



# **БИЗНЕС - ПЛАН**

## **«Столовая»**

## Содержание

1. Исполнительное резюме.....	3
2. Описание предприятия.....	3
3. Оценка конкуренции и маркетинг.....	4
4. Организационный план.....	7
5. Производственный план.....	8
6. Финансовый план.....	13
7. Оценка эффективности проекта.....	14

## **Исполнительное резюме**

Цель проекта: Открытие предприятия общественного питания – столовая, с количеством посадочных мест на 55 человек.

Организационно-правовая форма предприятия: Индивидуальный предприниматель без образования юридического лица.

Система налогообложения: Единый налог на вмененный доход (ЕНВД).

Финансовые ресурсы, необходимые для осуществления проекта: 400 000 руб.

Материально-техническая база реализации проекта: Для организации работы столовой предполагается аренда помещения площадью 420 кв.м. Помещение полностью соответствует нормативно-техническим и санитарно-гигиеническим требованиям для размещения предприятия общественного питания. Создаваемое предприятие комплектуется новым оборудованием за счет собственных средств и средств субсидии.

Финансовые результаты проекта:

Прогнозируемая выручка (за год) – 5 220 000 руб.

Ежегодная чистая прибыль составит 850 000 руб.

Затраты на оплату труда в год – 504 000 руб.

Аренда помещения в год – 768 000 руб.

Прочие расходы – 3 063 000 руб.

Рентабельность проекта – 19,5%.

## **Описание предприятия**

Открытие предприятия общественного питания - столовая с количеством посадочных мест на 55 человек.

Столовая находится при автоколонне. Предприятие создается для предоставления работникам автоколонны, жителям и гостям города качественных услуг по организации быстрого питания, что включает в себя обеды, бизнес-ланчи. Далеко не все фирмы и компании могут позволить себе открытие столовой и ее дальнейшее содержание, ведь организация питания на предприятии — это не только дорого и требует найма дополнительных сотрудников, но и заполнения гор документации, прохождения различных проверок и, к сожалению, все это будет сказываться на конечной цене готовых блюд.

Также в столовой проводятся свадьбы, поминальные обеды, банкеты.

Деятельность создаваемого предприятия направлена на оказание услуг в сфере общественного питания для людей со средним уровнем дохода.

Для создания столовой взято в аренду помещение общей площадью 420 м<sup>2</sup>, площадь обеденного зала – 69 м<sup>2</sup>. Помещение расположено в Зареченском микрорайоне города на территории автоколонны.

График работы столовой с 7.00 до 17.00 часов.

За деятельностью столовой осуществляются следующий контроль:

- Проба воды (СЭС ежеквартально);
- Проба блюд (СЭС ежеквартально);
- Сертификация (ежегодно);
- Проверка весов и гирь (ежегодно);
- Контроль пожарной охраны (один раз в три года)

Организацию производства и оказания услуг на предприятии предполагается осуществлять с учетом следующих принципов:

1. постоянный мониторинг конкурентоспособности ассортимента и работа над его совершенствованием;
2. предложение максимально широкого ассортимента блюд;
3. комбинирование самостоятельного приготовления отдельных блюд и использования полуфабрикатов, поставляемых другими предприятиями общественного питания;
4. использование комплекса мер по формированию спроса и стимулированию сбыта, формированию имиджа и закреплению постоянных клиентов.

## **Оценка конкуренции и маркетинг**

### ***Потребители:***

Основными потребителями будут являться:

- работники «Автоколонны», на территории которой расположена, столовая;
- работники близлежащих организаций и офисов:
  - Оптовые базы;

- Отделение милиции;
  - Районное отделение милиции;
  - Офисные помещения и т.д.
- жители и гости города.

Основная цель – загрузка мощностей столовой, обеспечение объемов выручки на уровне выше точки безубыточности.

### **Конкуренты:**

В связи с этим, важно выявить, и развить факторы конкурентоспособности нашего предприятия.

В данном месте расположения (Зареченский микрорайон) находятся две столовые: Конкурент 1, Конкурент 2.

#### Сопоставление факторов конкурентоспособности

Факторы	Столовая при «Автоколонне»	Конкуренты	
		Конкурент 1	Конкурент 2
Посадочных мест	На 55 человек	На 35 человек	На 50 человек
Качество	Высокое качество приготовления пищи и обслуживания	Еда всегда свежая и качественная	Еда всегда свежая и качественная
Уровень цены	Средний	Высокий	Средний
Средняя цена за комплексный обед (руб.)	120	150	120-140
Особенности ассортимента	Традиционная кухня, Европейская кухня	Традиционная кухня	Традиционная кухня
Ассортимент	Широкий ассортимент	Широкий ассортимент	Не достаточно широкий ассортимент

Также к косвенным конкурентам можно отнести близлежащие кафе: Кафе А, Кафе Б.

