

демоверсия

Бизнес-план с финансовыми
расчетами

Столовая на 70 посадочных мест

ЦИКЛИЧНОСТЬ - неделя,
производство полного цикла

Институт ресторанных технологий
www.reste.ru

Резюме проекта

показатель	описание
1. Инвестиционные параметры	
Период планирования	5 лет
Финансирование	6 млн. руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	13 417 092
IRR (внутренняя норма доходности)	74,36%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	3,57
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 8 месяцев
2. Общие параметры	
Формат предприятия	Местонезависимая (без непосредственной привязки к каким-либо предприятиям, вузам, бизнес-центрам и т.п.) столовая с пр-вом полного цикла. Ассортимент включает завтраки, обеды, холодные и горячие напитки
Форма хозяйствования	ООО
Налогообложение	Схема с НДС
Основание для проекта	Необходимость обеспечения городского рынка общественного питания специализированными предприятиями данного типа, т.е. позволяющими быстро и недорого перекусить в течение дня
3. Физические параметры	
Права принадлежности помещения	Долгосрочная аренда
Месторасположение	Столовая должна располагаться в районе дислокации целевой аудитории. Желательно наличие объективных потокообразующих учреждений, обеспечивающих необходимые пешеходные и транспортные потоки, особенно - транспортных узлов
Режим работы	С 9 до 19
Кол-во посадочных мест	70
Планируемая загруженность, в день	322
Ассортимент	Завтраки (молочные каши, крупяные запеканки и биточки, блюда из яиц и творога) Салаты и холодные закуски Супы Основные блюда (из мяса, птицы, рыбы) Гарниры Соусы и топинги Горячие напитки Холодные напитки Пиво
Средняя наценка по ассортименту, %	301,9

Средняя маржа по ассортименту, %	71,7
Себестоимость/цена по разделам, руб.	<p>Завтраки Средняя себестоимость – 19,1 Средняя цена – 72,4</p> <p>Салаты и холодные закуски Средняя себестоимость – 18,3 Средняя цена – 71,1</p> <p>Супы Средняя себестоимость – 17,7 Средняя цена – 69,0</p> <p>Основные блюда Средняя себестоимость – 33,9 Средняя цена – 125,4</p> <p>Гарниры Средняя себестоимость – 10,9 Средняя цена – 50,6</p> <p>Топинги (покупные) Средняя себестоимость – 9,4 Средняя цена – 20,0</p> <p>Хлеб (покупной) Средняя себестоимость – 4,3 Средняя цена - 10</p> <p>Выпечка (покупная) Средняя себестоимость – 20,0 Средняя цена – 40,0</p> <p>Горячие напитки Средняя себестоимость - 6,6 Средняя цена - 50,7</p> <p>Холодные напитки Средняя себестоимость – 29,5 Средняя цена – 55</p> <p>Пиво Средняя себестоимость - 90 Средняя цена - 140</p>
Система обслуживания	Обслуживание через линию раздачи
4. Производство	
Тип производства	Предприятие работает на сырье (заготовочное производство, т.е. производство полного цикла). В овощном цеху подготавливают и шинкуют овощи. В мясо-рыбном – подготавливают мясные и рыбные п/ф высокой степени готовности. В доготовочном – собирают салаты, подготавливают соусы и топинги, варят супы и напитки, делают основные блюда и гарниры.

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	Поваров – 6 Старших поваров - 1 Работников линии раздачи – 6 Администраторов линии раздачи – 2 Заведующих пр-вом – 1 Всего: 16
Фонд оплаты труда, руб.	620000
6. Маркетинг	
Позиционирование	Отличительными чертами столовой будут: <ul style="list-style-type: none"> • Добротная кухня середины 20 века – еда, понятная консервативной аудитории • Ассортимент завтраков • Каждый день - разное
Стратегические цели	Выражаются достижением: выручки – 44 958 460 руб. запаса прочности – 74%
7. Итоговые значения проекта	
1 год	Выручка – 6 764 583 Безубыточный объем выручки – 6 408 817 Запас прочности - 5%
2 год	Выручка – 34 421 321 Безубыточный объем выручки – 12 062 542 Запас прочности - 65%
3 год	Выручка – 37 777 595 Безубыточный объем выручки – 11 807 717 Запас прочности - 69%
4 год	Выручка – 41 289 974 Безубыточный объем выручки – 11 615 000 Запас прочности - 72%
5 год	Выручка – 44 958 460 Безубыточный объем выручки – 11 472 057 Запас прочности - 74%
8. Сроки	

Сроки запуска бизнеса	3 месяца
<p>Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Столовой на 70 посадочных мест 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</p> <p>При недостаточном опыте работы в ресторанном бизнесе пройдите обучение у нас на тренинге «Как открыть кафе или ресторан». Программа и условия проведения – на сайте.</p> <p>Сделав запрос на эл. адрес, Вы можете дополнительно приобрести нормативные документы на все блюда и приготавливаемые 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). Дополнительный пакет содержит 510 нормативных документов, обязательных для работы предприятия питания, а именно: Актов контрольных проработок – 170 Технико-технологических карт нового образца – 170 Обоснований расчетов белков, жиров, углеводов, калорийности – 170</p> <p>Мы оказываем консультационное сопровождение и на стадии start-up, в т.ч. предоставляем помощь в формализации бизнес-процессов и разработке служебных положений. Цены договорные.</p>	

Столовая, заготовочное пр-во, 70 мест

План

<p>1. Резюме проекта</p> <p>2. Концепция</p> <ul style="list-style-type: none">• Целевая аудитория• Бизнес-разведка• Конкурентное позиционирование <p>3. Помещение</p> <ul style="list-style-type: none">• Критерии выбора размещения• Возможные материалы внутренней отделки• Площади зон и цехов• Оборачиваемость посадочных мест и загрузка• Расчет затрат на помещение <p>4. Разработка меню и его экономическое обоснование</p> <ul style="list-style-type: none">• Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки• Меню предприятия: выход, себестоимость, продажная цена, наценка в руб., наценка в %, маржа в %• Пример нормативных документов на блюда (в соответствии с новым ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011) <p>5. Производство</p> <ul style="list-style-type: none">• Структура производства• Обоснование структуры производства• Оборудование овощного цеха• Оборудование мясо-рыбного цеха• Оборудование холодного участка доготовочного цеха• Оборудование горячего участка доготовочного цеха и раздаточной• Оборудование линии раздачи• Оборудование моечной кухонной посуды• Оборудование моечной столовой посуды и сервизной• Складское и вспомогательное оборудование• Стоимость оборудования, по цехам• Подбор кухонной посуды и инвентаря <p>6. Персонал</p> <ul style="list-style-type: none">• Штатное расписание столовой и зоны ответственности персонала• Чек-лист заведующего производством• Чек-лист работника производства• Чек-лист работника зала• Чек-лист мойщицы-уборщицы <p>7. Сервис</p> <ul style="list-style-type: none">• Расчет мебели зала• Расчет столовой посуды, стекла и приборов• Используемые расходные материалы для подачи <p>8. Продвижение</p> <ul style="list-style-type: none">• Стимулирование спонтанных посещений• Стимулирование спланированных посещений• Программы лояльности• Алгоритм вывода сайта в топ Яндекса и Гугла <p>9. Доходы от реализации товарных групп</p> <ul style="list-style-type: none">• Выведение понятия «товарная группа» (тг)• Определение потребительских предпочтений• Цена, себестоимость, маржа, стартовый объем продаж по тг• 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	
---	--

<ul style="list-style-type: none"> • 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, 2 год • 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

Целевая аудитория столовой

Целевой сегмент 1 (с 9 до 12)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости для принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	«

Бизнес-разведка столовой

Таблица для самостоятельного заполнения

Конкурентное позиционирование столовой

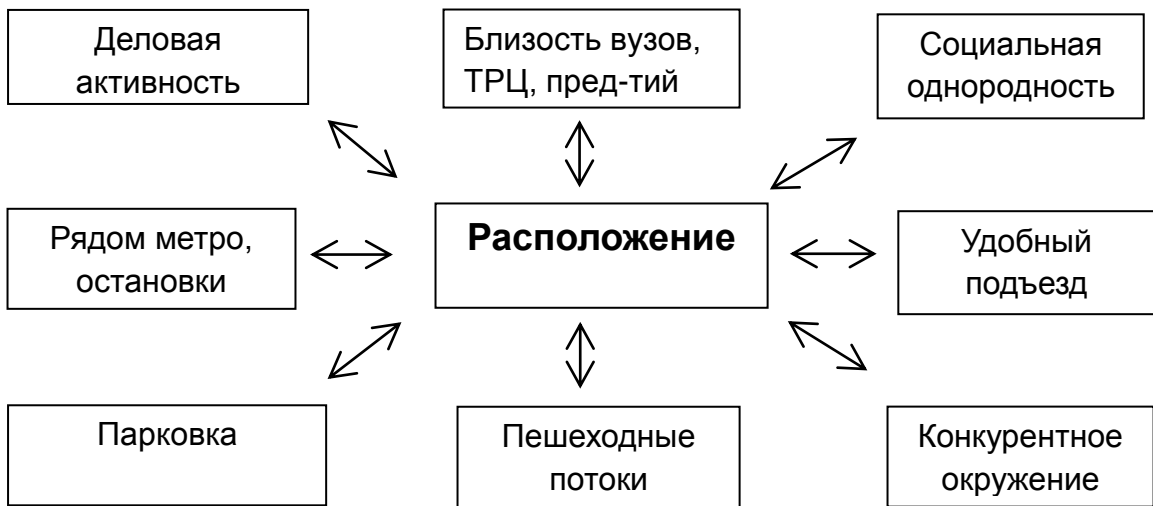
Конкурентное позиционирование – выведение преимуществ, которые будут выделять предприятие питания на общем фоне. Другими словами, речь идет об отличительных признаках вашего заведения, которые желательно закрепить в сознании целевых клиентов как козыри. Именно эти признаки должны освещаться в PR- и рекламной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

	Актуальность	«Фишки» концепции	
	Качество	Доступность	

Конкурентное позиционирование

Помещение

Критерии выбора размещения столовой



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
	5
	110
	8
	3
	4
	5
	20
	20
	90
	15
	8
	3
	9
	300

Оборачиваемость посадочных мест и загрузка зала

Часы работы	Всего мест: 70	
	Оборачиваемость места за 1 час*	Загрузка зала, мест
9-10		
10-11		
11-12		
12-13		
13-14		
14-15		
15-16		
16-17		
17-18		
18-19		
Средняя:		
Всего:		322

*Статистически, 1 гость проводит в столовой 30 минут

Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
Аренда помещения		
Инженерное проектирование		
Дизайн-проект (с фасадом и фирменным стилем), косметическая отделка гостевой зоны		
Строительные работы, косметика рабочей зоны и работы по инжинирингу		

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	
Завтраки, ежедневно				
Салаты, хол. закуски, ежедневно				
Супы, ежедневно				
Основные блюда из мяса, ежедневно				
Основные блюда из птицы, ежедневно				
Основные блюда из рыбы, ежедневно				
Гарниры, ежедневно				
Топинги, ежедневно				

Меню (ассортимент) столовой (выход, себестоимость, цена, наценка в %, маржа в %, наценка в руб.)

