

демоверсия

Бизнес-план и концептуальная
разработка

Бургер-бар

100 посадочных мест,
доготовочное производство

Институт ресторанных технологий
www.reste.ru

Резюме проекта

показатель	описание
1. Инвестиционные параметры	
Период планирования	5 лет
Финансирование	7 млн. руб. собственных средств
Ставка дисконтирования	15%
NPV (разница между всеми денежными притоками и оттоками)	28 515 268
IRR (внутренняя норма доходности)	121,04%
PI (Индекс прибыльности инвестиций)	5,68
PP (Срок окупаемости инвестиций)	1 год 6 месяцев
2. Общие параметры	
Формат предприятия	Круглосуточное демократичное предприятие питания. Работает на полуфабрикатах.
Форма хозяйствования	ИП
Налогообложение	УСН, 15%
Основание для проекта	Необходимость обеспечения городского рынка общественного питания специализированными предприятиями данного типа, т.е. позволяющими быстро и недорого перекусить в течение дня и ночи
Цель проекта	Создание бургер-бара в районе круглосуточной деловой активности, где сегодня наблюдается острая нехватка демократичных предприятий питания, особенно в поздне-вечернее и раннее утреннее время
3. Физические параметры	
Права принадлежности помещения	Долгосрочная аренда
Месторасположение	Бургер-бар должен располагаться в районе дислокации целевой аудитории. Желательно наличие объективных потокообразующих учреждений, обеспечивающих необходимые пешеходные и транспортные потоки, возможно – больших предприятий и магазинов, работающих круглосуточно, транспортных узлов
Режим работы	Круглосуточно

Площадь / Кол-во посадочных мест	270 кв.м. / 100
Планируемая загруженность, сутки	610
Ассортимент	<ul style="list-style-type: none"> • По несколько разнообразной хот-догов и бургеров с мультислаковой булочкой • Традиционная американская пицца в булочке • Сосиски в тесте или беконе • Наггетсы (куриные или рыбные) • 3 соуса • Картофель фри • Салат коул-слоу • 2 вида крафтового пива на кранах • Лимонады, вода с газом и без • Чай в чайниках, кофе <p>Утром можно заказать завтрак:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тосты с яйцом-пашот • Панкейки с сахарным сиропом и сливочным маслом • Овощной пирог с сосисками
Оформление и атмосфера заведения	<p>Экстерьер и интерьер бургер-бара решен в ключе «Америка 50-х». Темно-бордовые низкие диваны – возможно, с элементами, стилизованными под детали автомобилей, с сидениями из материала «под кожу». Такого же цвета стилизованные стулья из дорогого глянцевого пластика.</p> <p>На стенах – большие графити со старыми кадиллаками, и немного (как разбивка видео-ряда) характерных американских плакатов того времени. Пол покрыт черно-белой плиткой «шашечками». Подвесной потолок под тон диванов и стульев, по периметру залов врезаны светильники - «звезды». Акцент интерьера – двусторонняя темно-бордовая барная стойка «под лак» с хромированной кофе-машиной, созвучной по форме с деталями кадиллаков на банерах. Над ней грифельные доски с меню и ценами.</p>
Система обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> • Заказ принимается за стойкой, сразу забивается в АСУ и осуществляется расчет. • Далее передается на кухню. • Гость получает номер и занимает место. • В течение 5 минут за стойкой выполняется сервис напитков. • Заказ и напитки приносят за столик.
4. Производство	
Тип производства	<p>Предприятие работает на полуфабрикатах (догоотовочное производство). На холодном участке режут овощи, собирают салаты и т.п. В цеху для выпечки допекают замороженные булочки. Котлеты, наггетсы поставляются замороженными, сосиски – охлажденными, их доготовливают на горячем участке. На стойке варят кофе, заваривают чай, разливают пиво и холодные напитки.</p>

Обеспечение предприятия сырьем (полуфабрикатами)	Осуществляется на основе заключенных договоров с производителями и дистрибьюторами п/ф, а также других необходимых товаров. На производство титульных ингредиентов размещается заказ в сторонних предприятиях, п/ф готовятся под бургер-бар – т.е. с четко заданными потребительскими качествами. Чтобы избежать форс-мажора, поставщики и производители выбираются с учетом правила «двойного перекрытия».
Обеспечение предприятия водой	Осуществляется на основе заключенного договора с водо-коммунальным хозяйством города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
Обеспечение предприятия электроэнергией	Осуществляется на основе заключенного договора с координаторами электросетей города по законодательно установленным тарифам и условиям платежей за предоставленные услуги
5. Кадры	
Кол-во штатных единиц	<ul style="list-style-type: none"> • Управленческого персонала – 1 • Производственного персонала – 10 • Обслуживающего персонала – 10 <p style="text-align: center;">Всего: 21</p>
Фонд оплаты труда	750000
6. Маркетинг	
Позиционирование	<ul style="list-style-type: none"> • Отличительными чертами бургер-бара будут: • круглосуточный режим работы • низкие цены • возможность взять еду и напитки с собой • небольшой, но разноплановый ассортимент титульной продукции (с многозерновой булочкой) • ранние завтраки • неформальная обстановка • в ночь с пятницы на субботу проходят интерактивные мероприятия с приглашенным модератором, в ночь с субботы на воскресенье устраиваются ретроспективы культовых иностранных фильмов прошлого века (с обсуждением после просмотра)
Стратегические цели	<p>Стратегические цели выражаются достижением:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выручки – 75 543 840 • запаса прочности – 52%
7. Итоговые значения проекта	
1-й год	<p>Выручка – 37 159 875 Безубыточный объем выручки – 25 451 536 Запас прочности - 32%</p>
2-й год	<p>Выручка – 57 838 253 Безубыточный объем выручки – 32 187 354 Запас прочности - 44%</p>

3-й год	Выручка – 63 477 810 Безубыточный объем выручки – 33 464 235 Запас прочности - 47%
4-й год	Выручка – 69 379 673 Безубыточный объем выручки – 34 753 196 Запас прочности - 50%
5-й год	Выручка – 75 543 840 Безубыточный объем выручки – 36 051 994 Запас прочности - 52%
8. Сроки	
Сроки запуска бизнеса	3 месяца
<ul style="list-style-type: none"> • Все вопросы по приобретенному бизнес-плану Бургер-бара можно задать во время индивидуального очного тренинга в Институте ресторанных технологий, СПб (www.reste.ru). Стоимость консультации, кол-во часов, план занятий – по запросу на эл. адрес: info@reste.ru. Возможность консультирования по эл. почте (или через другие дистанционные коммуникаторы) остается на усмотрении разработчика бизнес-плана. • При недостаточном опыте работы в ресторанном бизнесе пройдите обучение у нас на тренинге «Как открыть кафе или ресторан». Программа и условия проведения – на сайте. • Сделав запрос на эл. адрес, Вы можете 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 75 нормативных документов, обязательных для работы предприятия питания, а именно: Актов контрольных проработок – 25 Технико-технологических карт нового образца – 25 Обоснований расчетов белков, жиров, углеводов, калорийности – 25 • Мы оказываем консультационное сопровождение и на стадии start-up, в т.ч. предоставляем помощь в формализации бизнес-процессов и разработке служебных положений. Цены договорные. 	

Бургер-бар, доготовочное пр-во, 100 мест

План

<p>1. Резюме проекта</p> <p>2. Концепция</p> <ul style="list-style-type: none">• 10 правил успешной реализации бургер-бара• Целевая аудитория• Бизнес-разведка• Бизнес-замысел• Конкурентное позиционирование <p>3. Помещение</p> <ul style="list-style-type: none">• Критерии выбора размещения• Возможные материалы внутренней отделки• Площади зон и цехов• Оборачиваемость посадочных мест и загрузка• Расчет затрат на помещение <p>4. Разработка меню и его экономическое обоснование</p> <ul style="list-style-type: none">• Ассортиментный перечень на основе бизнес-разведки• Меню предприятия: выход, себестоимость, продажная цена, наценка в руб.• Расчет маржи и наценки на блюда в %• Описание рецептов и подачи• Расчет белков, жиров, углеводов, калорийности• Пример нормативных документов на каждое блюдо (в соответствии с ГОСТ 31987-2012 и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011) <p>5. Производство</p> <ul style="list-style-type: none">• Структура производства• Обоснование структуры производства• Оборудование холодного участка доготовочного цеха• Оборудование участка выпечки• Оборудование горячего участка доготовочного цеха и раздаточной• Оборудование моечной кухонной посуды• Оборудование моечной столовой посуды и сервизной• Складское и вспомогательное оборудование• Оборудование барной стойки• Стоимость оборудования, по цехам• Подбор кухонной посуды и инвентаря <p>6. Персонал</p> <ul style="list-style-type: none">• Кадровая структура предприятия• Сотрудники предприятия и их зоны ответственности• Чек-лист заведующего производством• Чек-лист работника производства• Чек-лист работника зала• Чек-лист мойщицы-уборщицы <p>7. Сервис</p> <ul style="list-style-type: none">• Расчет мебели зала• Расчет столовой посуды, стекла и приборов• Используемые расходные материалы для подачи <p>8. Продвижение</p> <ul style="list-style-type: none">• Стимулирование спонтанных посещений• Стимулирование спланированных посещений• Программы лояльности• Календарь возможных информационных поводов• Алгоритм выведения сайта в топ Яндекса и Гугла <p>9. Доходы от реализации товарных групп</p> <ul style="list-style-type: none">• Сценарии продаж и выведение понятия «товарная группа» (тг)• Определение потребительских предпочтений	
--	--

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

Концепция

10 правил успешной реализации бургер-бара

Целевая аудитория бургер-бара

Целевой сегмент 1 (с 5 до 7 утра; с 22 до 5 часов утра)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости для принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	

Целевой сегмент 2 (с 5 до 7 утра; с 18 до 20 часов вечера)

Кто (Who)

Когда (When)

Почему (Why)

Целевой сегмент 3 (с 7 до 10 утра; с 18 до 23 вечера)

<p>Кто (Who)</p>	
<p>Когда (When)</p>	
<p>Почему (Why)</p>	
<p>Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия</p>	
<p>Фактор возвратности</p>	
<p align="center">Целевой сегмент 4 (с 10 до 20)</p>	

Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 5 (с 13 до 17)	

Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 6 (с 17 до 21)	

Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	

Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	
Целевой сегмент 7 (с 21 до 1 часа ночи)	
Кто (Who)	
Когда (When)	
Почему (Why)	
Факторы, влияющие на интерес, в порядке убывания значимости принятия решения о посещении предприятия	
Фактор возвратности	

Бизнес-разведка бургер-бара

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 хот-доги, отдельно бургеры), 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 хот-дог / бургер и б/а напиток (определяется эмпирически и сравнивается с суммой, заявленной заведением)

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

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

название, концепция	ассортим. позиции		дополнительные предложения	средний чек	загруженность %			оценка уровня конкуренции
	Хот-доги	сэндвичи			у	д	в	

Что должно интересовать вас особенно:

1. Какие из фирм - конкурентов работает 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?

