

демоверсия

Бизнес-план и концептуальная  
разработка

# Суши-маркет с доставкой

Институт ресторанных технологий  
[www.reste.ru](http://www.reste.ru)

## Резюме проекта

показатель	описание
<b>1. Инвестиционные параметры</b>	
Период планирования	5 лет
Финансирование	2 600 000 руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	24 505 236
IRR (внутренняя норма доходности)	173,28%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	11,84
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 2 мес.
<b>2. Общие параметры</b>	
Формат предприятия	Потенциально сетевое предприятие питания с пр-вом полного цикла, предоставляющее возможность приобрести суши и продукцию аналогичного толка с собой. Также в суши-маркете есть 10 посадочных мест, где можно бесплатно попить чай во время ожидания заказа. Помимо приобретения продукции на вынос, проект предусматривает доставку
Форма хозяйствования	ООО
Налогообложение	УСН 15%
Основание для проекта	Необходимость обеспечения рынка общественного питания демократичными предприятиями, составляющими (за счет продажи на вынос и доставки) здоровую конкуренцию более дорогим суши-барам и ресторанам японской кухни.
<b>3. Физические параметры</b>	
Права принадлежности помещения	Долгосрочная аренда
Месторасположение	Суши-маркет должен располагаться в районе дислокации целевой аудитории. Желательно наличие объективных потокообразующих учреждений, обеспечивающих необходимые пешеходные и транспортные потоки, возможно – больших предприятий и магазинов, транспортных узлов. Также успешно открытие подобных точек в новых многоэтажных микрорайонах
Режим работы	С 12 до 22
Площадь / Кол-во посадочных мест	130 / 10
Пропускная способность	140
Ассортимент	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Суши нигири (традиционные суши)</li> <li>• Суши гункан (суши в нори)</li> <li>• Суши каппа гункан (суши в огурце)</li> <li>• Суши спайси (суши с острым соусом)</li> <li>• Суши яки (запеченные суши)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Суши темаки (суши конусом)</li> <li>• Роллы хосомаки (с одной начинкой)</li> <li>• Роллы футомаки (с двумя и более начинками)</li> <li>• Роллы урамаки ("перевертыши" с рисом наружу)</li> <li>• Запеченные роллы</li> <li>• Сашими</li> </ul> <p>(в каждом разделе 10-15 позиций)</p>
Средняя наценка по ассортименту, %	268
Средняя маржа по ассортименту, %	71
Оформление и атмосфера заведения	<p>Фирменные цвета суши-маркета – лилово-фиолетовый, зеленый (цвет зеленого горошка) и яркий желтый (незначительные цветочные пятна). Стены торгового зала расписаны под тематические японские граффити довольно нежных тонов и рисунков (ассоциативный ряд оформления – пагоды, сакура, неспешное течение жизни).</p> <p>С торцевой стены зала – прилавок. За ним – работают сушист и кассир. Еще один сушист – на пр-ве.</p> <p>Главный акцент интерьера – большой экран, на котором транслируется приготовление суши и роллов (фирменные клипы, изготовленные на заказ).</p> <p>Напротив стойки, у окон стол буквой «П» на 10 посадочных мест и небольшие кресла темно-фиолетового цвета.</p>
Система обслуживания	<p>Суши-маркет отличается визуализацией пр-ва, т.к. большая часть действий происходит на глазах покупателей. В виду этого крайне важна отточенность движений и определенный уровень мастерства сушистов, которые должны стараться формировать суши и роллы быстро, аккуратно и профессионально.</p> <p>Пока покупатель ждет свой заказ, ему предлагается бесплатный чай (черный или зеленый) в фирменном (брендированном) бумажном стакане. Или же покупатель может просто посидеть, посмотреть красивые ролики по приготовлению японских специалитетов.</p> <p>Когда заказ готов, работник его укладывает в суши-кейс с прозрачной крышкой. Интересуется о кол-ве персон, на которых сделан заказ. В соответствии с полученной информацией в коробку укладывает одноразовые креманки-флаконы с васаби, имбирем, соевым соусом, приборы (палочки), бумажные салфетки и рекламный буклет для заказа доставки. Если несколько суши-кейсов – связывает их вместе и пакует в фирменный пакет.</p> <p>В таком же виде и составе заказ получает покупатель, оформивший его с доставкой.</p>
4. Производство	
Тип производства	Предприятие работает на сырье (заготовочное производство, т.е. производство полного цикла).

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
<b>5. Кадры</b>	
Кол-во штатных единиц	Администраторов – 2 Кассиров – 2 Сушистов – 4 Всего: 8
Фонд оплаты труда, руб.	300000
<b>6. Маркетинг</b>	
Позиционирование	Отличительными чертами суши-маркета будут: <ul style="list-style-type: none"> <li>• максимально широкий ассортимент титульной продукции</li> <li>• проверенные оригинальные рецептуры</li> <li>• демократичные цены</li> <li>• бесплатный чай, позволяющий скрасить время ожидания заказа</li> <li>• доставка продукции на дом или в офис</li> <li>• широкий спектр программ лояльности</li> </ul>
Стратегические цели	Выражаются достижением: <ul style="list-style-type: none"> <li>• выручки – 54 000 000 руб.</li> <li>• запаса прочности – 60%</li> </ul>
<b>7. Итоговые значения проекта</b>	
1 год	Выручка - 8 135 400 Безубыточный объем выручки - 5 822 038 Запас прочности - 28%
2 год	Выручка - 40 578 064 Безубыточный объем выручки - 19 141 784 Запас прочности - 53%
3 год	Выручка - 45 433 080 Безубыточный объем выручки - 19 725 288 Запас прочности - 57%
4 год	Выручка - 49 657 230 Безубыточный объем выручки - 20 382 557 Запас прочности - 59%
5 год	Выручка - 54 069 120 Безубыточный объем выручки - 21 050 591 Запас прочности - 61%
<b>8. Сроки</b>	

Сроки запуска бизнеса	2 месяца
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Суши-маркета можно задать во время индивидуального очного тренинга в Институте ресторанных технологий, СПб (<a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>). Стоимость консультации, кол-во часов, план занятий – по запросу на эл. адрес: <a href="mailto:info@reste.ru">info@reste.ru</a>. Возможность консультирования по эл. почте (или через другие дистанционные коммуникаторы) остается на усмотрении разработчика бизнес-плана.</li> <li>• При недостаточном опыте работы в ресторанном бизнесе пройдите обучение у нас на тренинге «Как открыть кафе или ресторан». Программа и условия проведения – на сайте.</li> <li>• Сделав запрос на эл. адрес, дополнительно Вы можете приобрести нормативные документы на все блюда иготавливаемые напитки к настоящему бизнес-плану. В документах помимо прочего приведены расчеты потерь при холодной и тепловой обработке продуктов, а также органолептические, микробиологические, физико-химические показатели на готовые блюда (в соответствии с новым ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011). Пакет содержит 450 нормативных документов, обязательных для работы предприятия питания, а именно:  Актов контрольных проработок – 150  Технико-технологических карт нового образца – 150  Обоснований расчетов белков, жиров, углеводов, калорийности – 150</li> <li>• Мы оказываем консультационное сопровождение и на стадии start-up, в т.ч. предоставляем помощь в формализации бизнес-процессов и разработке служебных положений. Цены договорные.</li> </ul>	

# Суши-маркет, заготовочное пр-во

## План

<p><b>1. Резюме проекта</b></p> <p><b>2. Концепция</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 правил успешной реализации суши-маркета</li><li>• Целевая аудитория</li><li>• Бизнес-разведка</li><li>• Бизнес-замысел</li><li>• Конкурентное позиционирование</li></ul> <p><b>3. Помещение</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Критерии выбора размещения</li><li>• Площади зон и цехов</li><li>• Загрузка</li><li>• Расчет затрат на помещение</li></ul> <p><b>4. Разработка меню и его экономическое обоснование</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки</li><li>• Ассортимент: выход, себестоимость, продажная цена, наценка в руб.</li><li>• Расчет маржи и наценки на блюда в %</li><li>• Описание рецептур и подачи</li><li>• Белки, жиры, углеводы, калорийность</li><li>• Пример нормативных документов на блюда (в соответствии с новым ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011)</li></ul> <p><b>5. Производство</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Структура производства</li><li>• Оборудование производства</li><li>• Оборудование моечной кухонной посуды</li><li>• Оборудование торгового зала</li><li>• Складское и прочее оборудование</li><li>• Стоимость оборудования, по участкам и зонам</li><li>• Подбор кухонной посуды и инвентаря</li></ul> <p><b>6. Персонал</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Кадровая структура предприятия</li><li>• План-расчет штатных единиц</li><li>• Сотрудники предприятия и их зоны ответственности</li></ul> <p><b>7. Сервис</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Расчет мебели зала</li><li>• Расчет расходных материалов</li></ul> <p><b>8. Продвижение</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Стимулирование спонтанных посещений</li><li>• Стимулирование спланированных посещений</li><li>• Программы лояльности</li><li>• Алгоритм выведения сайта в топ Яндекса и Гугла</li></ul> <p><b>9. Доходы от реализации товарных групп</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Определение потребительских предпочтений, выведение понятия «товарная группа» (тг)</li><li>• Цена, себестоимость, маржа, стартовый объем продаж по тг</li><li>• Минимальный объем продаж, на 5 лет</li><li>• Оборот предприятия</li><li>• Выручка от реализации</li></ul> <p><b>10. Затраты на производство тг</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Прямые затраты на единицу</li><li>• Прямые затраты на сырье и материалы</li><li>• Косвенные затраты на единицу</li><li>• Косвенные затраты на сырье и материалы</li><li>• Общие затраты на сырье и материалы</li></ul> <p><b>11. Расчет активов и их амортизация</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Приобретение и расчет активов</li></ul>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стоимость активов с учетом амортизации</li> <li>• Размер амортизационных отчислений, всего</li> <li>• Стоимость активов для расчета налога на имущество</li> <li>• Амортизация помещения и расчет амортизационных отчислений</li> <li>• Амортизация оборудования и расчет амортизационных отчислений</li> <li>• Амортизация прочего имущества и расчет амортизационных отчислений</li> </ul> <p><b>12. Расчет иных затрат и издержек</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Инвестиции и расчет инвестиционных затрат</li> <li>• Аренда и расчет аренды на 5 лет</li> <li>• Расчет управленческих расходов</li> <li>• Расчет затрат на ФОТ</li> <li>• Расчет иных затрат</li> </ul> <p><b>13. Расчет себестоимости пр-ва (по годам)</b></p> <p><b>14. Источники финансирования</b></p> <p><b>15. Ставки и расчет налогообложения</b></p> <p><b>16. Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз</b></p> <p><b>17. Анализ финансовых результатов и доли товарных групп в выручке</b></p> <p><b>18. Прибыли и убытки, 5 лет</b></p> <p><b>19. Планы движения денежных средств, 5 лет</b></p> <p><b>20. Управленческий баланс</b></p> <p><b>21. Инвестиционные показатели</b></p> <p><b>22. Итоговые значения проекта: выручка, безубыточный объем выручки, зона безубыточности, на 5 лет</b></p> <p><b>23. Риски и действия, направленные на их минимизацию</b></p> <p><b>24. Сетевой график работ по открытию предприятия</b></p>	
---	--

