



**Intesco
Research
Group**

БИЗНЕС-ПЛАН ПИЦЦЕРИИ (с финансовой моделью)



МОСКВА 2011

ОПИСАНИЕ

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

К данному бизнес-плану прилагается автоматизированная финансовая модель в формате Excel.

Для того чтобы произвести перерасчеты под новый проект, достаточно изменить базовые показатели в финансовой модели.

Сервис, используемый в модели, настолько прост и удобен, что позволяет любому человеку без финансового образования успешно провести расчеты под собственный проект.

Финансовая модель построена таким образом, что позволяет моментально наблюдать изменение показателей эффективности проекта.

Благодаря гибкости финансовой модели, возможна адаптация данного бизнес-плана под новый проект в любом регионе России.

Привлекательность реализации данного проекта обосновывается положительными прогнозами экспертов относительно российского рынка пиццерий в последующие годы.

Цели проекта:

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

Описание проекта:

- месторасположение в районе повышенной проходимости в Москве;
- возможна аренда помещения в торговом, торгово-развлекательном или деловом центре
- *** посадочных мест (***) столиков по *** посадочных места);
- время работы пиццерии – с 10:00 до 23:00;
- пропускная способность в день – *** чел.;
- средний чек – *** руб.;

наценка на блюда составляет ***% от стоимости сырья и материалов;
площадь пиццерии – *** кв.м.; площадь зала – *** кв.м..

В обслуживании будут задействовано * человек:**

2 управляющих менеджера смены,
4 сотрудников кассы,
4 повара,
4 пиццмейкера,
2 посудомойщика,
2 уборщика,
2 охранника.

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 исследования:

По состоянию на конец 2010 года объем рынка пиццерий оценивался более чем в *** млн. долл. Из них около половины, или *** млн. долл., приходилось на Москву и Московскую область (при этом до кризиса в 2009 году на последние приходилось *** млн. долл., а в 2008 - *** млн. долл.). Московский и петербургский рынки достаточно жестко поделены между крупными сетями («***», «***», «Сбарро»), но для малого/среднего бизнеса по доставке пицц в спальном районе, конечно, всегда найдется место; ровно как и для небольшой стационарной пиццерии, расположенной в месте с высокой проходимостью.

Бизнес на открытии пиццерии может строиться в трех направлениях - открытие классической стационарной пиццерии, открытие пиццерии в крупном торговом центре и открытие сервиса по доставке пиццы. Если у инвестора имеется не менее *** тыс. долл., то можно организовать небольшую классическую пиццерию. При бюджете ***-*** тыс. долл. – наиболее рациональным решением будет открыть пиццерию в торговом центре. А если стартовый капитал ***-*** тыс. долл. – лучший выход это сервис доставки пиццы.

В целом, можно отметить, что москвичи чаще жителей других регионов России посещают заведения двух типов: классические *** (такие как «***», «***» и др.), а также суши-бары и ***. Если всего ***% россиян за полгода ели ***, то в Москве эта доля составляет почти ***. Для сегмента суши-баров эти показатели составляют, соответственно, ***% и ***%.

Если говорить о России в целом, то здесь пиццерии пока посещают чаще, чем ***. Однако вероятнее всего, потребительские предпочтения россиян будут смещаться в сторону ***.

Таким образом, для реализации проекта пиццерии предусмотрена аренда с платежами по ставке *** тыс. руб./кв.м./год (*** тыс. руб. в квартал).

В структуре налоговых выплат налог на прибыль занимает ***%, а начисления на заработную плату составляют ***%.

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. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТНИКАХ ПРОЕКТА

3. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

- 3.1. Концепция пиццерии
- 3.2. Ассортимент блюд пиццерии
 - Меню*
 - Виды пиццы*
- 3.3. Схема работы пиццерии
- 3.4. Разрешительная документация для открытия пиццерии

4. АНАЛИЗ РЫНКА

- 4.1. Пиццерии и пицца в мире
 - Пицца*
 - Технология приготовления пиццы*
 - Распространение пиццы в мире*
 - Виды американской пиццы*
 - Крупнейшие международные сети пиццерий*
- 4.2. Российский рынок пиццерий
 - Крупнейшие игроки*
 - Объем российского рынка пиццерий*
 - Форматы пиццерий на российском рынке*
- 4.3. Потребительские предпочтения на российском рынке быстрого питания

