

INTESCO  
RESEARCH  
GROUP

# БИЗНЕС-ПЛАН РЕСТОРАНА

## С ФИНАНСОВОЙ МОДЕЛЬЮ



Москва, 2010 год

## ОПИСАНИЕ

Разработка бизнес-плана ресторана проведена на основе одного из реально осуществленных проектов аналитической группы Intesco Research Group. Бизнес-план подготовлен по международному стандарту UNIDO. Открытие ресторана как предприятия, оказывающего услуги общественного питания, актуально даже в кризисные годы. Правильно выбранная концепция заведения позволит сделать ресторан популярным и коммерчески выгодным бизнесом.

К данному бизнес-плану прилагается расширенная финансовая модель в формате Excel. Перерасчеты в прилагаемой финансовой модели производятся автоматически, для этого достаточно изменить базовые показатели проекта. Финансовая модель построена таким образом, что позволяет моментально наблюдать изменение показателей эффективности проекта.

### Цели проекта:

привлечение инвестиционных средств для открытия ресторана  
обоснование экономической эффективности открытия ресторана  
разработка поэтапного плана создания и развития ресторана

### Описание проекта:

демократический формат;  
количество посадочных мест - \*\*\* ед.;  
средний чек - \*\*\* руб.;  
персонал - \*\*\* чел.;  
площадь - \*\*\* кв.м.

### График работы:

с понедельника по воскресенье – с 12:00 до 24:00;  
бизнес-ланч – с 12.00 до 15.00;  
шведский стол - с 12.00 до 24.00;  
свободные заказы – с 12:00 до 24:00;  
алкоголь – с 12:00 до 24:00;

### Спектр услуг ресторана:

бизнес-ланч;  
шведский стол;

## **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

свободные заказы;  
алкоголь;  
заказ столиков.

### **Использование площадей ресторана:**

зал для гостей - \*\*\* кв.м.;  
бар – \*\*\* кв.м.;  
кухня – \*\*\* кв.м.;  
ресепшн – \*\*\* кв.м.;  
гардероб – \*\*\* кв.м.;  
подсобные помещения – \*\*\* кв.м.

### **Финансовые показатели проекта:**

Объем первоначальных вложений - \*\*\* млн.руб.  
Чистый доход (NCF) - \*\*\* млн.руб.  
Чистый дисконтированный доход (NPV) - \*\*\* млн.руб.  
Простой срок окупаемости (PB) - \*\*\* кварталов  
Дисконтированный срок окупаемости (DPB) - \*\*\* кварталов  
Индекс прибыльности (PI) - \*\*\* ед.  
Внутренняя норма доходности (IRR) - \*\*\* %  
Точка безубыточности (BEP) - \*\*\* млн.руб. / квартал

### **Выдержки из работы:**

Объем московского рынка общественного питания в 2009 году составил \*\*\* млрд. руб. Темп роста рынка за год составил 3,4%.

Рестораны в структуре предприятий общепита Москвы занимают \*\*\*%. По распространенности они занимают третье место в столице, их опережают – кафе и столовые. На кафе приходится \*\*\*% заведений, на столовые – \*\*\*%.

Среди рассматриваемых ресторанов европейская кухня является наиболее широко представленной. Она присутствует в \*\*\* ресторанах. Далее с большим отрывом идет русская кухня (\*\*\* ресторанов). В два раза меньше представлена итальянская кухня (\*\*\* ресторанов).

Для реализации проекта ресторана потребуются инвестиции в размере \*\*\* млн. руб. Доля ремонтных работ в структуре инвестиционных вложений составляет \*\*\*%. \*\*\*% приходится на покупку оборудования для ресторана;

**В бизнес-плане представлено 23 графика, 24 диаграммы, 21 таблица и 2 схемы.**

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

- 1.1. Цели проекта
- 1.2. Расчетный период проекта
- 1.3. Стоимость реализации проекта
- 1.4. Источники финансирования проекта
- 1.5. Показатели эффективности проекта

## 2. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

- 2.1. Концепция ресторана
- 2.2. Параметры реализуемой продукции ресторана
- 2.3. Документы для открытия ресторана