## Концепция

### 10 правил успешной реализации суши-маркета

#### Целевая аудитория суши-маркета

Целевой сегмент 1 («люблю хорошие суши, но недорого»)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости для принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	



<p>Кто (Who)</p>	
<p>Когда (When)</p>	<p>В течение дня</p>
<p>Почему (Why)</p>	<p>Спланированная потребность в питании после работы  Спланированная потребность в питании в выходной  Спланированная потребность использовать в качестве части программы семейного отдыха</p>

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	
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	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	

Фактор возвратности	
---------------------	--

## Бизнес-разведка Суши-маркета

### Таблица для самостоятельного заполнения

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

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

Примечание 2: Ассортиментные позиции – позиции (отдельно – суши, отдельно – роллы), кажущиеся типичными для заведения

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

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

Примечание 5: Загруженность – покупательская динамика (наблюдение должно проводиться трижды – утром, днем, вечером)

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

название, концепция	ассортим. позиции		дополнительные предложения	средний чек	загруженность %			оценка уровня конкуренции
	суши	роллы			у	д	в	

Что должно интересовать вас особенно:

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

Сильными (слабыми) сторонами конкурента могут быть названы:

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

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

## Бизнес-замысел

Формат	Фирменный стиль	Особенности ассортимента	Особенности сервиса	Особенности маркетинга

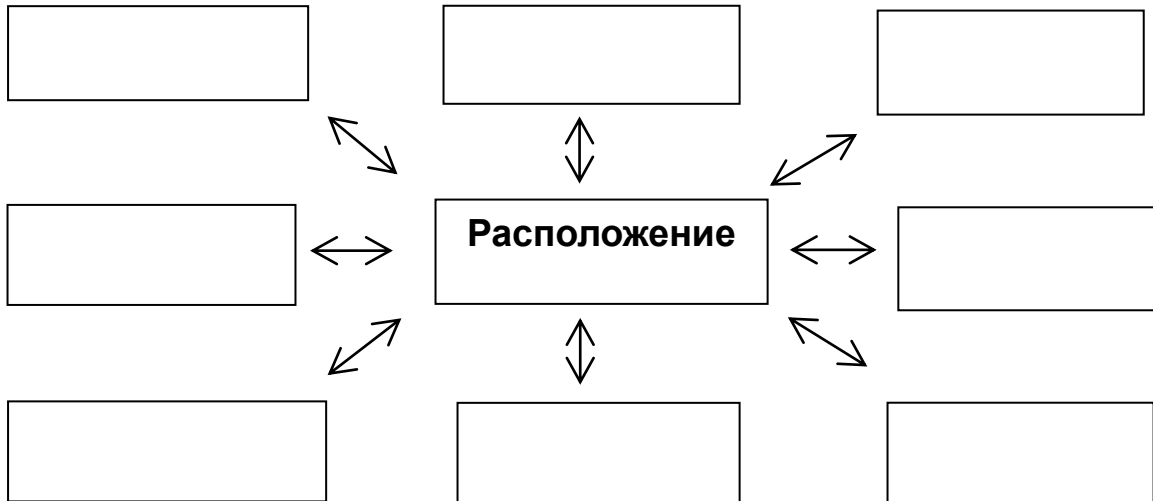
## Конкурентное позиционирование Суши-маркета

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


конкурентное  
позиционирование

## Помещение

### Критерии выбора размещения Суши-маркета



### Площади зон и цехов

Помещения	Площадь в м <sup>2</sup>
	3
	70
	7
	5
	5
	5
	25
	5
	5
	130 кв.м.

### Пропускная способность суши-маркета

Часы работы	Пропускная способность	
	Максимальная	Реалистичная
12-13		

13-14		
14-15		
15-16		
16-17		
17-18		
18-19		
19-20		
20-21		
21-22		
Средняя:		
Всего:		

\*Статистически, на обслуживание одного покупателя одним сушистом уходит 6 минут

## Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
		195000
		85000
		182000+ 169000 = 351000
		195000

## 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	
	9	11	16	16
	12	8	9	7
	5	-	-	8
	8	11	10	16

	11	10	-	12
	-	-	5	15
	7	9	9	8
	10	15	19	16
	11	19	20	25
	5	9	-	11
	5	15	12	16

**Ассортимент Суши-маркета**  
**себестоимость сырья – средняя по регионам**

№	Наименование	С-сть единицы	Цена	Прибыль
1	Суши с лососем (Сяке Нигири)			
2	Суши с лососем и сыром Филадельфия (Сяке но Филадельфия Нигири)			
3	Суши с тунцом (Магуро Нигири)			
4	Суши с гребешком (Хотатэгай Нигири)			
5	Суши с кальмаром (Ика Нигири)			
6	Суши с тигровой креветкой (Эби Нигири)			
7	Суши со сладкой креветкой (Ама Эби Нигири)			
8	Суши с лакедрой желтохвостой (Хамачи Нигири)			
9	Суши с окунем (Идзуми тай Нигири)			
10	Суши с осьминогом (Тако Нигири)			
11	Суши с копченым угрем (Унаги Нигири)			
12	Суши с омлетом (Тамаго Нигири)			
13	Суши с маринованной скумбрией (Симесаба Нигири)			
14	Суши с моллюском Хоккигай (Хоккигай Нигири)			
15	Суши с копченым лососем (Сяке гурме Нигири)			
16	Суши с авокадо (Авокадо Нигири)			
17	Суши с красной икрой (Икура Гункан)			
18	Суши с салатом Чука (Чука Гункан)			
19	Суши с грибами намеко (Намеко Гункан)			
20	Суши с мидиями (Кайеси Гункан)			
21	Суши с цыпленком (Тори Гункан)			
22	Суши с салатными креветками (Муки Эби Гункан)			
23	Суши с крабом (Кани гункан)			
24	Суши с красной икрой в огурце (Икура Каппа Гункан)			
25	Суши с салатом Чука в огурце (Чука Каппа Гункан)			
26	Суши с грибами намеко в огурце (Намеко Каппа Гункан)			
27	Суши с мидиями в огурце (Кайеси Каппа Гункан)			
28	Суши с цыпленком в огурце (Тори Каппа Гункан)			



29	Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)			
30	Суши с икрой летучей рыбы в огурце (Тобико Каппа Гункан)			
31	Суши с крабом в огурце (Кани Каппа Гункан)			
32	Спайси суши с лососем			
33	Спайси суши с копченым лососем			
34	Спайси суши с тунцом			
35	Спайси суши с креветками			
36	Спайси суши с гребешком			
37	Спайси суши с моллюском Хоккигай			
38	Спайси суши с окунем			
39	Спайси суши с кальмаром			
40	Спайси суши с лакедрой желтохвостой			
41	Спайси суши с осьминогом			
42	Спайси суши с икрой летучей рыбы			
43	Спайси суши с копченым угрем			
44	Спайси суши с грибами шиитаке			
45	Спайси суши с грибами намеко			
46	Спайси суши с мидиями			
47	Спайси суши с крабом			
48	Запеченные суши с лососем			
49	Запеченные суши с тунцом			
50	Запеченные суши с креветкой			
51	Запеченные суши с окунем			
52	Запеченные суши с кальмаром			
53	Запеченные суши с лакедрой			
54	Запеченные суши с мидиями			
55	Запеченные суши с цыпленком			
56	Запеченные суши с моллюском Хоккигай			
57	Запеченные суши с икрой Тобико			
58	Запеченные суши с грибами намеко			
59	Запеченные суши с грибами шиитаке			
60	Суши Темаки с креветкой и авокадо			
61	Суши Темаки с красной икрой и огурцом			
62	Суши Темаки с копченым лососем и перцем			
63	Суши Темаки с омлетом			
64	Суши Темаки овощные			
65	Суши Темаки с лососем и авокадо			
66	Суши Темаки с кальмаром и перцем			
67	Суши Темаки с омлетом и угрем			
68	Суши Темаки с салатом Чука			
69	Суши Темаки с тунцом			
70	Суши Темаки с окунем и огурцом			
71	Суши Темаки с крабом			
72	Суши Темаки с лососем и сливочным сыром			
73	Суши Темаки с тунцом и сливочным сыром			
74	Суши Темаки с гребешком и сливочным сыром			
75	Ролл с огурцом			
76	Ролл с авокадо			
77	Ролл с такуаном			

