

# **Бизнес-план пивного бара-ресторана (с финансовой моделью)**

<https://marketpublishers.ru/r/B4BD517BA4ERU.html>

Дата: 22.04.2011

Страниц: 153

Цена: 24 000 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: B4BD517BA4ERU

## **Описание**

### **ЦЕЛЬ ПРОЕКТА**

Привлечение инвестиционных и кредитных денежных средств для открытия пивного бара-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.

### **КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА**

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

Формат создаваемого заведения: пивной ресторан

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

График работы пивного бара-ресторана: круглосуточно

Персонал пивного бара-ресторана: общий штат персонала - \*\*\* человек, с общим фондом

заработной платы \*\*\* тыс. руб. в месяц

Дневная загрузка пивного бара-ресторана: \*\*\*%

Средний чек на основное меню: \*\*\* руб.

Оборачиваемость пивного бара-ресторана: \*\*\* человек на посадочное место в день

## **ПЛОЩАДЬ**

Площадь пивного ресторана: \*\*\* кв.м.

Помещение пивного бара-ресторана: зона обслуживания клиентов – \*\*\* кв.м., (в том числе основной зал -\*\*\* кв.м.), зона кухни – \*\*\* кв.м. ...

## **ИНВЕСТИЦИИ И ОКУПАЕМОСТЬ**

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

Предполагается смешенное финансирование проекта за счет собственных и заемных денежных средств.

Продолжительность инвестиционного периода: \*\*\* месяцев.

Сумма кредитного договора - \*\*\* тыс. руб.

Сумма начисленных процентов составит \*\*\* тыс. руб.

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

Точка безубыточности проекта составляет \*\*\*% от плановой загрузки

Срок окупаемости проекта - \*\*\* месяцев

## **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.

## Содержание

### ГЛАВА 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

### ГЛАВА 2. ЮРИДИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ

#### 1.1. РЕГИСТРАЦИЯ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

#### 1.2. РАЗРЕШИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ПИВНОГО БАРА-РЕСТОРАНА (АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ, СТОИМОСТЬ)

Аренда помещения для бара-ресторана

Архитектурно-строительная документация

Заключение на помещение

Разрешение управы района

Регистрация контрольно-кассовой машины

Регистрация вывески

Разрешение на торговлю для пивного бара-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 ПИВНЫХ РЕСТОРАНОВ

Основные параметры рынка

Ценовая сегментация

Направления кухни

Услуги ресторанов

Целевая аудитория демократичных ресторанов

#### 3.3. 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

### **3.4. КОНКУРЕНТНЫЙ АНАЛИЗ**

География размещения  
Сравнительный анализ  
SWOT-анализ

## **ГЛАВА 4. ВЫБОР КОНЦЕПЦИИ ПИВНОГО РЕСТОРАНА**

### **4.1. ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПИВНОГО РЕСТОРАНА**

### **4.2. ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПИВНОГО РЕСТОРАНА**

## **ГЛАВА 5. МАРКЕТИНГОВЫЙ ПЛАН**

### **5.1. МЕНЮ ПИВНОГО БАРА-РЕСТОРАНА**

### **5.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ПИВНОГО РЕСТОРАНА**

### **5.3. РЕКЛАМА И ПРОДВИЖЕНИЕ**

Первоначальная реклама бара-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 пивного ресторана  
Мебель для пивного ресторана  
Посуда для пивного ресторана  
Оснащение пивного 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 ПИВНОГО РЕСТОРАНА**

Количество посадочных мест по зонам и график работы

Дневная загрузка пивного ресторана

Сезонность спроса на услуги пивного ресторана

Помесячный план загрузки пивного бара-ресторана по видам услуг

### **7.2. ПЕРСОНАЛ**

### **7.3. МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ**

### **7.4. ТЕКУЩИЕ РАСХОДЫ**

## **ГЛАВА 8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН**

### **8.1. ОБЩЕЭКОНОМИЧЕСКОЕ 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 (РВР)

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 (ВЕР)**

### **9.4. ОЦЕНКА СТОИМОСТИ БИЗНЕСА**

## ГЛАВА 10. АНАЛИЗ РИСКОВ

### 10.1. КАЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ РИСКОВ

### 10.2. КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ АНАЛИЗ РИСКОВ

## О КОМПАНИИ EVENTUS CONSULTING

### ДИАГРАММЫ:

Диаграмма 1. Динамика рынка общественного питания в РФ (2005-2010 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 2011-2012 гг.

