ФОТ • Расчет иных затрат <p>13. Расчет себестоимости пр-ва (по годам)</p> <p>14. Источники финансирования</p> <p>15. Ставки и расчет налогообложения</p> <p>16. Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз</p> <p>17. Анализ финансовых результатов и доли товарных групп в выручке</p> <p>18. Прибыли и убытки</p> <ul style="list-style-type: none"> • Прибыли и убытки, 1 год • Прибыли и убытки, 2 год • Прибыли и убытки, 3 год • Прибыли и убытки, 4 год • Прибыли и убытки, 5 год • Прибыли и убытки, сводная по годам <p>19. Планы движения денежных средств</p> <ul style="list-style-type: none"> • План движения денежных средств, 1 год • План движения денежных средств, 2год • План движения денежных средств, 3 год • План движения денежных средств, 4 год • План движения денежных средств, 5 год • План движения денежных средств, сводная по годам <p>20. Управленческий баланс</p> <p>21. Инвестиционные показатели</p> <p>22. Итоговые значения проекта: выручка, безубыточный объем выручки, зона безубыточности, на 5 лет</p> <p>23. Риски и действия, направленные на их минимизацию</p> <p>24. Сетевой график работ по открытию предприятия</p>	
---	--

Концепция

10 правил успешной реализации Пельменной

Целевая аудитория Пельменной

Целевой сегмент 1 (с 12 до 16)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 2 (с 16 до 20)	
Кто (Who)	
Когда (When)	

Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 3 (с 20 до 24)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	

Бизнес-разведка Пельменной

Таблица для самостоятельного заполнения

Бизнес-разведку (анализ потенциальных конкурентов) необходимо провести сообразно ситуации в вашем городе. Важно предусмотреть исследования конкурентов как по формату, так и по физическому соседству. Знание таких вопросов полезно потому, что помогает избежать промахов конкурентов, а также использовать в работе их удачный опыт, проанализировав, добавив свои идеи и воплотив значительно обогащенным.

Примечание 1: Концепция - уникальное торговое предложение, оригинальность интерьерного / экстерьерного оформления, другие «фишки»

Примечание 2: Ассортиментные позиции – позиции (отдельно – пельмени и блюда похожего толка, отдельно – салаты), кажущиеся типичными для заведения

Примечание 3: Дополнительные предложения – предложения, практикующиеся заведением, рассчитанные на увеличение лояльности потребителей

Примечание 4: Средний чек – сумма, которую заплатит гость, который закажет титульное блюдо с топингом (определяется эмпирически и сравнивается с суммой, заявленной заведением)

Примечание 5: Загруженность – процент занятых мест (наблюдение должно проводиться трижды – утром, днем, вечером)

Примечание 6: Оценка уровня конкуренции – показатель, насколько целевая аудитория заведения пересекается с целевой аудиторией вашей закусочной (принимается в расчет демографический портрет, социальный статус, специфика потребительских предпочтений и т.д., измеряется по 5-балльной шкале)

название, концепция	ассортим. позиции		дополнительные предложения	средний чек	загруженность %			оценка уровня конкуренции
	Пельмени и т.п.	Салаты			у	д	в	

Что должно интересовать вас особенно:

1. Какие из фирм - конкурентов работают в вашем ценовом сегменте?
2. Кто из них предлагает аналогичный или очень похожий ассортимент товаров / услуг?
3. В чем отличительные особенности их предложения?
4. Каков уровень цен?
5. Каким образом конкуренты находят и закрепляют за собой своих клиентов?
6. Кто из конкурентов расположен по соседству?
7. Как развивается их бизнес? В чем причины происходящих изменений: наращивания или снижения объемов, расширения или сужения ассортимента, увеличения или сокращения персонала?

Сильными (слабыми) сторонами конкурента могут быть названы:

- Удобное (неудобное) местоположение
- Высокая (низкая) организация технологического процесса, оснащенность современным кухонным оборудованием (или его недостаток)
- Хорошо (недостаточно) известный бренд
- Стабильно высокий (неустойчивый) поток клиентов
- Демократичные (завышенные) цены
- Широта (узость) ассортимента блюд
- Безупречное (низкое) качество и гигиена и другие характеристики
- Удобное (неудобное) для клиентов время работы

В качестве выводов из конкурентного анализа могут быть приведены составляющие плана маркетинга, направленные на использование позитивного опыта конкурентов и реализацию собственной оригинальной стратегии продвижения, не повторяющую ошибки и просчеты, обнаруженные у ваших коллег.

Бизнес-замысел

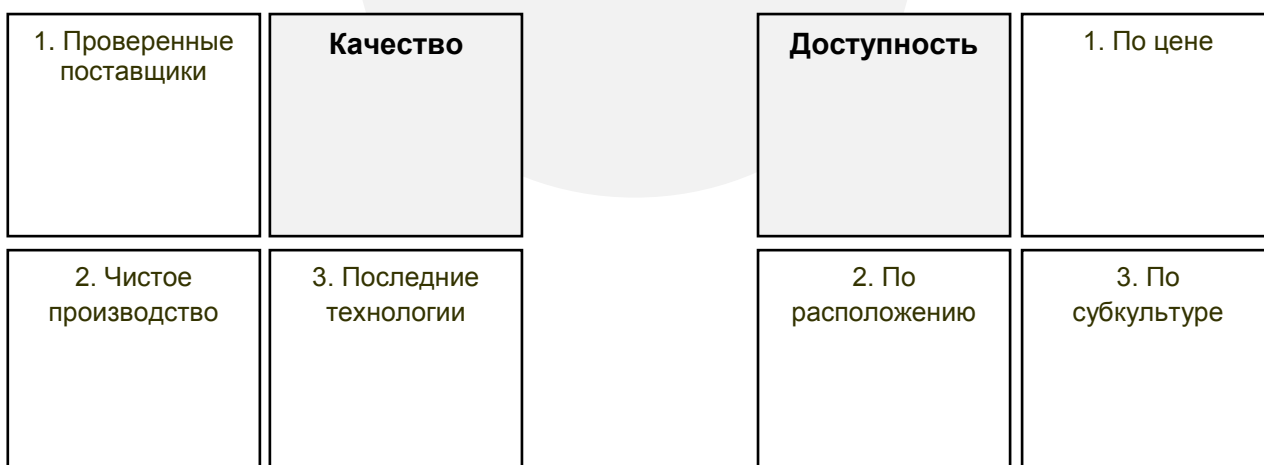
Формат	Фирменный стиль	Особенности ассортимента	Особенности сервиса	Особенности маркетинга

Конкурентное позиционирование Пельменной

Конкурентное позиционирование – выведение преимуществ, которые будут выделять предприятие питания на общем фоне. Другими словами, речь идет об отличительных признаках вашего заведения, которые желательно закрепить в сознании целевых клиентов как козыри. Именно эти признаки должны освещаться в PR- и рекламной кампании и, само собой, обеспечиваться на деле.

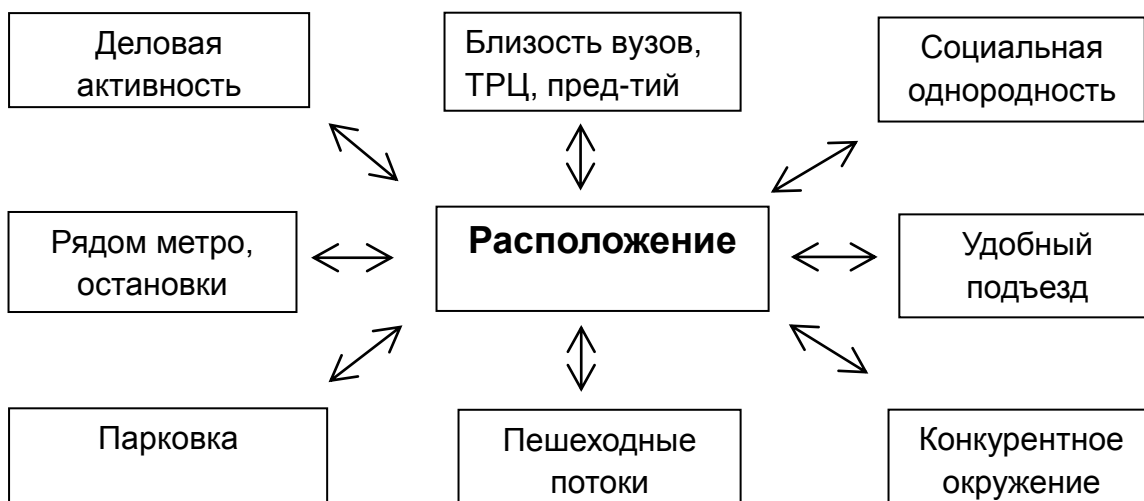


Конкурентное позиционирование



Помещение

Критерии выбора размещения Пельменной



Возможные материалы отделки внутренних помещений

1. Внутренние стены

Наименование помещения	Метод отделки конструкций	
	Стены	
	На высоту 1,5 м от пола	Выше 1,5 м от пола
Вестибюль		
Зал		
Цеха, моечные и раздаточная		
Коридоры		
Загрузочная, охлаждаемые камеры хранения и кладовые		
Гардероб, душевые, санузлы, умывальные		
Административные помещения		

2. Пол, потолок и колонны

Наименование помещения	Метод отделки конструкций		
	пол	потолок	колонны
Вестибюль			
Зал			
Цеха, моечные и раздаточная			
Коридоры			
Загрузочная, охлаждаемые камеры хранения и кладовые			
Гардероб, душевые, санузлы, умывальные			
Административные помещения			

Площади зон и цехов

Помещения	Площадь в м ²
	3
	120
	10
	6
	10
	6
	8
	10
	12
	25
	12
	8
	10
	10
	250

Оборачиваемость посадочных мест и загрузка зала

Часы работы	Всего мест: 80	
	Оборачиваемость места за 1 час*	Загрузка зала, мест
12-13		
13-14		
14-15		
15-16		
16-17		
17-18		
18-19		
19-20		
20-21		
21-22		
22-23		
23-24		
Средняя:		
Всего:		400

*Статистически, 1 гость проводит в Пельменной 30 минут в режиме «поесть» во время ланча, 1 час в режиме «поесть и посидеть ранним вечером» и больше часа в режиме «поесть и посидеть поздним вечером»

Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
	250 м x 1500 руб./ кв.м. в мес., 2 месяца арендных каникул	375000
	архитектурный проект (АР), проект отопления, вентиляции и кондиционирования (ОВиК), водоснабжение и канализация (ВК), электроснабжение (ЭОМ)	145000
		604800
		336000

Разработка меню и его экономическое обоснование

Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки

Наименование групп блюд	Ассортиментный перечень конкурентов			Предполагаемый ассортимент проектируемого предприятия
	Конкурент 1	Конкурент 2	Конкурент 3	
	4	6	4	4
	3	4	2	2
	2	2	3	4
	-	-	2	2
	-	-	1	2
	3	3	2	3
	1	3	2	3
	-	-	-	2
	-	-	-	1
	-	-	2	2
	-	-	1	2
	-	-	-	2
	-	-	-	1
	-	-	-	2

	-	-	-	1
	4	-	8	8
	4	-	2	2

Меню (ассортимент) Пельменной

себестоимость сырья – средняя по регионам

№	Наименование	Выход, г	С-сть единицы	Цена	Прибыль
1	Капустно-морковный салат	150	6.03	45.00	38.97
2	Морковный салат	150	7.45	45.00	37.55
3	Салат из морской капусты с луком и морковью	150	11.07	45.00	33.93
4	Салат из квашеной капусты	150	8.97	45.00	36.03
5	Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука	150	10.24	45.00	34.76
6	Салат из огурцов и редиса	150	10.07	45.00	34.93
7	Салат из молодой капусты с яблоками	150	8.22	45.00	36.78
8	Салат из болгарского перца с огурцами и соевым соусом	150	11.67	45.00	33.33
9	Салат из морской капусты по-пекински	150	11.07	45.00	33.93
10	Салат из квашеной капусты с яблоками	150	8.97	45.00	36.03
11	Пельмени с говядиной, отваренные в бульоне	300/100	48.10	160.00	111.90
12	Пельмени с говядиной, жаренные во фритюре	300	48.35	160.00	111.65
13	Пельмени с говядиной, запеченные в сметане	300/40	50.75	160.00	109.25
14	Пельмени с говядиной, приготовленные на пару	300	45.35	160.00	114.65
15	Пельмени с говядиной и свиной, отваренные в бульоне	300/100	44.92	160.00	115.08
16	Пельмени с говядиной и свиной, жаренные во фритюре	300	45.17	160.00	114.83
17	Пельмени с говядиной и свиной, запеченные в сметане	300/40	47.57	160.00	112.43
18	Пельмени с говядиной и свиной, приготовленные на пару	300	42.17	160.00	117.83
19	Вареники с картофелем и шкварками, во фритюре	300	22.08	100.00	77.92
20	Вареники с картофелем и шкварками, в сметане	300/40	24.48	100.00	75.52