себестоимость сырья – средняя по регионам

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	Выход, г.	С-сть ед., руб.	Цена, руб.	Наценка, %	Маржа, %	Наценка, руб.
Завтраки							
1	Рисовая каша на молоке						
2	Гречневая каша на молоке						
3	Каша Геркулес на молоке						
4	Каша из пшенички на молоке						
5	Каша из хлопьев 3 злака на молоке						
6	Манная каша на молоке						
7	Овсяная каша на молоке						
8	Пшенная каша на молоке						
9	Запеканка из гречневой крупы с творогом						
10	Манная запеканка с яблоками						
11	Овсяная запеканка с тыквой						
12	Пшенная запеканка с подливкой из сухофруктов						
13	Рисовая запеканка с изюмом						
14	Рисовая запеканка с сыром						
15	Рисовая запеканка с творогом						
16	Манные биточки с джемом						
17	Рисовые биточки с джемом						
18	Пшеничные биточки с морковью						
19	Ньокки манные с сыром						
20	Творог со сметаной						
21	Сырники со сметаной						
22	Сырники с джемом						
23	Сырники со сгущенкой						
24	Творожная запеканка с курагой						
25	Творожная запеканка с изюмом						
26	Творожная запеканка с цукатами						
27	Яичница-глазунья с зеленью						
28	Омлет с ветчиной						
29	Омлет с жареным картофелем						
30	Омлет с зеленой фасолью						

31	Омлет с сыром и грибами						
32	Салат из капусты с морковью						
33	Салат из капусты с морковью и яблоками						
34	Салат из капусты с огурцами						
35	Салат капусты, помидоров, огурцов и болгарского перца						
36	Салат из тертой моркови с майонезом						
37	Салат из маргеланской редьки с яйцом						
38	Салат из помидоров и сладкого лука						
39	Салат из огурцов и редиса						
40	Салат зеленый с огурцами и помидорами						
41	Салат из сельдерея с яблоками						
42	Салат из острой моркови						
43	Капуста квашеная (из покупной)						
44	Капуста квашеная с клюквой						
45	Капуста по-грузински						
46	Салат Оливье с вареной колбасой						
47	Салат Столичный с курицей						
48	Салат из курицы с кукурузой и шампиньонами						
49	Холодец разварной						
50	Рыбный салат с картофелем						
51	Салат с крабовыми палочками						
52	Рыба в томате с овощами						
53	Форшмак картофельный с сельдью						
54	Сельдь под шубой						
55	Винегрет						
56	Салат из отварной свеклы с черносливом						
57	Салат из отварной свеклы с сыром и чесноком						
58	Бульон куриный						
59	Суп-лапша куриная						
60	Куриный суп с картофелем и морковью						
61	Куриный суп с рисом и морковью						
62	Щи свежие						
63	Щи кислые						
64	Борщ						
65	Рассольник						
66	Солянка сборная мясная						
67	Уха						
68	Овощной суп с зеленой фасолью						
69	Овощной суп с зеленым горошком						
70	Грибной суп с перловкой						

71	Гороховый суп-пюре						
72	Суп-пюре из тыквы						
73	Суп-пюре из сезонных овощей						
74	Азу из говядины						
75	Гуляш из говядины						
76	Бефстроганов из говядины						
77	Свиная отбивная						
78	Свиная котлета натуральная на косточке						
79	Шницель по-венски						
80	Свиная поджарка						
81	Котлеты домашние						
82	Зразы с яйцом						
83	Тефтели с рисом в белом соусе						
84	Тефтели с рисом в томатном соусе						
85	Фальшивый заяц						
86	Голубцы ленивые						
87	Рагу из картофеля с мясом и луком						
88	Макароны по-флотски						
89	Котлета по-киевски						
90	Куриная грудка, фаршированная ветчиной, в панировке						
91	Куриная грудка, фаршированная сыром, в панировке						
92	Куриная грудка с грибами в белом соусе						
93	Куриная голень жареная						
94	Куриная голень в белом соусе с травами						
95	Куриная голень в томатном соусе с травами						
96	Куриная поджарка с оливками						
97	Куриное филе в соусе карри						
98	Куриные крылья в медово-горчичном маринаде						
99	Куриные крылья в панировке						
100	Котлеты куриные жареные						
101	Зразы куриные с яйцом						
102	Тефтели куриные с рисом в белом соусе						
103	Тефтели куриные с рисом в томатном соусе						
104	Рагу из курицы с картофелем						
105	Рагу из курицы с овощами						
106	Чахохбили из курицы						
107	Печень куриная с зеленым горошком						
108	Печень куриная в белом соусе						

Основные блюда из рыбы							
109	Треска (филе) в панировке						
110	Треска (филе) с овощами						
111	Треска (кусоч) жареная						
112	Карп (кусоч) жареный						
113	Рыбные палочки в панировке						
114	Минтай (кусоч) жаренный с яйцом						
115	Щука (филе) в белом соусе						
116	Кефаль (кусоч) жареная						
117	Сом (кусоч), запеченный с овощами						
118	Горбуша (кусоч) жареная						
119	Котлеты рыбные						
120	Тефтели рыбные с рисом в белом соусе						
121	Тефтели рыбные с рисом в томатном соусе						
122	Картофель отварной						
123	Картофель жареный из отварного						
124	Картофельное пюре с жареным луком						
125	Картофель, запеченный в фольге						
126	Картофель, запеченный с белым соусом						
127	Картофель по-деревенски						
128	Капуста квашеная тушеная						
129	Капуста тушеная с томатом						
130	Капуста жареная с яйцом						
131	Рагу из картофеля, моркови и лука						
132	Рагу из баклажанов, перцев и помидоров						
133	Рагу из баклажанов с цукини и помидорами						
134	Рагу из цукини, моркови и лука						
135	Цукини, запеченные с луком и сыром						
136	Баклажаны, запеченные с луком и сыром						
137	Овощная толма из цукини						
138	Овощная толма из баклажанов						
139	Овощная толма из сладких перцев						
140	Рис отварной						
141	Рис с зеленым горошком и кукурузой						
142	Греча отварная						
143	Макароны отварные						
144	Кетчуп, порция						
145	Горчица, порция						

146	Хрен, порция						
147	Сметана, порция						
148	Майонез, порция						
149	Сливочное масло, порция						
150	Зелень рубленая, порция						
151	Сгущенное молоко, порция						
152	Соус десертный (карамельный, шоколадный, лесные ягоды), порция						
153	Джем (абрикос, малина, клубника, апельсин), порция						
154	Мед натуральный, порция						
155	Пирожки и булочки (покупные) в асс.						
156	Хлеб ржаной (покупной)						
157	Хлеб пшеничный (покупной)						
158	Компот из яблок						
159	Компот из сухофруктов						
160	Кисель плодово-ягодный						
161	Сок (покупной) в асс.						
162	BonAqua газ						
163	BonAqua негаз						
164	Coca-Cola						
165	Coca-Cola light						
166	Fanta						
167	Sprite						
168	Schweppes						
169	Темное крафтовое пиво						
170	Светлое крафтовое пиво						
171	Чай черный						
172	Чай зеленый						
173	Кофе эспрессо						
174	Кофе двойной эспрессо						
175	Кофе капучино						
176	Кофе американо						
177	Кофе латте						
	среднее						

Общая средняя наценка по ассортименту – 301,9%
Общая средняя маржа по ассортименту – 71,7%

Пример обязательных нормативных документов на блюдо

Столовая

АКТ

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

24.02.2017

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: _____

Проведено контрольное приготовление блюда:

Азу из говядины

Для контрольной проработки взято:

Говядина Мякоть, Соус белый основной на мясном бульоне п/ф, Масло растительное рафинированное, Огурцы соленые, Лук репчатый, Специи Перец черный молотый, Соль поваренная пищевая, Специи Лавровый лист

№	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	Говядина Мякоть	Жарка мелкими кусочками	100	5	95	36,8	0	60
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	Нет обработки	50	0	50	0	0	50
3	Масло растительное рафинированное	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
4	Огурцы соленые	Без очистки	20	10	18	0	0	18
5	Лук репчатый	Пассерованный до готовности	30	16,7	25	48	0	13
6	Специи Перец черный молотый	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
7	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
8	Специи Лавровый лист	Нет обработки	1	0	1	0	0	1

Выход готового изделия, г:

155

Технология приготовления:

Говядину нарезать небольшими узкими полосками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Добавить репчатый лук и соленые огурцы. Через 10 мин. - белый соус. Приправить лавровым листом и тушить до готовности.

Подписи членов комиссии:

Технико - технологическая карта № 0 от 24.02.2017**Азу из говядины****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Азу из говядины вырабатываемое Столовая 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	Говядина Мякоть	100	95
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	50	50
3	Масло растительное рафинированное	10	10
4	Огурцы соленые	20	18
5	Лук репчатый	30	25
6	Специи Перец черный молотый	2	2
7	Соль поваренная пищевая	1	1
8	Специи Лавровый лист	1	1

Выход готового изделия, г: 155

4. Технологический процесс

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

Говядину нарезать небольшими узкими полосками, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Добавить репчатый лук и соленые огурцы. Через 10 мин. - белый соус. Приправить лавровым листом и тушить до готовности.

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
Азу из говядины			
Мясо равномерно прожарено, колер золотистый ровный. Показатель готовности мяса - выделение на разрезе бесцветного сока или розового сока при прожарке Medium (кроме свинины).	Корочки - золотистый, цвет мяса на разрезе - сероватый.	Корочка - мягкая, мякоть сочная. Блюдо (изделие) без следов заветривания.	Запеченного, жареного мяса, с ароматом специй. В меру острый, соленый. Без 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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Азу из говядины					
1 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Азу из говядины (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (155 грамм) содержит:			
18,6	15	5,9	234 (978)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
25%	18%	2%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12	9,7	3,8	150,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Обоснование проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда 'Азу из говядины', ТТК №0 от 24.02.2017

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 - 'Говядина Мякоть '. 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 'Говядина Мякоть ' = 20,3 грамм. Масса нетто ингредиента 'Говядина Мякоть ' по рецептуре = 95 грамм, следовательно, количество белка в ингредиенте = $95/100 \cdot 20,3 = 19,28$ грамм (ст.7 в т.1). Данный ингредиент ПОДВЕРГАЕТСЯ тепловой обработке, поэтому, потери белка при тепловой обработке определяем согласно справочным данным = 10% (ст.10 в т.1). Таким образом, итоговое количество белка в ингредиенте = $19,28 \cdot (100-10)/100 = 17,36$ грамм. (ст.14 в т.1)

1.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество белка в ингредиенте = $17,36 \cdot (100-0)/100 = 17,36$ грамм.

