

Бизнес-план ресторана (с фин.расчетами)

<https://marketpublishers.ru/r/B3ADAF83DE0CRU.html>

Дата: 01.10.2024

Страниц: 108

Цена: 150 000 руб. (Лицензия на одного пользователя)

Артикул: B3ADAF83DE0CRU

Описание

Ресторанный бизнес – это сложная задача, сочетающая в себе творческий подход и трезвый расчет финансовых вложений. Создавать такой бизнес с нуля, не имея представления о том, как он должен развиваться, и не имея строгой схемы учёта расходов, плана продаж - невозможно.

Ключевые параметры ресторана:

общая площадь: 479 кв.м., в т.ч.:

площадь зала – *** кв.м.,

кухня – *** кв.м.,

санузел – *** кв.м.,

гардероб – *** кв.м.,

кабинет администрации – *** кв.м.,

подсобные помещения – *** кв.м.;

ставка аренды: *** тыс. руб. / помещение / месяц;

количество посадочных мест: ***;

средний счет на 1 посетителя – *** руб., бизнес-ланч - *** руб. / чел.;

себестоимость по структуре меню: в среднем ***%;

режим работы: ежедневно с 09:00 до последнего клиента;

среднее время пребывания посетителя: 2 часа;

проходимость ресторана: *** человек в день;

оборачиваемость 1 посадочного места: *** раза в день;

средняя загрузка ресторана: **%;

численность персонала: *** чел. с ФОТ *** тыс. руб. / месяц;

планируемое количество посетителей: *** посетителей / месяц;

система налогообложения: УСН ("Доходы-Расходы");

планируемая дата открытия: **-й месяц от начала финансирования.

По проекту планируется создание небольшого ресторана бизнес-класса на арендуемой площади.

Инвестиции в ресторан: 35 000 000 руб. за счет собственных средств владельца проекта.

Расчетная окупаемость ресторана: *** года.

Финансовые показатели ресторана:

суммарная выручка за прогнозный период (5 лет): *** млн. руб.;

среднемесячная выручка за прогнозный период: *** млн. руб. / месяц;

рентабельность продаж: ***%;

балансовая стоимость имущества на конец горизонта планирования: *** млн. руб.;

безубыточный объем продаж: *** руб. / месяц или ***% от плановой загрузки;

NPV проекта: *** млн. руб.;

PI проекта: *** б/р;

IRR проекта: ***%;

ставка дисконтирования: **% годовых;

срок окупаемости: *** месяцев;

чистая прибыль: *** тыс. руб. / в среднем в месяц с учетом сезонности.

Маркетинговый обзор рынка общепита

В Москве сосредоточено **% рынка общепита России. Всего в РФ работают *** тыс. заведений.

На столичном рынке общепита лидируют сетевые заведения, занимая **%. При этом больше четверти рынка (**%) сосредоточено в руках крупнейших игроков – ресторанных холдингов и топовых сетевых компаний.

Первое место по количеству заведений на московском рынке общепита среди форматов занял фастфуд. Его доля составила почти четверть от всего объема рынка. При этом самая большая доля – **% – внутри этого сегмента принадлежит бургерам. В связи с проникновением на рынок тренда на смешение форматов и меню, бургеры стали почти обязательным элементом не только закусочных, но и премиальных ресторанов.

2-е место с долей **% закрепили за собой заведения фастфуда, фокусирующиеся на пицце, **% у русской кухни и ее главных блюд – картошки и блинов. Замыкают пятерку лидеров в фастфуде заведения со специализацией на суши (**%) и блюдах из курицы (**%).

Такая динамика возникла благодаря смешению нескольких трендов: потребитель пресытился типовым предложением, при этом стремится тратить деньги более рационально и хочет персонального подхода. Аудитория более требовательно относится к качеству и экологичности продукции, но один из главных запросов – это новые гастрономические впечатления.

Готовый бизнес-план ресторана (с финансовыми расчетами) содержит 108 страниц, 39

таблиц, 31 график, 10 диаграмм и 1 рисунок.

Бесплатная доставка экспресс-почтой по России. Предоставляется в печатном и электронном виде.