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

--	--	--	--	--

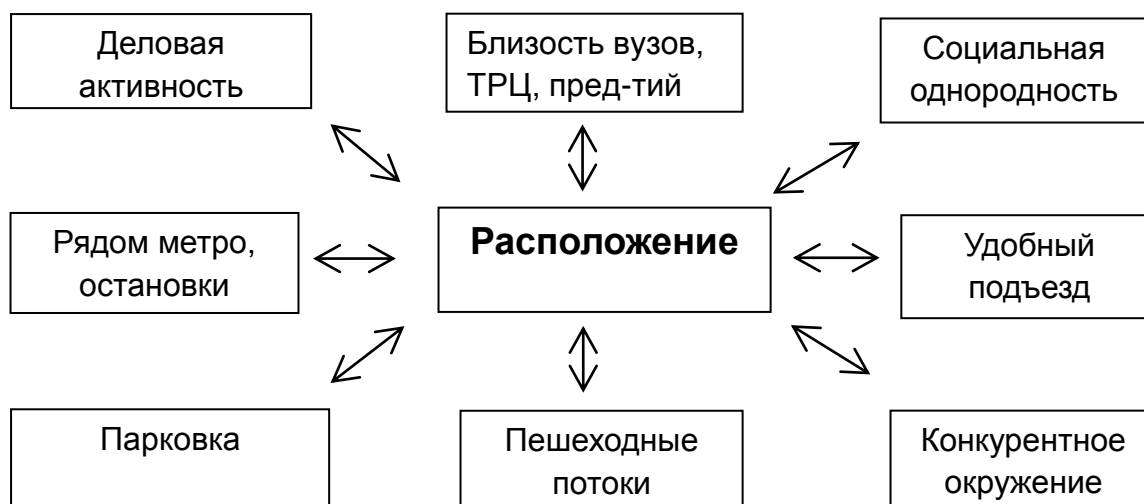
Конкурентное позиционирование бургер-бара

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.



Помещение

Критерии выбора размещения бургер-бара



Возможные материалы отделки внутренних помещений

1. Внутренние стены

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

2. Пол, потолок и колонны

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

Площади зон и цехов

Помещения	Площадь в м ²
	10
	80
	50
	10
	150
	10
	10
	6
	60
	15
	10
	9
Итого (всего):	270

Оборачиваемость посадочных мест и загрузка зала

Часы работы	Всего мест: 100*	
	Оборачиваемость места за 1 час**	Загрузка зала, мест
0-1		
1-2		
2-3		
3-4		
4-5		
5-6		
6-7		
7-8		
8-9		
9-10		
10-11		
11-12		
12-13		
13-14		
14-15		
15-16		
16-17		
17-18		
18-19		
19-20		
20-21		
21-22		
22-23		
23-24		
Средняя:		
Всего:		

* Без учета «ковидных» ограничений

** Статистически, 1 гость проводит в бургер-баре 30 минут в режиме «поесть», 1 час в режиме «поесть и посидеть днем» и больше часа в режиме «поесть и посидеть ночью»

Затраты на помещение

Структура затрат	Расшифровка	Сумма
		432000
		150000
		238000 + 221000 = 459000
		405000

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	
	2	-	1	2
	6	2	4	4
	-	-	2	2
	1	1	1	2
	2	1	1	1
	1	1	1	1
	1	1	-	1
	2	2	1	3
	1	3	3	5
	1	2	2	2
	5	3	6	7
	3	4	-	2

Меню (ассортимент) бургер-бара

Наименование блюда	Выход г	Себестоимость, руб.	Цена, руб.	Наценка руб.
	165	40.00	90.00	50.00
	240	65.00	140.00	75.00
	165	39.65	125.00	85.35
	165	39.65	125.00	85.35
	165	39.65	125.00	85.35
	165	34.50	125.00	90.50
	165	36.97	95.00	58.03
	165	36.97	95.00	58.03
	165	39.05	95.00	55.95
	200	56.75	150.00	93.25
	175	62.00	150.00	88.00
	250	62.40	165.00	102.60
	250	62.40	165.00	102.60
	100	6.46	20.00	13.54

	150	17.88	50.00	32.12
	30	4.50	10.00	5.50
	30	4.50	10.00	5.50
	30	4.50	10.00	5.50
	150	25.00	70.00	45.00
	140/60	27.00	80.00	53.00
	140	23.94	80.00	56.06
	300/10	4.80	40.00	35.20
	300/20	4.80	40.00	35.20
	40	4.90	45.00	40.10
	40	9.80	65.00	55.20
	80	7.30	55.00	47.70
	80	4.90	45.00	40.10
	120	9.70	65.00	55.30
	500	45.00	70.00	25.00
	500	35.00	60.00	25.00
	470	90.00	140.00	50.00
	470	90.00	140.00	50.00

Расчет наценки и маржи на блюда в %

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

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

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

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

себестоимость сырья приведена с учетом размещения заказов на сторонних производствах

Наименование блюда	Себестоимость, руб.	Цена, руб.	Наценка, %	Маржа, %
	40.00	90.00	125	55.5
	65.00	140.00	115	53.5
	39.65	125.00	215	68.2
	39.65	125.00	215	68.2
	39.65	125.00	215	68.2

	34.50	125.00	262	72.4
	36.97	95.00	157	61.0
	36.97	95.00	157	61.0
	39.05	95.00	143	58.8
	56.75	150.00	164	62.1
	62.00	150.00	141	58.6
	62.40	165.00	164	62.1
	62.40	165.00	164	62.1
	6.46	20.00	209	67.7
	17.88	50.00	179	64.2
	4.50	10.00	122	55.0
	4.50	10.00	122	55.0
	4.50	10.00	122	55.0
	25.00	70.00	180	64.2
	27.00	80.00	196	66.2
	23.94	80.00	234	70.0
	34.7	94,0 руб.	171.4%	62.3%
	4.80	40.00	733	88.0
	4.80	40.00	733	88.0
	4.90	45.00	818	89,0
	9.80	65.00	563	85,0
	7.30	55.00	653	86,0
	4.90	45.00	818	89,0
	9.70	65.00	570	85,0
	6,6 руб.	50,7 руб.	698%	87%
	45.00	70.00	55	35.7
	35.00	60.00	71	41.6
	42 руб.	67 руб.	59,5%	37%
	90.00	140.00	55	35.7
	90.00	140.00	55	35.7
	90 руб.	140 руб.	55%	35,7%

Общая средняя наценка по ассортименту – 246%

Общая средняя маржа по ассортименту – 55,5%

Описание рецептур и подачи

Расчет белков, жиров, углеводов, калорийности

Наименование блюда	Пищевая ценность на 1 блюдо (изделие)	Пищевая ценность на 100 грамм блюда (изделия)
--------------------	---------------------------------------	---

(изделия)	Белки, г/порц. (% от сут. нормы)	Жиры, г/порц. (% от сут. нормы)	Углеводы, г/порц. (% от сут. нормы)	Калорий- ность, ккал (кДж)(% от сут. нормы)	Белки, г/100 г	Жиры, г/100 г	Углево- ды, г/100 г	Калорий- ность, ккал (кДж/100г)
	16,1 (22%)	27,3 (33%)	33,2 (9%)	443 (1853) 18%	9,8	16,5	20,1	268 (1123)
	25,7 (34%)	51,3 (62%)	33,2 (9%)	697 (2919) 28%	10,7	21,4	13,8	290 (1216)
	14,4 (19%)	7 (8%)	40,2 (11%)	281 (1177) 11%	8,7	4,2	24,3	170 (714)
	13,9 (19%)	12,5 (15%)	42,6 (12%)	338 (1417) 14%	8,4	7,6	25,8	205 (859)
	16 (21%)	7,5 (9%)	43,9 (12%)	307 (1285) 12%	9,7	4,5	26,6	186 (779)
	18,1 (24%)	16,9 (20%)	44,7 (12%)	403 (1687) 16%	11	10,2	27,1	244 (1023)
	16,8 (22%)	7,6 (9%)	25,6 (7%)	237 (994) 9%	10,2	4,6	15,5	144 (602)
	18,8 (25%)	16,8 (20%)	25,4 (7%)	328 (1375) 13%	11,4	10,2	15,4	199 (833)
	15,5 (21%)	4,2 (5%)	28,1 (8%)	213 (890) 9%	9,4	2,6	17	129 (539)
	21,2 (28%)	48,6 (59%)	16,2 (4%)	587 (2458) 23%	10,6	24,3	8,1	294 (1229)
	23,9 (32%)	55,1 (66%)	0 (0%)	591 (2476) 24%	13,7	31,5	0	338 (1415)
	34,6 (46%)	44,3 (53%)	35,1 (10%)	677 (2835) 27%	13,8	17,7	14	271 (1134)
	37,8 (50%)	21,6 (26%)	29,7 (8%)	464 (1944) 19%	15,1	8,6	11,9	186 (778)
	1,8 (2%)	0,2 (0%)	9,4 (3%)	47 (195) 2%	1,8	0,2	9,4	47 (195)
	4,1 (5%)	8,2 (10%)	37,1 (10%)	239 (1002) 10%	2,8	5,5	24,8	160 (668)
	1,5 (2%)	3,3 (4%)	1,2 (0%)	40 (170) 2%	5	11	4	135 (565)
	1,8 (2%)	3,6 (4%)	2,4 (1%)	49 (206) 2%	6	12	8	164 (687)
	4,5 (6%)	9,3 (11%)	1,5 (0%)	108 (451) 4%	15	31	5	359
	14,1 (19%)	17,8 (21%)	33,1 (9%)	349 (1462) 14%	9,4	11,9	22,1	233 (975)
	10,3 (14%)	23,3 (28%)	66,7 (18%)	518 (2168) 21%	5,2	11,6	33,4	259 (1084)

Пример обязательных нормативных документов на блюда

Американская закусочная

АКТ

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

18.01.2017

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: _____

Проведено контрольное приготовление блюда:

Хот-дог с одной сосиской

Для контрольной проработки взято:

Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см, Сосиски, в/с, 20 см, 80 г/ед., Соус барбекю, Соус горчичный

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Отходы при теп. обраб. %	Отходы после теп. обраб. %	Выход, г
1	Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см	Выпекание из замор.	80	0	80	12,5	0	70
2	Сосиски, в/с, 20 см, 80 г/ед.	Варка	80	0	80	6,2	0	75
3	Соус барбекю	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
4	Соус горчичный	Нет обработки	10	0	10	0	0	10

Выход готового изделия, г:

165

Технология приготовления:

Мультизлаковую булочку для хот-дога допечь в духовом шкафу. Сосиску отварить до готовности. Собрать хот-дог, смазав внутреннюю часть булочки двумя соусами - горчичным и барбекю. При подаче поместить в бумажный конверт.

Подписи членов комиссии:

Технико - технологическая карта № 1 от 18.01.2017**Хот-дог с одной сосиской****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хот-дог с одной сосиской вырабатываемое Американская закусочная 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	Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см	80	80
2	Сосиски, в/с, 20 см, 80 г/ед.	80	80
3	Соус барбекю	10	10
4	Соус горчичный	10	10

Выход готового изделия, г: 165

4. Технологический процесс

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

Мультизлаковую булочку для хот-дога допечь в духовом шкафу. Сосиску отварить до готовности. Собрать хот-дог, смазав внутреннюю часть булочки двумя соусами - горчичным и барбекю. При подаче поместить в бумажный конверт.