1.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' 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 'Азу из говядины'

№	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	Говядина Мякоть	95	20,3	2,6	0	19,28	2,47	0	10	10	30	0	17,36	1,73	0	Да	
2	Соус белый основной на мясном бульоне п/ф	50	0,96	6,27	6,18	0,48	3,14	3,09	0	0	0	0	0,48	3,14	3,09	Да	
3	Масло растительное рафинированное	10	0	99,9	0	0	9,99	0	0	0	0	0	0	9,99	0	Да	
4	Огурцы соленые	18	0,8	0,1	1,6	0,14	0,02	0,29	0	0	0	0	0,14	0,02	0,29	Да	
5	Лук репчатый	25	1,4	0	9,1	0,35	0	2,28	2	10	0	0	0,34	0	2,28	Да	
6	Специи Перец черный молотый	2	10,9	3,3	0	0,22	0,07	0	0	0	0	0	0,22	0,07	0	Да	
7	Соль поваренная пищевая	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Да	
8	Специи Лавровый лист	1	10,2	9,4	28,4	0,1	0,09	0,28	0	0	0	0	0,1	0,09	0,28	Да	
Итого:												18,64	15,03	5,94			

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 = $18,64 \cdot 4 + 15,03 \cdot 9 + 5,94 \cdot 4 = 233,61$ 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 = 233,61 ккал.

1.9. Суммарный выход блюда составляет 155 грамм. Калорийность 100 грамм блюда = $233,61/155 \cdot 100 = 150,72$ ккал.

2. Расчет массовой доли сухих веществ *

- 2.1. Определяем содержание сухих в-в в первом ингредиенте рецептуры - 'Говядина Мякоть '. 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 'Говядина Мякоть ' = 24 грамм. Масса нетто ингредиента 'Говядина Мякоть ' по рецептуре = 95 грамм, следовательно, количество сухих в-в в ингредиенте = $95/100 \cdot 24 = 22,8$ грамм.
- 2.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сухих в-в в ингредиенте = $22,8 \cdot (100-0)/100 = 22,8$ грамм.
- 2.3. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' 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 (155 грамм).
- 2.6. Суммируем данное процентное содержание с максимально допустимым содержанием соли в блюде = 1,33%. Таким образом, получаем Максимальное (теоретическое) содержание сухих веществ в блюде = 31,78%.
- 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 = $31,78 \cdot 0,9 = 28,6\%$.

* 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 блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сухих веществ при лабораторном анализе.

3. Расчет массовой доли жира **

- 3.1. Определяем количество чистого жира в ингредиенте 'Говядина Мякоть ' (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 граммах на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. Данными по содержанию природного жира в крупах, мясных продуктах и т.д. пренебрегаем. МДЖ = $95/100 \cdot 0 = 0$ грамм.
- 3.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' 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 'Говядина Мякоть ' 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 (155 грамм). Максимальное содержание жира в блюде = 8,44%

3.6. Минимально допустимое содержание жира рассчитываем с учетом погрешности при методе его лабораторного определения. Для расчетов минимального содержания жира в блюде принимаем метод Герберга. Количество жира, открываемое в блюде методом Герберга = 80%. Таким образом, минимальное содержание жира в блюде = 6,75%.

** 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 блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля жира при лабораторном анализе.

4. Расчет массовой доли сахара ***

- 4.1. Определяем количество чистого сахара в ингредиенте 'Говядина Мякоть ' (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 = $95/100 \cdot 0 = 0$ грамм.
- 4.2. Ингредиент 'Говядина Мякоть ' 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 'Говядина Мякоть ' 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 (155 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 блюд НЕ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сахара при лабораторном анализе.

5. Расчет массовой доли соли ****

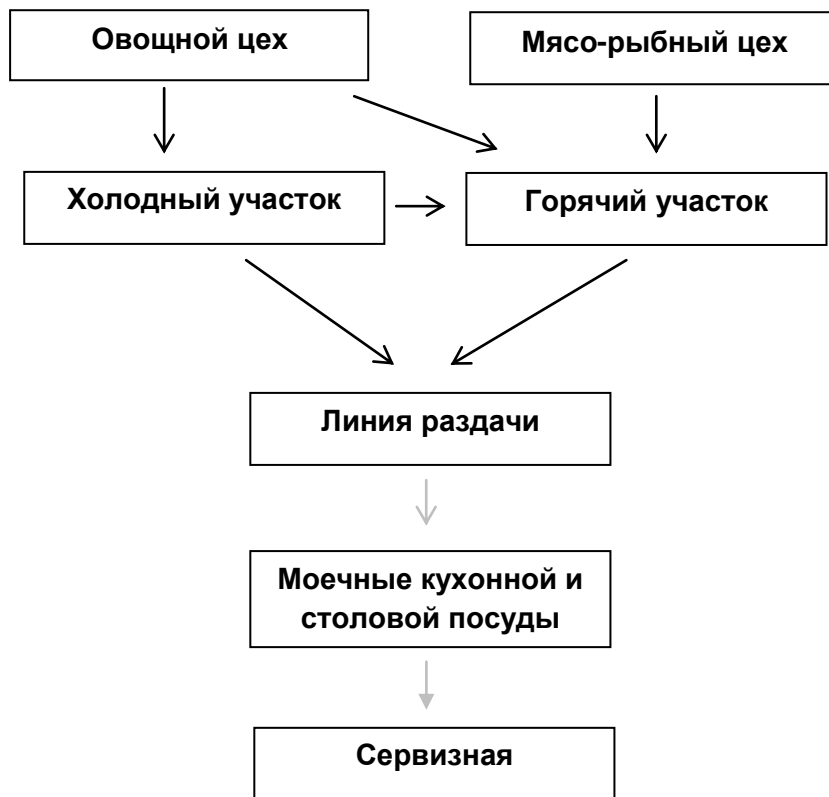
5.1. Содержание соли в блюде принимаем по нормам, приведенным в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, равное = 1,33%

**** 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 блюд 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.

Структура производства заготовочного типа



Обоснование структуры производства столовой

Оборудование овощного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	3810
				0,32	220	1	1768
				0,06	220	1	2 969

				0,3	220	2	69104
				0,55	220	1	88 164
						1	52 001
						1	14418
						4	10356

				0,01	220	1	11171
						5	32088
						1	13165
Итого							299014

Оборудование мясо-рыбного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	3810
				0,32	220	1	1768
				0,06	220	1	2969

				0,3	220	2	69104
				0,55	220	1	46820
				1,05	380	1	36055
				1,5	220	1	75000
						1	10540
						4	10356
						1	12000
				0,9	220	1	68600
				0,35	220	1	28390
				0,01	220	1	11171

						5	26790
Итого							403373

Оборудование холодного участка доготовочного 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	2969
			697*695*2028	0,3	220	2	69104
			500*700*900			1	14418

			900*300*250			4	10356
			350*325*105	0,01	220	1	5587
			900*700*850			3	25671
			363*480*365	0,14	220	1	22509
			445*295*422	0,65	220	1	12302
Итого							168494

Оборудование горячего участка доготовочного цеха

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	3810
				0,32	220	1	1768

				0,3	220	2	69104
						1	14418
						4	10356
				0,01	220	1	11171
						3	25671
				0,5	220	1	36300
				11,2	380	2	74024

						2	23578
				4,4	220	1	21000
				0,5	220	1	36300
				9	380	1	73018
				12,5	380	1	232164
						1	28052
						1	8416
						1	5143
				0,3	220	1	35556
					220	1	38818
ИТОГО							748667

Оборудование моечной кухонной посуды

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	10540
						1	11 965
						1	15689
				2,5	220	1	10000
						1	7412
Итого							55606

Оборудование моечной столовой посуды и сервизной

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
				0,32	220	1	1768
				2,5	220	1	10000
						1	15518
Шкаф холодильный 152-Е	БИРЮСА , РОССИЯ	темп. режим 1/10 °С, внутренний объем=153 л, полезный объем 130 л, стеклянная дверь, подсветка, 2 полки, автоматическо е оттаивание	572*620*850	0,17	220	1	18000
Ванна моечная ВМ2 12/7/8,5 с креплением для душевого устройства	Россия	неразборная, борт, две цельнотянутые мойки 500х500х300 в центре, отв. под душ. устр- во между мойками, крепление для душ. устр-ва, фартуки с 4-х сторон, столешница – металл AISI 304, профиль 40х40	1200*700*850			1	30669
						1	11965
				13,5	380	1	141319
						1	14232
						1	11606
						4	59492
						1	10540
						1	5739
Итого							330848

Оборудование линии раздачи

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	10 695
						1	8 246
				1,05	220	1	44 853
				0,42	220	1	49 197
				0,25	220	3	18 947
				0,01	220	1	5 457
				0,4	220	3	6 657
				8,8	220	1	63 358
				1,6	220	1	39 703
				0,91	220	1	140 644
				3,02	380	1	76 308
				0,22	220	1	0
				3,6	220	1	0
						0	5000
				0,46	220	1	20000
Нейтральные столы	РОССИЯ						20000
Итого							509065

Складское и вспомогательное оборудование

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			420*655*710	0,01	220	1	20637
			1960*2560*2200			2	151542
			1210*1070*820	1,3	220	1	109472
				1,3	220	1	122457
						1	1115
			1200*500*1800			4	39980
			1200*400*1800			2	17090
			1300*500*1800			2	21362
			300*500*1850			15	40485,0
							150000,00
							150000,00
							100000,00
							150000,00
							50000,00

Итого							1124140
-------	--	--	--	--	--	--	---------

Стоимость оборудования, сводная по цехам

Наименование	Сумма
	299014
	403373
	168494
	748667
	509065
	55606
	330848
	1124140
	200000
	200000

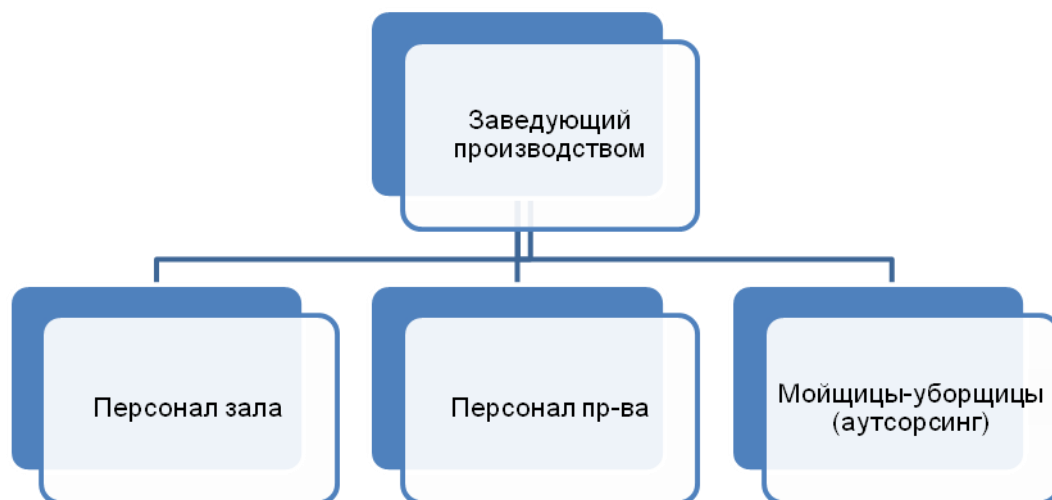
Подбор кухонной посуды и инвентаря

Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
	6	1000	6000,0
	2	2800	5600,0
	10	300	3000,0
	4	1500	6000,0
	5	1900	9500,0
	20	1700	34000,0
	20	1200	24000,0
	20	800	16000,0
	20	550	11000,0
	20	500	10000,0
	20	500	10000,0
	16	1000	16000,0
	4	3000	12000,0

	4	2000	8000,0
	4	2000	8000,0
	8	2500	20000,0
	2	2000	4000,0
	5	1500	7500,0
	5	3000	15000,0
	5	4500	22500,0
	5	6000	30000,0
	3	1000	3000,0
	2	1000	2000,0
	4	1500	6000,0
	1	2300	2300,0
	3	2500	7500,0
	10	3000	30000,0
	4	5000	20000,0
	5	700	3500,0
	5	1000	5000,0
	5	1800	9000,0
	5	3000	15000,0
	5	4000	20000,0
	5	5000	25000,0
	10	1500	15000,0
	5	700	3500,0
	10	1500	15000,0
	4	800	3200,0
	10	300	3000,0
	1	3000	3000,0
	5	500	2500,0
	1	10000	10000,0
	3	300	900,0
	20	500	10000,0
			492500

Персонал

Кадровая структура столовой



Штатное расписание столовой и зоны ответственности персонала

	Должность	Ед. всего	Ед. в смену	Время работы	Кол-во часов	Кол-во смен в месяц	Оклад в мес., тыс. руб.	ФОТ в мес., тыс. руб.
Производство, ФОТ итого: 255000 руб.								
Зона ответственности: Приготовление блюд								
1							35	70
2							35	70
3							35	70
4							45	45
Торговый зал, ФОТ итого: 310000 руб.								
Зона ответственности: Сервис блюд и напитков, работа с АСУ, гостевыми картами, кассой								
1						15	35	70
2						15	35	140
3						15	50	100

Офис, ФОТ итого: 55000 руб.

