



Бизнес-план

ЯЛТА 2014

Содержание

1. Резюме	3
2. Формулировка бизнеса	3
3. Цели и задачи проекта	4
4. Описание услуги	4
5. Анализ рынка.....	5
6. Анализ конкуренции	6
7. План маркетинга	6
8. Производственный план.....	6
9. Организационный план	9
10. Финансовый план.....	10
11. Анализ рисков	12

1. Резюме

Фирма "Бургер Мастер", создаваемая в виде общества с ограниченной ответственностью, планирует работать в сфере общественного питания. География услуги: г. Ялта Республики Крым. Проект демонстрирует достаточно высокую инвестиционную привлекательность, что подтверждается приведенным ниже примером интегральных показателей. Все расчеты произведены с учетом планируемых предприятием сроков монтажа, строительства и реализации (с самыми пессимистичными прогнозами).

Показатель	Рубли
Период окупаемости - PB, мес.	9
Средняя норма рентабельности - ARR, %	193,9
Чистый приведенный доход – NPV	12 313 544
Индекс прибыльности - PI	3,88
Внутренняя норма рентабельности - IRR, %	522,5
Модифицированная внутренняя норма рентабельности - MIRR, %	96,93

Период расчета интегральных показателей составляет 24 мес.

Сумма инвестиций составляет 3 500 000 рублей.

Наименование ресторана: Бургер Мастер

Время работы: 10:00-22:00, в курортный сезон 10:00-04:00

2. Формулировка бизнеса

На смену советским столовым с их холодными котлетами, алюминиевыми ложками и неприветливыми буфетчицами, пришли замечательные заведения американского формата с доброжелательным обслуживанием, вкусной едой и привлекательными ценами – рестораны быстрого питания. Сегодня подобные заведения можно встретить в любом закоулке, подходящем для размещения кафе, однако еще совсем недавно фаст фуды были вожаками экзотикой для отечественных потребителей – перед входом в Макдональдс выстраивались километровые очереди из потенциальных клиентов, желающих изведать вкус гамбургера и картошки фри. За годы внедрения системы быстрого обслуживания популярность «быстрых» ресторанов возросла все больше – продукция фаст фудов прочно вошла в рацион представителей среднего класса, 80% которых являются постоянными посетителями этих демократичных заведений. В силу очевидной привлекательности данного сегмента рынка идея открытия очередного ресторана быстрого питания является не только объяснимой, но и вполне закономерной.

3. Цели и задачи проекта

- Регистрация ресторана быстрого питания, оформление необходимых документов (СЭС, ОГПС, разрешение префекта, согласование в управе и т.п.);
- Поиск и аренда помещения с оформлением всех документов;
- Ремонт и оформление (перепланировка, реконструкция);
- Заключение договоров с поставщиками продуктов, мебели;
- Упаковка оборудования в г. Сургуте, транспортировка оборудования в г. Ялта;
- Установка и монтаж оборудования;
- Разработка маркетинговых стратегий (продвижение);
- Подбор персонала;
- Запуск работы ресторана быстрого питания.

4. Описание услуги

Предоставление качественного, быстрого питания, по доступной цене для посетителей среднего и низкого достатка. Приготовление блюд на вынос. Доставка по городу.

Перечень блюд и напитков

- Гамбургеры (5 видов из трех видов котлет (60гр. говядина, 110гр говядина, куриная))
- Чикен-ролл с куриной котлетой, гриль-ролл с говяжьей котлетой 110гр.
- Хот-доги (три вида, зависит от сорта колбаски (славянский с сыром, венский просто мясной, баварский с беконом)
- Три вида колбасок в порции по две штуки (славянские, венские, деликатесные)
- Ассорти из колбасок пять штук в порции (2 венские, 2 славянские, 1 деликатесная)
- Крылышки куриные гриль (в панировке жаренные во фритюре, пять или три в порции)
- Куриное филе наггетсы (в панировке жаренные во фритюре, 6 или 9 в порции)
- Кольца кальмаров (жаренные во фритюре, 6 шт. в порции)
- Луковые кольца (жаренные во фритюре, 6 шт. в порции)
- Картофель фри (жаренный во фритюре, большая, средняя и маленькая порции)
- Картофель по деревенски (дольки жаренный во фритюре средняя порция)
- Пепси, Севен-ап, Меринда, Маунтин-дью, сок Я 4 вида по 200мл., чай липтон в бутылках 5 видов, минеральная вода Аква Минерале 3 вида.
- Пиво разливное
- Кофе (капучино, латте, американо, эспрессо, двойной эспрессо)
- Чай пакетированный

В перспективе пицца, молочные коктейли, мягкое мороженое, десерты на основе коктейлей и мороженого.

