+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Бизнес-план ресторана

https://marketpublishers.ru/r/B84BE473894RU.html
Дата: 24.06.2015
Страниц: 160
Цена: 24 900 руб. (Лицензия на одного пользователя)
Артикул: B84BE473894RU

Описание

Цели проекта:

привлечение инвестиционных средств для создания ресторана;

обоснование экономической эффективности открытия ресторана;

разработка поэтапного плана создания и развития ресторана.

Описание проекта

месторасположение – Москва;

демократичный формат ресторана

пешеходная близость к станции метро кольцевой линии;

японская и европейская кухня;

С 12:00 до 16:00 – бизнес-ланч;

25 сотрудников;

общий фонд заработной платы - *** тыс. руб. в месяц;

*** посадочных мест;

площадь ресторана – 293 кв. м.

Услуги:

заказ блюд из меню;

заказ алкоголя из бара;

прослушивание музыки (по TV, живой музыки);

просмотр шоу программы;

прочее

Структура инвестиционных вложений:

Получение разрешительных документов – *** тыс. руб.;

Подбор помещения и заключение договора аренды – *** тыс. руб.;

Строительно-монтажные работы – *** тыс. руб.;

Покупка оборудования для ресторана – *** тыс. руб.;

Посуда и мебель для ресторана – *** тыс. руб.;

Оборотные средства – *** тыс. руб.

Финансовые показатели проекта:

Объем первоначальных вложений – 10,67 млн руб.

Чистый доход (NCF) - *** тыс. руб.

Чистый дисконтированный доход (NPV) - *** тыс. руб.

Простой срок окупаемости (PB) - *** года

Дисконтированный срок окупаемости (DPB) – 2,8 года

Индекс прибыльности (PI) - *** ед.

Внутренняя норма доходности (IRR) - *** %

Точка безубыточности (BEP) - *** тыс. руб/квартал

Выдержки из работы:

Объем московского рынка общественного питания в 2009 г. составил *** млрд руб. в конце 2014 года показатель увеличился на ***%., что позволяет говорить о новом этапе развития московского рынка общественного питания, связанного с …. В общероссийском объеме рынка общественного питания доля Москвы в 2013 г. составляла порядка ***%, в 2014 показатель был практически идентичен.

До 2014 года, доля притока финансовых средств в отрасль ресторанов и кафе в Москве формировала более *** от общестранового объема инвестирования. В 2014 году, было зафиксированное значительное снижение вложений в ресторанный бизнес столицы (до ***% от российского показателя).

В 2014 г. среди коммерческих предприятий открытой сети общественного питания более ***% заведений являются заведениями ресторанного типа. В формате классической кофейни позиционируют себя почти 10% заведений, порядка ***% предприятий работающих на рынке относят себя к сегменту быстрого питания.

Среди всех московских ресторанов европейскую кухню предлагают в пятой часть всех заведений. Далее по популярности следует азербайджанская, японская. итальянская, японская и русская, и кухни.

Предполагается, что два первых квартала будут использованы на организационные и ремонтные работы, и выручки не будет. Загрузка в третьем квартале составит ***%, в четвертом – ***%, в пятом – ***% и т.д. На 1 квартале 3 года ресторан выйдет на свою максимальную загрузку 75%.

В структуре текущих затрат ***% занимают расходы на материалы и комплектующие, ***% - затраты на оплату труда (вместе с отчислениями во внебюджетные фонды), ***% -

производственные расходы, 9% - коммерческие расходы.

В структуре производственных расходов ***% приходится на аренду помещения, ***% - коммунальные расходы, 2% - услуги связи и Интернет, ***% - система охранно-пожарной безопасности.

Наибольшие вложения уйдут на покупку оборудования. Доля этих затрат в структуре инвестиционных вложений составляет ***%. Оставшиеся затраты распределились следующим образом: ***% - на строительно-монтажные работы, ***% - оборотные средства (покрытие расходов на аренду, зарплату персоналу в первые кварталы и пр.), ***% - получение разрешительной документации, 2% - рекламный бюджет и разработка сайта.