Зона ответственности: Оперативное управление, найм персонала, маркетинг, калькуляция, ценообразование, заказ и приемка товара, работа с АСУ, первичная отчетная документация, инстанции, подмена отсутствующих

1					8	22	55	55
---	--	--	--	--	---	----	----	----

Общий ФОТ: 620000 руб.

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			

	Инструкция по уборке производственных и служебных помещений		
	Инструкция по уборке прилегающей территории		

*Работник компании – аутсорсера

Сервис

Расчет кол-ва и стоимости мебели зала

Вид	Кол-во	Стоимость	Сумма
		3000	210000
		8000	120000
		12000	72000
		20000	20000
		1000	15000

Итого			437000
-------	--	--	--------

Расчет столовой посуды, стекла, приборов

№	Товары	Кол-во (шт)	Цена	Стоимость
1		120	60	7200,0
2		120	60	7200,0
3		120	60	7200,0
4		90	40	3600,0
5		90	40	3600,0
6		90	80	7200,0
7		48	60	2880,0
8		48	60	2880,0
9		36	95	3420,0
10		120	50	6000,0
11		36	130	4680,0
12		90	60	5400,0
13		90	60	5400,0
14		48	120	5760,0
15		60	90	5400,0
16		180	75	13500,0
17		90	350	31500,0
	Итого:			122820

Используемые расходные материалы для подачи

Подстановочные листы	Салфетки	Бирдекели	Зубочистки	Разовая соль	Разовый перец	Трубочки для напитков
						Итого: 50000 руб.

Продвижение

Стимулирование спонтанных посещений

Основные стимуляторы спонтанных посещений	Особенности

Стимулирование спланированных посещений

№	Название этапа	Суть этапа	Чем стимулировать
1			
2			
3			
4			
5			
6			

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 столовую, значит, она известна» и «это место постоянно на слуху, значит там все хорошо / вкусно / интересно / активно»).

Программы лояльности

Январь	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

Выведения понятия «товарная группа» (тг)

Курс	Средняя себестоимость, руб.	Средняя цена, руб.
Завтраки		
Салаты и холодные закуски		

Супы		
Основные блюда		
Гарниры		
Топинги (покупные)		
Выпечка (покупная)		
Хлеб (покупной)		
Горячие напитки		
Холодные напитки		
Пиво		

Определение потребительских предпочтений (по группам, на гостя)

Загрузка зала, день, чел.	Группа	Статистический показатель потребительских предпочтений (на гостя), %	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт.		Средняя себестоимость на группу	Средняя цена на группу
			в день	в мес.		
322						

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.
Завтраки							
Салаты и холодные закуски							
Супы							
Основные блюда							
Гарниры							
Топинги							
Выпечка							
Хлеб							
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					

Оборот предприятия (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				4 060 181	4 420 915
Февраль				4 060 181	4 420 915
Март				4 060 181	4 420 915
Апрель				4 060 181	4 420 915
Май				4 060 181	4 420 915
Июнь				4 060 181	4 420 915
Июль				4 060 181	4 420 915
Август				4 060 181	4 420 915
Сентябрь				4 060 181	4 420 915
Октябрь				4 060 181	4 420 915
Ноябрь				4 060 181	4 420 915
Декабрь				4 060 181	4 420 915
Всего				48 722 170	53 050 982

Выручка от реализации группы Завтраки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				99 981	108 864
Февраль				99 981	108 864
Март				99 981	108 864
Апрель				99 981	108 864
Май				99 981	108 864
Июнь				99 981	108 864
Июль				99 981	108 864
Август				99 981	108 864
Сентябрь				99 981	108 864
Октябрь				99 981	108 864
Ноябрь				99 981	108 864
Декабрь				99 981	108 864
Всего				1 199 772	1 306 368

Выручка от реализации группы Салаты (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					739 195
Февраль					739 195
Март					739 195
Апрель					739 195
Май					739 195
Июнь					739 195
Июль					739 195
Август					739 195
Сентябрь					739 195
Октябрь					739 195
Ноябрь					739 195
Декабрь					739 195
Всего					8 870 342

Выручка от реализации группы Супы (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					298 080
Февраль					298 080
Март					298 080
Апрель					298 080
Май					298 080
Июнь					298 080
Июль					298 080
Август					298 080
Сентябрь					298 080
Октябрь					298 080
Ноябрь					298 080
Декабрь					298 080
Всего					3 576 960

Выручка от реализации группы Основные блюда (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 544 400
Февраль					1 544 400
Март					1 544 400
Апрель					1 544 400
Май					1 544 400
Июнь					1 544 400
Июль					1 544 400
Август					1 544 400
Сентябрь					1 544 400
Октябрь					1 544 400
Ноябрь					1 544 400
Декабрь					1 544 400
Всего					18 532 800

Выручка от реализации группы Гарниры (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					375 840
Февраль					375 840
Март					375 840
Апрель					375 840
Май					375 840
Июнь					375 840
Июль					375 840
Август					375 840
Сентябрь					375 840
Октябрь					375 840
Ноябрь	208 800	287 753	315 810	345 173	375 840
Декабрь	261 000	287 753	315 810	345 173	375 840
Всего	678 600	3 453 030	3 789 720	4 142 070	4 510 080

Выручка от реализации группы Топинги (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				242 811	264 384
Февраль				242 811	264 384
Март				242 811	264 384
Апрель				242 811	264 384
Май				242 811	264 384
Июнь				242 811	264 384
Июль				242 811	264 384
Август				242 811	264 384
Сентябрь				242 811	264 384
Октябрь				242 811	264 384
Ноябрь				242 811	264 384
Декабрь				242 811	264 384
Всего				2 913 732	3 172 608

Выручка от реализации группы Выпечка (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					133 056
Февраль					133 056
Март					133 056
Апрель					133 056
Май					133 056
Июнь					133 056
Июль					133 056
Август					133 056
Сентябрь					133 056
Октябрь					133 056
Ноябрь	73 920	101 871	111 804	122 199	133 056
Декабрь	92 400	101 871	111 804	122 199	133 056
Всего	240 240	1 222 452	1 341 648	1 466 388	1 596 672

Выручка от реализации группы Хлеб (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					82 080
Февраль					82 080
Март					82 080
Апрель					82 080
Май					82 080
Июнь					82 080
Июль					82 080
Август					82 080
Сентябрь					82 080
Октябрь					82 080
Ноябрь					82 080
Декабрь					82 080
Всего					984 960

Выручка от реализации группы Горячие напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					332 640
Февраль					332 640
Март					332 640
Апрель					332 640
Май					332 640
Июнь					332 640
Июль					332 640
Август					332 640
Сентябрь					332 640
Октябрь					332 640
Ноябрь					332 640
Декабрь					332 640
Всего					3 991 680

Выручка от реализации группы Холодные напитки (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				281 494	306 504
Февраль				281 494	306 504
Март				281 494	306 504
Апрель				281 494	306 504
Май				281 494	306 504
Июнь				281 494	306 504
Июль				281 494	306 504
Август				281 494	306 504
Сентябрь				281 494	306 504
Октябрь				281 494	306 504
Ноябрь				281 494	306 504
Декабрь				281 494	306 504
Всего				3 377 930	3 678 048

Выручка от реализации группы Пиво (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					235 872
Февраль					235 872
Март					235 872
Апрель					235 872
Май					235 872
Июнь					235 872
Июль					235 872
Август					235 872
Сентябрь					235 872
Октябрь					235 872
Ноябрь	131 040	180 590	198 198	216 626	235 872
Декабрь	163 800	180 590	198 198	216 626	235 872
Всего	425 880	2 167 074	2 378 376	2 599 506	2 830 464

Прямые и косвенные затраты на производство тг

Прямые затраты на единицу товара

Состав	Себестоимость за ед., руб.	Рост себестоимости в год, %
Сырье к группе Завтраки		
Сырье к группе Салаты и холодные закуски		
Сырье к группе Супы		
Сырье к группе Основные блюда		
Сырье к группе Гарниры		
Сырье к группе Топинги		
Сырье к группе Выпечка		
Сырье к группе Хлеб		
Горячие напитки		
Сырье к группе Холодные напитки		
Сырье к группе Пиво		

Прямые затраты на сырье по группе Завтраки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-			22 943	23 940
Февраль	-			22 943	23 940
Март	-			22 943	23 940
Апрель	-			22 943	23 940
Май	-			22 943	23 940
Июнь	-			22 943	23 940
Июль	-			22 943	23 940
Август	-			22 943	23 940
Сентябрь	-			22 943	23 940
Октябрь				22 943	23 940
Ноябрь				22 943	23 940
Декабрь		20 948	21 945	22 943	23 940
Всего		251 370	263 340	275 310	287 280

Прямые затраты на сырье по группе Салаты

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				149 661	156 168
Февраль				149 661	156 168
Март				149 661	156 168
Апрель				149 661	156 168
Май				149 661	156 168
Июнь				149 661	156 168
Июль				149 661	156 168
Август				149 661	156 168
Сентябрь				149 661	156 168
Октябрь				149 661	156 168
Ноябрь				149 661	156 168
Декабрь				149 661	156 168
Всего				1 795 932	1 874 016

Прямые затраты на сырье по группе Супы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	53 550			61 200
Февраль	-	53 550			61 200
Март	-	53 550			61 200
Апрель					61 200
Май					61 200
Июнь					61 200
Июль					61 200
Август					61 200
Сентябрь					61 200
Октябрь					61 200
Ноябрь					61 200
Декабрь					61 200
Всего	132 600	642 600	673 200	703 800	734 400