78	Ролл с лососем			
79	Ролл с копченым лососем			
80	Ролл с копченым угрем			
81	Ролл с тунцом			
82	Ролл с морским окунем			
83	Ролл Футомаки с тигровой креветкой и манго			
84	Ролл Футомаки с тигровой креветкой и авокадо			
85	Ролл Футомаки с копченым лососем и огурцом			
86	Ролл Футомаки с копченым лососем и омлетом			
87	Ролл Футомаки с осьминогом и икрой Тобико			
88	Ролл Футомаки с копченым угрем и омлетом			
89	Ролл Футомаки с овощами			
90	Ролл Футомаки с лососем и креветкой			
91	Ролл Футомаки с лососем и авокадо			
92	Ролл Футомаки с тунцом и ананасом			
93	Ролл Футомаки с тунцом и пряной тыквой			
94	Ролл Футомаки с лососем и морским окунем			
95	Ролл Футомаки с морским окунем и клубникой			
96	Ролл Футомаки с морским окунем и такуаном			
97	Ролл Футомаки с кальмаром и икрой Васабико			
98	Ролл Футомаки с лососем и салатом Чука			
99	Ролл Урамаки Калифорния с лососем			
100	Ролл Урамаки Калифорния с крабом			
101	Ролл Урамаки Филадельфия классическая			
102	Ролл Урамаки Филадельфия с красной икрой			
103	Ролл Урамаки Филадельфия с паприкой			
104	Ролл Урамаки Филадельфия с огурцом			
105	Ролл Урамаки Филадельфия с такуаном			
106	Ролл Урамаки Аляска			
107	Ролл Урамаки Харакири			
108	Ролл Урамаки Ясай			
109	Ролл Урамаки Ясай с авокадо			
110	Ролл Урамаки с копченым угрем, сливочным			
111	Ролл Урамаки Сливочный краб			
112	Ролл Урамаки Сливочная креветка			
113	Ролл Урамаки с копченым лососем и салатом			
114	Ролл Урамаки с угрем, омлетом и икрой масаго			
115	Ролл Урамаки с цыпленком и ананасом			
116	Ролл Урамаки острый цыпленок			
117	Ролл Урамаки острый осьминог			
118	Ролл Урамаки острый копченый угорь			
119	Ролл Урамаки острый гребешок			
120	Ролл Урамаки острый лосось			
121	Ролл Урамаки острый тунец			
122	Ролл Урамаки острый кальмар			
123	Ролл Урамаки острый морской окунь			
124	Запеченный ролл Филадельфия			
125	Запеченный ролл Калифорния с лососем			
126	Запеченный ролл Калифорния с крабом			
127	Запеченный ролл Аляска			

128	Запеченный ролл Ясай с авокадо			
129	Запеченный ролл с копченым угрем и омлетом			
130	Запеченный ролл с тигровыми креветками			
131	Запеченный ролл с острым гребешком			
132	Запеченный ролл с острым лососем			
133	Запеченный ролл с острым кальмаром			
134	Запеченный ролл с острым тунцом			
135	Сашими Лосось			
136	Сашими Копченый лосось			
137	Сашими Тунец			
138	Сашими Гребешок			
139	Сашими Тигровая креветка			
140	Сашими Сладкая креветка			
141	Сашими Красная икра			
142	Сашими Лакедра желтохвостая			
143	Сашими Осьминог			
144	Сашими Копченый угорь			
145	Сашими Кальмар			
146	Сашими Окунь			
147	Сашими Моллюск Хоккигай			
148	Сашими Японский омлет			
149	Сашими Икра тобико			
150	Сашими Маринованная скумбрия			
151	Имбирь, васаби, соевый соус, порция			
152	Рис для суши и роллов п/ф			
153	Заправка для риса (суши, роллы) п/ф			
154	Японский омлет для суши и роллов п/ф			

## Расчет наценки и маржи на блюда в %

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

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

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

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

№	Наименование	С-сть единицы	Цена	Наценка, %	Маржа, %
1	Суши с лососем (Сяке Нигири)				
2	Суши с лососем и сыром Филадельфия (Сяке но Филадельфия Нигири)				
3	Суши с тунцом (Магуро Нигири)				
4	Суши с гребешком (Хотатэгай Нигири)				
5	Суши с кальмаром (Ика Нигири)				
6	Суши с тигровой креветкой (Эби Нигири)				
7	Суши со сладкой креветкой (Ама Эби Нигири)				
8	Суши с лакедрой желтохвостой (Хамачи Нигири)				
9	Суши с окунем (Идзуми тай Нигири)				
10	Суши с осьминогом (Тако Нигири)				
11	Суши с копченым угрем (Унаги Нигири)				
12	Суши с омлетом (Тамаго Нигири)				
13	Суши с маринованной скумбрией (Симесаба Нигири)				

14	Суши с моллюском Хоккигай (Хоккигай Нигири)				
15	Суши с копченым лососем (Сяке гурме Нигири)				
16	Суши с авокадо (Авокадо Нигири)				
17	Суши с красной икрой (Икура Гункан)				
18	Суши с салатом Чука (Чука Гункан)				
19	Суши с грибами намеко (Намеко Гункан)				
20	Суши с мидиями (Кайеси Гункан)				
21	Суши с цыпленком (Тори Гункан)				
22	Суши с салатными креветками (Муки Эби Гункан)				
23	Суши с крабом (Кани гункан)				
24	Суши с красной икрой в огурце (Икура Каппа Гункан)				
25	Суши с салатом Чука в огурце (Чука Каппа Гункан)				
26	Суши с грибами намеко в огурце (Намеко Каппа Гункан)				
27	Суши с мидиями в огурце (Кайеси Каппа Гункан)				
28	Суши с цыпленком в огурце (Тори Каппа Гункан)				
29	Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)				
30	Суши с икрой летучей рыбы в огурце (Тобико Каппа Гункан)				
31	Суши с крабом в огурце (Кани Каппа Гункан)				
32	Спайси суши с лососем				
33	Спайси суши с копченым лососем				
34	Спайси суши с тунцом				
35	Спайси суши с креветками				
36	Спайси суши с гребешком				
37	Спайси суши с моллюском Хоккигай				
38	Спайси суши с окунем				
39	Спайси суши с кальмаром				
40	Спайси суши с лакедрой желтохвостой				
41	Спайси суши с осьминогом				
42	Спайси суши с икрой летучей рыбы				
43	Спайси суши с копченым угрем				
44	Спайси суши с грибами шиитаке				
45	Спайси суши с грибами намеко				
46	Спайси суши с мидиями				
47	Спайси суши с крабом				
48	Запеченные суши с лососем				
49	Запеченные суши с тунцом				
50	Запеченные суши с креветкой				
51	Запеченные суши с окунем				
52	Запеченные суши с кальмаром				
53	Запеченные суши с лакедрой				
54	Запеченные суши с мидиями				
55	Запеченные суши с цыпленком				
56	Запеченные суши с моллюском Хоккигай				
57	Запеченные суши с икрой Тобико				
58	Запеченные суши с грибами намеко				
59	Запеченные суши с грибами шиитаке				
60	Суши Темаки с креветкой и авокадо				
61	Суши Темаки с красной икрой и огурцом				
62	Суши Темаки с копченым лососем и перцем				

63	Суши Темаки с омлетом				
64	Суши Темаки овощные				
65	Суши Темаки с лососем и авокадо				
66	Суши Темаки с кальмаром и перцем				
67	Суши Темаки с омлетом и угрем				
68	Суши Темаки с салатом Чука				
69	Суши Темаки с тунцом				
70	Суши Темаки с окунем и огурцом				
71	Суши Темаки с крабом				
72	Суши Темаки с лососем и сливочным сыром				
73	Суши Темаки с тунцом и сливочным сыром				
74	Суши Темаки с гребешком и сливочным сыром				
75	Ролл с огурцом				
76	Ролл с авокадо				
77	Ролл с такуаном				
78	Ролл с лососем				
79	Ролл с копченым лососем				
80	Ролл с копченым угрем				
81	Ролл с тунцом				
82	Ролл с морским окунем				
83	Ролл Футомаки с тигровой креветкой и манго				
84	Ролл Футомаки с тигровой креветкой и авокадо				
85	Ролл Футомаки с копченым лососем и огурцом				
86	Ролл Футомаки с копченым лососем и омлетом				
87	Ролл Футомаки с осьминогом и икрой Тобико				
88	Ролл Футомаки с копченым угрем и омлетом				
89	Ролл Футомаки с овощами				
90	Ролл Футомаки с лососем и креветкой				
91	Ролл Футомаки с лососем и авокадо				
92	Ролл Футомаки с тунцом и ананасом				
93	Ролл Футомаки с тунцом и пряной тыквой				
94	Ролл Футомаки с лососем и морским окунем				
95	Ролл Футомаки с морским окунем и клубникой				
96	Ролл Футомаки с морским окунем и такуаном				
97	Ролл Футомаки с кальмаром и икрой Васабико				
98	Ролл Футомаки с лососем и салатом Чука				
99	Ролл Урамаки Калифорния с лососем				
100	Ролл Урамаки Калифорния с крабом				
101	Ролл Урамаки Филадельфия классическая				
102	Ролл Урамаки Филадельфия с красной икрой				
103	Ролл Урамаки Филадельфия с паприкой				
104	Ролл Урамаки Филадельфия с огурцом				
105	Ролл Урамаки Филадельфия с такуаном				
106	Ролл Урамаки Аляска				
107	Ролл Урамаки Харакири				
108	Ролл Урамаки Ясай				
109	Ролл Урамаки Ясай с авокадо				
110	Ролл Урамаки с копченым угрем, сливочным сыром и авокадо				
111	Ролл Урамаки Сливочный краб				
112	Ролл Урамаки Сливочная креветка				

113	Ролл Урамаки с копченым лососем и салатом				
114	Ролл Урамаки с угрем, омлетом и икрой масаго				
115	Ролл Урамаки с цыпленком и ананасом				
116	Ролл Урамаки острый цыпленок				
117	Ролл Урамаки острый осьминог				
118	Ролл Урамаки острый копченый угорь				
119	Ролл Урамаки острый гребешок				
120	Ролл Урамаки острый лосось				
121	Ролл Урамаки острый тунец				
122	Ролл Урамаки острый кальмар				
123	Ролл Урамаки острый морской окунь				
124	Запеченный ролл Филадельфия				
125	Запеченный ролл Калифорния с лососем				
126	Запеченный ролл Калифорния с крабом				
127	Запеченный ролл Аляска				
128	Запеченный ролл Ясай с авокадо				
129	Запеченный ролл с копченым угрем и омлетом				
130	Запеченный ролл с тигровыми креветками				
131	Запеченный ролл с острым гребешком				
132	Запеченный ролл с острым лососем				
133	Запеченный ролл с острым кальмаром				
134	Запеченный ролл с острым тунцом				
135	Сашими Лосось				
136	Сашими Копченый лосось				
137	Сашими Тунец				
138	Сашими Гребешок				
139	Сашими Тигровая креветка				
140	Сашими Сладкая креветка				
141	Сашими Красная икра				
142	Сашими Лакедра желтохвостая				
143	Сашими Осьминог				
144	Сашими Копченый угорь				
145	Сашими Кальмар				
146	Сашими Окунь				
147	Сашими Моллюск Хоккигай				
148	Сашими Японский омлет				
149	Сашими Икра тобико				
150	Сашими Маринованная скумбрия				
151	Имбирь, васаби, соевый соус, порция				
152	Рис для суши и роллов п/ф				
153	Заправка для риса (суши, роллы) п/ф				
154	Японский омлет для суши и роллов п/ф				