5. Анализ рынка

Оборот предприятий общественного питания в России в январе-марте 2014 года увеличился на 3,4% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года – до 267,8 миллиарда рублей, передает Прайм ссылкой на доклад Росстата.

При этом в марте показатель вырос в годовом исчислении на 3%, составив 93,5 миллиарда рублей, по сравнению с февралем – на 5,8%.

Для сравнения: в марте 2013 года рост оборота к марту 2012 года составлял 4,5%. За первый квартал прошлого года оборот увеличился на 4,3% к соответствующему периоду 2012 года.

Росстат учитывает оборот ресторанов, кафе, баров, столовых при предприятиях и учреждениях, а также организаций – поставщиков продукции общественного питания. В 2013 году оборот отрасли увеличился на 4% и достиг 1,131 триллиона рублей.

На сегодняшний день крупнейшей сетью общественного питания (по количеству заведений) в России является «Стардог!s», принадлежащий компании ООО «Маркон». Несмотря на массовые закрытия уличных точек в столице в 2011 году, данная сеть не только смогла сохранить свое первенство, но за последние 2 года увеличила количество своих заведений с 400 до 630 точек.

Второе место в рейтинге уже второй год подряд сохраняет за собой сеть «Subway», под брендом которой в России работают 470 заведений. Впрочем, данная сеть также демонстрирует высокие темпы развития. В I квартале 2012 года в России действовали 344 сетевых ресторанов «Subway». Благодаря выбранной франчайзинговой стратегии развития сеть за последний год выросла на треть.

Тройку лидеров в этом году замыкает «McDonald's», под брендом которого работают 363 сетевых фаст-фуд ресторана. Отметим, что в 2012 году третье место в рейтинге крупнейших сетей общественного питания в России занимала «Крошка Картошка». Сейчас же сеть располагается лишь на шестой позицию и уступает как «McDonald's», так и сети кафе-мороженого «33 пингвина», а также крупнейшей российской кофейне «Шоколадница».

Успехи лидеров рынка, отражающиеся в представленности каждой сети, обусловлены грамотной маркетинговой составляющей, во многом, ориентированной на нужды и потребности их посетителей.

Впрочем, для реализации своих бизнес-амбиций как отечественным, так и зарубежным сетям приходится прилагать немало усилий и не только в реальном пространстве. За последние годы уровень проникновения Интернета в России достиг

существенных размахов, о чем говорит следующая статистика: в настоящее время посещают виртуальное пространство более 66 млн. россиян старше 18 лет. Подобные изменения приносят существенные коррективы в маркетинговую политику компаний, использующих не только оффлайн, но и онлайн площадки, в частности и социальные сети.

6. Анализ конкуренции

В прекрасном курортном городе Ялта общепит изобилует ресторанами, кафе, барами (всего около 80 на 200000 местных жителей, в курортный сезон 2014г. население увеличится до 1000000). С европейской, восточной, азиатской, украинской и русской кухней. Масса замечательных заведений высокого, среднего и бюджетного уровня. Был до недавнего времени, если быть точным до апреля, и наш прямой конкурент, великий McDonald's, после отсоединения Крыма от Украины, его закрыли и в ближайший год открывать, снова не планируют. Нам все карты в руки, прямая конкуренция в виде фаст фуда отсутствует, причем население города McDonald's уже «прикормил» и когда его закрыли, образовалась некая пустая ниша, которую как раз мы и заполним.

7. План маркетинга

- **Создание страниц в соц.сетях.** После заключения договора аренды помещения необходимо создать страницы в соц.сетях (Одноклассники, В контакте). Данная реклама бесплатная и очень эффективная, но требуется время для раскрутки страницы, поэтому необходимо начинать минимум за месяц до открытия ресторана.
- **Листовки–флаеры.** За неделю до открытия ресторана, адресная рассылка на дверь каждого дома и квартиры листовки с меню, ориентировочно 50-60 тысяч листовок.
- **Создание сайта.** В перспективе создание сайта ресторана.

