



**Intesco  
Research  
Group**

# БИЗНЕС-ПЛАН РЕСТОРАНА – 2011



МОСКВА 2011

## ОПИСАНИЕ

**Разработка бизнес-плана ресторана – 2011** проведена на основе одного из реально осуществленных проектов аналитической группы **Intesco Research Group**. Бизнес-план подготовлен по международному стандарту UNIDO.

**Привлекательность реализации данного проекта** обосновывается положительными прогнозами экспертов относительно российского рынка общественного питания в последующие годы.

### **Цели проекта:**

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

### **Описание проекта:**

- ресторан демократического формата, рассчитанный на широкую аудиторию;
- месторасположение - Москва;
- хорошая транспортная доступность;
- близость к метро (пешеходная доступность);
- 80 посадочных мест (32 столика);
- график работы: с 12:00 до 24:00;
- с 12:00 до 15:00 гости смогут заказать бизнес-ланч;
- общая площадь— \*\*\* кв. м.

### **Виды услуг:**

- заказ блюд из меню;
- заказ алкоголя из бара;
- прослушивание музыки (по TV, живой музыки);
- просмотр шоу программы;
- прочее.

### **Основные статьи поступления:**

- заказы бизнес-ланча;
- заказы шведского стола;

свободные заказы;  
заказы алкоголя.

**Максимальное количество посетителей в день по типам заказа:**

бизнес-ланч – \*\*\* чел.;  
шведский стол – \*\*\* чел.;  
свободные заказы – \*\*\* чел.;  
алкоголь – \*\*\* чел.

**Средний чек:**

бизнес-ланч – \*\*\* руб.;  
шведский стол – \*\*\* руб.;  
свободные заказы – \*\*\* руб.;  
алкогольные напитки – \*\*\* руб.

**Наценка:**

шведский стол – \*\*\*%;  
бизнес-ланч – \*\*\*%;  
свободные заказы – \*\*\*%;  
алкогольные напитки – \*\*\*%.

**Финансовые показатели проекта:**

Объем первоначальных вложений - **10,2 млн. руб.**  
Чистый доход (NCF) - \*\*\* млн руб.  
Чистый дисконтированный доход (NPV) - \*\*\* млн руб.  
Простой срок окупаемости (PB) - \*\*\* кварталов  
Дисконтированный срок окупаемости (DPB) - **2,6 года**  
Индекс прибыльности (PI) - \*\*\* ед.  
Внутренняя норма доходности (IRR) - \*\*\* %  
Точка безубыточности (BEP) - \*\*\* млн руб/квартал

**Выдержки из исследования:**

В 2010 году, после небольшого сокращения объема российского рынка общественного питания в кризисном для сферы услуг 2009 году (\*\*\*%), его рост возобновился. Совокупный оборот общепита в России составил \*\*\* млрд руб., что на \*\*\*% больше, чем за год до этого.

Наиболее прибыльным месяцем для сферы общественного питания в РФ является \*\*\*: в 2010 году показатель за этот месяц превысил аналогичный за 2008-й на \*\*\*%. В \*\*\* происходит резкое сокращение оборота данного сегмента сферы услуг.

Крупнейшим субъектом РФ по обороту общественного питания является Москва. В 2010 году данный показатель в ней составил \*\*\* млрд руб. На втором месте находится Санкт-Петербург (\*\*\* млрд руб.), на третьем – Московская область с показателем \*\*\* млрд руб. В число крупнейших регионов по обороту общепита можно также отнести Краснодарский край, Свердловскую область и Дагестан. В целом, это самые населенные регионы России.

Самым популярным рестораном на начало 2011 года считался \*\*\* с авторской кухней. На втором месте стоит \*\*\* с европейской, авторской и мясной кухней. Также в тройку лидеров входит ресторан \*\*\*, в котором представлена итальянская и тосканская кухни. Важно заметить, что ...

Больше половины всех ресторанов Москвы (\*\*\*%) находится в Центральном административном округе. Следом идет Северный АО (\*\*\*%). Замыкает тройку лидеров Южный АО, в нем расположена десятая часть ресторанов (\*\*\*%).