Общая средняя наценка по ассортименту – 268%

Общая средняя маржа по ассортименту – 71%

## Описание рецептур и подачи

## Расчет белков, жиров, углеводов, калорийности

Наименование блюда (изделия)	Пищевая ценность на 1 блюдо (изделие)				Пищевая ценность на 100 грамм блюда (изделия)			
	Белки, г/порц. (% от сут. нормы)	Жиры, г/порц. (% от сут. нормы)	Углеводы, г/порц. (% от сут. нормы)	Калорийность, ккал (кДж)(% от сут. нормы)	Белки, г/100 г	Жиры, г/100 г	Углеводы, г/100 г	Калорийность, ккал (кДж)/100
Заправка для риса (суши, роллы) п/ф								
Рис для суши и роллов п/ф								
Суши с лососем (Сяке Нигири)								
Имбирь, васаби, соевый соус, порция								
Суши с тунцом (Магуро Нигири)								
Суши с гребешком (Хотатэгай Нигири)								
Суши с кальмаром (Ика Нигири)								
Суши с тигровой креветкой (Эби Нигири)								
Суши с лакедрой желтохвостой (Хамачи Нигири)								
Суши с окунем (Идзуми тай Нигири)								
Суши с осьминогом (Тако Нигири)								
Суши с копченым угрем (Унаги Нигири)								
Японский омлет для суши и роллов п/ф								
Суши с омлетом (Тамаго Нигири)								

Суши со сладкой креветкой (Ама Эби Нигири)								
Суши с маринованной скумбрией (Симесаба Нигири)								
Суши с моллюском Хоккигай (Хоккигай Нигири)								
Суши с копченым лососем (Сяке гурме Нигири)								
Суши с авокадо (Авокадо Нигири )								
Суши с лососем и сыром Филадельфия (Сяке но Филадельфия Нигири)								
Суши с красной икрой (Икура Гункан)								
Суши с салатом Чука (Чука Гункан)								
Суши с грибами намеко (Намеко Гункан)								
Суши с мидиями (Кайеси Гункан)								
Суши с цыпленком (Тори Гункан)								
Суши с салатными креветками (Муки Эби Гункан)								
Суши с икрой летучей рыбы (Тобико Гункан)								
Суши с красной икрой в огурце (Икура Каппа Гункан)								
Суши с салатом Чука в огурце (Чука Каппа Гункан)								



Суши с грибами намеко в огурце (Намеко Каппа Гункан)								
Суши с мидиями в огурце (Кайеси Каппа Гункан)								
Суши с цыпленком в огурце (Тори Каппа Гункан)								
Суши с салатными креветками в огурце (Муки Эби Каппа Гункан)								
Суши с икрой летучей рыбы в огурце (Тобико Каппа Гункан)								
Суши Темаки с креветкой и авокадо								
Суши Темаки с красной икрой и огурцом								
Суши Темаки с копченым лососем и перцем								
Суши Темаки с омлетом								
Суши Темаки овощные								
Суши Темаки с лососем и авокадо								
Суши Темаки с кальмаром и перцем								
Суши Темаки с омлетом и угрем								
Суши Темаки с салатом Чука								
Суши Темаки с тунцом								
Суши Темаки с лососем и сливочным сыром	5,8 (8%)	3,8 (5%)	14,6 (4%)	116 (486) 5%	7,2	4,8	18,3	145 (609)

Суши Темаки с тунцом и сливочным сыром	6,4 (9%)	2,8 (3%)	14,6 (4%)	110 (459) 4%	8	3,5	18,3	137 (575)
Суши Темаки с гребешком и сливочным сыром	5,3 (7%)	2,3 (3%)	14,6 (4%)	101 (422) 4%	6,6	2,9	18,3	126 (528)
Суши Темаки с окунем и огурцом	5,5 (7%)	1 (1%)	14,8 (4%)	91 (380) 4%	6,9	1,3	18,5	114 (476)
Запеченные суши с лососем	3,8 (5%)	5,6 (7%)	5,9 (2%)	89 (374) 4%	9,6	13,9	14,7	222 (931)
Запеченные суши с тунцом								
Запеченные суши с креветкой								
Запеченные суши с окунем								
Запеченные суши с кальмаром								
Запеченные суши с лакедрой								
Запеченные суши с мидиями								
Запеченные суши с цыпленком								
Запеченные суши с моллюском Хоккигай								
Запеченные суши с икрой Тобико								
Запеченные суши с грибами намеко								
Запеченные суши с грибами шиитаке								
Спайси суши с гребешком								
Спайси суши с лососем								
Спайси суши с тунцом								
Спайси суши с моллюском Хоккигай								
Спайси суши с окунем								
Спайси суши с кальмаром								
Спайси суши с креветками								
Спайси суши с осьминогом								

Спайси суши с копченым лососем								
Спайси суши с икрой летучей рыбы								
Спайси суши с копченым угрем								
Спайси суши с грибами шиитаке								
Спайси суши с грибами намеко								
Спайси суши с мидиями								
Сашими Тунец								
Сашими Лосось								
Сашими Тигровая креветка								
Сашими Сладкая креветка								
Сашими Лакедра желтохвостая								
Сашими Осьминог								
Сашими Копченый угорь								
Сашими Копченый лосось								
Сашими Гребешок								
Сашими Кальмар								
Сашими Окунь								
Сашими Моллюск Хоккигай								
Сашими Японский омлет								
Сашими Красная икра								
Сашими Икра тобико								
Сашими Маринованная								
Ролл с огурцом								
Ролл с авокадо								
Ролл с такуаном								
Ролл с копченым угрем								
Ролл с копченым лососем								

Ролл с лососем								
Ролл с тунцом								
Ролл с морским окунем								
Ролл Футомаки с тигровой креветкой и манго								
Ролл Футомаки с тигровой креветкой и авокадо								
Ролл Футомаки с копченым лососем и огурцом								
Ролл Футомаки с копченым лососем и омлетом								
Ролл Футомаки с осьминогом и икрой Тобико								
Ролл Футомаки с копченым угрем и омлетом								
Ролл Футомаки с овощами								
Ролл Футомаки с лососем и креветкой								
Ролл Футомаки с лососем и авокадо								
Ролл Футомаки с тунцом и ананасом								
Ролл Футомаки с тунцом и пряной тыквой								
Ролл Футомаки с лососем и морским окунем								
Ролл Футомаки с морским окунем и клубникой								
Ролл Футомаки с морским окунем и такуаном								
Ролл Футомаки с кальмаром и икрой Васабико								

Ролл Футомаки с лососем и салатом Чука								
Ролл Урамаки Калифорния с крабом								
Ролл Урамаки Аляска								
Ролл Урамаки Харакири								
Ролл Урамаки Ясай								
Ролл Урамаки с копченым угрем, сливочным сыром и авокадо								
Ролл Урамаки Ясай с авокадо								
Ролл Урамаки Филадельфия классическая								
Ролл Урамаки Филадельфия с паприкой								
Ролл Урамаки Филадельфия с огурцом								
Ролл Урамаки Филадельфия с такуаном								
Ролл Урамаки Сливочный краб								
Ролл Урамаки Сливочная креветка								
Ролл Урамаки с копченым лососем и салатом								
Ролл Урамаки с угрем, омлетом и икрой масаго								
Ролл Урамаки с цыпленком и ананасом								
Ролл Урамаки острый цыпленок								
Ролл Урамаки острый осьминог								
Ролл Урамаки острый копченый угорь								
Ролл Урамаки острый гребешок								

Ролл Урамаки острый лосось								
Ролл Урамаки острый тунец								
Ролл Урамаки острый кальмар								
Ролл Урамаки острый морской окунь								
Ролл Урамаки Филадельфия с красной икрой								
Ролл Урамаки Калифорния с лососем								
Суши с крабом (Кани гункан)								
Суши с крабом в огурце (Кани Каппа Гункан)								
Спайси суши с крабом								
Суши Темаки с крабом								
Запеченный ролл Калифорния с крабом								
Запеченный ролл с копченым угрем и омлетом								
Запеченный ролл Ясай с авокадо								
Запеченный ролл с тигровыми креветками								
Запеченный ролл Аляска								
Запеченный ролл Филадельфия								
Запеченный ролл Калифорния с лососем								
Запеченный ролл с острым гребешком								

Пример обязательных нормативных документов на блюдо

## Суши-маркет

### АКТ

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

27.09.2016

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проведено контрольное приготовление блюда:

### **Ролл Урамаки Ясай**

Для контрольной проработки взято:

*Рис для суши и роллов п/ф, Огурцы (грунтовые), Перец болгарский (сладкий), Редька маринованная Такуан, Майонез японский, Зелень Укроп, Водоросли Нори*

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обработ. %	Нетто, г	Отходы при теп. обработ. %	Отходы после теп. обработ. %	Выход, г
1	Рис для суши и роллов п/ф	Нет обработки	120	0	120	0	0	120
2	Огурцы (грунтовые)	Без очистки	16	6,2	15	0	0	15
3	Перец болгарский (сладкий)	Очистка	20	25	15	0	0	15
4	Редька маринованная Такуан	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
5	Майонез японский	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
6	Зелень Укроп	Холодная обработка	6,8	26,5	5	0	0	5
7	Водоросли Нори	Нет обработки	1,4	0	1,4	0	0	1,4

Выход полуфабриката, г: 176,4

Выход готового изделия, г:

175

### **Технология приготовления:**

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей "Нори" (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить полоски овощей, отсадить майонез, сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Рулет обвалить в мелко нашинкованном укропе и разрезать ножом на 8 частей.