### **Преимущества проекта:**

- Высокое качество предлагаемой продукции;
- Квалифицированный персонал;
- Наличие клиентской базы;
- Наличие положительной репутации;
- Конкуренентоспособные цены;
- Широкий ассортимент;
- разнообразное меню;
- дисконт - скидки для постоянных клиентов.

### **Рекламная кампания:**

Для привлечения потребителей и расширения территориального охвата рекламная кампания будет организована следующими способами:

- Рекламные объявления в газете «Спутник»
- Листовки
- Визитные карточки

**SWOT** – анализ факторов, влияющих на достижение целей программы и общая оценка проекта:

<b>Сильные стороны:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Высокое качество предполагаемой продукции</li><li>✓ Конкуренентоспособные цены</li><li>✓ Широкий ассортимент</li><li>✓ Квалифицированный персонал</li></ul>	<b>Возможности:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Расширение перечня предлагаемых товаров</li></ul>
<b>Слабые стороны:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Молодая организация</li><li>✓ Слабая рекламная компания</li></ul>	<b>Угрозы:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Неблагоприятная финансово-экономическая ситуация</li><li>✓ Невысокий уровень спроса</li></ul>

Возможные риски и источники их возникновения:

Коммерческие риски:

- риск, связанный с реализацией товара

Экономические риски:

- риски, связанные с неплатежеспособностью населения
- снижение цен на продукцию конкурентами

Источники возникновения рисков:

- недостаточная информированность населения
- падение спроса
- уровень инфляции

## Организационный план

Организационная структура управления предприятия.

Представленная структура является линейно-функциональной, что полностью отвечает потребностям гибкого и оперативного руководства малого предприятия в бизнесе общественного питания.

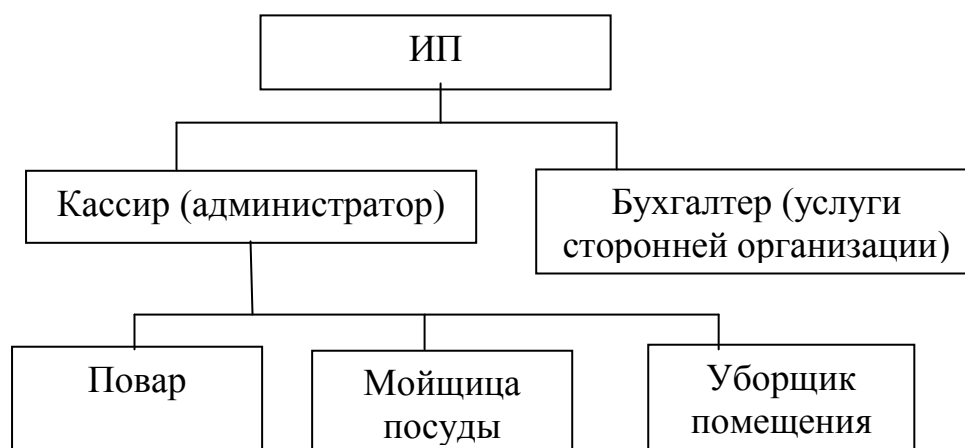


Рис. 1 Организационная структура предприятия

Основные функции управленческого персонала определяются действующим законодательством РФ, Учредительными документами предприятия, трудовыми договорами и должностными обязанностями.

## Производственный план

Краткая характеристика производственного процесса или процесса выполнения работ, предоставления услуг.

Укрупненная позиция ассортимента	Особенности производственного процесса
Комплексный обед	Формируется до 7 вариантов комплексных обедов, включающих: салат, горячее блюдо, десерт, чай.
Чай	Предлагается 10 видов пакетированного чая, а также 3 вида листового чая
Соки	Столовая закупает соки известных марок (100%, восстановленные) «Тонус», «Добрый», «Gold Premium», «Я» и др.
Десертные блюда	Самостоятельное приготовление из сырья и полуфабрикатов
Горячие блюда	Самостоятельное приготовление из сырья и полуфабрикатов
Салаты	Самостоятельное приготовление из сырья и полуфабрикатов
Коктейли	Самостоятельное приготовление из сырья и полуфабрикатов
Мороженное	Столовая закупает весовое мороженое 5 сортов, сервировка
Кофе "Капучино"	Приготовление из молотого кофе с использованием кофе-машины
Кофе "Эспрессо"	Приготовление из молотого кофе с использованием кофе-машины, используются натуральные сливки