Европейская кухня является наиболее широко представленной и сегодня присутствует в \*\*\*ресторанах. Почти в два раза меньше ресторанов, в которых представлена \*\*\* кухня (\*\*\*) ед.). На третьем месте ...

Предполагается, что \*\*\* первых квартала будут использованы на организационные и ремонтные работы, и выручки не будет. Загрузка в \*\*\* квартале составит \*\*\*, в \*\*\* – \*\*\*%...

В \*\*\* квартале \*\*\* года ресторан выйдет на свою максимальную загрузку \*\*\*%.

## 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. Методология
- 4.2. Заграничный рынок общественного питания
- 4.3. Российский рынок общественного питания
  - Объем рынка по федеральным округам*
  - Объем рынка по субъектам РФ*
  - Объем рынка в городах-миллионерах России*
  - Объем рынка общественного питания Москвы*
  - Объем рынка общественного питания Санкт-Петербурга*
- 4.4. Предпочтения потребителей
- 4.5. Крупнейшие игроки на рынке
  - Количество предприятий в крупнейших городах*
  - Крупнейшие игроки на рынке общественного питания*
- 4.6. Ресторанный рынок Москвы
  - Рейтинги ресторанов Москвы*
  - Самые популярные кухни*
  - Географическое расположение ресторанов Москвы и их режим работы*
  - Ценовая сегментация ресторанов Москвы*
  - Структура ресторанов Москвы по типу и по кухне*
  - Тенденции на рынке ресторанов Москвы*
  - Факторы, влияющие на рынок ресторанов Москвы*

4.7. Прогноз развития рынка

## 5. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

5.1. Дизайн ресторана

5.2. Ценовая политика

5.3. Меню ресторана

5.4. Маркетинговые ходы, применяемые рестораторами Москвы

## 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*

*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)

## 9. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ

9.1. Качественный анализ рисков

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

10.2. Анализ чувствительности проекта

10.3. Точка безубыточности проекта

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

## СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

### Список графиков:

График 1. Оборот розничной торговли в некоторых странах Европы в 2010 году, млрд евро.

График 2. Оборот розничной торговли в некоторых странах Европы на душу населения в 2010 году, евро/чел.

График 3. Динамика оборота общественного питания в России в 2007-2010 гг., млн руб.

График 4. Динамика объема российского рынка общественного питания по месяцам в 2007-2010 гг., млн руб.

График 5. Динамика оборота общественного питания в основных регионах РФ в 2007-2010 гг., млн руб.

График 6. Оборот общественного питания в городах-миллионерах РФ в 2008-2010 гг., млрд руб.

График 7. Оборот общественного питания в городах-миллионерах РФ на душу населения в 2010 году, тыс. руб/чел.

График 8. Динамика объема московского рынка общественного питания в 2005-2010 гг., млн руб.

График 9. Динамика объема московского рынка общественного питания по месяцам в 2009-2010 гг., млрд руб.

График 10. Динамика объема рынка общественного питания Санкт-Петербурга в 2005-2010 гг., млн руб.

График 11. Изменение доли Санкт-Петербурга в обороте общественного питания России в 2000-2010 гг., %

График 12. Посещение жителями городов заведений общественного питания различных форматов в 2010 году, % респондентов, посещавших данный формат в течение последнего года

График 13. Посещение жителями городов заведений общественного питания некоторых форматов в 2010 году, % респондентов, посещавших данный формат в течение последнего года

График 14. Наиболее приоритетные кухни в ресторанах Москвы в январе 2011 года

График 15. Наиболее часто представленные в ресторанах Москвы виды кухни в начале 2011 года

График 16. Объем рынка общественного питания (в т.ч. быстрого питания и кейтеринга) в 2007-2010 гг. и прогноз на 2011-2013 гг., млрд руб.

График 17. Динамика инвестиционных вложений в проект ресторана, тыс.руб.

График 18. Изменение загрузки ресторана, %

График 19. Динамика выручки ресторана, тыс. руб.

График 20. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения ресторана, тыс. руб.

График 21. Динамика чистой прибыли ресторана, тыс. руб.

График 22. Движение денежных потоков ресторана, тыс. руб.

График 23. Остаток денежных средств на счету ресторана, тыс. руб.

График 24. Чистый доход (NCF) ресторана, тыс. руб.

