



БИЗНЕС-ПЛАН

Бизнес-план открытия ресторана

www.pro-consulting.ua

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА	3
1. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА	4
1.1. Цели и Задачи Проекта	4
1.2. Источники финансирования Проекта. Направления капиталовложений	5
1.3. Сетевой график реализации и финансирования Проекта	5
1.4. Параметры бизнеса	6
2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН	8
2.1. Описание процесса работы ресторана и характеристика предоставляемых услуг	8
2.2. Нормативно-правовое регулирование по Проекту	9
2.3. Необходимое оборудование и другие средства, необходимые для функционирования ресторана	10
2.4. Необходимый персонал и кадровая политика по Проекту	12
3. АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В УКРАИНЕ	14
3.1. Тенденции рынка ресторанного бизнеса Украины	14
3.2. Емкость рынка ресторанного бизнеса	15
3.3. Конкурентная среда на рынке ресторанного бизнеса Украины	16
3.4. Прогнозы развития рынка ресторанного бизнеса в Украине	17
4. ФИНАНСОВАЯ ОЦЕНКА ПРОЕКТА	19
4.1. Исходные данные для расчетов их аргументация	19
4.2. Прогноз продаж по Проекту	20
4.3. Формирование прибыли по Проекту	21
4.4. Прогноз движения денежных потоков по Проекту	25
4.5. Расчет точки безубыточности по Проекту	26
4.6. Показатели инвестиционной привлекательности и рентабельности Проекта: NPV, IRR, DPP, PI	28
4.7. Сценарии развития Проекта	31
5. АНАЛИЗ РИСКОВ	34
5.1. Факторный анализ рисков Проекта	34
5.2. Стратегия снижения рисков	35
5.3. SWOT-анализ	36
6. ВЫВОДЫ	37

Резюме Проекта

Концепция проекта	Проектом предполагается строительство ресторана в ... стиле. Количество посадочных мест в ресторане ... шт., в банкетном зале количество п. м. ... шт. Ресторан будет представлять ... ценовой сегмент и нацелен на	
График реализации Проекта	Проектный период	... года
	Время необходимое для ввода проекта в эксплуатацию	... месяца
Бюджет проекта	Стоимость проекта	\$...
	В том числе:	
	<i>Собственные средства</i>	\$...
	<i>Кредитные средства</i>	\$...
	<i>Коэффициент автономии</i>	0,..
	<i>Коэффициент обслуживания долга (DSCR)</i>	...
Прибыльность проекта	Валовой доход за ... года реализации Проекта	\$...
	Капитализированная чистая прибыль за ... года реализации Проекта	\$...
	Совокупный денежный поток за ... года реализации Проекта	\$...
Инвестиционная привлекательность проекта	DPP (дисконтированный период окупаемости), год	...
	NPV (чистая приведенная стоимость)	\$...
	IRR (внутренняя норма доходности)	...%
	PI (прибыльность вложений)	...

1. Описание Проекта

1.1. Цели и Задачи Проекта

Целью реализации Проекта выступает создание ресторана ... кухни в одном из городов Украины. Будущее заведение будет рассчитано на ... посадочных мест, для обслуживания посетителей, и банкетного зала на ... посадочных мест. Предоставлять услуги планируется в ... ценовом сегменте. Средний чек в ресторане будет составлять \$..., проведение банкета обойдется в \$... с одного человека.

В меню вместо традиционных названий ... блюд будут измененные названия, адаптированные под стиль ресторана. К примеру, печеная картошка будет называться «...» и пр..

Все составляющие стиля ресторана будут направлены на

Традиционные ... блюда набирают популярность в заведениях с концепцией ... тематики. Такие заведения ориентированы во всей красе показать, и доказать всю красоту ... традиций. И именно в них ... кухня выступает отдельным чистым течением.

Основными задачами Проекта являются:

- удовлетворение существующего ... на ресторанные услуги ... уровня;
- формирование позитивного ... для ресторана;
- оказания широкого спектра услуг по основным направлениям деятельности компании;
- привлечение ...;
- получение ... результатов.

Таким образом, реализация Проекта позволит:

- получить ... от реализации Проекта;
- удовлетворить ... спрос в аспекте ... предлагаемых услуг.

1.2. Источники финансирования Проекта. Направления капиталовложений

Общая стоимость Проекта составляет \$....

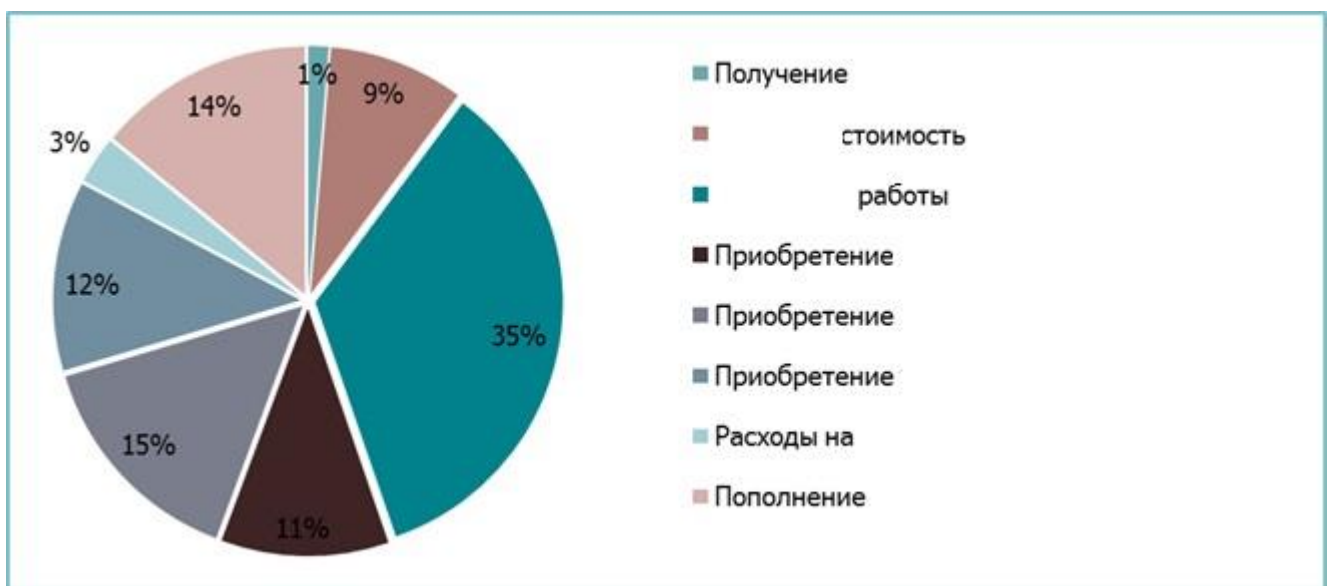
Финансирование Проекта предполагается посредством использования, как ... средств ..., так и за счет привлечение ... средств от

Размер ... средств составит \$... или ...% от общего ... Проекта.

Размер ... средств будет равен \$... или ...% стоимости Проекта.

Структура капиталовложений выглядит следующим образом.

Рисунок. Структура инвестиционных вложений



Наибольший удельный вес в структуре капиталовложений занимает ... работы ... для ..., что в общей сложности составляет ...% капиталовложений. В структуре капиталовложений ... работы займут ...%, ...% пополнение ..., ...% и ...% отойдет на приобретение ..., ...% на ... помещения, ...% и ...% на ... и получение ... соответственно.

Подробная постатейная информация об источниках финансирования Проекта и направлениях использования средств, представлена в *Приложении №3*.

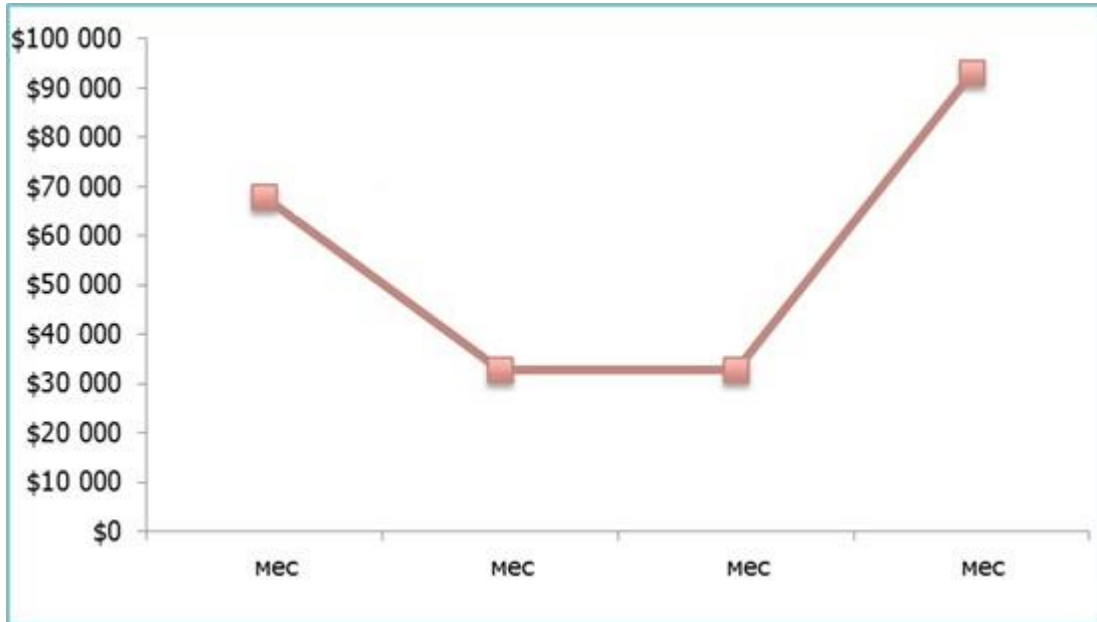
1.3. Сетевой график реализации и финансирования Проекта

Проектный период по бизнес-плану составляет ... года.