## 3. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТНИКАХ ПРОЕКТА

## 4. АНАЛИЗ РЫНКА

### 4.1. Рынок общественного питания России

*Динамика объема рынка по годам*

*Динамика объема рынка по месяцам*

*Сравнение оборота общественного питания в России с другими странами*

*Оборот общественного питания в городах-миллионниках России*

*Обеспеченность городов-миллионников предприятиями общественного питания*

*Крупнейшие сети предприятий общественного питания в России*

*Города-лидеры по количеству сетевых предприятий общественного питания в России*

*Крупнейшие компании России по количеству точек общепита*

### 4.2. Виды ресторанов

### 4.3. Объем московского рынка общественного питания

*Динамика объема рынка по годам*

*Динамика объема рынка по месяцам*

*Структура объема рынка по типам заведений*

### 4.4. Рестораны в структуре предприятий общественного питания Москвы

*Количество предприятий общественного питания Москвы*

## **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

*Доля Ресторанов среди предприятий общественного питания Москвы*

4.5. Рейтинги ресторанов Москвы

4.6. Географическое расположение ресторанов Москвы и их режим работы

*Географическое расположение ресторанов Москвы*

*Режим работы ресторанов Москвы*

4.7. Ценовая сегментация ресторанов Москвы

4.8. Структура ресторанов Москвы по видам кухни

4.9. Сегментация ресторанов Москвы по наличию дополнительных помещений

4.10. Сегментация ресторанов Москвы по приему кредитных карт

4.11. Услуги, предоставляемые детям в ресторанах Москвы

4.12. Исследование ресторанов Москвы по наличию развлечений

4.13. Посещение ресторанов жителями Москвы

## **5. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА**

5.1. Дизайн ресторана

5.2. Ценовая политика

5.3. Меню ресторана

5.4. Маркетинговые ходы

## **6. ОПЕРАЦИОННЫЙ ПЛАН**

6.1. Позиционирование ресторана

6.2. Расположение ресторана

6.3. Структура использования площадей

6.4. Необходимое оборудование

6.5. Кадровое обеспечение

*Состав персонала*

*Должностные обязанности персонала*

6.6. График реализации проекта

## **7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН**

7.1. Первоначальные вложения в проект

*Динамика инвестиционных вложений*

## **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

### *Направления инвестиционных вложений*

7.2. Доходы ресторана

7.3. Расходы ресторана

7.4. Система налогообложения

7.5. Отчет о прибылях и убытках

7.6. Отчет о движении денежных средств

7.7. Бухгалтерский баланс

## **8. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА**

8.1. Методика оценки эффективности проекта

8.2. Чистый доход (NCF)

8.3. Чистый дисконтированный доход (NPV)

8.4. Срок окупаемости (PB)

8.5. Дисконтированный срок окупаемости (DPB)

8.6. Индекс прибыльности (PI)

8.7. Внутренняя норма доходности (IRR)

8.8. Точка безубыточности (BEP)

## **9. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ**

## **10. ПРИЛОЖЕНИЕ. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ РЕСТОРАНА**

## **ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP**

## **СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ**

### **Список таблиц:**

Таблица 1. Лидеры общественного питания России по количеству точек в сети

Таблица 2. 10 самых популярных ресторанов Москвы на начало 2010 года

Таблица 3. Площадь ресторана, кв. м.

Таблица 4. Затраты на оборудование для ресторана, тыс. руб.

Таблица 5. Персонал ресторана

Таблица 6. Инвестиционный план ресторана, тыс.руб.

Таблица 7. Параметры поступлений ресторана, руб.

Таблица 8. Количество посетителей ресторана по видам поступлений в день, чел.

Таблица 9. Количество посетителей ресторана, употребляющих алкоголь, в день

Таблица 10. Распределение посетителей ресторана в течение дня

Таблица 11. Распределение посетителей ресторана, употребляющих алкоголь, в течение дня

Таблица 12. Динамика поступлений ресторана по видам услуг, тыс. руб.

Таблица 13. Стоимость аренды помещения под ресторан, тыс. руб.

Таблица 14. Параметры текущих затрат ресторана

Таблица 15. Налоговые выплаты ресторана, тыс. руб.