Прямые затраты на сырье по группе Основные блюда

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				325 611	339 768
Февраль				325 611	339 768
Март				325 611	339 768
Апрель				325 611	339 768
Май				325 611	339 768
Июнь				325 611	339 768
Июль				325 611	339 768
Август				325 611	339 768
Сентябрь				325 611	339 768
Октябрь				325 611	339 768
Ноябрь				325 611	339 768
Декабрь				325 611	339 768
Всего	736 164	3 567 564	3 737 448	3 907 332	4 077 216

Прямые затраты на сырье по группе Гарниры

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				69 210	71 762
Февраль				69 210	71 762
Март				69 210	71 762
Апрель				69 210	71 762
Май				69 210	71 762
Июнь				69 210	71 762
Июль				69 210	71 762
Август				69 210	71 762
Сентябрь				69 210	71 762
Октябрь				69 210	71 762
Ноябрь				69 210	71 762
Декабрь				69 210	71 762
Всего	160 150	769 514	799 977	830 526	861 148

Прямые затраты на сырье по группе Топинги

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Февраль	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Март	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Апрель	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Май	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Июнь	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Июль	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Август	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Сентябрь	-	86 751	90 882	95 013	99 144
Октябрь	66 096	86 751	90 882	95 013	99 144
Ноябрь	66 096	86 751	90 882	95 013	99 144
Декабрь	82 620	86 751	90 882	95 013	99 144
Всего	214 812	1 041 012	1 090 584	1 140 156	1 189 728

Прямые затраты на сырье по группе Выпечка

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				53 130	55 440
Февраль				53 130	55 440
Март				53 130	55 440
Апрель				53 130	55 440
Май				53 130	55 440
Июнь				53 130	55 440
Июль				53 130	55 440
Август				53 130	55 440
Сентябрь				53 130	55 440
Октябрь				53 130	55 440
Ноябрь				53 130	55 440
Декабрь				53 130	55 440
Всего	120 120	582 120	609 840	637 560	665 280

Прямые затраты на сырье по группе Хлеб

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				27 360
Февраль	-				27 360
Март	-				27 360
Апрель	-				27 360
Май	-				27 360
Июнь	-				27 360
Июль	-				27 360
Август	-				27 360
Сентябрь	-				27 360
Октябрь	18 240				27 360
Ноябрь	18 240				27 360
Декабрь	22 800				27 360
Всего	59 280	287 280	300 960	314 640	328 320

Прямые затраты на сырье по группе Горячие напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					33 264
Февраль					33 264
Март					33 264
Апрель					33 264
Май					33 264
Июнь					33 264
Июль					33 264
Август					33 264
Сентябрь					33 264
Октябрь					33 264
Ноябрь					33 264
Декабрь					33 264
Всего	72 072	349 272	365 904	382 536	399 168

Прямые затраты на сырье по группе Холодные напитки

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					134 676
Февраль					134 676
Март					134 676
Апрель					134 676
Май					134 676
Июнь					134 676
Июль					134 676
Август					134 676
Сентябрь					134 676
Октябрь					134 676
Ноябрь					134 676
Декабрь					134 676
Всего	291 798	1 414 098	1 481 436	1 548 774	1 616 112

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Пиво

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					126 360
Февраль					126 360
Март					126 360
Апрель					126 360
Май					126 360
Июнь					126 360
Июль					126 360
Август					126 360
Сентябрь					126 360
Октябрь					126 360
Ноябрь					126 360
Декабрь					126 360
Всего	273 780	1 326 780	1 389 960	1 453 140	1 516 320

Прямые затраты на сырье, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					1 129 082
Февраль					1 129 082
Март					1 129 082
Апрель					1 129 082
Май					1 129 082
Июнь					1 129 082
Июль					1 129 082
Август					1 129 082
Сентябрь					1 129 082
Октябрь					1 129 082
Ноябрь	754 157	989 281	1 035 875	1 082 475	1 129 082
Декабрь	942 696	989 281	1 035 875	1 082 475	1 129 082
Всего	2 451 010	11 871 374	12 430 497	12 989 706	13 548 988

Косвенные затраты на единицу товара

Разовая закупка

Состав	Месяц	Кол-во	Цена
Закупка продуктов для проработки			

Ежемесячная закупка

Состав	Кол-во в мес.	Рост кол-ва в год, %	Цена единицы, руб.	Рост цены в год, %
				5

Косвенные затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-				72 000
Февраль	-				72 000
Март	-				72 000
Апрель	-				72 000
Май	-				72 000
Июнь	-				72 000
Июль	-				72 000
Август	-				72 000
Сентябрь	20 000				72 000
Октябрь	50 000				72 000
Ноябрь	50 000				72 000
Декабрь	50 000	55 125	60 500	66 125	72 000
Всего	170 000	661 500	726 000	793 500	864 000

Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 044 406	1 096 375	1 148 600	1 201 082
Февраль	-	1 044 406	1 096 375	1 148 600	1 201 082
Март					1 201 082
Апрель					1 201 082
Май					1 201 082
Июнь					1 201 082
Июль					1 201 082
Август					1 201 082
Сентябрь					1 201 082
Октябрь					1 201 082
Ноябрь					1 201 082

Декабрь					1 201 082
Всего	2 621 010	12 532 874	13 156 497	13 783 206	14 412 988

Расчет активов и их амортизация

Приобретение и расчет активов

Материальные активы

Материальный актив	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	299 014	5
	403 373	5
	168 494	5
	748 667	5
	509 065	5
	55 606	5
	330 848	5
	1 124 140	5
Техническое оборудование (инжиниринг)	200 000	5

Прочее имущество

Прочее имущество	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	437 000	5
	122 820	5
	492 500	5

Общий расчет активов

	Вид актива	Сумма, руб.
	Оборудование	3 253 565

	Прочее имущество	891 797
	Итого:	4 145 362

Стоимость активов с учетом амортизации

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	4 548 278	3 556 206	2 564 134	1 572 061
Февраль	-	4 465 606	3 473 533	2 481 461	1 489 389
Март	-	4 382 933	3 390 861	2 398 788	1 406 716
Апрель	-	4 300 260	3 308 188	2 316 115	1 324 043
Май	-	4 217 588	3 225 515	2 233 443	1 241 370
Июнь	-	4 134 915	3 142 842	2 150 770	1 158 698
Июль	815 000	4 052 242	3 060 170	2 068 097	1 076 025
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					

Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Февраль	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Март	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Апрель	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Май	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Июнь	-	82 673	82 673	82 673	82 673
Июль					
Август					
Сентябрь					

Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:	329 411	992 072	992 072	992 072	992 072

Стоимость активов для расчета налога на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	733 500	570 500	407 500	244 500
Февраль	-	719 917	556 917	393 917	230 917
Март	-	706 333	543 333	380 333	217 333
Апрель	-	692 750	529 750	366 750	203 750
Май	-	679 167	516 167	353 167	190 167
Июнь	-	665 583	502 583	339 583	176 583
Июль	815 000	652 000	489 000	326 000	163 000
Август					149 417
Сентябрь					135 833
Октябрь					122 250
Ноябрь					108 667
Декабрь					95 083

Амортизация помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	733 500	570 500	407 500	244 500
Февраль	-	719 917	556 917	393 917	230 917
Март	-	706 333	543 333	380 333	217 333
Апрель	-	692 750	529 750	366 750	203 750
Май	-	679 167	516 167	353 167	190 167
Июнь					176 583
Июль					163 000
Август					149 417

Сентябрь					135 833
Октябрь					122 250
Ноябрь					108 667
Декабрь					95 083
Итого:	4 686 250	7 905 500	5 949 500	3 993 500	2 037 500

Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Февраль	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Март	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Апрель	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Май	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Июнь	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Июль	-	13 583	13 583	13 583	13 583
Август					13 583
Сентябрь					13 583
Октябрь					13 583
Ноябрь					13 583
Декабрь					13 583
Итого:	67 917	163 000	163 000	163 000	163 000

Амортизация оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	2 982 435	2 331 722	1 681 009	1 030 296
Февраль	-	2 928 209	2 277 496	1 626 783	976 070
Март	-	2 873 983	2 223 270	1 572 557	921 843
Апрель	-	2 819 757	2 169 044	1 518 330	867 617
Май	-	2 765 530	2 114 817	1 464 104	813 391
Июнь	-	2 711 304	2 060 591	1 409 878	759 165
Июль					704 939
Август					650 713

Сентябрь					596 487
Октябрь					542 261
Ноябрь					488 035
Декабрь					433 809
Итого:	15 725 565	32 210 296	24 401 739	16 593 183	8 784 626

Расчет отчислений на амортизацию оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	54 226	54 226	54 226	54 226
Февраль	-	54 226	54 226	54 226	54 226
Март	-				54 226
Апрель	-				54 226
Май	-				54 226
Июнь	-				54 226
Июль	-				54 226
Август	-				54 226
Сентябрь	54 226				54 226
Октябрь	54 226				54 226
Ноябрь	54 226				54 226
Декабрь	54 226				54 226
Итого:	216 904	650 713	650 713	650 713	650 713

Амортизация прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	832 344	653 984	475 625	297 266
Февраль	-	817 480	639 121	460 762	282 402
Март	-	802 617	624 258	445 898	267 539
Апрель	-	787 754	609 394	431 035	252 676
Май	-	772 890	594 531	416 172	237 812
Июнь	-	758 027	579 668	401 308	222 949
Июль	-	743 164	564 805	386 445	208 086
Август	-	728 301	549 941	371 582	193 223

Сентябрь	891 797	713 437	535 078	356 719	178 359
Октябрь					163 496
Ноябрь					148 633
Декабрь					133 769
Итого:	3 478 007	9 007 146	6 866 834	4 726 522	2 586 210

Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	14 863	14 863	14 863	14 863
Февраль	-	14 863			14 863
Март	-	14 863			14 863
Апрель	-	14 863			14 863
Май	-	14 863			14 863
Июнь	-	14 863			14 863
Июль	-	14 863			14 863
Август	-	14 863			14 863
Сентябрь	-	14 863			14 863
Октябрь	14 863	14 863			14 863
Ноябрь	14 863	14 863			14 863
Декабрь	14 863	14 863			14 863
Итого:	44 590	178 359	178 359	178 359	178 359

Расчет иных затрат и издержек

Инвестиции

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
Ремонт и обслуживание помещений				
	единовременно	150 000	Июль 1 год	-
	единовременно	390 000	Июль 1 год	-

	единовременно	275 000	Июль 1 год	-
Ремонт оборудования				
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10
	1 раз в квартал	10 000	Март 2 год	10

Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	-	83 898	91 525	99 153
Февраль	-	-	-	-	-
Март	-	76 271	-	-	-
Апрель	-	76 271	83 898	91 525	99 153
Май	-	-	-	-	-
Июнь	-	-	-	-	-
Июль	690 678	76 271	83 898	91 525	99 153
Август	-	-	-	-	-
Сентябрь	-	-	-	-	-

Октябрь	-	76 271	83 898	91 525	99 153
Ноябрь	-	-	-	-	-
Декабрь	-	-	-	-	-
Итого:	690 678	305 085	335 593	366 102	396 610

Производственная 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
					Июль 1 год	-
					Сентябрь 1 год	5%

Расчет производственной аренды, в год

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Февраль	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Март	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Апрель	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Май	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Июнь	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Июль	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Август	-	373 729	391 525	409 322	427 119
Сентябрь	355 932	373 729	391 525	409 322	427 119
Октябрь					427 119
Ноябрь					427 119
Декабрь					427 119