Подписи членов комиссии:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Технико - технологическая карта № 0 от 27.09.2016****Ролл Урамаки Ясай****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ролл Урамаки Ясай вырабатываемое Суши-маркет 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	Рис для суши и роллов п/ф	120	120
2	Огурцы (грунтовые)	16	15
3	Перец болгарский (сладкий)	20	15
4	Редька маринованная Такуан	15	15
5	Майонез японский	5	5
6	Зелень Укроп	6,8	5
7	Водоросли Нори	1,4	1,4

**Выход полуфабриката, г: 176,4**

**Выход готового изделия, г: 175**

**4. Технологический процесс**

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

На бамбуковую циновку уложить 1/2 листа сухих водорослей "Нори" (поперек). Влажной рукой взять рис и выложить его от края до края водорослей, оставляя незакрытым 1 см с одного края, с другого края рис выложить на 1 см длиннее водоросли. Затем все это перевернуть водорослью вверх, рисом вниз. На водоросль уложить полоски овощей, отсадить майонез, сформовать рулет так, чтобы рис оказался снаружи. Отпустить циновку. Рулет обвалить в мелко нашинкованном укропе и разрезать ножом на 8 частей.

**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
<b>Ролл Урамаки Ясай</b>			
Продукты по рецептуре аккуратно выложены на рис или сформованы в роллы, сервированы с вассаби, маринованным имбирем. Отдельно сервирован соевый соус.	Рисовой массы - белый, остальных ингредиентов - свойственные виду ингредиента.	Рисовой массы - устойчивая, рис не разварен, хорошо сохраняет форму.	Приятный, свежий, в меру острый, соленый. Без порочащих признаков. Рисовая масса - с ароматом заправки по рецептуре.

### 6.2. Микробиологические показатели

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

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Ролл Урамаки Ясай</b>					
5 x 10 <sup>4</sup> <*>	0,1	1,0	0,1	0,1	25

<\*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <\*> - 1 x 10<sup>4</sup> - для изделий без заправок. V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Ролл Урамаки Ясай (в целом блюде (изделии))</b>					
35,43	39,37	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (175 грамм) содержит:</b>			
5,1	4,6	36,6	209 (873)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
7%	6%	10%	8%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
2,9	2,7	20,9	119,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Документ подготовлен в соответствии с ГОСТ 31987-2012

## Обоснование проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда 'Ролл Урамаки Ясай', ТТК №0 от 27.09.2016

### 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 - 'Рис для суши и роллов п/ф'. 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 'Рис для суши и роллов п/ф' = 3,3 грамм. Масса нетто ингредиента 'Рис для суши и роллов п/ф' по рецептуре = 120 грамм, следовательно, количество белка в ингредиенте =  $120/100 \cdot 3,3 = 3,96$  грамм (ст.7 в т.1). Данный ингредиент НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ тепловой обработке, поэтому, потери белка при тепловой обработке определяем согласно справочным данным = 0% (ст.10 в т.1). Таким образом, итоговое количество белка в ингредиенте =  $3,96 \cdot (100-0)/100 = 3,96$  грамм. (ст.14 в т.1)

1.2. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество белка в ингредиенте =  $3,96 \cdot (100-0)/100 = 3,96$  грамм.

1.3. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' 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 'Ролл Урамаки Ясай'**

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содерж. пищ. в-в на 100 г продукта			Содерж. пищ. в-в в блюде, г			Потери пищ. в-в при тепл. обраб., %			Потери пр-та после тепл. обраб.	Содерж. в-в в блюде с учетом потерь, г			Учитывать в расчетах
			Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.	Белки	Жиры	Улев.		Белки	Жиры	Улев.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	Рис для суши и роллов п/ф	120	3,3	1,13	29,12	3,96	1,36	34,94	0	0	0	0	3,96	1,36	34,94	Да
2	Огурцы (грунтовые)	15	0,8	0,1	2,6	0,12	0,02	0,39	0	0	0	0	0,12	0,02	0,39	Да
3	Перец болгарский (сладкий)	15	1,3	0	5,3	0,2	0	0,8	0	0	0	0	0,2	0	0,8	Да
4	Редька маринованная Такуан	15	4,1	0	1,2	0,61	0	0,18	0	0	0	0	0,61	0	0,18	Да
5	Майонез японский	5	2	65	1,4	0,1	3,25	0,07	0	0	0	0	0,1	3,25	0,07	Да
6	Зелень Укроп	5	2,5	0,5	4,1	0,12	0,02	0,2	0	0	0	0	0,12	0,02	0,2	Да
7	Водоросли Нори	1,4	40,5	0,41	28	0,57	0,01	0,39	0	0	0	0	-	-	-	Нет
Итого:													5,12	4,65	36,58	

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 =  $5,12 \cdot 4 + 4,65 \cdot 9 + 36,58 \cdot 4 = 208,61$  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 = 208,61 ккал.

1.9. Суммарный выход блюда составляет 175 грамм. Калорийность 100 грамм блюда =  $208,61/175 \cdot 100 = 119,21$  ккал.

## 2. Расчет массовой доли сухих веществ \*

2.1. Определяем содержание сухих в-в в первом ингредиенте рецептуры - 'Рис для суши и роллов п/ф'. 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 'Рис для суши и роллов п/ф' = 43,42 грамм. Масса нетто ингредиента 'Рис для суши и роллов п/ф' по рецептуре = 120 грамм, следовательно, количество сухих в-в в ингредиенте =  $120/100 \cdot 43,42 = 52,1$  грамм.

2.2. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сухих в-в в ингредиенте =  $52,1 \cdot (100-0)/100 = 52,1$  грамм.

2.3. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' 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 (175 грамм).

2.6. Суммируем данное процентное содержание с максимально допустимым содержанием соли в блюде = 3%. Таким образом, получаем Максимальное (теоретическое) содержание сухих веществ в блюде = 39,37%.

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 =  $39,37 \cdot 0,9 = 35,43\%$ .

\* 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 ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля сухих веществ при лабораторном анализе.

## 3. Расчет массовой доли жира \*\*

3.1. Определяем количество чистого жира в ингредиенте 'Рис для суши и роллов п/ф' (массовая доля жира учитывается только в основных жиродержащих ингредиентах (масла, сметана, молоко, и т.д.)), путем умножения массы нетто ингредиента (в граммах) на содержание жира (в гаммах на 100 г ингредиента, или в %) и деления на 100. Данными по содержанию природного жира в крупах, мясных продуктах и т.д. пренебрегаем. МДЖ =  $120/100 \cdot 0 = 0$  грамм.

3.2. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' 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 'Рис для суши и роллов п/ф' 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 (175 грамм). Максимальное содержание жира в блюде = 0%

3.6. Минимально допустимое содержание жира рассчитываем с учетом погрешности при методе его лабораторного определения. Для расчетов минимального содержания жира в блюде принимаем метод Гербера. Количество жира, открываемое в блюде методом Гербера = 90%. Таким образом, минимальное содержание жира в блюде = 0%.

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

## 4. Расчет массовой доли сахара \*\*\*

4.1. Определяем количество чистого сахара в ингредиенте 'Рис для суши и роллов п/ф' (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 =  $120/100 \cdot 3,89 = 4,67$  грамм.

4.2. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сахара в ингредиенте =  $4,67 \cdot (100-0)/100 = 4,67$  грамм.

4.3. Ингредиент 'Рис для суши и роллов п/ф' 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 (175 грамм). Содержание сахара в блюде = 2,67%

\*\*\* 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 = 3%

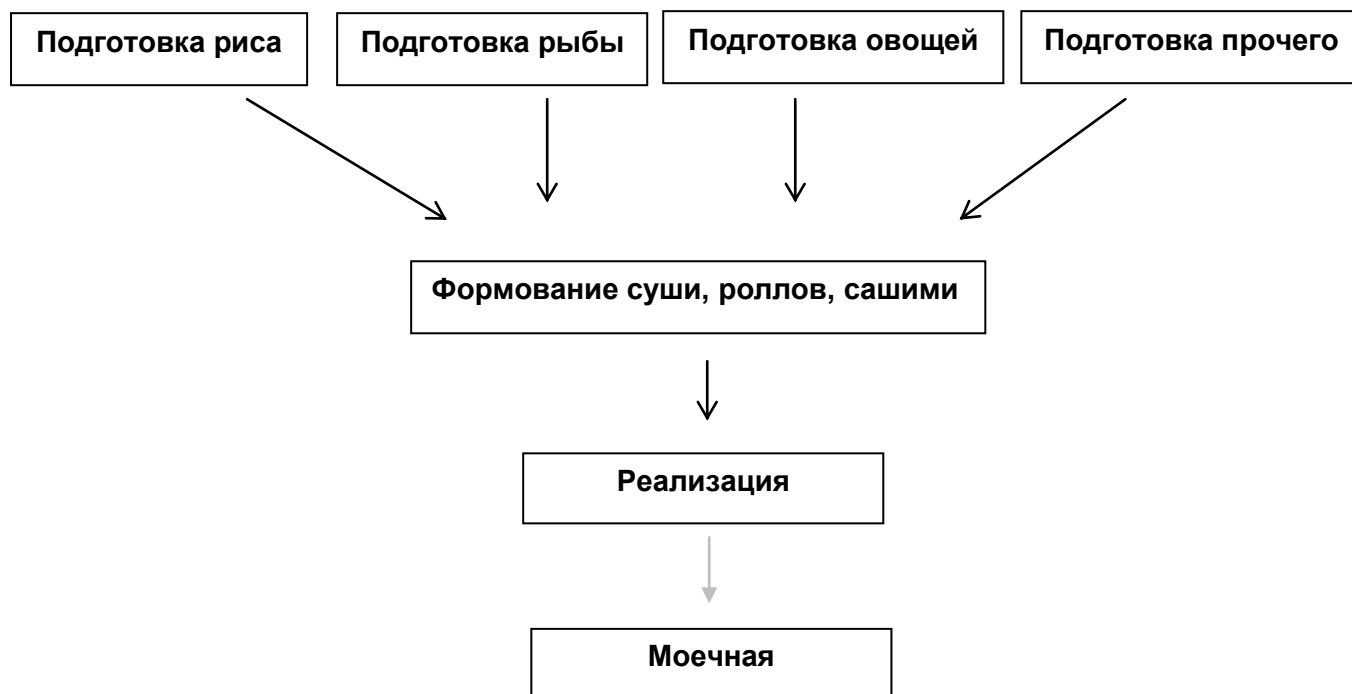
\*\*\*\* В соответствии с Приложением 2 Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.), в данной категории блюд ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ массовая доля соли при лабораторном анализе.

