Проект

Открытие Кафе - ресторана повышенного класса с доставкой еды на дом, для жителей города Рязань, со средним и высоким уровнем дохода. Общей площадью от 250 м2. На одной из центральных улиц города, первая линия домов, первый этаж, с большой пешей и транспортной проходимостью. Время работы ресторана: Будни с 11:00 до 24:00, Выходные с 11:00 до 03:00.

В меню кафе ресторана будет европейская, итальянская и японская кухня (Пицца, суши,роллы) .

Затраты на проект:

|  |  |
| --- | --- |
| Общие затраты, и затраты на первый год | Сумма |
| Аренда за 12 мес. | 2 400 000р. |
| З/П за 12 мес. | 17 512 080р. |
| Вентиляция | 3 300 000р. |
| Оборудование | 15 038 000р. |
| Декор зала | 250 000р. |
| Униформа персонала | 160 000р. |
| Реклама на первый год | 2 000 000р. |
| Документы | 50 000р. |
| Видео наблюдение | 150 000р. |
| Охран. и пожар. Сигнализация | 100 000р. |
| Первая закупка продуктов | 300 000р. |
| Вторая закупка продуктов | 300 000р. |
| Ремонт помещения | 7 000 000р. |
| Гсм за 12 мес. | 650 000р. |
| Сайт | 200 000р. |
| Затраты на меню | 400 000р. |
| Затраты на однораз. Посуду за 12 мес. | 1 200 000р. |
| Лицензия на алкоголь | 100 000р. |
| Расходы на эл. Энергию за 12 мес. | 2 993 000р. |
| З/П до открытия | 2 282 020р. |
| Закупка бара + меню бара | 400 000р. |
| Расходы на жкх за 12 мес. | 300 000р. |
| Питание персонала за 12 мес. | 730 000р. |
| Итог | 57 815 100р. |

Последующие затраты:

|  |  |
| --- | --- |
| Последующие затраты | |
| в год | |
| Аренда помещения | 2 400 000р. |
| З/П | 17 512 080р. |
| Гсм и страховка | 650 000р. |
| Затраты на однораз. Посуду | 1 200 000р. |
| Лицензия на алкоголь | 100 000р. |
| Расходы на эл. Энергию | 2 993 000р. |
| Расходы на жкх | 300 000р. |
| Реклама | 1 200 000р. |
| Питание персонала | 730 000р. |
| Итог | 27 085 080р. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Период (год) | Средний денежный доход в день | Средний денежный доход за год | Средний денежный расход | Средний денежный поток |
| 0 |  |  | 57 815 100р. | - 57 815 100р. |
| 1 | 50 000р. | 9 125 000р. | 13 319 310р. | - 4 194 310р. |
| 2 | 160 000р. | 58 400 000р. | 28 142 540р. | 30 257 460р. |
| 3 | 200 000р. | 73 000 000р. | 45 335 080р. | 27 664 920р. |
| 4 | 210 000р. | 76 650 000р. | 46 247 580р. | 30 402 420р. |
| 5 | 200 000р. | 73 000 000р. | 45 335 080р. | 27 664 920р. |
| IRR | | | | 21% |
| Ставка дисконтирования | | | | 13% |
| NPV | | | | 15 004 112р. |
| PI | | | | 26% |
|  |  |  |  |  |
| Средняя накрутка в ресторане от 400% | | | | |
|
|
|

Персонал :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Персонал** | | | | |
|  | Проф. | Кол-во | Налог | З/П | Сумма |
| 1 | Директор | 1 | 31% | 80000 | 104800 |
| 2 | Шеф-повар | 1 | 31% | 60000 | 78600 |
| 3 | Суши шеф | 1 | 31% | 40000 | 52400 |
| 4 | Бухгалтер | 1 | 31% | 40000 | 52400 |
| 5 | Менеджер зала | 2 | 31% | 35000 | 91700 |
| 6 | Менеджер доставки | 2 | 31% | 35000 | 91700 |
| 7 | Повар г/ц | 4 | 31% | 25000 | 131000 |
| 8 | Повар х/ц | 4 | 31% | 22000 | 115280 |
| 9 | Повар пиццмейкер | 4 | 31% | 26000 | 136240 |
| 10 | Повар суши | 4 | 31% | 25000 | 131000 |
| 11 | Водитель | 4 | 31% | 22000 | 115280 |
| 12 | Оператор | 2 | 31% | 18000 | 47160 |
| 13 | Бармен | 2 | 31% | 20000 | 52400 |
| 14 | Официант | 6 | 31% | 20000 | 157200 |
| 15 | Посудомойщица | 2 | 31% | 15000 | 39300 |
| 16 | Уборщица | 2 | 31% | 15000 | 39300 |
| 17 | Заготовщик | 1 | 31% | 18000 | 23580 |
|  |  | 43 |  | Итог | 1459340 |

План работ по реализации проекта.

|  |  |
| --- | --- |
| Период | Наименование работ |
| 1 мес. | Оформление документов. Инвестиционного договора. Поиск и аренда помещения. Принятие на работу бухгалтера. Закупка автомобилей для доставки. Разработка плана ресторана. Уведомление всех инстанций. |
| 2 мес. | Разработка логотипа ресторана. Установка вентиляции и вытяжки. Подготовка к ремонту. Поиск поставщиков оборудования. |
| 3 мес. | Ремонт кухни и подсобных помещений. Заказ вывески. Заказ оборудования для кухни. Поиск и принятие на работу шеф повара. |
| 4 мес. | Подготовка к ремонту и ремонт зала. Поиск и принятия на работу кухонного персонала. Поиск поставщиков продуктов. |
| 5 мес. | Ремонт зала. Установка видео наблюдения. Работы по установке пожарной и охранной сигнализации. Разработка меню. Первая закупка продуктов. Реклама открытия ресторана. Заказ остального оборудование. |
| 6 мес. | Декор зала. Поиск и принятие на работу остального персонала. Заказ продуктов. Обучение персонала. |
|  | ОТКРЫТИЕ |