21	Вареники с картофелем и шкварками, на пару	300	19.08	100.00	80.92
22	Вареники с картофелем и грибами, во фритюре	300	37.20	145.00	107.80
23	Вареники с картофелем и грибами, в сметане	300/40	39.60	145.00	105.40
24	Вареники с картофелем и грибами на пару	300	34.20	145.00	110.80
25	Вареники со свиной и жареным луком, во фритюре	300	37.47	160.00	122.53
26	Вареники со свиной и жареным луком, в сметане	300/40	39.87	160.00	120.13
27	Вареники со свиной и жареным луком, на пару	300	34.47	160.00	125.53
28	Раaviоли с курицей, отваренные в бульоне	300/100	42.37	160.00	117.63
29	Раaviоли с курицей, приготовленные на пару	300	39.62	160.00	120.38
30	Раaviоли с сыром, отваренные в бульоне	300/100	58.40	190.00	131.60
31	Раaviоли с сыром, приготовленные на пару	300	55.65	190.00	134.35
32	Манты с говядиной и луком, на пару	300	46.48	170.00	123.52
33	Манты с говядиной и морковью, на пару	300	28.98	140.00	111.02
34	Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, в бульоне	300/100	51.50	170.00	118.50
35	Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, на пару	300	48.75	170.00	121.25
36	Хинкали с курицей, луком и кинзой, в бульоне	300/100	51.35	170.00	118.65
37	Димсамы с треской и грибами	300	62.60	190.00	127.40
38	Димсамы с курицей и пастой том ям	300	42.08	170.00	127.92
39	Гедза со свиной и пастой из бобов	300	44.42	170.00	125.58
40	Гедза с курицей и имбирной пастой	300	45.08	170.00	124.92
41	Бульон куриный	300	8.24	70.00	61.76
42	Щи кислые	300	7.43	70.00	62.57
43	Овощной суп	300	4.73	70.00	65.27
44	Суп-лапша куриный	300	9.80	70.00	60.20
45	Щи свежие	300	3.77	70.00	66.23
46	Чечевичный суп-пюре со шкварками	300/20	18.42	70.00	51.58
47	Уха	300	3.11	70.00	66.89
48	Овощной суп-пюре	300	5.24	70.00	64.76
49	Сметана	50	6.00	20.00	14.00
50	Майонез	50	9.00	20.00	11.00
51	Соус Барбекю	50	9.00	20.00	11.00
52	Рубленая зелень	30	10.50	20.00	9.50
53	Чай черный	300/20	4.80	40.00	35.20

54	Чай зеленый	300/20	4.80	40.00	35.20
55	Кофе эспрессо	40	4.90	45.00	40.10
56	Кофе двойной эспрессо	40	9.80	65.00	55.20
57	Кофе капучино	80	7.30	55.00	47.70
58	Кофе американо	80	4.90	45.00	40.10
59	Кофе латте	120	9.70	65.00	55.30
60	Coca-Cola	500	45.00	70.00	25.00
61	Coca-Cola light	500	45.00	70.00	25.00
62	Fanta	500	45.00	70.00	25.00
63	Sprite	500	45.00	70.00	25.00
64	Schweppes	500	45.00	70.00	25.00
65	BonAqua газ.	500	35.00	60.00	25.00
66	BonAqua негаз.	500	35.00	60.00	25.00
67	Темное нефilterованное крафтовое пиво	500	90.00	140.00	50.00
68	Светлое нефilterованное крафтовое пиво	500	90.00	140.00	50.00

Расчет наценки и маржи на блюда в %

Наценка = (Цена продажи - Себестоимость) / Себестоимость * 100

Маржа = (Цена продажи - Себестоимость) / Цена продажи * 100

(т.е. наценка относится к себестоимости, маржа - к цене).

В цифровом выражении сумма наценки и маржи равны, а в процентном - наценка всегда больше чем маржа.

№	Наименование	С-сть единицы, руб.	Цена единицы, руб.	Наценка, %	Маржа, %
1	Капустно-морковный салат				
2	Морковный салат				
3	Салат из морской капусты с луком и морковью				
4	Салат из квашеной капусты				
5	Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука				
6	Салат из огурцов и редиса				
7	Салат из молодой капусты с яблоками				
8	Салат из болгарского перца с огурцами и соевым соусом				
9	Салат из морской капусты по-пекински				

10	Салат из квашеной капусты с яблоками				
11	Пельмени с говядиной, отваренные в бульоне				
12	Пельмени с говядиной, жаренные во фритюре				
13	Пельмени с говядиной, запеченные в сметане				
14	Пельмени с говядиной, приготовленные на пару				
15	Пельмени с говядиной и свиной, отваренные в бульоне				
16	Пельмени с говядиной и свиной, жаренные во фритюре				
17	Пельмени с говядиной и свиной, запеченные в сметане				
18	Пельмени с говядиной и свиной, приготовленные на пару				
19	Вареники с картофелем и шкварками, во фритюре				
20	Вареники с картофелем и шкварками, в сметане				
21	Вареники с картофелем и шкварками, на пару				
22	Вареники с картофелем и грибами, во фритюре				
23	Вареники с картофелем и грибами, в сметане				
24	Вареники с картофелем и грибами на пару				
25	Вареники со свиной и жареным луком, во фритюре				
26	Вареники со свиной и жареным луком, в сметане				
27	Вареники со свиной и жареным луком, на пару				
28	Равиоли с курицей, отваренные в бульоне				
29	Равиоли с курицей, приготовленные на пару				
30	Равиоли с сыром, отваренные в бульоне				
31	Равиоли с сыром, приготовленные на пару				
32	Манты с говядиной и луком, на пару				
33	Манты с говядиной и морковью, на пару				
34	Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, в бульоне				
35	Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, на пару				
36	Хинкали с курицей, луком и кинзой, в бульоне				

37	Димсамы с треской и грибами				
38	Димсамы с курицей и пастой том ям				
39	Гедза со свининой и пастой из бобов				
40	Гедза с курицей и имбирной пастой				
41	Бульон куриный				
42	Щи кислые				
43	Овощной суп				
44	Суп-лапша куриный				
45	Щи свежие				
46	Чечевичный суп-пюре со шкварками				
47	Уха				
48	Овощной суп-пюре				
49	Сметана				
50	Майонез				
51	Соус Барбекю				
52	Рубленая зелень				
53	Чай черный				
54	Чай зеленый				
55	Кофе эспрессо				
56	Кофе двойной эспрессо				
57	Кофе капучино				
58	Кофе американо				
59	Кофе латте				
60	Coca-Cola				
61	Coca-Cola light				
62	Fanta				
63	Sprite				
64	Schweppes				
65	BonAqua газ.				
66	BonAqua негаз.				
67	Темное нефilterованное крафтовое пиво				
68	Светлое нефilterованное крафтовое пиво				

Общая средняя наценка по ассортименту – 402,5%

Общая средняя маржа по ассортименту – 71,6%

Средняя себестоимость/цена на салаты – 9,3/45

Средняя себестоимость/цена на титульный продукт – 42,6/152,9

Средняя себестоимость/цена на бульоны и супы – 7,6/70,0

Средняя себестоимость/цена на соусы и топинги – 8,6/20

Средняя себестоимость/цена на горячие напитки – 6,6/50,7

Средняя себестоимость/цена на холодные напитки – 42,1/67,1

Средняя себестоимость/цена на пиво – 90/140

Описание рецептур и подачи

Расчет белков, жиров, углеводов, калорийности

Наименование блюда (изделия)	Пищевая ценность на 1 блюдо (изделие)				Пищевая ценность на 100 грамм блюда (изделия)			
	Белки, г/порц. (% от сут. нормы)	Жиры, г/порц. (% от сут. нормы)	Углеводы, г/порц. (% от сут. нормы)	Калорийность, ккал (кДж)(% от сут. нормы)	Белки, г/100 г	Жиры, г/100 г	Углеводы, г/100 г	Калорийность, ккал (кДж)/100
Капустно-морковный салат	2,2 (3%)	5,1 (6%)	12,2 (3%)	103 (432) 4%	1,5	3,4	8,1	69 (288)
Морковный салат	2,3 (3%)	10 (12%)	9,9 (3%)	139 (583) 6%	1,5	6,7	6,6	93 (389)
Салат из морской капусты с луком и морковью	6,3 (8%)	10,4 (13%)	10,7 (3%)	162 (677) 6%	4,2	7	7,2	108 (452)
Салат из квашеной капусты	2,5 (3%)	7 (8%)	6,9 (2%)	100 (420) 4%	1,6	4,7	4,6	67 (280)
Салат из помидоров. болгарского перца и сладкого лука	1,8 (2%)	5,2 (6%)	5,7 (2%)	77 (324) 3%	1,2	3,5	3,8	52 (216)
Салат из огурцов и редиса	1,7 (2%)	2,4 (3%)	1,7 (0%)	35 (146) 1%	1,1	1,6	1,2	23 (98)
Салат из молодой капусты с яблоками	1,7 (2%)	5,1 (6%)	9,7 (3%)	91 (383) 4%	1,1	3,4	6,5	61 (255)
Салат из болгарского перца с огурцами	2,2 (3%)	5,1 (6%)	4,7 (1%)	73 (306) 3%	1,4	3,4	3,1	49 (204)
Тесто пресное п/ф	83,8 (112%)	15,8 (19%)	420,6 (115%)	2160 (9042) 86%	8,4	1,6	42,1	216 (904)
Фарш из говядины п/ф	160,9 (215%)	60,9 (73%)	11,8 (3%)	1239 (5186) 50%	16,1	6,1	1,2	124 (519)
Фарш из говядины и свинины п/ф	138,5 (185%)	133,8 (161%)	11,8 (3%)	1806 (7560) 72%	13,8	13,4	1,2	181 (756)
Фарш куриный п/ф	171,6 (229%)	89 (107%)	12,7 (3%)	1538 (6440) 62%	17,2	8,9	1,3	154 (644)
Фарш из свинины п/ф	116 (155%)	206,8 (249%)	11,8 (3%)	2373 (9933) 95%	11,6	20,7	1,2	237 (993)
Фарш из трески п/ф	154,4 (206%)	29,4 (35%)	40,9 (11%)	1045 (4377) 42%	15,4	2,9	4,1	105 (438)

Фарш из картофеля п/ф	21,7 (29%)	59,8 (72%)	168,4 (46%)	1298 (5436) 52%	2,2	6	16,8	130 (544)
Фарш из моркови п/ф	13,5 (18%)	55,8 (67%)	69,1 (19%)	832 (3485) 33%	1,4	5,6	6,9	83 (349)
Шампиньоны жареные п/ф	210,7 (281%)	73,2 (88%)	0 (0%)	1502 (6287) 60%	21,1	7,3	0	150 (629)
Шкварки п/ф	40 (53%)	2651,3 (3194%)	0 (0%)	24022 (100574) 961%	4	265,1	0	2402 (10057)
Смалец п/ф	28 (37%)	1856 (2236%)	0 (0%)	16816 (70405) 673%	2,8	185,6	0	1682 (7041)
Пельмени с говядиной п/ф	126,8 (169%)	43,3 (52%)	192,8 (53%)	1668 (6983) 67%	12,7	4,3	19,3	167 (698)
Пельмени с говядиной и свининой п/ф	114,9 (153%)	81,9 (99%)	192,8 (53%)	1968 (8240) 79%	11,5	8,2	19,3	197 (824)
Вареники с картофелем и шкварками п/ф	53,9 (72%)	172,3 (208%)	267,4 (73%)	2836 (11872) 113%	5,4	17,2	26,7	284 (1187)
Вареники с картофелем и грибами п/ф	81,4 (108%)	44,7 (54%)	250,5 (69%)	1730 (7243) 69%	8,1	4,5	25	173 (724)
Вареники со свининой и жареным луком п/ф	95,4 (127%)	159,8 (192%)	197,4 (54%)	2609 (10923) 104%	9,5	16	19,7	261 (1092)
Раaviоли с курицей п/ф	132,4 (177%)	58,2 (70%)	193,2 (53%)	1827 (7647) 73%	13,2	5,8	19,3	183 (765)
Раaviоли с сыром п/ф	163,4 (218%)	164,7 (198%)	186,5 (51%)	2882 (12067) 115%	16,3	16,5	18,6	288 (1207)
Манты с говядиной и луком п/ф	128,4 (171%)	41,3 (50%)	193 (53%)	1658 (6940) 66%	12,8	4,1	19,3	166 (694)
Манты с говядиной и морковью п/ф	88,6 (118%)	40 (48%)	208,4 (57%)	1548 (6480) 62%	8,9	4	20,8	155 (648)
Хинкали с говядиной и бараньим курдюком п/ф	112,3 (150%)	134,9 (163%)	191,8 (53%)	2431 (10178) 97%	11,2	13,5	19,2	243 (1018)
Хинкали с курицей, луком и кинзой п/ф	114,9 (153%)	35,6 (43%)	196,6 (54%)	1566 (6558) 63%	11,5	3,6	19,7	157 (656)
Димсамы с треской и грибами п/ф	130,3 (174%)	27,8 (33%)	205,5 (56%)	1593 (6670) 64%	13	2,8	20,6	159 (667)
Димсамы с курицей и пастой том ям п/ф	131,5 (175%)	57 (69%)	199,6 (55%)	1837 (7692) 73%	13,2	5,7	20	184 (769)
Гедза со свининой и пастой из бобов п/ф	103,3 (138%)	121,6 (146%)	204,3 (56%)	2325 (9732) 93%	10,3	12,2	20,4	232 (973)
Гедза с курицей и имбирной пастой п/ф	131,5 (175%)	56,4 (68%)	195,6 (54%)	1816 (7601) 73%	13,2	5,6	19,6	182 (760)