## 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 нормативом, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## Производство

### Структура производства Суши-маркета



### Оборудование производства

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*400*170			1	3810,0
			400*120*300	0,32	220	1	1768,0
			940*65*145	0,06	220	1	2 969,0

			697*695*2028	0,3	220	2	69104,0
			697*620*2028	0,55	220	1	46 820,0
			500*700*900			1	14418,0
			900*300*250			4	10356,0
			800*760*480	11,2	380	1	37012,0
			480*480*360	1,95	220	1	11500,0
			125*125*840	0,5	220	1	36300,0

			375*300*170	0,37 5	220	1	20000,0
			350*325*105	0,01	220	1	11171,0
			900*700*850			5	32088,0
Итого							297316,0

### Оборудование моечной кухонной посуды

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						1	10540,0
						1	11 965,0
						1	15 689,0
				2,5	220	1	10000,0
						1	7 412,0
Итого							55606,0

### Оборудование зала

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			1390*600*900	0,42	220	1	75000,0
			1400*600*900				35000,0
							60000,0
			450*480*500	2,8	220	1	27000,0
							3000,0
							25000,0
							150000,0

Итого							375000,0
-------	--	--	--	--	--	--	----------

### Складское оборудование

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
						2	17090,0
						2	21362,0
						8	21500,0
							30000,0
							30000
							70000,0
Итого							189952

### Стоимость оборудования, сводная по цехам

Наименование	Сумма
Итого	1117874,0

### Подбор кухонной посуды и инвентаря

Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
	2	1500	3000
	1	1300	1300
	1	1700	1700
	3	1200	3600
	2	800	1600
	2	550	1100
	5	500	2500

	10	500	5000
	1	2000	2000
	1	2000	2000
	3	500	1500
	2	600	1200
	2	2000	4000
	1	3000	3000
	1	2500	2500
	1	1000	1000
	1	1000	1000
	2	300	600
	1	1200	1200
	2	350	700
	1	2300	2300
	1	2500	2500
	2	800	1600
	1	500	500
	3	3000	9000
	1	1500	1500
	3	1500	4500
	1	1500	1500
	2	700	1400
	2	1000	2000
	2	1800	3600
	2	3000	6000
	2	1000	2000
	1	1000	1000
	2	700	1400
	2	2500	5000
	1	3500	3500
	5	5000	25000
	1	10000	10000
	4	800	3200
	1	3000	3000
	1	400	400



	1	300	300
	4	300	1200
			132900,0

## Персонал

### Кадровая структура Суши-маркета



### План-расчет штатных единиц Суши-маркета

часы	С1	С1	Адм.1	К1	С2	С2	Адм.2	К2
11-12								
12-13								
13-14								
14-15								
15-16								
16-17								
17-18								
18-19								
19-20								
20-21								
21-22								
22-23								
	1 смена				2 смена			

### Сотрудники предприятия и их зоны ответственности

№ п/п	Наименование должности	Кол-во	Оклад, руб.	Всего	Зона ответственности
1	Администратор	2	40000	80000	
2	Сушист	4	40000	160000	
3	Кассир	2	30000	60000	
Всего:				300000	

### Сервис

#### Расчет кол-ва и стоимости мебели зала

Вид	Кол-во	Стоимость	Сумма
	10	8000	80000
	10	5000	50000
Итого			130000

#### Расчет расходных материалов (в среднем)

Наименование	Размер, объем	С-ть единицы, руб.	Ед. в день	Ед. в месяц	Сумма в мес.	Кол-во в уп.	Кол-во в кор.
Итого					272530		

### 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 этот Суши-маркет, значит, он известен» 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


### Доходы от реализации товарных групп

### Определение потребительских предпочтений (по товарным группам, на чек)

Покупателей, в день	Группа	Статистический показатель потребительских предпочтений (на гостя), %	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт. в день / мес.	Средняя себест. на группу (цена на группу минус средняя наценка)
140				


ТГ 400 – средний чек 400 руб.  
ТГ 600 – средний чек 500 руб.  
ТГ 800 – средний чек 800 руб.  
ТГ 1000 – средний чек 1000 руб.  
ТГ 1500 – средний чек 1500 руб.

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

Наименование	Цена за ед.	Рост цены, % в год	Стартовый 100-% объем продаж (шт. в мес.)	Рост объема продаж, % в год	Дата начала продаж	Себест. за ед.	Маржа на ед.
Группа 400							
Группа 600							
Группа 800							
Группа 1000							
Группа 1500							

### 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					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы 400 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Февраль	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Март	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Апрель	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Май	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Июнь	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Июль	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Август	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Сентябрь	-	436 590	479 160	523 710	570 240
Октябрь	316 800	436 590	479 160	523 710	570 240
Ноябрь	316 800	436 590	479 160	523 710	570 240



Декабрь	396 000	436 590	479 160	523 710	570 240
<b>Всего</b>	<b>1 029 600</b>	<b>5 239 080</b>	<b>5 749 920</b>	<b>6 284 520</b>	<b>6 842 880</b>

### Выручка от реализации группы 600 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы 800 (на 5 лет)

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

Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы 1000 (на 5 лет)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Выручка от реализации группы 1500 (на 5 лет)

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

Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые и косвенные затраты на производство тг

### Прямые затраты на единицу товара

Состав	Себестоимость за ед., руб.	Рост себестоимости в год, %
Группа 400		
Группа 600		
Группа 800		
Группа 1000		
Группа 1500		

### Прямые затраты на сырье и материалы по группе 400

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые затраты на сырье и материалы по группе 600

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые затраты на сырье и материалы по группе 800

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые затраты на сырье и материалы по группе 1000

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые затраты на сырье и материалы по группе 1500

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Прямые затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

## Косвенные затраты на единицу товара

### Разовая закупка

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

### Ежемесячная закупка

Состав	Кол-во в мес.	Рост кол-ва в год, %	Цена единицы, руб.	Рост цены в год, %
	3 000	5%	6	5%
	4 500	5%	9	5%
	3 000	5%	12	5%
	7 500	5%	1	5%
	7 500	5%	2	5%
	7 500	5%	2	5%

Палочки	7 500	5%	1	5%
Салфетки	120	5%	94	5%
Пакеты, 16 мк	4 500	5%	1	5%
Стаканы для чая, 2 сл.	2 250	5%	4	5%
Чай	120	5%	60	5%
Имбирь, васаби, соевый соус, порция	7 500	5%	14	5%

### Косвенные затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Всего</b>					

### Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	1 430 590	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Февраль	-	1 449 994	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Март	-	1 469 398	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Апрель	-	1 488 802	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Май	-	1 508 206	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Июнь	-	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931

Июль	-	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Август	-	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Сентябрь	20 000	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Октябрь	1 207 530	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Ноябрь	1 207 530	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
Декабрь	1 441 230	1 527 610	1 615 353	1 704 460	1 794 931
<b>Всего</b>	<b>3 876 290</b>	<b>18 040 258</b>	<b>19 384 240</b>	<b>20 453 525</b>	<b>21 539 174</b>

## Расчет активов и их амортизация

### Приобретение и расчет активов

#### Материальные активы

Материальный актив	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	297 316	10
	55 606	10
	375 000	10
	189 952	10
	100 000	10
	297 316	10

#### Прочее имущество

Прочее имущество	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	132 900	10 (с частичной заменой)
	130 000	10 (с ремонтом)

#### Общий расчет активов

Время приобретения	Вид актива	Сумма, руб.
Сентябрь 1 год	Оборудование	1 017 874



Сентябрь 1 год	Прочее имущество	262 900
----------------	------------------	---------

### Стоимость активов с учетом амортизации

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

### Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Стоимость активов для расчета налога на имущество

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

## Амортизация помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Амортизация оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Расчет отчислений на амортизацию оборудования

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

### Амортизация прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

### Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Расчет иных затрат и издержек

### ИНВЕСТИЦИИ

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
<b>Ремонт и обслуживание помещений</b>				
	единовременно	85 000	Август 1 год	-
	единовременно	351 000	Август 1 год	-
	единовременно	195 000	Август 1 год	-
<b>Ремонт оборудования</b>				
	1 раз в квартал	5 000	Февраль 2 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Февраль 2 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Февраль 2 год	10

	1 раз в квартал	5 000	Февраль 2 год	10
	1 раз в квартал	5 000	Февраль 2 год	10

### Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	-	-	-	-	-
<b>Итого:</b>	<b>631 000</b>	<b>100 000</b>	<b>110 000</b>	<b>120 000</b>	<b>130 000</b>

### 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
	-	-			Август 1 год	
	195 000	18 000	130	2 340 000	Октябрь 1 год	5%

## Расчет аренды, в год

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>	<b>585 000</b>	<b>2 457 000</b>	<b>2 574 000</b>	<b>2 691 000</b>	<b>2 808 000</b>

## Расчет управленческих расходов

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>	<b>1 403 000</b>	<b>4 214 700</b>	<b>4 415 400</b>	<b>4 616 100</b>	<b>4 816 800</b>

## Штатное расписание

Должность	Кол-во	Оклад	Сумма	Индексация, % в год	Дата приема на работу
<b>Административный персонал</b>					
	2	40000	80000	10	Октябрь 1 год
<b>Производственный персонал</b>					
	4	40000	160000	10	Сентябрь 1 год
<b>Обслуживающий персонал</b>					
	2	30000	60000	10	Октябрь 1 год

## Расчет ФОТ

мес./год	1	2	3	4	5
Январь					
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
<b>Итого:</b>					

## Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				



	1 раз в месяц	30 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	4 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	3 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Август 1 год	5
Транспортные расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Август 1 год	5
Реклама и продвижение				
	единовременно	80 000	Август 1 год	
	1 раз в месяц	40 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	40 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	20 000	Октябрь 1 год	5
	единовременно	35 000	Октябрь 1 год	
Охрана				
	единовременно	60 000	Август 1 год	
	1 раз в месяц	10000	Август 1 год	5
Управленческие расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	20 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	100 000	Октябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	5 000	Август 1 год	5
	1 раз в месяц	5 000	Октябрь 1 год	5
Прочие расходы				
	единовременно	100 000	Сентябрь 1 год	5
	1 раз в год	50 000	Сентябрь 1 год	5
	1 раз в месяц	10 000	Сентябрь 1 год	5

## Расчет себестоимости пр-ва

### Расчет себестоимости пр-ва, 1 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость													885 053
Себест. для ЕВITDA													640 000

Пр. аренда, пр. ФОТ														640 000
Зарплата (Производственного персонала)														640 000
Страховые взносы (Производство)														192 000
Амортизация														53 053

