+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

# Бизнес-план кафе-ресторана

https://marketpublishers.ru/r/B506562BF90RU.html
Дата: 09.12.2010
Страниц: 136
Цена: 20 000 руб. (Лицензия на одного пользователя)
Артикул: B506562BF90RU

## Описание

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Привлечение инвестиционных и кредитных денежных средств для открытия кафе-ресторана.

Вместе с бизнес-планом вы получаете автоматизированную модель в формате Excel, с помощью которой сможете самостоятельно изменять исходные параметры проекта (средний чек на меню и дополнительные услуги, загрузку, численность и заработную плату персонала, стоимость оборудования, долю кредитных и собственных средств т.д.). Вся модель будет автоматически пересчитываться.

УСЛУГИ КАФЕ-РЕСТОРАНА

Базовые услуги:

Бизнес-ланч

Основное меню

Бар

Дополнительные услуги:

Проведение свадеб, банкетов, корпоративных и детских праздников

Торты на заказ

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

Услуга «трезвый водитель»

## КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Наиболее экономически эффективным местоположением является спальный район с плотной застройкой, главным фактором является расположение создаваемого кафе-ресторана рядом с метро. Как показало маркетинговое исследование, именно этот фактор часто становится определяющим при выборе заведения.

Формат создаваемого заведения: кафе-ресторан

Сегмент создаваемого кафе-ресторана: демократичный сегмент рынка, ориентированный на клиентов со средним уровнем дохода

График работы кафе-ресторана: с 10.00 до 24.00

Персонал кафе-ресторана: общий штат персонала - *** человек, с общим фондом заработной платы *** тыс. руб. в месяц

## ПЛОЩАДЬ

Площадь кафе-ресторана: 253 кв.м.

Помещение кафе-ресторана: зона обслуживания клиентов – *** кв.м., (в том числе основной зал -*** кв.м., VIP-залы (2 помещения) – *** кв.м., барная зона – 11 кв.м.), зона кухни – *** кв.м.

## ДОХОД КАФЕ-РЕСТОРАНА

Дневная загрузка кафе-ресторана:

Загрузка основного зала кафе-ресторана – ***%

Загрузка VIP-залов – ***%

Загрузка бара – ***%

Средний чек на услуги кафе-ресторана:

Основное меню – *** руб. с человека

Бизнес-ланч – 220 руб. с человека

Напитки и алкоголь – *** руб. с человека

Проведение свадеб, банкетов, корпоративных и детских праздников – 2 500 руб. с человека

Приготовление тортов на заказ – *** руб.

Услуга «трезвый водитель» - *** руб.

## РЕАЛИЗАЦИЯ ДАННОГО ПРОЕКТА ПОЗВОЛИТ

Создать бизнес, чистая (дисконтированная) стоимость которого на конец расчетного периода планирования составит *** тыс. руб., и приносящий ежемесячную прибыль в размере *** тыс. руб.

Выйти на рынок с уже известным видом услуг: услуги общепита

Создать новые рабочие места в районе реализации проекта;

Удовлетворить спрос на ресторанные услуги в районе реализации проекта;

Получить гарантированный доход на конец расчетного периода планирования в размере *** тыс. руб. в ценах с учетом дисконтирования.

## ИНВЕСТИЦИИ

Общий объем инвестиций в проект составляет *** тыс. руб.

В структуре инвестиционных затрат наибольшая доля приходится на оборудование и оснащение кафе-ресторана – ***%. Также значительная часть от первоначального объема инвестиций приходится на оборотные средства (***%).

Продолжительность инвестиционного периода: 6 месяцев.

Начало работы кафе-ресторана: 7 месяц реализации проекта

ФИНАНСИРОВАНИЕ

Предполагается финансирование проекта за счет собственных средств инициатора проекта или собственных средств инвестора и за счет заемных денежных средств.

Сумма кредитного договора составит *** тыс. руб.

Сумма начисленных процентов составит *** тыс. руб.

Кредит будет полностью погашен в *** мес. реализации проекта.