Таблица 16. Отчет о прибылях и убытках, тыс.руб.

Таблица 17. Отчет о движении денежных средств, тыс.руб.

Таблица 18. Бухгалтерский баланс, тыс.руб.

Таблица 19. Расчет эффективности инвестиционного проекта, тыс. руб.

Таблица 20. Расчет точки безубыточности ресторана, %

Таблица 21. Показатели эффективности проекта

### **Список графиков:**

График 1. Динамика объема российского рынка общественного питания, млрд. руб.

График 2. Динамика объема российского рынка общественного питания по месяцам в 2006-2009 гг., млрд. руб.

График 3. Оборот общественного питания на душу населения в США, Франции, Чехии, Германии, Венгрии и Латвии по отношению к российскому показателю, %

График 4. Оборот общественного питания Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Казани, Самары, Ростова-на-Дону, Челябинска, Нижнего Новгорода, Красноярска и Новосибирска, млрд.руб.

График 5. Количество человек на 1 точку общественного питания в России, Европе и США

## **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

График 6. Обеспеченность предприятиями общественного питания Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Казани, Самары, Ростова-на-Дону, Челябинска, Нижнего Новгорода, Красноярска и Новосибирска, ед.

График 7. Крупнейшие сети предприятий общественного питания России

График 8. Крупнейшие по количеству сетевых предприятий общественного питания на 100 тыс. жителей города России

График 9. Крупнейшие компании на рынке общественного питания России по количеству точек

График 10. Динамика объема московского рынка общественного питания в 2006-2009 гг., млрд. руб.

График 11. Динамика объема московского рынка общественного питания по месяцам в 2006-2009 гг., млрд. руб.

График 12. Динамика количества предприятий общественного питания Москвы в 2008 и за 9 мес. 2009 гг., тыс. объектов

График 13. Наиболее часто представленные в ресторанах Москвы виды кухни в 2009 году

График 14. Динамика инвестиционных вложений в проект ресторана, тыс.руб.

График 15. Изменение загрузки ресторана, %

График 16. Динамика выручки ресторана, тыс. руб.

График 17. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения ресторана, тыс. руб.

График 18. Динамика чистой прибыли ресторана, тыс. руб.

График 19. Движение денежных потоков ресторана, тыс. руб.

График 20. Остаток денежных средств на счету ресторана, тыс. руб.

График 21. Чистый доход (NCF) ресторана, тыс. руб.

График 22. Чистый дисконтированный доход (NPV) ресторана, тыс. руб.

График 23. Точка безубыточности ресторана, %

### **Список диаграмм:**

Диаграмма 1. Структура годового объема российского рынка общественного питания по месяцам

Диаграмма 2. Доля затрат на питание вне дома в структуре расходов россиян

Диаграмма 3. Структура оборота московского рынка общественного питания по типам заведений в 2009 году

Диаграмма 4. Доля ресторанов среди предприятий общественного питания Москвы в 2009 году

## **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

Диаграмма 5. Структура расположения ресторанов Москвы по административным округам в начале 2010 года

Диаграмма 6. Доля ресторанов Москвы, работающих круглосуточно в начале 2010 года

Диаграмма 7. Сегментация ресторанов Москвы по среднему чеку в начале 2010 года

Диаграмма 8. Структура ресторанов Москвы по наличию VIP-зала в 2009 году

Диаграмма 9. Доля ресторанов Москвы, имеющих зал для некурящих в 2009 году

Диаграмма 10. Доля ресторанов Москвы, принимающих кредитные карты Visa в 2009 году

Диаграмма 11. Доля ресторанов Москвы, принимающих кредитные карты Maestro Card в 2009 году

Диаграмма 12. Структура ресторанов Москвы по наличию детского меню в 2009 году

Диаграмма 13. Структура ресторанов Москвы по наличию детской комнаты в 2009 году

Диаграмма 14. Сегментация ресторанов Москвы по наличию бильярда в 2009 году

Диаграмма 15. Сегментация ресторанов Москвы по наличию нардов в 2009 году

Диаграмма 16. Структура изменения потребительских предпочтений клиентов ресторанов и кафе в Москве из-за кризиса