8. Производственный план

Местонахождение.

Республика Крым, г. Ялта. Точное местоположение еще не определено, так как предложений по аренде помещения под ресторан в связи с уходом из Крыма украинских предпринимателей много, следовательно, нужно ехать в Ялту, выбирать наиболее подходящее и заключать договор аренды. Устные договоренности по трем адресам уже есть.

Помещение:

Отдельно стоящий ресторан, минимум на 100 посадочных мест, с возможностью установки летней террасы для увеличения количества посадочных мест на время курортного сезона. Оформление ресторана будет выполнено в классическом «Фаст фудном» стиле.

Поставщик всей мебели ООО "ТПК "БАРНАЯ ЛИНИЯ", г. Москва.

Оборудование.

Перечень имеющегося оборудования на балансе предприятия

Наименование оборудования	Страна производитель	Кол-во	Цена	Сумма
Холодильный стол для сэндвичей	США	1	163 169,13	163 169,13
Технологический подстольный морозильник	США	2	131 738,07	263 476,14
Технологический подстольный холодильник	США	1	123 412,74	123 412,74
Водонагреватель накопительный	Германия	1	20 027,36	20 027,36
Холодильный стол для формирования пиццы	США	1	284 698,44	284 698,44
Ледогенератор электрический	Китай	1	124 183,80	124 183,80
Гриль для "Hot-Dog"	США	1	75 082,02	75 082,02
Тепловая витрина двухъярусная сквозная	США	1	175 721,44	175 721,44
Конвейерный тостер д/разогрева булок	США	1	90 119,91	90 119,91
Гриль контактный для котлет	США	1	810 850,42	810 850,42
Фритюрный аппарат	США	1	692 812,70	692 812,70
Тепловой шкаф	США	1	127 855,05	127 855,05
Весы торговые	Китай	1	13 894,38	13 894,38
Весы порционные	Китай	1	8 603,35	8 603,35
Ванна моечная ВМ 500*500*700	Россия	1	15 951,94	15 951,94
Ванна моечная ВМ2 1400*700*900	Россия	1	28 992,06	28 992,06
Зонт вытяжной пристенный ВП 1750*1200*450	Россия	1	47 967,04	47 967,04
Камера холодильная проходная 320/320	Россия	1	175 430,00	175 430,00
Короб п-образный 3500*200*200	Россия	1	8 427,00	8 427,00
Мармит для картофеля фри МФ 500*580*795	Россия	1	59 666,34	59 666,34
Машина холодильная SB 211 SF	Россия	1	72 615,15	72 615,15
Машина холодильная SM 109 SF	Россия	1	49 466,88	49 466,88
Подставка Пд 700*650*850 на колесах, 3 полки	Россия	3	20 470,72	61 412,16
Полка для сушки ПП 600*400*610	Россия	1	9 484,88	9 484,88
Полка настенная ПН/3 1200*400*600	Россия	1	10 285,18	10 285,18
Полка настенная ПН/3 700*400*600	Россия	2	7 244,04	14 488,08

Полка настенная ПН/З 900*400*600	Россия	1	8 463,04	8 463,04
Рукомойник компакт настенный 390*390*310	Россия	1	9 609,96	9 609,96
Смеситель кухонный (Италия)	Италия	2	3 512,84	7 025,68
Стеллаж СН9/ЗС-Р 900*300*1800	Россия	1	9 696,88	9 696,88
Стеллаж Ст4С 700*450*1800	Россия	1	11 901,68	11 901,68
Стол С 700*820*1060 направляющие п/6GN 1/1	Россия	1	13 802,26	13 802,26
Стол С 750*700*900 Подложка ДСП	Россия	1	11 892,14	11 892,14
Стол СП 1100*700*900 3 диспенсора	Россия	1	63 234,30	63 234,30
Стол СП 900*700*900 3 диспенсора	Россия	1	51 737,54	51 737,54
Шкаф для одежды ШРС-14	Россия	3	4 770,00	14 310,00
Барная стойка (камень)	Россия	1	182 176,00	182 176,00
Pos-компьютер MyPos + WindowsHomeBasic	Китай	3	20 600,00	61 800,00
Дисплей покупателя Heng Yu AP 702A RS232	Китай	3	7 100,00	21 300,00
Монитор сенсорный NTM-1550T LCD15	Китай	3	22 400,00	67 200,00
Принтер АСПД "Штрих-М" ЕНВД	Китай	3	13 850,00	41 550,00
Принтер чеков ol-t2300	Китай	2	11 500,00	23 000,00
Принтер SAMSUNG SCX-3400	Корея	1	4 890,00	4 890,00
Компьютеры для видеоменю	Китай	2	30 000,00	60 000,00
Мониторы меню LG LED 42LA643	Корея	4	19 990,00	79 960,00
Компьютер ASUS X501A	Китай	1	14 500,00	14 500,00
Система видеонаблюдения	Китай	1	30 000,00	30 000,00
Инвентарь	США		182 153,10	182 153,10
Мебель для офиса	Россия		11 000,00	11 000,00
ИТОГО				4 509 296,17