МЕТОДЫ РАЗРАБОТКИ БИЗНЕС-ПЛАНА

Тесное сотрудничество с экспертами и действующими владельцами бизнеса

Международный метод оценки инвестиционных проектов UNIDO

Метод финансовых расчетов с использованием Excel-модели, являющейся собственной разработкой компании EVENTUS Consulting:

К бизнес-плану прилагается Excel-модель, представляющая собой финансово-экономический универсальный инструмент, с помощью которого Вы сможете скорректировать концепцию проекта, изменив нужные Вам параметры и посмотрев, как при этом изменится окупаемость, доходность и рентабельность проекта

Все исходные параметры, предлагаемые в настоящем проекте, могут быть изменены. Изменение любого параметра приводит к автоматическому пересчету Excel-модели

Работа с моделью не требует специальных навыков, проста и удобна в использовании. С ее помощью Вы, даже не владея основами финансового моделирования, сможете просчитать различные стратегии и сценарии развития Вашего бизнеса

Финансовая модель бизнес-плана 100% автоматизирована

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

# Содержание

**ГЛАВА 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА**

**ГЛАВА 2. ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ**

1.1. РЕГИСТРАЦИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА
1.2. РАЗРЕШИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ КАФЕ-РЕСТОРАНА (АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ, СТОИМОСТЬ)
Аренда помещения для кафе-ресторана
Архитектурно-строительная документация
Заключение на помещение
Разрешение управы района
Регистрация контрольно-кассовой машины
Регистрация вывески
Разрешение на торговлю для кафе-ресторана
Лицензия на розничную торговлю алкоголем

**ГЛАВА 3. ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА**

3.1. АНАЛИЗ РОССИЙСКОГО РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Основные параметры рынка
Структура рынка
Анализ рынка общественного питания Москвы
Оборот и динамика рынка
Сегментация и структура рынка
Анализ рынка общественного питания Санкт-Петербурга
Оборот и динамика рынка
Структура рынка
Тенденции и особенности развития рынка общественного питания
3.2. АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ И КАФЕ
Объем, динамика и структура рынка
Структура рынка кафе
Сегментация кафе по АО Москвы
3.3. РЕЙТИНГ РЕСТОРАНОВ И КАФЕ МОСКВЫ И САНКТ-ПЕРЕРБУРГА
3.4. АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ
Частота посещения ресторана, кафе, бара
Потребительские предпочтения по виду кухни
Цель посещения ресторана, кафе, бара

Наиболее популярные заведения
Средний чек посетителей ресторанов, кафе, баров
Факторы выбора ресторана, кафе, бара

**ГЛАВА 4. ВЫБОР КОНЦЕПЦИИ КАФЕ-РЕСТОРАНА**

4.1. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ КАФЕ-РЕСТОРАНА
4.2. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ КАФЕ-РЕСТОРАНА

**ГЛАВА 5. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН**

5.1. МЕНЮ КАФЕ-РЕСТОРАНА
5.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ КАФЕ-РЕСТОРАНА
5.3. РЕКЛАМА И ПРОДВИЖЕНИЕ
Первоначальная реклама кафе-ресторана до и сразу после открытия
Текущая реклама по удержанию существующих и привлечению новых клиентов
Мероприятия по продвижению и рекламный бюджет

**ГЛАВА 6. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН**

6.1. ОБЪЕМ ИНВЕСТИЦИЙ
Объем и структура инвестиций
График привлечения инвестиций
6.2. ИНВЕСТИЦИИ В ПОЛУЧЕНИЕ РАЗРЕШЕНИЙ
6.3. ИНВЕСТИЦИИ В ПРОЕКТИРОВАНИЕ И СТРОИТЕЛЬНО-МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ
6.4. ИНВЕСТИЦИИ НА ПОКУПКУ ОБОРУДОВАНИЯ
Оборудование для кухни кафе-ресторана
Мебель для кафе-ресторана
Посуда для кафе-ресторана
Оснащение кафе-ресторана (спецодежда, скатерти, папки меню)
Прочее оборудование
6.5. ИНВЕСТИЦИИ В ОБОРОТНЫЕ СРЕДСТВА
6.6. ФИНАНСИРОВАНИЕ ПРОЕКТА

**ГЛАВА 7. ОПЕРАЦИОННЫЙ ПЛАН**

7.1. СПРОС И ЗАГРУЗКА КАФЕ-РЕСТОРАНА
Количество посадочных мест по зонам и график работы
Дневная загрузка кафе-ресторана

Сезонность спроса на услуги кафе-ресторана
Помесячный план загрузки кафе-ресторана по видам услуг
7.2. ПЕРСОНАЛ
7.3. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ
7.4. ТЕКУЩИЕ РАСХОДЫ

