

PROCAPITAL  
INVESTMENT®  
ИНВЕСТИЦИОННЫЙ БАНКИНГ



# БИЗНЕС-ПЛАН

**открытия пиццерии**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b><u>РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА</u></b> .....	<b>2</b>
<b><u>1. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА</u></b> .....	<b>4</b>
<b><u>2. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН</u></b> .....	<b>5</b>
2.1 Месторасположение пиццерии .....	5
2.2. Описание процесса работы пиццерии и характеристика предоставляемых услуг .....	9
<b><u>3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН</u></b> .....	<b>13</b>
3.1. Необходимый персонал и кадровая политика по Проекту .....	13
3.2. Нормативно-правовое регулирование по Проекту .....	15
3.3. Сетевой график реализации и финансирования Проекта .....	29
<b><u>4. АНАЛИЗ РЫНКА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ФАСТ-ФУДА</u></b> .....	<b>30</b>
4.1. Тенденции рынка ресторанного бизнеса и фаст-фуда Украины .....	30
4.2. Емкость рынка и конкурентная среда в сегменте пиццерий г. Киева .....	34
4.3. Прогнозы развития рынка пиццерий.....	42
<b><u>5. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН</u></b> .....	<b>44</b>
<b><u>6. ФИНАНСОВАЯ ОЦЕНКА ПРОЕКТА</u></b> .....	<b>62</b>
6.1. Параметры бизнеса .....	62
6.2. Исходные данные для расчетов, их аргументация .....	63
6.3. Прогноз продаж по Проекту .....	65
6.4. Формирование прибыли по Проекту .....	67
6.5. Прогноз движения денежных потоков по Проекту.....	68
6.6. Расчет точки безубыточности по Проекту .....	71
<b><u>7. АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА</u></b> .....	<b>73</b>
7.1. Показатели рентабельности .....	73
7.2. Показатели инвестиционной привлекательности и рентабельности Проекта.....	76
<b><u>8. АНАЛИЗ РИСКОВ</u></b> .....	<b>80</b>
8.1. Факторный анализ рисков проекта .....	80
8.2. Стратегия снижения рисков .....	82
8.3. SWOT-анализ.....	83
<b><u>9. ВЫВОДЫ</u></b> .....	<b>84</b>

## Резюме Проекта

<b>Концепция проекта</b>	Проектом предполагается открытие пиццерии на 30 посадочных мест	
<b>График реализации Проекта</b>	Проектный период	<b>4 года</b>
	Время необходимое для ввода проекта в эксплуатацию	<b>... месяца</b>
<b>Бюджет проекта</b>	Стоимость проекта	<b>\$...</b>
	В том числе:	
	<i>Собственные средства</i>	<b>\$...</b>
	<i>Кредитные средства</i>	<b>\$...</b>
	<i>Коэффициент автономии</i>	<b>...</b>
	<i>Коэффициент обслуживания долга (DSCR)</i>	<b>...</b>
<b>Прибыльность проекта</b>	Валовой доход за 4 года реализации Проекта	<b>\$...</b>
	Капитализированная чистая прибыль за 4 года реализации Проекта	<b>\$...</b>
	Совокупный денежный поток за 4 года реализации Проекта	<b>\$...</b>
<b>Инвестиционная привлекательность проекта</b>	DPP (дисконтированный период окупаемости), год	<b>...</b>
	NPV (чистая приведенная стоимость)	<b>\$...</b>
	IRR (внутренняя норма доходности)	<b>...%</b>
	PI (прибыльность вложений)	<b>...</b>

## 1. Описание Проекта

Целью реализации Проекта выступает создание пиццерии в одном из городов Украины, а именно в Киеве. Будущее заведение будет рассчитано на 20 посадочных мест + барная стойка (на 10 посадочных мест). Предоставлять услуги планируется в среднем ценовом сегменте.

Само помещение будет стилизовано в современном стиле. Персонал будет одет в спец. форму, стилистически подобранную под концепцию пиццерии. Все составляющие стиля пиццерии будут направлены на создание расслабляющей атмосферы. Первоначально посетитель должен себя чувствовать уверенно и спокойно. Также на это будет нацелено радушие персонала, который будет подобран согласно соответственным требованиям.

В меню будут как традиционные виды пиццы, так и с оригинальными начинками и формами.

Основными задачами Проекта являются:

- удовлетворение существующего потребительского спроса на ресторанные услуги среднего уровня;
- ...;
- ...;
- ...;
- ... .

Таким образом, реализация Проекта позволит:

- ...;
- ....

## 2. Производственный план

### 2.1 Месторасположение пиццерии

Классическими факторами конкурентной борьбы разнообразных фаст-фудов выступают:

1) Расположение: чем ближе заведение общего питания к целевому потребителю, тем больше шансов, что клиент выберет его, экономя время и силы на дороге.

2) Цены: уровень цен влияет на выбор заведения питания, в разной мере для разных групп покупателей.

3) Ассортимент: для клиентов важно наличие тех или иных категорий/позиций в ассортименте фаст-фудов, широта и глубина ассортимента.

4) Имидж: покупатели предпочитают заведения...

5) Обслуживание: качество обслуживания, включающее как персональную сторону ...

Проанализируем оптимальное месторасположение. На нижнем рисунке статистика концентрации пиццерий возле станций метро, где поток клиентов наиболее оживленный.



Рисунок 2. Предположительное месторасположение пиццерии среди остальных пиццерий города



Сегодня количество пиццерий достаточно большое, однако по-прежнему сохраняется высокий спрос на эти заведения. Организация пиццерии в центре города – дело весьма затратное, купить помещение в сердце города – довольно дорогое удовольствие, поэтому многие предприниматели выбирают спальные районы. Спальные районы отличает высокая концентрация жителей, многие из которых с удовольствием выберут ресторан, находящийся рядом с домом.

Еще один вариант – организация пиццерии в таком месте, где концентрируются офисы или учебные заведения. В этом случае основными посетителями станут студенты и ученики, заходящие в пиццерию, чтобы перекусить между занятиями; сотрудники офисов, которые будут приходить в дневное время, чтобы пообедать и обсудить деловые вопросы, а так же станут Вашими посетителями в вечернее время, чтобы провести несколько приятных часов в кругу коллег и друзей.

Обычно пиццерия занимает от ... до ... кв. м. Площадь необходимая под открытие планируемого ресторана определялась, согласно стандартов пожарной безопасности, которые определяют минимальную площадь на одного человека в ресторанах, кафе, барах на уровне ... кв. м. При учете того, что планируемая пиццерия будет рассчитан на ... посадочных мест, минимальный размер зала должен становить ... кв.м.



Также стоит учесть и то, что в заведении будет кухня и административные помещения, следовательно - площадь ресторана должна находиться в пределах ... кв. м.

Поэтому лучше всего подобрать помещение на ... этаже жилищного комплекса, где уже установлено все необходимое в соответствии с требованиями СЭС.

## 2.2. Описание процесса работы пиццерии и характеристика предоставляемых услуг

Проектом предполагается предоставление услуг общественного питания, посредством работы пиццерии, ориентированного на посетителей со средним уровнем дохода.

Работа планируемой пиццерии аналогична работе подобных организаций массового питания.

Режим работы ресторана: ...:00 до ...:00 без перерыва.

Ресторан будет оказывать услуги по изготовлению и реализации широкого ассортимента пицц, а также салатов и других блюд. Услуги будут оказываться квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного комфорта и уровня материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

Пицца, пожалуй, самое известное блюдо итальянской кухни. Даже в самых отдаленных от Италии уголках нашей планеты редко можно встретить человека, который хотя бы раз в жизни не попробовал пиццу. Пицца родом из Неаполя (того самого - города «миллионеров»), именно там ее впервые приправили томатами, а позже и другими приправами, которые впоследствии стали классическими.

Название «пицца» встречается теперь во многих кухнях и люди даже сомневаются относительно его (слова) происхождения.

Пицца пользуется популярностью во всем мире. Для доказательства этого утверждения можно привести несколько интересных фактов. В результате опроса, проведенного в Интернете, выяснилось, что ...% пользователей Всемирной сети считают пиццу своим любимым блюдом. Среднестатистический европеец за год съедает ... кг пиццы. В исследовании учитывались данные только по продукту, развозимому на дом. По данным, предоставленным ресторанами, кафе и пиццериями, во всем мире за сутки съедается более ... миллионов пицц различных форм и размеров. Сколько пиццы приготавливается в домашних условиях - пока никто не выяснил.



Пицца является одним из блюд, которые характеризуют Италию за рубежом. Пицца признана одним из лучших итальянских блюд. Для того, чтобы вкусно приготовить пиццу, можно использовать два рецепта приготовления теста для пиццы: первый – быстрый, т.е. необходимо только ... часа, чтобы тесто выросло. Второй классический рецепт, который включает в себя ... часа брожения. Очевидно, что тесто для пиццы, оставленное подниматься на ... часа, будет не только пышным, но и гораздо более легко перевариваемым, так как использование дрожжей очень низкое.

Зачастую в пиццерии используются более быстрый вариант приготовления основы для пиццы.

Рецепт теста для пиццы быстрого приготовления (процесс брожения ... часа)

#### **Ингредиенты на 1 пиццу:**

... гр. муки, ... гр. дрожжей, ... столовые ложки оливкового масла, около ... мл. теплой воды (количество может варьироваться в зависимости от влажности муки) щепотка сахара, половина чайной ложки соли

#### **Приготовление:**

Просять муку на рабочую поверхность, сформировать углубление в середине, добавить туда сахар. Налить воду в кастрюлю и подогреть до ... -...° С. Внимание! Не превышать температуру, потому что слишком горячая вода может повредить дрожжи, предотвращая тем самым брожение. Залить ... воды в маленькую миску, и поставить растворяться дрожжи. В оставшейся жидкости замочить соль. Налить масло в углубление, сделанное в муке, смешать его с мукой. Затем влить воду с растворенными дрожжами и постепенно начать смешивать ингредиенты, добавить воду с солью и продолжать активно работать пока тесто не станет мягким и гладким. Сформировать круглый шар и дать ему подрасти в теплом месте, вдали от сквозняков в течение ... часов, пока не удвоится в объеме (можно положить тесто в большую миску и накрыть пищевой пленкой, а затем одеялом, это в том случае, если слишком холодно). Когда тесто будет готово, раскатать его на форму для выпечки и выложить сверху начинку по вашему вкусу.

Рецепт теста для пиццы на ... часа брожения:

Трудность этого рецепта не является высокой, но время должно быть рассчитано по крайней мере на двадцать четыре часа, чтобы тесто хорошо выросло. С этим рецептом теста для



пиццы можно сделать отличную пиццу, чтобы предложить семье или гостям, будьте уверены что никто не останется равнодушным.

#### **Ингредиенты:**

.../... мл теплой воды при температуре 20 градусов (точная сумма зависит от влажности муки), половина грамма дрожжей, ... чайная ложка соли, ... г смеси муки Манитоба, ... г муки ...

(высший сорт).

Манитоба — мука с высоким содержанием глютена. Соответственно, если такой муки нет, то в обычную муку добавляем глютен (клейковину). Глютен можно купить в магазине, но

лучше всего приготовить в домашних условиях. В Италии такая мука продается во всех магазинах, но, так как в Украине и других странах такая мука встречается редко, а если есть, то по космическим ценам, предлагаем вам рецепт приготовления клейковины в домашних условиях. Оказывается, что сделать клейковину самому — проще простого. Все просто — замесить тесто ... г муки на ... мл воды. Тесто должно быть плотным, месить слишком долго нет смысла. Оставить его минут на ..., чтобы в нем набухла клейковина. Затем налить в большую посуду воды, и начать мять тесто во всех направлениях. Из теста начнет выходить крахмал и вода при этом будет белеть, как молоко. Воду нужно периодически менять. Минут через ...-... у вас в руках остается клейковина. Только сырая. Можете использовать ее сразу, или можете заморозить маленькими порциями, а также можно высушить и перемолоть, в будущем добавляя по ...-... ч.л. на ...кг муки. Такую муку в большинстве случаев используют для теста с длительным процессом брожения. Тесто, сделанное с добавлением клейковины, будет более эластичным и упругим, наиболее пригодным для выпечки французских багет, пасхальных куличей, пиццы и многого другого.

#### **Приготовление теста для пиццы на ... часа брожения:**

Просять два вида муки в большую миску, сделать углубление в середине. В стакан налить ... мл воды и добавьте дрожжи. В остальной воде растворить соль. Налить воду с дрожжами в углубление, сделанное в муке, и начать смешивать с мукой, сначала с помощью вилки, а потом руками. Затем влить стакан воды с солью и продолжить замешивание теста, перенося его на рабочую поверхность (стол или деревянную доску), слегка посыпанную мукой. Месить тесто для пиццы энергично, расширяя его кулаками, складывая его постоянно вдвое (можно и в виде конверта), с тем, чтобы внутри образовалось много воздуха. Делайте это в течение примерно .../... минут (если у вас есть машинка для замешивания теста, будет намного меньше работы для ваших рук). Когда тесто станет мягким, выложить его в посыпанную мукой миску, накрыть полиэтиленовой пленкой и оставить примерно на ... часов в холодильнике (в менее холодной части холодильника). Через ... часов взять тесто для пиццы и месить энергично в течение пятнадцати минут, затем разделить его на два или три хлебца и поставить в прохладное место, чтобы поднялось (если наружная температура высокая, поставить в холодильник) на ... часов, после чего тесто для пиццы готово. Раскатать, выложить на форму для выпечки, начинка на ваше усмотрение.

#### **Как наполнить пиццу:**

Тесто для пиццы, после того как раскатано, можно заполнить по своему усмотрению. Время приготовления пиццы в духовке около ... минут при температуре .../... градусов. Вы можете использовать томатный соус и сыр моцарелла (моцареллу нарезать на маленькие кубики и положить в дуршлаг, чтобы вытекла вся сыворотка), или кусочки спелых помидоров и легкоплавящийся сыр, нарезанный соломкой, можно использовать колбасу, грибы и

всевозможные овощи (вареные или жареные), салями, оливки и морепродукты. Если вы хотите использовать ветчину, желательно добавить ее уже после того, как вынули пиццу из духовки.

На сегодня пицца имеет огромное количество вариантов (около 200). Чего только не кладут туда изобретательные пиццайолы (так называют в Италии людей, приготавливающих это блюдо).

... % общей массы пиццы приходится на корж, остальное – на ингредиенты. Такая пропорция обеспечивает наилучший вкус продукта и, соответственно помогает привлечь большее количество клиентов.

Для приготовления пиццы понадобятся как отечественные, так и импортные продукты. Из отечественных продуктов питания на пиццу понадобятся мука высшего сорта, лук, помидоры, некоторые колбасы, шампиньоны и белые грибы, мясо. А вот колбаса салями, перец, сыр оливковое масло должны быть импортными. В целях экономии денег, проектируемая пиццерия, как и большинство ее конкурентов, будет использовать для приготовления пиццы не итальянский сыр моцарелла, а аналогичский ему сыр немецкого производства, стоящий порядка трех раз дешевле итальянского аналога.

Для приготовления вторых блюд и салатов понадобятся овощи, сыры, мясо и крупы отечественного производства.

Необходимые продукты пиццерия планирует закупать у оптовых поставщиков сырья, подписав долгосрочные договора на поставку сырья по стабильным ценам.

Меню пиццерии будет специально разработано для удовлетворения разных потребительских нужд. Акцент будет делаться на не классических видах пицц. В состав меню будут входить ...-... классических видов пицц, столько же пицц по оригинальным рецептам разнообразные салаты, десерты и напитки. Главное правило составления меню - меню должно быть ориентированным на максимальную доходность ресторана, а поэтому планируется регулярное проведение мониторинга спроса на блюда, в частности избавление от балласта не пользующихся спросом блюд. Каждое новое блюдо, перед тем как будет попадать (или не попадать) в зал, будет корректироваться и по вкусу, и по виду, и по цене. Также необходим мониторинг конкурентов и их предложений посетителям, это поможет постоянно сохранять актуальность предложения пиццерии, а значит, пиццерия сможет обеспечить себя необходимым спросом. Также такая стратегия деятельности поможет сократить уровень вакантности посадочных мест и оптимизировать прибыль ресторана.

Проектом предусматривается наличие одного зала, площадью ...-... кв. м, именно такая площадь необходима для обслуживания 30 человек и, учитывая количество посетителей и средний чек, около ...-... долларов США, оборачиваемость места в сутки будет составлять ...-... человек.

## 3. Организационный план

### 3.1. Необходимый персонал и кадровая политика по Проекту

Как и в любой другой сфере, компания умеет делать только то, что умеет делать ее персонал. В случае с пиццерией это как нельзя более актуально, поскольку сфера обслуживания здесь продает не только питание, но и услугу. Качество, эффективность и уровень навыков обслуживающего персонала напрямую влияет на качество пиццерии и таким образом формирует его репутацию. Это проявляется во всем – от того, какое внимание уделяется уборке заведения, дисциплине персонала и до стратегического планирования – развития заведения и т.п. Предприятие рассматривает развитие кадрового потенциала как одно из основных условий для достижения поставленных стратегических целей.

Стратегическая цель работы с персоналом - формирование действующей, высокопрофессиональной команды специалистов, способной эффективно решать задачи стратегического развития предприятия.