Модификация готового бизнес-плана

ЭКЦ «Инвест-Проект» оказывает услугу по глубокой модификации бизнес-плана под Ваш проект:

1. площадь ресторана и стоимость аренды помещения / покупка помещения в собственность / наличие собственного помещения;
2. регион размещения ресторана,
3. стоимость и комплектация технологического оборудования и СМР,
4. "средний чек",
5. численность персонала и уровень заработных плат по региону,
6. источник финансирования (100% собственных средств, 70/30 банк + собственные средства, 80/20 банк + средства инвестора),
7. другие параметры.

Содержание

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

2. РЕГИСТРАЦИЯ И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ

- 2.1. Перечень документов для открытия ресторана
- 2.2. Лицензия на алкоголь
- 2.3. Разрешение СЭС
- 2.4. Требования ГПН
- 2.5. Регистрация вывески
- 2.6. Регистрация ККМ

3. МАРКЕТИНГОВЫЙ ОБЗОР РЫНКА

- 3.1. Ключевые макроэкономические показатели
- 3.2. Обзор рынка общественного питания России
 - 3.2.1. Оборот рынка общественного питания
 - 3.2.2. Инфраструктура рынка общественного питания
 - 3.2.3. Основные показатели деятельности предприятий общественного питания
- 3.3. Обзор рынка общественного питания в Москве
 - 3.3.1. Оборот московского рынка общественного питания
 - 3.3.2. Инфраструктура московского рынка общественного питания
 - 3.3.3. Цены московского рынка общественного питания
 - 3.3.4. Московский рынок ресторанной недвижимости
 - 3.3.5. Обзор потребительских предпочтений
 - 3.3.6. Тренды 2019 года в ресторанном бизнесе

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

- 4.1. Концепция проекта
- 4.2. Структура площадей ресторана
- 4.3. Параметры загрузки ресторана
- 4.4. Динамика загрузки ресторана
- 4.5. План доходов по проекту
- 4.6. Параметры текущих затрат
- 4.7. План текущих затрат
- 4.8. Параметры прямых затрат
- 4.9. План прямых затрат

4.10. Структура меню ресторана

4.11. Автоматизация ресторана

5. ПЕРСОНАЛ РЕСТОРАНА

5.1. Потребность в персонале и фонд оплаты труда

6. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН

6.1. Структура и объем необходимых инвестиций

6.2. Календарный план финансирования и реализации проекта

6.3. Рекомендуемые условия привлечения инвестиций

7. ОЦЕНКА РИСКОВ И ПУТЕЙ ИХ СОКРАЩЕНИЯ

7.1. Качественный анализ рисков

7.2. Точка безубыточности

7.3. Анализ чувствительности NPV

8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА

8.1. Основные предположения к расчетам

8.2. План движения денежных средств (cash flow)

8.3. План прибылей и убытков (ОПУ)

8.4. Налогообложение

8.5. Прогноз доходов кредитора

8.6. Прогноз доходов владельца проекта

9. О РАЗРАБОТЧИКЕ

СПИСОК ДИАГРАММ

Диаграмма 1. Структура организаций общественного питания в г. Москве, 2018, %.

Диаграмма 2. Структура размещения заведений общепита Москвы.

Диаграмма 3. F&B в ключевых ТЦ Москвы.

Диаграмма 4. Какие изменения хотят видеть россияне в ресторанах, кафе и барах.

Диаграмма 5. Структура площадей ресторана.

Диаграмма 6. Структура текущих затрат.

Диаграмма 7. Структура прямых затрат ресторана.

Диаграмма 8. Структура первоначальных инвестиций.

Диаграмма 9. Структура налоговых отчислений.

Диаграмма 10. Структура затрат в 5-м году реализации проекта.

СПИСОК РИСУНКОВ

Рисунок 1. ТОП-10 популярных направлений кухни в России.