Итого:	1 423 729	4 484 746	4 698 305	4 911 864	5 125 424
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				
	1 раз в месяц	50 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	7 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	7 000	Июль 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Октябрь 1 год	5
Транспортные расходы				
н	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	
	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
	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

Штатное расписание

Должность	Кол-во Оклад	Сумма	Индексация, % в год	Дата приема на работу
			10	сентябрь 1 год
			10	октябрь 1 год
			10	октябрь 1 год

Расчет ФОТ

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				806 000	868 000
Февраль				806 000	868 000
Март				806 000	868 000
Апрель				806 000	868 000
Май				806 000	868 000
Июнь				806 000	868 000
Июль				806 000	868 000
Август				806 000	868 000
Сентябрь				806 000	868 000
Октябрь				806 000	868 000
Ноябрь				806 000	868 000
Декабрь				806 000	868 000
Итого:	1 605 000	8 184 000	8 928 000	9 672 000	10 416 000

Расчет себестоимости пр-ва

Расчет себестоимости пр-ва, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость												2 085 873	6 163 932
Себест. для ЕВITDA												1 817 200	5 249 923
Пр. аренда, пр. ФОТ												975 932	3 028

														729
Зарплата (произв. персонала)													620 000	1 605 000
Страховые взносы (Производство)													186 000	481 500
Амортизация													82 673	329 411
Налог на имущество													16 436	103 098
Материалы и комплектующ.													841 268	2 221 195
Списание НИОКР														-
Аренда (производств. мощностей)	-	-	-	-	-	-	-	-	355 932	355 932	355 932	355 932	355 932	1 423 729
Прочие														-

Расчет себестоимости пр-ва, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость											2 228 091	2 228 091	26 911 019
Себест. для ЕВITDA											1 940 819	1 940 819	23 289 825
Пр. аренда, пр. ФОТ											1 055 729	1 055 729	12 668 746
Зарплата (произв. персонала)											682 000	682 000	8 184 000
Страховые взносы (Производство)											204 600	204 600	2 455 200
Амортизация											82 673	82 673	992 072
Налог на имущество											13 149	12 850	173 921
Материалы и комплектующ.											885 090	885 090	10 621 079
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	373 729	4 484 746
Прочие													-

Расчет себестоимости пр-ва, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость										2 370 529	2 370 529	2 370 529	28 577 240
Себест. для ЕВITDA										2 064 657	2 064 657	2 064 657	24 775 879
Пр. аренда, пр. ФОТ										1 135 525	1 135 525	1 135 525	13 626 305
Зарплата (произв. персонала)										744 000	744 000	744 000	8 928 000
Страховые взносы (Производство)										223 200	223 200	223 200	2 678 400
Амортизация										82 673	82 673	82 673	992 072
Налог на имущество										9 861	9 563	9 264	130 889
Материалы и комплектующ.										929 131	929 131	929 131	11 149 573
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	391 525	4 698 305
Прочие													-

Расчет себестоимости пр-ва, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость										2 513 185	2 513 185	2 513 185	30 246 076
Себест. для ЕВITDA										2 188 712	2 188 712	2 188 712	26 264 547
Пр. аренда, пр. ФОТ										1 215 322	1 215 322	1 215 322	14 583 864
Зарплата (произв. персонала)										806 000	806 000	806 000	9 672 000
Страховые взносы (Производство)										241 800	241 800	241 800	2 901 600
Амортизация										82 673	82 673	82 673	992 072
Налог на имущество										6 275	5 977	5 678	87 857

Материалы и комплектующ.										973 390	973 390	973 390	11 680 683
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)										409 322	409 322	409 322	4 911 864
Прочие													-

Расчет себестоимости пр-ва, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость									2 656 058	2 656 058	2 656 058	2 656 058	31 917 518
Себест. для ЕBITDA									2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	27 755 820
Пр. аренда, пр. ФОТ									1 295 119	1 295 119	1 295 119	1 295 119	15 541 424
Зарплата (произв. персонала)									868 000	868 000	868 000	868 000	10 416 000
Страховые взносы (Производство)									260 400	260 400	260 400	260 400	3 124 800
Амортизация									82 673	82 673	82 673	82 673	992 072
Налог на имущество									2 988	2 690	2 391	2 092	44 825
Материалы и комплектующ.									1 017 866	1 017 866	1 017 866	1 017 866	12 214 397
Списание НИОКР													-
Аренда (производств. мощностей)									427 119	427 119	427 119	427 119	5 125 424
Прочие													-

Управленческие и коммерческие расходы (для схемы с НДС)

Управленческие расходы, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание	-	-	-	-	-	-							690 678
Коммунальные платежи	-	-	-	-	-	-							338 983
Охрана	-	-	-	-	-	-							101 695
ИТ расходы на офис	-	-	-	-	-	-							-
Управленческ.	-	-	-	-	-	-							508 475
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)	-	-	-	-	-	-							949 153
Итого:	-	-	-	-	-	-	792 373	232 203	113 559	105 085	198 305	198 305	1 639 831

Управленческие расходы, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание	-	-	76 271	76 271	-	-	76 271	-	-	76 271	-	-	305 085
Коммунальные платежи											65 847	65 847	790 169
Охрана											8 898	8 898	106 780
ИТ расходы на офис											-	-	-
Управленческ.											133 475	133 475	1 681 780
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)											208 220	208 220	2 883 814
Итого:	217 119	208 220	284 492	293 390	208 220	208 220	293 390	208 220	252 712	293 390	208 220	208 220	2 883 814

Управленческие расходы, 3 год

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

(АХР)													
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание									-	83 898	-	-	335 593
Коммунальные платежи									68 983	68 983	68 983	68 983	827 797
Охрана									9 322	9 322	9 322	9 322	111 864
ИТ расходы на офис									-	-	-	-	-
Управленческ.									186 441	149 153	139 831	139 831	1 761 864
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)									264 746	227 458	218 136	218 136	3 037 119
Итого:	311 356	218 136	218 136	311 356	218 136	218 136	311 356	218 136	264 746	311 356	218 136	218 136	3 037 119

Управленческие расходы, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые взносы (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание											-	-	366 102
Коммунальные платежи											72 119	72 119	865 424
Охрана											9 746	9 746	116 949
ИТ расходы на офис											-	-	-
Управленческ.											146 186	146 186	1 841 949
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)											228 051	228 051	3 190 424
Итого:	329 322	228 051	228 051	329 322	228 051	228 051	329 322	228 051	276 780	329 322	228 051	228 051	3 190 424

Управленческие расходы, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Зарплата (АХР)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Страховые	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

взносы (АХР)													
Аренда помещения	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ремонт и обслуживание												-	396 610
Коммунальные платежи												75 254	903 051
Охрана												10 169	122 034
ИТ расходы на офис												-	-
Управленческ.												152 542	1 922 034
Итого (без з/п АХР и без комм. аренды)												237 966	3 343 729
Итого:	347 288	237 966	237 966	347 288	237 966	237 966	347 288	237 966	288 814	347 288	237 966	237 966	3 343 729

Коммерческие расходы, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение	-	-	-	-	-	-	-	-				59 322	266 949
Курьерские и почтовые расходы	-	-	-	-	-	-	-	-				-	-
Итого:	-	-	-	-	-	-	-	-	88 983	59 322	59 322	59 322	266 949

Коммерческие расходы, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение	60 593	60 593	60 593	60 593									
Курьерские и почтовые расходы	-	-	-	-									
Итого:	60 593	60 593	60 593	60 593									

Коммерческие расходы, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение	61 864									61 864	61 864	61 864	742 373

Курьерские и почтовые расходы	-										-	-	-	-
Итого:	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	61 864	742 373

Коммерческие расходы, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение	63 136											63 136	757 627
Курьерские и почтовые расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого:	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	63 136	757 627

Коммерческие расходы, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Транспортные расходы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Реклама и продвижение										64 407	64 407	64 407	772 881
Курьерские и почтовые расходы										-	-	-	-
Итого:										64 407	64 407	64 407	772 881

Коммунальные платежи

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	60 593	61 864	63 136	64 407
Февраль	-				64 407
Март	-				64 407
Апрель	-				64 407
Май	-				64 407
Июнь	-				64 407
Июль	-				64 407
Август	-				64 407
Сентябрь	88 983				64 407
Октябрь	59 322				64 407

Ноябрь	59 322				64 407
Декабрь	59 322				64 407
Итого:	266 949				772 881

Охрана

мес./год	1	2	3	4	5
Январь				9 746	10 169
Февраль				9 746	10 169
Март				9 746	10 169
Апрель				9 746	10 169
Май				9 746	10 169
Июнь				9 746	10 169
Июль				9 746	10 169
Август	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Сентябрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Октябрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Ноябрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Декабрь	8 475	8 898	9 322	9 746	10 169
Итого:	101 695	106 780	111 864	116 949	122 034

Управленческие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	142 373	149 153	155 932	162 712
Февраль	-				
Март	-				
Апрель	-				
Май	-				
Июнь	-				
Июль	-				
Август	169 492				
Сентябрь	50 847				
Октябрь	33 898				

Ноябрь	127 119				
Декабрь	127 119				
Итого:	508 475	1 681 780	1 761 864	1 841 949	1 922 034

Прочие управленческие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					142 373
Февраль					142 373
Март					142 373
Апрель					142 373
Май					142 373
Июнь					142 373
Июль					142 373
Август					142 373
Сентябрь					142 373
Октябрь					142 373
Ноябрь					142 373
Декабрь					142 373
Итого:	254 237	1 494 915	1 566 102	1 637 288	1 708 475

Банковские расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	8 898	9 322	9 746	10 169
Февраль					10 169
Март					10 169
Апрель					10 169
Май					10 169
Июнь					10 169
Июль					10 169
Август					10 169
Сентябрь					10 169

Октябрь					10 169
Ноябрь					10 169
Декабрь					10 169
Итого:	25 424	106 780	111 864	116 949	122 034

Прочие расходы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					10 169
Февраль					-
Март					-
Апрель					10 169
Май					-
Июнь					-
Июль					10 169
Август					-
Сентябрь					50 847
Октябрь					10 169
Ноябрь					-
Декабрь	-	-	-	-	-
Итого:	228 814	80 085	83 898	87 712	91 525

Финансирование

Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
Невозвратное финансирование собственника	6000000	Июль 1 год
Итого:	6000000	

Расчет налогов

Налоговая ставка (Схема с НДС)

Наименование налога, сбора или отчисления для ИП	Ставка, %
ПФР с ФОТ	22
ФОМС с ФОТ	5,1
ФСС с ФОТ	2,9
НДФЛ сотрудников	13
НДС	18
Налог на имущество	2,2
Налог на прибыль	20

Налоги, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	532 457	579 215	628 315	679 756
Февраль	-	532 158	578 916	628 016	679 457
Март	-	531 859	578 617	627 717	679 158
Апрель	-	531 560	578 318	627 418	678 859
Май	-	531 261	578 020	627 119	678 561
Июнь	-	530 963	577 721	626 820	678 262
Июль			577 422	626 522	677 963
Август			577 123	626 223	677 664
Сентябрь			576 824	625 924	677 365
Октябрь			576 525	625 625	677 066
Ноябрь			576 227	625 326	676 768
Декабрь	484 753	529 170	575 928	625 027	676 469
Итого:	1 320 722	6 369 759	6 930 856	7 520 052	8 137 348