#### Приоритеты в работе с персоналом:

1. Управление ...
2. Развитие ....
3. Ротация ....
4. Оценка и ....
5. Формирование ....

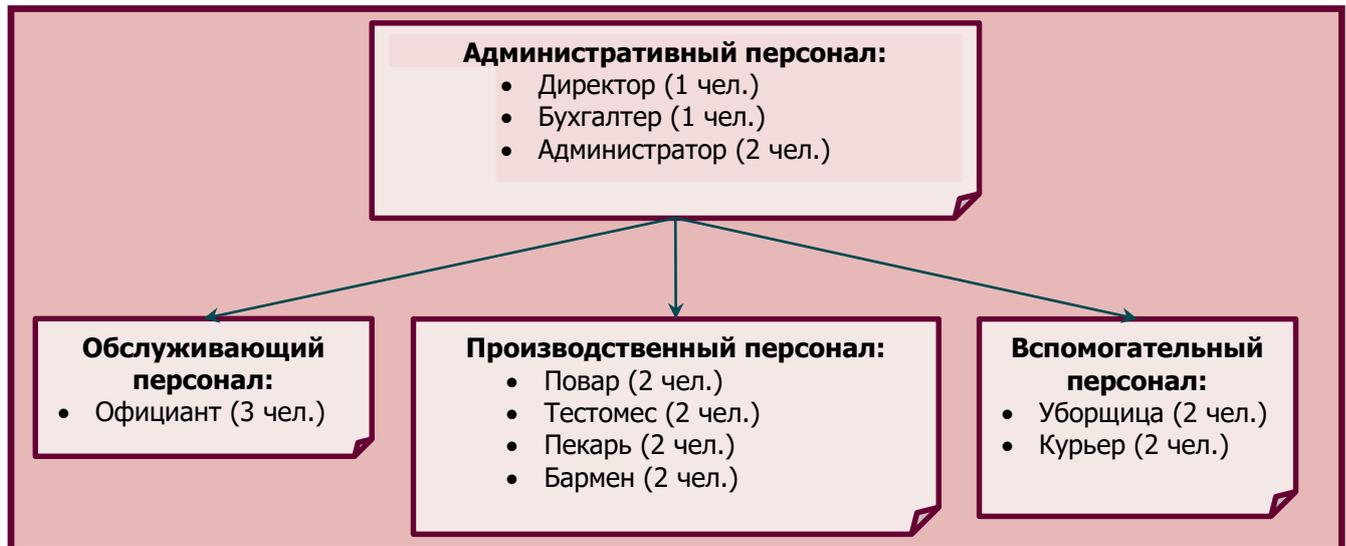
Для реализации кадровой политики необходимо выполнить следующие стратегические задачи:

- обучение ...;
- усовершенствование ...;
- формирование ...;
- формирование ....

Кадровая политика предприятия будет направлена на оптимальное делегирование полномочий и создание ответственности за принятые решения. Предприятие будет также поддерживать сбалансированную систему вознаграждений кадров. Развитие корпоративной культуры компании будет направлено на создание у каждого работника ощущения причастности к достижению предприятием высоких результатов, воспитание командного духа.

Органиграмма Проекта выглядит следующим образом

Рисунок 3. Организграмма Проекта



Общее количество персонала, которое дополнительно планируется задействовать в реализации данного Проекта, составляет 19 человек. Штатное расписание по Проекту выглядит следующим образом:

Таблица 1. Штатное расписание по Проекту

Персонал	Кол-во	Месячный оклад на 1 человека	Фонд оплаты труда	Начисления на ФОТ	Общие расходы по оплате труда
Директор	1	\$800	\$800	\$176	\$976
Бухгалтер	1	\$500	\$500	\$110	\$610
Администратор	2	\$500	\$1 000	\$220	\$1 220
Бармен	2	\$350	\$700	\$154	\$854
Официант	3	\$360	\$1 080	\$238	\$1 318
Повар	2	\$360	\$720	\$158	\$878
Тестомес	2	\$340	\$400	\$88	\$488
Пекарь	2	\$350	\$400	\$88	\$488
Посудомойщица/уборщица	2	\$350	\$400	\$88	\$488
Курьер	2	\$250	\$500	\$110	\$610
<b>ВСЕГО ПЕРСОНАЛА</b>	<b>19</b>		<b>\$6 500</b>	<b>\$1 430</b>	<b>\$7 930</b>

Общий фонд оплаты труда по Проекту:

- Заработная плата – **\$6 500**
- Единый социальный взнос – **\$1 430**

Стратегическая цель работы с персоналом - формирование действующей, высокопрофессиональной команды специалистов, способной эффективно решать задачи стратегического развития предприятия.

### 3.2. Нормативно-правовое регулирование по Проекту

Для того чтобы предприятие вело правовую деятельность необходимо оформить следующую документацию:

#### 1. Регистрация юридического лица.

Для эффективного функционирования данного проекта, наиболее оптимальным вариантом будет создание юридического лица с организационно-правовой формой деятельности – Общество с ограниченной ответственностью (ООО).

Согласно положений Хозяйственного кодекса Украины: ООО (Обществом с ограниченной ответственностью) - хозяйственное общество, имеющее уставной капитал, поделенный на доли (их размер определяется учредительными документами), и имеет ответственность согласно своих обязательств, только своим имуществом.

ООО - одна из самых наиболее часто встречающихся организационно-правовых форм. Распространенность и название этого вида общества обусловлены тем, что участники ООО, которые оплатили свои вклады полностью, несут риск убытков, в пределах стоимости своих вкладов, связанных с деятельностью общества.

Участниками и учредителями в ООО могут быть как юридические, так и физические лица. Размер Уставного капитала ООО не имеет никаких ограничений. Органами управления являются: высший орган общества - общее собрание участников; исполнительный орган - дирекция или директор; ревизионная комиссия - контроль над деятельностью дирекции (директора) общества. Максимальное количество участников ООО может достигать 100 лиц. Стоимость регистрации ООО зависит от того, кем она осуществляется (самостоятельно или с помощью услуг юриста).

#### 2. Разрешение СЭС;

Согласно Закона Украины «Согласно ЗУ «Об осуществлении санитарно-эпидемиологического благоустройства населения» и Закона Украины «О разрешительной системе в сфере хозяйственной деятельности», при осуществлении предприятием хозяйственной деятельности предусматривается получение специальных разрешительных документов, точнее – разрешение санитарно-эпидемиологической службы по месту осуществления хозяйственной деятельности на соответствие помещений и материально-технической базы предприятия требованиям санитарных правил и норм.

Выданное на помещение, здание или объект разрешение СЭС дает предприятию право выполнять определенные действия, связанные с осуществлением им хозяйственной деятельности. Заключение выдает уполномоченный орган, которым может являться как центральный орган исполнительной власти, так и его территориальное подразделение по месту осуществления хозяйствующим субъектом предпринимательской деятельности.

Оформление разрешения СЭС – достаточно трудоемкая процедура, в процессе которой заявитель должен выполнить целый комплекс различных работ, связанных с оформлением и утверждением в органах исполнительной власти по месту деятельности всей необходимой документации, что делает оформление такого разрешения достаточно длительным и трудоемким.

Перечень документов, требующихся для получения разрешения СЭС:

- Заявление на получение разрешения.
- Медицинские книжки штатных сотрудников (копии).
- Извлечение из ЕГРПОУ (оригинал).
- Справки из СТАТУПРАВЛЕНИЯ о внесении организации в реестр предприятий (копия).
- Договор права собственности на помещение или договор аренды (копии).
- Договор на дератизацию и дезинфекцию (копии).
- Проект помещения (сооружения).

Согласование помещения в СЭС происходит в два этапа:

- после того как определено место хозяйственной деятельности, документы заносятся в СЭС, для предварительного согласования, по этим документам уточняется что конкретно необходимо для нормального функционирования ресторана;
- производим ремонтные работы (оформление, разработка дизайна и т.д.) и на финальной стадии подаем документы для получения разрешения от СЭС.

Цена будет уточняться в процессе выполнения работы, все зависит от состояния и размера торговой площади.

Разрешение санитарно-эпидемиологической службы (СЭС) можно получить на протяжении 10 - 20 рабочих дней.

Санитарные нормы содержат правила, которые обязательны к выполнению, а так же содержат и рекомендации, которые выполнять не обязательно, но желательно. Что касается приготовления блюд и кондитерских изделий, то здесь требуется отдельная обработка сырых и готовых продуктов, а именно, необходимо наличие разных столов. При этом посуда обязательно должна быть промаркирована, например, разделочная доска для сырого мяса маркируется «СМ», а для сырых овощей – «СО». Механизмы, предназначенные для измельчения продуктов, должны иметь сменные насадки. Следующий момент – это мытье посуды. Здесь требования СЭС предусматривают наличие ванны, состоящей не менее чем из двух секций. Кстати, наличие на кухне посудомоечной машины на это требование не влияет.

Последним этапом будет согласование с СЭС меню и калькуляционных карт.

### 3. Разрешение на начало работ от пожарной охраны (МЧС);

Согласно действующему законодательству предприятия, которые начинают хозяйственную деятельность внедряют новые технологии, передают в производство образцы новых пожароопасных машин, механизмов, оборудования и продукции, вводят в эксплуатацию новые или реконструированные производственные, жилые или другие объекты, арендуют помещения (за исключением случаев, когда у собственника помещения уже есть разрешение), обязательно должны получить разрешение органов государственного пожарного надзора.

Разрешение органов государственного пожарного надзора (МЧС) - разрешение, которое подтверждает соответствие помещений, которые используются, нормам пожарной безопасности.

Разрешение на начало работы выдается Государственной инспекцией техногенной безопасности и ее территориальными органами.

Документы, необходимые для получения разрешения МЧС:

- Заявление установленной формы.
- Свидетельство или выписка о гос. регистрации (копия, заверенная печатью предприятия).
- Договор аренды на помещение или документ на право собственности с план-схемой (копия, заверенная печатью предприятия).
- Экспертное заключение (копия, заверенная печатью предприятия). Такую экспертизу могут проводить либо инспектор госпожнадзора, либо частная организация, имеющая соответствующую лицензию. Основные задачи экспертизы – это проверка соответствия помещения и технологических процессов пожарной безопасности, проверка мер по обеспечению безопасности людей в случае возникновения пожара и мер по его ликвидации.

Срок выполнения услуг составляет от 7 до 15 рабочих дней.

Разрешение государственного пожарного надзора не требуется в случаях: если вводимые в эксплуатацию объекты принимаются государственной комиссией и, если арендуется помещение, собственник которого уже имеет соответствующее разрешение.

#### 4. Получение разрешения на размещение объекта торговли, общественного питания и бытового обслуживания.

Предприниматели, которые планируют осуществлять торговую деятельность, обязаны получить разрешение на размещение объекта торговли. Для получения такого разрешения необходимо заплатить за оформление и выдачу самого разрешения, т.е. оплатить, так называемый, сбор.

Порядок получения разрешения на размещение объекта торговли утверждается органами местного самоуправления и в разных районах может значительно отличаться. Как

правило, в Главное управление потребительского рынка для выдачи разрешения подаются следующие документы:

- свидетельство о регистрации субъекта предпринимательской деятельности;
- договор аренды торговых помещений.

Рассматривается весь пакет документов около двух недель, а при необходимости проведения экспертиз, срок может затянуться на месяц. После этого в городской бюджет уплачивается требуемый сбор и выдается само разрешение.

Что касается предпринимателей, которые являются плательщиками единого налога, то согласно, статьи 6 Указа Президента Украины «Об упрощенной системе налогообложения, учета и отчетности субъектов малого предпринимательства» они освобождены от уплаты сбора. Хотя юристы все же рекомендуют, во избежание неприятностей, получить разрешение на размещение объекта торговли, не уплачивая при этом сбор. Документы в Главное управление потребительского рынка для получения разрешения плательщик единого налога подает те же, только дополнительно прилагается копия об уплате единого налога.

#### 5. Получение торгового патента.

Согласно Закона Украины «О патентовании некоторых видов предпринимательской деятельности» №98/96-ВР от 23.03.1996г., предприниматели, осуществляющие торгово-производственную деятельность обязаны получать патент на каждый пункт торговли.

Для получения торгового патента необходимо подать заявку в орган налоговой службы по месту уплаты сбора. Заявка должна содержать информацию, которая приведена в п.267.4 Налогового кодекса Украины. К заявке прилагаются оригиналы документов, подтверждающие указанные в ней данные. После сверки сведений работником налоговой службы, документы возвращаются обратно их владельцу.

Срок выдачи торгового патента составляет три дня с момента подачи заявки.

Оригинал торгового патента должен находиться в открытом доступе и размещаться, непосредственно на видном месте объекта торговли.

Если субъект предпринимательской деятельности является плательщиком единого налога, то, согласно Указа №746, приобретать торговый патент не нужно.

#### **Перечень необходимых разрешительных документов и заключенных договоров для начала деятельности пиццерии:**

- Разрешение на размещение объектов торговли, общественного питания и бытового обслуживания.
- Разрешение на начало работ от МЧС.
- Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы на: помещения, продукцию, посуду.

- Торговый патент на право осуществления торговой деятельности.
  - Справка об опломбирования РРО.
  - Журнал проверок на предприятии.
  - Договора на поставку дезинфицирующих средств. Журнал учета и расхода дезинфицирующих средств.
    - Схема расстановки технологического оборудования. Паспорта и сертификаты на технологическое оборудование.
    - Договора на проведение дератизации, дезинфекции и дезинсекции.
- Лицензия компании, предлагающей данную услугу.
- Договор на вывоз мусора.
  - Договор на проведение периодических медицинских обследований.
- Лицензия медицинской компании.
- Согласованный режим работы с органами местного самоуправления
  - Наружная реклама (при наличии): Разрешение на размещение объекта внешней рекламы. Договор с КП «Киевреклама» (в Киеве, как в столице, более ужесточенные нормы).

### **Получение лицензии на алкоголь**

#### **Необходимые документы.**

Для того, чтобы получить такой документ как лицензия на алкоголь, субъект предпринимательской деятельности должен предоставить следующие документы:

- выписку или извлечение из Единого государственного реестра получим по Вашему поручению;
- заявление установленного образца заполняем мы;
- договор аренды, или документ, подтверждающий право собственности на помещение, где будет реализовываться продукция; предоставляется клиентом;
- справку из налоговой инспекции на кассовый аппарат предоставляется клиентом; получим по Вашему поручению;
- оригинал платежного поручения об оплате официального платежа
- доверенность.

#### **Розничная торговля алкоголем: порядок получения лицензии.**

Органом, который выдает такой документ как лицензия на розничную торговлю алкоголем на территории Украины, является Департамент контроля за производством и обращением спирта, алкогольных напитков и табачных изделий Государственной налоговой администрации Украины и его региональные управления.

Получение лицензии на алкоголь предусматривает подачу заинтересованным субъектом предпринимательской деятельности соответствующего заявления и необходимого пакета документов, который рассматривался выше. В заявлении о выдаче такого документа как лицензия на алкоголь субъект предпринимательства дополнительно указывает перечень электронных контрольно-кассовых аппаратов, находящихся в месте торговли, а также адрес места торговли.

Документы для выдачи такого документа как лицензия на торговлю алкоголем подаются в одном экземпляре в копиях, заверенных нотариально или органом, который выдал оригинал документа. Заявление о выдаче лицензии и другие необходимые документы подаются уполномоченным лицом заявителя или направляются заказным письмом по почте. Если заявление и приложенные к нему документы подаются субъектом лично, то все эти документы принимаются по описи, копия которой выдается заявителю с отметкой о дате принятия заявления и документов и подписью принявшего их. *Лицензия на торговлю алкоголем* и приложения к этой лицензии выдаются заявителю при предъявлении им документа, удостоверяющего личность (для физических лиц) или уполномоченному на это представителю заявителя.

Особенным условием для получения такого документа как, лицензия на розничную торговлю алкоголем, является место торговли алкогольными напитками, которым является место реализации алкогольных напитков, в том числе на разлив, в одном торговом помещении (по месту его фактического расположения с торговой площадью не менее 20 кв. м). Розничная торговля алкоголем предусматривает, что помещение, в котором будет осуществляться торговля, должно быть оборудовано электронными контрольно - кассовыми аппаратами (независимо от их количества).

*Розничная торговля алкоголем* запрещена лицам, не достигшим 18 лет. Если продавец сомневается в возрасте покупателя алкоголя, он может требовать предъявления документа, где указан возраст.

Субъект предпринимательской деятельности, который хочет получить две лицензии на розничную торговлю алкоголем и одну на розничную торговлю табачными изделиями, заполняет одно заявление на выдачу лицензий, только в графе о количестве лицензий указывает три экземпляра.

Розничная торговля алкоголем осуществляется после проверки его качества по внешнему виду и другим признакам.

Субъект предпринимательской деятельности не позднее 10 календарных дней со дня подачи всех необходимых документов получает такой документ как лицензия на торговлю алкоголем или решение об отказе в ее выдаче.

Субъекту хозяйственной деятельности может быть отказано в выдаче такого документа как лицензия на розничную торговлю алкоголем, если был подан неполный комплект документов или не подписаны или не засвидетельствованы все документы. Также причиной отказа в выдаче лицензии может быть то, что были указаны сведения с неправильными названиями и т.д. Если заявление на получение лицензии не соответствует определенным требованиям, то в течение 13 рабочих дней со дня поступления заявления и приложенных к нему документов, заявителю пришлют письменное уведомление, где укажут основания такого решения.