Для подготовки ..., приобретение ... в Проекте отводится ... месяца. В ... месяце планируется оформление ... и получение ... средств. На протяжении ... месяце будут

проводиться ... работы. После их окончания будет закуплено Выплаты на ... будут осуществляться на протяжении ... месяцев.

Рисунок. График реализации и финансирования Проекта



1.4. Параметры бизнеса

Для организации расчетов по Проекту, были приняты следующие параметры бизнеса, которые можно разделить на группы:

- ... параметры;
- Параметры ... предприятия;
- Параметры ...

... **параметры** используются для ... допущений в процессе ..., которые влияют на ... часть Проекта.

Таблица. ... параметры по Проекту

№ п/п	Параметр	Допущения
1.	... параметры	
1.1	... курс	...
1.2	Расчетная ... ставка по%
1.3	Расчетная ... ставка%
1...	Ставка%

Параметры ... предприятия касаются объемов ..., размера ..., удельного веса

Таблица. Параметры ... предприятия

№ п/п	Параметр	Допущения
2.	Параметры ... ресторана	
2.1	Удельный вес закупки ..., %	...%
2.2	Удельный вес затрат на ..., %	...%
2.3	Размер ..., .../... с НДС	\$...
2....	... расходы,/....	\$...

Параметры ... приняты по Проекту, согласно ... законодательства о ... деятельности предприятий на территории

Таблица. ... по Проекту

№ п/п	Параметр	Допущения
3.	...	
3.1	Налог%
3.2%
3...	... взнос, %	...%

2. Организационно-производственный план

2.1. Описание процесса работы ресторана и характеристика предоставляемых услуг

Проект будет предоставлять услуги ..., посредством работы ..., ориентированного на посетителей с ... уровнем дохода.

Работа планируемого ... аналогична работе подобных организаций ..., а именно планируется организация ..., ... и обслуживание ... посетителей.

Режим работы ресторана: ... до ... без

Ресторан будет оказывать услуги по реализации и организации ... широкого ассортимента ... и ... из различных видов ... и Услуги будут оказываться квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного комфорта и уровня материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Меню ресторана будет специально разработано для удовлетворения разных потребительских нужд. Акцент будет делаться на блюдах ... кухни. В состав меню будут входить ... блюд из ..., столько же ... блюд, первые ..., разнообразные ..., десерты и другие Главное правило составления меню -, а поэтому планируется

Каждое новое блюдо, перед тем как будет попадать (или не попадать) в зал, будет ... и по вкусу, и по виду, и по цене. Также необходим мониторинг ... и их ... посетителям, это поможет постоянно сохранять актуальность предложения ресторана, а значит, ресторан сможет обеспечить себя необходимым спросом. Также такая стратегия деятельности поможет сократить уровень ... посадочных мест и оптимизировать ... ресторана.

Проектом предусматривается наличие ...залов в ресторане: ... рассчитан на ... посетителей, его площадь составляет ... кв. м, именно такая площадь необходима для обслуживания ... человек; второй – ..., направленный на обслуживание ..., фуршетов, ... вечеров, его площадь составляет ... кв. м, необходимая площадь для обслуживания ... человек.

Ресторанный зал для ... посетителей, рассчитан на ... мест, при этом, учитывая количество ... и средний ..., около ... долларов США, ... места в сутки будет составлять ... человека.

Банкетный зал направлен, в первую очередь на обслуживание банкетов, при этом его вместительность составляет ... мест. Ориентировочное среднее количество посетителей в месяц составит около ... чел.

Кроме предоставления ..., ресторан предлагает организацию ...:

- организацию ... обслуживания (...);
- организацию проведения ... – программ;
- организацию и проведение детских ...;

Услуги по организации ... осуществляется путем привлечения дополнительного ... для проведения необходимых мероприятий.

Оба ресторанных зала будут работать по описанной выше концепции и в своей деятельности руководствоваться высокими стандартами ресторанного обслуживания.

2.2. Нормативно-правовое регулирование по Проекту

Для правомерного функционирования ресторана необходимы ..., ... и различного вида документация. Перечень необходимой документации перечислен ниже.

Многие разрешительные документы теряют свою актуальность в связи отсутствием выполнения определенных действий, но не стоит их не учитывать.

Уставная документация Учреждения

- Свидетельство о ... регистрации;
- ... ЕГРПОУ;
- Устав (действующая редакция);
- 4-...;
- Свидетельство плательщика ...;
- Справки о постановке на учет в фонд ... (... шт.);
- Протокол и ... о назначении ...;
- Договор ...;

Разрешительная документация Учреждения

- Разрешение на начало ... от ...;
- Заключение на: ..., ..., ...;
- Экспертное заключение ... о продукции, которую производит предприятие;
- Разрешение на размещение ...;
- ... патент на право осуществления ... деятельности;
- Лицензия на право торговли ...;
- ... к лицензии на право розничной ...;
- Лицензия на право ...;
- Справка об опломбирования ...;
- Журнал ... на предприятии;

- Договоры с уполномоченными организациями, предоставляющие права на ... в ресторане ... произведений;
- Наружная ... (при наличии): Разрешение на размещение объекта внешней ...; Договор с КП «...»;

Кадровая документация Учреждения, охрана труда, проведение медицинских осмотров работников, соблюдение санитарных норм

Кадровая документация:

-

Охрана труда:

- ...

Соблюдение санитарных норм:

- ...

Территория Учреждения:

уголок потребителя, оформление залов для курящих и некурящих, место возле кассового аппарата

Оформление уголка потребителя:

- ...

Оформление места возле кассового аппарата:

- ...

2.3. Необходимое оборудование и другие средства, необходимые для функционирования ресторана

Для обеспечения надлежащего обслуживания посетителей будут приобретаться необходимые ... и прочее.

Для предоставления указанных выше услуг будут оборудованы два зала и кухня, в которых будет установлено необходимые ... для оказания качественных услуг посетителям.

Таблица. Необходимое ... для ... зала на ... посадочных мест

Наименование	Стоимость за шт., USD	Кол. наименований	Стоимость, USD
Банкетный зал			
...	\$...	...	\$...
Стол	\$...	...	\$...
... система	\$...	...	\$...
Стулья	\$...	...	\$...
Всего		...	\$...

Таблица. Необходимое ... для ... ресторана на ... посадочных мест

Наименование	Стоимость за шт., USD	Кол. наименований	Стоимость, USD
... ресторана			
...	\$...	...	\$...
Стул для ...	\$...	...	\$...
Стол	\$...	...	\$...
Стулья	\$...	...	\$...
... система	\$...	...	\$...
...	\$...	...	\$...
Барная ...	\$...	...	\$...
Всего		...	\$...

Таблица. Необходимое ... для кухни ресторана

Наименование	Стоимость за шт., USD	Кол. наименований	Стоимость, USD
Кухня			
... машина	\$...	...	\$...
... плита	\$...	...	\$...
... машина	\$...	...	\$...
... шкаф	\$...	...	\$...
...	\$...	...	\$...
... моечная	\$...	...	\$...
Шкафы ...	\$...	...	\$...
... поверхность	\$...	...	\$...
... для кухни	\$...	...	\$...
Стулья-...	\$...	...	\$...
Всего		...	\$...

Таблица. Необходимое ... для кабинета ...

Наименование	Стоимость за шт., USD	Кол. наименований	Стоимость, USD
Кабинет ...			
Стол+...		...	\$...
Компьютер	\$...	...	\$...
шкаф ...	\$...	...	\$...
Шкаф для ...	\$...	...	\$...
Телефон	\$...	...	\$...
Всего		...	\$...

2.4. Необходимый персонал и кадровая политика по Проекту

Как и в любой другой сфере, компания умеет делать только то, что умеет делать ее персонал. В случае с ресторанным бизнесом это как нельзя более актуально, поскольку сфера обслуживания здесь продает не только питание, но и услугу. Качество, эффективность и уровень навыков обслуживающего персонала напрямую влияет на качество ресторана и таким образом формирует его репутацию. Это проявляется во всем – от того, какое внимание уделяется уборке заведения, дисциплине персонала и до стратегического планирования – развития заведения и т.п. С кадрами, в которых собственник заведения не уверен, вряд ли можно рассчитывать на хорошую прибыль и развитие бизнеса. И, напротив, лояльный к работодателю персонал, обладающий необходимыми знаниями и навыками, состоящий из профессионалов своего дела.