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
Хот-дог с одной сосиской			
Ингредиенты по рецептуре находятся между булочкой или хлебом для сэндвича, с добавлением вкусовых ингредиентов.	Корочки хлебного изделия - золотистый, румяный, ингредиентов - в зависимости от состава.	Хлебного изделия - пористая, корочка - не жесткая, ингредиентов - в зависимости от состава.	Приятные, в - зависимости от состава ингредиентов в рецептуре, свойственные, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

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

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Хот-дог с одной сосиской					
2 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Хот-дог с одной сосиской (в целом блюде (изделии))					
47,98	53,31	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (165 грамм) содержит:			
16,1	27,3	33,2	443 (1853)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
22%	33%	9%	18%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,8	16,5	20,1	268,3

Ответственный за оформление ТТК _____

Обоснование проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности, физико-химических и микробиологических показателей блюда 'Хот-дог с одной сосиской', ТТК №1 от 18.01.2017

1. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

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

1.1. Определяем содержание белка в первом ингредиенте рецептуры - 'Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см'. 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 'Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см' = 6,8 грамм. Масса нетто ингредиента 'Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см' по рецептуре = 80 грамм, следовательно, количество белка в ингредиенте = $80/100 \times 6,8 = 5,44$ грамм (ст.7 в т.1). Данный ингредиент 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 = $5,44 \times (100-0)/100 = 5,44$ грамм. (ст.14 в т.1)

1.2. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество белка в ингредиенте = $5,44 \times (100-0)/100 = 5,44$ грамм.

1.3. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см' 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 'Хот-дог с одной сосиской'

№	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	Булочка для хот-дога мультислаковая, замор., 18 см	80	6,8	1,2	40	5,44	0,96	32	0	0	0	0	0	5,44	0,96	32	Да
2	Сосиски, в/с, 20 см, 80 г/ед.	80	12	30	0	9,6	24	0	0	0	0	0	0	9,6	24	0	Да
3	Соус барбекю	10	6	12	8	0,6	1,2	0,8	0	0	0	0	0	0,6	1,2	0,8	Да
4	Соус горчичный	10	5	11	4	0,5	1,1	0,4	0	0	0	0	0	0,5	1,1	0,4	Да
												Итого: 16,14 27,26 33,2					

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 = $16,14 \times 4 + 27,26 \times 9 + 33,2 \times 4 = 442,7$ 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 = 442,7 ккал.

1.9. Суммарный выход блюда составляет 165 грамм. Калорийность 100 грамм блюда = $442,7/165 \times 100 = 268,3$ ккал.

2. Расчет массовой доли сухих веществ *

2.1. Определяем содержание сухих в-в в первом ингредиенте рецептуры - 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см'. 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 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' = 59 грамм. Масса нетто ингредиента 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' по рецептуре = 80 грамм, следовательно, количество сухих в-в в ингредиенте = $80/100 \cdot 59 = 47,2$ грамм.

2.2. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сухих в-в в ингредиенте = $47,2 \cdot (100-0)/100 = 47,2$ грамм.

2.3. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' 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 (165 грамм).

2.6. Суммируем данное процентное содержание с максимально допустимым содержанием соли в блюде = 1,33%. Таким образом, получаем Максимальное (теоретическое) содержание сухих веществ в блюде = 53,31%.

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 = $53,31 \cdot 0,9 = 47,98\%$.

* 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 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' (массовая доля жира учитывается только в основных жиросодержащих 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 = $80/100 \cdot 0 = 0$ грамм.

3.2. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' 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 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' 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 (165 грамм). Максимальное содержание жира в блюде = 0%

3.6. Минимально допустимое содержание жира рассчитываем с учетом погрешности при методе его лабораторного определения. Для расчетов минимального содержания жира в блюде принимаем метод Гербера. Количество жира, открываемое в блюде методом Гербера = 80%. Таким образом, минимальное содержание жира в блюде = 0%.

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

4. Расчет массовой доли сахара ***

4.1. Определяем количество чистого сахара в ингредиенте 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' (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 = $80/100 \cdot 0 = 0$ грамм.

4.2. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' НЕ ИМЕЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ после тепловой обработки (ст.13 в т.1), поэтому итоговое количество сахара в ингредиенте = $0 \cdot (100-0)/100 = 0$ грамм.

4.3. Ингредиент 'Булочка для хот-дога мультизлаковая, замор., 18 см' 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 (165 грамм). Содержание сахара в блюде = 0%

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

5. Расчет массовой доли соли ****

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

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

6. Микробиологические показатели

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

Выписка из ГОСТа 32691-2014

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

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

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

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

Производство

Структура производства доготовочного типа



Обоснование структуры производства бургер-бара

Оборудование холодного участка доготовочного цеха

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

Рукомойник НРМГ-4040	НICOLD, РОССИЯ	мойка 325*265*150 мм	400*400*170			1	3810
				0,32	220	1	1768
				0,3	220	2	69104
Шкаф морозильный СВ105-S ШН- 05 высота h=2028 мм	POLAIR, РОССИЯ	внутренний объем 500 л., верхнее расположение агрегата, толщина стенки 43 мм, электрическая оттайка, рабочая темп. не выше -18 С, при тем. окружающей среды +40 С, 4 полки, замок, подсветка, 1 дверь	697*620*2028	0,55	220	1	46820

Ванна моечная ВМ1 5/7/9 чертеж 10033- 15_06_09- Тхф-ВМ	Россия	неразборная, борт, одна цельнотянутая мойка 400х400х300 в центре, отв. под смеситель, фартуки с 4-х сторон, столешница - металл AISI 304, профиль 40х40	500*700*900			1	14418
			900*300*250			4	10356
			350*325*105	0,01	220	1	11171
			900*700*850			5	32088
			445*295*422	0,65	220	1	12302
Итого							201838

Оборудование выпечного участка доготовочного цеха

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

Рукомойник НРМГ-4040	НICOLD, РОССИЯ	мойка 325*265*150 мм	400*400*170			1	3 810
Ловушка для насекомых ИК- 20W	КИТАЙ	магнитный трансформатор , в комплекте поддон для сбора насекомых, площадь действия - 60 кв. метров	400*120*300	0,32	220	1	1 768
			900*700*850			1	8 577
			900*300*250			1	2 589
			1500*500*180 0			2	26330
			697*620*2028	0,55	220	1	46 820
Пароконвек- томат электрически ИCET071	ALPHATE CH, ИТАЛИЯ	вместимость 7 х 1/1 GN или 7 х (600 х 400), расстояние между уровнями 70 мм, сенсорное управление, направляющие в комплекте, необходимо отдельно заказать душ и/или мойку	812*725*935	12,5	380	1	232164
Система моющая автоматическ ая ILCS2	ALPHATE CH, ИТАЛИЯ	заказывается только с пароконвектом атом, оснащена 5 литрами моющего средства, для ИCET071, ICGT071, ИCET101, ICGT101				1	28 052
Душ ручной ICLD	ALPHATE CH, ИТАЛИЯ					1	8 416
						1	5 143

Итого							363669
-------	--	--	--	--	--	--	--------

Оборудование горячего участка доготовочного цеха и раздаточной

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
Рукомойник НРМГ-4040	НІСOLD, РОССИЯ	мойка 325*265*150 мм	400*400*170			1	3810
			400*120*300	0,32	220	1	1768
			697*695*2028	0,3	220	1	34552
Ванна моечная ВМ1 5/7/9 чертеж 10033- 15_06_09- Тхф-ВМ	Россия	неразборная, борт, одна цельнотянутая мойка 400х400х300 в центре, отв. под смеситель, фартуки с 4-х сторон, столешница - металл AISI 304, профиль 40х40	500*700*900			1	14418

Полка настенная ПН 9/3 Р	Россия	900*300 мм, нерж.сталь 1мм AISI 430, кронштейн "косынка", разборная	900*300*250			4	10356
			350*325*105	0,01	220	1	11171
			900*700*850			3	25671
			800*800*950	9	380	1	73018
Плита электрическа я 4-х конфорочная ЭПК-47Н "Абат" настольная	Россия	нерж.сталь, 4 квадратные конфорки 300х300 мм, t конфорки 480 °С, габариты 800х760х(370)4 80 мм	800*760*480	11,2	380	1	37012
			800*691*540			1	11789
			435*400*315	4.4	220	2	42000
			1200*1800*350	0,3	220	1	35556

			1400*1800*350		220	1	38818
Итого							339939

Оборудование моечной кухонной посуды

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

Оборудование моечной столовой посуды и сервизной

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
			400*120*300	0,32	220	1	1 768
			470*450*913	2,5	220	1	10000
			1300*750*900			1	15 518
			572*620*850	0,17	220	1	18000
Ванна моечная BM2 12/7/8,5 с креплением для душевого устройства	Россия	неразборная, борт, две цельнотянутые мойки 500x500x300 в центре, отв. под душ. устр-во между мойками, крепление для душ. устр-ва, фартуки с 4-х сторон, столешница – металл AISI 304, профиль 40x40	1200*700*850			1	30 669
Душ со смесителем с высоким краном, цвет черный, гибкая подводка 3S.2409.S1.K	KLARCO, ИТАЛИЯ	габариты 515*1470 мм, хром 1,5 мм диаметром 20 мм, душ на гибком шланге в пружинной оплетке,	400*200*1070			1	11 965

33		поворот кран-буксов 360°, диаметр врезки 27-35 мм, подключение 3/4 дюйма, пластиковый декор - черный, гибкая подводка					
			725*830*1920	13,5	380	1	141319
			900*900*300			1	14 232
			600*610*950			1	11 606
			1200*600*1800			2	29746
Ванна моечная на оцинкованном профиле ВМЦ2 12/7-Р с бортом и полкой д/отверстия под смеситель	Россия	разборная, борт, состоит из 2-х изделий, болтовое соединение, две сварные мойки 540x570x300 в центре, полка д/отв. под смеситель, столешница – металл AISI 304, оцинкованный профиль 30x30. 1200*700*850	1200*700*850			1	10 540
			700*700*850			1	5 739
итого							301102

Складское и вспомогательное оборудование

Модель	Пр-во	Описание	Габариты	кВт	В	Кол-во	Цена
Весы напольные DL-150	CAS, КОРЕЯ, РЕСПУБЛИКА	ЖК-дисплей, автоматическая установка нуля, интерфейс RS-232C, размер платформы 370 x 500 мм, предел взвешивания 150 кг, цена поверочного деления 50 г, рифленая платформа	420*655*710	0,01	220	1	20637
			697*695*2028	0,3	220	2	69104

			1960*2560*2200			1	75 771
				1,3	220	1	122457
						1	1115
			1200*500*1800			4	39980
			1200*400*1800			2	17090
			1300*500*1800			2	21362
			300*500*1850			15	40485
							150000
							150000
							100000
							150000
							50000
Итого							1008001

Оборудование барной стойки

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

			210*365*635	0,22	220	1	0
			570*510*495	3,6	220	1	0
						1	5000
			330*330*620	0,46	220	1	20 000
Итого							89809

Стоимость оборудования, сводная по цехам

Наименование	Сумма
Оборудование холодного участка доготовочного цеха	201838,0
Оборудование участка выпечки	363669,0
Оборудование горячего участка доготовочного цеха и раздаточной	339939,0
Оборудование моечной кухонной посуды	55606,0
Оборудование моечной столовой посуды и сервизной	301102,0
Складское, вспомогательное и офисное оборудование	1008001,0
Оборудование барной стойки	89809,00
Техническое оборудование (инжиниринг, в т.ч. сантехническое оборудование)	200000,0
Пуско-наладочные работы	200000,0