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Содержание

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

1.1. Цели проекта
1.2. Расчетный период проекта
1.3. Стоимость реализации проекта
1.4. Источники финансирования проекта
1.5. Показатели эффективности проекта

2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

2.1. Концепция ресторана
2.2. Параметры реализуемой продукции ресторана
2.3. Документы для открытия ресторана

3. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТНИКАХ ПРОЕКТА

4. АНАЛИЗ РЫНКА

4.1. Классификация ресторанов
Общая классификация
Классификация по ОКВЭД
Действующие стандарты и ГОСТы
4.2. Рынок общественного питания г. Москвы
Оборот рынка общественного питания
Приток инвестиций в отрасль
Динамика количества предприятий общественного питания
Сегментация предприятий общественного питания по видам
Распределение посадочных мест по районам г. Москвы
4.3. Стационарные рестораны г. Москвы
Сегментация московских ресторанов по типу кухни
Сегментация ресторанов по сумме среднего чека
Сегментация по видам дополнительных услуг
Рейтинг ресторанов
Рестораны, открывшиеся в 2015 г.
Крупнейшие ресторанные операторы
4.4. Банкетные рестораны г. Москвы
Структура предприятий общественного питания оказывающих услуги по проведению

банкетов
Структура ресторанов по типу кухни
Структура ресторанов по стоимости одного посадочного места
Структура ресторанов по масштабу проведения банкета
4.5. Рестораны выездного обслуживания г. Москвы
Рынок кейтеринга в целом
Сегментация кейтеринговыхх компаний по видам оказываемых услуг
Сегментирования кейтеринговых компаний по масштабу проводимых мероприятий
4.6. Предпочтения потребителей
4.7. Тенденции на рынке
4.8. Крупнейшие предприятия (по объему выручки в 2013 г.)

5. МАРКЕТИНГОВАЯ СТРАТЕГИЯ

5.1. Ценовая политика
5.2. Целевая аудитория
5.3. Позиционирование ресторана
Мобильность
Уникальность
Лояльность и стимулирование клиентов
5.4. Рекламная стратегия
Наружная реклама
Реклама на транспорте
Полиграфия
Реклама в интернете

6. ОПЕРАЦИОННЫЙ ПЛАН

6.1. Позиционирование ресторана
6.2. Расположение ресторана
6.3. Структура использования площадей
6.4. Необходимое оборудование
6.5. Кадровое обеспечение
Состав персонала
Должностные обязанности персонала
6.6. График реализации проекта

7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

7.1. Первоначальные вложения в проект
Динамика инвестиционных вложений
Направления инвестиционных вложений
7.2. Доходы ресторана
7.3. Расходы ресторана
7.4. Система налогообложения
7.5. Отчет о прибылях и убытках
7.6. Отчет о движении денежных средств
7.7. Бухгалтерский баланс

8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

8.1. Методика оценки эффективности проекта
8.2. Чистый доход (NCF)
8.3. Чистый дисконтированный доход (NPV)
8.4. Срок окупаемости (PB)
8.5. Дисконтированный срок окупаемости (DPB)
8.6. Индекс прибыльности (PI)
8.7. Внутренняя норма доходности (IRR)

9. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ

9.1. Анализ чувствительности проекта
9.2. Точка безубыточности (BEP)

ПРИЛОЖЕНИЕ. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ РЕСТОРАНА

СПИСОК ДИАГРАММ:

Диаграмма 1. Изменение доли Москвы в обороте общественного питания РФ в 2009-2014 гг., %
Диаграмма 2. Структура стационарных ресторанов г. Москва по сумме среднего чека в марте 2015 г., %
Диаграмма 3. Структура банкетных ресторанов г. Москвы по стоимости одного посадочного места в марте 2015 г., %
Диаграмма 4. Структура банкетных ресторанов г. Москвы по кол-ву обслуживаемых во время банкета персон в марте 2015 г., %
Диаграмма 5. Доля аккредитованных компаний по программе 'CATERING

