



# Детальний бізнес-план піцерії з розрахунками



# Приблизні дані



Сума початкових інвестицій становить 404 800 грн.

Точка беззбитковості досягається за 5 місяців роботи.

Термін окупності становить від 12 місяців.

Середня чистий щомісячний прибуток 99 800 грн.



# ОПИС РИНКУ ЗБУТУ

- Даний вид бізнесу володіє дуже широкою цільовою аудиторією. З плином часу популярність піцерій в нашій країні зростає. Це також пов'язано зі збільшенням популярності європейської кухні, зокрема італійської. Без піци зараз важко уявити будь-яке свято або вечір в компанії друзів. Дуже часто дане блюдо замовляють на обід в офіс або навіть на побачення з коханою людиною.
- Таким чином, цільова аудиторія нашого закладу дуже широка, і попит на продукцію високий. Є пряма кореляція між рівнем збільшення доходу і зростанням популярності їжі поза домом.

+

•


○

# ПЛАН ВИРОБНИЦТ ВА

- Мета проекту — відкриття піцерії, максимізація прибутку, масштабування.

## Реєстрація бізнесу

- Перший етап — це відкриття ІП або ТОВ. Далі необхідно стати на облік в податковій службі. Найбільш вигідна система оподаткування в даному виді бізнесу — Єдиний податок на поставлений дохід.



# Оформленн я необхідних документів:

- дозвільні документи у пожежної служби та СЕС;
  - санітарні книжки для всіх співробітників;
  - договір оренди;
  - реєстрація касового апарату;
  - договори на: вивезення сміття, дератизацію та дезінфекцію, бухгалтерський супровід.
- 

+

•

○

# Характеристик а приміщення

- Площа: кухня — 20 м<sup>2</sup>, зал для відвідувачів — 20 м<sup>2</sup>;
- Наявність водо- та електропостачання кухні;
- Вентиляція, кондиціонування, каналізація;
- Місткість: зал-12 посадочних місць;
- Інтер'єр приміщення і меблі в яскравих тонах в стилі італійських кафе, який буде передавати настрій і тепло цієї приголомшливої країни.

# ОРГАНІЗАЦІЙ НА СТРУКТУРА

Для організації будь-якого виду бізнесу одним з найбільш важливих факторів є персонал. В рамках даного проекту необхідна команда з 9 осіб:

Керуючий;

Кухарі — 2 людини;

Сушисти — 2 людини;

Працівники кухні — 2 людини;

Адміністратор — 2 людини;

Бухгалтерія перебуватиме на аутсорсингу.

У перший час роль керуючого може виконувати сам власник бізнесу. Його функціонал включає в себе: контроль всіх процесів в організації, зв'язок з постачальниками, ведення маркетингової політики.

Кухарі і сушисти відіграють ключову роль у створенні якісної продукції. Тому варто дуже ретельно ставитися до вибору кандидатур. Вони повинні бути з досвідом і хорошими рекомендаціями.

# Фонд оплати праці, грн



	<b>Кількість працівників</b>	<b>Заробітна платня</b>	<b>Разом:</b>
Керуючий	1	16 000	16 000
Кухар	2	14 000	28 000
Сушист	2	12 000	24 000
Офіціант	2	8 000	16 000
Працівник кухні	2	8 000	16 000
Кур'єр	2	12 000	24 000
Разом:			124 000



# ФІНАНСОВИЙ ПЛАН

Інвестиційні витрати на відкриття даного бізнесу складають 404 800 грн.

## Інвестиції на відкриття, грн.

Обладнання	192 800
Ремонт і дизайн приміщення	60 000
Реєстрація бізнесу, отримання дозволів	20 000
Підготовка технологічних карт на продукцію	8 000
Реклама	12 000
Госп. товари, канцтовари, упаковка, поліграфія	8 000
Первісна закупівля продуктів	40 000
Оренда (+ гарантійний внесок)	64 000
Разом	404 800

Основною статтею витрат в інвестиціях є обладнання та інвентар. В наступній таблиці розпишемо його за статтями.