### Расчет себестоимости пр-ва, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог	
Себестоимость														2 936 777
Себест. для EBITDA														2 112 000
Пр. аренда, пр. ФОТ														2 112 000
Зарплата (Производственного персонала)														2 112 000
Страховые взносы (Производство)														633 600
Амортизация														191 177

### Расчет себестоимости пр-ва, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог	
Себестоимость														3 186 377
Себест. для EBITDA														2 304 000
Пр. аренда, пр. ФОТ														2 304 000
Зарплата (Производ-														2 304

ственного персонала)													000
Страховые взносы (Производство)													691 200
Амортизация													191 177

### Расчет себестоимости пр-ва, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость													3 435 977
Себест. для ЕВITDA													2 496 000
Пр. аренда, пр. ФОТ													2 496 000
Зарплата (Производственного персонала)													2 496 000
Страховые взносы (Производство)													748 800
Амортизация													191 177

### Расчет себестоимости пр-ва, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость													3 685 577
Себест. для ЕВITDA													2 688 000
Пр. аренда, пр. ФОТ													2 688 000
Зарплата (Производственного персонала)													2 688 000
Страховые взносы (Производство)													806 400

Амортизация															191 177
-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------

## Финансирование

### Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
Невозвратное финансирование собственника		
Невозвратное финансирование собственника		
Итого:	2600000	

## Расчет налогов

### Налоговая ставка (ООО, УСН 15%)

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
УСНО	15

### Налоги, итого

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	212 800	271 506	309 726	350 089
Февраль	-	215 900	277 281	315 951	356 764
Март	-	224 926	277 281	315 951	356 764
Апрель	-	224 876	271 506	309 726	350 089
Май	-	235 476	277 281	315 951	356 764
Июнь	-	240 752	277 281	315 951	356 764
Июль	-	235 427	271 506	309 726	350 089
Август	-	240 752	277 281	315 951	356 764

Сентябрь	48 000	232 877	269 031	307 326	347 764
Октябрь	143 801	235 427	271 506	309 726	350 089
Ноябрь	147 551	240 752	277 281	315 951	356 764
Декабрь	206 366	240 752	277 281	315 951	356 764
<b>Итого:</b>	<b>545 717</b>	<b>2 780 716</b>	<b>3 296 016</b>	<b>3 757 891</b>	<b>4 245 472</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	113 800	163 506	192 726	224 089
Февраль	-	116 900	169 281	198 951	230 764
Март	-	125 926	169 281	198 951	230 764
Апрель	-	125 876	163 506	192 726	224 089
Май	-	136 476	169 281	198 951	230 764
Июнь	-	141 752	169 281	198 951	230 764
Июль	-	136 427	163 506	192 726	224 089
Август	-	141 752	169 281	198 951	230 764
Сентябрь	-	133 877	161 031	190 326	221 764
Октябрь	53 801	136 427	163 506	192 726	224 089
Ноябрь	57 551	141 752	169 281	198 951	230 764
Декабрь	116 366	141 752	169 281	198 951	230 764
<b>Итого:</b>	<b>227 717</b>	<b>1 592 716</b>	<b>2 000 016</b>	<b>2 353 891</b>	<b>2 733 472</b>

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

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Февраль	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Март	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Апрель	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Май	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Июнь	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Июль	-	99 000	108 000	117 000	126 000

Август	-	99 000	108 000	117 000	126 000
Сентябрь	48 000	99 000	108 000	117 000	126 000
Октябрь	90 000	99 000	108 000	117 000	126 000
Ноябрь	90 000	99 000	108 000	117 000	126 000
Декабрь	90 000	99 000	108 000	117 000	126 000
<b>Итого:</b>	<b>318 000</b>	<b>1 188 000</b>	<b>1 296 000</b>	<b>1 404 000</b>	<b>1 512 000</b>

### Единый налог 15 % (ООО, УСНО)

мес./год	1	2	3	4	5
Январь	-	113 800	163 506	192 726	224 089
Февраль	-	116 900	169 281	198 951	230 764
Март	-	125 926	169 281	198 951	230 764
Апрель	-	125 876	163 506	192 726	224 089
Май	-	136 476	169 281	198 951	230 764
Июнь	-	141 752	169 281	198 951	230 764
Июль	-	136 427	163 506	192 726	224 089
Август	-	141 752	169 281	198 951	230 764
Сентябрь	-	133 877	161 031	190 326	221 764
Октябрь	53 801	136 427	163 506	192 726	224 089
Ноябрь	57 551	141 752	169 281	198 951	230 764
Декабрь	116 366	141 752	169 281	198 951	230 764
<b>Итого:</b>	<b>227 717</b>	<b>1 592 716</b>	<b>2 000 016</b>	<b>2 353 891</b>	<b>2 733 472</b>

### Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

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

-косвенные					
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)					
Активы					
Вложения в ОС					
ЕВИТ					
ЕВИТДА					
Чистая прибыль					
Баланс денежных средств					

### Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

мес./год	1	2	3	4	5
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %	— 0,2%	21,8%	24,5%	26,5%	28,3%
Рентабельность собственного капитала, ROE %	0,0%	342,2%	97,6%	58,3%	42,8%
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %	0,0%	369,0%	103,3%	61,1%	44,5%
Коэффициент текущей ликвидности, CR	0,4	14,2	25,8	36,5	46,3
Коэффициент быстрой ликвидности, QR	0,4	14,2	25,8	36,5	46,3
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,4	14,2	25,8	36,5	46,3
Коэффициент финансовой независимости	0,0	0,2	0,5	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, %
Группа 1000		
Группа 800		
Группа 600		
Группа 1500		
Группа 400		

### 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	2 503 200	2 503 200	3 129 000
Себестоимость	0	0	0	0	0	0	0	0	20 000	1 207 530	1 207 530	1 441 230
Валовая прибыль (убыток)	0	0	0	0	0	0	0	0	— 20 000	1 295 670	1 295 670	1 687 770
Коммерческие расходы	0	0	0	0	0	0	0	631 000	0	195 000	195 000	195 000
Управленческие расходы	0	0	0	0	0	0	0	135 000	422 000	652 000	627 000	627 000
Прибыль (убыток) от продаж	0	0	0	0	0	0	0	— 766 000	— 442 000	448 670	473 670	865 770
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	0	0	0	0	0	0	0	0	5 258	15 931	15 931	15 931
Отчисления с ФОТ	0	0	0	0	0	0	0	0	48 000	90 000	90 000	90 000
Прочие налоги	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53 801	57 551	116 366
Прибыль (убыток) до налогообложения	0	0	0	0	0	0	0	— 766 000	— 495 258	288 938	310 188	643 473
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	0	0	0	0	0	0	0	— 766 000	— 495 258	288 938	310 188	643 473

## Прибыли и убытки, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	3 176 854	3 231 428	3 286 001	3 340 575	3 395 149	3 449 723	3 449 723	3 449 723	3 449 723	3 449 723	3 449 723	3 449 723
Себестоимость	1 430 590	1 449 994	1 469 398	1 488 802	1 508 206	1 527 610	1 527 610	1 527 610	1 527 610	1 527 610	1 527 610	1 527 610
Валовая прибыль (убыток)	1 746 264	1 781 434	1 816 603	1 851 773	1 886 943	1 922 113	1 922 113	1 922 113	1 922 113	1 922 113	1 922 113	1 922 113
Коммерческие расходы	204 750	229 750	204 750	229 750	204 750	204 750	229 750	204 750	204 750	229 750	204 750	204 750
Управленческие расходы	683 850	673 350	673 350	683 850	673 350	673 350	683 850	673 350	725 850	683 850	673 350	673 350
Прибыль (убыток) от продаж	857 664	878 334	938 503	938 173	1 008 843	1 044 013	1 008 513	1 044 013	991 513	1 008 513	1 044 013	1 044 013
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	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931
Отчисления с ФОТ	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000
Прочие налоги	113 800	116 900	125 926	125 876	136 476	141 752	136 427	141 752	133 877	136 427	141 752	141 752
Прибыль (убыток) до налогообложения	628 933	646 502	697 646	697 366	757 435	787 329	757 154	787 329	742 704	757 154	787 329	787 329
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	628 933	646 502	697 646	697 366	757 435	787 329	757 154	787 329	742 704	757 154	787 329	787 329

### Прибыли и убытки, 3 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090	3 786 090
Себестоимость	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353	1 615 353
Валовая прибыль (убыток)	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737	2 170 737
Коммерческие расходы	242 000	214 500	214 500	242 000	214 500	214 500	242 000	214 500	214 500	242 000	214 500	214 500
Управленческие расходы	730 700	719 700	719 700	730 700	719 700	719 700	730 700	719 700	774 700	730 700	719 700	719 700
Прибыль (убыток) от продаж	1 198 037	1 236 537	1 236 537	1 198 037	1 236 537	1 236 537	1 198 037	1 236 537	1 181 537	1 198 037	1 236 537	1 236 537

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	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931
Отчисления с ФОТ	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000	108 000
Прочие налоги	163 506	169 281	169 281	163 506	169 281	169 281	163 506	169 281	161 031	163 506	169 281	169 281
Прибыль (убыток) до налогообложения	910 600	943 325	943 325	910 600	943 325	943 325	910 600	943 325	896 575	910 600	943 325	943 325
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	910 600	943 325	943 325	910 600	943 325	943 325	910 600	943 325	896 575	910 600	943 325	943 325

### Прибыли и убытки, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103	4 138 103
Себестоимость	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460	1 704 460
Валовая прибыль (убыток)	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642	2 433 642
Коммерческие расходы	254 250	224 250	224 250	254 250	224 250	224 250	254 250	224 250	224 250	254 250	224 250	224 250
Управленческие расходы	777 550	766 050	766 050	777 550	766 050	766 050	777 550	766 050	823 550	777 550	766 050	766 050

Прибыль (убыток) от продаж	1 401 842	1 443 342	1 443 342	1 401 842	1 443 342	1 443 342	1 401 842	1 443 342	1 385 842	1 401 842	1 443 342	1 443 342
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	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931
Отчисления с ФОТ	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000	117 000
Прочие налоги	192 726	198 951	198 951	192 726	198 951	198 951	192 726	198 951	190 326	192 726	198 951	198 951
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 076 184	1 111 459	1 111 459	1 076 184	1 111 459	1 111 459	1 076 184	1 111 459	1 062 584	1 076 184	1 111 459	1 111 459
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 076 184	1 111 459	1 111 459	1 076 184	1 111 459	1 111 459	1 076 184	1 111 459	1 062 584	1 076 184	1 111 459	1 111 459