**ГЛАВА 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН**

8.1. ОБЩЕЭКОНМИЧЕСКОЕ ОКРУЖЕНИЕ
8.2. НАЛОГОВЫЕ ВЫПЛАТЫ
Система налогообложения
Страховые взносы
Налоговые выплаты
8.3. ВЫРУЧКА ПРОЕКТА
8.4. ПОГАШЕНИЕ КРЕДИТА
8.5. ОТЧЕТ О ПРИБЫЛЯХ И УБЫТКАХ
8.6. ПЛАН ДЕНЕЖНЫХ ПОСТУПЛЕНИЙ И ВЫПЛАТ

**ГЛАВА 9. АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА**

9.1. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИНВЕСТИЦИЙ
Срок окупаемости (PBP)
Дисконтированный срок окупаемости (DPBP)
Чистая приведенная стоимость (NPV)
Внутренняя норма доходности (IRR)
Доход инвестора
Основные показатели эффективности
9.2. ФИНАНСОВЫЙ АНАЛИЗ
Анализ рентабельности
Структура текущих расходов
Чистая прибыль
9.3. АНАЛИЗ БЕЗУБЫТОЧНОСТИ (BEP)
9.4. ОЦЕНКА СТОИМОСТИ БИЗНЕСА

**ГЛАВА 10. АНАЛИЗ РИСКОВ**

10.1. КАЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ РИСКОВ
10.2. КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ РИСКОВ

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

## О КОМПАНИИ EVENTUS CONSULTING

Приложения

## СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Динамика рынка общественного питания в РФ (2005-2009 гг.)
Диаграмма 2. Обеспеченность точками общественного питания в мире, чел./1 точку питания
Диаграмма 3. Средние расходы россиян по различным статьям затрат, % от общего объема затрат
Диаграмма 4. Структура выручки в секторе общественного питания по виду «общепита», %
Диаграмма 5. Структура российского сетевого рынка общественного питания по форматам
Диаграмма 6. Доля г. Москвы в общем объеме рынка общественного питания в 2009 году, %
Диаграмма 7. Объем и динамика рынка общественного питания г. Москвы
Диаграмма 8. Структура рынка общественного питания Москвы по формату, %
Диаграмма 9. Динамика объема рынка общественного питания Санкт-Петербурга
Диаграмма 10. Доля Санкт-Петербурга в общем объеме российского рынка общественного питания, %
Диаграмма 11. Структура рынка общественного питания Санкт-Петербурга по формату, %
Диаграмма 12. Прогноз объема рынка общественного питания г. Москвы на 2010-2012 гг.
Диаграмма 13. Динамика объема рынка кафе и ресторанов РФ в стоимостном выражении (2005-2009 гг., прогноз на 2010 г.)
Диаграмма 14. Сегментация рынка ресторанов РФ по ФО в стоимостном выражении в 2009 году
Диаграмма 15. Структура рынка кафе и ресторанов в РФ по формам образования
Диаграмма 16. Структура расположения кафе в г. Москве по административным округам
Диаграмма 17. Частота посещения ресторана, кафе, бара
Диаграмма 18 .Предпочтения по виду кухни
Диаграмма 19. Цель посещения ресторана, кафе, бара
Диаграмма 20. Наиболее популярные заведения
Диаграмма 21.Средняя сумма, которую тратит посетитель ресторана, кафе, бара
Диаграмма 22. Методы выбора ресторана, кафе, бара
Диаграмма 23. Структура поступлений от кафе-ресторана в стоимостном выражении
Диаграмма 24. Структура инвестиционных затрат
Диаграмма 25. График привлечения инвестиций
Диаграмма 26. Структура инвестиционных затрат на оформление разрешительных документов

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

Диаграмма 27. Структура расходов на проектирование и строительно-монтажные работы
Диаграмма 28. Структура инвестиционных затрат на приобретение оборудования
Диаграмма 29. Структура инвестиционных затрат на оборудование для кухни
Диаграмма 30. Структура оборотных средств по проекту
Диаграмма 31. Структура инвестиционных затрат на приобретение оборудования
Диаграмма 32. Динамика загрузки кафе-ресторана по зонам в течение суток
Диаграмма 33. Динамика количества посетителей кафе-ресторана по базовым услугам в течение суток
Диаграмма 34. Сезонность спроса на услуги кафе-ресторана
Диаграмма 35. Структура используемых площадей
Диаграмма 36. Структура налоговых выплат
Диаграмма 37. Структура текущих расходов