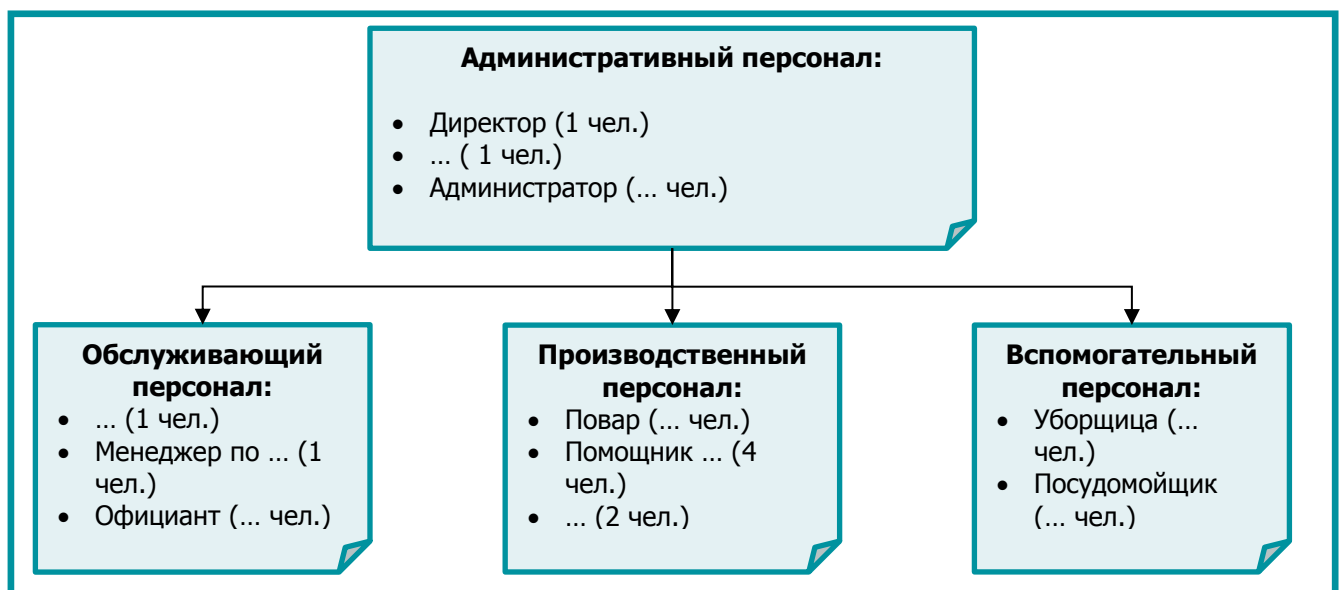
Кадровая политика Проекта ориентирована на ...

Основными направлениями кадровой политики предприятия будут выступать:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Органиграмма Проекта выглядит следующим образом

Рисунок. Органиграмма Проекта



Общее количество персонала, которое дополнительно планируется задействовать в реализации данного Проекта, составляет ... человека. Штатное расписание по Проекту выглядит следующим образом:

Таблица. Штатное расписание по Проекту

Персонал	Кол-во	Месячный оклад на 1 человека	Фонд оплаты труда	Начисления на ФОТ	Общие расходы по оплате труда	Заметки
Директор	...	\$...	\$...	\$...	\$...	Расчет персонала осуществляется при учете ... режима работы ресторана
Бухгалтер	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
Администратор	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
Менеджер по закупкам	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
Помощник повара	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
Посудомойщик	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
Уборщица	...	\$...	\$...	\$...	\$...	
ВСЕГО ПЕРСОНАЛА	...		\$...	\$...	\$...	

Общий фонд оплаты труда по Проекту:

- Зарботная плата – \$...
- ... взнос – \$...

Стратегическая цель работы с персоналом - формирование действующей, высокопрофессиональной команды специалистов, способной эффективно решать задачи стратегического развития предприятия.

3. Анализ рынка ресторанного бизнеса в Украине

3.1. Тенденции рынка ресторанного бизнеса Украины

Приоритеты в сфере ресторанного бизнеса Украины со временем меняются. Бизнесмены-рестораторы, прежде чем открыть заведение, пересматривают политику развития и создают новый формат обслуживания, рассчитанный на представителя ... класса, поскольку согласно исследованиям, сегодня большой бум переживают именно заведения ... Это обуславливается следующими факторами - ... ситуацией в Украине, положением финансовой свободы украинского потребителя, а также течением моды, увлечением масс определенными популярными тенденциями.

Не смотря на то, что элитный ресторан отличается высоким уровнем комфорта, изысканностью кухни и интерьеров, у него уже сформирован элитный круг клиентов, который, если думать логически, не имеет быстрого развития. Заведения такого формата, конкурирующие между собой, делят сложившийся круг клиентов, между собой мало привлекая новых посетителей. Инвестирование больших финансов (от ... млн. долл. США и выше) в такие заведения, где средняя сумма чека около ...-... грн. и формирование потребителя к элитному сегменту, описанные выше, делают открытие таких заведений рискованным.

Заведения, рассчитанные на посетителей со ... доходом, сегодня Каждое такое заведение, где средняя сумма чека составляет приблизительно (... - ... грн.) часто выделяется среди массы других своей яркой неповторимостью, оригинальным подходом к клиенту, при этом за более умеренные деньги предлагает посетителям разнообразное меню и программу. То, что такие заведения выигрывают за счет оборота это факт этому свидетельствуют, и современный образ жизни среднестатистического украинца быстрый и стремительный. Концепция таких заведений выиграла, плотно войдя в график бурной жизни Украинца став его частью.

Открытие заведения - это капиталовложение и окупаемость его напрямую будет зависеть от грамотного Успешным заведение может быть при правильном ... и грамотно подобранном ..., где ... ставка позволит получать

Стабильно развиваются ..., ... со средним чеком ... - ... грн. Такие заведения удобны тем, что имеют небольшие ..., позволяя воспользоваться ... сервисом обслуживания, в тоже время насладиться ... отдыхом между работой, учебой, предлагая посетителю незаменимые ежедневные продукты: ..., ..., ..., ... изделия. В этом случае целесообразно создавать не единичную ..., а сеть ... под одним Это выгоднее в плане ... и эффективнее в плане

Касательно регионов Украины, застоявшаяся ситуация претерпевает изменения. Ранее, традиционно наблюдалась следующая популярность развития: если востребованы

элитные заведения востребованы, и дешевые заведения. Отсутствие заведений среднего сегмента в маленьких городах считалось нормой. Сегодня основной тренд рынка сосредоточен на развитии заведений ... класса с ... ценами.

Замечено, что в ... период, дни ... и ..., городские рестораны пустеют, в то время как в загородных ресторанах наоборот наблюдается приток посетителей. Ежегодно эта тенденция набирает популярность. Приведем пример более успешных мест. Это ..., ..., ... трассы, горные районы ... и ..., ... и другие места, располагающие к отдыху. Не страдают от сезонного отсутствия посетителей только те городские рестораны, которые расположены в ... зонах, ..., близ Любовь к семейному отдыху на природе в кругу друзей становится все более цивилизованной и традиционной. Заведения ... формируются по определенной схеме: одно полноценное ... либо отдельные ... мангал как неотъемлемый атрибут ..., состоящая из одного ... или ... формата ..., развлекательная зона в виде ... и др.

Лицо украинского ресторанного рынка - это предпочтения и развития видов кухни. Вкусовые предпочтения ... как в Киеве, так и в регионах. Актуальным сегодня является для многих украинцев ... кухня. Популярный акцент привлечения клиента, что и как из чего Клиенту, должно быть понятно, какой ... он, привлекательный ... блюда ну и, конечно же, ... привлекает гурмана.

Что касается национальности кухни. Характерны вкусовые предпочтения к ... продукту, а не к ... кухни в Например, ..., ... в разных национальных исполнениях и способах приготовления и оформления. Поэтому сегодня можно обобщить и именовать тот тип кухни, наиболее часто предлагаемый в заведениях Украины, как ... Прогрессирует ... течение в кухне.

Но, не смотря на смешение кухонь, сегодня отдельно увеличился интерес к ... кухне. Традиционные ... блюда набирают популярность в заведениях с концепцией ... тематики. Такие заведения ориентированы во всей красе показать, и доказать всю красоту ... традиций. И именно в них ... кухня выступает отдельным чистым течением.

3.2. Емкость рынка ресторанного бизнеса

В 2010 году объем ресторанного рынка Украины составил более ... миллиардов гривен. Рост по отношению к 2009 году достиг ...%, в первой половине 2011 года ресторанный бизнес ... прошлогодние показатели, и если наметившееся тенденции продолжаться, то к концу 2012 года объем рынка составит ... - ... миллиардов гривен, а рост превысит ...%.

Рисунок. Емкость рынка ресторанного бизнеса в Украине в 2004-2012* гг.



*- прогнозируемый период, ссылаясь на сравнении прошедшего периода 2012 г. и аналогичного периода предыдущего года

Источники: «Ресторанный консалтинг», «Pro-consulting»

Таким образом, уже в 2011 году ресторанный бизнес вернулся к ... показателям. Наиболее успешным, как и ранее, остается «... формат» - заведения, которые доступны ... классу.

Большое влияние на развитие ресторанного и гостиничного бизнеса оказывает ... туристического Туризм является одной из наиболее динамично развивающихся хозяйственных отраслей Украины. Он стал одной из ключевых отраслей украинской экономики, которая в ... годы ... около \$... млрд. в год общенационального ВВП (согласно методике расчетов ВТО — Всемирной туристической организации).