Диаграмма 17. Структура использования площадей ресторана, %

Диаграмма 18. Структура инвестиционных расходов на оборудование для ресторана, %

Диаграмма 19. Структура фонда оплаты труда ресторана по видам персонала, %

Диаграмма 20. Структура инвестиционных затрат ресторана, %

Диаграмма 21. Структура текущих расходов ресторана, %

Диаграмма 22. Структура производственных расходов ресторана, %

Диаграмма 23. Структура себестоимости услуг ресторана, %

Диаграмма 24. Структура налоговых выплат ресторана, %

### **Список схем:**

Схема 1. Классификация ресторанов по ассортименту реализуемой продукции

Схема 2. Классификация ресторанов по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг

## ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP

**INTESCO RESEARCH GROUP** – аналитическая группа, основным направлением деятельности которой является разработка высококачественных бизнес-планов, ТЭО и маркетинговых исследований, как российских, так и региональных рынков РФ. Мы предоставляем нашим клиентам актуальную и достоверную информацию, профессиональные рекомендации для ведения бизнеса.

Все работы **INTESCO RESEARCH GROUP** построены на проверенных научно-исследовательских методиках. При проведении маркетинговых исследований и разработке бизнес-планов опирается на принятые во всем мире методики оценки эффективности инвестиционных вложений, на российские и международные стандарты качества.

Финансовые аналитики компании **INTESCO RESEARCH GROUP** являются выпускниками ведущих московских вузов (МГУ, МФТИ, РЭА им. Плеханова, Высшая школа экономики, Финэк) и имеют глубокие знания в маркетинге, методологии построения маркетинговых исследований, оценке эффективности инвестиционных проектов, составлении аналитических отчетов и бизнес-прогнозировании.

Профессиональный подход и сервис, высококвалифицированные специалисты, глубокие знания различных рынков, большой проектный опыт и постоянное совершенствование позволяют компании **INTESCO RESEARCH GROUP** оказывать высококачественные услуги всем своим клиентам.

Информация из наших отчетов публикуется в крупнейших российских газетах и журналах: «Ведомости», «Коммерсант-Деньги», «Российская газета» и пр.

Среди клиентов **INTESCO RESEARCH GROUP** такие крупные организации как «Инфолинк», «Русский алкоголь», «Аладушкин Групп», «1-ая Макаaronная Компания», ГК «Русагро», ГК «ЭФКО», «Приосколье», «АСТОН», «Группа Черкизово», «Росинтер Ресторантс Холдинг», «Физкульт», Capital Tour, «Высшая школа экономики», «Нудел Продукт», Холдинговая группа «Випойл», «РОСГАЗТОПЛИВО», «ДСМ Восточная Европа», «Метрополис», Кондитерская фабрика «НЕВА», Кондитерская фабрика «Волшебница», «Агроимпорт», «Баргус», «Петровские Нивы», «Рязаньзернопродукт», «Омская макаронная фабрика», «Кинотавр», «ГЕО», «Интертуризм», «Национальный

**INTESCO RESEARCH GROUP**

### **Бизнес-план ресторана (с финансовой моделью)**

союз овцеводства», Птицефабрика «Камышинская», Птицефабрика «Приморская», «Уралбройлер», Мясоптицекомбинат «Пензенский», "Сочинский мясокомбинат", «Дзержинский мясокомбинат», «Белгородский бекон», «Здрава», «Кубань Агро», «Сельпром-Инвест», KelsenBisca, "Сочинский Хлебокомбинат", Агро-промышленная компания "Агро-2000", УК «Правильный Город», УК «Развитие-СИБИРЬ», «СК Фаворит», «ЛенЭкспо», «Неопринт», «Индустрия Делового Мира», «Марр Россия», «Ингредиент-Логистик», "Никофарм", «СибЖелДорТранс», «АК БАРС Девелопмент», «НТБ Девелопмент», Fillini, «Креативное агентство Type Market», «Мир Цветов» и пр.

**ЦЕЛЬ НАШЕЙ КОМПАНИИ – УСПЕШНАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЕКТОВ  
СВОИХ КЛИЕНТОВ**