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

# Список Таблиц

## СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Финансовые показатели
Таблица 2. Смета расходов на регистрацию юридического лица
Таблица 3. Смета расходов на регистрацию договора аренды
Таблица 4. Смета расходов на согласование перепланировки и ремонта помещения
Таблица 5. Смета расходов на получение заключения на помещение
Таблица 6. Смета расходов на получение разрешение управы района
Таблица 7. Смета расходов на регистрацию контрольно-кассовой машины
Таблица 8. Смета расходов на регистрацию вывески
Таблица 9. Смета расходов на получение разрешение на торговлю
Таблица 10. Смета расходов на получение лицензии на розничную реализацию алкогольной продукции
Таблица 11. Сегментация ресторанов
Таблица 12. Рейтинг ресторанов Москвы
Таблица 13.Рейтинг ресторанов Санкт-Петербурга
Таблица 14 .Инвестиции в рекламу и мероприятия по продвижению
Таблица 15. Инвестиционные затраты
Таблица 16. Смета подготовительного этапа
Таблица 17. Расходы на проектирование и строительно-монтажные работы
Таблица 18. Смета инвестиционных расходов в оборудование кафе-ресторана
Таблица 19. Оборудование кухни
Таблица 20. Оборудование для мясного цеха
Таблица 21. Оборудование для овощного цеха
Таблица 22. Оборудование для холодильного цеха
Таблица 23. Оборудование для моечной кухонной посуды
Таблица 24. Оборудование для моечной столовой посуды и сервизной
Таблица 25. Оборудование для камер хранения
Таблица 26. Оборудование для бара
Таблица 27. Оборудование для салат-бара
Таблица 28. Мебель для кафе-ресторана
Таблица 29. Посуда для кафе-ресторана
Таблица 30. Оснащение кафе-ресторана
Таблица 31. Расчетно-кассовое оборудование
Таблица 32. Источники инвестиционных средств
Таблица 33. Количество посадочных мест и график работы кафе-ресторана
Таблица 34. Дневная загрузка кафе-ресторана по зонам и по видам услуг

Таблица 35. Сезонность спроса ,расчет количества посетителей кафе-ресторана с учетом фактора сезонности
Таблица 36. Реальное ожидаемое количество посетителей кафе-ресторана с учетом дневной загрузки, фактора сезонности и выхода на плановый уровень работы
Таблица 37. Штатное расписание
Таблица 38. Динамика численности персонала и расходов на оплату труда
Таблица 39. Площадь помещений
Таблица 40. Параметры текущих расходов
Таблица 41. План текущих расходов
Таблица 42. Общеэкономические параметры
Таблица 43. Система налогообложения
Таблица 44. План страховых взносов
Таблица 45. План налоговых выплат
Таблица 46.Средний чек и спрос на услуги кафе-ресторана
Таблица 47.План продаж по видам услуг кафе-ресторана
Таблица 48. Получение, обслуживание и погашение кредита
Таблица 49. Отчет о прибылях и убытках
Таблица 50. План денежных поступлений и выплат
Таблица 51. Ставка дисконтирования по проекту
Таблица 52. Эффективность инвестиций проекта
Таблица 53. Показатели эффективности с точки зрения инвестора
Таблица 54. Основные показатели эффективности
Таблица 55. Показатели финансовой деятельности проекта
Таблица 56. Расчет точки безубыточности
Таблица 57. Расчет стоимости бизнеса
Таблица 58. Анализ рисков
Таблица 59. Анализ чувствительности

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

# Список Графиков

## СПИСОК ГРАФИКОВ:

График 1. Сезонность оборота общественного питания РФ
График 2. Общая выручка кафе-ресторана и план поступлений по видам услуг
График 3. Обслуживание и погашение кредита
График 4. Чистый дисконтированный доход проекта (NPV)
График 5. Привлечение инвестиций и доход инвестора
График 6. Показатели рентабельности проекта
График 7. Динамика выручки, валовой, операционной и чистой прибыли
График 8. Точка безубыточности
График 9. Анализ чувствительности

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

## Оформление заказа

Название: Бизнес-план кафе-ресторана

Ссылка: https://marketpublishers.ru/r/B506562BF90RU.html

Цена: 20 000 руб.

Если вы хотите заказать расширенную лицензию или печатную версию, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов:
info@marketpublishers.ru

## Оплата

Для оплаты кредитной картой (Visa, MasterCard, МИР), пожалуйста, нажмите кнопку "Купить сейчас" на странице отчета: https://marketpublishers.ru/r/B506562BF90RU.html