В дальнейшем с прибыли ресторана планируется приобрести конвейерную печь для пиццы Lincoln Foodservice 1305 – 2 штуки, ориентировочная стоимость одной печи 250 000 руб. Комбомашину для мягкого мороженого и молочных коктейлей TAYLOR C606, ориентировочная стоимость 1 500 000 руб. С целью расширения ассортимента предлагаемых блюд и повышения нашей привлекательности для потребителя.

Поставщики.

Основным поставщиком сырья является федеральная компания «Аллигатор», отделение в г. Краснодар (вся заморозка, консервация и большая часть полуфабрикатов).

Пиво: Пивоварня Чешское злато, ООО

Овощи, молочная продукция: местные оптовые базы.

9. Организационный план

Ресторан быстрого питания должен соответствовать нормам СЭС для предприятий по производству и реализации кулинарной продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности, поэтому для того, чтобы открыть данное заведение понадобятся следующие документы:

- устав предприятия;
- договор с энергоснабжением;
- договор с санитарно-эпидемиологическим надзором;
- договор с водоснабжением;
- договор на вывоз мусора;
- договор с канализационной службой;
- патент на вид деятельности;
- договор с пожарным надзором;
- договор с электронадзором;
- договор на обслуживание оборудования;
- договор на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию;
- журнал по технике безопасности;
- поверка контрольно-измерительного оборудования и мерной посуды;
- договор на подключение к внешним инженерным сетям.
- Сертификаты соответствия санитарно эпидемиологическим требованиям на строительные и отделочные материалы

Работу компании будут обеспечивать следующие специалисты:

Административный персонал

Менеджер ресторана	1	35000 руб. + 1 % от оборота ресторана
Менеджер смены	2	От 85 до 115 руб. в час, в зависимости от категории + 1 % от оборота ресторана делится между менеджерами смены из расчета отработанных часов
Бухгалтер	1	25000 руб.

Производственный персонал

Повар	3	От 65 до 85 руб. в час, в зависимости от категории + 0,5 % от оборота ресторана делится между поварами из расчета отработанных часов
Кассир	4	От 65 до 85 руб. в час, в зависимости от категории +1% от личных продаж
Уборщица	1	15000 руб.