График 25. Чистый дисконтированный доход (NPV) ресторана, тыс. руб.

График 26. Влияние уровня цен на NCF, % от уровня цен

График 27. Влияние уровня цен на NPV, % от уровня цен

График 28. Влияние уровня цен на PV, % от уровня цен

График 29. Влияние уровня цен на DPV, % от уровня цен

График 30. Влияние уровня цен на PI, % от уровня цен

График 31. Влияние уровня цен на IRR, % от уровня цен

График 32. Точка безубыточности, тыс. руб.

### **Список диаграмм:**

Диаграмма 1. Изменение структуры оборота общественного питания по федеральным округам в 2007-2010 гг., %

Диаграмма 2. Региональная структура оборота общественного питания России в 2010 году, %

Диаграмма 3. Изменение региональной структуры общественного питания России в 2007-2010 гг., %

Диаграмма 4. Изменение доли Москвы в обороте общественного питания России в 2000-2010 гг., %

Диаграмма 5. Структура оборота московского рынка общественного питания по типам заведений в 2010 году

Диаграмма 6. Структура расположения ресторанов Москвы по административным округам в начале 2011 года, %

Диаграмма 7. Сегментация ресторанов Москвы по среднему чеку в начале 2011 года, %

Диаграмма 8. Структура использования площадей ресторана, %

Диаграмма 9. Структура инвестиционных расходов на оборудование для ресторана, %

Диаграмма 10. Структура фонда оплаты труда ресторана по видам персонала, %

Диаграмма 11. Структура инвестиционных затрат ресторана, %

Диаграмма 12. Структура текущих расходов ресторана, %

Диаграмма 13. Структура производственных расходов ресторана, %

Диаграмма 14. Структура себестоимости услуг ресторана, %

Диаграмма 15. Структура налоговых выплат ресторана, %

### **Список таблиц:**

Таблица 1. Оборот общественного питания в федеральных округах в 2007-2010 гг., млн руб.

Таблица 2. Оборот общественного питания в регионах РФ в 2007-2010 гг., тыс. руб.

Таблица 3. Число жителей крупнейших городов РФ, приходящееся на одно заведение общественного питания, чел.

Таблица 4. Крупнейшие сети предприятий общественного питания по количеству точек в РФ по состоянию на июнь 2011 года

Таблица 5. Топ-10 самых популярных ресторанов Москвы в январе 2011 года

Таблица 6. Рейтинг самых популярных новых ресторанов Москвы в январе 2011 года

Таблица 7. Площадь ресторана, кв. м

Таблица 8. Затраты на оборудование для ресторана, тыс. руб.

Таблица 9. Персонал ресторана

Таблица 10. Инвестиционный план ресторана, тыс. руб.

Таблица 11. Параметры поступлений ресторана, руб.

Таблица 12. Количество посетителей ресторана по видам поступлений в день, чел.

Таблица 13. Количество посетителей ресторана, употребляющих алкоголь, в день, чел.

Таблица 14. Распределение посетителей ресторана в течение дня

Таблица 15. Распределение посетителей ресторана, употребляющих алкоголь, в течение дня

Таблица 16. Динамика поступлений ресторана по видам услуг, тыс. руб.

Таблица 17. Стоимость аренды помещения под ресторан, тыс. руб.

Таблица 18. Параметры текущих затрат ресторана

Таблица 19. Налоговые выплаты ресторана, тыс. руб.

Таблица 20. Отчет о прибылях и убытках, тыс.руб.

Таблица 21. Отчет о движении денежных средств, тыс.руб.

Таблица 22. Бухгалтерский баланс, тыс.руб.

Таблица 23. Расчет эффективности инвестиционного проекта, тыс. руб.

Таблица 24. Показатели эффективности проекта

Таблица 25. Расчет точки безубыточности, %

## 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.

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-прогнозирований.

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», «Forbes», «Russian Food Market», «Food Service», «РБК daily», «Ценовик», «Мое дело. Магазин», «МАХИМ» «Однако», «Хлебопекарное производство», «Продукты и Прибыль», «Кондитерская сфера/хлебопечение», «Unipack.Ru» и пр.

## НАШИ КЛИЕНТЫ



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