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	532 457	579 215	628 315	679 756
Февраль	-	532 158	578 916	628 016	679 457
Март	-	531 859	578 617	627 717	679 158

Апрель	-	531 560	578 318	627 418	678 859
Май	-	531 261	578 020	627 119	678 561
Июнь	-	530 963	577 721	626 820	678 262
Июль				626 522	677 963
Август				626 223	677 664
Сентябрь				625 924	677 365
Октябрь				625 625	677 066
Ноябрь				625 326	676 768
Декабрь				625 027	676 469
Итого:	1 320 722	6 369 759	6 930 856	7 520 052	8 137 348

Налог на добавленную стоимость (исходящий)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	516 320	566 664	619 350	674 377
Февраль	-			619 350	674 377
Март	-			619 350	674 377
Апрель	-			619 350	674 377
Май	-			619 350	674 377
Июнь	-			619 350	674 377
Июль	-			619 350	674 377
Август	-			619 350	674 377
Сентябрь	-			619 350	674 377
Октябрь				619 350	674 377
Ноябрь				619 350	674 377
Декабрь				619 350	674 377
Итого:	1 217 625	6 195 838	6 799 967	7 432 195	8 092 523

Налог на имущество

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	16 137	12 551	8 965	5 379
Февраль	-	15 838	12 252	8 666	5 080

Март					4 781
Апрель					4 483
Май					4 184
Июнь					3 885
Июль					3 586
Август					3 287
Сентябрь					2 988
Октябрь					2 690
Ноябрь					2 391
Декабрь	16 436	12 850	9 264	5 678	2 092
Итого:	103 098	173 921	130 889	87 857	44 825

Налог на прибыль

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	-	123 006	153 605	186 761
Февраль	-	57 355	141 710	173 919	208 686
Март					208 745
Апрель					186 941
Май					208 865
Июнь					208 925
Июль					187 120
Август					209 044
Сентябрь					198 934
Октябрь					187 299
Ноябрь					209 223
Декабрь					209 283
Итого:	-	1 105 988	1 619 853	1 999 489	2 409 826

Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

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

Выручка			37 777 595	41 289 974	44 958 460
Количество реализованного товара			696 570	727 651	758 739
Переменные затраты, из них:			24 775 879	26 264 547	27 755 820
-прямые			10 534 319	11 008 225	11 482 193
-косвенные			14 241 559	15 256 322	16 273 627
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)			4 063 800	4 226 700	4 389 600
Активы			0	0	0
Вложения в ОС			335 593	366 102	396 610
ЕВIT			8 937 916	10 798 727	12 813 039
ЕВITDA	409 071	8 222 668	9 929 988	11 790 800	13 805 112
Чистая прибыль	— 824 628	5 248 582	6 479 411	7 997 958	9 639 305
Баланс денежных средств	1 578 319	7 818 973	15 290 456	24 280 486	34 911 864

Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

мес./год	1	2	3	4	5
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %	— 12,2%	15,2%	17,2%	19,4%	21,4%
Рентабельность собственного капитала, ROE %					38,7%
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %					41,2%
Коэффициент текущей ликвидности, CR					15,1
Коэффициент быстрой ликвидности, QR	0,2	6,4	9,9	12,7	15,1

Коэффициент абсолютной ликвидности	0,2	6,4	9,9	12,7	15,1
Коэффициент финансовой независимости	0,0	0,4	0,6	0,6	0,7
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, %
Основные блюда		35%
Салаты и холодные закуски		17%
Гарниры		9%
Горячие напитки		8%
Холодные напитки		7%
Супы		7%
Топинги		6%
Пиво		5%
Выпечка		3%
Завтраки		2%
Хлеб		2%

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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 081 410	2 081 410	2 601 763
											1 657 421	1 817 200

											423 989	784 563
											0	0
											257 627	257 627
											166 362	526 936
											0	0
											82 673	82 673
											0	0
Прочие налоги	0	0	0	0	0	0	17 930	17 631	17 332	17 034	16 735	16 436
									— 715 565	469 876	66 955	427 827
									0	0	0	0
									143 113	— 93 975	— 13 391	— 85 565
									— 143 113	93 975	13 391	85 565
Чистая прибыль	0	0	0	0	0	0	— 810 303	— 263 418	— 715 565	469 876	66 955	427 827

Прибыли и убытки, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности									2 868 443	2 868 443	2 868 443	2 868 443
Себестоимость									1 940 819	1 940 819	1 940 819	1 940 819
Валовая прибыль (убыток)									927 625	927 625	927 625	927 625

Коммерческие расходы									0	76 271	0	0
Управленческие расходы									313 305	277 712	268 814	268 814
Прибыль (убыток) от продаж									614 320	573 642	658 811	658 811
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате									0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации									82 673	82 673	82 673	82 673
Отчисления с ФОТ									0	0	0	0
Прочие налоги									13 746	13 448	13 149	12 850
Прибыль (убыток) до налогообложения									517 901	477 521	562 990	563 289
Текущий налог на прибыль									103 580	95 504	112 598	112 658
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов									0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль									103 580	95 504	112 598	112 658
Чистая прибыль	551 103	502 945	387 462	380 583	448 957	449 196	381 300	449 675	414 320	382 017	450 392	450 631

Прибыли и убытки, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133	3 148 133
Себестоимость									2 064 657	2 064 657	2 064 657	2 064 657

Валовая прибыль (убыток)									1 083 476	1 083 476	1 083 476	1 083 476
Коммерческие расходы									0	83 898	0	0
Управленческие расходы									326 610	289 322	280 000	280 000
Прибыль (убыток) от продаж									756 866	710 256	803 476	803 476
Доходы от участия в других организациях												
Проценты к получению												
Проценты к уплате									0	0	0	0
Прочие доходы												
Расходы по амортизации	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие налоги	12 551	12 252	11 953	11 655	11 356	11 057	10 758	10 459	10 160	9 861	9 563	9 264
Прибыль (убыток) до налогообложения	615 032	708 551	708 850	615 929	709 448	709 747	616 825	710 344	664 033	617 722	711 241	711 540
Текущий налог на прибыль	123 006	141 710	141 770	123 186	141 890	141 949	123 365	142 069	132 807	123 544	142 248	142 308
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	123 006	141 710	141 770	123 186	141 890	141 949	123 365	142 069	132 807	123 544	142 248	142 308
Чистая прибыль	492 026	566 841	567 080	492 743	567 558	567 797	493 460	568 276	531 227	494 177	568 993	569 232

Прибыли и убытки, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831	3 440 831

Себестоимость	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712	2 188 712
Валовая прибыль (убыток)	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119	1 252 119
Коммерческие расходы	91 525	0	0	91 525	0	0	91 525	0	0	91 525	0	0
Управленческие расходы	300 932	291 186	291 186	300 932	291 186	291 186	300 932	291 186	339 915	300 932	291 186	291 186
Прибыль (убыток) от продаж	859 661	960 932	960 932	859 661	960 932	960 932	859 661	960 932	912 204	859 661	960 932	960 932
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	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие налоги	8 965	8 666	8 367	8 068	7 770	7 471	7 172	6 873	6 574	6 275	5 977	5 678
Прибыль (убыток) до налогообложения	768 024	869 594	869 892	768 920	870 490	870 789	769 817	871 387	822 957	770 713	872 283	872 582
Текущий налог на прибыль	153 605	173 919	173 978	153 784	174 098	174 158	153 963	174 277	164 591	154 143	174 457	174 516
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	153 605	173 919	173 978	153 784	174 098	174 158	153 963	174 277	164 591	154 143	174 457	174 516
Чистая прибыль	614 419	695 675	695 914	615 136	696 392	696 631	615 853	697 109	658 365	616 570	697 827	698 066

Прибыли и убытки, 5 год

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

Выручка от реализации по основной деятельности	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538
Себестоимость	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985	2 312 985
Валовая прибыль (убыток)	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553	1 433 553
Коммерческие расходы	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0
Управленческие расходы	312 542	302 373	302 373	312 542	302 373	302 373	312 542	302 373	353 220	312 542	302 373	302 373
Прибыль (убыток) от продаж	1 021 858	1 131 180	1 131 180	1 021 858	1 131 180	1 131 180	1 021 858	1 131 180	1 080 333	1 021 858	1 131 180	1 131 180
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	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673	82 673
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Прочие налоги	5 379	5 080	4 781	4 483	4 184	3 885	3 586	3 287	2 988	2 690	2 391	2 092
Прибыль (убыток) до налогообложения	933 807	1 043 428	1 043 726	934 703	1 044 324	1 044 623	935 600	1 045 221	994 672	936 496	1 046 117	1 046 416
Текущий налог на прибыль	186 761	208 686	208 745	186 941	208 865	208 925	187 120	209 044	198 934	187 299	209 223	209 283
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	186 761	208 686	208 745	186 941	208 865	208 925	187 120	209 044	198 934	187 299	209 223	209 283
Чистая прибыль	747 045	834 742	834 981	747 763	835 459	835 698	748 480	836 176	795 738	749 197	836 894	837 133

Прибыли и убытки, по годам

мес./год	1	2	3	4	5
Выручка от реализации по основной деятельности					44 958 460
Себестоимость					27 755 820
Валовая прибыль (убыток)					17 202 639
Коммерческие расходы					396 610
Управленческие расходы					3 720 000
Прибыль (убыток) от продаж					13 086 029
Доходы от участия в других организациях					
Проценты к получению					
Проценты к уплате					0
Прочие доходы					0
Расходы по амортизации					992 072
Отчисления с ФОТ					0
Прочие налоги	103 098	173 921	130 889	87 857	44 825
Прибыль (убыток) до налогообложения	— 824 628	6 354 570	8 099 263	9 997 447	12 049 132
Текущий налог на прибыль	0	1 105 988	1 619 853	1 999 489	2 409 826
в т.ч. постоянные налоговые обязательства					
Изменение отложенных налоговых обязательств					
Изменение отложенных налоговых активов		— 164 926			
Начисленный налог на прибыль	— 164 926	1 270 914	1 619 853	1 999 489	2 409 826
Чистая прибыль	— 824 628	5 248 582	6 479 411	7 997 958	9 639 305

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 текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:										2 456 064	2 456 064	3 070 080
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)										2 081 410	2 081 410	2 601 763
-прочие входящие платежи НДС										374 654	374 654	468 317
-прочие поступления вх НДС										0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:										1 873 922	2 260 064	2 513 207
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги										1 201 828	1 295 048	1 454 827
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)										1 037 421	1 037 421	1 197 200
Коммерческие и управленческие										164 407	257 627	257 627
-в связи с оплатой труда работников										310 000	620 000	620 000
-процентов по долговым обязательствам										0	0	0
-налог на прибыль организации										0	0	0
-прочие налоги										17 034	16 735	16 436
-страховые отчисления ФОТ										0	0	0
-прочие платежи										186 736	186 736	215 496
-прочие платежи исх. НДС										158 325	141 545	206 448
Сальдо денежных потоков от текущих операций										582 142	196 000	556 873
Денежные потоки от инвестиционных операций												