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Состав персонала

5.2. Должностные обязанности сотрудников

6. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

6.1. Ценовая политика пиццерии

6.2. Маркетинговая стратегия пиццерии

Ассортимент блюд

6.3. Рекламная стратегия

Маркетинговые коммуникации

Текущая реклама и стимулирование сбыта

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

7.1. Расположение пиццерии

7.2. Аренда помещения

7.3. Структура использования площадей

7.4. Необходимое оборудование

7.5. Объемы реализации

7.6. График реализации проекта

8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

8.1. Первоначальные вложения в проект

Динамика инвестиционных вложений

Направления инвестиционных вложений

8.2. Доходы пиццерии

8.3. Расходы пиццерии

8.4. Система налогообложения

8.5. Отчет о прибылях и убытках

8.6. Отчет о движении денежных средств

8.7. Бухгалтерский баланс

9. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

9.1. Методика оценки эффективности проекта

9.2. Чистый доход (NCF)

9.3. Чистый дисконтированный доход (NPV)

9.4. Срок окупаемости (PB)

9.5. Дисконтированный срок окупаемости (DPB)

9.6. Индекс прибыльности (PI)

9.7. Внутренняя норма доходности (IRR)

10. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ

10.1. Качественный анализ рисков

10.2. Анализ чувствительности проекта

10.3. Точка безубыточности проекта

11. ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ ПИЦЦЕРИИ ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP

СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

Список графиков:

- График 1. Объем российского и московского рынков пиццерий в 2008-2010 гг., млн. долл.
- График 2. Посещение россиянами заведений быстрого питания в 2010 году (ответ на вопрос "Посещали ли вы за последние полгода заведения одного из этих форматов?", %
- График 3. Предпочтения жителей Москвы по видам кухни в 2010 году, %
- График 4. Динамика загрузки пиццерии, %
- График 5. Динамика количества клиентов пиццерии, чел.
- График 6. Суточная динамика заполняемости пиццерии, %
- График 7. Динамика инвестиционных вложений в проект пиццерии, тыс. руб.
- График 8. Динамика выручки пиццерии, тыс. руб.
- График 9. Налоговые выплаты пиццерии, тыс. руб.
- График 10. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения пиццерии, тыс. руб.
- График 11. Динамика чистой прибыли пиццерии, тыс. руб.
- График 12. Движение денежных потоков пиццерии, тыс. руб.
- График 13. Остаток денежных средств на счету пиццерии, тыс. руб.
- График 14. Чистый доход (NCF) пиццерии, тыс. руб.
- График 15. Чистый дисконтированный доход (NPV) пиццерии, тыс. руб.
- График 16. Влияние уровня цен на NCF, % от уровня цен
- График 17. Влияние уровня цен на NPV, % от уровня цен
- График 18. Влияние уровня цен на РВ, % от уровня цен
- График 19. Влияние уровня цен на DPB, % от уровня цен
- График 20. Влияние уровня цен на PI, % от уровня цен
- График 21. Влияние уровня цен на IRR, % от уровня цен
- График 22. Точка безубыточности пиццерии, %

Список диаграмм:

- Диаграмма 1. Структура ФОТ персонала пиццерии, %
- Диаграмма 2. Структура использования площадей пиццерии, %
- Диаграмма 3. Структура инвестиционных вложений в проект пиццерии, %
- Диаграмма 4. Структура текущих расходов пиццерии, %
- Диаграмма 5. Структура себестоимости продукции пиццерии, %
- Диаграмма 6. Структура налоговых выплат пиццерии, %

Список таблиц:

- Таблица 1. Крупнейшие сети заведений итальянской кухни в России на июнь 2011 года
- Таблица 2. Персонал пиццерии, чел.
- Таблица 3. Площади помещений пиццерии, кв. м.
- Таблица 4. Оборудование для пиццерии
- Таблица 5. Количество заказов в квартал
- Таблица 6. Инвестиционные затраты по проекту пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 7. Динамика поступлений пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 8. Стоимость аренды помещения для пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 9. Параметры текущих затрат пиццерии
- Таблица 10. Налоговые выплаты пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 11. Отчет о прибылях и убытках пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 12. Отчет о движении денежных средств пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 13. Бухгалтерский баланс пиццерии, тыс. руб.
- Таблица 14. Расчет эффективности инвестиционного проекта, тыс. руб.
- Таблица 15. Показатели эффективности проекта пиццерии
- Таблица 16. Возможные риски и способы их предотвращения
- Таблица 17. Расчет точки безубыточности пиццерии, %

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

Среди клиентов **INTESCO RESEARCH GROUP** такие организации как:





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