Пельмени с говядиной, отваренные в бульоне	38 (51%)	13 (16%)	57,8 (16%)	500 (2095) 20%	9,5	3,2	14,5	125 (524)
Пельмени с говядиной, жаренные во фритюре	38 (51%)	13 (16%)	57,8 (16%)	500 (2095) 20%	12,7	4,3	19,3	167 (698)
Пельмени с говядиной, запеченные в сметане	39,4 (53%)	19,7 (24%)	59,1 (16%)	572 (2394) 23%	11,6	5,8	17,4	168 (704)
Пельмени с говядиной, приготовленные на пару	38 (51%)	13 (16%)	57,8 (16%)	500 (2095) 20%	12,7	4,3	19,3	167 (698)
Пельмени с говядиной и свиной, отваренные в бульоне	34,5 (46%)	24,6 (30%)	57,8 (16%)	590 (2472) 24%	8,6	6,1	14,5	148 (618)
Пельмени с говядиной и свиной, жаренные во фритюре	34,5 (46%)	24,6 (30%)	57,8 (16%)	590 (2472) 24%	11,5	8,2	19,3	197 (824)
Пельмени с говядиной и свиной, запеченные в сметане	35,8 (48%)	31,3 (38%)	59,1 (16%)	662 (2771) 26%	10,5	9,2	17,4	195 (815)
Пельмени с говядиной и свиной, приготовленные	34,5 (46%)	24,6 (30%)	57,8 (16%)	590 (2472) 24%	11,5	8,2	19,3	197 (824)
Вареники с картофелем и шкварками, во фритюре	16,2 (22%)	51,7 (62%)	80,2 (22%)	851 (3562) 34%	5,4	17,2	26,7	284 (1187)
Вареники с картофелем и шкварками, в сметане	17,5 (23%)	58,4 (70%)	81,5 (22%)	922 (3861) 37%	5,2	17,2	24	271 (1136)
Вареники с картофелем и шкварками, на пару	16,2 (22%)	51,7 (62%)	80,2 (22%)	851 (3562) 34%	5,4	17,2	26,7	284 (1187)
Вареники с картофелем и грибами, во фритюре	24,4 (33%)	13,4 (16%)	75,2 (21%)	519 (2173) 21%	8,1	4,5	25	173 (724)
Вареники с картофелем и грибами, в сметане	25,8 (34%)	20,2 (24%)	76,5 (21%)	590 (2472) 24%	7,6	5,9	22,5	174 (727)
Вареники с картофелем и грибами на пару	24,4 (33%)	13,4 (16%)	75,2 (21%)	519 (2173) 21%	8,1	4,5	25	173 (724)

Вареники со свиной и жареным луком, во фритюре	28,6 (38%)	47,9 (58%)	59,2 (16%)	783 (3278) 31%	9,5	16	19,7	261 (1093)
Вареники со свиной и жареным луком, в сметане	30 (40%)	54,7 (66%)	60,5 (17%)	854 (3576) 34%	8,8	16,1	17,8	251 (1052)
Вареники со свиной и жареным луком, на пару	28,6 (38%)	47,9 (58%)	59,2 (16%)	783 (3278) 31%	9,5	16	19,7	261 (1093)
Равиоли с курицей, отваренные в бульоне	39,7 (53%)	17,5 (21%)	58 (16%)	548 (2294) 22%	9,9	4,4	14,5	137 (573)
Равиоли с курицей, приготовленные на пару	39,7 (53%)	17,5 (21%)	58 (16%)	548 (2294) 22%	13,2	5,8	19,3	183 (765)
Равиоли с сыром, отваренные в бульоне	49 (65%)	49,4 (60%)	56 (15%)	865 (3620) 35%	12,3	12,4	14	216 (905)
Равиоли с сыром, приготовленные на пару	49 (65%)	49,4 (60%)	56 (15%)	865 (3620) 35%	16,3	16,5	18,6	288 (1207)
Манты с говядиной и луком, на пару	38,5 (51%)	12,4 (15%)	57,9 (16%)	497 (2082) 20%	12,8	4,1	19,3	166 (694)
Манты с говядиной и морковью, на пару	26,6 (35%)	12 (14%)	62,5 (17%)	464 (1944) 19%	8,9	4	20,8	155 (648)
Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, в бульоне	33,7 (45%)	40,5 (49%)	57,5 (16%)	729 (3053) 29%	8,4	10,1	14,4	182 (763)
Хинкали с говядиной и бараньим курдюком, на пару	33,7 (45%)	40,5 (49%)	57,5 (16%)	729 (3053) 29%	11,2	13,5	19,2	243 (1018)
Хинкали с курицей, луком и кинзой, в бульоне	34,5 (46%)	10,7 (13%)	59 (16%)	470 (1967) 19%	8,6	2,7	14,7	117 (492)
Хинкали с курицей, луком и кинзой, на пару	34,5 (46%)	10,7 (13%)	59 (16%)	470 (1967) 19%	11,5	3,6	19,7	157 (656)
Димсамы с треской и грибами	39,1 (52%)	8,3 (10%)	61,6 (17%)	478 (2001) 19%	13	2,8	20,6	159 (667)
Димсамы с курицей и пастой том ям	39,4 (53%)	17,1 (21%)	59,9 (16%)	551 (2308) 22%	13,2	5,7	20	184 (769)
Гедза со свиной и пастой из бобов	31 (41%)	36,5 (44%)	61,3 (17%)	697 (2920) 28%	10,3	12,2	20,4	232 (973)

Гедза с курицей и имбирной пастой	39,4 (53%)	16,9 (20%)	58,7 (16%)	545 (2281) 22%	13,2	5,6	19,6	182 (760)
Лапша п/ф	84,9 (113%)	15,5 (19%)	429,6 (118%)	2198 (9201) 88%	8,5	1,6	43	220 (920)
Бульон куриный дляпельменей п/ф	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0) 0%	0	0	0	0 (0)
Щи кислые п/ф	9,7 (13%)	59,4 (72%)	27,6 (8%)	684 (2863) 27%	1	5,9	2,8	68 (286)
Овощной суп п/ф	10,9 (14%)	60,5 (73%)	69,9 (19%)	867 (3632) 35%	1,1	6	7	87 (363)
Суп-лапша куриный п/ф	73,2 (98%)	34,6 (42%)	54,7 (15%)	822 (3443) 33%	7,3	3,4	5,5	82 (344)
Щи свежие п/ф	8,6 (12%)	61,5 (74%)	31,6 (9%)	715 (2992) 29%	0,9	6,2	3,2	71 (299)
Чечевичный суп-пюре со шкварками	18,8 (25%)	55,9 (67%)	88,4 (24%)	932 (3901) 37%	1,9	5,6	8,8	93 (390)
Овощной суп-пюре п/ф	12,9 (17%)	57,2 (69%)	87,8 (24%)	917 (3841) 37%	1,3	5,7	8,8	92 (384)
Уха п/ф	23,7 (32%)	11,7 (14%)	34,7 (10%)	339 (1418) 14%	2,4	1,2	3,5	34 (142)
Бульон куриный	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0) 0%	0	0	0	0 (0)
Щи кислые	2,9 (4%)	17,8 (21%)	8,3 (2%)	205 (859) 8%	1	5,9	2,8	68 (286)
Овощной суп	3,3 (4%)	18,2 (22%)	21 (6%)	260 (1090) 10%	1,1	6	7	87 (363)
Суп-лапша куриный	22 (29%)	10,4 (12%)	16,4 (4%)	247 (1033) 10%	7,3	3,4	5,5	82 (344)
Щи свежие	2,6 (3%)	18,4 (22%)	9,5 (3%)	214 (897) 9%	0,9	6,2	3,2	71 (299)
Чечевичный суп-пюре со шкварками	6,4 (9%)	69,8 (84%)	26,5 (7%)	760 (3182) 30%	2	21,8	8,3	238 (994)
Уха	7,1 (9%)	3,5 (4%)	10,4 (3%)	102 (426) 4%	2,4	1,2	3,5	34 (142)
Овощной суп-пюре	3,9 (5%)	17,2 (21%)	26,3 (7%)	275 (1152) 11%	1,3	5,7	8,8	92 (384)
Сметана	1,5 (2%)	7,5 (9%)	1,4 (0%)	79 (332) 3%	3	15	2,9	159 (664)
Майонез	1,4 (2%)	33,5 (40%)	1,4 (0%)	312 (1308)	2,8	67	2,7	625
Соус Барбекю	3 (4%)	6 (7%)	4 (1%)	82 (343) 3%	6	12	8	164 (687)
Рубленая зелень	0,8 (1%)	0,1 (0%)	1,2 (0%)	9 (37) 0%	2,6	0,3	4	30 (124)
Чай черный	0,1 (0%)	0 (0%)	10,3 (3%)	42 (174) 2%	0	0	3,2	13 (54)
Чай зеленый	0,1 (0%)	0 (0%)	10,3 (3%)	42 (174) 2%	0	0	3,2	13 (54)
Кофе эспрессо	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0) 0%	0	0	0	0 (0)
Кофе двойной эспрессо	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0) 0%	0	0	0	0 (0)
Кофе американо	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0) 0%	0	0	0	0 (0)
Кофе капучино	1,1 (2%)	1 (1%)	1,9 (1%)	21 (88) 1%	1,4	1,2	2,4	26 (110)
Кофе латте	2,3 (3%)	2 (2%)	3,8 (1%)	42 (177) 2%	1,9	1,7	3,2	35 (147)

Пример обязательных нормативных документов на блюдо

Пельменная

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

09.02.2017

_____ Место проведения

_____ Дата проведения

Комиссией в составе: _____

Проведено контрольное приготовление блюда:

Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука

Для контрольной проработки взято:

Помидоры сезонные, Перец сладкий сезонный, Лук фиолетовый сезонный, Кинза, зелень, Масло растительное, Уксус яблочный, Перец черный, гор., Соль крупная

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Помидоры сезонные	Очистка оснований	103	2,9	100	0	0	100
2	Перец сладкий сезонный	Очистка	24	16,7	20	0	0	20
3	Лук фиолетовый сезонный	Очистка	16	6,2	15	0	0	15
4	Кинза, зелень	Переборка	5,3	5,7	5	0	0	5
5	Масло растительное	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
6	Уксус яблочный	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
7	Перец черный, гор.	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
8	Соль крупная	Нет обработки	1	0	1	0	0	1

Выход готового изделия, г:

150

Технология приготовления:

Нашинковать помидоры, сладкий перец, фиолетовый лук и зелень кинзы. Смешать растительное масло с яблочным уксусом, солью и дробленным черным перцем. Заправить салат.

Подписи членов комиссии:

Технико - технологическая карта № 5 от 09.02.2017

Салат из помидоров. болгарского перца и сладкого лука

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из помидоров. болгарского перца и сладкого лука вырабатываемое Пельменная и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры сезонные	103	100
2	Перец сладкий сезонный	24	20
3	Лук фиолетовый сезонный	16	15
4	Кинза, зелень	5,3	5
5	Масло растительное	5	5
6	Уксус яблочный	3	3
7	Перец черный, гор.	1	1
8	Соль крупная	1	1

Выход готового изделия, г: 150

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Нашинковать помидоры, сладкий перец, фиолетовый лук и зелень кинзы. Смешать растительное масло с яблочным уксусом, солью и дробленным черным перцем. Заправить салат.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука			
Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Салат подается на порционной тарелке или в бокале. Декорирован зеленью или овощами, фруктами, ягодами (по рецептуре). Заправка равномерно распределена по компонентам салата, если рецептурой не предусмотрено иного. Продукты без признаков заветривания. Мюсли с йогуртом и фруктово-ягодным салатом выложены слоями, без отделения сыворотки или фруктового сока	Свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Овощей, фруктов, ягод в составе салата достаточно плотная, свойственная виду и сорту. Конфитюров - плотная, без следов расслоения. Мюсли - хрустящие, рассыпчатые. Йогурт (или иная заправка) - однородный.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, сладкий. соленый, без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука (в целом блюде (изделии))					
13,64	15,15	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (150 грамм) содержит:			
1,8	5,2	5,7	77 (324)

Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	6%	2%	3%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,2	3,5	3,8	51,6

Ответственный за оформление ТТК _____

Обоснование проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда 'Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука', ТТК №5 от 09.02.2017

1. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Расчет пищевой и энергетической ценности блюда ведем на основании методики, приведенной в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.) (Часть 2).

1.1. Определяем содержание белка в первом ингредиенте рецептуры - 'Помидоры сезонные'. Содержание белка в 100 граммах ингредиента находим по справочным таблицам химического состава, рекомендованных к применению Федеральной службой по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Содержание белка в 100 граммах ингредиента 'Помидоры сезонные' = 1,1 грамм. Масса нетто ингредиента 'Помидоры сезонные' по рецептуре = 100 грамм, следовательно, количество белка в ингредиенте = $100/100 \cdot 1,1 = 1,1$ грамм (ст.7 в т.1). Данный ингредиент НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ тепловой обработке, поэтому, потери белка при тепловой обработке определяем согласно справочным данным = 0% (ст.10 в т.1). Таким образом, итоговое количество белка в ингредиенте = $1,1 \cdot (100-0)/100 = 1,1$ грамм. (ст.14 в т.1)

1.2. Ингредиент 'Помидоры сезонные' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество белка в ингредиенте = $1,1 \cdot (100-0)/100 = 1,1$ грамм.