Оптимистические прогнозы по развитию ресторанного и гостиничного бизнеса позволяют сделать вывод о привлекательности данного направления для инвесторов.

3.3. Конкурентная среда на рынке ресторанного бизнеса Украины

Ресторанный бизнес в Украине представлен множество различных ресторанов. Одни с них ориентированы на ... ценовой сегмент, другие на ..., а остальные нацелены на ... ценовой сегмент. Также они отличаются различными ... особенностями и ..., которую представляют. Можно распределить рестораны также в зависимости от ... расположения: те, которые находятся в крупных ..., те, которые размещены в малых ... и те, которые располагаются на ... и ... страны.

Самая высокая плотность размещения ресторанов сосредоточена в Стоит также сказать, что доля рынка ... в денежном выражении превышает показатели других ... и даже В ... возможно найти самые разные рестораны, каждый с которых сосредоточен на свою ... группу.

Поскольку принято считать, что население ... постоянно находится в движении очень развиты также рестораны ..., один из самых популярных представителей того сегмента

В таблице, размещенной ниже, описаны основные ... ресторанов города ... и их краткая характеристика.

Таблица. Основные сети ресторанов в ...

Поскольку место внедрения Проекта четко не ... (это может быть любой крупный город Украины), то анализ конкурентной среды был проведен поверхностно и по ..., где густота размещения ресторанов самая высокая по Украине.

3.4. Прогнозы развития рынка ресторанного бизнеса в Украине

Ресторанный бизнес в Украине, как и других государствах, значительно ... в объемах и в количественных и в ... показателях в 2009 г. ... объемов рынка в Украине было продиктовано ... спроса на данные услуги. Что в свою очередь было продиктовано ... платежеспособности населения в связи с ... ситуацией в стране.

Ресторанный бизнес как никакой другой ... от уровня ... населения того или иного государства. В периоды, когда государство охватывает ... экономических показателей, население начинает ... питаться в ресторанах или ... посещать такие заведения

Емкость рынка в 2010 - 2011 гг. составляла ... и ... млрд. долл. США, а ... относительно этих периодов составил ...% и ...% соответственно.

Рисунок. Прогноз показателей емкости рынка ресторанного бизнеса в Украине на 2012-2014 гг. в натуральном выражении, млрд. долл. США



*- прогнозируемый период

Источники: «Pro-consulting»

Сравнивая показатели уже прошедших кварталов 2012 года с аналогичным периодом 2011 года, было построено прогноз на 2012 год в целом. Данные, которые были получены в результате расчетов, продемонстрировали ... показателей ... емкости рынка, ... составил ...%. Это говорит о том, что рынок ресторанного бизнеса ... в ... годы и на данный момент

В будущих 2013 - 2014 гг. ожидается ... емкости рынка, эти показатели будут составлять ...% и ...% соответственно. В последующие годы емкость рынка в стоимостном выражении будет ... за счет ... цен в данных учреждениях и частично за счет ... количества ресторанных хозяйств в стране. Но поскольку рынок напрямую зависит от ... населения не стоит ожидать ... свыше ...% годовых.

4. Финансовая оценка Проекта

4.1. Исходные данные для расчетов их аргументация

Исходные данные для расчетов условно делятся на такие группы:

1) Предпосылки для расчета необходимых инвестиций

Затраты на ... работы были учтены исходя из ... стоимости ... работ и ..., и составили \$... в расчете за

Затраты на приобретение ... принимались на основе средних данных от операторов рынка в расчете на ... посадочных мест в ... зале и ... посадочных мест в ... зале.

Размер пополнения ... рассчитывался исходя из необходимости оплачивать ... ресторана в первые месяца его работы.

2) Предпосылки для формирования плана продаж

Для расчета плана продаж были сделаны следующие допущения в ... политике ресторана:

Средний размер ..., ... зал	\$...
Средний размер ..., ... зал	\$...

Посещаемость ресторана рассчитывалась с поправкой на ... характер предоставляемых услуг и находится в диапазоне от ...% до ...%.

3) Предпосылки для формирования затрат по Проекту

Затраты по Проекту рассчитывались для каждого вида затрат и базировался на таких предпосылках:

Затраты на закупку ...

Размер затрат на закупку ... рассчитывался исходя из ... % от ..., который поступает при обслуживании клиентов в ресторане.

Заработная плата персонала

Размер затрат на выплату заработной платы персоналу рассчитывался исходя из необходимого количества персонала, а также размера его заработной платы. Штатное расписание по Проекту представлено в п. 2.4 и Приложении № 5. Начисление на заработную плату (размер ... взноса) составляет – ...%.

... затраты

Размер ... расходов учитывался на уровне В разрезе административно-хозяйственных затрат проходит финансирование таких статей как: затраты на ..., оплата , закупка ... и прочее. Уровень административно хозяйственных расходов принимался на уровне \$3 000 в месяц с НДС.

Затраты на ...

Затраты на ... составят \$... без НДС. Эти средства будут израсходованы на проведения ... мероприятий для создания ... ресторанного

Предпосылки для расчета амортизационных отчислений

Амортизационные отчисления – это

Расчет амортизационных отчислений по Проекту проводился на основании ... кодекса Украины, статьи ... по ... методу. Для этих целей приобретаемые по Проекту основные средства были сгруппированы по Группам:

- Группа ... - ... (не менее ... лет)
- Группа ... - ... (не менее ... лет):

Таблица. Расчет амортизационных отчислений по Проекту в целом

Год	Первоначальная стоимость	Износ	Балансовая стоимость	1 кв.	2 кв.	3 кв.	4 кв.	ВСЕГО
1	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
2	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
	\$...	\$...	\$...					\$...
Остаточная стоимость основных средств, приобретаемых по Проекту								\$...

4.2. Прогноз продаж по Проекту

В соответствии со спецификой предоставляемых услуг, деятельность по Проекту была разделена на ... зоны дохода:

1. Доход от реализации услуг ... ресторана.
2. Доход от реализации услуг ... ресторана.

Суммарный объем выручки по Проекту за ... года реализации Проекта составит \$..., из которых:

- Реализация услуг в ... ресторана – \$...;
- Реализация услуг в ... ресторана – \$....

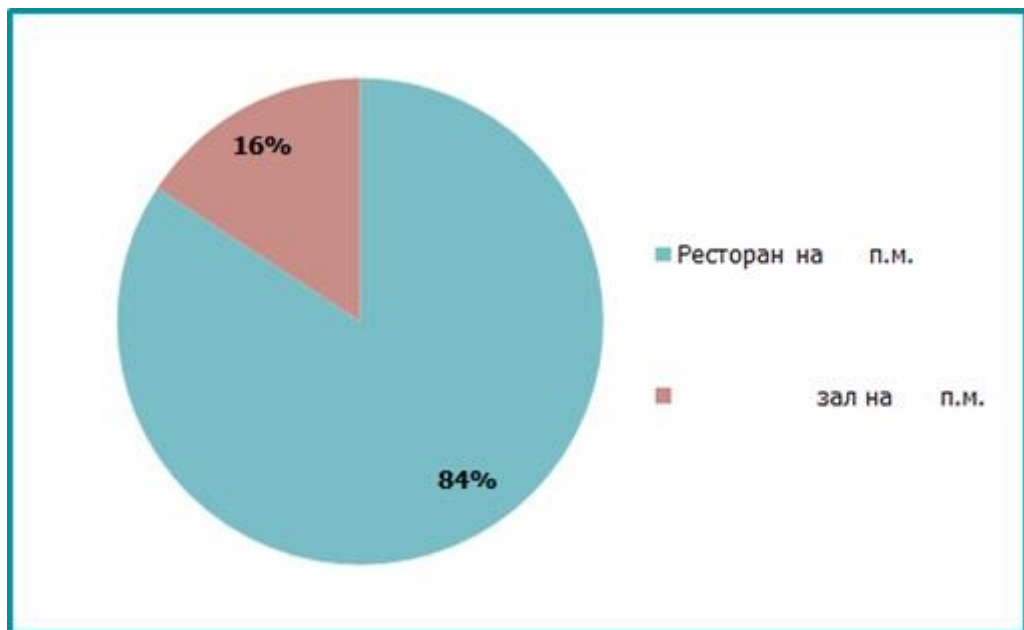
Детальная информация относительно прогнозных объемов продаж представлена в *Приложениях № 8*. Общая схема доходов по проекту представлена в таблице ниже.

Таблица. Схема доходов по Проекту

Реализация	1-й год	2-й год	...-й год	ИТОГО
Ресторан на ... п. м.				
Количество
... места

..., %	...%	...%	...%	...%
Количество ...,
Средняя стоимость ..., ...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации, USD.	\$...	\$...	\$...	\$...
... зал на ... п. м.				
Количество ...,
..., %	...%	...%	...%	...%
Количество ...,
Средняя стоимость ..., ...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации, USD.	\$...	\$...	\$...	\$...
ВСЕГО РЕАЛИЗАЦИЯ, USD	\$...	\$...	\$...	\$...