Подбор кухонной посуды и инвентаря

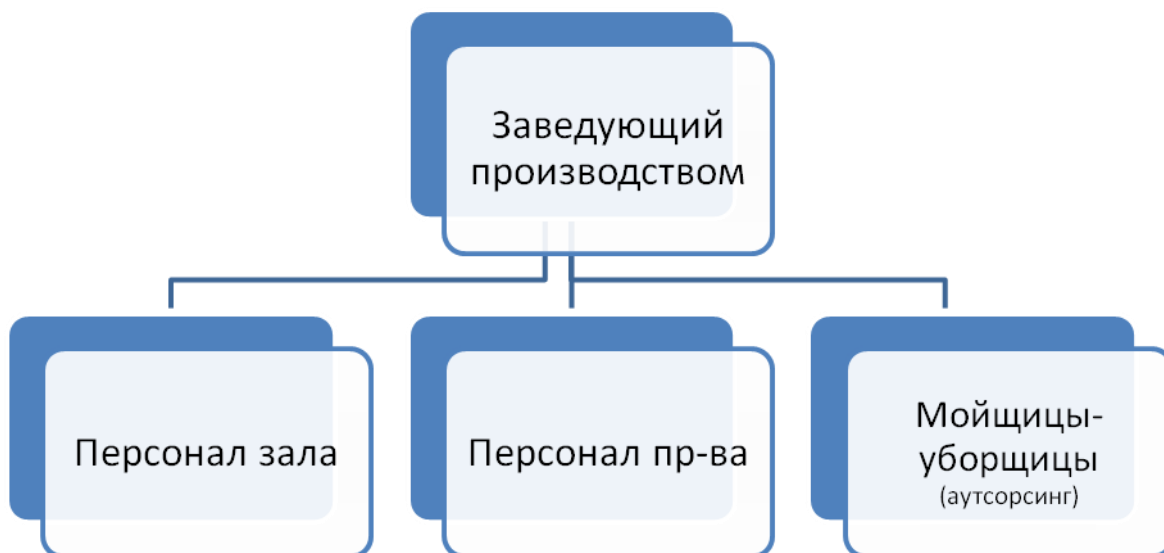
Наименование кухонного инвентаря	Кол-во	Цена	Всего
	3	500	1500
	2	2800	5600
	2	300	600
	2	1300	2600
	2	1900	3800
	5	1700	8500
	5	1200	6000
	5	800	4000
	5	550	2750

GN 1/6 с крышкой	5	500	2500
GN 1/9 с крышкой	5	500	2500
Горка для специй	2	3000	6000
Держатель для кухонных ножей	3	2000	6000
	3	2000	6000
	6	500	3000
	2	2000	4000
	2	3000	6000
	1	1000	1000
	1	1000	1000
	2	300	600
	2	300	600
	2	1200	2400
	1	2300	2300
	3	2500	7500
	1	800	800
	1	500	500
	2	3000	6000
	1	1500	1500
	1	1500	1500
	1	1500	1500
	2	700	1400
	5	1000	5000
	5	1800	9000
	1	2900	2900
	3	1000	3000
	2	700	1400
	3	500	1500
	4	800	3200
	10	500	5000
	10	150	1500
	1	3000	3000
	1	400	400

	1	10000	10000
	3	300	900
	3	300	900
			147650,0

Персонал

Кадровая структура бургер-бара



Сотрудники предприятия и их зоны ответственности

№ п/п	Наименование должности	Кол-во	Оклад, руб.	Всего	Зона ответственности
-------	------------------------	--------	-------------	-------	----------------------

1		1	50000	50000	
2		10	35000	350000	
3		10	35000	350000	
4		Клининг на аутсорсинге			
Всего:				750000	

Чек-лист заведующего производством

Время	Подразделение	Наименование действия	Оценка
	Производство		
	Гостевая зона		

Чек-лист работника производства

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене		
	Смена		
		Выпекание замороженных булочек	
		Работа с фритюром	
		Сборка, сервировка и отдача готовых блюд по заказам посетителей	

Чек-лист работника зала

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Подготовка к смене	Проверка исправности оборудования, если необходимо – смена фильтра кофемашины, помол кофейного зерна и т.п.	
		Сервировка и досервировка столов	
	Смена	Приветствие покупателей, прием заказа и расчет через АСУ за стойкой	
		Обеспечение высокого уровня продаж	
		Приготовление горячих напитков	

		Разлив холодных напитков, в т.ч. со льдом	
		Уборка барного оборудования и инвентаря	
		Ведение кассы, учета и отчетности	
Сдача выручки			

Чек-лист мойщицы-уборщицы *

Время	Суть работы	Наименование действия	Оценка
	Уборка торгового зала		

		Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также гостевых туалетов и туалетов персонала следует выделять отдельный инвентарь, который хранить в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно и иметь отличительные особенности.	
Инструкция по мойке посуды		В моечном цеху, очищая посуду от пищевых остатков, складывать их в мешки и убирать в специально предназначенный для этого холодильник. Дольше дня мусор не копить.	
		Складывать посуду в посудомоечную машину, запускать мойку	
		Вынимать чистую посуду и при необходимости досушивать ее на стеллажах	
		При выходе из строя посудомоечной машины, необходимо вымыть столовую посуду, приборы и стекло в ваннах (столовую посуду и приборы – в трехсекционной, стекло – в двухсекционной ванне), для чего: -удалить пищевые остатки -помыть в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны -помыть в воде с температурой не ниже 40 градусов, но с добавлением вдвое меньшего кол-ва моющих средств – во второй секции -ополоснуть посуду с использованием гибкого душа водой с температурой не ниже 65 градусов – в третьей секции ванны.	
		Пользоваться профессиональными моющими и дезинфицирующими средствами, которые своевременно в письменной форме заказывать у заведующего производством	
		Щетки для мытья посуды после окончания работы очистить, замочить в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов, с с добавлением моющих средств, продезинфицировать, промыть проточной водой, просушить и хранить в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не использовать	
		Чистую сухую посуду своевременно (не реже двух раз в час) развозить по узлам, где она используется (в бар и на производство)	
Инструкция по уборке производственных и служебных помещений		Уборка помещений, коридоров, лестниц	
		Удаление пыли с мебели, ковровых изделий	
		подметание и мойка вручную или с помощью машин и приспособлений стен, полов, лестниц, окон и т.д.	
		Сбор и транспортировка мусора и отходов в установленное место	
		Расстановка баков для мусора, их очистка и	

		дезинфицирование.	
	Инструкция по уборке прилегающей территории		

*Работник компании – аутсорсера

Сервис

Расчет кол-ва и стоимости мебели зала

Вид	Кол-во	Стоимость	Сумма
	1	150000	150000
	100	3000	300000
	20	8000	160000
	15	12000	180000
	30	3500	105000
Итого			895000

Расчет столовой посуды, стекла, приборов

№	Товары	Кол-во (шт)	Цена	Стоимость
1	Вилка столовая L=20 см, нерж. сталь хром 18/10	96	150	14400
2	Нож столовый L=22.5 см, нерж.сталь хром 18/10	96	200	19200
3		96	50	4800
4		48	45	2160

5		48	80	3840
6		48	200	9600
7		24	140	3360
8		24	60	1440
9	Кофейная пара для эспрессо, 40 мл, фарфор	48	120	5760
10		48	130	6240
11		12	170	2040
12		96	65	6240
13		48	130	6240
14		96	85	8160
15		96	120	11520
16		12	320	3840
17		96	160	15360
18		12	150	1800
19		48	125	6000
20		48	125	6000
21		48	350	16800
	Итого:			154800

Используемые расходные материалы для подачи

Итого: 40000 руб.					

Продвижение

Стимулирование спонтанных посещений

Основные стимуляторы спонтанных посещений	Особенности
Фасадное оформление	
Оформление входной группы	
Наружная вывеска	
Консоль	
Маркизы	

Террасы	
Стритлайны	
Билборды	
Реклама на транспорте (внутри и снаружи)	

Стимулирование спланированных посещений

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

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

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

№	Название этапа	Суть этапа	Чем стимулировать
1	осведомленность		
2	знание		
3	предрасположенность		
4	предпочтение		
5	убежденность		
6	посещение	Этап посещения возможен, только если пройдены все предыдущие этапы.	Четкой стратегией продвижения, охватывающей все вышеизложенное

Программы лояльности

Январь	Февраль	Март
Апрель	Май	Июнь
Июль	Август	Сентябрь
Октябрь	Ноябрь	Декабрь

Календарь информационных поводов

Январь

8 января 1935 г.	11 января	12 января
16 января 1920 г. В США ввели Сухой закон	20 января 1920 г.	21 января
22 января 1630 г.	24 января 1935 г. Появилось первое баночное пиво	25 января

Февраль

2 февраля День сурка	2 февраля 1892 г.	6 февраля Международный день бармена (День святого Аманда)
-------------------------	-------------------	--

6 февраля	12 февраля	13 февраля 1895 г.
14 февраля	23 февраля	27 февраля 1997 г.

Март

1 марта	1 марта	2 марта 1983 г.
6 марта 1899 г.	8 марта	17 марта День святого Патрика
23 марта 1839 г.	23 марта 1910	29 марта 1886 г.

Апрель

1 апреля	2 апреля 1725 года Родился Джакомо Казанова	4 апреля
4 апреля 1932 г.	7 апреля	15 апреля 1912 г.
20 апреля 1841 г.	26 апреля	30 апреля Вальпургиева ночь

Май

1 мая	3 мая 1904 г.	4 мая 1961 г.
6 мая 1856	11 мая 1720 г.	16 мая 1929 г.
20 мая 1873 г. Официальный день рождения джинсов	27 мая 1930 г.	28 мая 1756 г.

Июнь

1 июня 1938 г.	4 июня	9 июня Международный день друзей
10 июня	14 июня 1928	16 июня 1903 г.
17 июня	24 июня 1990 г.	25 июня 1857 г.

Июль

1 июля 1751 г.	3 июля 1883	4 июля
6 июля Всемирный день поцелуя	11 июля	13 июля 1871 г.

18 июля Национальный день хот-дога в США	27 июля 1900 г	28 июля 1586 г.
---	----------------	-----------------

Август

3 августа 1959 г.	4 августа 1901 года	11 августа 1973 г.
12 августа	17 августа 1896 г.	18 августа 1958 г.
19 августа 1692 г.	23 августа	24 августа 1853 г. День рождения чипсов

Сентябрь

4 сентября 1888 г.	4 сентября 1975 г.	7 сентября 1923 г.
8 сентября	8 сентября	15 сентября 1971 г.
19 сентября	19 сентября Международный день подражания пиратам	23 сентября 1848 г.

Октябрь

6 октября Всемирный день улыбки	12 октября	10 октября
13 октября	16 октября	18 октября 1867 г.
21 октября	21 октября	28 октября 1886 г.

Ноябрь

1 ноября	5 ноября	17 ноября Международный день студентов
18 ноября	21 ноября	29 ноября 1783 г.

Декабрь

1 декабря 1953 г.	1 декабря	10 декабря 1868 г.
13 декабря 1971 г.	15 декабря	17 декабря 1989 г.

