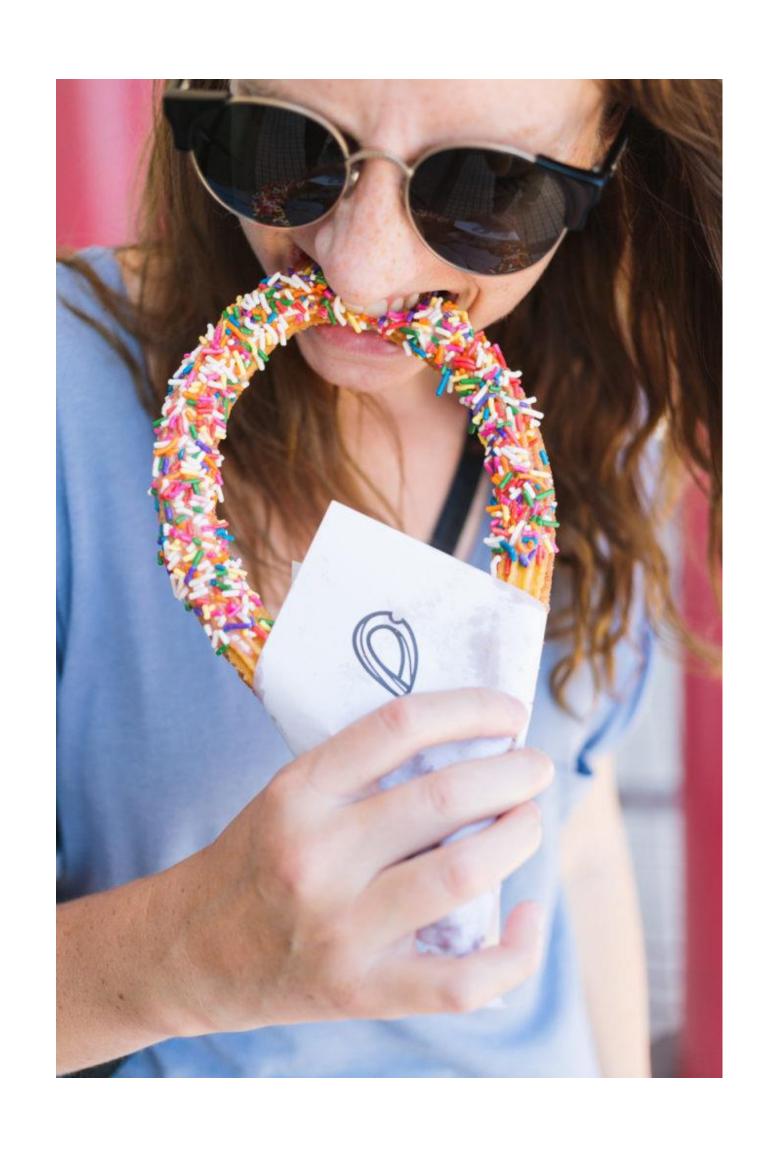


ТЕХ.ТРЕБОВАНИЯ



• Месторасположение:

Просматриваемое место, в самом центре фудкорта, гости покупают десерты спонтано, после основного приёма пищи, в связи с чем особенно важно быть на виду в радиусе основной посадки

• Общая площадь объекта: около 5 кв.м (2мх2,5м)

• Необходимая мощность: 10 Квт

• Водоснабжение: не обязательно

ЭКОНОМИКА ПРОДУКТА



- Средний чек: 250 р.
- Кол-во чеков/День: 90 шт.
- Скорость приготовления :3 минуты
- Время работы: 10-22 часов
- Пиковые загрузки: Дневной с 12ч до 15ч Вечерний с 19ч до 21ч
- Персонал: 2 чел: чуреррос + кассир.бармен

Средняя окупаемость в месяц: Доходы

Итого	675 000,00₽
Прочие доходы	
Отработанное масло	
Выручка по картам	540 000
Выручка наличными	135 000
Средний чек	250
Кол-во чеков	90

Средняя окупаемость в месяц: Расходы

01. Расходы на товар	81 000
02. Расходы на аренду	14 000
ΦΟΤ	87 400
04. Расходы на налоги	20 200
05. Расходы на рекламу	23 000
06. Расходы на покупку и ремонт ОС	0
07. Расходы на приобретение инвентаря	0
08. Расходные материалы	11 069
09. Расходы прочие	11 000
10. Транспортные расходы	6 000
11. Расходы на услуги банка	6 480
Итого	260 149