Диаграмма 13. «Ценовая сегментации пивных ресторанов по среднему чеку, %»

Диаграмма 14. «Структура пивных ресторанов на московском рынке в среднем ценовом сегменте по среднему счету, %»

Диаграмма 15. «Распределение пивных ресторанов Москвы по типу кухни»

Диаграмма 16. «Виды услуг, предлагаемые пивными заведениями Москвы»

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 пивных ресторанов по наличию Интернет-Сайта»

Диаграмма 24. «Структура пивных ресторанов по режиму работы»

Диаграмма 25. «Ценовая сегментация пивных ресторанов»

- Диаграмма 26. «Количество направлений кухни в пивных ресторанах»
- Диаграмма 27. «Сравнительный анализ стоимости бизнес-ланча в пивных ресторанах»
- Диаграмма 28. Структура поступлений от пивного ресторана в стоимостном выражении
- Диаграмма 29. Структура инвестиционных затрат
- Диаграмма 30. График привлечения инвестиций
- Диаграмма 31. Структура инвестиционных затрат на оформление разрешительных документов
- Диаграмма 32. Структура расходов на проектирование и строительно-монтажные работы
- Диаграмма 33. Структура инвестиционных затрат на приобретение оборудования
- Диаграмма 34. Структура инвестиционных затрат на оборудование для кухни
- Диаграмма 35. Структура оборотных средств по проекту
- Диаграмма 36. Структура источников финансирования проекта
- Диаграмма 37. Динамика загрузки пивного ресторана по зонам в течение суток
- Диаграмма 38. Динамика количества посетителей пивного ресторана по базовым услугам в течение суток
- Диаграмма 39. Сезонность спроса на услуги бара-ресторана
- Диаграмма 40. Структура используемых площадей
- Диаграмма 41. Структура налоговых выплат
- Диаграмма 42. Структура текущих расходов

## **РИСУНКИ:**

Рисунок 1. Карта местоположения пивных ресторанов



## Таблицы

### ТАБЛИЦЫ:

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 разрешения управы района

Таблица 7. Смета расходов на регистрацию контрольно-кассовой машины

Таблица 8. Смета расходов на регистрацию вывески

Таблица 9. Смета расходов на получение разрешения на торговлю

Таблица 10. Смета расходов на получение лицензии на розничную реализацию алкогольной продукции

Таблица 11. Сегментация ресторанов

Таблица 12. Количество демократичных ресторанов в Москве по среднему чеку

Таблица 13. Характеристика пивных заведений

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 пивного 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 пивного ресторана

Таблица 29. Посуда для пивного ресторана

Таблица 30. Оснащение пивного ресторана

Таблица 31. Расчетно-кассовое оборудование

Таблица 32. Источники инвестиционных средств

Таблица 33. Количество посадочных мест и график работы пивного ресторана

Таблица 34. Дневная загрузка пивного ресторана по зонам и по видам услуг

Таблица 35. Сезонность спроса, расчет количества посетителей пивного ресторана с учетом фактора сезонности

Таблица 36. Реальное ожидаемое количество посетителей пивного ресторана с учетом дневной загрузки, фактора сезонности и выхода на плановый уровень работы

Таблица 37. Штатное расписание

Таблица 38. Помесячная численность персонала и бюджет заработной платы

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 пивного ресторана

Таблица 47. План продаж по видам услуг 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

## Графики

### ГРАФИКИ:

- График 1. Сезонность оборота общественного питания РФ
- График 2. Общая выручка пивного 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

## Оформление заказа

Название: Бизнес-план пивного бара-ресторана (с финансовой моделью)

Ссылка: <https://marketpublishers.ru/r/B4BD517BA4ERU.html>

Цена: 24 000 руб.

Если вы хотите заказать расширенную лицензию или печатную версию, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов:

[info@marketpublishers.ru](mailto:info@marketpublishers.ru)

## Оплата

Для оплаты кредитной картой (Visa, MasterCard, МИР), пожалуйста, нажмите кнопку "Купить сейчас" на странице отчета:

<https://marketpublishers.ru/r/B4BD517BA4ERU.html>