Лицензия на розничную торговлю алкоголем приостанавливается в случае несвоевременной уплаты субъектом предпринимательства очередного платежа за лицензию на основании письменного распоряжения органа, выдавшего лицензию, на срок до уплаты задолженности. Действие лицензии считается приостановленным с момента получения субъектом предпринимательской деятельности соответствующего письменного распоряжения органа, выдавшего лицензию, а ее действие возобновляется с момента зачисления соответствующего очередного платежа за лицензию в бюджет.

Лицензия на алкоголь аннулируется путем принятия органом, выдавшим лицензию, соответствующего письменного распоряжения на основании неуплаты очередного платежа за лицензию в течение 30 календарных дней с момента приостановления лицензии. Лицензия розничную торговлю алкоголем аннулируется и считается недействительной с момента получения субъектом предпринимательской деятельности письменного распоряжения о ее аннулировании.

*Лицензия на алкоголь* выдается на один год и подлежит регистрации в органах государственной налоговой службы.

Стоимость лицензии на торговлю алкоголем составляет 8000 грн.

#### **Правила торговли алкогольными напитками.**

Правила торговли алкогольными напитками утвержденные постановлением Кабинета Министров Украины от 30 июля 1996 N 854. Они предусматривают основные требования к субъектам хозяйствования при торговле алкогольными напитками.

Розничная торговля алкоголем предусматривает, что субъект хозяйствования обязан обеспечить состояние помещений для розничной торговли алкогольными напитками по санитарно-техническому, санитарно-гигиеническому, технологическому, противопожарным и другим нормам.

Субъекту хозяйственной деятельности, который осуществляет розничную торговлю алкогольными напитками, запрещается принимать для продажи и хранения алкогольные напитки от юридических и физических лиц, не имеющих лицензии на производство или на право импорта или оптовой торговли алкогольными напитками.

Розничная торговля алкоголем запрещается в помещениях и на территории дошкольных, учебных заведений и учреждений здравоохранения, с торговых автоматов, а также в местах, где проводятся спортивные соревнования и других местах, которые определяются органами местного самоуправления.

**Лицензия на розничную торговлю алкоголем: переоформление, выдача дубликата.**

Переоформление такого документа как лицензия на алкоголь необходимо при определенных обстоятельствах, например, если меняется местонахождение субъекта предпринимательской деятельности, или меняется название юридического лица, либо фамилия, имя, отчество физического лица-предпринимателя, а также в других случаях.

Субъект хозяйствования обязан подать органу лицензирования заявление о переоформлении такого документа как лицензия на розничную торговлю алкоголем вместе с самой лицензией, подлежащей переоформлению, и соответствующими документами или их нотариально заверенными копиями, которые подтверждают указанные изменения.

Продление лицензии на алкоголь предусматривает внесение следующего взноса в размере 8000 грн.

Продление срока действия лицензии происходит при предъявлении копии платежного документа об уплате следующего взноса с отметками банка и оригинала такого документа как лицензия на алкоголь. Подтверждение о поступлении средств в бюджет осуществляется региональным управлением на 2 - 3 рабочий день после оплаты, после чего происходит продление лицензии на алкоголь.

Дубликат такого документа как лицензия на розничную торговлю алкоголем выдается при определенных обстоятельствах, а именно при потере или повреждении документа.

В случае утраты лицензии лицензиат обязан обратиться в орган лицензирования с заявлением о выдаче дубликата лицензии, к которому прилагается документ, удостоверяющий внесение платы за выдачу дубликата лицензии.

Если бланк лицензии непригоден для пользования вследствие повреждения, лицензиат подает соответствующему органу лицензирования: заявление о выдаче дубликата лицензии, непригодную для пользования лицензию, а также документ, который подтверждает внесение платы за выдачу дубликата лицензии.

За выдачу дубликата лицензии вместо потерянной или поврежденной изымается плата в размере 780 грн. Плата за выдачу дубликата такого документа как лицензия на алкоголь зачисляется в бюджет согласно действующему законодательству.

Ответственность за незаконную продажу алкоголя

Розничная торговля алкоголем, которая осуществляется с нарушениями законодательства, подлежит ответственности со стороны субъекта хозяйственной деятельности.

За нарушение торговли алкогольными напитками накладываются административные меры к лицам, которые нарушают закон. За нарушение торговли алкоголем в помещениях или на территориях, запрещенных законом, или в других местах, определенных решением органа местного самоуправления, как таковых, где розничная торговля алкогольными напитками запрещена через торговые автоматы или несовершеннолетними лицами, а также продажа алкогольных напитков лицу, не достигшему 18 лет, виновный субъект хозяйственной деятельности наказывается определенными штрафами.

#### **Нормативно-правовые документы, согласно которых функционирует пиццерии:**

- Рекомендуемые нормы технического оснащения заведений общественного питания.
- ДБН В.2.2-25: 2009 «Здания и сооружения. Предприятия питания (заведения ресторанного хозяйства)».
- Правила работы заведений (предприятий) общественного питания.
- ДСТУ 4281: 2004 «Заведения ресторанного хозяйства. Классификация».
- ДСТУ 3862-99 «Ресторанное хозяйство. Термины и определения».
- Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
- ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ «Шум. Общие требования безопасности».
- СанПин 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
- Санитарные правила N 823-69 для предприятий хлебопекарной промышленности.
- «Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства», утвержденные приказом Минэкономики от 24.07.2002 г. № 219.
- Приказ N 280 от 23.07.2002 «Правила проведения обязательных профилактических медицинских осмотров работников

отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с обслуживанием населения и может привести к распространению инфекционных болезней».

- Закон Украины 877-V «Об основных принципах государственного надзора (контроля) в сфере хозяйственной деятельности».

- Программа гигиенического обучения поваров и заводоизводством.

- Порядок разработки и утверждения технологической документации на фирменные блюда, кулинарные и мучные кондитерские изделия в заведениях ресторанного хозяйства.

- ДБН В.2.5-28-2006 «Естественное и искусственное освещение».

- СанПиН 42-128-4396-87 «Санитарные нормы допустимой громкости звучания звуковоспроизводящих и звукоусилительных устройств в закрытых помещениях и на открытых площадках».

- Письмо N 5.01.01-15 / 589 от 11.07.2003 года «О неприменении п.4.2. СанПиН 42-128-4396-87 санитарно-эпидемической службой».

- Об ограничении режима работы торговых объектов, заведений ресторанного хозяйства, развлекательного и игорного бизнеса, расположенных в жилых домах.

- Лист N 2028 от 20.04.2000р «Относительно размещения стоматологических кабинетов, аптек, магазинов, кафе и др. в квартирах».

- МУ 28-6 / 3 «Методические указания по борьбе с мухами».

- Правила обязательной сертификации услуг питания.

- Письмо N 133-23 / 165 от 14.06.2007 «Относительно действий Санитарных правил для предприятий общественного питания, утвержденных Министерством здравоохранения СССР и Министерством торговли СССР от 19.03.91 N 5777-91».

- Лист N 05.01.02 / 4/3139-Т от 18.06.2007 «Относительно действия санитарных правил для предприятий общественного питания».

- ДБН В.2.5-39: 2008 «Инженерное оборудование домов и сооружений. Внешние сети и сооружения. Тепловые сети».

#### **Уставная документация Учреждения**

– Свидетельство о государственной регистрации.

- Справка ЕГРПОУ.
- Договор аренды помещения (назначение помещения должно быть «Заклад ресторанного хозяйства»).

**Кадровая документация Учреждения, охрана труда, проведения медицинских осмотров работников, соблюдения санитарных норм**

Кадровая документация:

- Коллективный договор.
- Штатное расписание.
- Табель рабочего времени.
- Приказы на принятие и на увольнение.
- Книга учета движения трудовых книжек.
- Личные карточки на работников.
- Разрешение на трудоустройство (при наличии работников иностранцев).
- Документы об образовании.
- Документы, подтверждающие личность работника (копия паспорта).
- Договор о полной материальной ответственности.
- Заявления на прием на работу и увольнение.
- График отпусков (за 3 года).
- Должностные инструкции работников.
- Правила внутреннего трудового распорядка.
- Положение о коммерческой тайне и конфиденциальной информации.

Охрана труда:

- Приказ об ответственности за состояние охраны труда.
- Приказ об ответственного за пожарную безопасность.
- Утвержденный приказом план эвакуации.
- Журнал учета технического обслуживания и ремонта установок пожарной автоматике.
- Журнал регистрации лиц, пострадавших от несчастных случаев.
- Журнал регистрации аварий.
- Журнал регистрации инструктажей по вопросам пожарной безопасности.
- Журнал вступительных инструктажей по вопросам охраны труда.
- Журнал инструктажей по вопросам охраны труда.
- Журнал оперативного контроля над состоянием охраны труда.
- Журнал регистрации и выдачи инструкций по охране труда на производстве.

- Журнал регистрации инструктажей по вопросам охраны труда на рабочем месте.
- Книга по оказанию первой медицинской помощи.
- Инструкция по охране труда по оказанию первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве.
- Инструкция по охране труда официанта.
- Инструкция по охране труда для мойщика посуды.
- Инструкция по охране труда для повара/тестомеса.
- Инструкция по охране труда для кассира.
- Инструкция по охране труда для бармена/официанта.
- Инструкция по охране труда о мерах пожарной безопасности.
- Положения о пожарной безопасности.

Соблюдение санитарных норм:

- Медицинские книжки работников (прохождение санминимума).
- Сертификаты соответствия.
- Санитарный журнал.
- Технический отчет по проверке технического состояния действующих электроустановок и проведению электрических измерений и испытаний.
- Ассортиментный перечень наименований блюд, напитков и других изделий, который согласовывается с территориальными органами СЭС.
- Эксплуатационное разрешение (документ на ввод в действие оборудования).
- Договор на вывоз мусора.
- Договор на техническое обслуживание системы пожарной сигнализации.
- Договор страхования ответственности за причиненный вред имуществу и / или здоровью третьих лиц (при необходимости).
- Договор страхования имущества (при необходимости).
- Договор о выполнении работ / оказания услуг (подготовка и систематическое предоставление рекомендаций относительно соблюдения и улучшения технического и санитарного состояния элемента благоустройства) (при необходимости).
- Договор на проведение комплекса противозидемических мероприятий на территории заказчика (дератизация, дезинсекция).
- Технологическая карта, согласованная с СЭС.
- Калькуляционная карта, согласованная с СЭС.
- Журнал ежедневных осмотров на гнойничковые заболевания.

- Маркировка кухонного оборудования и инвентаря.
- На мясные продукты: ветеринарная справка, свидетельство на мясо.

#### **Территория Учреждения:**

**уголок потребителя, оформление залов для некурящих, место возле кассового аппарата  
(в заведениях общественного питания курить запрещено)**

Оформление уголка потребителя:

- Копия Свидетельства о государственной регистрации.
- Правила розничной торговли продовольственными товарами.
- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства.
- Порядок осуществления торговой деятельности и правила торгового обслуживания населения.
- Закон Украины «О защите прав потребителей».
- Информация о службе защиты прав потребителей.
- Книга жалоб и предложений.
- Разрешение МЧС на начало работ.
- Заключение государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы.
- Копия торгового патента на право осуществления торговой деятельности.
- Вывеска: «Лицам до 18 продажа алкоголя запрещена».
- В местах, где курение запрещено - графический знак с надписью: «Курение запрещено!».
- В специально отведенных местах: графический знак с надписью: «Место для курения. Курение вредит Вашему здоровью», а также прямоугольный графический знак: «место для курения».

Оформление место возле кассового аппарата:

- Торговый патент.
- Книга учета РРО.

#### **Требования к вывеске**

Вывеска должна размещаться на фасаде помещения. Форма такой вывески может быть произвольной, а вот к ее содержанию предъявляются определенные требования, в частности на ней должны быть указаны:

- сведения о типе/классе заведения;
- название, наименование субъекта хозяйствования;
- информация о режиме работы.

#### **Требования к оборудованию**



В соответствии с пунктом торгового-технологического оборудование, инвентарь и посуда должны быть обеспечены соответствующими сертификатами. Однако согласно статье 13 Закона № 2406 обязанность по сертификации оборудования лежит на производителе и поставщике, а не на предпринимателе, закупающем оборудование. А регистрационные номера сертификатов соответствия должны проставляться в документах, согласно которым передается оборудование или посуда.

В соответствии с пунктом 1.8 Правил № 219 средства измерительной техники, используемые в ресторане, должны быть в исправном состоянии, иметь четкий оттиск проверочного клейма и проходить проверку в установленном законодательством порядке.

Проверяют исправность и поверку измерительных приборов в ресторане государственные инспекторы по метрологическому надзору как сотрудники Государственной метрологической службы. Они могут проводить плановые, внеплановые и повторные проверки (пункт 3.5 Инструкции № 315). Причем согласно статье 32 Закона о метрологии метрологи имеют право беспрепятственно (с предъявлением служебного удостоверения) посещать предпринимателей и проверять их деятельность относительно соблюдения требований данного Закона, других нормативно-правовых актов и нормативных документов по метрологии.

### 3.3. Сетевой график реализации и финансирования Проекта

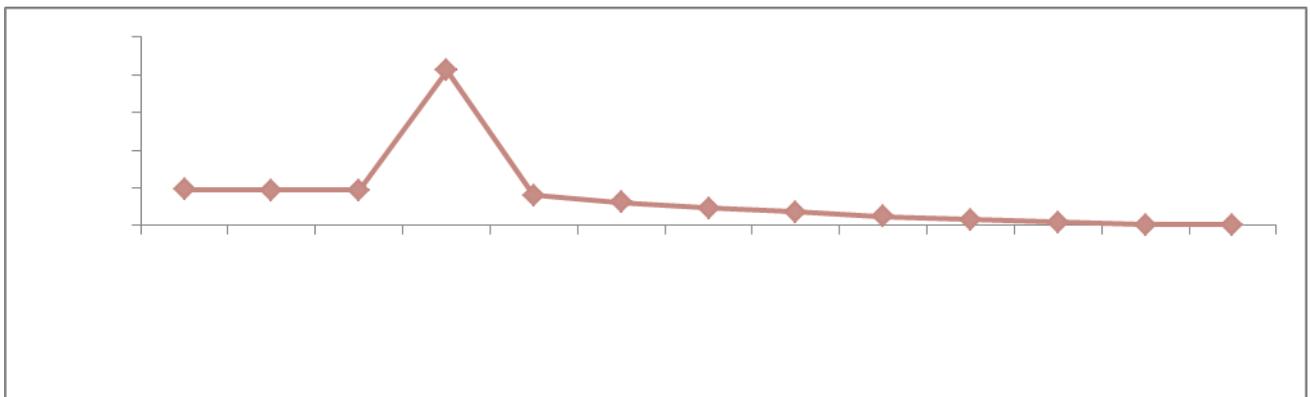
Проектный период по бизнес-плану составляет 4 года.

Для подготовки помещения, приобретения оборудования и мебели в Проекте отводится 4 месяца. В первом месяце планируется оформление документации. На протяжении трех месяцев будут проводиться ремонтные работы. После их окончания будет закуплено оборудование, мебель и кухонная утварь. Выплаты по аренде будут осуществляться на протяжении 4 месяцев.

Таблица 1. График финансирования проекта

Инвестиции	График инвестирования в допроектный период			
	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.
Получение разрешительной документации для регистрации предприятия	\$...	\$...	\$...	\$...
Получение разрешительной документации на продажу алкоголя	\$...	\$...	\$...	\$...
Арендная стоимость помещения (учитывается период до начала функционирования)	\$...	\$...	\$...	\$...
Ремонтные работы	\$...	\$...	\$...	\$...
Приобретение оборудования	\$...	\$...	\$...	\$...
Приобретение мебели	\$...	\$...	\$...	\$...
Приобретение посуды, кухонной утвари, текстиля	\$...	\$...	\$...	\$...
Приобретение мототранспорта	\$...	\$...	\$...	\$...
Закупка продуктов питания	\$...	\$...	\$...	\$...
<i>Пополнение оборотных средств</i>	<i>\$...</i>	<i>\$...</i>	<i>\$...</i>	<i>\$...</i>
<b>Итого</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>

Рисунок 4. График реализации и финансирования Проекта



## 4. Анализ рынка ресторанного бизнеса и фаст-фуда в Украине

### 4.1. Тенденции рынка ресторанного бизнеса и фаст-фуда Украины

Приоритеты в сфере ресторанного бизнеса Украины со временем меняются. Бизнесмены-рестораторы, прежде чем открыть заведение, пересматривают политику развития и создают новый формат обслуживания, рассчитанный на представителя среднего класса, поскольку согласно исследованиям, сегодня большой бум переживают именно заведения среднего ценового сегмента. Это обуславливается некоторыми факторами - макроэкономической ситуацией в Украине, положением финансовой свободы украинского потребителя, а также течением моды, увлечением масс определенными популярными тенденциями.

Не смотря на то, что элитный ресторан отличается высоким уровнем комфорта, изысканностью кухни и интерьеров, у него уже сформирован элитный круг клиентов, который, если думать логически, не имеет быстрого развития. Заведения такого формата, конкурирующие между собой, делят сложившийся круг клиентов, между собой мало привлекая новых посетителей. Инвестирование больших финансов (от 1 млн. долл. США и выше) в такие заведения, где средняя сумма чека около 700-1000 грн. и формирование потребителя к элитному сегменту, описанные выше, делают открытие таких заведений рискованным.