Алгоритм выведения сайта в ТОП Яндекса и Гугла

Определение цели	Уточнение целевой группы	Подбор поисковых фраз	Ранжир найденных фраз
------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------

Доходы от реализации товарных групп

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

Сценарий 1 Группа 4 Средний чек 195 Средняя себестоимость 81	Сценарий 2 Группа 4 Средний чек 205 Себестоимость 67	Сценарий 3 Группа 4 Средний чек 175 Средняя себестоимость 66	Сценарий 4 Группа 4 Средний чек 230 Средняя себестоимость 88	Сценарий 5 Группа 4 Средний чек 245 Средняя себестоимость 91
Хот-дог 115/52	Бургер 125/38	Пицца в булочке 95/37	Сосиски 150/59	Наггетсы 165/62
Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5
Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18
Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5
Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или
Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или
Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140
Сценарий 6 Группа 3 Средний чек 175 Средняя себестоимость 74,5	Сценарий 7 Группа 3 Средний чек 185 Средняя себестоимость 60,5	Сценарий 8 Группа 3 Средний чек 155 Средняя себестоимость 59,5	Сценарий 9 Группа 3 Средний чек 210 Средняя себестоимость 81,5	Сценарий 10 Группа 3 Средний чек 225 Средняя себестоимость 84,5

Хот-дог 115/52	Бургер 125/38	Пицца в булочке 95/37	Сосиски 150/59	Наггетсы 165/62
Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18
Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5
Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или
Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или
Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140
Сценарий 11 Группа 2 Средний чек 135 Средняя себестоимость 58,5	Сценарий 12 Группа 2 Средний чек 145 Средняя себестоимость 44,5	Сценарий 13 Группа 2 Средний чек 115 Средняя себестоимость 43,5	Сценарий 14 Группа 3 Средний чек 180 Средняя себестоимость 70	Сценарий 15 Группа 3 Средний чек 195 Средняя себестоимость 73
Хот-дог 115/52	Бургер 125/38	Пицца в булочке 95/37	Сосиски 150/59	Наггетсы 165/62
Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5	Салат 20/6,5
Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5
Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или
Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или
			Пиво 140	Пиво 140
Сценарий 16 Группа 1 Средний чек 115 Средняя себестоимость 52	Сценарий 17 Группа 1 Средний чек 125 Средняя себестоимость 38	Сценарий 18 Группа 1 Средний чек 95 Средняя себестоимость 37	Сценарий 19 Группа 2 Средний чек 160 Средняя себестоимость 63,5	Сценарий 20 Группа 2 Средний чек 175 Средняя себестоимость 66,5
Хот-дог 115/52	Бургер 125/38	Пицца в булочке 95/37	Сосиски 150/59	Наггетсы 165/62
Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или	Соус 10/4,5	Соус 10/4,5

Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или	Холодный напиток 67 или	Холодный напиток 67 или
Пиво 140	Пиво 140	Пиво 140	Горячий напиток 50 или	Горячий напиток 50 или
			Пиво 140	Пиво 140
Сценарий 21 Группа 3 Средний чек 80 Средняя себестоимость 29	Сценарий 22 Группа 2 Средний чек 60 Средняя себестоимость 22,5	Сценарий 23 Группа 1 Средний чек 70 Средняя себестоимость 25	Сценарий 24 Группа 1 Средний чек 80 Средняя себестоимость 27	Сценарий 25 Группа 1 Средний чек 80 Средняя себестоимость 24
Картофель фри 50/18	Картофель фри 50/18	Тосты с яйцом- пашот 70/25	Панкейки с сахарным сиропом и сливочным маслом 80/27	Овощной пирог с сосисками 80/24
Салат 20/6,5	Соус 10/4,5	Горячий напиток 50	Горячий напиток 50	Горячий напиток 50
Соус 10/4,5	Холодный напиток 67 или			
Холодный напиток 67 или	Горячий напиток 50 или			
Горячий напиток 50 или	Пиво 140			
Пиво 140				

Товарная группа 1 – в заказе одно блюдо на гостя

Товарная группа 2 - в заказе два блюда на гостя

Товарная группа 3 - в заказе три блюда на гостя

Товарная группа 4 - в заказе четыре блюда на гостя

Определение потребительских предпочтений (по группам, на гостя)

Загрузка зала, сутки	Группа	Статистический показатель потребительских предпочтений (на гостя), %	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт. в сутки	Числовой показатель потребительских предпочтений (на гостя), шт. в мес.
610	Группа 1			
	Группа 2			
	Группа 3			
	Группа 4			
	Чай			
	Кофе			
	Вода, лимонады			
	Пиво			

Цена, себестоимость, объем продаж, маржа

Наименование	Цена за ед.	Рост цены, % в год	Стартовый 100-% объем продаж (шт. в мес.)	Рост объема продаж, % в год	Дата начала продаж	Себест. за ед.	Маржа на ед.
группа 1	94	5	1470	5	Апрель, 1-й год	34	60
группа 2	131	5	6210	5	Апрель, 1-й год	50	81
группа 3	176	5	4020	5	Апрель, 1-й год	66	110
группа 4	210	5	6570	5	Апрель, 1-й год	78	132
чай	40	5	4740	5	Апрель, 1-й год	5	35
кофе	55	5	6750	5	Апрель, 1-й год	7	48
хол. напитки	67	5	2370	5	Апрель, 1-й год	42	25
пиво	140	5	4380	5	Апрель, 1-й год	90	50

Минимальный объем продаж (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	100%	100%	100%	100%
Февраль	-	100%	100%	100%	100%
Март	-	100%	100%	100%	100%
Апрель	50%	100%	100%	100%	100%
Май	100%	100%	100%	100%	100%
Июнь	100%	100%	100%	100%	100%
Июль	100%	100%	100%	100%	100%
Август	100%	100%	100%	100%	100%
Сентябрь	100%	100%	100%	100%	100%
Октябрь	100%	100%	100%	100%	100%
Ноябрь	100%	100%	100%	100%	100%
Декабрь	100%	100%	100%	100%	100%

Оборот предприятия (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	4 819 854	5 289 818	5 781 639	6 295 320
Февраль	-	4 819 854	5 289 818	5 781 639	6 295 320
Март	-	4 819 854	5 289 818	5 781 639	6 295 320
Апрель	2 185 875	4 819 854	5 289 818	5 781 639	6 295 320
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы 1 (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	152 343	167 198	182 743	198 979
Февраль	-	152 343	167 198	182 743	198 979
Март	-	152 343	167 198	182 743	198 979
Апрель	69 090	152 343	167 198	182 743	198 979
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы 2 (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	896 895	984 347	1 075 867	1 171 454
Февраль	-	896 895	984 347	1 075 867	1 171 454
Март	-	896 895	984 347	1 075 867	1 171 454
Апрель	406 755	896 895	984 347	1 075 867	1 171 454
Май	813 510	896 895	984 347	1 075 867	1 171 454
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы 3 (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	780 041	856 099	935 695	1 018 829
Февраль	-	780 041	856 099	935 695	1 018 829
Март	-	780 041	856 099	935 695	1 018 829
Апрель	353 760	780 041	856 099	935 695	1 018 829
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы 4 (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Февраль	-	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Март	-	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Апрель	689 850	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Май	1 379 700	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Июнь	1 379 700	1 521 119	1 669 437	1 824 653	1 986 768
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					

Всего	11 727 450	18 253 431	20 033 244	21 895 839	23 841 216
--------------	------------	------------	------------	------------	------------

Выручка от реализации группы Чай (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	209 034	229 416	250 746	273 024
Февраль	-	209 034	229 416	250 746	273 024
Март	-	209 034	229 416	250 746	273 024
Апрель	94 800	209 034	229 416	250 746	273 024
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы Кофе (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	409 303	449 213	490 978	534 600
Февраль	-	409 303	449 213	490 978	534 600
Март	-	409 303	449 213	490 978	534 600
Апрель	185 625	409 303	449 213	490 978	534 600
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					

Декабрь	371 250	409 303	449 213	490 978	534 600
Всего	3 155 625	4 911 638	5 390 550	5 891 738	6 415 200

Выручка от реализации группы Холодные напитки (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	175 066	192 136	210 000	228 658
Февраль	-	175 066	192 136	210 000	228 658
Март	-	175 066	192 136	210 000	228 658
Апрель	79 395	175 066	192 136	210 000	228 658
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Выручка от реализации группы Пиво (на 5 лет)

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	676 053	741 972	810 957	883 008
Февраль	-	676 053	741 972	810 957	883 008
Март	-	676 053	741 972	810 957	883 008
Апрель	306 600	676 053	741 972	810 957	883 008
Май	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Июнь	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Июль	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Август	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Сентябрь	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Октябрь	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008

Ноябрь	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Декабрь	613 200	676 053	741 972	810 957	883 008
Всего	5 212 200	8 112 636	8 903 664	9 731 484	10 596 096

Прямые и косвенные затраты на производство тг

Прямые затраты на единицу товара

Состав	Себестоимость за ед., руб.	Рост себестоимости в год, %
Группа 1	34	5
Группа 2	50	5
Группа 3	66	5
Группа 4	78	5
Группа Чай	5	5
Группа Кофе	7	5
Группа Холодные напитки	42	5
Группа Пиво	90	5

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 1

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	52 479	54 978	57 477	59 976
Февраль	-	52 479	54 978	57 477	59 976
Март	-	52 479	54 978	57 477	59 976
Апрель	24 990	52 479	54 978	57 477	59 976
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					

Декабрь	49 980	52 479	54 978	57 477	59 976
Всего	424 830	629 748	659 736	689 724	719 712

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 2

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	326 025	341 550	357 075	372 600
Февраль	-	326 025	341 550	357 075	372 600
Март	-	326 025	341 550	357 075	372 600
Апрель	155 250	326 025	341 550	357 075	372 600
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 3

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	278 586	291 852	305 118	318 384
Февраль	-	278 586	291 852	305 118	318 384
Март	-	278 586	291 852	305 118	318 384
Апрель	132 660	278 586	291 852	305 118	318 384
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					

Октябрь	265 320	278 586	291 852	305 118	318 384
Ноябрь	265 320	278 586	291 852	305 118	318 384
Декабрь	265 320	278 586	291 852	305 118	318 384
Всего	2 255 220	3 343 032	3 502 224	3 661 416	3 820 608

Прямые затраты на сырье и материалы по группе 4

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	538 083	563 706	589 329	614 952
Февраль	-	538 083	563 706	589 329	614 952
Март	-	538 083	563 706	589 329	614 952
Апрель	256 230	538 083	563 706	589 329	614 952
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Чай

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	24 885	26 070	27 255	28 440
Февраль	-	24 885	26 070	27 255	28 440
Март	-	24 885	26 070	27 255	28 440
Апрель	11 850	24 885	26 070	27 255	28 440
Май					
Июнь					
Июль					
Август					

Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего	201 450	298 620	312 840	327 060	341 280

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Кофе

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	49 613	51 975	54 338	56 700
Февраль	-	49 613	51 975	54 338	56 700
Март	-	49 613	51 975	54 338	56 700
Апрель	23 625	49 613	51 975	54 338	56 700
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Хол. напитки

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	104 517	109 494	114 471	119 448
Февраль	-	104 517	109 494	114 471	119 448
Март	-	104 517	109 494	114 471	119 448
Апрель	49 770	104 517	109 494	114 471	119 448
Май	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Июнь	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Июль	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Август	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448