1.3. Ингредиент 'Помидоры сезонные' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание белка УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании белка в блюде.

1.4. Аналогично определяем содержание углеводов и жиров в ингредиенте.

1.5. Таким же способом определяем содержание белков, жиров и углеводов по всем ингредиентам в блюде, и заносим полученные данные в Таблицу 1.

Таблица 1. Расчет пищевой ценности блюда 'Салат из помидоров, болгарского перца и сладкого лука'

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содерж. пищ. в-в на 100 г продукта			Содерж. пищ. в-в в блюде, г			Потери пищ. в-в при тепл. обраб., %			Потери пр-та после тепл. обраб.	Содерж. в-в в блюде с учетом потерь, г			Учитывать в расчетах
			Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.		Белки	Жиры	Улев.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	Помидоры сезонные	100	1,1	0,2	2,2	1,1	0,2	2,2	0	0	0	0	1,1	0,2	2,2	Да
2	Перец сладкий сезонный	20	1,3	0	5,3	0,26	0	1,06	0	0	0	0	0,26	0	1,06	Да
3	Лук филетовый сезонный	15	1,4	0	10,2	0,21	0	1,53	0	0	0	0	0,21	0	1,53	Да
4	Кинза, зелень	5	2,57	0,37	4,8	0,13	0,02	0,24	0	0	0	0	0,13	0,02	0,24	Да
5	Масло растительное	5	0	99,9	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	Да
6	Уксус яблочный	3	1	0	23	0,03	0	0,69	0	0	0	0	0,03	0	0,69	Да
7	Перец черный, гор.	1	10,9	3,3	0	0,11	0,03	0	0	0	0	0	0,11	0,03	0	Да
8	Соль крупная	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Да
												Итого: 1,84 5,25 5,72				

1.6. Суммируем общее количества белков, жиров и углеводов в блюде.

1.7. Умножаем соответствующие значения на коэффициенты калорийности: Белки*4, жиры*9, углеводы*4, получаем калорийность блюда = $1,84 \cdot 4 + 5,25 \cdot 9 + 5,72 \cdot 4 = 77,45$ ккал.

1.8. В случае содержания в блюде (например, в соусах) этилового спирта, рассчитываем массовую долю спирта (в % к объему) и умножаем на коэффициент = 7. Таким образом, получаем калорийность этилового спирта, которую суммируем с калорийностью блюда. В блюде НЕ содержится этиловый спирт, поэтому общая калорийность блюда = 77,45 ккал.

1.9. Суммарный выход блюда составляет 150 грамм. Калорийность 100 грамм блюда = $77,45/150 \cdot 100 = 51,63$ ккал.

2. Расчет массовой доли сухих веществ *

- 2.1. Определяем содержание сухих в-в в первом ингредиенте рецептуры - 'Помидоры сезонные'. Содержание сухих в-в в 100 граммах ингредиента находим по справочным таблицам химического состава, рекомендованных к применению Федеральной службой по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Содержание сухих в-в в 100 граммах ингредиента 'Помидоры сезонные' = 11 грамм. Масса нетто ингредиента 'Помидоры сезонные' по рецептуре = 100 грамм, следовательно, количество сухих в-в в ингредиенте = $100/100 \cdot 11 = 11$ грамм.
- 2.2. Ингредиент 'Помидоры сезонные' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сухих в-в в ингредиенте = $11 \cdot (100-0)/100 = 11$ грамм.
- 2.3. Ингредиент 'Помидоры сезонные' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание сухих в-в УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании сухих в-в в блюде.
- 2.4. Аналогично определяем содержание сухих веществ по всем ингредиентам в блюде, и суммируем полученные значения.
- 2.5. Для перевода в процентное соотношение содержания сухих веществ в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (150 грамм).
- 2.6. Суммируем данное процентное содержание с максимально допустимым содержанием соли в блюде = 0%. Таким образом, получаем Максимальное (теоретическое) содержание сухих веществ в блюде = 15,15%.
- 2.7. Минимально допустимое содержание сухих веществ рассчитываем по формуле: для первых блюд и соусов: $0,85 \cdot \text{Максимальное содержание сухих в-в}$, для остальных блюд: $0,9 \cdot \text{Максимальное содержание сухих в-в}$. 0,85 и 0,9 – коэффициенты, учитывающие потери сухих веществ в процессе приготовления и допустимые отклонения при порционировании блюд. Таким образом, мин. допустимое содержание сухих веществ в блюде = $15,15 \cdot 0,9 = 13,64\%$.

* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюдо ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сухих веществ при лабораторном анализе.

3. Расчет массовой доли жира **

- 3.1. Определяем количество чистого жира в ингредиенте 'Помидоры сезонные' (массовая доля жира учитывается только в основных жиродержащих ингредиентах (масла, сметана, молоко, и т.д.)), путем умножения массы нетто ингредиента (в граммах) на содержание жира (в гаммах на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. Данными по содержанию природного жира в крупах, мясных продуктах и т.д. пренебрегаем. МДЖ = $100/100 \cdot 0 = 0$ грамм.
- 3.2. Ингредиент 'Помидоры сезонные' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество жира в ингредиенте = $0 \cdot (100-0)/100 = 0$ грамм.
- 3.3. Ингредиент 'Помидоры сезонные' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание жира ингредиента УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании жира в блюде.
- 3.4. Аналогично определяем содержание жира по всем ингредиентам в блюде, и суммируем полученные значения.

- 3.5. Для перевода в процентное соотношение содержания массовой доли жира в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (150 грамм). Максимальное содержание жира в блюде = 0%
- 3.6. Минимально допустимое содержание жира рассчитываем с учетом погрешности при методе его лабораторного определения. Для расчетов минимального содержания жира в блюде принимаем метод Гербера. Количество жира, открываемое в блюде методом Гербера = 80%. Таким образом, минимальное содержание жира в блюде = 0%.

** В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюдо ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля жира при лабораторном анализе.

4. Расчет массовой доли сахара ***

- 4.1. Определяем количество чистого сахара в ингредиенте 'Помидоры сезонные' (массовая доля сахара по сахарозе учитывается только в сахаре – песке, сахаре – рафинаде, сахарной пудре и т.д.), путем умножения массы нетто ингредиента (в граммах) на содержание сахара (в граммах. на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. МДС = $100/100 \cdot 0 = 0$ грамм.
- 4.2. Ингредиент 'Помидоры сезонные' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сахара в ингредиенте = $0 \cdot (100-0)/100 = 0$ грамм.
- 4.3. Ингредиент 'Помидоры сезонные' УЧИТЫВАЕТСЯ в выходе блюда (ст.17 в т.1), поэтому содержание сахара ингредиента УЧИТЫВАЕТСЯ в общем содержании сахара в блюде.
- 4.4. Аналогично определяем содержание сахара по всем ингредиентам в блюде, суммируем полученные значения и умножаем на коэффициент, учитывающий потери сахарозы в блюде = 0,97.
- 4.5. Для перевода в процентное соотношение содержания массовой доли сахара в блюде умножаем полученную сумму на 100 и делим на выход порции (150 грамм). Содержание сахара в блюде = 0%

*** В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюдо НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сахара при лабораторном анализе.

5. Расчет массовой доли соли ****

- 5.1. Содержание соли в блюде принимаем по нормам, приведенным в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, равное = 0%

**** В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюдо НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля соли при лабораторном анализе.

6. Микробиологические показатели

- 6.1. Для определения микробиологических показателей качества руководствуемся требованиями Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Выписка из ГОСТа 32691-2014

4.3 Разработка фирменных и новых блюд и изделий при необходимости может осуществляться с привлечением технологических пищевых лабораторий.

4.4 Разработка фирменных и новых блюд и изделий проводится на продовольственном сырье и пищевых продуктах, применяемых на предприятии (объекте) общественного питания и отвечающих требованиям действующих национальных стандартов и других нормативных и технических документов. Сырье и пищевые продукты должны сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, безопасность и качество, и иметь маркировку в соответствии с требованиями, установленными в [1].

4.5 Порядок разработки фирменных и новых блюд (изделий) включает в себя следующие этапы:

- разработку проекта рецептуры;
- отработку рецептуры и технологии производства;
- оформление рецептур и технологии производства;
- определение органолептических, физико-химических, микробиологических показателей;
- расчет пищевой ценности;
- установление сроков годности (при необходимости).

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов — только массу нетто;
- массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия));
- выход готового изделия.

5.1.5 При составлении проекта рецептуры на фирменное мучное кондитерское/хлебобулочное изделие дополнительно к 5.1.4 указывают:

- содержание (массовую долю) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте); расход компонентов (ингредиентов) на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, общий расход компонентов (ингредиентов) массой нетто и в сухих веществах;
- массу полуфабрикатов, в том числе в готовых изделиях;
- влажность полуфабрикатов и готовых изделий (в %).

5.1.6 Описание технологии приготовления блюда (изделия).

5.1.7 Проведение предварительной отработки из расчета не менее двух порций блюд или 300 г кулинарных изделий, полуфабрикатов, а для хлебобулочных и мучных кондитерских не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий».

5.1.8 Корректировка рецептуры блюда (изделия) с учетом сочетаемости продуктов и органолептических показателей [внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса].

5.1.9 Корректировка выхода блюда (изделия).

5.1.10 Корректировка описания технологии приготовления блюда (изделия) учетом изменений п. 5.1.8.

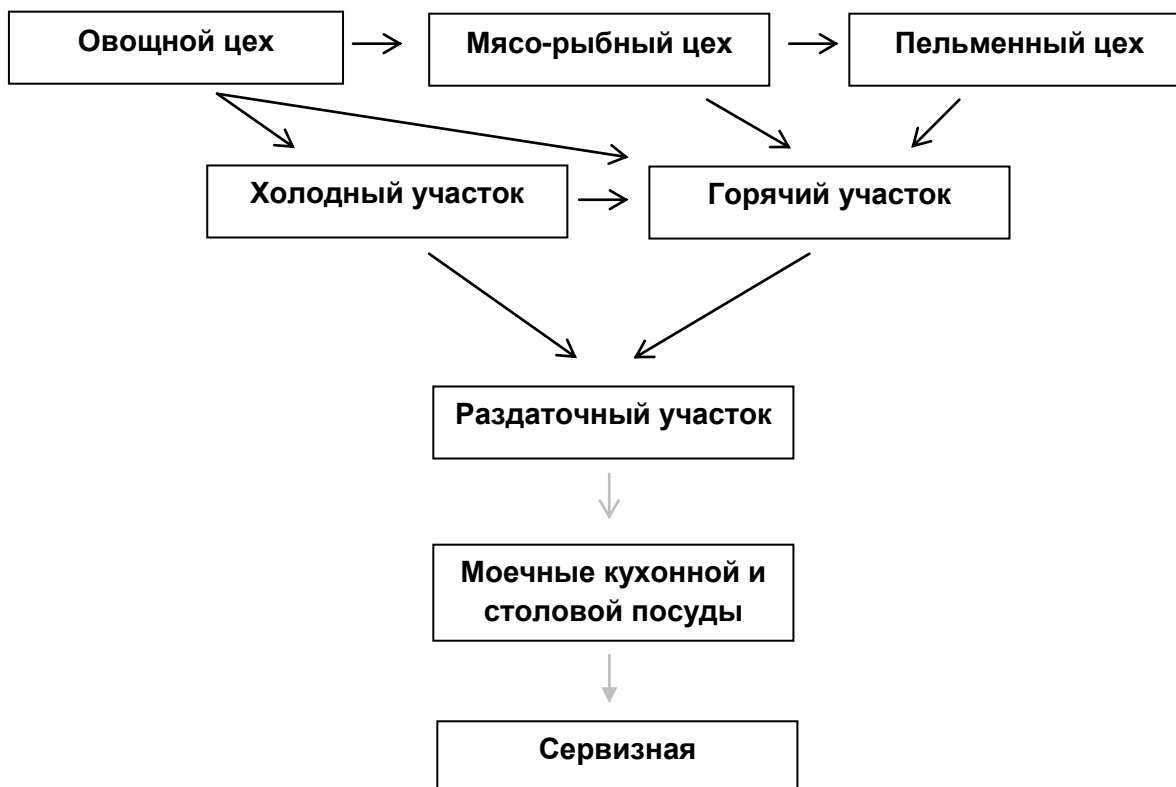
5.2 Определение органолептических показателей фирменных и новых блюд (изделий) проводят в соответствии с ГОСТ 31986. физико-химических показателей — лабораторными методами или расчетным способом, микробиологических показателей — в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий) осуществляют в соответствии с методиками¹, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Установление сроков годности фирменных и новых изделий осуществляют в соответствии с требованиями нормативных документов², действующих на территории государства, принявшего стандарт, или на основании результатов исследований изделий, проведенных в испытательных лабораториях в установленном порядке в соответствии с методиками³, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Производство

Структура производства заготовочного типа



Обоснование структуры производства Пельменной

Оборудование овощного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			940*65*145	0,06	220	1	2 969,00
			697*695*2028	0,3	220	2	69104,00
			350*320*590	0,55	220	1	88 164,00