Заведения, рассчитанные на посетителей со средним доходом, сегодня не менее отличаются оригинальностью и индивидуальностью от элитных заведений. Каждое такое заведение, где средняя сумма чека составляет приблизительно (250-450 грн.) часто выделяется среди массы других своей яркой неповторимостью, оригинальным подходом к клиенту, при этом за более умеренные деньги предлагает посетителям разнообразное меню и программу. То, что заведение со средним чеком выигрывает за счет оборота это факт этому свидетельствуют и современный образ жизни среднестатистического украинца быстрый и стремительный. Концепция таких заведений выиграла, плотно войдя в график бурной жизни Украинца став его частью.

Открытие заведения - это капиталовложение и окупаемость его напрямую будет зависеть от грамотного места расположения. Успешным заведение может быть при правильном месте расположения и грамотно подобранном помещении, где арендная ставка позволит получать прибыль.

Стабильно развиваются кофейни, кондитерские со средним чеком 60-90 грн. Такие заведения удобны тем, что имеют небольшие помещения, позволяя воспользоваться ускоренным сервисом обслуживания, в тоже время насладиться получасовым отдыхом между работой, учебой, предлагая посетителю незаменимые ежедневные продукты: чай, кофе,

шоколад, кондитерские изделия. В этом случае целесообразно создавать не единичную кофейню, а сеть заведений под одним брендом. Это выгоднее в плане производства и эффективнее в плане маркетинга.

Касательно регионов Украины, застоявшаяся ситуация претерпевает изменения. Ранее, традиционно наблюдалась следующая популярность развития: если востребованы элитные заведения, востребованы и дешевые заведения. Отсутствие заведений среднего сегмента в маленьких городах считалось нормой. Сегодня основной тренд рынка сосредоточен на развитии заведений именно среднего класса с демократичными ценами.

Замечено, что в летний период, дни праздников и выходных, городские рестораны пустеют, в то время как в загородных ресторанах наоборот наблюдается приток посетителей. Ежегодно эта тенденция набирает популярность. Приведем пример более успешных мест. Это Житомирская, Одесская, Обуховская трассы, горные районы Прикарпатья и Закарпатья и другие места, располагающие к отдыху. Не страдают от сезонного отсутствия посетителей только те городские рестораны, которые расположены в озеленённых зонах, парков, близ набережных. Любовь к семейному отдыху на природе в кругу друзей становится все более цивилизованной и традиционной. Заведения загородом формируются по определенной схеме: одно полноценное помещение либо отдельные домики мангал как неотъемлемый атрибут гостиница, состоящая из одного здания или коттеджного формата детская, развлекательная зона в виде площадки и др.

Что касается пиццерий, то они как один из демократичных итальянских (европейских) форматов наряду с пастериями или trattoriaми привлекают своей демократичностью, относительной простотой и домашним уютом. На рынке уже довольно много заведений, позиционирующих себя в качестве пиццерии или предлагающих данный продукт. В целом по стране их насчитывается около 300 с итальянской кухней или с ее элементами, самый популярный из которых – пицца. В большинстве киевских таких заведений предлагают ее в меню.

Рынок пиццерий массового сегмента сформировался, несколько лет назад он даже пережил перенасыщение, но очистился от неудачных и слабых форматов. Основные же игроки как сетевые, так и локальные остались в сегменте доставки пиццы. В масс-сегменте сегодня рынок пиццерий практически не развивается. В то же время в сегменте среднего и выше среднего ценового предложения довольно успешно открываются итальянские рестораны, в которых одним из основных предложений является пицца. Можно сказать, что рынок в целом уже распределен между основными игроками, тем не менее еще остаются ниши для новых заведений. Они весьма узкие, например, премиальные пиццерии, которые могут быть в небольшом количестве в Киеве и некоторых городах-миллионниках. То же можно сказать и о смешанных форматах, где пицца – одно из основных блюд.

При этом рынок пиццерий хоть и насыщен крупными сетями, но он все равно интересен для тех игроков, чьи продукты выделяются на общем фоне качеством и концепцией. Ресторан с итальянской кухней целесообразно открывать в центральных районах крупных городов и областных центров, где сосредоточено большое количество офисов и мало консервативной аудитории. Но при этом, даже в Киеве существуют районы, где высокий спрос на пиццу, но пиццерий нет: например, в таких старых районах, как Чоколовка, Воскресенка, Дарница, потребность можно оценить как высокую, но подобных заведений там не наблюдается.

Сегодня подавляющее большинство пиццерий в Украине это отечественные предприятия, работающие без франшиз, но эта тенденция меняется. Иностранцы больше интересуют объектами в сфере агропромышленного сектора (растениеводство, животноводство, переработка). К пиццерийному бизнесу в частности и к общепиту в целом, несмотря на относительно небольшой срок окупаемости инвестиций, иностранцы относятся с прохладой. В основном украинские бизнесмены покупают франшизу, как это было с Dominos Pizza, но там нет иностранного капитала. Франшиза в первую очередь дает известность, большое количество точек, передовые технологии, которые, например, в случае Dominos Pizza позволили им стать лидерами по доставке пиццы. На условиях франчайзинга так же работают «IL Патио» (Россия), Crazy Pyramid Pizza (Польша).

Сетевые пиццерии привлекают клиентов прежде всего стабильностью качества, ассортимента и программами лояльности, а локальные больше ориентируются на оригинальность продукта: выпечка пиццы в дровяных печах, постоянное обновление, актуализация ассортимента и т. д. Безусловно, не лишними будут и правильные маркетинговые действия по привлечению и формированию лояльности у гостей.

Семейные ценности в Украине постепенно стали приближаться к европейским, поэтому в настоящий момент «семейный ресторан» – актуальный тренд. Например, пиццерии «il Molino» предлагают программы лояльности, рассчитанные на разные аудитории, и вносят изменения в меню, в связи с сезонными предложениями. Более чем в половине заведений регулярно проходят детские мастер-классы, на которых дети учатся готовить итальянскую пиццу.

В последние годы в пиццериях предлагаются и другие направления кухни. Однако в них по-прежнему актуальна дровяная печь. Тонкая пицца на итальянский манер, выпеченная в дровяной печи, очень актуальна, особенно для тех районов Украины, где дровяных печей в принципе нет. В Киеве заведений с такой печью достаточно много, но во многих городах их нет, и подобная пиццерия была бы востребована и имела бы большое конкурентное преимущество. Вместе с тем поднялась популярность служб доставки. Сейчас в Киеве и других



городах (не только крупных) их очень много. Спрос на доставку пиццы велик, поэтому пока потребители часто получают продукт невысокого качества.

Пицца в приличных городских заведениях с легкостью конкурирует с уличным фаст-фудом. Относительно низкая цена при высоком качестве достигается только в крупной сети за счет работы с системными партнерами и экономии на масштабе. Например, Dominos Pizza лидирует по доставке пиццы. Они пришли на уже довольно насыщенный рынок и смогли на нем удержаться исключительно на основе мирового лидерства владельца франшизы и агрессивной политики.

Популярность данного вида бизнеса и постоянно возрастающее количество игроков на данном рынке обуславливаются следующими факторами:

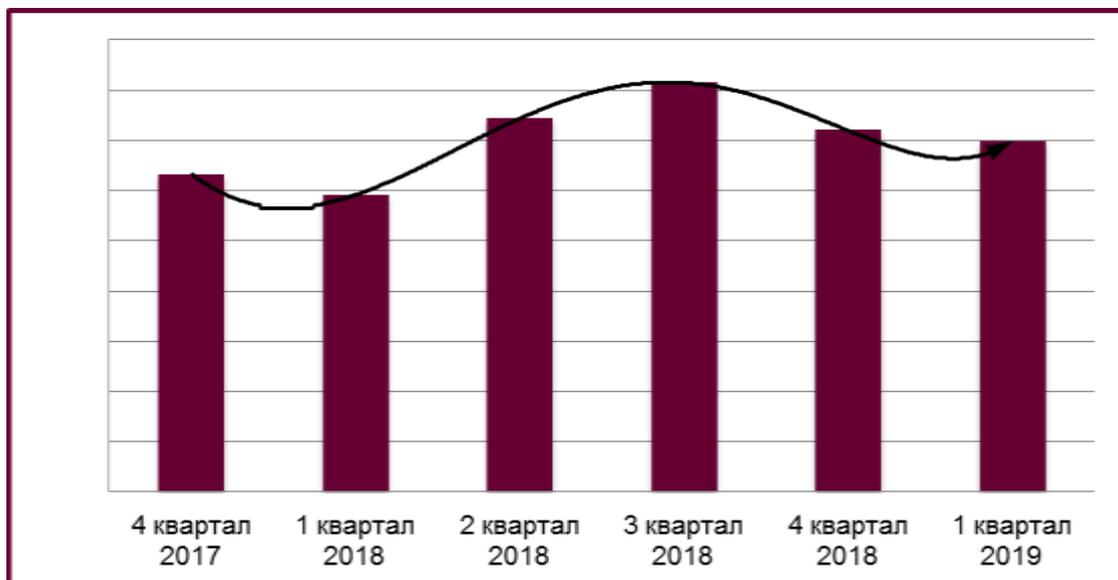
- Оснащенные ....
- Технологическое ....
- Широкий ....
- Экономное потребление ....
- Значительная ....
- Небольшая ....
- Быстрая окупаемость ....

## 4.2. Емкость рынка и конкурентная среда в сегменте пиццерий г. Киева

На конец 2018 года объем рынка организации питания Украины составил более ... миллиардов гривен. Рост по отношению к 2017 году достиг ...%. В 2018 году ресторанный бизнес улучшил прошлогодние показатели и объем рынка составит 7-8 миллиардов гривен, а рост превысит ...%.

Согласно прогнозных данных объем рынка в 2019 году составит порядка ...- ... млрд. грн., при этом, с учетом девальвации гривны в долларовом эквиваленте, рынок упадет на 30-35 %.

**Рисунок 5. Емкость рынка организации питания в Украине в 2017-I квартал 2019 гг., млн. грн**



*\*Источник: Данные сайта статистики Украины*

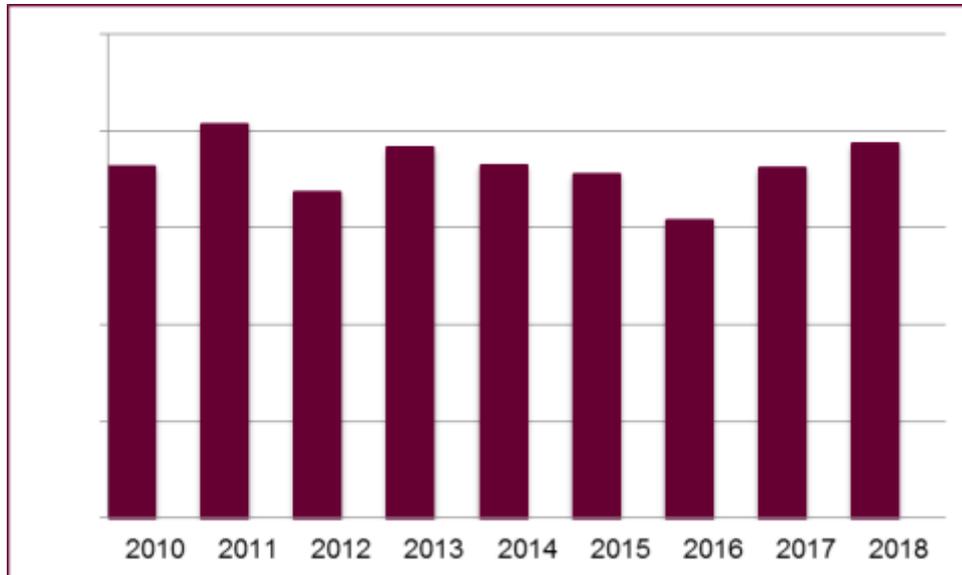
Такая услуга, как доставка пиццы, пользуется у киевлян довольно устойчивым спросом. При этом услугами компаний, занимающихся этим бизнесом, пользуются как отдельные граждане, так и многие учреждения, оценившие достоинства этого сервиса. Мотивацией в последнем случае является желание экономии времени и денег, поскольку бизнес-ланчи в кафе или ресторанах обходятся порядком на 15-20 % дороже.

Перспективы развития фаст-фудов в Украине высоки. Так, в последние годы объем данного рынка превысил ... млн. \$, среди них на бизнес по доставке пиццы приходилось более ... млн. \$,

Высокий темп прироста должен произойти как за счет повышения покупательной способности населения, так и благодаря выходу новых игроков и развитию ресторанного

франчайзинга в нашей стране. Уже сейчас в Украине из более чем 7 тыс. предприятий общего питания более 40% занимают фаст-фуды.

**Рисунок 6. Количество заведений общественного питания в г. Киев**



*\*Источник: данные сайта Главного управления статистики города Киева*

Бизнес по доставке готовой пиццы является относительно новым как для Украины, так и для Европы, где он начал активно развиваться лишь 12 – 17 лет назад. До того эта отрасль народного хозяйства была распространена в Америке, где она и возникла в послевоенный период.

На сегодняшний день пицца – самое популярное и распространенное блюдо в мире. Если говорить о производстве данного продукта, то мировой опыт производства пиццы направлен в сторону создания широкой сети малых пиццерий мощностью 10-1000 кг/сутки с реализацией продукции на месте ее выработки.

В Украине доставка пиццы является не отменным атрибутом большинства пиццерий. При этом игроки этого сегмента делятся на две группы: компании, специализирующиеся на выполнении заказов, и стационарные пиццерии, которые имеют дополнительный доход от организации доставки.

В настоящее время доставкой пиццы жителям столицы занимаются свыше 20 компаний, конкурируя друг с другом не только в ценовой политике, но и в качестве услуг. Обычно стоимость доставки пиццы составляет порядка 30-50 грн. в зависимости от того, где располагается офис или квартира клиента. Хотелось бы отметить неравномерность расположения пиццерий в г. Киев: поскольку большинство данных заведений размещаются на территории, прилегающей к центру Киева, то в наименее выгодном положении оказываются левобережные и дальние районы столицы.

Многие из компаний отдают предпочтение лишь обслуживанию клиентов, находящихся в непосредственной близости от них, не желая нести высокие расходы на транспортировку. Другие заведения предоставляют подобные услуги только в том случае, если заказ сделан на определенную сумму. Впрочем, большинство пиццерий не выдвигают столь жестких требований к клиентам и обслуживают заказы на сумму от 160-180 грн. приплюсовывая к их стоимости издержки на транспортировку товара.

80 % компаний данного сегмента экономики работают с 9 -10 до 21.00–22.00, остальные 20 % осуществляют круглосуточную доставку пиццы. Время доставки пиццы составляет от 30 минут до часа после совершения заказа, причем скидки клиенту за задержку доставки, как правило, не предоставляются.

В среднем пиццерия выполняет до ста заказов в день. Половина заказов – это доставка на дом, остальные клиенты – работники офисов и магазинов. При этом 70 % клиентов заказывают пиццу по телефону, остальные – через Интернет.

Преимущество фирм с доставкой пиццы перед стационарными заведениями – в неограниченных возможностях наращивания клиентуры. Пиццерии ограничены количеством посадочных мест. Правда, есть у пиццерий на колесах серьезный недостаток: столичные автопробки не позволяют охватить весь город, доставляя заказы с одной кухни. Приходится организовывать дополнительные точки по производству пиццы в разных районах, что влечет дополнительные затраты. Днем же быстрая доставка возможна только в пределах одного или нескольких близлежащих районов.

Что касается ассортимента, то он вполне традиционен и достаточно однообразен во всех заведениях – 12 – 15 видов пиццы. Обычно летом спрос на пиццу падает, и пиццерии сокращают ассортимент. А в холодное время года, когда спрос растет, – увеличивают. Меняются вкусовые предпочтения клиентов и на промежутке дня. Так, например, с утра, когда человек перед работой склонен перекусить, а также в обеденное время наибольшим спросом пользуются высококалорийные питательные пиццы (с мясом). Вечером большинство заказов приходится на менее калорийные пиццы (с сыром и овощами).

Самая простая и традиционная — это сырная пицца. Существует и множество других ингредиентов для начинки: анчоусы, ветчина, салями, грибы, овощи, мидии и т. д. Для вегетарианцев существует специальное предложение - овощная пицца, стоящая на порядок дешевле остальных. Многие компании предлагают клиенту услугу самостоятельного выбора начинки за дополнительную плату.