Поступления - всего, в т.ч.:										0	0	0
-от возврата предоставленных займов												
-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:										0	0	0
-в связи с приобретением, созданием ОС	0	0	0	0	0	0	0	3 253 565	891 797	0	0	0
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	0	0	0	0	0	0	690 678	0	0	0	0	0
-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	0	0	0	0	0	0	— 690 678	— 3 253 565	— 891 797	0	0	0
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:	0	0	0	0	0	0	6 000 000	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	6 000 000	0	0	0	0	0
-финансирование невозвратное	0	0	0	0	0	0	6 000 000	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	0
-прочие платежи													
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	6 000 000	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	0	0	0	0	0	0	5 208 002	— 3 461 603	— 1 503 095	582 142	196 000	556 873	
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	0	0	0	0	0	0	0	5 208 002	1 746 399	243 304	825 446	1 021 446	
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	0	0	0	0	0	0	5 208 002	1 746 399	243 304	825 446	1 021 446	1 578 319	

План движения денежных средств, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:												3 384 763
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)												2 868 443
-прочие входящие платежи НДС												516 320
-прочие поступления вх НДС												0
Платежи - всего, в т.ч.:												2 851 460
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												1 527 632
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819	1 258 819

Коммерческие и управленческие												268 814
-в связи с оплатой труда работников												682 000
-процентов по долговым обязательствам												0
-налог на прибыль организации												112 658
-прочие налоги												12 850
-страховые отчисления ФОТ												0
-прочие платежи												226 587
-прочие платежи исх. НДС												289 732
Сальдо денежных потоков от текущих операций												533 304
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	76 271	76 271	0	0	76 271	0	0	76 271	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	76 271	76 271	0	0	76 271	0	0	76 271	0	0
-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	0	0	— 76 271	— 76 271	0	0	— 76 271	0	0	— 76 271	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 распре-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	633 776	585 618	470 135	463 255	531 630	531 869	463 973	532 347	496 993	464 690	533 064	533 304
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	1 578 319	2 212 095	2 797 713	3 267 848	3 731 103	4 262 733	4 794 602	5 258 575	5 790 922	6 287 915	6 752 605	7 285 669
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	2 212 095	2 797 713	3 267 848	3 731 103	4 262 733	4 794 602	5 258 575	5 790 922	6 287 915	6 752 605	7 285 669	7 818 973

План движения денежных средств, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:	3 714 797											
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)	3 148 133											
-прочие входящие платежи НДС	566 664											
-прочие поступления вх НДС	0											
Платежи - всего, в т.ч.:	3 056 200											
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	1 609 979											
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)	1 320 657											
Коммерческие и управленческие	289 322											
-в связи с оплатой труда работников	744 000											
-процентов по долговым обязательствам	0											
-налог на прибыль организации	123 006											
-прочие налоги	12 551											
-страховые отчисления ФОТ	0											
-прочие платежи	252 820											
-прочие платежи исх. НДС	313 844											
Сальдо денежных потоков от текущих операций	658 597											
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0											

-от возврата предоставленных займов													
-прочие поступления													
Платежи - всего, в т.ч.:	83 898												
-в связи с приобретением, созданием ОС	0												
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	83 898												
-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	— 83 898												
Денежные потоки от финансовых операций													
Поступления – всего:	0												
-получение кредитов и займов	0												
-денежных вкладов собственников	0												
-финансирование невозвратное	0												
-прочие поступления													
Платежи – всего:	0												
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам													

-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0											
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0											
Сальдо денежных потоков за отчетный период	574 699											
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	7 818 973											
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	8 393 671											

План движения денежных средств, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:	4 060 181	4 060 181										
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)	3 440 831	3 440 831										
-прочие входящие платежи НДС	619 350	619 350										
-прочие поступления вх НДС	0	0										
Платежи - всего, в т.ч.:	3 271 564	3 281 833										
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	1 683 644	1 673 899										
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)	1 382 712	1 382 712										
Коммерческие и управленческие	300 932	291 186										

-в связи с оплатой труда работников	806 000	806 000										
-процентов по долговым обязательствам	0	0										
-налог на прибыль организации	153 605	173 919										
-прочие налоги	8 965	8 666										
-страховые отчисления ФОТ	0	0										
-прочие платежи	265 363	248 888										
-прочие платежи исх. НДС	353 987	370 461										
Сальдо денежных потоков от текущих операций	788 617	778 348										
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	0	0										
-от возврата предоставленных займов												
-прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:	91 525	0										
-в связи с приобретением, созданием ОС	0	0										
-инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	91 525	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	— 91 525	0										
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления – всего:												0
-получение кредитов и займов												0
-денежных вкладов собственников												0
-финансирование невозвратное												0
-прочие поступления												
Платежи – всего:												0
-на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
-возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг												0
-прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций												0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	697 092	778 348	778 587	697 809	779 065	779 304	698 526	779 782	741 038	699 243	780 499	780 738
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	15 290 456	15 987 547	16 765 895	17 544 482	18 242 290	19 021 355	19 800 659	20 499 185	21 278 967	22 020 005	22 719 248	23 499 747
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	15 987 547	16 765 895	17 544 482	18 242 290	19 021 355	19 800 659	20 499 185	21 278 967	22 020 005	22 719 248	23 499 747	24 280 486

План движения денежных средств, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущей деятельности												
Поступления, всего, в т.ч.:	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915	4 420 915
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538	3 746 538
-прочие входящие платежи НДС	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377	674 377
-прочие поступления вх НДС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:	3 492 045	3 503 500	3 503 261	3 491 327	3 502 783	3 502 544	3 490 610	3 502 066	3 542 505	3 489 893	3 501 349	3 501 110
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	1 757 527	1 747 358	1 747 358	1 757 527	1 747 358	1 747 358	1 757 527	1 747 358	1 798 205	1 757 527	1 747 358	1 747 358
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985	1 444 985
Коммерческие и управленческие	312 542	302 373	302 373	312 542	302 373	302 373	312 542	302 373	353 220	312 542	302 373	302 373
-в связи с оплатой труда работников	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000	868 000
-процентов по долговым обязательствам	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-налог на прибыль организации	186 761	208 686	208 745	186 941	208 865	208 925	187 120	209 044	198 934	187 299	209 223	209 283
-прочие налоги	5 379	5 080	4 781	4 483	4 184	3 885	3 586	3 287	2 988	2 690	2 391	2 092
-страховые отчисления ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-прочие платежи	277 945	260 097	260 097	277 945	260 097	260 097	277 945	260 097	260 097	277 945	260 097	260 097
-прочие платежи исх. НДС	396 432	414 280	414 280	396 432	414 280	414 280	396 432	414 280	414 280	396 432	414 280	414 280
Сальдо денежных потоков от текущих операций	928 871	917 415	917 654	929 588	918 132	918 371	930 305	918 849	878 410	931 022	919 566	919 805
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.:	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	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	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0	99 153	0	0
-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	— 99 153	0	0	— 99 153	0	0	— 99 153	0	0	— 99 153	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	829 718	917 415	917 654	830 435	918 132	918 371	831 152	918 849	878 410	831 870	919 566	919 805
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	24 280 486	25 110 204	26 027 618	26 945 272	27 775 708	28 693 839	29 612 210	30 443 363	31 362 212	32 240 622	33 072 492	33 992 058
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	25 110 204	26 027 618	26 945 272	27 775 708	28 693 839	29 612 210	30 443 363	31 362 212	32 240 622	33 072 492	33 992 058	34 911 864

План движения денежных средств, по годам

мес./год	1	2	3	4	5
Денежные потоки от текущей деятельности					
Поступления, всего, в т.ч.:					
-от продажи продукции, товаров, работ и услуг (без НДС)					
-прочие входящие платежи НДС					
-прочие поступления вх НДС					
Платежи - всего, в т.ч.:					
-поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги					
-материалы, аренда (произв.), аренда (офис)					
Коммерческие и управленческие					
-в связи с оплатой труда					

работников					
-процентов по долговым обязательствам					
-налог на прибыль организации					
-прочие налоги					
-страховые отчисления ФОТ					
-прочие платежи					
-прочие платежи исх. НДС					
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 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	1 578 319	7 818 973	15 290 456	24 280 486	34 911 864

Управленческий баланс

Наименование	1	2	3	4	5
Актив	1 578 319	7 818 973	15 290 456	24 280 486	34 911 864
Денежные средства	0	0	0	0	0
Дебиторская задолженность	0	0	0	0	0

Материальные запасы	0	0	0	0	0
Запасы готовой продукции	0	0	0	0	0
Расходы будущих периодов	1 578 319	7 818 973	15 290 456	24 280 486	34 911 864
Оборотные активы, итого	4 506 629	3 819 641	3 163 162	2 537 192	1 941 729
Основные средства	4 506 629	3 819 641	3 163 162	2 537 192	1 941 729
Внеоборотные активы, итого	6 084 948	11 638 614	18 453 618	26 817 677	36 853 593
Активы, итого					
Пассив					
Краткосрочные обязательства					
Краткосрочная задолженность	0	0	0	0	0
Проценты по кредитам и займам	0	0	0	0	0
Заемные средства	6 909 576	1 214 661	1 550 254	1 916 356	2 312 966
Налоги	0	0	0	0	0
Краткосрочные обязательства, итого	6 909 576	1 214 661	1 550 254	1 916 356	2 312 966
Долгосрочные обязательства	0	0	0	0	0
Долгосрочные обязательства, итого	0	0	0	0	0
Обязательства, итого	6 909 576	1 214 661	1 550 254	1 916 356	2 312 966
Собственный капитал	0	5 175 372	10 423 953	16 903 364	24 901 321
Добавочный капитал	6 000 000	0	0	0	0
Нераспределенная прибыль	— 824 628	5 248 582	6 479 411	7 997 958	9 639 305
Непокрытый убыток					
Капитал, итого	5 175 372	10 423 953	16 903 364	24 901 321	34 540 627
Обязательства и капитал, итого	12 084 948	11 638 614	18 453 618	26 817 677	36 853 593

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 8 месяцев
Индекс прибыльности	PI	3,57
Внутренняя норма прибыли	IRR	74,36%
Чистая приведенная стоимость	NPV	13 417 092

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке – 15%

IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 74,36%

PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен.
Текущее значение – 3,57

PP - период окупаемости проекта, в течение которого вернутся инвестиции.
Текущее значение - 1 год 8 месяцев

Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	44 958 460
Реализация (шт.)	758 739
Постоянные затраты (RUR)	4 389 600
Переменные затраты (RUR)	27 755 820

Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	59
Средние переменные издержки	37
Точка безубыточности (RUR)	11 472 057
Точка безубыточности (шт.)	193 607

Показатели по выручке, ее безубыточному объему и запасу прочности

Период проекта	1	2	3	4	5
----------------	---	---	---	---	---

Выручка	6 764 583	34 421 321	37 777 595	41 289 974	44 958 460
Безубыточный объем выручки	6 408 817	12 062 542	11 807 717	11 615 000	11 472 057
Запас прочности	5%	65%	69%	72%	74%

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 недели	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	Закрытие 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			