### Прибыли и убытки, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760	4 505 760
Себестоимость	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931	1 794 931
Валовая прибыль (убыток)	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829	2 710 829
Коммерческие расходы	266 500	234 000	234 000	266 500	234 000	234 000	266 500	234 000	234 000	266 500	234 000	234 000

Управленческие расходы	824 400	812 400	812 400	824 400	812 400	812 400	824 400	812 400	872 400	824 400	812 400	812 400
Прибыль (убыток) от продаж	1 619 929	1 664 429	1 664 429	1 619 929	1 664 429	1 664 429	1 619 929	1 664 429	1 604 429	1 619 929	1 664 429	1 664 429
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	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931	15 931
Отчисления с ФОТ	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000	126 000
Прочие налоги	224 089	230 764	230 764	224 089	230 764	230 764	224 089	230 764	221 764	224 089	230 764	230 764
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 253 908	1 291 733	1 291 733	1 253 908	1 291 733	1 291 733	1 253 908	1 291 733	1 240 733	1 253 908	1 291 733	1 291 733
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства												
Изменение отложенных налоговых обязательств												
Изменение отложенных налоговых активов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 253 908	1 291 733	1 291 733	1 253 908	1 291 733	1 291 733	1 253 908	1 291 733	1 240 733	1 253 908	1 291 733	1 291 733

### Прибыли и убытки, по годам

мес./год	1	2	3	4	5
Финансовый результат					
Выручка от реализации по основной деятельности	8 135 400	40 578 064	45 433 080	49 657 230	54 069 120
Себестоимость	3 876 290	18 040 258	19 384 240	20 453 525	21 539 174

Валовая прибыль (убыток)	4 259 110	22 537 806	26 048 840	29 203 705	32 529 946
Коммерческие расходы	1 216 000	2 557 000	2 684 000	2 811 000	2 938 000
Управленческие расходы	2 463 000	8 174 700	8 735 400	9 296 100	9 856 800
Прибыль (убыток) от продаж	580 110	11 806 106	14 629 440	17 096 605	19 735 146
Доходы от участия в других организациях					
Проценты к получению					
Проценты к уплате	0	0	0	0	0
Прочие доходы			0	0	0
Расходы по амортизации	53 053	191 177	191 177	191 177	191 177
Отчисления с ФОТ	318 000	1 188 000	1 296 000	1 404 000	1 512 000
Прочие налоги	227 717	1 592 716	2 000 016	2 353 891	2 733 472
Прибыль (убыток) до налогообложения	— 18 659	8 834 213	11 142 247	13 147 537	15 298 496
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства					
Изменение отложенных налоговых обязательств					
Изменение отложенных налоговых активов		0			
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	— 18 659	8 834 213	11 142 247	13 147 537	15 298 496

## Планы движения денежных средств

### План движения денежных средств, 1 год

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

от продажи продукции, товаров, работ и услуг													
прочие													
---													
Платежи - всего, в т.ч.:													
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги													
Материалы													
Коммерческие и Управленческие													
в связи с оплатой труда работников													
процентов по долговым обязательства													
---													
прочие налоги													
страховые отчисления ФОТ													
прочие платежи													
---													
Сальдо денежных потоков от текущих операций													
Денежные потоки от инвестиционных операций													
Поступления - всего, в т.ч.:													
от возврата предоставленных займов													
прочие поступления													
Платежи - всего, в т.ч.:													
в связи с приобретением, созданием ОС													
инвестиционные расходы в связи с													

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



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

## План движения денежных средств, 2 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												3 449 723
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												3 449 723
прочие												0
---												0
Платежи - всего, в т.ч.:												2 646 462
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 075 710
Материалы												1 527 610
Коммерческие и Управленческие												548 100
в связи с оплатой труда работников												330 000
процентов по долговым обязательствам												0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие налоги	113 800	116 900	125 926	125 876	136 476	141 752	136 427	141 752	133 877	136 427	141 752	141 752
страховые отчисления ФОТ	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000	99 000
прочие платежи	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков от	644 864	687 434	713 578	738 297	773 366	803 261	798 086	803 261	758 636	798 086	803 261	803 261

текущих операций												
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	25 000	0	25 000	0	0	25 000	0	0	25 000	0	0
в связи с приобретением, созданием ОС	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	0	25 000	0	25 000	0	0	25 000	0	0	25 000	0	0
в связи с приобретением акций других организаций												
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций												
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	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	644 864	662 434	713 578	713 297	773 366	803 261	773 086	803 261	758 636	773 086	803 261	803 261
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	1 353 620	1 998 484	2 660 917	3 374 495	4 087 793	4 861 159	5 664 420	6 437 506	7 240 766	7 999 402	8 772 488	9 575 749
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	1 998 484	2 660 917	3 374 495	4 087 793	4 861 159	5 664 420	6 437 506	7 240 766	7 999 402	8 772 488	9 575 749	10 379 009

### План движения денежных средств, 3 год

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

сырье, материалы, работы, услуги													
Материалы													
Коммерческие и Управленческие													
в связи с оплатой труда работников													
процентов по долговым обязательства													
---													
прочие налоги													
страховые отчисления ФОТ													
прочие платежи													
---													
Сальдо денежных потоков от текущих операций													
Денежные потоки от инвестиционных операций													
Поступления - всего, в т.ч.:													
от возврата предоставленных займов													
прочие поступления													
Платежи - всего, в т.ч.:													
в связи с приобретением, созданием ОС													
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС													
в связи с приобретением акций других организаций													
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость													

инвестиционного актива													
прочие платежи													
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций													
Денежные потоки от финансовых операций													
Поступления - всего													
получение кредитов и займов													
денежных вкладов собственников													
финансирование невозвратное													
прочие поступления													
Платежи - всего													
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам													
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг													
прочие платежи													
Сальдо денежных потоков от финансовых операций													
Сальдо денежных потоков за отчетный период													
Остаток денежных средств на начало отчетного периода													
Остаток денежных средств на конец отчетного периода													

## План движения денежных средств, 4 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												
прочие												
---												
Платежи - всего, в т.ч.:												
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												
Материалы												
Коммерческие и Управленческие												
в связи с оплатой труда работников												
процентов по долговым обязательства												
---												
прочие налоги												
страховые отчисления ФОТ												
прочие платежи												
---												
Сальдо денежных потоков от текущих операций												
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												
от возврата предоставленных займов												

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

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

### План движения денежных средств, 5 год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												4 505 760
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												4 505 760
прочие												0
---												0
Платежи - всего, в т.ч.:												3 198 096
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 421 331
Материалы												1 794 931
Коммерческие и Управленческие в связи с оплатой труда работников												626 400
процентов по долговым обязательствам												420 000
												0



---												0
прочие налоги												230 764
страховые отчисления ФОТ												126 000
прочие платежи												0
---												0
Сальдо денежных потоков от текущих операций												1 307 664
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:												0
от возврата предоставленных займов												
прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:												0
в связи с приобретением, созданием ОС												0
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС												0
в связи с приобретением акций других организаций												
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива												
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций												0

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												1 307 664
Остаток денежных средств на начало отчетного периода												49 233 157
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	36 320 987	37 628 652	38 936 316	40 206 156	41 513 820	42 821 485	44 091 324	45 398 989	46 655 653	47 925 493	49 233 157	50 540 822

### План движения денежных средств, по годам

Наименование	1	2	3	4	5
Денежные потоки от текущей деятельности					
Поступления - всего, в т.ч.:					

от продажи продукции, товаров, работ и услуг					
прочие					
---					
Платежи - всего, в т.ч.:					
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги					
Материалы					
Коммерческие и управленческие					
в связи с оплатой труда работников					
процентов по долговым обязательства					
---					
прочие налоги					
страховые отчисления ФОТ					
прочие платежи					
---					
Сальдо денежных потоков от текущих операций					
Денежные потоки от инвестиционных операций					
Поступления - всего, в т.ч.:					
от возврата предоставленных займов					
прочие поступления					
Платежи - всего, в т.ч.:					
в связи с приобретением, созданием ОС					
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС					
в связи с					

приобретением акций других орг- ций					
процентов по долговым обязательствам, включаемым в стоимость инвестиционного актива					
прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от инвестиционных операций					
Денежные потоки от финансовых операций					
Поступления - всего					
получение кредитов и займов					
денежных вкладов собственников					
финансирование невозвратное					
прочие поступления					
Платежи - всего					
на уплату дивидендов и распределение прибыли участникам					
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг					
прочие платежи					
Сальдо денежных потоков от финансовых операций					
Сальдо денежных потоков за отчетный период					
Остаток денежных средств на начало отчетного периода					
Остаток денежных средств на конец отчетного					

периода					
---------	--	--	--	--	--

## Управленческий баланс

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

Капитал, итого					
Обязательства и капитал, итого					

## 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 2 мес.
Индекс прибыльности	PI	11,84
Внутренняя норма прибыли	IRR	173,28%
Чистая приведенная стоимость	NPV	24 505 236

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке – 15%  
 IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 173,28%  
 PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен.  
 Текущее значение - 11,84  
 PP - период окупаемости проекта, в течение которого вернутся инвестиции.  
 Текущее значение - 1 год 2 мес.

## Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	
Реализация (шт.)	
Постоянные затраты (RUR)	
Переменные затраты (RUR)	

Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	
Средние переменные издержки	
Точка безубыточности (RUR)	
Точка безубыточности (шт.)	

Показатели по выручке, ее безубыточному объему и запасу прочности

Период проекта	1	2	3	4	5
Выручка					
Безубыточный объем выручки					
Запас прочности					

Риски и действия, направленные на их минимизацию

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

## 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 администраторов	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, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	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 ККМ	после того, как куплено оборудование в зал, пуско-наладочные работы – не меньше 2 недель	собственник	не забудьте зарегистрировать ККМ
15	Разработка программы обучения (тренингов)	параллельно	собственник или заказ услуги в Институте ресторанных технологий, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	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, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	

17	Разработка стандартов обслуживания (составление книги стандартов)	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, <a href="http://www.reste.ru">www.reste.ru</a>	
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 логистической 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			