По результатам анализа спроса, наибольшим пользуются такие начинки пиццы, как:

- пицца «Маргарита» с овощами (перец, горошек, кукуруза), зеленью, соусом и сыром;
- пицца с колбасой и оливками;

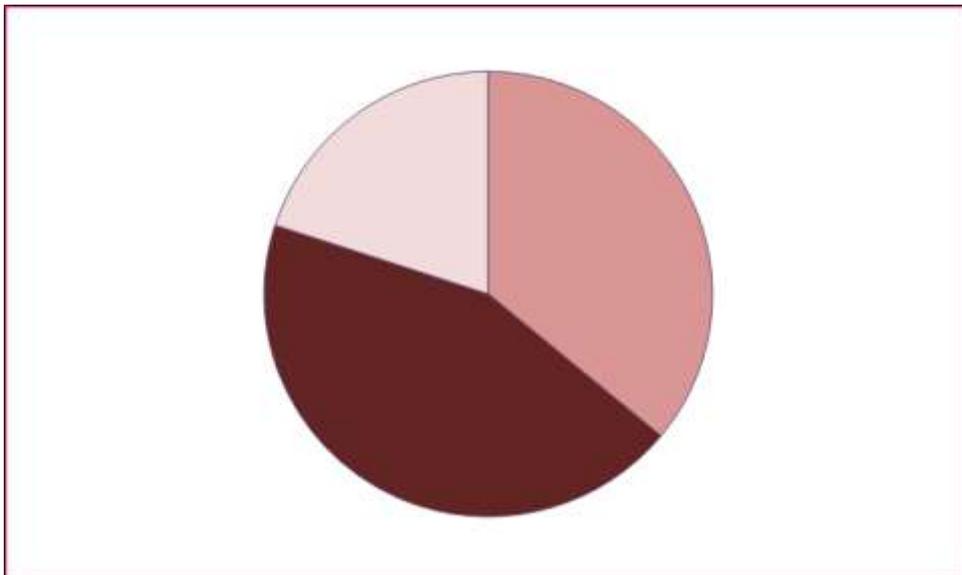
- пицца с ветчиной,
- пицца с грибами;
- пицца «Болоньезе» с мясной начинкой и оливками;
- пицца овощная – вегетарианская (цветная капуста, лук, зелень, сладкий перце, кукуруза, горошек, оливки);
- пицца рыбная (рыбная начинка и овощи);
- пицца «дары моря» (моллюски, креветки, мидии).

Хотелось бы отметить, что для дополнительного стимулирования спроса и привлечения все большего количества клиентов, многие пиццерии диверсифицируют свою деятельность доставкой разнообразных блюд, не имеющей никакого отношения к пицце.

Например, некоторые заведения занимаются также доставкой салатов (стоимость — от 20 до 40 грн. За доставку), например, топовые сети дополняет свой ассортимент разнообразными макаронными изделиями (спагетти, лазанья, равиоли), остальные помимо вышеперечисленных видов продукции предлагает также стейки, разнообразные котлеты и другие мясные изделия. Наиболее полным доставочным ассортиментом меню отличается организации, например такие как сеть ресторанов «Мафия», которая доставляет практически весь ассортимент блюд, предлагаемых в подобных заведениях, включая японские суши.

Информация о ценах пиццы запрашиваемых разными компаниями варьируется от 120 до 300 грн. и выше.

**Рисунок 7. Структура пиццерий по среднему чеку**



*Данные: составлено компанией Pro Capital Investment по данным операторов рынка*

В общем, сегодня можно сказать, что столичные пиццерии делают практически все возможное для того, чтобы наилучшим образом удовлетворить потребности своих клиентов,

благодаря чему подобными услугами начинает пользоваться все большее количество киевлян. Однако, судя по тому, что количество пиццерий, занимающихся доставкой, ежегодно возрастает, можно сделать вывод, что данный сегмент рынка окончательно еще не сформирован, и в этой нише пока достаточно места для новых операторов.

Что касается конкурентной среды на рынке, то переформатирование столичного рынка пиццы началось в 2010 г., когда в Киеве открылась первая пиццерия под брендом международной сети Domino's Pizza.

Именно в их орбиту входит компания «Доминос Пицца Юкрейн», которая купила франшизу международной сети. Ее стоимость была порядка \$1 млн, обозначив серьезные «аппетиты» нового участника рынка.

Уже в 2011 г. количество пиццерий «Domino's Pizza» в Киеве было доведено до пяти, а в 2018 году число ее заведений в столице выросло до тридцати четырех.

Выход на рынок нового участника негативно сказался на бизнесе других столичных пиццерий. Общее количество заведений растет, но стабильно прибыльных становится все меньше, что приводит к массовым закрытиям многих ресторанов часто даже в первый год работы.

Чтобы защититься от атаки Domino's Pizza, старожилы рынка пытаются использовать слабые места новичка. Одно из таких — его меню. Ассортимент Domino's Pizza довольно скуден. Хотя сеть помимо пиццы предлагает и другие блюда, их выбор ограничен двумя–пятью разновидностями.

На этом уже играют другие сети, например, «Мамамиа» и «Челентано», которые стараются чуть ли не еженедельно вносить в меню новые блюда. Помимо этого, между участниками рынка ведутся ценовые войны — конкурирующие сети предлагают своим клиентам пиццы по ценам на 10–20% меньше, чем у Domino's Pizza, отвоевывая у нее наиболее рачительных клиентов.

Сейчас, по данным «Доминос Пицца Юкрейн», доставка пиццы приносит ей до 80% всех доходов, что существенно выше, чем у ближайших конкурентов. Но жесткие временные рамки пока не позволяют Domino's Pizza доставлять пиццу во все уголки столицы.

Впрочем, у других пиццерий дела с доставкой обстоят еще хуже. «Челентано» в ответ на активизацию Domino's Pizza запустила свою собственную службу доставки пиццы (продукт попадает на стол клиента в среднем в течение часа). Однако доля доставки в продажах сети пока остается незначительной и не превышает 5%.

Лучшими показателями может похвастаться «Везувио», который каждую вторую приготовленную пиццу сейчас доставляет клиентам. Но его обороты не настолько значительны, чтобы составить значительную угрозу лидерам рынка, а по срокам доставки компания едва конкурирует с «Челентано» и «Мамамиа».

Серьезные проблемы основным участникам рынка в последнее время начали создавать онлайн-пиццерии, специализирующиеся исключительно на доставке еды в офис и домой. Они, как правило, принадлежат частным предпринимателям, открывшим небольшие цеха на окраине города, где готовится пицца и другая сопутствующая еда, создавшим сайт с выбором блюд и небольшую службу доставки.

За счет экономии на персонале (в таком бизнесе не нужно содержать официантов, администраторов, охрану), аренде помещений и использовании более дешевых ингредиентов они предлагают еду на порядок дешевле традиционных заведений — разница может достигать 50% и более. Но даже при этом их рентабельность остается высокой и в редких случаях опускается ниже отметки в 30–40%.

Как и крупные сети, онлайн-пиццерии доставляют свой товар по Киеву бесплатно и, как правило, делают это в течение часа-полтора с момента заказа. Несмотря на то что качество привозимой ими пиццы часто является весьма посредственным, низкие цены делают свое дело — только по итогам года количество заказов в онлайн-пиццериях выросла как минимум наполовину. И сейчас на них в совокупности приходится не менее 25% рынка доставки пиццы в столице.

В дальнейшем эта доля, судя по всему, будет расти, поскольку сегмент доставки постепенно все больше смещается в онлайн. Например, в этом году в Украине начал работать первый агрегатор пицц, который позволяет делать заказы сразу из восьми пиццерий. И с развитием рынка подобных проектов, судя по всему, в столице будет становиться все больше.

В таблице, размещенной ниже, описаны основные сети пиццерий города Киева и их краткая характеристика.

**Таблица 3. Основные сети пиццерий в г. Киеве**

Ресторан	Описание
<p data-bbox="300 1525 435 1554">Мамамия</p>  <p data-bbox="284 1760 456 1792"><a href="http://mamamia.ua">mamamia.ua</a></p>	<p data-bbox="603 1431 1493 1733">Пицца «Мамамия» - это сеть ресторанов по всему Киеву, в которых подают блюда итальянской кухни. Пиццерия «Мамамия» известна своими оригинальными рецептами пиццы: дьябло, годфазер, четыре сыра и другие, которые уже давно пришлись по вкусу ее постоянным клиентам, а их, стоит отметить, совсем немало. Если Вам однажды понравилась пицца в «Мамамия», Вы будете возвращаться сюда снова и снова. В этом ресторане чувствуешь себя по-домашнему уютно.</p> <p data-bbox="603 1740 1493 1883">Интерьер пиццерий «Мамамия» интересный и подобран со вкусом. Не стоит забывать и про доставку, которая гарантирует, что пицца «Мамамия» будет доставлена Вам домой горячей и ароматной.</p>
<p data-bbox="316 1933 424 1962">il Molino</p>	<p data-bbox="603 1895 1493 2038">Сеть пиццерий il Molino появилась еще в декабре 2010 года. В il Molino пиццу готовят в неаполитанской дровяной печи. В меню числится 20 видов итальянской пиццы - от классической Маргариты до фирменной il Molino и суперпопулярной</p>

Ресторан	Описание
 <p><a href="http://www.ilmolino.com.ua">www.ilmolino.com.ua</a></p>	<p>Boscaiola, также здешние пиццайоло готовят сладкую пиццу - Dolce Pizza. Кроме того, здесь Вы сможете заказать пасту, салаты с морепродуктами, мясные и рыбные блюда, приготовленные в печи на открытом огне, итальянские десерты. Пиццу выпекают по традиционным итальянским рецептам, а ингредиенты высшего качества поставляют прямо из Италии.</p>
<p>Челентано</p>  <p><a href="http://pizza-celentano.kiev.com">pizza-celentano.kiev.com</a></p>	<p>Пиццерия «Челентано» имеет одну из самых больших сетей пиццерий в Киеве и Украине, но в то же время каждое отделение этой пиццерии имеет свои особенности. Пиццу в «Челентано» готовят на тонком пресном тесте. Главной особенностью этой пиццерии является то, что посетители могут сами выбирать ингредиенты, из которых им приготовят настоящую итальянскую пиццу. Помимо пиццы здесь подают и другие блюда итальянской кухни: паста «Аль-Форно», разнообразные салаты, блинчики со сладкими и солеными начинками, десерты и многое другое. Пиццерия «Челентано» также удивляет своих посетителей нестандартным подходом к оформлению интерьера и меню. У «Челентано» есть даже своя собственная серия открыток! Те, кто один раз побывал здесь и полюбил это место, обязательно захочет вернуться еще раз. Стоит отметить, что пиццерия «Челентано» также проводит политику демократических цен и, кроме того, предлагает целую серию скидок, акций и специальных предложений.</p>
<p>Мафия</p>  <p><a href="http://mafia.ua">mafia.ua</a></p>	<p>Пиццерия «Мафия» в Киеве - настоящая итальянская пицца, которая успела завоевать немалую популярность. Семейные ценности стали главными принципами сети ресторанов Mafia. Популярность Мафии достаточно велика, потому как рестораны располагаются недалеко от бизнес-центров. Неудивительно, что пицца в «Мафии» особенная. Первое, чем она запомнилась посетителям, это фирменная метровая Мафия пицца - красивая, на тонком тесте, со свежайшей начинкой, мягким сыром и ароматными специями. Сейчас метровая пицца ресторана «Мафия» в Киеве известна многим.</p>
<p>Папа Джон</p>  <p><a href="http://papajohn.com.ua">papajohn.com.ua</a></p>	<p>Сеть пиццерий «Папа Джон» предлагает своим посетителям пиццу в американском стиле. Она обычно большая с обильным количеством начинки, достаточно сытная и вкусная. Папа Джон имеет много своих неизменных почитателей и постоянных клиентов.</p>
<p>Domino's</p>	<p>В меню Domino's pizza Киев очень широкий выбор пицц - от маленьких до больших с разными начинками. Здесь есть пиццы на любой вкус: сырная, овощная, мясная, морская. А так же в Доминос пицца асортименте меню Вы можете сами добавить</p>

Ресторан	Описание
 <p><a href="http://dominospizza.ua">dominospizza.ua</a></p>	<p>себе еще какой-то ингредиент или создать свою пиццу. Кроме этого, Вы имеете возможность заказать пиццу с разными начинками – половина одной и половина другой по вашему желанию. В Dominos Киев вы можете попробовать кроме пиццы еще и салаты, напитки, хлебцы, соусы, картофель, курятину и, конечно же, десерты.</p>
<p>Solo Pizza</p>  <p><a href="http://solopizza.com.ua">solopizza.com.ua</a></p>	<p>«Соло пицца» - сеть ресторанов-пиццерий, которые предлагают киевлянам не только пиццу, но и другие разнообразные блюда итальянской кухни и алкогольные напитки. Пицца Solo готовится на тонком тесте и получается удивительно сочной. Другие блюда тоже не отстают по качеству, потому каждый любитель итальянской кухни сможет найти для себя здесь лакомый кусочек. Особенно вкусны итальянские десерты и разнообразные коктейли, для любителей японской кухни есть большой ассортимент суши и роллов. Несмотря на высокое качество продуктов и обслуживания пиццерия «Соло» остается в средней ценовой категории и является прекрасным местом для дружеского или семейного похода на пиццу.</p>
<p>Везувио Пицца</p>  <p><a href="http://vesuvio.ua">vesuvio.ua</a></p>	<p>Оригинальная рецептура этой пиццы прежде чем попасть в Украину отправилась из Италии в Канаду, а уже из страны бобров и кленовых листьев ее привез владелец сети «Везувио» пицца. В 2012 году «Везувио пицца» отметила свое 20-летие в Украине. Самая популярная пиццерия этой сети находится на улице Рейтарская, 25 вблизи двух архитектурных достопримечательностей: Золотые ворота и собора София Киевская, а удобное расположение пиццерии в ТЦ «Глобал UA», которая находится по адресу улица Оноре де Бальзака, 2а, позволит Вам сделать необходимые покупки и приятно отдохнуть в этом заведении. Пиццерия «Везувио» угощает настоящей итальянской пиццей, которую готовят исключительно из лучших продуктов. В меню пиццерии есть также разнообразная паста, вкусные салаты, изысканные закуски, первые блюда и десерты. Изысканный дизайн и приветливый персонал, создают неповторимую атмосферу для отдыха.</p>
<p>Пицца Хата</p>  <p><a href="http://pizzahata.com.ua">pizzahata.com.ua</a></p>	<p>«Пицца Хата» предоставляет прекрасную возможность не только хорошо перекусить, но и приятно провести время в кругу своих друзей, знакомых, семьи и отдохнуть от повседневной суеты, спешки и забот. Если Вы желаете отпраздновать день рождения, юбилей или организовать другое мероприятие, то здесь готовы помочь устроить его на самом высшем уровне. Вы всегда останетесь довольны вкусной едой, внимательным обслуживанием персонала и развлекательными программами для взрослых и детей.</p>

Поскольку место внедрения Проекта четко не определено (это может быть любой крупный город Украины), то анализ конкурентной среды был проведен по главным сетям, представленным на рынке Киева, где густота размещения пиццерий самая высокая по Украине.

### 4.3. Прогнозы развития рынка пиццерий

Ресторанный бизнес в Украине, как и других государствах, значительно потерял в объемах и в количественных и в стоимостных показателях в 2009 г., а также после политических и экономических событий 2014 г.. Снижение объемов рынка в Украине было продиктовано снижением спроса на данные услуги. Что в свою очередь было продиктовано снижением платежеспособности населения в связи с кризисной ситуацией в стране.

Ресторанный бизнес как никакой другой зависит от уровня жизни населения того или иного государства. В периоды, когда государство охватывает снижение экономических показателей, население начинает реже питаться в ресторанах или прекращает посещать такие заведения вообще.

Емкость рынка в 2017-2018 гг. составляла ... и ... млрд. долл. США, прирост за 2018 год составил ...%.

Востребованными на сегодняшний день являются предприятия «Quick&Casual», производственные мощности которых составляют всего лишь 20-25% от предельного уровня из-за отсутствия помещений, отвечающих всем требованиям, рассчитанным на большое количество посадочных мест.

Оценивая украинский рынок услуг питания можно сделать следующие выводы: потребителю предлагается широкий выбор концепций, рассчитанных на разные уровни дохода и социальные запросы, рынок находится в стадии развития и еще далек от насыщения, развитие рынка в крупных городах происходит довольно неоднородно. Дальнейшее развитие рынка будет направлено в сторону более узкого позиционирования и создания сильных сетевых брендов. Несмотря на скачки показателей по товарообороту в отрицательную сторону, обусловленные кризисной ситуацией в Украине, ресторанный бизнес остается перспективным направлением для инвесторов, которые могут вложить свои денежные средства в наиболее востребованные предприятия ресторанного хозяйства: загородные заведения, заведения одного продукта или напитка, заведения при букинистических магазинах, «заведения одной улицы», заведения музыкальной направленности (арт-кафе, арт-ресторан), детские кафе, заведения разных типов, находящиеся во франчайзинговой сети, ориентированные на средний ценовой сегмент.

Можно сказать, что скорее всего, этот рынок ждет укрупнение. Часть средних игроков будут поглощены более крупными, некоторые не выдержат конкуренции и уйдут с рынка. Мелкие одиночные пиццерии будут жить в первую очередь за счет удачного



месторасположения и приемлемого уровня сервиса. Тем более что им легче, чем крупным сетям подстраиваться под изменения на рынке.

Рентабельность популярной пиццерии очень высока и составляет не менее 20%, а порой может доходить до 50%. Себестоимость минимально затратной пиццы невелика – 30-40 грн. А продать самую простую пиццу «Маргарита» можно за ... грн. Сильно повлиять на рентабельность может размер арендной платы за помещение.

Остается место и для новых операторов доставки пиццы, но они должны сразу предложить сервис высокого уровня, поскольку только за счет этого им придется в крупных городах отбирать клиентов у существующих провайдеров данной услуги.

## Инвестиционный план

Общая стоимость Проекта составляет \$....

Финансирование Проекта предполагается посредством использования собственных средств компании. Размер собственных средств составит \$... или ...% от общего бюджета Проекта.