Сентябрь	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Октябрь	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Ноябрь	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Декабрь	99 540	104 517	109 494	114 471	119 448
Всего	846 090	1 254 204	1 313 928	1 373 652	1 433 376

Прямые затраты на сырье и материалы по группе Пиво

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	413 910	433 620	453 330	473 040
Февраль	-	413 910	433 620	453 330	473 040
Март	-	413 910	433 620	453 330	473 040
Апрель	197 100	413 910	433 620	453 330	473 040
Май	394 200	413 910	433 620	453 330	473 040
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Прямые затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	1 788 098	1 873 245	1 958 393	2 043 540
Февраль	-	1 788 098	1 873 245	1 958 393	2 043 540
Март	-	1 788 098	1 873 245	1 958 393	2 043 540
Апрель	851 475	1 788 098	1 873 245	1 958 393	2 043 540
Май					
Июнь					
Июль					
Август					

Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Косвенные затраты на единицу товара

Разовая закупка

Состав	Месяц	Кол-во	Цена
Закупка продуктов для проработки	Февраль, 1-й год	1	20000

Ежемесячная закупка

Состав	Кол-во в мес.	Рост кол-ва в год, %	Цена единицы, руб.	Рост цены в год, %
Расходные материалы для подачи	20000	5	2	5

Косвенные затраты на сырье и материалы, итого

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	44 100	48 400	52 900	57 600
Февраль	-	44 100	48 400	52 900	57 600
Март	20 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Апрель	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Май	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Июнь	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Июль	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Август	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Сентябрь	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600

Октябрь	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Ноябрь	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Декабрь	40 000	44 100	48 400	52 900	57 600
Всего	380 000	529 200	580 800	634 800	691 200

Общие затраты на сырье и материалы

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	1 832 198	1 921 645	2 011 293	2 101 140
Февраль	-	1 832 198	1 921 645	2 011 293	2 101 140
Март	20 000	1 832 198	1 921 645	2 011 293	2 101 140
Апрель	891 475	1 832 198	1 921 645	2 011 293	2 101 140
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Всего					

Расчет активов и их амортизация

Приобретение и расчет активов

Материальные активы

Материальный актив	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	201 838	5
	363 669	5

	339 939	5
	55 606	5
	301 102	5
	1 008 001	5
	89 809	5
	200 000	5

Прочее имущество

Прочее имущество	Стоимость приобретения / заказа, руб.	Срок эксплуатации, лет
	895 000	5
	154 800	5
	147 650	5

Общий расчет активов

Время приобретения	Вид актива	Сумма, руб.
Февраль, 1-й год		2 559 964
		1 197 450
	Итого:	3 757 414

Стоимость активов с учетом амортизации

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	3 467 448	2 650 393	1 833 339	1 016 285

Февраль	4 216 414	3 399 360	2 582 306	1 765 251	948 197
Март	4 148 326	3 331 272	2 514 218	1 697 163	880 109
Апрель	4 080 238				
Май	4 012 150				
Июнь	3 944 063				
Июль	3 875 975				
Август	3 807 887				
Сентябрь	3 739 799				
Октябрь	3 671 711				
Ноябрь	3 603 623				
Декабрь	3 535 535				

Размер амортизационных отчислений, всего

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	68 088	68 088	68 088	68 088
Февраль	-				
Март	68 088				
Апрель	68 088				
Май	68 088				
Июнь	68 088				
Июль	68 088				
Август	68 088				
Сентябрь	68 088				
Октябрь	68 088				
Ноябрь	68 088				
Декабрь	68 088				
Итого:	680 879				

Стоимость активов для расчета налога на имущество

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	398 893	333 321	267 750	202 179

Февраль	459 000	393 429	327 857	262 286	196 714
Март	453 536				
Апрель	448 071				
Май	442 607				
Июнь	437 143				
Июль	431 679				
Август	426 214				
Сентябрь	420 750				
Октябрь	415 286				
Ноябрь	409 821				
Декабрь	404 357				

Амортизация помещения

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	398 893	333 321	267 750	202 179
Февраль	459 000	393 429	327 857	262 286	196 714
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Расчет отчислений на амортизацию помещения

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	5 464	5 464	5 464	5 464
Февраль	-	5 464	5 464	5 464	5 464

Март	5 464	5 464	5 464	5 464	5 464
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Амортизация оборудования

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	2 090 637	1 578 644	1 066 652	554 659
Февраль	2 559 964	2 047 971	1 535 978	1 023 986	511 993
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:	25 812 970	22 271 687	16 127 773	9 983 860	3 839 946

Расчет отчислений на амортизацию оборудования

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	42 666	42 666	42 666	42 666

Февраль	-	42 666	42 666	42 666	42 666
Март	42 666	42 666	42 666	42 666	42 666
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Амортизация прочего имущества

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	977 918	738 428	498 938	259 448
Февраль	1 197 450	957 960	718 470	478 980	239 490
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Расчет отчислений на амортизацию прочего имущества

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

Январь	-	19 958	19 958	19 958	19 958
Февраль	-	19 958	19 958	19 958	19 958
Март	19 958	19 958	19 958	19 958	19 958
Апрель	19 958	19 958	19 958	19 958	19 958
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Расчет иных затрат и издержек

Инвестиции

наименование	Схема платежа	сумма	Дата (первого или единственного) платежа	Рост цены в год, %
Ремонт и обслуживание помещений				
	единовременно	150 000	Январь, 1-й год	-
	единовременно	405 000	Январь, 1-й год	-
	единовременно	459 000	Февраль, 1-й год	-
Ремонт оборудования				
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%

	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%
	1 раз в квартал	10 000	Июль, 1-й год	10%

Расчет инвестиционных затрат

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	555 000	88 000	96 000	104 000	112 000
Февраль					
Март					
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	-	-	-	-	-
Итого:	1 174 000	352 000	384 000	416 000	448 000

Аренда

недвижимость	Затраты в мес., руб.	Цена за кв.м. в год	Площадь, кв.м.	Затраты на аренду в год, руб.	Начало аренды	Изменение стоимости, инфляция
Долгосрочная аренда помещения (арендные каникулы)	-	-	270	-	Январь, 1-й год	-
Долгосрочная аренда помещения (договор на 5 лет)	432000	19200	270	5 184 000	Март, 1-й год	5%

Расчет аренды, в год

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	453 600	475 200	496 800	518 400
Февраль	-	453 600	475 200	496 800	518 400
Март	432 000	453 600	475 200	496 800	518 400
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:	4 320 000	5 443 200	5 702 400	5 961 600	6 220 800

Расчет управленческих расходов

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	103 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Февраль	418 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Март	288 500	432 175	450 850	469 525	488 200

Апрель	438 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Май	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Июнь	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Июль	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Август	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Сентябрь	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Октябрь	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Ноябрь	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Декабрь	363 500	379 675	395 850	412 025	428 200
Итого:	4 157 000	4 608 600	4 805 200	5 001 800	5 198 400

Штатное расписание

Должность	Кол-во	Оклад	Сумма	Индексация, % в год	Дата приема на работу
Управленческий персонал					
	1	50000	50000	10	Март, 1-й год
Производственный персонал					
		35000	350000	10	Апрель, 1-й год

Расчет ФОТ

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	825 000	900 000	975 000	1 050 000
Февраль	-	825 000	900 000	975 000	1 050 000
Март					
Апрель					
Май					

Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь	750 000	825 000	900 000	975 000	1 050 000
Итого:	6 800 000	9 900 000	10 800 000	11 700 000	12 600 000

Расчет прочих издержек

Наименование	Периодичность	цена	Дата платежа (начала платежей)	Изменение стоимости, инфляция, % в год
Коммунальные платежи				
	1 раз в месяц	60 000	Январь, 1-й год	5
	1 раз в месяц	7 500	Январь, 1-й год	5
	1 раз в месяц	6 000	Январь, 1-й год	5
	1 раз в месяц	10 000	Февраль, 1-й год	5
Транспортные расходы				
	1 раз в месяц	20 000	Январь, 1-й год	5
Реклама и продвижение				
	единовременно	80 000	Март, 1-й год	-
	1 раз в месяц	40 000	Апрель, 1-й год	-
	единовременно	25 000	Апрель, 1-й год	-
	единовременно	50 000	Апрель, 1-й год	5
	1 раз в месяц	40 000	Апрель, 1-й год	5
	единовременно	60 000	Февраль, 1-й год	-
	1 раз в месяц	10000	Январь, 1-й год	5
Управленческие расходы				
Бухгалтерский учет (аутсорсинг)	1 раз в месяц	20 000	Апрель, 1-й год	5

Клининг (аутсорсинг)	1 раз в месяц	100 000	Апрель, 1-й год	5
	1 раз в месяц	20 000	Февраль, 1-й год	5
Банковские услуги				
	1 раз в месяц	5 000	Февраль, 1-й год	5
	1 раз в месяц	5 000	Апрель, 1-й год	5
	единовременно	200 000	Февраль, 1-й год	5
	1 раз в год	50 000	Март, 1-й год	5
	1 раз в месяц	20 000	Февраль, 1-й год	5

Расчет себестоимости пр-ва

Расчет себестоимости пр-ва, 1-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	-	-	68 088	978 088	978 088	978 088	978 088	978 088	978 088	978 088	978 088	978 088	8 870 879
Себест. для ЕВИТДА	-	-	-	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	6 300 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	-	-	-	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	6 300 000
Зарплата (Производ- ственного персонала)	-	-	-	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	700 000	6 300 000
Страховые взносы (Производство)	-	-	-	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	1 890 000
Амортизация	-	-	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	680 879

Расчет себестоимости пр-ва, 2-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	1 069 088	12 829 054
Себест. для ЕВИТДА	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	9 240 000

Пр. аренда, пр. ФОТ	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	9 240 000
Зарплата (Производственного персонала)	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	770 000	9 240 000
Страховые взносы (Производство)	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	2 772 000
Амортизация	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	817 054

Расчет себестоимости пр-ва, 3-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	1 160 088	13 921 054
Себест. для ЕBITDA	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	10 080 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	10 080 000
Зарплата (Производственного персонала)	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	840 000	10 080 000
Страховые взносы (Производство)	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	3 024 000
Амортизация	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	817 054

Расчет себестоимости пр-ва, 4-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	1 251 088	15 013 054
Себест. для ЕBITDA	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	10 920 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	10 920 000

Зарплата (Производ- ственного персонала)	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	910 000	10 920 000
Страховые взносы (Производство)	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	3 276 000
Амортизация	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	817 054

Расчет себестоимости пр-ва, 5-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	итог
Себестоимость	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	1 342 088	16 105 054
Себест. для ЕВИТДА	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	11 760 000
Пр. аренда, пр. ФОТ	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	11 760 000
Зарплата (Производ- ственного персонала)	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	980 000	11 760 000
Страховые взносы (Производство)	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	3 528 000
Амортизация	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	817 054

Финансирование

Источники финансирования

Вклады	Сумма, руб.	Дата вложения
Невозвратное финансирование собственника	5000000	Январь, 1-й год
Невозвратное финансирование собственника	2000000	Февраль, 1-й год
Итого:	7000000,0	

Расчет налогов

Налоговая ставка (ИП + 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-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	382 557	439 368	499 428	562 737
Февраль	-	395 757	453 768	515 028	579 537
Март	-	387 882	445 518	506 403	570 537
Апрель					
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