Список Таблиц

СПИСОК ТАБЛИЦ

- Таблица 1. Структура и объем первоначальных инвестиций.
- Таблица 2. Производственные параметры ресторана.
- Таблица 3. Показатели эффективности ресторана.
- Таблица 4. Количество объектов общественного питания по типам заведений, 2013-2017, ед.
- Таблица 5. Выручка от деятельности объектов общественного питания по округам РФ, 2013-2017, тыс. руб.
- Таблица 6. Основные показатели деятельности организаций общественного питания.
- Таблица 7. Основные показатели инфраструктуры объектов общественного питания г. Москвы.
- Таблица 8. Форматы московского общепита.
- Таблица 9. Средние потребительские цены на услуги объектов общественного питания в РФ и г. Москва.
- Таблица 10. Производственные параметры ресторана.
- Таблица 11. Структура площадей ресторана.
- Таблица 12. Параметры загрузки ресторана.
- Таблица 13. Динамика загрузки ресторана.
- Таблица 14. План загрузки и выручки по месяцам, 2020-2024, руб.
- Таблица 15. План загрузки и выручки по годам, 2020-2024, руб.
- Таблица 16. Параметры текущих затрат ресторана.
- Таблица 17. План текущих затрат по месяцам, 2020-2024, руб.
- Таблица 18. План текущих затрат по годам, 2020-2024, руб.
- Таблица 19. Параметры прямых затрат ресторана.
- Таблица 20. План прямых затрат по месяцам, 2020-2024, руб.
- Таблица 21. План прямых затрат по годам, 2020-2024, руб.
- Таблица 22. Структура меню ресторана.
- Таблица 23. Параметры продаж по меню и «средний чек».
- Таблица 24. Персонал ресторана и ФОТ.
- Таблица 25. Динамика фонда оплаты труда.
- Таблица 26. Первоначальные инвестиционные затраты (100%).
- Таблица 27. Календарный план финансирования и реализации проекта.
- Таблица 28. Рекомендуемые условия привлечения инвестиций.
- Таблица 29. Качественные риски по проекту.
- Таблица 30. Расчет точки безубыточности.
- Таблица 31. Чувствительность NPV к изменениям ключевых параметров проекта.

Таблица 32. План движения денежных средств по годам.

Таблица 33. План прибылей и убытков по годам.

Таблица 34. Показатели ОПУ.

Таблица 35. Налогообложение.

Таблица 36. План получения и возврата вложенных средств.

Таблица 37. Показатели эффективности инвестиций.

Таблица 38. Расчет NPV проекта.

Таблица 39. Финансовый анализ проекта (5-й год).

Список Графиков

СПИСОК ГРАФИКОВ

- График 1. Динамика среднесуточной загрузки ресторана.
- График 2. Динамика среднемесячной загрузки ресторана, 2020-2024, %.
- График 3. Динамика поступления выручки, 2020-2024, руб.
- График 4. Динамика текущих затрат ресторана, 2020-2024, руб.
- График 5. Динамика прямых затрат ресторана, 2020-2024, руб.
- График 6. Получение и погашение долга (руб.).
- График 7. Динамика чистой прибыли (руб.).
- График 8. NPV проекта и недисконтированный денежный поток (руб.).
- График 9. Динамика инфляции и ВВП России, 2003-2020, %.
- График 10. Динамика оборота общественного питания в РФ, 2013-2018, млн. руб.
- График 11. Изменение количества объектов общественного питания в РФ, 2013-2017, ед.
- График 12. Количество мест в объектах общественного питания в РФ, 2013-2017, ед.
- График 13. Площадь зала обслуживания посетителей в объектах общественного питания в РФ, 2013-2017, кв.м.
- График 14. Динамика посещений заведений общественного питания в РФ, 2014-2018, млн. посещений.
- График 15. Динамика оборота общественного питания в г. Москва, 2013-2018, млн. руб.
- График 16. Средний чек за обед, ужин в кафе и ресторанах Москвы, 2014- май 2019 гг., руб.
- График 17. Динамика среднесуточной загрузки ресторана.
- График 18. Динамика среднемесячной загрузки ресторана.
- График 19. Динамика поступления выручки, 2020-2024, руб.
- График 20. Динамика текущих затрат.
- График 21. Динамика прямых затрат.
- График 22. Расчет точки безубыточности.
- График 23. Чувствительность NPV к изменениям 5 ключевых параметров проекта.
- График 24. Выручка, затраты, прибыль.
- График 25. Динамика чистой прибыли.
- График 26. Финансовые результаты.
- График 27. Получение и погашение долга.
- График 28. Обслуживание долга.
- График 29. Чувствительность NPV к ставке дисконтирования.
- График 30. NPV проекта и недисконтированный денежный поток.
- График 31. Остаток ДС нарастающим итогом.

Оформление заказа

Название: Бизнес-план ресторана (с фин.расчетами)

Ссылка: <https://marketpublishers.ru/r/B3ADAF83DE0CRU.html>

Цена: 150 000 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/B3ADAF83DE0CRU.html>