Рисунок. Структура доходов по Проекту



4.3. Формирование прибыли по Проекту

За весь прогнозируемый период показатели прибыли и затрат позволяют сформировать объем накопленной чистой прибыли. В соответствии с прогнозными расчетами формирование прибыли по Проекту представлено ниже:

Таблица. Формирования прибыли по Проекту

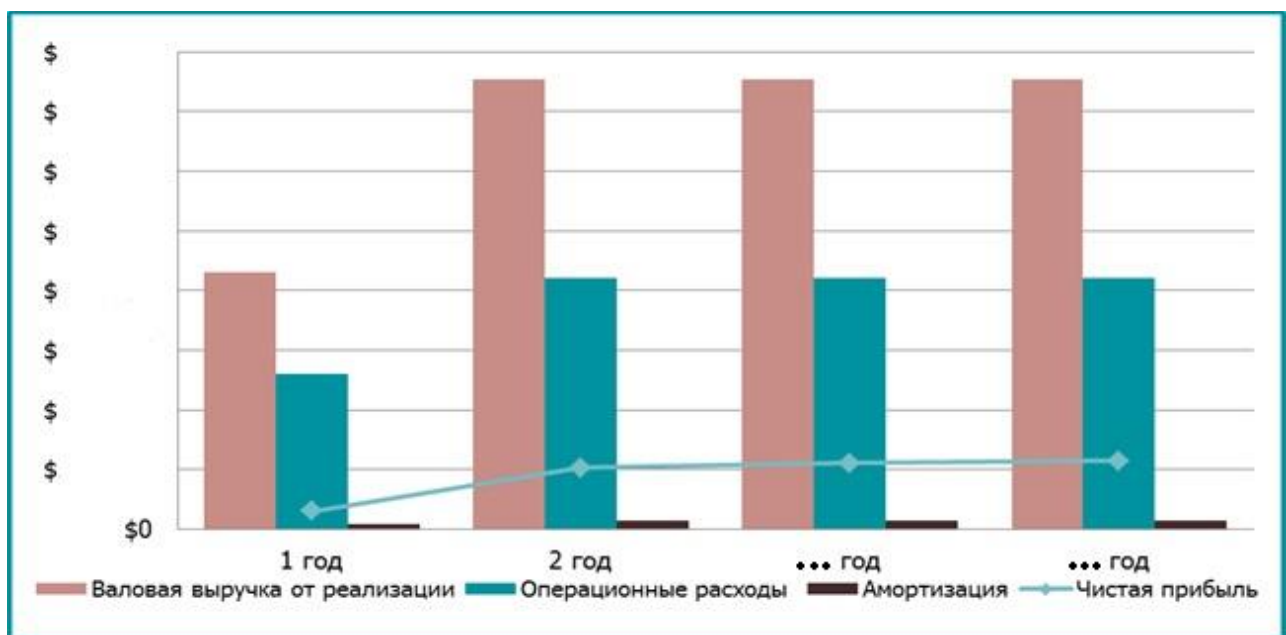
Период Проекта	1-й год	2-й год	...-й год	ИТОГО
Sales (Валовой доход)	\$...	\$...	\$...	\$...
...	\$...	\$...	\$...	\$...
Чистый валовой доход	\$...	\$...	\$...	\$...
Себестоимость реализованной продукции (услуг)	\$...	\$...	\$...	\$...
Закупка ...	\$...	\$...	\$...	\$...
Заработная плата персонала	\$...	\$...	\$...	\$...
... взнос	\$...	\$...	\$...	\$...
... услуги и ...	\$...	\$...	\$...	\$...
Gross Profit (Валовая прибыль (убыток))	\$...	\$...	\$...	\$...
Аренда ...	\$...	\$...	\$...	\$...
... расходы	\$...	\$...	\$...	\$...
...	\$...	\$...	\$...	\$...
EBITDA	\$...	\$...	\$...	\$...
Амортизация	\$...	\$...	\$...	\$...
EBIT	\$...	\$...	\$...	\$...
Оплата процентов по кредиту	\$...	\$...	\$...	\$...
Прибыль до налогообложения	\$...	\$...	\$...	\$...
Налог на прибыль (итоговый)	\$...	\$...	\$...	\$...
Net Profit / Loss (Чистая прибыль / убыток)	\$...	\$...	\$...	\$...

В соответствии с прогнозными расчетами, формирование прибыли по Проекту в целом представлено в таблице, а также графически.

Таблица. Формирование прибыли по Проекту

Показатель	1 год	2 год	... год
Валовая выручка от реализации	\$...	\$...	\$...
... расходы	\$...	\$...	\$...
Амортизация	\$...	\$...	\$...
... прибыль	\$...	\$...	\$...

Рисунок. Формирование прибыли по Проекту



Прогнозные расчеты прибыли Проекта на разных этапах его реализации, позволяют оценить рентабельность Проекта, что представлено в таблицах ниже, а также на графиках.

Таблица. Прибыльность Проекта

Показатель	1 год	2 год	... год
Total Revenues (Валовая выручка)	\$...	\$...	\$...
Gross Profit (Валовая прибыль)	\$...	\$...	\$...
маржа Валовой прибыли, %	...%	...%	...%
маржа EBITDA, %	\$...	\$...	\$...
маржа EBITDA, %	...%	...%	...%
маржа EBITDA, %	\$...	\$...	\$...
маржа Операционной прибыли, %	...%	...%	...%
Net Profit / Loss (Чистая прибыль/убыток)	\$...	\$...	\$...
рентабельность продаж, %	...%	...%	...%

В таблице показано поэтапное формирование рентабельности деятельности комплекса с учетом разных факторов:

- **Gross profit Margin (%)** - валовая рентабельность – показывает
- **EBITDA Margin (%)** – показывает
- **Ordinary Income Margin (%)** – показывает
- **Return on sales (%)** – рентабельность продаж – рентабельность деятельности ресторана (реализация услуг) с учетом всех понесенных затрат

Рисунок. Размер валовой выручки и маржи валовой прибыли по Проекту

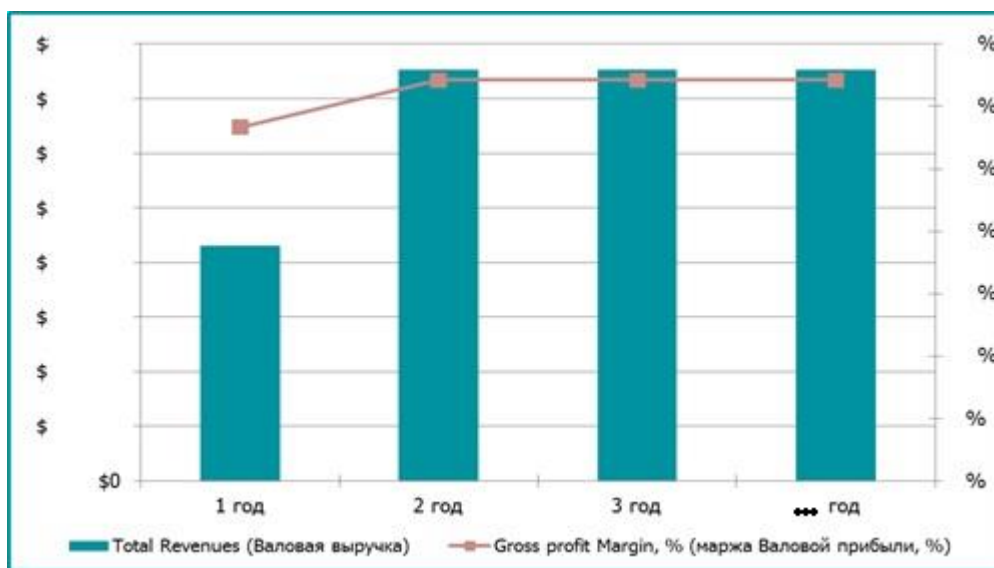
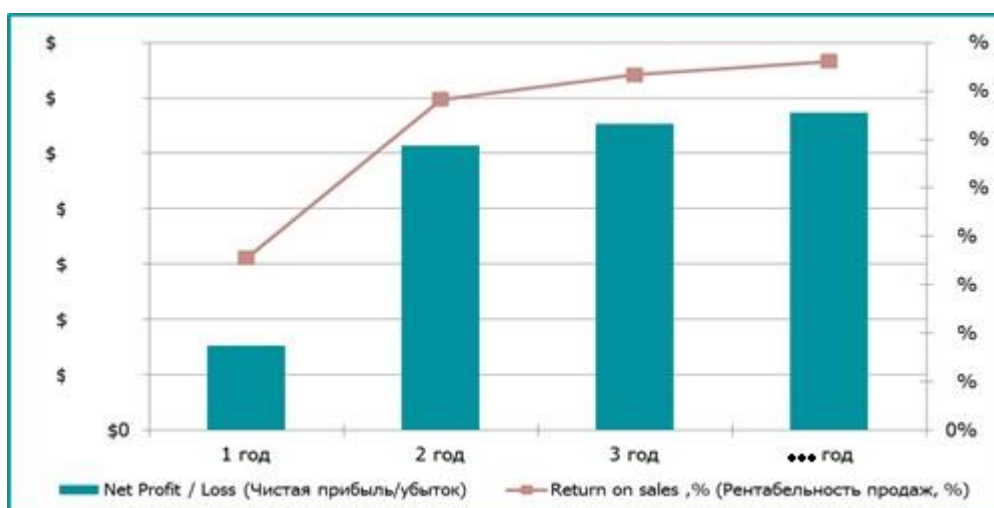


Рисунок. Размер чистой прибыли и рентабельности продаж по Проекту



Более детальная информация приведена в *Приложениях № 9 и 12.*

4.4. Прогноз движения денежных потоков по Проекту

В процессе реализации данного Проекта ожидается увеличение денежных потоков.