						1	52 001,00
			500*700*900			1	14418,00
			900*300*250			4	10356,0
			350*325*105	0,01	220	1	11171,00
			900*700*850			5	32088
Итого							

Оборудование мясо-рыбного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
		мойка 325*265*150 мм	400*400*170			1	3810

			400*120*300	0,32	220	1	1768
			940*65*145	0,06	220	1	2 969,00
			697*695*2028	0,3	220	2	69104,00
			697*620*2028	0,55	220	1	46 820,00
			560*460*430	1,05	380	1	36 055,00
			700*460*820	1,5	220	1	75000

			1200*700*850			1	10 540,00
Полка настенная ПН 9/3 Р	Россия	900*300 мм, нерж.сталь 1мм AISI 430, кронштейн "косынка", разборная	900*300*250			4	10356,0
Весы электрон- ные. AD-5	CAS, КОРЕЯ, РЕСПУБЛ ИКА	предел взвешивания 5 кг, цена повер. деления 1г, жидкокрист. дисплей, платформа нерж. сталь, размер платформы 335*210 мм	350*325*105	0,01	220	1	11171,00
Стол производств енный на оцинкованно м профиле СБЦ 13/7-Р	Россия	разборный, борт, фартуки с 4-х сторон, столешница – металл AISI 430, каркас – оцинкованный профиль. 1300*700*850	1300*700*850			3	16074,0
Итого							283667

Оборудование пельменного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Сумма
			400*400*170			1	3 810

			400*120*300	0,32	220	1	1768
			900*700*850			5	32088
			900*300*250			1	2589,00
			1500*500*180 0			2	26330,0
			540*415*763	0,75	220	1	45068,00
			520x520x370	0,37	220		98000
			400*600*150			1	12162,00
			1960*2560*22 00			1	75771,00
				1,3	220	1	122457,00
						1	1 115,00
			460*600*1600			7	84000
			1200*700*850			1	10540,00
			350*325*105	0,01	220	1	11171,00
ИТОГО							526870

Оборудование доготовочного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
--------	-------	----------	----------	-----	---	--------	------

			400*400*170			2	7621
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			697*695*2028	0,3	220	2	69104,0
			500*700*900			1	14418,00
			900*300*250			4	10356,0
			350*325*105	0,01	220	2	22342,00

			900*700*850			6	51342,00
			800*760*480	11,2	380	2	74024,00
			800*691*540			2	23578,00
			435*400*315	4.4	220	2	42000,00
			125*125*840	0,5	220	1	36300
			1200*1800*350	0,3	220	1	35556,00
			1400*1800*350		220	1	38818,00
Итого							427227

Оборудование моечной кухонной посуды

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			1200*700*850			1	10540,00
			400*200*1070			1	11 965,00
			1200*700*350			1	15 689,00
			470*450*913	2,5	220	1	10000,0
			800*500*1800			1	7 412,00
Итого							55606,0

Оборудование моечной столовой посуды и сервизной

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*120*300	0,32	220	1	1 768
			470*450*913	2,5	220	1	10000,0

Стол д/сбора отходов СБОП 13/7,5/9	Россия	неразборный, борт, отв. для отходов справа, в комплекте – резиновое кольцо, обвязка с 3-х сторон, металл AISI 430, профиль 40x40	1300*750*900			1	15 518,00
Шкаф холодильный 152-Е	БИРЮСА, РОССИЯ	темп. режим 1/10 °С, внутренний объем=153 л, полезный объем 130 л, стеклянная дверь, подсветка, 2 полки, автоматическое оттаивание	572*620*850	0,17	220	1	18000,0
Ванна моечная ВМ2 12/7/8,5 с креплением для душевого устройства	Россия	неразборная, борт, две цельнотянутые мойки 500x500x300 в центре, отв. под душ. устройство между мойками, крепление для душ. устр-ва, фартуки с 4-х сторон, столешница – металл AISI 304, профиль 40x40	1200*700*850			1	30 669,00
Душ со смесителем с высоким краном, цвет черный, гибкая подводка 3S.2409.S1.K 33	KLARCO, ИТАЛИЯ	габариты 515*1470 мм, хром 1,5 мм диаметром 20 мм, душ на гибком шланге в пружинной оплетке, поворот кранбуксов 360°, диаметр врезки 27-35 мм, подключение 3/4 дюйма, пластиковый декор - черный, гибкая подводка	400*200*1070			1	11 965,00
Машина посудомоечная МПК-1100К	Россия	купольного типа, производительность 1100 тарелок/час, 3 цикла, 2	725*830*1920	13,5	380	1	141319,00

		дозатора (моющий и ополаскивающий), 2 насоса (для мойки и ополаскивания) габариты: 725*830*1490(1920)					
Зонт вытяжной пристенный ЗВП 9/9/3 б/псв., б/фильтра	Россия	нерж. сталь, без фильтров, без подсветки	900*900*300			1	14 232,00
			600*610*950			1	11 606,00
			1200*600*1800			2	29746,0
			1200*700*850			1	10 540,00
			700*700*850			1	5 739,00
итого							301102

Складское и вспомогательное оборудование

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			420*655*710	0,01	220	1	20637,00
			1960*2560*2200			2	151542,00
			1210*1070*820	1,3	220	1	109472,00
				1,3	220	1	122 457,00
						1	1 115,00
			1200*500*1800			4	39980,0
			1200*400*1800			2	17090,0
Стеллаж разборный на оцинкованном профиле Ст 4СЦ 13/5-Р	Россия	разборный, 4 сплошные полки, полки не регулируются по уровню, полки - металл AISI 430, каркас - оцинкованный профиль	1300*500*1800			2	21362,0
Шкаф гардеробный ШР-12	МЕТАЛС ИТИ, РОССИЯ	1 секция, 2 дверцы (2 ячейки), 2 перекладины, 2 крючка, 2 замка, окрашено	300*500*1850			15	40485,0

		порошковой краской RAL 7035, поставляется в собранном виде					
							150000,00
							150000,00
							100000,00
							150000,00
							50000,00
Итого							1124140

Оборудование барной стойки

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
Шкаф холодильный 152-E	БИРЮСА РОССИЯ	темп. режим 1/10 °С, внутренний объем=153 л, полезный объем 130 л, стеклянная дверь, подсветка, 2 полки, автоматическое оттаивание	572*620*850	0,17	220	1	15 574,00
Льдогенератор SL 60 А	NTF, ИТАЛИЯ	воздушное охлаждение, производительность 29 кг/сутки, вместимость бункера 9 кг. Размер кубиков стандартный 17 гр., кубиковый лед	390*517*705	0,37	220	1	69 235,00
						1	7000,00
				0,22	220	1	0
				3,6	220	1	0
						1	5000
				0,46	220	1	20 000,0

итого							116809
-------	--	--	--	--	--	--	--------

Стоимость оборудования, сводная по цехам

Наименование	Сумма
	285850
	283667
	526870
	427227
	55606
	301102
	1124140
	116809
	200000
	200000,0

Подбор кухонной посуды и инвентаря

Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
	3	500	1500
	2	2800	5600
	2	300	600
	2	1300	2600
	2	1900	3800
	5	1700	8500
	5	1200	6000
	5	800	4000
	5	550	2750
	5	500	2500
	5	500	2500
	112	1000	112000
	2	3000	6000

	3	2000	6000
	3	2000	6000
	6	500	3000
	2	3000	6000
	2	2000	4000
	10	1500	15000
	2	3000	6000
	3	4500	13500
	2	6000	12000
	5	3000	15000
	1	1000	1000
	10	1000	10000
	1	1000	1000
	2	300	600
	2	300	600
	2	1200	2400
	1	2300	2300
	3	2500	7500
	1	800	800
	1	500	500
	2	3000	6000
	1	3000	3000
	1	1500	1500
	2	700	1400
	5	1000	5000
	5	1800	9000
	5	3000	15000
	5	4000	20000
	5	5000	25000
	4	1000	4000
	2	700	1400
	3	500	1500
	4	800	3200
	2	2500	5000

Центрифуга для зелени	1	3000	3000
Черпак	1	400	400
Шумовка	3	300	900
Щипцы	3	300	900
			377750

Персонал

Кадровая структура Пельменной



План-расчет штатных единиц Пельменной

часы	Производственный персонал					Обслуживающий персонал				Зав. пр-вом
9-10										
10-11										
11-12										
12-13										
13-14										
14-15										
15-16										
16-17										
17-18										
18-19										
19-20										
20-21										
21-22										
22-23										
23-24										
	6					4				1

Сотрудники предприятия и их зоны ответственности

№ п/п	Наименование должности	Кол-во	Оклад, руб.	Всего	Зона ответственности
1	Заведующий производством	1	50000	50000	
2	Работник зала	4	35000	140000	
3	Повар	6	35000	210000	
4	Мойщица-уборщица	Клининг на аутсорсинге			
Всего:				400000	

Чек-лист заведующего производством

Время	Подразделение	Наименование действия	Оценка
	Производство		
	Гостевая зона		

Чек-лист работника производства

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене		
	Смена		

Чек-лист работника зала

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене		
	Смена		

Чек-лист мойщицы-уборщицы *

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Уборка торгового зала		
	Инструкция по мойке посуды		

Сервис

Расчет кол-ва и стоимости мебели зала

Вид	Кол-во	Стоимость	Сумма
	1	150000	150000
	80	3000	195000
	20	8000	160000
	10	12000	120000
	30	1000	30000
Итого			655000

Расчет столовой посуды, стекла, приборов

№	Товары	Кол-во (шт)	Цена	Стоимость
1		84	150	12600
2		84	200	16800
3		84	150	12600
4		72	50	3600
5		72	45	3240
6		58	45	2610
7		72	80	5760
8		48	200	9600
9		48	140	6720
10		48	60	2880
11		48	120	5760
12		48	130	6240
13		24	170	4080
14		72	65	4680
15		48	130	6240
16		72	95	6840

17		72	120	8640
18		48	160	7680
19		48	150	7200
20		84	125	10500
21		48	350	16800
22		36	400	14400
23		36	650	23400
	Итого:			198870

Используемые расходные материалы для подачи

Подстановочные листы	Конверты	Бирдекели	Коробочки (для take away)	Бумажные стаканы (для take away)	Держатели стаканов (для take away)
Итого: 20000 руб.					

Продвижение

Стимулирование спонтанных посещений

Основные стимуляторы спонтанных посещений	Особенности
Фасадное оформление	
Оформление входной группы	

Наружная вывеска	
Консоль	
Маркизы	
Террасы	
Стритлайны	
Билборды	

Реклама на транспорте (внутри и снаружи)	
--	--

Стимулирование спланированных посещений

До момента принятия решения ваш потенциальный гость проходит через ряд обязательных этапов:

- осведомленность о заведении / продукте / услуге,
- знание,
- предрасположенность,
- предпочтение,
- убежденность,
- посещение с целью покупки.

Ваши потенциальные гости могут находиться на любом из этих этапов. Вы должны так планировать маркетинговые коммуникации, чтобы контролировать каждый из них и максимально способствовать прохождению на следующий уровень, вплоть до визита.

№	Название этапа	Суть этапа	Чем стимулировать
1	осведомленность		
2	знание		
3	предрасположенность		
4	предпочтение		

5	убежденность		
6	посещение		

Таким образом, стимулирование спланированного посещения предприятия – одна из равноценных частей краеугольного камня продвижения (другая равноценная часть – стимулирование спонтанного посещения). PR существенно усиливает запас прочности воздействия. Он не носит побудительного мотива, но исполняет функцию повышения узнаваемости вашего бренда, соответственно, наращивания потребительского доверия («я знаю эту Пельменную, значит, она известна» и «это место постоянно на слуху, значит там все хорошо / вкусно / интересно / активно»).