Таблица 1 – Расчет дохода

Показатели	Прогнозная выручка (руб.)	
	1-ый год	2-ой год
Выручка от реализации товаров (работ, услуг)	4 740 000,00	5 220 000,00
Объем реализации товаров (работ, услуг) по видам в натуральном выражении		
Комплексные обеды	39500	43500
Средняя цена реализации за единицу продукции (работ, услуг)		
Комплексные обеды	120,00	120,00

Определим затраты предприятия, такие как:

- затраты на оплату труда;
- затраты на аренду помещения;
- прочие затраты.

Таблица 2 – Затраты на оплату труда

Должность	1-ый год			2-ой год		
	Заработная плата (руб.)	Количество сотрудников	Затраты на штат (руб.)	Заработная плата (руб.)	Количество сотрудников	Затраты на штат (руб.)
Кассир (администратор)	7 000,00	1	84 000,00	7 000,00	1	84 000,00
Повар	7 000,00	3	252 000,00	7 000,00	3	252 000,00
Мойщица посуды	7 000,00	1	84 000,00	7 000,00	1	84 000,00
Уборщик помещения	7 000,00	1	84 000,00	7 000,00	1	84 000,00
Всего:	7 000,00	6	504 000,00	7 000,00	6	504 000,00

Таблица 3 – Определение стоимости основных фондов, требуемых для реализации проекта

Статья	Количество (шт.)	Стоимость единицы (руб.)	Сумма (руб.)
Поточная линия	1	220 000,00	220 000,00
Холодильник КШП	1	50 000,00	50 000,00
Кондиционер для обеденного зала	1	30 000,00	30 000,00
Всего:			300 000,00
в т.ч. основные средства			300 000,00

Таблица 4 - Расчет величины нематериальных активов

Наименование актива	Сумма (руб.)
Регистрация субъекта малого или среднего предпринимательства	4 000,00
Итого:	4 000,00

Таблица 5 – Себестоимость услуг (в расчете за каждый год)

Элементы затрат	За 1-ый год (руб.)	За 2-ой год (руб.)
Арендная плата	768 000,00	768 000,00
Затраты на оплату труда	504 000,00	504 000,00
Амортизация	35 000,00	35 000,00
Прочие затраты (в т.ч. затраты на рекламу)	3 063 000,00	3 063 000,00
Итого себестоимость:	4 370 000,00	4 370 000,00

*Первоначальная стоимость основных средств составит 300 000 руб.*

*Норма амортизации – 11,7 % в год.*

*Годовая сумма амортизационных отчислений = 35 000 руб.*

## Налогообложение

Предприятие столовой (общепит) попадает под систему налогообложения ЕНВД, т.к. оказание услуг общественного питания, будет осуществляться через объект организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 кв. м.

В связи с этим будут исчисляться, и уплачиваться следующие налоги:

Налоги	Ставка (%)	1-ый год Сумма (руб.)	2-ой год Сумма (руб.)
ЕНВД	расчет по коэффициентам	8 520,00	8 520,00
ПФ+ФСС	34%	171 360,00	171 360,00
ПФ+ФСС за ИП	фиксированный платеж	16 150,00	16 150,00
Объем налоговых отчислений, всего:		196 030,00	196 030,00