Поступления

Поступления по проекту состоят из следующих статей:

- Поступления от реализации услуг
- Поступление ...
- Поступления ...

Начало поступлений от реализации услуг планируется с ... месяца реализации Проекта после ввода в эксплуатацию ресторана. Таким образом, за ... года реализации Проекта поступления от продаж по всем видам услуг составят \$..., а средние ежемесячные поступления от продаж составят:

1 год	\$...
2 - 4 года	\$...

Следующей статьёй денежных поступлений выступают ... средства, которые привлечены на первые ... месяца проектного периода в размере \$.... Выборка ... средств будет происходить по такому графику:

Период	Сумма
1 месяц	\$...
2 месяц	\$...
... месяц	\$...

... средства в размере \$... будут вложены также в первые четыре месяца реализации проекта по такому графику:

Период	Сумма
1 месяц	\$...
2 месяц	\$...
... месяц	\$...

Платежи

Платежи по Проекту предоставлены ... расходами, ... платежами и отчислениями, а также расходами ...

Совокупная величина ... расходов за ... года реализации Проекта планируются на уровне \$....

Таблица. ... расходы по проекту

Расходы по Проекту	Всего за ... года	Удельный вес в общих расходах	Удельный вес в чистом валовом доходе
Закупка ...	\$...	...%	...%
Зарботная плата персонала	\$...	...%	...%
... услуги и ...	\$...	...%	...%
Аренда ...	\$...	...%	...%
... расходы	\$...	...%	...%
...	\$...	...%	...%
Всего ... расходов	\$...	100,0%	...%

Суммарная величина ... расходов составит: \$... из них:

... работы	\$...
Приобретение ...	\$...
Приобретение ...	\$...

Платежи в бюджет включают:

- налог на..., величина которого за ... года реализации Проекта составит \$...;
- налог на ..., размер которого за Проектный период составит \$...;
- ... взнос на фонд ... в размере \$....

Более детальная информация по движению денежных потоков представлена в *Приложения № 11*.

4.5. Расчет точки безубыточности по Проекту

Для обеспечения безубыточного объема реализации услуг, то есть объема, при котором величина расходов на услуги равна величине доходов, а прибыль равна 0, проектируемый ресторан должен обслуживать такое количество посетителей:

Таблица. Безубыточный объем предоставленных услуг по Проекту 1 - ... года

Год	Объем безубыточности в натуральном выражении (человек)	Объем безубыточности в денежном эквиваленте
1 год	...	\$...
... год	...	\$...

Минимальная размер среднего чека для получения 0 прибыли по проекту, то есть работы в точке безубыточности должна составлять:

Год	Минимальная размер среднего чека, \$.
1 год	\$...
... год	\$...

Запас финансовой прочности – величина, на которую плановый объем реализации услуг будет превышать точку безубыточности – составит:

Год	Запас финансовой прочности, %
1 год	...%
... год	...%

Рисунок. График безубыточности 1 год

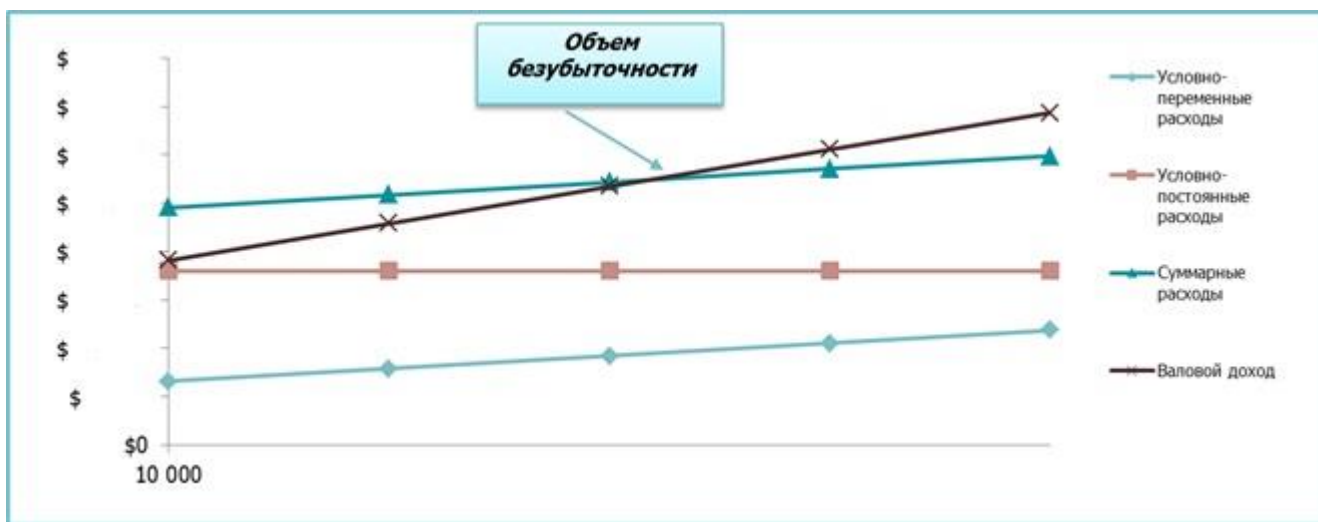
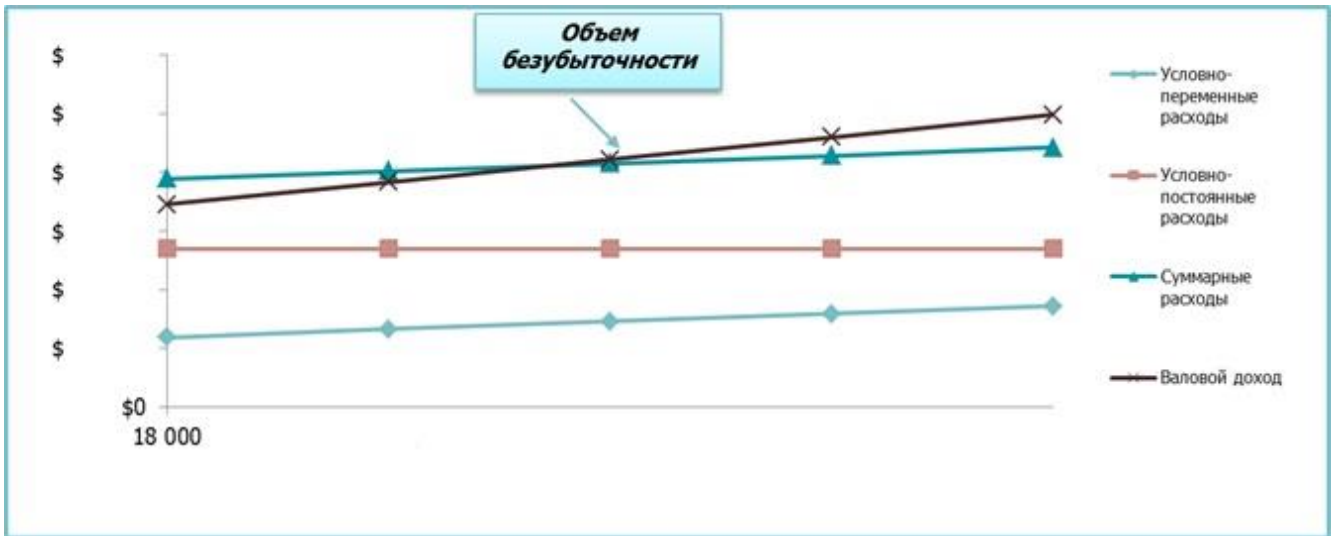


Рисунок. График безубыточности ... год



Детальные расчеты точки безубыточности в натуральном и денежном выражении по годам, представлено в Приложениях № 14.

4.6. Показатели инвестиционной привлекательности и рентабельности Проекта: NPV, IRR, DPP, PI

Расчет ставки дисконтирования

Ставка дисконтирования – это ставка, которую инвестор или кредитор ожидает получить от вложения своих средств в проект. Она отражает стоимость денег с учетом временного фактора и рисков.

В расчетах была использована модель определения нормы дисконта методом Согласно данной модели, ставка дисконта определяется следующим образом:

.....

При данном уровне дисконта были получены следующие показатели, характеризующие эффективность реализации проекта:

Таблица. Показатели эффективности

Показатель	Величина измерения	Значение
Первоначальные инвестиции	\$	\$...
Дисконтированный период окупаемости (Discount payback period)-DPP	месяцев	...
Проектный периода (Project period) PP	месяцев	...
Чистая текущая стоимость Проекта (Net Present Value) - NPV	\$	\$...
Внутренняя ставка дохода (Internal rate of return)- IRR	%	...%
Индекс прибыльности вложений (Profitability index)- PI	ед.	...

Рентабельность продаж (Return On Sales, Net Profit Margin) - ROS	%	...%
Рентабельность инвестиций (Return on investment) - ROI	%	...%

Расчет уровня инвестиционных показателей представлен в *Приложении № 15*.