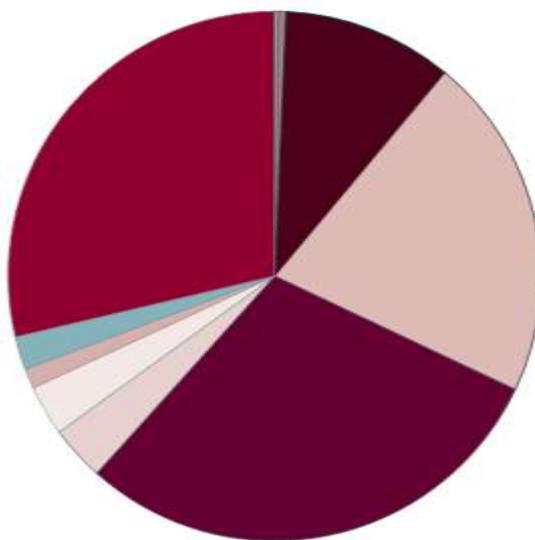
Для реализации Проекта средства будут вложены по таким направлениям:

Таблица 4. Направления инвестирования

Инвестиции	Источники финансирования		Стоимость	Заметки
	Собственный капитал	Заемный капитал		
Получение разрешительной документации для регистрации предприятия	\$...	\$...	\$...	...
Получение разрешительной документации на продажу алкоголя	\$...	\$...	\$...	...
Арендная стоимость помещения (учитывается период до начала функционирования)	\$...	\$...	\$...	...
Ремонтные работы	\$...	\$...	\$...	...
Приобретение оборудования	\$...	\$...	\$...	...
Приобретение мебели	\$...	\$...	\$...	...
Приобретение посуды, кухонной утвари, текстиля	\$...	\$...	\$...	...
Приобретение мототранспорта	\$...	\$...	\$...	...
Закупка продуктов питания	\$...	\$...	\$...	...
<b>Пополнение оборотных средств</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	...
<b>Собственные средства</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	
<b>Заемные средства</b>				
<b>Итого</b>	<b>...%</b>	<b>...%</b>	<b>\$...</b>	

Наибольший удельный вес в структуре капиталовложений занимает закупка оборудования для ресторана, что в общей сложности составляет ...% капиталовложений. В структуре капиталовложений ремонтные работы займут ...%, ...% пополнение оборотных средств, ...% и ...% отойдет на приобретение мебели и кухонной утвари, ...% на аренду помещения (в допроектный период), ...% на приобретение мототранспорта для доставки продукции, ...% и ...% на получение необходимой документации и закупку продуктов питания соответственно.

Рисунок 8. Структура инвестиционных вложений



Для обеспечения надлежащего обслуживания посетителей будут приобретаться необходимые оборудование, мебель, кухонная утварь и прочее.

Для предоставления указанных выше услуг будут оборудованы 1 зал и кухня, в которых будут установлены необходимые мебель и оборудование для оказания качественных услуг клиентам.

Таблица 5. Необходимое оборудование для кухни пиццерии

№	Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость
<b>Оборудование для кухни и бара</b>				
<b>1</b>	Печь для пиццы	2	\$724	<b>\$1 448</b>
<b>2</b>	Нож для пиццы	3	\$5	<b>\$14</b>
<b>3</b>	Овощерезка	2	\$703	<b>\$1 405</b>
<b>4</b>	Печь конвекционная для выпечки коно-пиццы	1	\$1 321	<b>\$1 321</b>
<b>5</b>	Аппарат для коно-пицца	1	\$1 088	<b>\$1 088</b>
<b>6</b>	Витрина тепловая для коно-пиццы	1	\$370	<b>\$370</b>
<b>7</b>	Тестораскатка для пиццы	1	\$979	<b>\$979</b>
<b>8</b>	Слайсер	1	\$323	<b>\$323</b>
<b>9</b>	Плита электрическая	1	\$2 098	<b>\$2 098</b>
<b>10</b>	Форма для пиццы 260 мм	3	\$5	<b>\$16</b>
<b>11</b>	Форма для пиццы 310 мм	3	\$11	<b>\$32</b>
<b>12</b>	Лопата для пиццы	2	\$30	<b>\$59</b>
<b>13</b>	Мукопросеиватель	1	\$898	<b>\$898</b>
<b>14</b>	Тестомес	1	\$1 206	<b>\$1 206</b>

№	Наименование	Кол-во	Цена	Стоимость
15	Блендер	1	\$206	\$206
<b>Сбор и хранение пиццы</b>				
16	Стол охлаждаемый для пиццы	1	\$1 712	\$1 712
17	Витрина холодильная	1	\$805	\$805
18	Гастроемкость	10	\$1	\$6
19	Шкаф холодильный	1	\$2 964	\$2 964
20	Ларь морозильный	1	\$270	\$270
21	Стол производственный пристенный	2	\$157	\$315
<b>Дополнительное кухонное оборудование</b>				
22	Зонт вытяжной	1	\$209	\$209
23	Стеллаж со сплошными полками	3	\$102	\$307
24	Стеллаж для сушки посуды	2	\$288	\$577
25	Полка сплошная	1	\$144	\$144
26	Ванна моечная трехсекционная	1	\$199	\$199
27	Рукомойник напольный	1	\$106	\$106
28	Тележка сервировочная	1	\$188	\$188
<b>Приготовление напитков</b>				
29	Соковыжималка	1	\$143	\$143
30	Шкаф холодильный барный	1	\$1 214	\$1 214
31	Кофемашина	1	\$661	\$661
<b>Всего</b>				<b>\$28 849</b>

**Описание необходимого оборудования.** На сегодня существует достаточно много компаний поставщиков единичного оборудования для пиццерий, так и оборудования «под ключ». Это такие компании как: «Комплекс Проект», «Фуд сервис», «Pizza Group», «Maresto», «Новый проект», «Fresh Тес», «Фуд Мастер», «ООО Севен Профи». Оборудование было подобрано на основе предложения компании **Food equip (Киев)**. Поскольку компания существует на рынке достаточно длительный срок и зарекомендовала себя как надежный поставщик профессионального оборудования, а также, в отличие от большинства компаний, подбор и доставка оборудования происходит «под ключ» исходя из оптимального сочетания цены и качества разных мировых производителей.

Популярность пиццы в нашей стране в последнее время очень выросла, пицца присутствует в меню, как небольших кафе, так и солидных дорогих ресторанов. В специализированных же ресторанах – пиццериях подают более 200 видов пиццы. И, конечно же, для выпечки качественной вкусной пиццы необходимо профессиональное оборудование – печь для пиццы. В обычной духовке тоже можно испечь пиццу, но это будет только подобие этого блюда, время приготовления пиццы в духовке не соответствует технологии выпечки этого блюда.



Основных видов печей для пиццы всего три, однако, используется огромное множество их разновидностей:

1. Дровяная, обложенная кирпичом, практически аналог тех, которые применялись еще сотню лет назад.
2. Более современная печь для пиццы газовая.

3. Наконец, электрическая печь для выпечки пиццы, наиболее удобный сегодня вариант.

Печь для пиццы на дровах выглядит очень эффектно за счет открытого огня, но именно за счет него же она и неудобна в использовании. Такие печи используют скорее как рекламный трюк, как экзотику в наши дни, крупные рестораны. Коммерческой эффективности при большом наплыве клиентов такая печь не даст.

Газовые печи считают экономным вариантом в использовании, но современные цены на газ говорят совершенно об обратном. Плюс на открытие новой пиццерии с газовым оборудованием необходимо множество разрешений, проект на подведение газового оборудования, оплата подключения и прочее. Владельцы пиццерийного бизнеса понимают это, заменяя старое газовое оборудование новым. Сейчас можно встретить много объявлений типа «продам печь для пиццы б/у», но лучше не покупать бывшее в употреблении оборудование, как бы ни была привлекательна цена. И вот почему.



Прогресс не стоит на месте, и для максимальной оптимизации производства на кухне

были созданы электрические печи для пиццы. Причем цена их может быть даже ниже, чем на газовые б/у. В конце концов, для начала можно купить мини печь для пиццы, но это будет новое качественное оборудование, которое прослужит вам намного дольше.



Оборудование для коно-пиццы соответствует этапам ее приготовления, которые довольно легко перечислить:

1. Пресс коно-пицца поможет дрожжевому тесту принять нужную форму конуса и даже частично подрумянит. Таким образом, поможет пицце приготовиться быстрее, что, несомненно, оценит требовательный клиент.

2. Печь конвекционная для выпечки – второй этап. Готовые стаканчики наполняются начинкой на выбор – и в печь, которая быстро приготовит вкуснейшую коно-пиццу. Печь имеет возможность приготовить большой объем продукции, кроме того имеет решетки для приготовления классической пиццы.

3. Тепловая витрина выполняет сразу две функции – подогрев и демонстрацию уже приготовленного коно-продукта. Благодаря витрине пицца выглядит очень эстетично и аппетитно, благодаря чему просто невозможно пройти мимо.

Коно-пицца. Вкусное новое веяние в быстром питании - коно-пицца. Коно-пицца – новаторский аналог всеми любимой итальянской пиццы, и ее достоинства можно перечислять долго. Не зря она пользуется спросом по всей Европе, и Украина, и в частности, Киев, не является исключением.

Процесс приготовления пиццы очень прост. Кроме начинки для пиццы рожки можно наполнять различными салатами или десертами. Таким образом, имея аппарат для приготовления коно-пиццы, вы можете создать довольно объемное меню, которое сможет удовлетворить запросам самого требовательного гурмана.



Само устройство – **слайсер** – достаточно экономично, как в смысле размера, так и с точки зрения потребляемой электроэнергии. То есть, оно не требует дополнительных площадей для размещения в рабочем помещении магазина или ресторана: ломтерезка устанавливается на обычном кухонном столе.

Поэтому такие аппараты востребованы на предприятиях общественного питания для нарезки продуктов питания: в ресторанах, кафе, закусочных и буфетах. Владельцы этих предприятий, приобретая ломтерезки, очень быстро могут ощутить выгоду от использования: отходы дорогостоящих продуктов – сыра, колбасы, ценных пород рыбы и так далее - будут сведены к минимуму. Нельзя сбрасывать со счетов и значительную экономию времени, так как скорость нарезки в среднем составляет 2500 ломтиков в минуту.

На сегодняшний день очень развиты технологии, которые позволяют улучшить эффективность работы пекарей, в том числе и применение в работе тестомесов промышленного характера.

**Устройство тестомеса.** Понимание основных принципов работы тестомеса намного упростит выбор агрегата, подходящего для кафе, мини-пекарни или пиццерии. Миксер тестомес состоит из месильного инструмента, дежи и приводного механизма.

1. Месильный инструмент. Выступает в качестве подобия «рук» машины. Они могут быть в форме: спиралей, петель, вилок, капель, лопаток.

Самые популярные - спиральный и Z-образный тестомесы. Их отличие состоит в форме месильного приспособления, которая, в зависимости от вида, напоминает букву Z или S (у спирального).



- Дежа. Как и месильный аппарат, дежа имеет свою форму – чаши (корыта), все зависит от того, для каких целей она предназначена. Дежи могут быть неподвижными или же вращаться по своей оси, быть подкатными или же стационарными.

- Сердцем тестомеса является приводной механизм, который работает с помощью комбинированных передач, и может иметь зубчатый, ременной или же цепной принцип работы. Именно этот механизм приводит в действие тестомес, а также создает возможность переключать скорость, с которой вращается месильный инструмент. Как правило, это одна или же две скорости.

Три и более скорости существуют у тестомесительных машин, которые относятся к узкоспециализированным моделям. Иногда в конструкции тестомеса присутствует реверс, который способствует освобождению месильного инструмента от теста.

Трудно представить современную кухню ресторана или кафе без такого оборудования, как **профессиональная овощерезка**. При объемном производстве готовых блюд, будь то ресторан, столовая или супермаркет, без данного оборудования обязательно необходимо наличие в штате людей, которые нарезают ингредиенты.



Именно овощерезки предназначены для использования на кухнях предприятий общественного питания для нарезки, дробления и измельчения другого характера сырых и вареных овощей и фруктов в необходимых объемах.

Более подробно с необходимым оборудованием для пиццерии можно ознакомиться в *Приложении №4*.

**Таблица 6. Характеристика необходимого оборудования**

Наименование	Модель	Описание
<b>Печь для пиццы F4 FROSTY</b>		Габаритные размеры, мм 935x900x330 Вместимость пицц. шт 4 Количество ярусов, шт 1 Диаметр пиццы, см 34 Тип: электрическая Внутренние размеры, мм 700x700x130 Диапазон температур, С 2 термостата t°= 450°C

Наименование	Модель	Описание
		<p>Мощность, кВт 5,4                      Напряжение, В 380                      Термометр есть</p>
<p><b>Овощерезка HLC-300 Inoxtech</b></p>		<p>Габаритные размеры, мм 615x240x500                      Производительность, кг/ч 300                      Функции: нарезка                      Виды дисков: комплекте с 5 ножами (P2, P4) которые могут нарезать продукты кружочками толщиной 2 и 4 мм, (H3, H4, H7) соломкой размером 2, 3 и 7 мм.                      Вес, кг 22,46                      Мощность, кВт 0,55                      Напряжение В 220</p>
<p><b>Печь конвекционная для выпечки конопиццы FER Ser Gas</b></p>		<p>Напряжение, В: 220                      Вес, кг 40                      Габаритные размеры, мм Внешние размеры, мм: 560x600x800 Внутренние размеры, мм: 460x480x560                      Мощность, кВт 3,2                      Рабочая температура: +50 +300                      Разовая загрузка, шт 16 (8+8)                      тип оборудования конвекционная печь</p>
<p><b>Аппарат для конопицца КП 4-150 Кий В</b></p>		<p>Напряжение, В: 220                      Габаритные размеры, мм 430/630/800-1100                      Мощность, кВт 3,6                      Разовая загрузка форм, шт. 4                      тип оборудования пресс для коно-пиццы</p>
<p><b>Витрина тепловая для коно-пиццы ВТ ФПК Кий В</b></p>		<p>Мощность, кВт 0,4                      Габаритные размеры, мм 500x490x550                      Напряжение, В: 220                      Рабочая температура: +3...+85                      тип оборудования тепловая витрина</p>
<p><b>Тестораскатка для пиццы DSA 420 Prismafood</b></p>		<p>Мощность, кВт 0,37                      Исполнение: настольное                      Длина валков, мм 420                      Тип: электрическая                      Габаритные размеры, мм 550x365x750                      Напряжение, В: 220                      Диаметр пиццы, см: Ø26-40</p>
<p><b>Слайсер HBS-220JS Inoxtech</b></p>		<p>Тип двигателя вентилируемый                      Вес, кг 12,6                      Мощность, кВт 0,12                      Толщина нарезки, мм 0,2-12                      Диаметр лезвия, мм 220                      Габаритные размеры, мм 440x395x330</p>

Наименование	Модель	Описание
		Напряжение, В: 220<b </b>
<b>Плита электрическая Kovinastroj ES- T47/P Kovinastroj</b>		Габаритные размеры, мм 800x700x875 Вес, кг 87 Напряжение, В 380 Исполнение: напольное Наличие духового шкафа: нет Количество конфорок, шт 4 Мощность, кВт 10 Диапазон регулирования температуры, С 0...+300 Вид конфорки квадратные
<b>Форма для пиццы (h 4 см) Ø 30.5</b>		Верхний. Ø, см 30,5 Нижний. Ø, см 29
<b>Лопата для пиццы 617816 Hendi</b>		Габаритные размеры, мм 305x356x1000(в)
<b>Мукопросеиватель Каскад ATESY</b>		Загрузка бункера, кг Емкость бункера (н/ж) - 40 л Напряжение В 380 Мощность, кВт 0,2 Размер сита, мм Размер стороны ячейки сита - 1,2 мм Производительность, кг/ч 150 Габаритные размеры, мм 405x580x830
<b>Тестомес спиральный HS40B GASTROMIX</b>		Съемная дежа: нет Количество скоростей: 2 Тип: спиральный Объем дежи, л 40 Габаритные размеры, мм 920x510x1050 Подъемный венчик: нет Мощность, кВт 2,2 Напряжение, В: 380
<b>Блендер CE/1 Quamar Quamar</b>		Вес, кг 2,5 Мощность, кВт 0,2 Количество скоростей: 2 Скорость вращения, об/мин 9000-17000 Материал стакана: АБС пластик Объем стакана, л 1 Габаритные размеры, мм 160x160x430 Напряжение, В: 220 Материал корпуса: Пластик