## Финансовый план

### Cash-flow (Движение денежных средств):

Квартал:	I кв. 1-й год	II кв. 1-й год	III кв. 1-й год	IV кв. 1-й год	I кв. 2-й год	II кв. 2-й год	III кв. 2-й год	IV кв. 2-й год
<b>Денежные средства на начало</b>	100 000,00	390 492,50	433 985,00	167 477,50	210 970,00	322 462,50	485 955,00	649 447,50
<i>Поступление ликвидных средств по проекту</i>								
Выручка от реализации товара (работ, услуг)	1 185 000,00	1 185 000,00	1 185 000,00	1 185 000,00	1 305 000,00	1 305 000,00	1 305 000,00	1 305 000,00
<b>Итого поступлений средств по проекту</b>	<b>1 185 000,00</b>	<b>1 185 000,00</b>	<b>1 185 000,00</b>	<b>1 185 000,00</b>	<b>1 305 000,00</b>	<b>1 305 000,00</b>	<b>1 305 000,00</b>	<b>1 305 000,00</b>
<i>Затраты по проекту</i>								
Затраты на оплату труда	126 000,00	126 000,00	126 000,00	126 000,00	126 000,00	126 000,00	126 000,00	126 000,00
Налоговые отчисления	49 007,50	49 007,50	49 007,50	49 007,50	49 007,50	49 007,50	49 007,50	49 007,50
Арендная плата	192 000,00	192 000,00	192 000,00	192 000,00	192 000,00	192 000,00	192 000,00	192 000,00
Амортизация основных средств	8 750,00	8 750,00	8 750,00	8 750,00	8 750,00	8 750,00	8 750,00	8 750,00
Прочие затраты (в т.ч. реклама)	765 750,00	765 750,00	765 750,00	765 750,00	765 750,00	765 750,00	765 750,00	765 750,00
<b>Итого затрат по проекту</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>	<b>1 141 507,50</b>
<b>Итого ликвидных средств по проекту</b>	<b>43 492,50</b>	<b>43 492,50</b>	<b>43 492,50</b>	<b>43 492,50</b>	<b>163 492,50</b>	<b>163 492,50</b>	<b>163 492,50</b>	<b>163 492,50</b>
<b>Затраты на приобретение основных средств</b>	<b>53 000,00</b>		<b>310 000,00</b>		<b>52 000,00</b>			
<b>Денежные средства на конец</b>	<b>90 492,50</b>	<b>433 985,00</b>	<b>167 477,50</b>	<b>210 970,00</b>	<b>322 462,50</b>	<b>485 955,00</b>	<b>649 447,50</b>	<b>812 940,00</b>

## Оценка эффективности проекта

Расчет прибыли от продаж

Показатель	Сумма (руб.)
Выручка от продаж	5 220 000,00
Себестоимость услуг	4 370 000,00
Чистая прибыль	850 000,00

Рентабельность – характеристика финансового состояния компании, позволяющая оценить способность приносить прибыль на вложенные средства.

Рентабельность деятельности = Валовая прибыль от реализации / Объем расходов

$$\text{Рентабельность деятельности} = 19,5\%$$

## Определение безубыточного объема товара

За цену за единицу продукции примем среднюю цену за товар.

$$C_{\text{ед}} = 120 \text{ руб.}$$

$Q_{\text{ф}} = 43500$  шт. (количество проданных товаров, выполненных работ, оказанных услуг)

К переменным затратам относятся затраты на заработную плату мастерам и прочие расходы ( $V_{\text{ед}} = \text{переменные затраты}/Q_{\text{ф}}$ ).

$$V_{\text{ед}} = 3\,399\,000 / 43500 = 78,14 \text{ руб.}$$

К постоянным затратам относятся арендная плата, амортизационные отчисления, затраты на заработную плату директору, администраторам, бухгалтеру и уборщице (С).

$$C = 971\,000 \text{ руб.}$$

$$C/c = 4\,370\,000 \text{ руб.}$$

$$Q_{\text{без}} = \frac{C}{C_{\text{ед}} - V_{\text{ед}}} = \frac{971\,000}{120 - 78,14} = 23\,195,22 \text{ товаров (в год)}$$

Выручка = 5 220 000 руб.

## Дисконтированный доход

В целях оценки эффективности проекта примем, что объем реализации не будет меняться. Рассчитаем чистый доход от реализации проекта (показатель эффекта от реализации проекта).

$$\text{ЧД} = \sum_{i=1}^T \text{ЧП}i - K$$

T – количество лет действия проекта (7 лет)

K – сумма инвестиций (Инвестиции в данном случае = основные фонды + нематериальные активы + оборотный капитал (все расходы + реклама))

$$\text{ЧП} = 850\,000 * 7 - 4\,674\,000 = 1\,276\,000$$

Рассчитаем индекс доходности – показатель эффективности инвестиций, количество рублей прибыли, полученное на 1 рубль вложенных инвестиций

$$\text{ИД} = \sum_{i=1}^T \text{ЧП}i / K = 850\,000 * 7 / 4\,674\,000 = 1,27$$

Рассчитаем срок окупаемости проекта, т.е. число лет, необходимых для того, чтобы чистая прибыль сравнялась с величиной инвестиций.

$$T_{\text{ок}} = K / \text{ЧП ср}, \text{ где}$$

ЧП ср – среднегодовая чистая прибыль от реализации проекта (среднее арифметическое).

$$T_{\text{ок}} = 3,7 \text{ года}$$