10. Финансовый план

	Июнь 2014	Июль 2014	Август 2014	Сентябрь 2014	Октябрь 2014	Ноябрь 2014	Декабрь 2014	Январь 2015	Февраль 2015
Валовая прибыль		3 000 000	4 000 000	4 000 000	2 500 000	2 000 000	2 000 000	2 000 000	2 000 000
Сумма инвестиций	3 500 000								
Разовые издержки									
Ремонт помещений	1 000 000								
Приобретение мебели	500 000								
Упаковка оборудования в г. Сургуте	50 000								
Доставка оборудования из г. Сургута в г. Ялта	200 000								
Монтаж и пуско-наладка оборудования в г. Ялта	60 000								
Установка программного обеспечения (настройка кассового оборудования)	200 000								
Покупка первой партии сырья и упаковки	500 000								
Маркетинг	300 000								
Аренда помещения	350 000								
Linson Foodservice 1305 – 2 штуки			500 000						
ТАУЛОР С606				1 500 000					
Общие разовые издержки	3 160 000	0	500 000	1 500 000	0	0	0	0	0
Ежемесячные издержки									
Аренда помещения			175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000
Аренда корпоративной квартиры	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
Транспортные издержки при поставке сырья из г. Краснодара		30 000	30 150	30 301	30 452	30 605	30 758	30 911	31 066
Покупка сырья и упаковки		1 750 000	1 800 000	1 462 500	1 012 500	900 000	900 000	900 000	900 000
Электроэнергия	3000	30 000	40 000	40 000	25 000	20 000	20 000	20 000	20 000
Коммунальные услуги		10000	10 050	10 100	10 151	10 202	10 253	10 304	10 355
Заработная плата		300 000	400 000	400 000	250 000	200 000	200 000	200 000	200 000
Маркетинг		50 000	50 250	50 501	50 754	51 008	51 263	51 519	51 776
Прочие расходы	50000	50 000	50 250	50 501	50 754	51 008	51 263	51 519	51 776
Суммарные постоянные издержки	83 000	2 250 000	2 585 700	2 248 904	1 634 611	1 467 821	1 468 535	1 469 253	1 469 974
Сумма прибыли до выплаты налога	-3 243 000	750 000	914 300	251 097	865 389	532 179	531 465	530 747	530 026
Налоги и сборы (ЕНВД, НДС, ПФР, ФСС)		160 000	210 000	210 000	135 000	110 000	110 000	110 000	110 000
Чистая прибыль	-3 243 000	590 000	704 300	41 097	730 389	422 179	421 465	420 747	420 026
Остаток денежных средств с предыдущего периода	257 000	847 000	1 551 300	1 592 397	2 322 786	2 744 965	3 166 430	3 587 177	4 007 203

Март 2015	Апрель 2015	Май 2015	Июнь 2015	Июль 2015	Август 2015	Сентябрь 2015	Октябрь 2015	Ноябрь 2015	Декабрь 2015	Январь 2016	Февраль 2016	Март 2016	Апрель 2016	Май 2016
2 000 000	3 000 000	3 500 000	4 500 000	4 500 000	4 500 000	4 000 000	3 000 000	2 000 000	2 000 000	2 000 000	2 000 000	2 000 000	3 000 000	3 500 000
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000	175 000
30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
31 221	31 377	31 534	31 692	31 850	32 010	32 170	32 330	32 492	32 655	32 818	32 982	33 147	33 313	33 479
1 125 000	1 462 500	1 800 000	2 025 000	2 025 000	1 912 500	1 575 000	1 125 000	900 000	900 000	900 000	900 000	1 125 000	1 462 500	1 687 500
20 000	30 000	35 000	45 000	45 000	45 000	40 000	30 000	20 000	20 000	20 000	20 000	20 000	30 000	35 000
10 407	10 459	10 511	10 564	10 617	10 670	10 723	10 777	10 831	10 885	10 939	10 994	11 049	11 104	11 160
200 000	300 000	350 000	450 000	450 000	450 000	400 000	300 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	300 000	350 000
52 035	52 296	52 557	52 820	53 084	53 349	53 616	53 884	54 154	54 424	54 696	54 970	55 245	55 521	55 799
52 035	52 296	52 557	52 820	53 084	53 349	53 616	53 884	54 154	54 424	54 696	54 970	55 245	55 521	55 799
1 695 699	2 143 927	2 537 160	2 872 895	2 873 635	2 761 878	2 370 125	1 810 876	1 476 630	1 477 388	1 478 150	1 478 916	1 704 685	2 152 959	2 433 736
304 301	856 073	962 840	1 627 105	1 626 365	1 738 122	1 629 875	1 189 124	523 370	522 612	521 850	521 084	295 315	847 041	1 066 264
110 000	160 000	185 000	235 000	235 000	235 000	210 000	160 000	110 000	110 000	110 000	110 000	110 000	160 000	185 000
194 301	696 073	777 840	1 392 105	1 391 365	1 503 122	1 419 875	1 029 124	413 370	412 612	411 850	411 084	185 315	687 041	881 264
4 201 504	4 897 576	5 675 417	7 067 521	8 458 886	9 962 008	11 381 883	12 411 008	12 824 378	13 236 990	13 648 840	14 059 924	14 245 238	14 932 280	15 813 544

11. Риски

Возможность появления новых конкурентов

Неудовлетворительность клиентов качеством продукции

Снижение общего уровня покупательной способности

Неблагоприятная политика государства

Изменение потребительских предпочтений

Неблагоприятные демографические изменения

Рост инфляции

Изменения курса Российского рубля по отношению к доллару США