Наименование	Модель	Описание
<b>Стол для пиццы 843032 STALGAST</b>		Габаритные размеры, мм 1400x700x1415 Тип: холодильный Поверхность: гранитная Исполнение дверей: глухие Объем, л 368 Диапазон температур, С +2/+10 С Мощность, кВт 0,34 Напряжение, В 220 Направляющие под гастроемкости есть Наличие витрины есть Количество гастроемкостей в витрине 6 x GN 1/4x100
<b>Холодильная витрина 700.201G Deli-Cool I Bartscher</b>		Мощность, кВт 0,16 Диапазон температур, С +2...+12°С Тип стекла: гнутое Исполнение: настольная Тип: холодильная Габаритные размеры, мм 685x455x675 Вес, кг 45
<b>Гастроемкость GN 2/1-10 мм Bilge</b>		Исполнение: Нержавеющая сталь Вид: стандартные Внутренние размеры: 625x505 Толщина металла: 0.8 Глубина: 10 Наружные размеры: 650x530 Модель: GN 2/1
<b>Стол производственный без полки</b>		Наличие полки шт: без полки Вариант исполнения Техно-2 Ширина мм: 700 Длина мм: 1700 Высота мм: 850
<b>Стеллаж для сушки посуды (2 тарелки, 2 стаканы)</b>		Высота мм: 1650 Ширина мм: 300 Длина мм: 1000 Вариант исполнения: Техно-1
<b>Ванна моечная 3-х секционная</b>		Глубина мойки мм: 280 Количество секций: 3 Ширина мм: 700 Длина мм: 2000 Вариант исполнения Техно-2 Высота мм: 850

Наименование	Модель	Описание
<b>Соковыжималка J-800 JAU</b>		<p>Тип: электрическая</p> <p>Назначение: для твердых фруктов и овощей</p> <p>Габаритные размеры, мм 390x275x505</p> <p>Прижимная крышка: есть</p> <p>Мощность, кВт 0,8</p> <p>Напряжение, В: 220</p> <p>Корпус: нержавеющая сталь</p> <p>В комплекте: Объем стакана — 1 л Контейнер для жмыха объемом 5 л</p>
<b>Холодильник барный 110.138 Bartscher</b>		<p>Напряжение, В: 220</p> <p>Габаритные размеры, мм 920x540x905</p> <p>Тип двери: стеклянная</p> <p>Тип: холодильный</p> <p>Диапазон температур, С 2-10</p> <p>Количество полок, шт 2</p> <p>Мощность, кВт 0,25</p> <p>Вес, кг 78,6</p> <p>Объем л.: 220</p>
<b>Кофемашина IMPRESSA F50 Classic Jura</b>		<p>Давление помпы 15 бар</p> <p>Объем бункера для кофейных отходов 16 порций</p> <p>Объем бункера для кофейных зерен 200 г</p> <p>Возможность использования молотого кофе есть</p> <p>Регулируемый по высоте дозатор кофе 65-111 мм</p> <p>Возможность приготовления чашек одновременно 2</p> <p>Количество постов 2</p> <p>Вес, кг 9.8</p> <p>Мощность, кВт 1,45</p> <p>Материал корпуса: пластик</p> <p>Объем бойлера, л 1,9</p> <p>Тип: Автомат</p> <p>Габаритные размеры, мм 280x345x435</p> <p>Количество уровней крепости кофе 4</p> <p>встроенная кофемолка есть</p> <p>Счетчик чашек есть</p>
<b>Шкаф холодильный FD1250R Turbo AIR</b>		<p>Диапазон температур, С 0 +8</p> <p>Лайтбокс: нет</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p> <p>Тип дверей: глухие</p> <p>Количество дверей: 2</p> <p>Тип шкафа: холодильный</p> <p>Габаритные размеры, мм 1382x783x1979</p> <p>Температура окружающей среды, С +35С.</p> <p>Количество полок, шт 8</p> <p>Вес, кг 187</p> <p>Мощность кВт 0.41</p> <p>Напряжение, В 220</p> <p>Объем, л 1387</p>

Наименование	Модель	Описание
<b>Ларь морозильный CF400F ITALFROST</b>		Внутренний объем, л 398 Напряжение, В: 220 Мощность, кВт 0,125 Диапазон температур, С -18 -23 Вместимость корзин, шт 5 ( в комплект не входят) Вес, кг 65 Тип крышки: прямое стекло Габаритные размеры, мм 1216x662x928

**Автоматизация**

Обустройство пиццерии предусматривает наличие фискального оборудования, его автоматизацию и наличие специального программного обеспечения для обеспечения эффективной работы.

Автоматизация ресторанного бизнеса дает положительные результаты как с экономической стороны (увеличение объема продаж), так и повышает эффективность управления бизнес процессом и контроля за рестораном. Таким образом, пиццерия получает возможность учета и контроля над товарооборотом, своевременным и точным управлением заказами. Кроме того, автоматизация пиццерии может гарантировать прозрачность бизнес операций.

Для комплексной автоматизации пиццерии необходимо оборудование для рабочего места кассира, кассовая программа, устройства для учета товаров на складе и в торговом зале, а также программное обеспечение.

**Рисунок 9. Схема автоматизации пиццерии**



В данном проекте решение по автоматизации может быть реализовано на основании POS-системы, к которой возможно будет подключить все необходимое дополнительное оборудование. Перечень и описание необходимого оборудования подобран на основании предложения компании «Первый БИТ». Для автоматизации рабочего места продавца-кассира, рекомендуем установить POS-систему с денежным ящиком, дисплей покупателя, фискальный регистр и считыватель магнитных карт.

Рабочее место бухгалтера-экономиста оборудуется персональным компьютером или ноутбуком с программой по управлению общепитом.

На POS-системе установлена необходимая кассовая программа, которая в свою очередь позволяет осуществлять регистрацию товара, операции его возврата и аннулирования, учет скидок и надбавок, их применение. Таким образом, формируются и отчеты для товароучетной программы.

Товароучетная программа позволяет формировать заказ поставщикам, регистрировать все процессы товародвижения, проводить ценообразование по различным методам, производить безошибочный учет товаров, управлять маркетингом и контролировать все процессы на предприятии.

**Таблица 7. Торговое оборудование**

<p><b>POS-терминал Posiflex PS-3316E</b></p> 	<p><b>Фискальный регистратор FP-320 (з индикатором dpd-202)</b></p> 	<p><b>Ультрафиолетовый детектор валют DORS 50</b></p> 
<p><b>Денежный ящик НРС 16S</b></p> 	<p><b>Считыватель магнитных карт JEPOD JP-400</b></p> 	

<p><b>Программируемая клавиатура Posiflex KB-6800</b></p> 	<p><b>LENOVO IdeaPad 330-15IGM (81D100M0RA)</b></p> 	<p><b>Дисплей покупателя Posiflex PD-2601 U/ 2602 U- B</b></p> 
---	--	--

**Программное обеспечение**

Программное обеспечение пиццерии состоит из:

- автоматизации работы пиццерии;
- автоматизации бухгалтерского и налогового учета.

Для автоматизации работы пиццерии выбрана версия «БИТ.Кафе 8. Back-office+Front-office, 2 раб. Места, без платформы 1С:Предприятие 82». Отраслевое решение «БИТ.Кафе» на базе «1С:Предприятие 8» для автоматизации зоны обслуживания, а также складского и управленческого учетов в небольших локальных предприятиях общественного питания. «БИТ.Кафе» представляет из себя программный комплекс, состоящий из 2-х взаимосвязанных решений – front и back office.

Для автоматизации бухгалтерского и налогового учета выбрана программа «1С:Бухгалтерия 8"2» — универсальная программа массового назначения для автоматизации бухгалтерского и налогового учета, включая подготовку обязательной (регламентированной) отчетности.

**Видеонаблюдение и охранно-пожарная сигнализация**

Поставщиком видеонаблюдения и системы охранно-пожарной сигнализации выбрана компания «Cerber.Pro».

**Таблица 8. Оборудование для видеонаблюдения, охраны и пожарной сигнализации**

Модель	Фото	Описание
<p><b>Беспроводная система видеонаблюдения на 4 камеры</b></p>		<p>Данный комплект состоит из 4-х беспроводных камер и видеорегистратора. Особенностью данной системы является широкая функциональность видеорегистратора.</p>

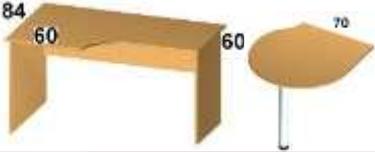
Модель	Фото	Описание
Комплект беспроводной охранно-пожарной сигнализации, состоящий из централи, брелка, GSM дозвонщика, датчиков движения и открытия двери/окна		Комплект беспроводной охранно-пожарной централи с элементами автоматизации и «умного дома». Оснащен телефонным и сотовым GSM коммуникатором (дозвонщиком), легко комплектуется, Ethernet, Dial-up коммуникаторами.

### Мебель

Поскольку основная идея проекта - пиццерия в современном стиле, эта концепция должна проявляться и в интерьере. В пиццерии все, начиная от вешалки в гардеробе до основной мебели, будет сделано из дерева в лучших традициях итальянских пиццерий. Деревянная мебель помогает посетителям чувствовать себя более уютно и по-домашнему.

Таблица 9. Мебель для зала и кухни

Наименование	Количество	Параметры и описание
<b>Зал ресторана</b>		
Стол барный (столешница)	2	
Вешалки для одежды	4	
Табурет барный	10	
Стол + 4 стула	5	

Наименование	Количество	Параметры и описание
Стеллаж хлебный с выдвижным накопителем СХНН-4	2	
<b>Кабинет администрации</b>		
Стол письменный	2	
Стул (директор)	1	
Стул	2	
Шкаф для документов	1	
Шкаф для верхней одежды	1	
<b>Комната отдыха персонала</b>		

Наименование	Количество	Параметры и описание
Стол	2	
Стул	6	
Шкаф для верхней одежды	2	

Таблица 10. Одежда для персонала

Одежда для персонала		
Одежда для официантов	10	
Одежда для повара	5	

Таблица 11. Необходимая посуда для функционирования пиццерии

Наименование	Кол-во
Корзина плетен. дерев. круглая 235 x 65 мм «Солнце» AFL MD14912	10шт.
Контейнер д/столовых приборов пласт. 01859 МФ	1 шт.
Поднос пластам. прямоуг. 500x400мм	6 шт.

Наименование	Кол-во
Кувшин 1л Россия 3303	10 шт.
Щипцы н/с д/хлеба 1501	3 шт.
Спецовник н/с 4-предм. (соль/перец/зубочистки) 2071 Z	15 шт.
Сахарница квадр. 300мм 204903 9	15 шт.
Фк салфетница 2049081	15 шт.
Тарелка плоская 180 мм UB430	50 шт.
Тарелка плоская 265 мм UB010	50 шт.
Чашка 80 мл д/кофе UJ070	30 шт.
Чашка 250 мл д/чая UJ020	30 шт.
Чашка 200 мл д/капучино UJ150	20 шт.
Ложка столовая мод.102 з/п DS	10 шт.
Вилка столовая мод.102 з/п DS	40 шт.
Вилка десертная мод.102 з/п DS	30 шт.
Нож закусочный мод.102 з/п DS	30 шт.
Ложка чайная мод.102 з/п DS	30 шт.
Ложка кофейная мод.102 з/п DS	30 шт.
Соусник 150 мм UM650	10 шт.
Молочник 100мл «Евро» 2034460	15 шт.

Таблица 12. Необходимая кухонная утварь для функционирования пиццерии

Наименование	Кол-во
Кастрюля н/с 5,6 л высокая с крышкой	2 шт.
Кастрюля н/с 11 л	1 шт.
Сотейник а/п 200 мм ChocProfi	1 шт.
Сотейник а/п 240 мм ChocProfi	2 шт.
Сковорода порц. 190 мм h 34мм	2 шт.
Подставка п/сковороду 210 мм h 20мм	2 шт.
Сковорода а/п 400 мм	1 шт.
Сковорода чугун. гриль 260*260*40мм	1 шт.
Ситечко н/с 200 мм с пл.руч.	1 шт.
Дуршлаг полусфера 5 л н/с на ножке	3 шт.
Миска протирачная 240 мм н/с на ножках	1 шт.
Доска полимер. корич. 500*375*10	3 шт.
Доска полимер. желт. 500*375*10	3 шт.
Доска полимер. голуб. 500*375*10	1 шт.
Нож поварской 23 см «Профи»	4 шт.
Нож поварской 20 см «Профи»	4 шт.
Нож д/нарезки 20 см «Профи»	2 шт.
Скалка с вращающимися ручками	2 шт.
Миска н/с 140 мм	1 шт.
Миска н/с 200 мм	1 шт.
Миска н/с 220 мм	1 шт.
Миска н/с 240 мм	1 шт.
Миска н/с 300 мм	1 шт.
Миска н/с 340 мм	1 шт.
Шумовка 160 мм	1 шт.
Шумовка 120 мм	1 шт.

Наименование	Кол-во
Половник н/с 240 мл	3 шт.
Ложка гарнирная 370 мм	2 шт.
Ложка гарнирная с бакелит. руч.	2 шт.
Ложка гарнирная 100 мл	2 шт.
Лопатка кухонная н/с перфор. 20 x 5 см дер.руч.	10 шт.
<b>Инвентарь вспомогательный</b>	
Овощечистка GHIDINI [76,766]	3 шт.
Сетка для пиццы	10 шт.
Весы	2 шт.
Упаковка для пиццы	2000 шт.

Исходя из того, что ассортимент специализированного оборудования для пиццерии, представленного на рынке Украины, достаточно обширен и разнообразен, выбрать необходимый комплект для конкретного заведения достаточно сложно. Поэтому имеет смысл обращаться за помощью к крупным компаниям-поставщикам технологического оборудования, в ассортименте продукции которых представлен широкий спектр техники от ведущих мировых производителей.

## . Финансовая оценка Проекта

### 6.1. Параметры бизнеса

Для организации расчетов по Проекту, были приняты следующие параметры бизнеса, которые можно разделить на группы:

- Общие параметры.
- Параметры работы предприятия.
- Налогообложение.

**Общие параметры** используются для описания основных допущений в процессе расчетов, которые влияют на финансовую часть Проекта.

Таблица 13. Общие параметры по Проекту

№ п/п	Параметр	Допущения
<b>1.</b>	<b>Общие параметры</b>	
1.1	Валютный курс (EUR / UAH)	29,08
1.2	Валютный курс (USD / UAH)	25,93
1.3	Расчетная процентная ставка по кредиту, % годовых	...%
1.4	Расчетная процентная ставка по депозиту, % годовых	...%
1.5	Ставка дисконтирования, % годовых	...%

Параметры работы предприятия касаются средней стоимости реализации услуг, аренды помещения, административных затрат и удельного веса других затрат.

Таблица 14. Параметры работы предприятия

№ п/п	Параметр	Допущения
<b>2.</b>	<b>Параметры работы ресторана</b>	
2.1	Удельный вес закупки продуктов питания и напитков от чистого валового дохода, %	...%
2.2	Удельный вес затрат на электроэнергию и коммунальные платежи от общего дохода, %	...%
2.3	Средняя стоимость пиццы, \$/чел. с НДС	\$...
2.4	Средняя стоимость салата, \$/чел. с НДС	\$...
2.5	Средняя стоимость второго блюда, \$/чел. с НДС	\$...
2.6	Средняя стоимость напитка, \$/чел. с НДС	\$...
2.7	Средняя стоимость десерта, \$/чел. с НДС	\$...
2.8	Реклама (раздача листовок), \$/мес.	\$...
2.9	Аренда помещения, \$/мес.	\$...
2.10	Административно-хозяйственные расходы, \$/мес. с НДС	\$...

Параметры налогообложения приняты по Проекту, согласно украинского законодательства о налогообложении деятельности предприятий на территории Украины.

Таблица 15. Налогообложение по Проекту

№ п/п	Параметр	Допущения
<b>3.</b>	<b>Налогообложение</b>	
3.1	Налог на прибыль	...%
3.2	НДС, %	...%
3.3	Единый социальный взнос с работников, %	...%

## 6.2. Исходные данные для расчетов, их аргументация

Исходные данные для расчетов условно делятся на такие группы:

### 1) Предпосылки для расчета необходимых инвестиций

Расчет размера необходимых инвестиций рассчитывался исходя из стоимости необходимого оборудования и посуды, первоначальной закупки сырья, получения разрешительной документации, затрат на рекламу.

Затраты на приобретение оборудования были учтены исходя из рыночной стоимости необходимого оборудования для функционирования одной пиццерии.

Затраты на приобретение мебели рассчитаны исходя из необходимого количества мебели для пиццерии, офиса для администрации и персонала, а также рыночных цен на необходимые товары.

Затраты на приобретение посуды и необходимой кухонной утвари рассчитывались исходя из средней цены по рынку и количества посадочных мест.

Затраты на юридическое оформление, получение необходимой разрешительной документации и лицензий учитывались в размере \$255. Дополнительно еще учитывалось получение лицензии на алкоголь и стоимость оформления документации – \$405.

Затраты на отделочные работы были учтены исходя из рыночной стоимости аналогичных работ и материалов, и составили \$205 в расчете за кв. метр.

Размер пополнения оборотных средств рассчитывался, исходя из необходимости оплачивать операционные расходы ресторана в первые месяцы его работы.

### 2) Предпосылки для формирования плана продаж

Для расчета плана продаж были сделаны следующие допущения в реализационной политике предприятия с последующим ростом показателей в первом году:

Количество продаваемых пицц	...
Количество продаваемых салатов	...
Количество продаваемых вторых блюд	...
Количество продаваемых напитков	...
Количество продаваемых десертов	...

### 3) Предпосылки для формирования затрат по Проекту

Затраты по Проекту рассчитывались для каждого вида затрат и базировался на таких предпосылках:

#### Затраты на закупку продуктов питания

Размер затрат на закупку продуктов питания и напитков рассчитывался исходя из ...% от чистого валового дохода, который поступает при обслуживании клиентов в ресторане.