Найменування	Кількість	Ціна за 1 шт.	Загальна сума
Обладнання для кухні:			<b>126 000</b>
Холодильник	1	16 000	16 000
Духова шафа	1	20 000	20 000
Витяжка	1	8 000	8 000
Посудомийна машина	1	12 000	12 000
Меблі для кухні(столи, стільці, підвісні шафки)	1	40 000	40 000
Посуд	1	20 000	20 000
Глибока мийка з нержавіючої сталі	1	6 000	6 000
Мийка для рук кухарів	1	4 000	4 000
Обладнання для залу:			<b>66 800</b>
Столи	3	4 000	12 000
Стільці	12	400	4 800
Красивий посуд і прилади	1	20 000	20 000
Касовий апарат	1	2 000	2 000
Стійка ресепшн	1	20 000	20 000
Система безпеки (вогнегасники, пожежна сигналізація, охоронна система)	1	8 000	8 000
Разом:			<b>192 800</b>

# План продажів у 1 рік реалізації проекту, грн.



Джерела прибутків	Показники	Продажі, грн.					
		1 місяць	2 місяць	3 місяць	4 місяць	5 місяць	6 місяць
Доставка	Кількість замовлень в місяць	150	200	300	450	600	750
	Середній чек	320	320	320	320	320	320
	<b>Дохід</b>	48 000	64 000	96 000	144 000	192 000	240 000
Клієнти залу	Кількість замовлень в місяць	300	450	600	750	900	1 050
	Середній чек	200	200	200	200	200	200
	<b>Дохід</b>	60 000	90 000	120 000	150 000	180 000	210 000
Виручка		108 000	154 000	216 000	294 000	372 000	450 000



Джерела прибутків	Показники	Продажі, грн.					
		7 місяць	8 місяць	9 місяць	10 місяць	11 місяць	12 місяць
Доставка	Кількість замовлень в місяць	700	750	750	750	750	750
	Середній чек	320	320	320	320	320	320
	<b>Дохід</b>	224 000	240 000	240 000	240 000	240 000	240 000
Клієнти залу	Кількість замовлень в місяць	1050	1050	1050	1050	1050	1 050
	Середній чек	200	200	200	200	200	200
	<b>Дохід</b>	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000	210 000
Виручка		434 000	450 000	450 000	450 000	450 000	450 000

+



○

В щомісячні витрати входять як постійні, так і змінні витрати (прямі витрати), що залежать від обсягів продажу.

У таблиці представлені усереднені щомісячні витрати. Питома вага продуктів в одній страві становить 30%.

<b>Щомісячні витрати</b>	
<b>Змінні витрати</b>	<b>120 975</b>
Закупівля продуктів	120 975
<b>Постійні витрати</b>	<b>234 400</b>
Заробітна платня	124 000
Відрахування з ФОП (30% від з/п штатних співробітників)	37 200
Оренда (40 кв. м.)	48 000
Комунальні послуги	4 000
Реклама	8 000
Бухгалтерія	1 200
Інше	8 000
Податки ЕППД	4 000
<b>Разом</b>	<b>355 375</b>

Фінансовий результат за 2 роки діяльності представлений в таблиці. Середній чистий прибуток за перші 2 роки роботи становить 99 800 грн.

Показники	Розрахунок окупності компанії, грн.					
	1 місяць	2 місяць	3 місяць	4 місяць	5 місяць	6 місяць
Виручка (дохід)	108 000	154 000	216 000	294 000	372 000	450 000
Щомісячні витрати	243 600	259 700	278 300	301 700	325 100	348 500
Валовий дохід	-135 600	-105 700	-62 300	-7 700	46 900	101 500
Податок	4 000	1700	1700	1700	1700	1700
Чистий прибуток	-139 600	-107 400	-64 000	-9 400	45 200	99 800
Чистий прибуток наростаючим підсумком	-139 600	-247 000	-311 000	-320 400	-275 200	-175 400
Інвествитрати	-544 400	-651 800	-715 800	-725 200	-680 000	-580 200

Фінансовий результат за 2 роки діяльності представлений в таблиці. Середній чистий прибуток за перші 2 роки роботи становить 99 800 грн.



Показники	Розрахунок окупності компанії, грн.					
	7 місяць	8 місяць	9 місяць	10 місяць	11 місяць	12 місяць
Виручка (дохід)	434 000	450 000	450 000	450 000	450 000	450 000
Щомісячні витрати	343 700	348 500	348 500	348 500	348 500	348 500
Валовий дохід	90 300	101 500	101 500	101 500	101 500	101 500
Податок	1700	1700	1700	1700	1700	1700
Чистий прибуток	88 600	99 800	99 800	99 800	99 800	99 800
Чистий прибуток наростаючим підсумком	-86 800	13 000	112 800	212 600	312 400	412 200
Інвествитрати	-491 600	-391 800	-292 000	-192 200	-92 400	7 400

+

•

○

ФАКТО

Р

РИЗИК

У

Основні ризики:

- Підвищення цін на інгредієнти.

Наявність декількох постачальників дозволить вам вибрати найбільш оптимальний варіант.

- Некваліфіковані кадри.

Для початківця ресторатора рекомендуємо скористатися послугами консалтингових компаній. Вони допоможуть з набором правильної команди і навчанням.