

Заготовочна
я зона

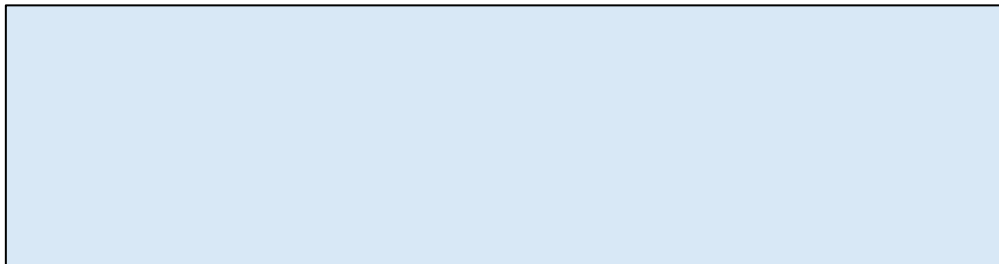
Зона
приготовлен
ия

Бакалея
(холодильн
ик)

Касс
а

Скла
д

концепция



ОПЕРАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ						
	СУММА	Март	Апрель	Май	ИТОГО	Комментарии
Аренда помещения	р.200 000				р.200 000	
Коммунальные расходы	р.40 000				р.40 000	
Маркетинг	р.30 000				р.30 000	
Вывоз мусора	р.20 000				р.20 000	
ФОТ	р.290 000	р.43 000			р.290 000	
Закупка хозов	р.30 000				р.30 000	
Закупка сырья	р.70 000				р.70 000	
Закупка одноразовой посуды	р.100 000				р.100 000	
Прочие расходы	р.100 000				р.100 000	
Питание персонала	р.20 000				р.20 000	
Итого операционные расходы на первый месяц запуска					р.900 000	
ИНВЕСТИЦИИ						
Проектирование						
проработка меню (бариста)	р.53 000	р.25 000	р.28 000		р.53 000	проработка, дегустация, корректировка
Дизайн проект (архитектор)	р.100 000	р.25 000	р.50 000	р.25 000	р.100 000	краткий, и после утверждения подробный
Авторский надзор (архитектор)	р.100 000				р.0	самостоятельно сделать

Дизайн меню (Дизайнер)	р.20 000				р.0	включено в сумму с дизайном
Лого и фир стиль (Дизайнер)	р.70 000	р.35 000	р.35 000		р.70 000	Логотип три варианта на выбор , презентация (2 слайда), текстовое меню (без картинок)
Фото сет						
Стройка						
Подрядчик по стройке	р.100 000		р.50 000	р.50 000	р.100 000	
Стройматериалы	р.100 000		р.50 000	р.50 000	р.100 000	
Декор	р.150 000			р.150 000	р.150 000	
Столярка	р.120 000		р.120 000		р.120 000	
Вывески	р.60 000		р.60 000		р.60 000	
Оборудование						
Оборудование	р.774 000		р.400 000	р.374 000	р.774 000	
Проекты по оборудованию	р.10 000	р.10 000				не нужен
Инвентарь бар	р.40 000	р.40 000			р.40 000	
ПО и форма персонала						
R-кеерг и ПО	р.80 000		р.80 000		р.80 000	Узнать про БУ
Система видеонаблюдения	р.50 000		р.50 000		р.50 000	
Форма персонала	р.25 000		р.25 000		р.25 000	
Итого стартовых инвестиций					р.1 722 000	
		р.178 000	р.948 000	р.649 000		
				Итого	р.2 622 000	

			средний	
Штатное расписание	кол	график	за месяц	всего
Менеджер	1	5x2	р.50 000	р.50 000
Управляющий	1	5x2	р.30 000	р.30 000
Кассир	2	2x2	р.35 000	р.70 000
Бармен	2	2x2	р.40 000	р.80 000
СММ, Пиар	1	5x2	р.30 000	р.30 000
Бухгалтер-калькулятор	1	5x2	р.15 000	р.15 000
Кадровик	1	5x2	р.15 000	р.15 000
				р.290 000

Малый		
кол	за месяц	всего
1	р.30 000	р.30 000
1	р.30 000	р.30 000
2	р.35 000	р.70 000
0	р.40 000	р.0
1	р.5 000	р.5 000
1	р.15 000	р.15 000
4		р.150 000

Оборудование план	Количество	Цена	БУ	Итого	БУ
Стол холодильный Hicold SN 111/TN O	1	р.60 000		р.60 000	просчитать
Стол морозильный HICOLD GN 2/BT	1	р.60 000		р.70 000	просчитать
Ванна моечная односекционная HICOLD HCO1M-9/7Б	2	р.17 000		р.34 000	просчитать
Гранитор	1	р.120 000		р.120 000	просчитать
Витрина холодильная для десертов Комик	1	р.70 000		р.70 000	
Витрина холодильная	1	р.110 000		р.110 000	
Блендер Vitamix Drink Machine Two-Speed (TS)	2	р.50 000		р.100 000	
Соковыжималка холодного отжима	2	р.80 000		р.160 000	
Соковыжималка центрифужная	2	р.20 000		р.40 000	
Соковыжималка для цитрусов	2	р.5 000		р.10 000	
				р.774 000	

	минимальный	средний	комфортный
Общая сумма инвестиций, в том числе операционные расходы на 1 мес.	р.2 699 000	р.2 699 000	р.2 699 000
Фиксированные расходы в месяц (аренда, ФОТ, Коммунальные расходы)	р.660 000	р.660 000	р.660 000
Количество чеков в день	100	125	150
Средний чек	р.300	р.300	р.300
Выручка в день	р.30 000	р.37 500	р.45 000
Выручка в месяц	р.900 000	р.1 125 000	р.1 350 000
Фудкост (себестоимость)	20%	20%	20%
Налоги (УСН доходы-расходы) или патент	15%	15%	15%
Фиксированные расходы в месяц	р.900 000	р.900 000	р.900 000
Чистая прибыль	р.0	р.225 000	р.450 000
Срок окупаемости проекта (месяцев)	-	12	6

~

НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА
Фудкост	р.200 000
УСН (доходы-расходы)	р.30 000
Комуннальные расходы, интернет, телефон	р.40 000
ФОТ	р.290 000
ЕСН	р.30 000
Аренда	р.200 000
Реклама	р.30 000
Хозы	р.30 000
Питание персонала	р.20 000
Вывоз мусора	р.20 000
всего	р.660 000

р.1 000 000

20%

или патент