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

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	151 557	187 368	226 428	268 737
Февраль	-	164 757	201 768	242 028	285 537

Март	-	156 882	193 518	233 403	276 537
Апрель	-	151 557	187 368	226 428	268 737
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

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

мес./год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Январь	-	231 000	252 000	273 000	294 000
Февраль	-	231 000	252 000	273 000	294 000
Март	-	231 000	252 000	273 000	294 000
Апрель	210 000	231 000	252 000	273 000	294 000
Май					
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Единый налог 15 % (ИП+УСНО)

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

Январь	-	151 557	187 368	226 428	268 737
Февраль	-	164 757	201 768	242 028	285 537
Март	-	156 882	193 518	233 403	276 537
Апрель	-	151 557	187 368	226 428	268 737
Май	130 995	164 757	201 768	242 028	285 537
Июнь					
Июль					
Август					
Сентябрь					
Октябрь					
Ноябрь					
Декабрь					
Итого:					

Обязательные годовые взносы ИП

ПФР для ИП					
год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Итого:	187 200	187 200	187 200	187 200	187 200
ФОМС для ИП					
год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Итого:	4 590	4 590	4 590	4 590	4 590
Общее:	191 790	191 790	191 790	191 790	191 790

Итоговые показатели планирования, реалистичный прогноз

год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Выручка	37 159 875	57 838 253	63 477 810	69 379 673	75 543 840
Количество реализованного товара	310 335	460 026	481 932	503 838	525 744

Переменные затраты, из них:	14 855 075	21 986 370	23 059 740	24 135 510	25 213 680
-прямые	14 475 075	21 457 170	22 478 940	23 500 710	24 522 480
-косвенные	380 000	529 200	580 800	634 800	691 200
Постоянные затраты (аренда, коммерческие, управленческие, затраты на персонал)	15 277 000	19 951 800	21 307 600	22 663 400	24 019 200
Активы	3 757 414	0	0	0	0
Вложения в ОС	1 174 000	352 000	384 000	416 000	448 000
ЕВИТ	7 027 800	15 900 083	19 110 470	22 580 763	26 310 960
ЕВИТДА	7 708 679	16 717 137	19 927 524	23 397 817	27 128 014
Чистая прибыль	1 904 150	9 687 804	12 175 234	14 883 582	17 812 850
Баланс денежных средств	5 827 615	16 332 473	29 324 761	45 025 398	63 655 302

Анализ финансовых результатов, реалистичный прогноз

год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Рентабельность продаж по чистой прибыли, %	5,1%	16,7%	19,2%	21,5%	23,6%
Рентабельность собственного капитала, ROE %	0,0%	108,8%	65,5%	48,4%	39,0%
Рентабельности инвестиционного капитала, ROIC %	0,0%	142,9%	82,2%	58,7%	46,1%
Коэффициент текущей ликвидности, CR	0,7	10,7	15,4	19,4	22,9
Коэффициент быстрой ликвидности, QR	0,7	10,7	15,4	19,4	22,9
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,7	10,7	15,4	19,4	22,9

Коэффициент финансовой независимости	0,0	0,4	0,6	0,6	0,7
Коэффициент покрытия процентов	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Доли товарных групп в составе выручки

Наименование товарной группы	Объем реализации за весь период, руб.	Доля в общей выручке, %
группа 4	95 751 180	32%
группа 2	56 457 594	19%
группа 3	49 101 888	16%
пиво	42 556 080	14%
кофе	24 975 844	8%
чай	13 158 240	4%
лимонад, вода	11 020 026	4%
группа 1	9 589 692	3%

Прибыли и убытки

Прибыли и убытки, 1-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	0	0	0	2 185 875	4 371 750	4 371 750	4 371 750	4 371 750	4 371 750	4 371 750	4 371 750	4 371 750
Себестоимость	0	0	20 000	891 475	1 742 950	1 742 950	1 742 950	1 742 950	1 742 950	1 742 950	1 742 950	1 742 950
Валовая прибыль (убыток)	0	0	— 20 000	1 294 400	2 628 800	2 628 800	2 628 800	2 628 800	2 628 800	2 628 800	2 628 800	2 628 800
Коммерческие расходы	555 000	459 000	432 000	432 000	432 000	432 000	512 000	432 000	432 000	512 000	432 000	432 000
Управленческие расходы	103 500	418 500	338 500	1 188 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500	1 113 500

Прибыль (убыток) от продаж	— 658 500	— 877 500	— 790 500	— 326 100	1 083 300	1 083 300	1 003 300	1 083 300	1 083 300	1 003 300	1 083 300	1 083 300
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	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088
Отчисления с ФОТ	0	0	0	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	401 790
Прочие налоги	0	0	0	0	130 995	130 995	118 995	130 995	130 995	118 995	130 995	294 017
Прибыль (убыток) до налогообложения	— 658 500	— 877 500	— 858 588	— 604 188	674 217	674 217	606 217	674 217	674 217	606 217	674 217	319 406
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	— 658 500	— 877 500	— 858 588	— 604 188	674 217	674 217	606 217	674 217	674 217	606 217	674 217	319 406

Прибыли и убытки, 2-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854
Себестоимость	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198	1 832 198
Валовая прибыль (убыток)	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657	2 987 657

Коммерческие расходы	541 600	453 600	453 600	541 600	453 600	453 600	541 600	453 600	453 600	541 600	453 600	453 600
Управленческие расходы	1 204 675	1 204 675	1 257 175	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675	1 204 675
Прибыль (убыток) от продаж	1 241 382	1 329 382	1 276 882	1 241 382	1 329 382	1 329 382	1 241 382	1 329 382	1 329 382	1 241 382	1 329 382	1 329 382
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	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088
Отчисления с ФОТ	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	231 000	422 790
Прочие налоги	151 557	164 757	156 882	151 557	164 757	164 757	151 557	164 757	164 757	151 557	164 757	327 779
Прибыль (убыток) до налогообложения	790 737	865 537	820 912	790 737	865 537	865 537	790 737	865 537	865 537	790 737	865 537	510 725
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	790 737	865 537	820 912	790 737	865 537	865 537	790 737	865 537	865 537	790 737	865 537	510 725

Прибыли и убытки, 3-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818

Себестоимость	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645	1 921 645
Валовая прибыль (убыток)	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173	3 368 173
Коммерческие расходы	571 200	475 200	475 200	571 200	475 200	475 200	571 200	475 200	475 200	571 200	475 200	475 200
Управленческие расходы	1 295 850	1 295 850	1 350 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850	1 295 850
Прибыль (убыток) от продаж	1 501 123	1 597 123	1 542 123	1 501 123	1 597 123	1 597 123	1 501 123	1 597 123	1 597 123	1 501 123	1 597 123	1 597 123
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	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088
Отчисления с ФОТ	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	443 790
Прочие налоги	187 368	201 768	193 518	187 368	201 768	201 768	187 368	201 768	201 768	187 368	201 768	364 790
Прибыль (убыток) до налогообложения	993 666	1 075 266	1 028 516	993 666	1 075 266	1 075 266	993 666	1 075 266	1 075 266	993 666	1 075 266	720 455
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	993 666	1 075 266	1 028 516	993 666	1 075 266	1 075 266	993 666	1 075 266	1 075 266	993 666	1 075 266	720 455

Прибыли и убытки, 4-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639
Себестоимость	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293	2 011 293
Валовая прибыль (убыток)	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347	3 770 347
Коммерческие расходы	600 800	496 800	496 800	600 800	496 800	496 800	600 800	496 800	496 800	600 800	496 800	496 800
Управленческие расходы	1 387 025	1 387 025	1 444 525	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025	1 387 025
Прибыль (убыток) от продаж	1 782 522	1 886 522	1 829 022	1 782 522	1 886 522	1 886 522	1 782 522	1 886 522	1 886 522	1 782 522	1 886 522	1 886 522
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	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088
Отчисления с ФОТ	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	273 000	464 790
Прочие налоги	226 428	242 028	233 403	226 428	242 028	242 028	226 428	242 028	242 028	226 428	242 028	405 050
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 215 006	1 303 406	1 254 531	1 215 006	1 303 406	1 303 406	1 215 006	1 303 406	1 303 406	1 215 006	1 303 406	948 594
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	1 215 006	1 303 406	1 254 531	1 215 006	1 303 406	1 303 406	1 215 006	1 303 406	1 303 406	1 215 006	1 303 406	948 594

Прибыли и убытки, 5-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Выручка от реализации по основной деятельности	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320
Себестоимость	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140
Валовая прибыль (убыток)	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180	4 194 180
Коммерческие расходы	630 400	518 400	518 400	630 400	518 400	518 400	630 400	518 400	518 400	630 400	518 400	518 400
Управленческие расходы	1 478 200	1 478 200	1 538 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200	1 478 200
Прибыль (убыток) от продаж	2 085 580	2 197 580	2 137 580	2 085 580	2 197 580	2 197 580	2 085 580	2 197 580	2 197 580	2 085 580	2 197 580	2 197 580
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	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088	68 088
Отчисления с ФОТ	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	485 790
Прочие налоги	268 737	285 537	276 537	268 737	285 537	285 537	268 737	285 537	285 537	268 737	285 537	448 559
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 454 755	1 549 955	1 498 955	1 454 755	1 549 955	1 549 955	1 454 755	1 549 955	1 549 955	1 454 755	1 549 955	1 195 144
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

налоговых активов												
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 454 755	1 549 955	1 498 955	1 454 755	1 549 955	1 549 955	1 454 755	1 549 955	1 549 955	1 454 755	1 549 955	1 195 144

Прибыли и убытки, по годам

год	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Финансовый результат					
Выручка от реализации по основной деятельности	37 159 875	57 838 253	63 477 810	69 379 673	75 543 840
Себестоимость	14 855 075	21 986 370	23 059 740	24 135 510	25 213 680
Валовая прибыль (убыток)	22 304 800	35 851 883	40 418 070	45 244 163	50 330 160
Коммерческие расходы	5 494 000	5 795 200	6 086 400	6 377 600	6 668 800
Управленческие расходы	10 957 000	14 508 600	15 605 200	16 701 800	17 798 400
Прибыль (убыток) от продаж	5 853 800	15 548 083	18 726 470	22 164 763	25 862 960
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	680 879	817 054	817 054	817 054	817 054
Отчисления с ФОТ	2 081 790	2 963 790	3 215 790	3 467 790	3 719 790
Прочие налоги	1 186 982	2 079 434	2 518 392	2 996 336	3 513 266
Прибыль (убыток) до налогообложения	1 904 150	9 687 804	12 175 234	14 883 582	17 812 850
Текущий налог на прибыль	0	0	0	0	0
в т.ч. постоянные налоговые обязательства					
Изменение отложенных налоговых обязательств					
Изменение отложенных налоговых		0			

активов					
Начисленный налог на прибыль	0	0	0	0	0
Чистая прибыль	1 904 150	9 687 804	12 175 234	14 883 582	17 812 850

