

## **Основные моменты организации выездного моно фастфуда, ориентированного на приготовление шаурмы.**

**В статье представлен анализ трех моделей электро-грилей, а так же перечислен минимальный состав оборудования необходимого для организации бизнеса. Помимо это вы сможете узнать сколько необходимо средств для организации такого рода деятельности, размер прибыли и срок окупаемости.**

*Шаурма (шаверма) – турецкое блюдо, состоящее из жаренного рубленого мяса с салатом и соусами, завернутого особым образом в тонкий лаваш. Как мясной продукт чаще всего выбирают свинину, курятину, баранину, реже – телятину.*

Шаверма приготовленная из свежих и чистых продуктов вкусна, питательна и полезна. Мясо дает организму энергию белков, лаваш – клетчатку, а овощи – витамины.

Для успешного бизнес старта необходимо выполнить лишь два условия: использование в процессе приготовления блюда только свежие и качественные продукты и правильный выбор места для установки выездного фаст-фуда (места с большим людским трафиком: остановочные комплексы, парки отдыха, центральные улицы и т.д.).

### **Процесс производства шаурмы и требуемое оборудование.**

1. Для приготовления шаурмы, мясо тонкими ломтями нанизывается на вертикальный вертел-гриль, а затем тонко нарезается, осыпаясь в поддон.
2. На развернутый лаваш накладывается нарубленное мясо, салат из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста), поливается майонезным соусом и кетчупом.

3. Затем заворачивается, и упаковывается в бумажный пакет.

## Технология приготовления продукта требует такого оборудования:

- аппарат-гриль для приготовления мяса,
- холодильник для хранения продуктов,
- рабочая поверхность продавца и мойка с водой,
- тумбы для хранения продуктов и кассы,
- микроволновая печь для подогрева,
- стул для продавца,

## Продукты и расходные материалы:

- мясо,
- лаваш,
- салат (помидоры, огурцы, капуста),
- соусы – томатный, майонез+горчица,
- бумажные пакеты, салфетки.

Рассмотрим несколько вариантов оборудования для изготовления шаурмы и выберем наиболее оптимальный.

## Вариант № 1



Шаурма электрическая "ЭЛ-2" от компании Veone

Аппарат изготовлен из пищевой нержавеющей стали. Мясо жарится с использованием инфракрасного тепла ТЭНов, направляемого специальными экранами.

Технические характеристики:

- Производительность: 20-30 кг/ч
- Вес: 27,6 кг.
- Мощность: 3,2 кВт.
- Размеры: 530мм \* 630мм \* 985мм.

Цена 27 500 руб.

## Вариант № 2



[Гриль шаурма Fimar GYR60](#), производитель: Fimar, Италия (прямой поставщик Fimar-Россия)

Отличный электрический аппарат с 6-ю тенами и тремя уровнями мощности. Полезная высота приготовления 41-46 см. Минус – высокая цена оборудования.

Технические характеристики:

- Производительность: 20-35 кг/ч
- Вес: 26 кг.
- Мощность: 4,2 кВт.
- Размеры: 480 мм \* 500 мм \* 870 мм.

Цена 62 600 руб.

## Вариант № 3



[Аппарат для шаурмы VZK-890](#) – производитель Китай

Технические характеристики:

- Производительность: до 20 кг/ч
- Мощность: 5,5 кВт.
- Размеры: 570 мм \* 530 мм \* 930 мм.

Цена 25 735 руб.

## Сравнительная таблица

Наименование	ЭЛ-2	Fimar GYR60	VZK-890
Производительность	20-30 кг/ч	20-35 кг/ч	до 20 кг/ч

Цена	27 500 руб.	62 600 руб.	25735 руб.
------	-------------	-------------	------------

Сравнительный анализ оборудования показывает, что китайский гриль – самый дешевый, но имеет самую низкую производительность. При этом грили российского и итальянского производства сопоставимы по производительности, но российский ЭЛ-2 намного дешевле. Поэтому в качестве базового оборудования для расчетов будет использован 1-й вариант.

## Дополнительное оборудование:

- холодильник для хранения продуктов – 11 920 руб.
- микроволновая печь - 2 289 руб.
- стул для продавца - 425 руб.

ИТОГО дополнительных затрат – 14 634 рублей.

Для оборудования точки по продаже шаурмы необходимо наличие стационарного киоска/палатки/фургона с подключенным электричеством и водой.

Одним из вариантов организации деятельности является покупка [одноосного торгового прицепа «Купава»](#). Его стоимость с учетом дополнительного оборудования (автономное водоснабжение, электросчетчик, водонагреватель) составляет 123 930 руб.

Всего затраты на оборудование торговой точки (киоск, основное и дополнительное оборудование) составляют 166 064 рублей.

## Технико-экономическое обоснование

### Капитальные вложения

- Покупка киоска, оборудования: 166 064 руб.
- Доставка оборудования: 15 000 руб.

- Закупка продуктов, салфеток, пакетов для упаковки: 10 000 рублей
- Регистрация в ИНФС, оплата аренды за один месяц прочие расходы: 50 000 руб.

**Итого размер стартовых инвестиций на бизнес по торговле шаурмой составит 241 064 рублей.**

## Расчет выручки и прибыльности

Дневной объем реализации, порций	100
Количество смен в месяц	30
Месячный объем продаж, порции	3 000
Цена за 1 порцию, в руб.	70
Выручка, в руб.	210 000

## Расчет себестоимости

Себестоимость изготовления 1 порции шаурмы, ориентировочный состав и расход продуктов – в таблице:

	Расход в натуральном выражении	Цена	Стоимость, руб.
Маринованное жареное мясо	50г	60 руб/100г	30 руб
Лаваш	1 шт	5 руб	5 руб.
Салат	40 г	30 руб/кг	1,20 руб.

Майонезный соус	10 г	40 руб/ 1 кг	0,40 руб.
Томатный соус	10 г	30 руб/1кг	0,30 руб.
Бумажный пакет	1 шт	0,80 руб/шт	0,80 руб
Салфетки	2 шт	11 руб/50 шт	0,44 руб
Электроэнергия, кВт на одну порцию	3,2 кВт/ч	3,5	1,12 руб.
<b>Себестоимость 1 порции,</b>			<b>39,26 руб</b>
Себестоимость за месяц (3 000 порций)			117 780

Общие расходы на заработную плату 2 продавцам, аренда места, коммунальные платежи, прочие расходы – примерно 50 тыс. рублей.

### **Расчет прибыли:**

Прибыль = 210 000 руб. – 117 780 руб. – 50 000 руб. = 42 220 руб.

**Окупаемость инвестиций – 241 064 / 42 220 = 6 месяцев.**