+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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.

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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.

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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.

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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.

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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).

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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 денежных 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.

+7 (993) 2787487
info@marketpublishers.ru

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