Программы лояльности

Январь Горячий чайный коктейль по цене обычного чая	Февраль Горячий кофейный коктейль по цене обычного американо	Март Владельцам гостевых карт скидка на салат – 50%
Апрель	Май	Июнь
Июль	Август	Сентябрь
Октябрь	Ноябрь	Декабрь

Календарь информационных поводов

Январь

11 января Всемирный день «спасибо»	21 января Международный день объятий	25 января День студентов (Татьянин день)
---------------------------------------	---	---

Февраль

--	--	--

Март

--	--	--

Апрель

--	--	--

Май

--	--	--

Июнь

--	--	--

Июль

--	--	--

Август

--	--	--

Сентябрь

--	--	--

Октябрь

--	--	--

Ноябрь

--	--	--

Декабрь

--	--	--

Алгоритм выведения сайта в ТОП Яндекса и Гугла

Определение цели	Уточнение целевой группы	Подбор поисковых фраз	Ранжир найденных фраз

Доходы от реализации товарных групп

Сценарии продаж и выведения понятия «товарная группа» (тг)

Сценарий 1 Группа 4 Средний чек 259,5 Себестоимость 68,1	Сценарий 2 Группа 3 Средний чек 189,5 Себестоимость 60,5	Сценарий 3 Группа 3 Средний чек 214,5 Себестоимость 58,8	Сценарий 4 Группа 3 Средний чек 164,5 Себестоимость 59,8	Сценарий 5 Группа 2 Средний чек 194,5 Себестоимость 50,2
Салат Средняя себестоимость 9,3 Средняя цена 45	Салат Средняя себестоимость 9,3 Средняя цена 45	Бульон, суп Средняя себестоимость 7,6 Средняя цена 70	Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5	Бульон, суп Средняя себестоимость 7,6 Средняя цена 70
Бульон, суп Средняя себестоимость 7,6 Средняя цена 70	Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5	Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5	Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5
Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5	Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Холодный напиток или
Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Холодный напиток или	Холодный напиток или	Холодный напиток или	Горячий напиток или

Холодный напиток или	Горячий напиток или	Горячий напиток или	Горячий напиток или	Пиво
Горячий напиток или	Пиво	Пиво	Пиво	
Пиво				
Сценарий 6 Группа 2 Средний чек 144,5 Себестоимость 51,2	Сценарий 7 Группа 2 Средний чек 115,0 Себестоимость 16,9	Сценарий 8 Группа 1 Средний чек 45 Себестоимость 9,3	Сценарий 9 Группа 1 Средний чек 70 Себестоимость 7,6	Сценарий 10 Группа 1 Средний чек 124,5 Себестоимость 42,6
Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5	Салат Средняя себестоимость 9,3 Средняя цена 45	Салат Средняя себестоимость 9,3 Средняя цена 45	Суп Средняя себестоимость 7,6 Средняя цена 70	Титульный продукт Средняя себестоимость 42,6 Средняя цена 124,5
Соус или топинг Средняя себестоимость 8,6 Средняя цена 20	Бульон, суп Средняя себестоимость 7,6 Средняя цена 70	Холодный напиток или	Холодный напиток или	Холодный напиток или
Холодный напиток или	Холодный напиток или	Горячий напиток или	Горячий напиток или	Горячий напиток или
Горячий напиток или	Горячий напиток или	Пиво	Пиво	Пиво
Пиво	Пиво			

Товарная группа 1 – в заказе одна позиция на гостя (без напитков)

Товарная группа 2 - в заказе две позиции на гостя (без напитков)

Товарная группа 3 - в заказе три позиции на гостя (без напитков)

Товарная группа 4 - в заказе четыре позиции на гостя (без напитков)

Определение потребительских предпочтений (по группам, на гостя)

Загрузка зала, день	Группа	Статистический показатель потребительских предпочтений (на гостя), %	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт. в день / мес.	Средняя себест. на группу	Средняя цена на группу
---------------------	--------	--	--	---------------------------	------------------------

400	Группа 1				
	Группа 2				
	Группа 3				
	Группа 4				
	Горячие напитки				
	Холодные напитки				
	Пиво				

Цена, себестоимость, объем продаж, маржа (на тг)

Наименование	Цена за ед.	Рост цены, % в год	Стартовый 100-% объем продаж (шт. в мес.)	Рост объема продаж, % в год	Дата начала продаж	Себест. за ед.	Маржа на ед.
Группа 1							
Группа 2							
Группа 3							
Группа 4							
Горячие напитки							
Холодные напитки							
Пиво							

Минимальный объем продаж (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					

Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	100%	100%	100%	90%	90%

Оборот предприятия (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	2 807 040				
Ноябрь	2 807 040				
Декабрь	2 807 040				
Всего	8 421 120				

Выручка от реализации группы 1 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				

Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	662 400	3 206 016	3 815 424	4 030 042	4 673 894

Выручка от реализации группы 2 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	525 480				
Всего	1 576 440				

Выручка от реализации группы 3 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	993 168	1 181 952	1 248 437	1 447 891
Февраль	-	993 168	1 181 952	1 248 437	1 447 891
Март	-	993 168	1 181 952	1 248 437	1 447 891
Апрель	-	993 168	1 181 952	1 248 437	1 447 891

Май	-				1 447 891
Июнь	-				1 447 891
Июль	-				1 447 891
Август	-				1 447 891
Сентябрь	-				1 447 891
Октябрь					1 447 891
Ноябрь					1 447 891
Декабрь					1 447 891
Всего	2 462 400	11 918 016	14 183 424	14 981 242	17 374 694

Выручка от реализации группы 4 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	453 024	539 136	569 462	660 442
Февраль	-				660 442
Март	-				660 442
Апрель	-				660 442
Май	-				660 442
Июнь	-				660 442
Июль	-				660 442
Август	-				660 442
Сентябрь	-				660 442
Октябрь					660 442
Ноябрь					660 442
Декабрь					660 442
Всего	1 123 200	5 436 288	6 469 632	6 833 549	7 925 299

Выручка от реализации группы Горячие напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				

Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	360 000				
Ноябрь	360 000				
Декабрь	360 000				
Всего	1 080 000				

Выручка от реализации группы Холодные напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	152 760				
Ноябрь	152 760				
Декабрь	152 760				
Всего	458 280				

Выручка от реализации группы Пиво (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				

Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	352 800				
Ноябрь	352 800				
Декабрь	352 800				
Всего	1 058 400				

Прямые и косвенные затраты на производство тг

Прямые затраты на единицу товара

Состав	Себестоимость за ед., руб.	Рост себестоимости в год, %
Группа 1		10
Группа 2		10
Группа 3		10
Группа 4		10
Группа Горячие напитки		10
Группа Холодные напитки		10
Группа Пиво		10

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 1

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				

Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	55 200				
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	165 600				

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 2

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	153 120	167 040	162 864	175 392
Февраль	-				175 392
Март	-				175 392
Апрель	-				175 392
Май	-				175 392
Июнь	-				175 392
Июль	-				175 392
Август	-				175 392
Сентябрь	-				175 392
Октябрь					175 392
Ноябрь					175 392
Декабрь					175 392
Всего	417 600	1 837 440	2 004 480	1 954 368	2 104 704

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 3

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	285 120	311 040	303 264	326 592
Февраль	-				326 592
Март	-				326 592
Апрель	-				326 592
Май	-				326 592

Июнь	-				326 592
Июль	-				326 592
Август	-				326 592
Сентябрь	-				326 592
Октябрь	259 200				326 592
Ноябрь					326 592
Декабрь					326 592
Всего	777 600	3 421 440	3 732 480	3 639 168	3 919 104

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 4

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	97 920				
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	293 760	1 292 544	1 410 048	1 374 797	1 480 550

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Горячие напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				

Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	50 400				
Ноябрь	50 400				
Декабрь	50 400				
Всего	151 200	665 280	725 760	707 616	762 048

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Хол. напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-		114 912	112 039	120 658
Февраль	-		114 912	112 039	120 658
Март	-		114 912	112 039	120 658
Апрель	-		114 912	112 039	120 658
Май	-		114 912	112 039	120 658
Июнь	-		114 912	112 039	120 658
Июль	-		114 912	112 039	120 658
Август	-		114 912	112 039	120 658
Сентябрь	-		114 912	112 039	120 658
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	287 280	1 264 032	1 378 944	1 344 470	1 447 891

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Пиво

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Февраль	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Март	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Апрель	-	249 480	272 160	265 356	285 768

Май	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Июнь	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Июль	-	249 480	272 160	265 356	285 768
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	680 400	2 993 760	3 265 920	3 184 272	3 429 216

Прямые затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	924 480				
Ноябрь	924 480				
Декабрь	924 480				
Всего	2 773 440	12 203 136	13 312 512	12 979 699	13 978 138

Косвенные затраты на единицу товара

Разовая закупка

Состав	Месяц	Кол-во	Цена
Закупка продуктов для проработки	Сентябрь 1 год	1	20000

Ежемесячная закупка

Состав	Кол-во в мес.	Рост кол-ва в год, %	Цена единицы, руб.	Рост цены в год, %
Расходные материалы для подачи	10000	10	2	10

Косвенные затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь	20 000	24 200	28 800	33 800	39 200
Ноябрь	20 000	24 200	28 800	33 800	39 200
Декабрь	20 000	24 200	28 800	33 800	39 200
Всего	80 000	290 400	345 600	405 600	470 400

Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 041 128	1 138 176	1 115 442	1 204 045
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				

Август	-				
Сентябрь	20 000				
Октябрь	944 480				
Ноябрь	944 480				
Декабрь	944 480				
Всего	2 853 440	12 493 536	13 658 112	13 385 299	14 448 538

Расчет активов и их амортизация

Приобретение и расчет активов

Материальные активы

Материальный актив	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	285850	10
	283667	10
	526870	10
	427227	10
	55606	10
	301102	10
	1124140	10
	116809	10
	200000	10

Прочее имущество

Прочее имущество	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	655000	10
	198870	10
	377750	10

Общий расчет активов

Время приобретения	Вид актива	Сумма, руб.
Июль-август 1 год	Оборудование	3 321 271
Август 1 год	Прочее имущество	1 231 620
	Итого:	4 552 891

Стоимость активов с учетом амортизации

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	1 285 800				
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					

Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	50 867	50 867	50 867	50 867
Февраль	-	50 867	50 867	50 867	50 867
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	14 593				
Сентябрь	50 867				

Октябрь	50 867				
Ноябрь	50 867				
Декабрь	50 867				
Итого:	218 061				

Стоимость активов для расчета налога на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 008 243	853 129	698 014	542 900
Февраль	-	995 317	840 202	685 088	529 974
Март	-	982 390	827 276	672 162	517 048
Апрель	-	969 464	814 350	659 236	504 121
Май	-	956 538	801 424	646 310	491 195
Июнь	-	943 612	788 498	633 383	478 269
Июль	1 085 800	930 686	775 571	620 457	465 343
Август	1 072 874	917 760	762 645	607 531	452 417
Сентябрь	1 059 948	904 833	749 719	594 605	439 490
Октябрь	1 047 021	891 907	736 793	581 679	426 564
Ноябрь	1 034 095	878 981	723 867	568 752	413 638
Декабрь	1 021 169	866 055	710 940	555 826	400 712

Амортизация помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 008 243	853 129	698 014	542 900
Февраль	-	995 317	840 202	685 088	529 974
Март	-	982 390	827 276	672 162	517 048
Апрель	-	969 464	814 350	659 236	504 121
Май	-	956 538	801 424	646 310	491 195
Июнь	-	943 612	788 498	633 383	478 269
Июль	1 085 800	930 686	775 571	620 457	465 343
Август	1 072 874	917 760	762 645	607 531	452 417
Сентябрь	1 059 948	904 833	749 719	594 605	439 490
Октябрь	1 047 021	891 907	736 793	581 679	426 564

Ноябрь	1 034 095	878 981	723 867	568 752	413 638
Декабрь	1 021 169	866 055	710 940	555 826	400 712
Итого:	6 320 907	11 245 786	9 384 414	7 523 043	5 661 671

Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Февраль	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Март	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Апрель	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Май	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Июнь	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Июль	-	12 926	12 926	12 926	12 926
Август	12 926	12 926	12 926	12 926	12 926
Сентябрь	12 926	12 926	12 926	12 926	12 926
Октябрь	12 926	12 926	12 926	12 926	12 926
Ноябрь	12 926	12 926	12 926	12 926	12 926
Декабрь	12 926	12 926	12 926	12 926	12 926
Итого:	64 631	155 114	155 114	155 114	155 114

Амортизация оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	3 181 218	2 849 091	2 516 964	2 184 837
Февраль	-	3 153 541	2 821 414	2 489 287	2 157 159
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	200 000				
Август	3 319 604				
Сентябрь	3 291 927				
Октябрь	3 264 250				

Ноябрь	3 236 573				
Декабрь	3 208 895				
Итого:	16 521 249				

Расчет отчислений на амортизацию оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	1 667				
Сентябрь	27 677				
Октябрь	27 677				
Ноябрь	27 677				
Декабрь	27 677				
Итого:	112 376				

Амортизация прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 180 303			
Февраль	-	1 170 039			
Март	-	1 159 776			
Апрель	-	1 149 512			
Май	-	1 139 249			
Июнь	-	1 128 985			
Июль	-	1 118 722			
Август	1 231 620	1 108 458			
Сентябрь	1 221 357	1 098 195			
Октябрь	1 211 093	1 087 931			

Ноябрь	1 200 830	1 077 668			
Декабрь	1 190 566	1 067 404			
Итого:	6 055 465	13 486 239			

Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	10 264				
Октябрь	10 264				
Ноябрь	10 264				
Декабрь	10 264				
Итого:	41 054				

Расчет иных затрат и издержек

Инвестиции

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
Ремонт и обслуживание помещений				
	единовременно	145 000	Июль 1 год	-
	единовременно	336 000	Июль 1 год	-
	единовременно	604 800	Июль 1 год	-

Ремонт оборудования				
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Июль 1 год	10

Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	1 085 800				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	-				
Ноябрь	-	-	-	-	-

Декабрь	-	-	-	-	-
Итого:	1 085 800	180 000	198 000	216 000	234 000

Аренда

недвижимость	Затраты в мес., руб.	Цена за кв.м. в год	Площадь, кв.м.	Затраты на аренду в год, руб.	Начало аренды	Изменение стоимости, инфляция
Долгосрочная аренда помещения (арендные каникулы – 2 мес.)	-	-		-	Июль 1 год	-
Долгосрочная аренда помещения (договор на 5 лет)	375000	18000	250	4500000	Сентябрь 1 год	5%

Расчет аренды, в год

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	375 000				
Октябрь	375 000				
Ноябрь	375 000				
Декабрь	375 000				
Итого:	1 500 000				