Показатели эффективности Проекта характеризуются следующим образом:

Чистая текущая стоимость Проекта (NPV)

Показатель NPV представляет собой разницу между всеми денежными поступлениями и выплатами, приведенными к текущему моменту времени (моменту оценки инвестиционного проекта). Он показывает Ее также можно интерпретировать как

Данный показатель, согласно данных Таблицы больше «0». Полученная сумма показателя чистой приведенной стоимости подтверждает ... Проекта и свидетельствует о

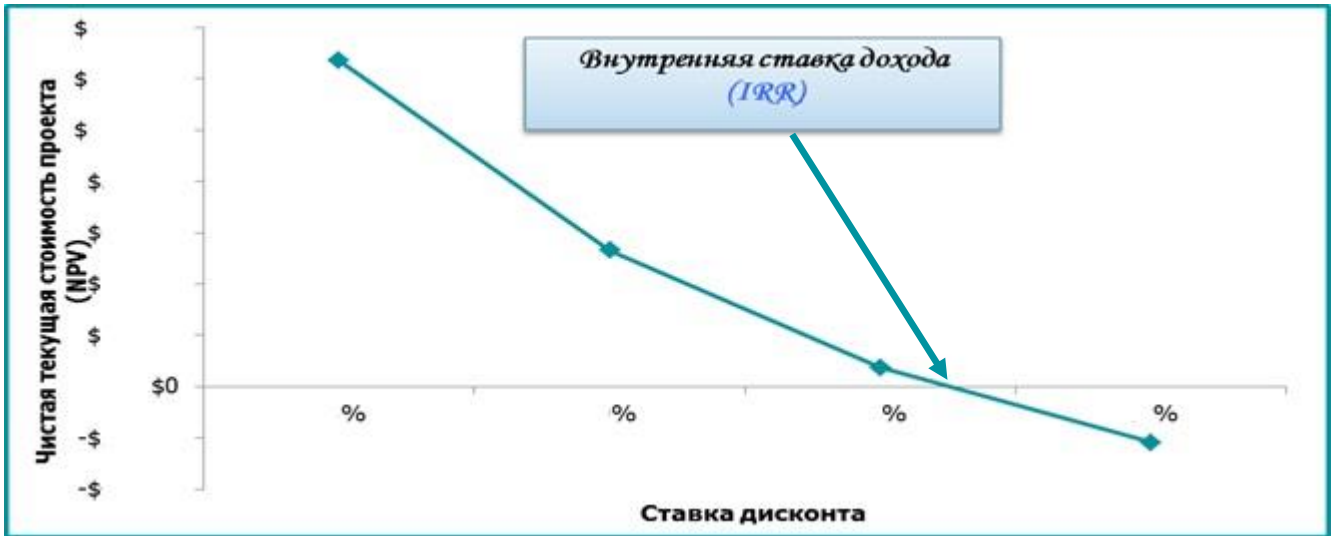
Внутренняя ставка доходности Проекта (IRR)

Расчет чистой внутренней ставки доходности (IRR) приведен в *Приложении № 15*. Внутренняя ставка дохода (средний доход на вложенный капитал, обеспечиваемый данным проектом) равна ...%.

Настоящая стоимость PV (present value) - это настоящая (начальная) стоимость на сегодняшний день будущих доходов с поправкой на риск.

Внутренняя ставка дохода это ставка при которой настоящая стоимость денежных потоков по Проекту равна настоящей стоимости затрат по Проекту. Внутренняя ставка доходности определяет максимальную стоимость привлекаемого капитала, при которой проект остается выгодным. Другими словами, это средний доход на вложенный капитал, обеспечиваемый данным инвестиционным проектом, т.е. эффективность вложений капитала в данный проект равна эффективности кредитования под ...% процентов в какой-либо финансовый инструмент с равномерным доходом.

Рисунок. Внутренняя ставка доходности

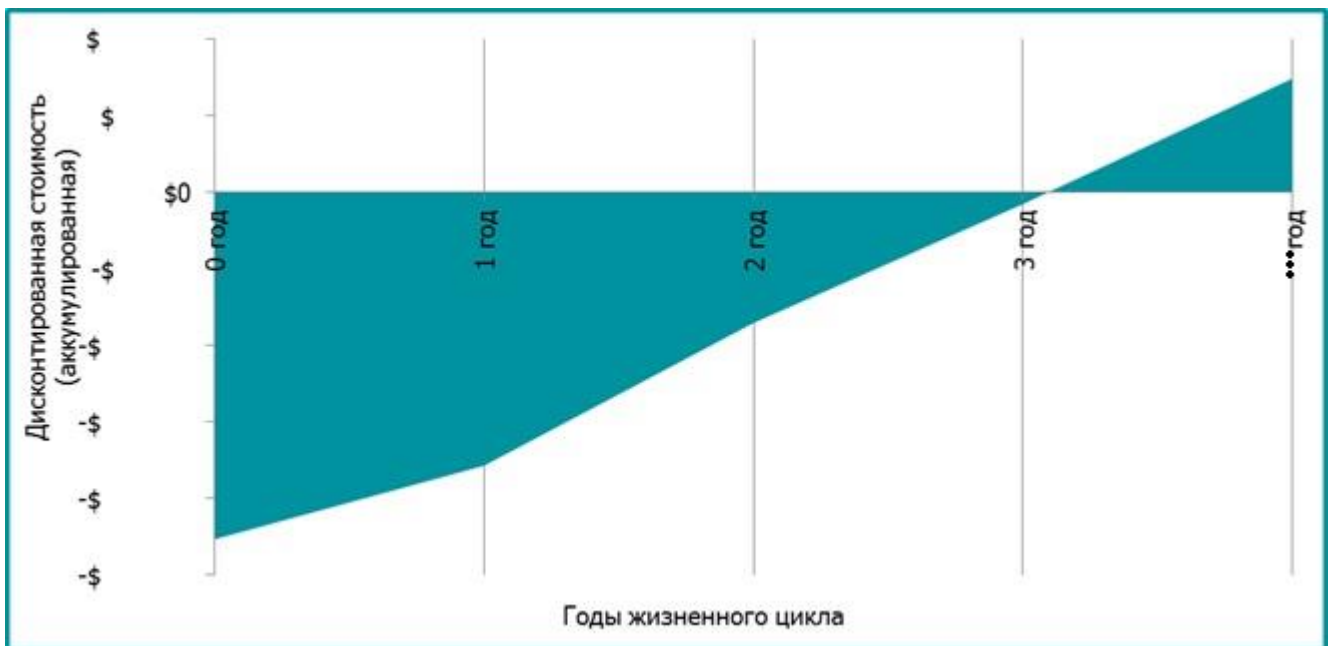


Таким образом, при нулевой отдаче на вложенный капитал внутренняя доходность Проекта выше планируемой ставки дисконтирования денежных потоков, величина которой находится на уровне ...%.

Дисконтированный период окупаемости Проекта

Дисконтированный период окупаемости Проекта составляет ... **месяц**. Это означает, что за ... **года** Проект полностью окупиться с учетом фактора дисконта.

Рисунок. Дисконтированный период окупаемости Проекта



Показатели прибыльности вложений

По данному Проекту индекс прибыльности вложений составляет ..., что обозначает следующее:

Рентабельность инвестиций показывает величину чистой прибыли, полученной вследствие вложения инвестиционных средств в проект и составляет по проекту ...%. То есть,

Рентабельность продаж используется для осуществления контроля за и характеризует эффективность компании. Величина данного показателя составляет ...%. Это говорит о том, что

4.7. Сценарии развития Проекта

В ходе реализации проекта возможно отклонение плановых показателей, заложенных в проекте, от полученных, исходя из этого, для определения возможных рисков реализации проекта было рассмотрено два сценария развития проекта:

- 1) Сценарий изменения объемов продаж:

Таблица. Чувствительность проекта к изменению объемов продаж

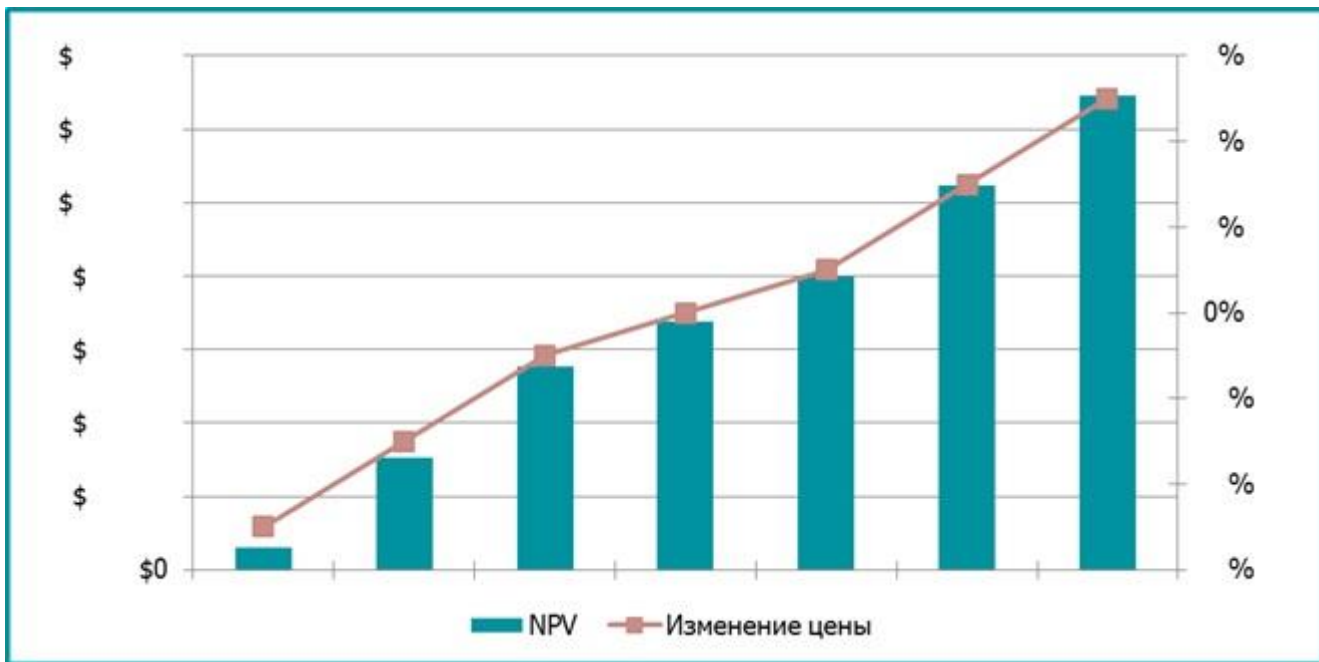
Показатели	-...%	-...%	-...%	Базовая цена	...%	...%	...%
NPV	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
IRR	...%	...%	...%	...%	...%	...%	...%
PI
DPP, лет