PROFESSIONAL' в общем числе кейтеринговых компаний г. Москва в 2014 г., %
Диаграмма 6. Сегментация кейтеринговыхх компаний г. Москва по основным видам оказываемых услуг в 2014 г.,%
Диаграмма 7. Структура кейтеринговых компаний г. Москва по максимальному количеству гостей при обслуживании мероприятия (в формате банкета) в 2014 г., %
Диаграмма 8. Структура кейтеринговых компаний г. Москва по максимальному кол-ву гостей при обслуживании мероприятия (в формате фуршета) в 2014 г., %
Диаграмма 9. Структура жителей г. Москвы по их желанию посещать рестораны в 2014 г., %
Диаграмма 10. Структура жителей г. Москвы согласно побуждающей мотивации к посещению ресторана в 2014 г., %
Диаграмма 11. Структура жителей г. Москвы сумме, которую они готовы потратить при походе в ресторан в 2014 г.,%
Диаграмма 12. Структура использования площадей ресторана, %
Диаграмма 13. Структура инвестиционных расходов на оборудование для ресторана, %
Диаграмма 14. Структура фонда оплаты труда ресторана по видам персонала, %
Диаграмма 15. Структура инвестиционных затрат ресторана, %
Диаграмма 16. Структура текущих расходов ресторана, %
Диаграмма 17. Структура производственных расходов ресторана, %
Диаграмма 18. Структура себестоимости услуг ресторана, %
Диаграмма 19. Структура налоговых выплат ресторана, %

СПИСОК РИСУНКОВ:

Рисунок 1. Пример оформления официального сайта ГК «НОВИКОВ»
Рисунок 2. Пример оформления официального сайта «FRIENDS-FOREVER»
Рисунок 3. Пример оформления официального сайта «GINZA PROJECT»
Рисунок 4. Пример фотогалереи блюд одного из ресторанов «GINZA PROJECT»
Рисунок 5. Пример унифицированного оформления меню ресторанов ГК «НОВИКОВ»
Рисунок 6. Пример концептуального оформления меню «BREAKFAS TCAFE»
Рисунок 7. Картографическое сопровождение на сайте холдинга «GINZA PROJECT»
Рисунок 8. Пример удачного оформления скидки к празднику
Рисунок 9. Пример оформления скидки ко дню рождения
Рисунок 10. Пример оформления скидки «Счастливые часы»
Рисунок 11. Примеры оповещения о наличии в ресторане постного меню от «GINZA PROJECT»
Рисунок 12. Пример промо-акции к 8 марта
Рисунок 13. Дисконтная программа от ГК «НОВИКОВ»
Рисунок 14. Мотивация потребителей к посещению ресторанов холдинга «GINZA

PROJECT» в марте 2015 г.
Рисунок 15. Пример удачного тематического оформления вывески ресторана
Рисунок 16. Пример удачного тематического оформления вывески ресторана
Рисунок 17. Пример классического оформления вывески ресторана
Рисунок 18. Пример удачного оформления рекламного щита
Рисунок 19. Пример макета щита для расположения на сводах эскалаторов
Рисунок 20. Пример оформления флаеров для раздачи в магазинах сувенирной продукции
Рисунок 21. Пример оформления флаеров для раздачи вблизи метро

СПИСОК ТАБЛИЦ:

Таблица 1. Срок жизни проекта
Таблица 2. Показатели эффективности проекта
Таблица 3. Действующие стандарты на деятельность ресторанов в РФ в 2015 г.
Таблица 4. Динамика выручки ресторанов, столовых и баров (за минусом налогов, акцизов, проч.) в Москве в 2009-2013 гг., млн руб.
Таблица 5. Динамика количества предприятий общественного питания г. Москвы в 2011-2013 гг., объектов
Таблица 6. География административных округов г. Москвы
Таблица 7. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы по административным округам в 2010-2014 гг. в расчете на 1 тыс. жителей
Таблица 8. Специализация московских ресторанов на дополнительных услугах в марте 2015 г.
Таблица 9. Топ-10 московских ресторанов демократичном формате (сумма среднего чека от 500 до 1 тыс. руб.) в марте 2015 г.
Таблица 10. Выручка крупнейших ресторанов и кафе расположенных в г. Москве в 2013 г.
Таблица 11. Рекомендованные цены на услуги ресторана по видам
Таблица 12. Статистика запросов о ресторанах г. Москвы в интернете в феврале 2015 г.
Таблица 13. Площадь ресторана, кв. м.
Таблица 14. Затраты на оборудование для ресторана, тыс. руб.
Таблица 15. Персонал ресторана
Таблица 16. Инвестиционный план ресторана, тыс. руб.
Таблица 17. Параметры поступлений ресторана, руб.
Таблица 18. Количество посетителей ресторана по видам поступлений в день, чел.
Таблица 19. Количество посетителей ресторана, употребляющих алкоголь, в день, чел.
Таблица 20. Распределение посетителей ресторана в течение дня
Таблица 21. Динамика поступлений ресторана по видам услуг, тыс. руб.
Таблица 22. Стоимость аренды помещения под ресторан, тыс. руб.
Таблица 23. Параметры текущих затрат ресторана