Расчет управленческих расходов

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	145 000				
Август	408 500				
Сентябрь	188 500				
Октябрь	238 500				
Ноябрь	333 500				
Декабрь	333 500	348 175	362 850	377 525	392 200
Итого:	1 647 500	4 272 600	4 453 200	4 633 800	4 814 400

Штатное расписание

Должность	Кол-во	Оклад	Сумма	Индексация, % в год	Дата приема на работу
Управленческий персонал					
	1	50000	50000	10	Сентябрь 1 год
Производственный персонал					
	6	35000	210000	10	Октябрь 1 год
Обслуживающий персонал					
	4	35000	140000	10	Октябрь 1 год

Расчет ФОТ

мес./год	1	2	3	4	5
----------	---	---	---	---	---

Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:	1 250 000	5 280 000	5 760 000	6 240 000	6 720 000

Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				
	1 раз в месяц	60 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	7 500	Июля 1 год	5
	1 раз в месяц	6 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Октябрь 1 год	5
Транспортные расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Июль 1 год	5
Реклама и продвижение				
	единовременно	80 000	Август 1 год	
	1 раз в месяц	40 000	Октябрь 1 год	
	единовременно	25 000	Октябрь 1 год	
	1 раз в месяц	20000	Октябрь 1 год	
	1 раз в месяц	10000	Октябрь 1 год	
Охрана				
	единовременно	60 000	Июль 1 год	-

	1 раз в месяц	10000	Июль 1 год	5
Управленческие расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	100 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	20 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	5 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	5 000	Октябрь 1 год	5
Прочие расходы				
	единовременно	200 000	Август 1 год	5
	1 раз в год	50 000	Сентябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Сентябрь 1 год	5

Расчет себестоимости пр-ва

Расчет себестоимости пр-ва, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	-	-	-	-	-	-	-	14 593	50 867				
Себест. для ЕВITDA	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Пр. аренда, пр. ФОТ	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Зарплата (Производ- ственного персонала)	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Страховые взносы (Производство)	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
Амортизация	-	-	-	-	-	-	-	14 593	50 867				

Расчет себестоимости пр-ва, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	------

Себестоимость													6 616 403
Себест. для ЕВITDA													4 620 000
Пр. аренда, пр. ФОТ													4 620 000
Зарплата (Производ- ственного персонала)													4 620 000
Страховые взносы (Производство)													1 386 000
Амортизация	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	610 403

Расчет себестоимости пр-ва, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	596 867											596 867	7 162 403
Себест. для ЕВITDA	420 000											420 000	5 040 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	420 000											420 000	5 040 000
Зарплата (Производ- ственного персонала)	420 000											420 000	5 040 000
Страховые взносы (Производство)	126 000											126 000	1 512 000
Амортизация	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	610 403

Расчет себестоимости пр-ва, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	642 367												7 708 403
Себест. для ЕВITDA	455 000												5 460 000

Пр. аренда, пр. ФОТ	455 000												5 460 000
Зарплата (Производственного персонала)	455 000												5 460 000
Страховые взносы (Производство)	136 500												1 638 000
Амортизация	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	610 403

Расчет себестоимости пр-ва, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	687 867												8 254 403
Себест. для ЕBITDA	490 000												5 880 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	490 000												5 880 000
Зарплата (Производственного персонала)	490 000												5 880 000
Страховые взносы (Производство)	147 000												1 764 000
Амортизация	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	610 403

Финансирование

Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
Невозвратное финансирование собственника	3 000 000	Июль 1 год
Невозвратное финансирование собственника	4 000 000	Август 1 год
Итого:	7000000	

Расчет налогов

Налоговая ставка (ИП + УСН 15%)

Наименование налога, сбора или отчисления для ИП	Ставка, %
ПФР с ФОТ	
ФОМС с ФОТ	
ФСС с ФОТ	
НДФЛ сотрудников	
УСНО	

Налоги, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	216 609				
Ноябрь	202 359				
Декабрь	299 082	437 216	517 413	552 840	639 778
Итого:	718 050	3 412 184	4 371 172	4 792 921	5 832 794

Налоги, итого (без отчислений с ФОТ и налога на прибыль)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				

Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	111 609				
Ноябрь	97 359				
Декабрь	80 290				
Итого:	289 258	1 834 394	2 667 382	2 963 131	3 877 004

Страховые отчисления с ФОТ сотрудников (ПФР, ОМС, ФСС)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	105 000				
Ноябрь	105 000				
Декабрь	218 791				
Итого:	428 791	1 577 790	1 703 790	1 829 790	1 955 790

Единый налог 15 % (ИП+УСНО)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				

Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	-				
Сентябрь	-				
Октябрь	111 609				
Ноябрь	97 359				
Декабрь	80 290				
Итого:	289 258	1 834 394	2 667 382	2 963 131	3 877 004

Обязательные годовые взносы ИП

ПФР для ИП					
год	1	2	3	4	5
Итого:					
ФОМС для ИП					
год	1	2	3	4	5
Итого:					
Общее:					

Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Выручка					
Количество реализованного товара					
Переменные затраты, из них:					
-прямые					

-косвенные					
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)					
Активы					
Вложения в ОС					
ЕВИТ					
ЕВИТДА	1 388 241	14 597 488	20 294 743	22 410 398	28 646 889
Чистая прибыль	— 965 521	9 592 707	14 312 973	15 988 881	21 167 497
Баланс денежных средств	1 699 648	11 902 759	26 826 136	43 425 420	65 203 321

Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

год	1	2	3	4	5
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %					
Рентабельность собственного капитала, ROE %					
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %					
Коэффициент текущей ликвидности, CR					
Коэффициент быстрой ликвидности, QR					
Коэффициент абсолютной ликвидности					
Коэффициент финансовой независимости					

Коэффициент покрытия процентов	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
--------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----

Доли товарных групп в составе выручки

Наименование товарной группы	Объем реализации за весь период, руб.	Доля в общей выручке, %
группа 3		29%
группа 2		19%
группа 4		13%
горячие напитки		13%
пиво		13%
группа 1		8%
холодные напитки		5%

Прибыли и убытки

Прибыли и убытки, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности												
Себестоимость												
Валовая прибыль (убыток)												
Коммерческие расходы												
Управленческие расходы												
Прибыль (убыток) от продаж												
Доходы от участия в других организациях												

Проценты к получению												
Проценты к уплате												
Прочие доходы												
Расходы по амортизации												
Отчисления с ФОТ												
Прочие налоги												
Прибыль (убыток) до налогообложения												
Текущий налог на прибыль												
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов												
Начисленный налог на прибыль												
Чистая прибыль	0	0	0	0	0	0	— 1 230 800	— 423 093	— 684 367	581 584	500 834	290 320

Прибыли и убытки, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности												
Себестоимость												
Валовая прибыль (убыток)												
Коммерческие расходы												
Управленческие расходы												

Прибыль (убыток) от продаж												
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате												
Прочие доходы												
Расходы по амортизации												
Отчисления с ФОТ												
Прочие налоги												
Прибыль (убыток) до налогообложения												
Текущий налог на прибыль												
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов												
Начисленный налог на прибыль												
Чистая прибыль												

Прибыли и убытки, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138	4 042 138
Себестоимость	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176	1 138 176
Валовая прибыль (убыток)	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962	2 903 962
Коммерческие расходы	462 000	412 500	412 500	462 000	412 500	412 500	462 000	412 500	412 500	462 000	412 500	412 500

Управленческие расходы	853 850	842 850	842 850	853 850	842 850	842 850	853 850	842 850	897 850	853 850	842 850	842 850
Прибыль (убыток) от продаж	1 588 112	1 648 612	1 648 612	1 588 112	1 648 612	1 648 612	1 588 112	1 648 612	1 593 612	1 588 112	1 648 612	1 648 612
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867
Отчисления с ФОТ	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	317 790
Прочие налоги	219 317	228 392	228 392	219 317	228 392	228 392	219 317	228 392	220 142	219 317	228 392	391 413
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 191 928	1 243 353	1 243 353	1 191 928	1 243 353	1 243 353	1 191 928	1 243 353	1 196 603	1 191 928	1 243 353	888 541
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 191 928	1 243 353	1 243 353	1 191 928	1 243 353	1 243 353	1 191 928	1 243 353	1 196 603	1 191 928	1 243 353	888 541

Прибыли и убытки, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508	4 269 508
Себестоимость	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442	1 115 442

Валовая прибыль (убыток)	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066	3 154 066
Коммерческие расходы	485 250	431 250	431 250	485 250	431 250	431 250	485 250	431 250	431 250	485 250	431 250	431 250
Управленческие расходы	909 025	897 525	897 525	909 025	897 525	897 525	909 025	897 525	955 025	909 025	897 525	897 525
Прибыль (убыток) от продаж	1 759 791	1 825 291	1 825 291	1 759 791	1 825 291	1 825 291	1 759 791	1 825 291	1 767 791	1 759 791	1 825 291	1 825 291
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867
Отчисления с ФОТ	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	136 500	328 290
Прочие налоги	243 494	253 319	253 319	243 494	253 319	253 319	243 494	253 319	244 694	243 494	253 319	416 340
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 328 931	1 384 606	1 384 606	1 328 931	1 384 606	1 384 606	1 328 931	1 384 606	1 335 731	1 328 931	1 384 606	1 029 794
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 328 931	1 384 606	1 384 606	1 328 931	1 384 606	1 384 606	1 328 931	1 384 606	1 335 731	1 328 931	1 384 606	1 029 794

Прибыли и убытки, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619

Себестоимость	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045
Валовая прибыль (убыток)	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574	3 747 574
Коммерческие расходы	508 500	450 000	450 000	508 500	450 000	450 000	508 500	450 000	450 000	508 500	450 000	450 000
Управленческие расходы	964 200	952 200	952 200	964 200	952 200	952 200	964 200	952 200	1 012 200	964 200	952 200	952 200
Прибыль (убыток) от продаж	2 274 874	2 345 374	2 345 374	2 274 874	2 345 374	2 345 374	2 274 874	2 345 374	2 285 374	2 274 874	2 345 374	2 345 374
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867	50 867
Отчисления с ФОТ	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	147 000	338 790
Прочие налоги	319 181	329 756	329 756	319 181	329 756	329 756	319 181	329 756	320 756	319 181	329 756	492 778
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 757 826	1 817 751	1 817 751	1 757 826	1 817 751	1 817 751	1 757 826	1 817 751	1 766 751	1 757 826	1 817 751	1 462 939
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 757 826	1 817 751	1 817 751	1 757 826	1 817 751	1 817 751	1 757 826	1 817 751	1 766 751	1 757 826	1 817 751	1 462 939

Прибыли и убытки, по годам

год	1	2	3	4	5
-----	---	---	---	---	---

Финансовый результат					
Выручка от реализации по основной деятельности	8 421 120	40 758 221	48 505 651	51 234 094	59 419 423
Себестоимость	2 853 440	12 493 536	13 658 112	13 385 299	14 448 538
Валовая прибыль (убыток)	5 567 680	28 264 685	34 847 539	37 848 795	44 970 885
Коммерческие расходы	2 585 800	4 905 000	5 148 000	5 391 000	5 634 000
Управленческие расходы	2 897 500	9 552 600	10 213 200	10 873 800	11 534 400
Прибыль (убыток) от продаж	84 380	13 807 085	19 486 339	21 583 995	27 802 485
Доходы от участия в других организациях					
Проценты к получению					
Проценты к уплате	0	0	0	0	0
Прочие доходы			0	0	0
Расходы по амортизации	218 061	610 403	610 403	610 403	610 403
Отчисления с ФОТ	428 791	1 577 790	1 703 790	1 829 790	1 955 790
Прочие налоги	403 050	2 026 184	2 859 172	3 154 921	4 068 794
Прибыль (убыток) до налогообложения	— 965 521	9 592 707	14 312 973	15 988 881	21 167 497
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства					
Изменение отложенных налоговых обязательств					
Изменение отложенных налоговых активов		0			
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	— 965 521	9 592 707	14 312 973	15 988 881	21 167 497

Планы движения денежных средств

План движения денежных средств, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												
прочие												

Платежи - всего, в т.ч.:												
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												
Материалы												
Коммерческие и Управленческие в связи с оплатой труда работников												
процентов по долговым обязательства												

прочие налоги												
страховые отчисления ФОТ												
прочие платежи												
---	0											
Сальдо денежных потоков от текущих операций	0											
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0											
от возврата предоставленных займов												
прочие поступления												

Платежи - всего, в т.ч.:	0												
в связи с приобретением, созданием ОС													
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС													
в связи с приобретением акций других организаций													
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива													
прочие платежи													
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций													
Денежные потоки от финансовых операций													
Поступления - всего													
получение кредитов и займов													
денежных вкладов собственников													
финансирование невозвратное													
прочие поступления													
Платежи - всего													
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам													
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг													
прочие платежи													

Сальдо денежных потоков от финансовых операций												
Сальдо денежных потоков за отчетный период												
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												

План движения денежных средств, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518
от продажи продукции, товаров, работ и услуг	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518	3 396 518
прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:	2 506 173	2 497 248	2 490 498	2 499 423	2 497 248	2 497 248	2 499 423	2 497 248	2 541 873	2 499 423	2 497 248	2 852 059
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	1 793 553	1 783 053	1 783 053	1 793 553	1 783 053	1 783 053	1 793 553	1 783 053	1 835 553	1 793 553	1 783 053	1 783 053
Материалы	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128	1 041 128
Коммерческие и Управленческие	752 425	741 925	741 925	752 425	741 925	741 925	752 425	741 925	794 425	752 425	741 925	741 925
в связи с оплатой труда работников	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000	440 000
процентов по долговым обязательствам	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