Планы движения денежных средств

План движения денежных средств, 1-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:											4 371 750	4 371 750
от продажи продукции, товаров, работ и услуг											4 371 750	4 371 750
прочие											0	0
---											0	0
Платежи - всего, в т.ч.:											3 629 445	3 984 257
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги											2 538 450	2 538 450
Материалы											1 742 950	1 742 950
Коммерческие и Управленческие											795 500	795 500
в связи с оплатой труда работников											750 000	750 000
процентов по долговым обязательствам	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие налоги	0	0	0	0	130 995	130 995	118 995	130 995	130 995	118 995	130 995	294 017
страховые отчисления ФОТ	0	0	0	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	401 790
прочие платежи	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков от текущих операций	— 103 500	— 418 500	— 790 500	— 536 100	742 305	742 305	754 305	742 305	742 305	754 305	742 305	387 494
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.:	555 000	4 216 414	0	0	0	0	80 000	0	0	80 000	0	0
в связи с приобретением, созданием ОС	0	3 757 414	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
инвестиционные расходы в связи с модернизацией, реконструкцией и подготовкой к использованию ОС	555 000	459 000	0	0	0	0	80 000	0	0	80 000	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	— 555 000	— 4 216 414	0	0	0	0	— 80 000	0	0	— 80 000	0	0
Денежные потоки от финансовых операций												

Поступления - всего	5 000 000	2 000 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
получение кредитов и займов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
денежных вкладов собственников	5 000 000	2 000 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
финансирование невозвратное	5 000 000	2 000 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие поступления												
Платежи - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	5 000 000	2 000 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	4 341 500	— 2 634 914	— 790 500	— 536 100	742 305	742 305	674 305	742 305	742 305	674 305	742 305	387 494
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	0	4 341 500	1 706 586	916 086	379 986	1 122 291	1 864 596	2 538 901	3 281 206	4 023 511	4 697 816	5 440 121
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	4 341 500	1 706 586	916 086	379 986	1 122 291	1 864 596	2 538 901	3 281 206	4 023 511	4 697 816	5 440 121	5 827 615

План движения денежных средств, 2-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854	4 819 854

от продажи продукции, товаров, работ и услуг											4 819 854	4 819 854
прочие											0	0
---											0	0
Платежи - всего, в т.ч.:											3 886 230	4 241 041
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги											2 665 473	2 665 473
Материалы											1 832 198	1 832 198
Коммерческие и Управленческие											833 275	833 275
в связи с оплатой труда работников											825 000	825 000
процентов по долговым обязательства											0	0
---											0	0
прочие налоги											164 757	327 779
страховые отчисления ФОТ											231 000	422 790
прочие платежи											0	0
---											0	0
Сальдо денежных потоков от текущих операций											933 625	578 813
Денежные потоки от инвестиционных операций												
Поступления - всего, в т.ч.:											0	0
от возврата предоставленных займов												
прочие поступления												
Платежи - всего, в т.ч.:											0	0

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

Сальдо денежных потоков от финансовых операций											0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период											933 625	578 813
Остаток денежных средств на начало отчетного периода											14 820 035	15 753 660
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	6 686 439	7 620 064	8 509 063	9 367 888	10 301 512	11 235 137	12 093 962	13 027 586	13 961 211	14 820 035	15 753 660	16 332 473

План движения денежных средств, 3-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818	5 289 818
от продажи продукции, товаров, работ и услуг												5 289 818
прочие												0
---												0
Платежи - всего, в т.ч.:												4 501 275
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги												2 792 695
Материалы												1 921 645
Коммерческие и Управленческие												871 050
в связи с оплатой труда работников												900 000
процентов по долговым обязательствам												0

---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие налоги	187 368	201 768	193 518	187 368	201 768	201 768	187 368	201 768	201 768	187 368	201 768	364 790
страховые отчисления ФОТ	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	252 000	443 790
прочие платежи	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков от текущих операций	1 157 754	1 143 354	1 096 604	1 157 754	1 143 354	1 143 354	1 157 754	1 143 354	1 143 354	1 157 754	1 143 354	788 543
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.:	96 000	0	0	96 000	0	0	96 000	0	0	96 000	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	96 000	0	0	96 000	0	0	96 000	0	0	96 000	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	— 96 000	0	0	— 96 000	0	0	— 96 000	0	0	— 96 000	0	0

Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
получение кредитов и займов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
денежных вкладов собственников	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
финансирование невозвратное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие поступления												
Платежи - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	1 061 754	1 143 354	1 096 604	1 061 754	1 143 354	1 143 354	1 061 754	1 143 354	1 143 354	1 061 754	1 143 354	788 543
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	16 332 473	17 394 227	18 537 581	19 634 186	20 695 940	21 839 294	22 982 648	24 044 402	25 187 756	26 331 110	27 392 864	28 536 219
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	17 394 227	18 537 581	19 634 186	20 695 940	21 839 294	22 982 648	24 044 402	25 187 756	26 331 110	27 392 864	28 536 219	29 324 761

План движения денежных средств, 4-й год

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

Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639
от продажи продукции, товаров, работ и услуг	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639	5 781 639
прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:												
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	1 283 094	1 371 494	1 322 619	1 283 094	1 371 494	1 371 494	1 283 094	1 371 494	1 371 494	1 283 094	1 371 494	1 016 682
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	29 324 761	30 607 855	31 979 348	33 301 967	34 585 061	35 956 554	37 328 048	38 611 141	39 982 635	41 354 128	42 637 222	44 008 716
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	30 607 855	31 979 348	33 301 967	34 585 061	35 956 554	37 328 048	38 611 141	39 982 635	41 354 128	42 637 222	44 008 716	45 025 398

План движения денежных средств, 5-й год

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Денежные потоки от текущих операций												
Поступления - всего, в т.ч.:	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320
от продажи продукции, товаров, работ и услуг	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320	6 295 320
прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Платежи - всего, в т.ч.:	4 660 477	4 677 277	4 728 277	4 660 477	4 677 277	4 677 277	4 660 477	4 677 277	4 677 277	4 660 477	4 677 277	5 032 089
поставщикам (подрядчикам) за сырье, материалы, работы, услуги	3 047 740	3 047 740	3 107 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740	3 047 740
Материалы	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140	2 101 140
Коммерческие и Управленческие	946 600	946 600	1 006 600	946 600	946 600	946 600	946 600	946 600	946 600	946 600	946 600	946 600
в связи с оплатой труда работников	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050	1 050

	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000	000
процентов по долговым обязательства	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие налоги	268 737	285 537	276 537	268 737	285 537	285 537	268 737	285 537	285 537	268 737	285 537	448 559
страховые отчисления ФОТ	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	294 000	485 790
прочие платежи	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
---	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков от текущих операций	1 634 843	1 618 043	1 567 043	1 634 843	1 618 043	1 618 043	1 634 843	1 618 043	1 618 043	1 634 843	1 618 043	1 263 232
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.:	112 000	0	0	112 000	0	0	112 000	0	0	112 000	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	112 000	0	0	112 000	0	0	112 000	0	0	112 000	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	— 112 000	0	0	— 112 000	0	0	— 112 000	0	0	— 112 000	0	0
Денежные потоки от финансовых операций												
Поступления - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
получение кредитов и займов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
денежных вкладов собственников	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
финансирование невозвратное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие поступления												
Платежи - всего	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
на уплату дивидендов и распр-е прибыли участникам												
возврат кредитов и займов, погашение долговых бумаг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
прочие платежи												
Сальдо денежных потоков от финансовых операций	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Сальдо денежных потоков за отчетный период	1 522 843	1 618 043	1 567 043	1 522 843	1 618 043	1 618 043	1 522 843	1 618 043	1 618 043	1 522 843	1 618 043	1 263 232
Остаток денежных средств на начало отчетного периода	45 025 398	46 548 241	48 166 284	49 733 327	51 256 170	52 874 213	54 492 256	56 015 099	57 633 142	59 251 185	60 774 028	62 392 071
Остаток денежных средств на конец отчетного периода	46 548 241	48 166 284	49 733 327	51 256 170	52 874 213	54 492 256	56 015 099	57 633 142	59 251 185	60 774 028	62 392 071	63 655 302

План движения денежных средств, по годам

Наименование	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
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 обязательствам					

прочие налоги					
страховые отчисления ФОТ					
прочие платежи					

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

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

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

Управленческий баланс

Наименование	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Актив					
Денежные средства	5 827 615	16 332 473	29 324 761	45 025 398	63 655 302
Дебиторская задолженность	0	0	0	0	0
Материальные запасы	0	0	0	0	0
Запасы готовой продукции	0	0	0	0	0
Расходы будущих периодов	0	0	0	0	0
Оборотные активы, итого	5 827 615	16 332 473	29 324 761	45 025 398	63 655 302
Основные средства	4 250 535	3 785 481	3 352 427	2 951 373	2 582 319
Внеоборотные активы, итого	4 250 535	3 785 481	3 352 427	2 951 373	2 582 319
Активы, итого	10 078 150	20 117 954	32 677 188	47 976 771	66 237 621
Пассив					
Краткосрочные обязательства					
Краткосрочная задолженность	0	0	0	0	0
Проценты по кредитам и займам	0	0	0	0	0
Заемные средства	8 174 000	1 526 000	1 910 000	2 326 000	2 774 000
Налоги	0	0	0	0	0
Краткосрочные обязательства, итого	8 174 000	1 526 000	1 910 000	2 326 000	2 774 000
Долгосрочные обязательства	0	0	0	0	0
Долгосрочные обязательства,	0	0	0	0	0

Итого					
Обязательства, итого	8 174 000	1 526 000	1 910 000	2 326 000	2 774 000
Собственный капитал	0	8 904 150	18 591 954	30 767 188	45 650 771
Добавочный капитал	7 000 000	0	0	0	0
Нераспределенная прибыль	1 904 150	9 687 804	12 175 234	14 883 582	17 812 850
Непокрытый убыток					
Капитал, итого	8 904 150	18 591 954	30 767 188	45 650 771	63 463 621
Обязательства и капитал, итого	17 078 150	20 117 954	32 677 188	47 976 771	66 237 621

Инвестиционные показатели

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

Название параметра	Обозначение	Значение параметра
Привлечено доп. инвестиций	RUR	-
Срок окупаемости	PP	1 год 6 месяцев
Индекс прибыльности	PI	5,68
Внутренняя норма прибыли	IRR	121,04%
Чистая приведенная стоимость	NPV	28 515 268

NPV - стоимость денежных поступлений, приведенных к текущему моменту при ставке 15% - 28 515 268

IRR - ставка, при которой приведенная стоимость данного проекта будет равна нулю - 121,04%

PI - индекс прибыльности проекта. Если значение меньше 1 проект может быть убыточен. Текущее значение - 5,68

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

Зона безубыточности проекта

Итоговые значения проекта

Выручка (RUR)	75 543 840
Реализация (шт.)	525 744
Постоянные затраты (RUR)	24 019 200
Переменные затраты (RUR)	25 213 680

Рассчитываемые значения проекта

Усредненная цена за единицу товарной группы	144
Средние переменные издержки	48
Точка безубыточности (RUR)	36 051 994
Точка безубыточности (шт.)	250 902

Показатели по выручке, ее безубыточному объему и запасу прочности

Период проекта	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	5-й год
Выручка	37 159 875	57 838 253	63 477 810	69 379 673	75 543 840
Безубыточный объем выручки	25 451 536	32 187 354	33 464 235	34 753 196	36 051 994
Запас прочности	32%	44%	47%	50%	52%

Риски и действия, направленные на их минимизацию

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

Сетевой график работ по запуску проекта

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

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

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

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