Причинами изменения объема продаж может послужить одна из следующих или совокупность причин:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

При этом корреляция между объемом продаж по Проекту и NPV проекта выглядит следующим образом:

Рисунок. Корреляция NPV и изменения цены



2) Сценарий изменения себестоимости услуг:

Таблица. Чувствительность проекта к изменению себестоимости услуг

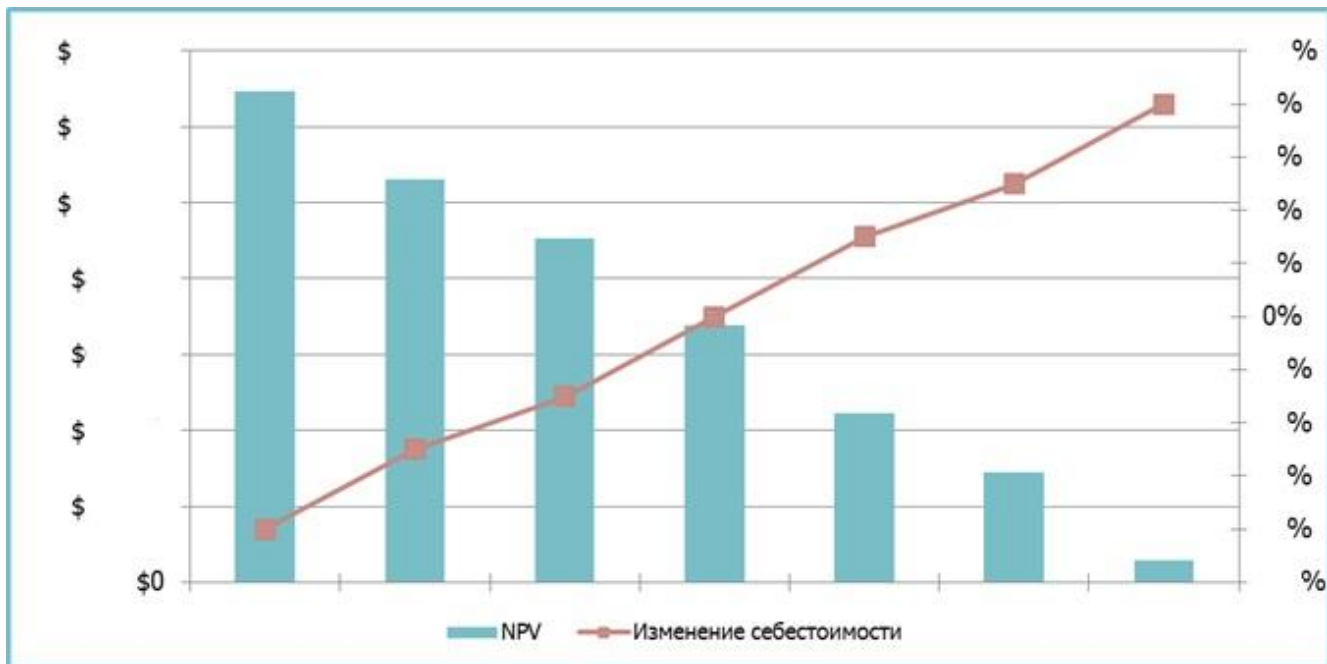
Показатели	-...%	-...%	-...%	Базовая себестоимость	...%	...%	...%
NPV	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
IRR	...%	...%	...%	...%	...%	...%	...%
PI
DPP, лет

Причинами изменения размера себестоимости реализации может послужить одна из следующих или совокупность причин:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

При этом корреляция между величиной себестоимости при реализации Проекта, и NPV Проекта выглядит следующим образом:

Рисунок. Корреляция NPV и изменения себестоимости



Анализ чувствительности данного проекта показал, что изменение коэффициента загрузки посетителей в день (с ... чел. до ... чел.) приведет к значительному снижению посещаемости ресторана (с ...тыс. до ... тыс. человек в год). При таких показателях посещаемости значение чистой текущей стоимости NPV будет отрицательным, что свидетельствует о нерентабельности проекта. Согласно дисконтированному периоду окупаемости, проект не сможет окупить первоначальные инвестиции в течение проектного периода (4 года).

5. Анализ рисков

5.1. Факторный анализ рисков проекта

Риск упущенной финансовой выгоды и потребительские риски

Это риски наступления косвенного (побочного) финансового убытка (неполученная прибыль) в результате

В ходе реализации данного проекта они могут наступить из-за ... или Специфика данного проекта обуславливает необходимость высокого уровня ..., несоблюдение этого условия может спровоцировать ... клиентов. Также важной составляющей ресторана является

Таким образом, риск имеет ... вероятность наступления.

Ресурсный риск и риск внедрения

Ресурсный риск, связанный с

Риск внедрения связан с

- Проект не будет ..., несмотря на привлечение необходимых ...;
-
- Не удастся наладить эффективный процесс ... (не будет получен планируемый объем ...);
- Фактический уровень внедряемых ... окажется меньшим, нежели ожидалось;
-
- Заключенные договоренности с ... будут сопровождаться нарушением ... либо увеличения ... таких договоров;
-

Вероятность осуществления риска находится на ... уровне.

Бюрократические и административные риски

Бюрократический и административный риск возникает в результате ..., которые прямым либо опосредованным способом влияют на ...

Следствием возникновения этих рисков может выступить увеличение ... получения специальных ..., прохождения ..., усложнения в дальнейшем ... предприятия, ограничения в проведении конкретного, увеличение валовых ..., изменение процедур ..., возникновение необходимости в получении ... специальных

Данный вид риска находится на ... уровне.

Правовые риски

Существующие недостатки украинской правовой системы и украинского законодательства приводят к ... вследствие чего возникает правовой вид риска.

К таковым недостаткам следует отнести:

- ...;
- непоследовательность

Перечисленные недостатки могут ... отразиться на

Принимая во внимания текущие преобразования в стране, изменчивость нормативно-правовой базы, данный вид рисков имеет вероятность ... уровня осуществления.

5.2. Стратегия снижения рисков

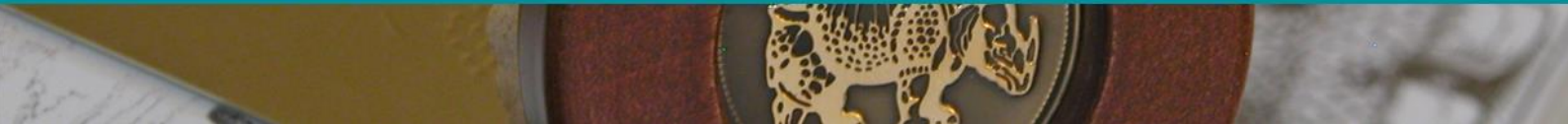
При нестабильности экономической ситуации, для уменьшения рискованности проекта, предприятие может создать ... коммерческого ..., куда необходимо ... - ... % ... предприятия. Альтернативным методом снижения риска есть сотрудничество с ... компаниями.

Для предупреждения рисков могут также быть приняты решения по применению следующих мероприятий:

- Составление ...;
- ...;
- Проведение систематического мониторинга ...;
-;
- ... продуманной ... политики и ... ценовых ... и моделей ... фирм-конкурентов или аналогичных ...;
- Предварительный ... перспектив ... и положений ...;
- ...;
- Формирование и коррекция ... и ... бизнеса в ... и ... перспективе.

5.3. SWOT-анализ

Сильные стороны (S)	Возможности (O)
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.
Слабые стороны (W)	Внешние угрозы (T)
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.



6. Выводы

В данном бизнес-плане описаны концептуальные моменты организации подобного бизнеса. В дальнейшем, при реализации этого проекта достигнутые результаты будут во многом зависеть от выбора месторасположения проекта, поставщиков оборудования и материалов, устанавливаемой ценовой политики и проводимой маркетинговой стратегии.