прочие налоги	157 120	158 695	151 945	150 370	158 695	158 695	150 370	158 695	150 820	150 370	158 695	321 716
страховые отчисления ФОТ	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	115 500	307 290
прочие платежи	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков от текущих операций	890 346	899 271	906 021	897 096	899 271	899 271	897 096	899 271	854 646	897 096	899 271	544 459
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
от возврата предоставленных займов												
прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:	0	0	45 000	45 000	0	0	45 000	0	0	45 000	0	0
в связи с приобретением, созданием ОС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	0	0	45 000	45 000	0	0	45 000	0	0	45 000	0	0
в связи с приобретением акций других организаций												
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций	0	0	— 45 000	— 45 000	0	0	— 45 000	0	0	— 45 000	0	0
Денежные потоки от финансовых												

операций												
Поступления - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
получение кредитов и займов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
денежных вкладов собственников	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
финансирование невозвратное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие поступления												
Платежи - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	890 346	899 271	861 021	852 096	899 271	899 271	852 096	899 271	854 646	852 096	899 271	544 459
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	1 699 648	2 589 994	3 489 264	4 350 285	5 202 381	6 101 651	7 000 922	7 853 017	8 752 288	9 606 934	10 459 029	11 358 300
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	2 589 994	3 489 264	4 350 285	5 202 381	6 101 651	7 000 922	7 853 017	8 752 288	9 606 934	10 459 029	11 358 300	11 902 759

План движения денежных средств, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												

от продажи продукции, товаров, работ и услуг													
прочие													

Платежи - всего, в т.ч.:													
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги													
Материалы													
Коммерческие и Управленческие													
в связи с оплатой труда работников													
процентов по долговым обязательства													

прочие налоги													
страховые отчисления ФОТ													
прочие платежи													

Сальдо денежных потоков от текущих операций													
Денежные потоки от инвестиционных операций													
Поступления - всего, в т.ч.:													
от возврата предоставленных займов													
прочие поступления													
Платежи - всего, в т.ч.:													
в связи с приобретением, созданием ОС													
инвестиционные расходы в связи с													

модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС												
в связи с приобретением акций других организаций												
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций												
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления - всего												
получение кредитов и займов												
денежных вкладов собственников												
финансирование невозвратное												
прочие поступления												
Платежи - всего												
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												
Сальдо денежных потоков за отчетный период												

Остаток денежных средств на начало отчетного периода												
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												

План движения денежных средств, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												
прочие												

Платежи - всего, в т.ч.:												
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												
Материалы												
Коммерческие и Управленческие												
в связи с оплатой труда работников												
процентов по долговым обязательства												

прочие налоги												
страховые отчисления ФОТ												
прочие платежи												

Сальдо денежных потоков от текущих операций												

Денежные потоки от инвестиционных операций													
Поступления - всего, в т.ч.:													
от возврата предоставленных займов													
прочие поступления													
Платежи - всего, в т.ч.:													
в связи с приобретением, созданием ОС													
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС													
в связи с приобретением акций других организаций													
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива													
прочие платежи													
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций													
Денежные потоки от финансовых операций													
Поступления - всего													
получение кредитов и займов													
денежных вкладов собственников													
финансирование невозвратное													

прочие поступления												
Платежи - всего												
на уплату дивидендов и распре-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												
Сальдо денежных потоков за отчетный период												
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												
Остаток денежных средств на конец отчетного периода												

План движения денежных средств, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619
от продажи продукции, товаров, работ и услуг	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619	4 951 619
прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:	3 084 426	3 083 001	3 083 001	3 084 426	3 083 001	3 083 001	3 084 426	3 083 001	3 134 001	3 084 426	3 083 001	3 437 812
поставщикам (подрядчикам) за сырье,	2 058 245	2 046 245	2 046 245	2 058 245	2 046 245	2 046 245	2 058 245	2 046 245	2 106 245	2 058 245	2 046 245	2 046 245

материалы, работы, услуги												
Материалы	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045	1 204 045
Коммерческие и Управленческие	854 200	842 200	842 200	854 200	842 200	842 200	854 200	842 200	902 200	854 200	842 200	842 200
в связи с оплатой труда работников	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000	560 000
процентов по долговым обязательствам	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие налоги	319 181	329 756										
страховые отчисления ФОТ	147 000	147 000										
прочие платежи	0	0										
---	0	0										
Сальдо денежных потоков от текущих операций	1 867 193	1 868 618										
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0	0										
от возврата предоставленных займов												
прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:	58 500	0										
в связи с приобретением, созданием ОС	0	0										
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	58 500	0										
в связи с приобретением акций других организаций												
процентов по долговым обязательствам, включаемым в												

стоимость инвестиционного актива												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций	— 58 500	0										
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления - всего	0	0										
получение кредитов и займов	0	0										
денежных вкладов собственников	0	0										
финансирование невозвратное	0	0										
прочие поступления												
Платежи - всего	0	0										
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0										
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0										
Сальдо денежных потоков за отчетный период	1 808 693	1 868 618										
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	43 425 420	45 234 113										
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	45 234 113	47 102 730										

План движения денежных средств, по годам

Наименование	1	2	3	4	5
Денежные потоки от текущей деятельности					
Поступления - всего, в т.ч.:	8 421 120	40 758 221	48 505 651	51 234 094	59 419 423
от продажи продукции, товаров, работ и услуг	8 421 120	40 758 221	48 505 651	51 234 094	59 419 423
прочие	0	0	0		
---	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:					
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги					
Материалы					
Коммерческие и управленческие					
в связи с оплатой труда работников					
процентов по долговым обязательствам					

прочие налоги					
страховые отчисления ФОТ					
прочие платежи					

Сальдо денежных потоков от текущих операций					
Денежные потоки от инвестиционных операций					
Поступления - всего, в т.ч.:					
от возврата предоставленных займов					
прочие поступления					
Платежи - всего, в т.ч.:					

в связи с приобретением, созданием ОС					
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС					
в связи с приобретением акций других орг-ций					
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива					
прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций					
Денежные потоки от финансовых операций					
Поступления - всего					
получение кредитов и займов					
денежных вкладов собственников					
финансирование невозвратное					
прочие поступления					
Платежи - всего					
на уплату дивидендов и распределение прибыли участникам					
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг					
прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от финансовых операций					

Сальдо денежных потоков за отчетный период					
Остаток денежных средств на начало отчетного периода					
Остаток денежных средств на конец отчетного периода					

Управленческий баланс

Наименование	1	2	3	4	5
Актив					
Денежные средства					
Дебиторская задолженность					
Материальные запасы					
Запасы готовой продукции					
Расходы будущих периодов					
Оборотные активы, итого					
Основные средства					
Внеоборотные активы, итого					
Активы, итого					
Пассив					
Краткосрочные обязательства					
Краткосрочная задолженность					
Проценты по кредитам и займам					
Заемные средства					
Налоги					
Краткосрочные обязательства, итого					
Долгосрочные обязательства					
Долгосрочные обязательства,	0	0	0	0	0

Итого					
Обязательства, итого	8 085 800	1 265 800	1 463 800	1 679 800	1 913 800
Собственный капитал	0	6 034 479	15 627 186	29 940 159	45 929 040
Добавочный капитал	7 000 000	0	0	0	0
Нераспределенная прибыль	— 965 521	9 592 707	14 312 973	15 988 881	21 167 497
Непокрытый убыток					
Капитал, итого	6 034 479	15 627 186	29 940 159	45 929 040	67 096 537
Обязательства и капитал, итого	14 120 279	16 892 986	31 403 959	47 608 840	69 010 337

Инвестиционные показатели

Ставка дисконтирования (%)	15%
Дата начала реализации проекта	1 год
Период планирования	5 лет

Название параметра	Обозначение	Значение параметра
Привлечено доп. инвестиций	RUR	-
Срок окупаемости	PP	1 год 6 мес.
Индекс прибыльности	PI	5,62
Внутренняя норма прибыли	IRR	99,83%
Чистая приведенная стоимость	NPV	28 107 387

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке – 28 107 387

IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 99,83%

PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен. Текущее значение - 5,62

PP - период окупаемости проекта, в течение которого вернутся инвестиции. Текущее значение - 1 год 6 мес.

Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	59 419 423
Реализация (шт.)	362 880
Постоянные затраты (RUR)	16 934 400
Переменные затраты (RUR)	14 448 538

Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	164
Средние переменные издержки	40
Точка безубыточности (RUR)	22 375 194
Точка безубыточности (шт.)	136 647

Показатели по выручке, ее безубыточному объему и запасу прочности

Период проекта	1	2	3	4	5
Выручка	8 421 120	40 758 221	48 505 651	51 234 094	59 419 423
Безубыточный объем выручки	6 651 222	20 588 575	21 106 250	21 724 489	22 375 194
Запас прочности	21%	49%	56%	58%	62%

Риски и действия, направленные на их минимизацию

<ul style="list-style-type: none"> • Организационные риски • Кадровые риски • Риски взаимодействия с поставщиками • Риски ценообразования • Технологические риски • Финансовые риски • Экономические и рыночные риски • Обстоятельства непреодолимой силы (форс-мажор) 	
--	--

Сетевой график работ по запуску проекта

	этап	время	исполнитель	примечание
1	Разработка концепции	начало	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	взаимосвязь названия, ценовой политики, "фишек", оформления, меню, сервисной, рекрутинговой, маркетинговой политики.
2	Подбор помещения	начало	агентство недвижимости	
2	Адаптация бизнес-плана к помещению	сразу после п.2	собственник	
3	Тестирование помещения	когда определились с помещением	собственник	тестирование подразумевает маркетинговую оценку - трафик, конкурентное окружение и т.д.

6	Оценка состояния здания, инженерных коммуникаций и т.п. Техническое проектирование		технолог или компания, имеющая допуски	некоторые поставщики оборудования предлагают эту услугу бонусом к тому, что вы закажете у них оснащение своего заведения
7	План расстановки мебели, дизайн-проект зала, оформление входной группы, попутно - разработка униформы и фирменного стиля (бренд-бука)	после того, как готов технический проект	дизайнер или дизайнер-проектировщик	важно, чтобы это делал один специалист / специалисты одной команды
8	Разработка положений о персонале (штатное расписание, стратегии найма, карты компетенций, должностные инструкции, мотивационные карты, бонусные схемы	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	
	Подбор и найм заведующего пр-вом	как будут готовы стратегии найма и другие базовые документы	собственник или рекрутинговое агентство	в дальнейшем часть работ на start-up делегируется ему
9	Строительные работы	после того, как технический проект утвержден	строительная бригада	важен авторский надзор проектировщиков
10	Покупка оборудования, пуско-наладочные работы, приобретение кухонной утвари и мебели в зал	после того, как косметический ремонт завершен, но надо учесть, что от заказа до установки – примерно месяц	собственник, проектировщик, специалисты	кофе-машину, кофемолку и некоторые виды другого технологического оборудования предлагают поставщики товара в бессрочную и бесплатную аренду (по договору приобретения у них определенного кол-ва этого товара в месяц)
11	Проработки, заказ в Институте ресторанных технологий или самостоятельное составление нормативной документации на блюда и напитки	после покупки оборудования и найма зав. производством	собственник или заказ готовых нормативных документов, расчетных для настоящего бизнес-плана, в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	в контрольных проработках в обязательном порядке участие нескольких специалистов

12	Инстанции	параллельно	собственник или зав. пр-вом	перечень необходимой разрешительной документации и инстанций предоставлен на усмотрение регионов, узнать о нем можно в районном Торговом отделе
14	Выбор системы автоматизации, сопряженной с ККМ	после того, как куплено оборудование в зал, пуско-наладочные работы – не меньше 2 недель	собственник	не забудьте зарегистрировать ККМ
15	Разработка программы обучения (тренингов)	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	не ждите, что ваш персонал будет сам знать, как предлагать и продавать, или его этому обучит зав. пр-вом
16	Разработка рекламной и пиар-кампании	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	
17	Разработка стандартов обслуживания (составление книги стандартов). Покупка посуды, текстиля	после того, как проработано меню	собственник или зав. пр-вом	
18	Поиск поставщиков, заключение договоров, разработка положения о приемке и передвижении товаров	после того, как разработано меню	собственник или зав. пр-вом	
19	Формализация бизнес-процессов	когда они станут прозрачны (т.е. после основных подготовительных работ по запуску предприятия)	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, www.reste.ru	
20	Подбор и найм персонала, тренинги	Заккрытие вакансии должно состояться минимум за неделю до предполагаемого открытия заведения	собственник или зав. пр-вом	

21	Поиск и заключение договоров аутсорсинга с клининговой и бухгалтерской компаниями	минимум за неделю до предполагаемого открытия	собственник	
	Старт рекламной и пиар-кампаний	минимум за неделю до предполагаемого открытия	собственник	
	Генеральная уборка		клининговая компания	
	Закупка сырья		собственник, зав. пр-вом	
	Открытие			