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Таблица 24. Налоговые выплаты ресторана, тыс. руб.
Таблица 25. Отчет о движении денежных средств, тыс. руб.
Таблица 26. Бухгалтерский баланс, тыс. руб.
Таблица 27. Расчет эффективности инвестиционного проекта, тыс. руб.
Таблица 28. Показатели эффективности проекта
Таблица 29. Расчет точки безубыточности ресторана, %

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Список Графиков

СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Список Графиков

СПИСОК ГРАФИКОВ:

График 1. Динамика оборота московского рынка общественного питания в 2009-2014 гг., млрд. руб.
График 2. Динамика объема инвестиций в основной капитал и в отрасли ресторанного обслуживания в РФ и Москве в 2010-2014 гг., млрд. руб.
График 3. Динамика объема инвестиций в основной капитал в отрасли ресторанного обслуживания в Москве по кварталам в 2010-2014 гг., млн руб.
График 4. Динамика количества предприятий общественного питания Москвы в 2009-2014 гг., тыс. объектов
График 5. Подробная структура предприятий общественного питания по типам заведений в г. Москва в марте 2015 г., %
График 6. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы в 2007-2014 гг. в расчете на 1 тыс. жителей
График 7. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы по административным округам в 2014 г. (факт на 01.10. 2014) в расчете на 1 тыс. жителей
График 8. Рейтинг районов Москвы по числу посадочных мест в 2014 г. (факт на 01.10. 2014 г.) на 1 тыс. жителей
График 9. Структура ресторанов г. Москва по видам кухни в марте 2015 г., ед.
График 10. Подробная структура предприятий общественного питания оказывающих услугу 'проведение банкета' по типам заведений в г. Москва в марте 2015 г., %
График 11. Структура банкетных ресторанов г. Москва по видам кухни в марте 2015 г., ед.
График 12. Рейтинг изменений, которые хотят видеть россияне в ресторанах, кафе и барах в 2013 г., %
График 13. Динамика запросов о ресторанах города Москвы в сети интернет в феврале 2013-январе 2015 гг., тыс. раз
График 14. Динамика инвестиционных вложений в проект ресторана, тыс. руб.
График 15. Изменение загрузки ресторана, %
График 16. Динамика выручки ресторана, тыс. руб.
График 17. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения ресторана, тыс. руб.
График 18. Динамика чистой прибыли ресторана, тыс. руб.
График 19. Движение денежных потоков ресторана, тыс. руб.
График 20. Остаток денежных средств на счету ресторана, тыс. руб.
График 21. Чистый доход (NCF) ресторана, тыс. руб.
График 22. Чистый дисконтированный доход (NPV) ресторана, тыс. руб.

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

График 23. Влияние уровня цен на NCF, % от уровня цен
График 24. Влияние уровня цен на NPV, % от уровня цен
График 25. Влияние уровня цен на PB, % от уровня цен
График 26. Влияние уровня цен на DPB, % от уровня цен
График 27. Влияние уровня цен на PI, % от уровня цен
График 28. Влияние уровня цен на IRR, % от уровня цен
График 29. Точка безубыточности ресторана, %

+7 (495) 9692718
info@marketpublishers.ru

Оформление заказа

Product name: Бизнес-план ресторана

Product link: https://marketpublishers.ru/r/B84BE473894RU.html

Цена: 24 900 руб. (Single User License / Electronic Delivery)

If you want to order Corporate License or Hard Copy, please, contact our Customer Service: info@marketpublishers.ru

Payment

To pay by Credit Card (Visa, MasterCard, American Express, PayPal), please, click button on product page https://marketpublishers.ru/r/B84BE473894RU.html

To pay by Wire Transfer, please, fill in your contact details in the form below:

Имя:

Фамилия:

Email:

Компания:

Адрес:

Город:

Zip code:

Страна:

Tel:

Факс:

Your message:

**All fields are required

Custumer signature _____

Please, note that by ordering from marketpublishers.com you are agreeing to our Terms & Conditions at https://marketpublishers.com/docs/terms.html

To place an order via fax simply print this form, fill in the information below and fax the completed form to +44 20 7900 3970