#### Заработная плата персонала



Размер затрат на выплату заработной платы персоналу рассчитывался исходя из необходимого количества персонала, а также размера его заработной платы. Штатное расписание по Проекту представлено в п. 2.4 и Приложении № 7. Начисление на заработную плату (размер единого социального взноса) составляет – ...%.

#### **Административно-хозяйственные затраты**

Размер административно-хозяйственных расходов учитывался на уровне минимальной достаточности, который способен обеспечить работу предприятия. В разрезе административно-хозяйственных затрат проходит финансирование таких статей как: затраты на закупку продуктов питания, оплата связи (телефон и интернет), закупка канцтоваров и прочее. Уровень административно хозяйственных расходов принимался на уровне \$... в месяц с НДС.

#### **Затраты на рекламу, маркетинг**

Затраты на рекламу и маркетинг составят \$... каждый месяц реализации Проекта. Эти средства будут израсходованы на проведения рекламных мероприятий для создания узнаваемости пиццерии.

#### **Аренда помещения**

Предполагается аренда помещения общей площадью ... кв.м. при ставке \$... кв.м/месяц. Итоговая плата за аренду составит \$... в месяц.

#### **Плата за коммунальные услуги**

Удельный вес затрат на электроэнергию и коммунальные платежи от общего дохода в месяц составляет ... %.

### 6.3. Прогноз продаж по Проекту

В соответствии со спецификой предоставляемых услуг, деятельность по Проекту была разделена на 5 зон дохода:

1. Выручка от реализации пиццы.
2. Выручка от реализации салатов.
3. Выручка от реализации вторых блюд.
4. Выручка от реализации напитков (в т. ч. пиво).
5. Выручка от реализации десертов.

Суммарный объем выручки по Проекту за 4 года реализации Проекта составит **\$1 309 937**, из которых:

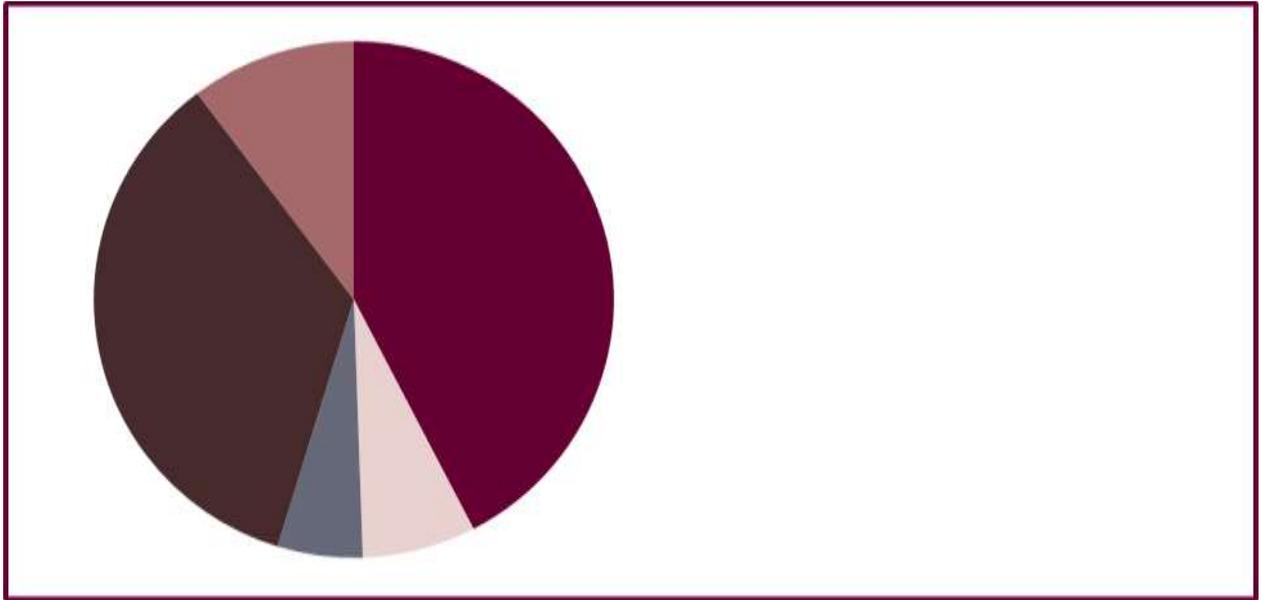
- выручка от реализации пиццы – \$...;
- выручка от реализации салатов – \$...;
- выручка от реализации вторых блюд – \$...;
- выручка от реализации напитков – \$...;
- выручка от реализации десертов – \$....

Детальная информация относительно прогнозных объемов продаж представлена в *Приложениях № 9*. Общая схема доходов по проекту представлена в таблице ниже.

**Таблица 2. Схема доходов по Проекту**

Реализация	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	ИТОГО
Количество продаваемых пицц шт.	...	...	...	...	...
Средняя стоимость пиццы, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации пиццы, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Количество продаваемых салатов, порций	...	...	...	...	...
Средняя стоимость салата, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации салатов, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Количество продаваемых вторых блюд, порций	...	...	...	...	...
Средняя стоимость второго блюда, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации вторых блюд, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Количество продаваемых напитков, шт.	...	...	...	...	...
Средняя стоимость напитка, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации напитков, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Количество продаваемых десертов, порций	...	...	...	...	...
Средняя стоимость десерта, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Выручка от реализации десертов, \$	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>ВСЕГО РЕАЛИЗАЦИЯ, \$</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>

Рисунок 10. Структура доходов по Проекту



#### 6.4. Формирование прибыли по Проекту

За весь прогнозируемый период показатели прибыли и затрат позволяют сформировать объем накопленной чистой прибыли. В соответствии с прогнозными расчетами формирование прибыли по Проекту представлено ниже:

Таблица 3. Формирование прибыли по проекту

Месяца Проекта	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год	ИТОГО
<b>Sales (Валовой доход)</b>	\$...	\$319 636	\$370 436	\$427 559	\$1 309 937
НДС	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Чистый валовой доход</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Себестоимость реализованной продукции (услуг)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Закупка продуктов питания	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Заработная плата персонала	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Единый социальный взнос	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Коммунальные услуги и электроэнергия	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Gross Profit (Валовая прибыль (убыток))</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Разрешительная документация (продление лицензии на алкоголь)	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Аренда помещения	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Административно-хозяйственные расходы	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Реклама	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>EBITDA</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Амортизация	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>EBIT</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Доход от участия в капитале	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Финансовые доходы	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Оплата процентов по кредиту	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Расходы от участия в капитале	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Другие затраты	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Прибыль до налогообложения</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Налог на прибыль (расчетный)	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
нарастающий итог	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
Налог на прибыль (итоговый)	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Net Profit / Loss (Чистая прибыль / убыток)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...	\$...

### 6.5. Прогноз движения денежных потоков по Проекту

В процессе реализации данного Проекта ожидается увеличение денежных потоков.

#### Поступления

Поступления по проекту состоят из следующих статей:

- Поступления от реализации услуг.
- Поступления собственных средств.

Начало поступлений от реализации услуг планируется с первого месяца реализации Проекта после ввода в эксплуатацию пиццерии. Таким образом, за 4 года реализации Проекта поступления от продаж по всем видам товаров составят **\$1 309 937**, а средние ежемесячные поступления от продаж составят:

Период	Сумма средних ежемесячных поступлений от продаж
1 год	\$...
2 год	\$...
3 год	\$...
4 год	\$...

**Собственные средства** в размере **\$69 544** будут вложены также в допроектный период и **\$27 989** в первые одиннадцать месяца реализации проекта по такому графику:

Период	Сумма
Допроектный период	\$...
1 месяц	\$...
2 месяц	\$...
3 месяц	\$...
4 месяц	\$...
5 месяц	\$...
6 месяц	\$...
7 месяц	\$...
8 месяц	\$...
9 месяц	\$...

**Платежи**

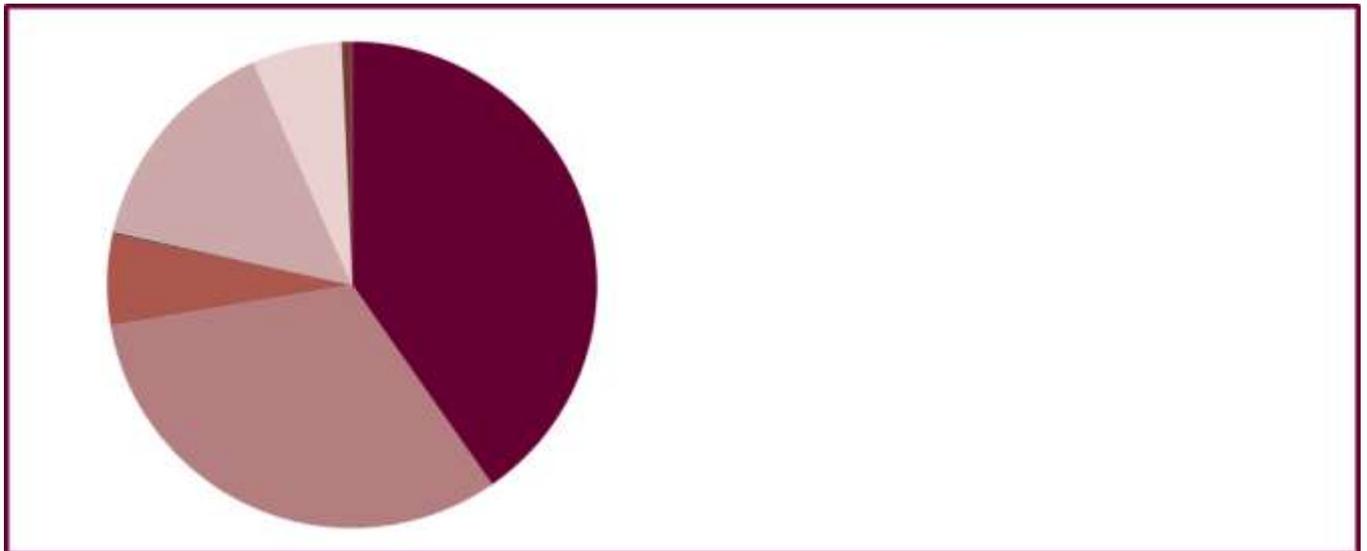
Платежи по Проекту предоставлены операционными расходами, налоговыми платежами и отчислениями, а также расходами CAPEX (инвестиционные расходы).

**Операционные расходы.** Совокупная величина операционных расходов за 4 года реализации Проекта планируются на уровне \$....

Таблица 18. Операционные расходы по проекту

Расходы по Проекту	Всего за 4 года	Удельный вес в общих расходах	Удельный вес в чистом валовом доходе
Закупка продуктов питания	\$...	...%	...%
Зарботная плата персонала	\$...	...%	...%
Коммунальные услуги и электроэнергия	\$...	...%	...%
Разрешительная документация (продление лицензии на алкоголь)	\$...	...%	...%
Аренда помещения	\$...	...%	...%
Административно-хозяйственные расходы	\$...	...%	...%
Реклама	\$...	...%	...%
<b>Всего операционных расходов</b>	<b>\$...</b>	<b>100,0%</b>	<b>...%</b>

Рисунок 11.Схема удельного веса операционных расходов



**CAPEX.** Суммарная величина кредитных расходов (CAPEX) составит: \$... из них:

Получение разрешительной документации для регистрации предприятия	\$...
Получение разрешительной документации на продажу алкоголя	\$...
Арендная стоимость помещения (учитывается период до начала функционирования)	\$...
Ремонтные работы	\$...
Приобретение оборудования	\$...
Приобретение мебели	\$...
Приобретение посуды, кухонной утвари, текстиля	\$...
Приобретение мототранспорта	\$...
Закупка продуктов питания	\$...

**Налоговые платежи.** Платежи в бюджет включают:

- налог на прибыль, величина которого за 4 года реализации Проекта составит – \$...;
- НДС оплата, величина которого за 4 года реализации Проекта составит - \$...;
- единый социальный взнос на фонд оплаты труда сотрудников в размере – \$....

Более детальная информация по движению денежных потоков представлена в *Приложения № 11.*

**6.6. Расчет точки безубыточности по Проекту**

Для обеспечения безубыточного объема реализации услуг, то есть объема, при котором величина расходов на услуги равна величине доходов, а прибыль равна 0, проектируемый ресторан должен продавать необходимое количество пицц и остальных блюд:

**Таблица 19. Безубыточный объем производства по проекту за 1–2 годы**

Год	Объем безубыточности в натуральном выражении (штук)	Объем безубыточности в денежном эквиваленте
1 год	...	\$...
2 год	...	\$...

Минимальная размер средней стоимости предоставляемых блюд для получения 0 прибыли по проекту, то есть работы в точке безубыточности должна составлять:

Год	Минимальный размер средней стоимости блюд, \$
1 год	\$...
2 год	\$...

Запас финансовой прочности – величина, на которую плановый объем реализации будет превышать точку безубыточности – составит:

Год	Запас финансовой прочности, %
1 год	...%
2 год	...%

**Рисунок 12. График безубыточности, 1-ый год**

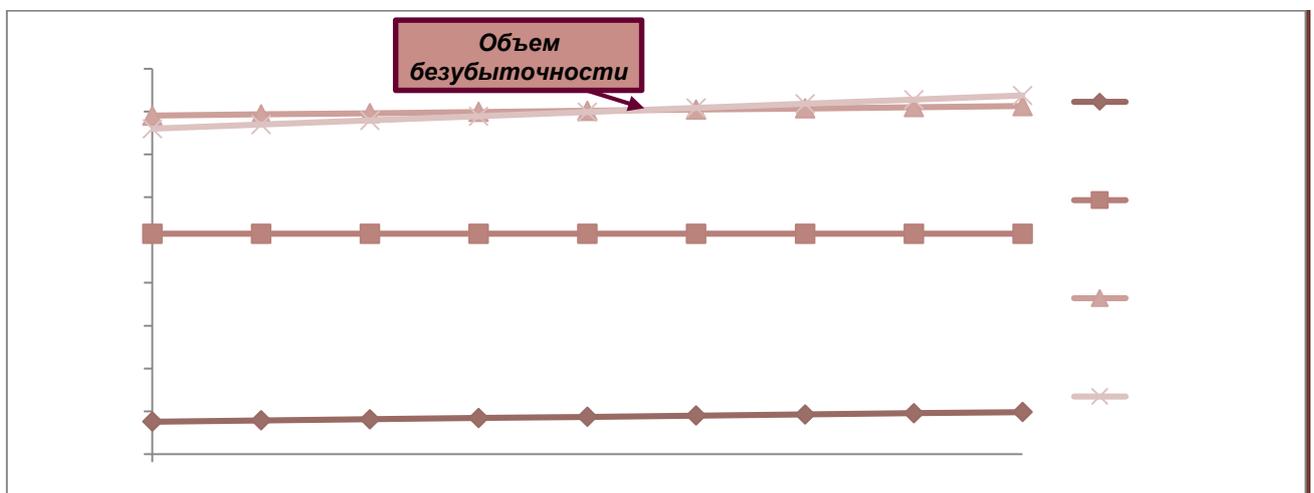
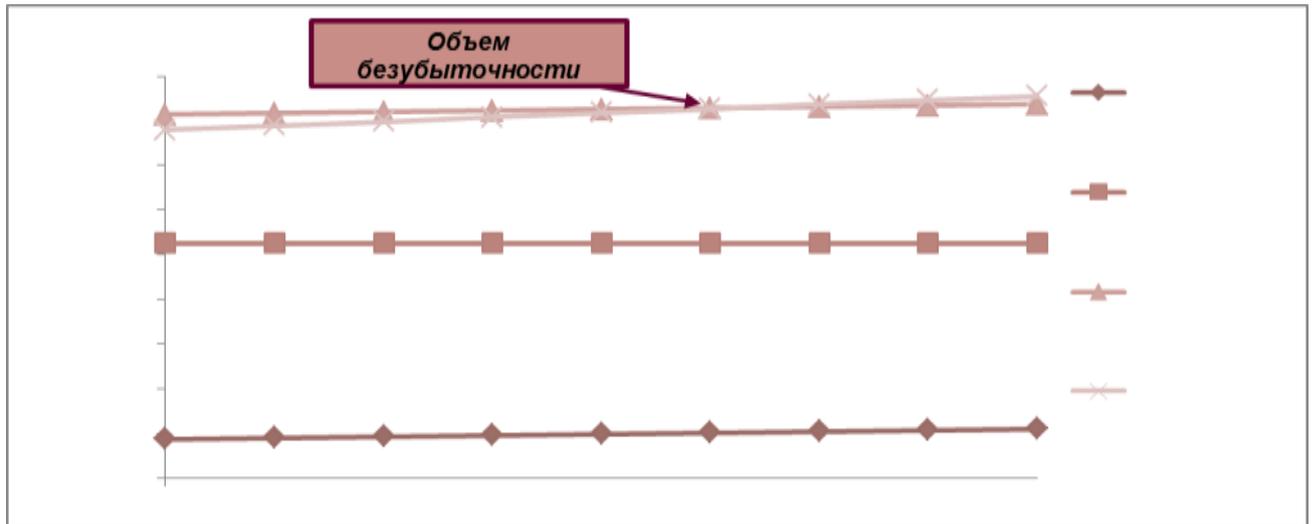


Рисунок 13. График безубыточности, 2-ый год



Детальные расчеты точки безубыточности в натуральном и денежном выражении по годам, представлено в *Приложениях № 14*.

## . Анализ эффективности проекта

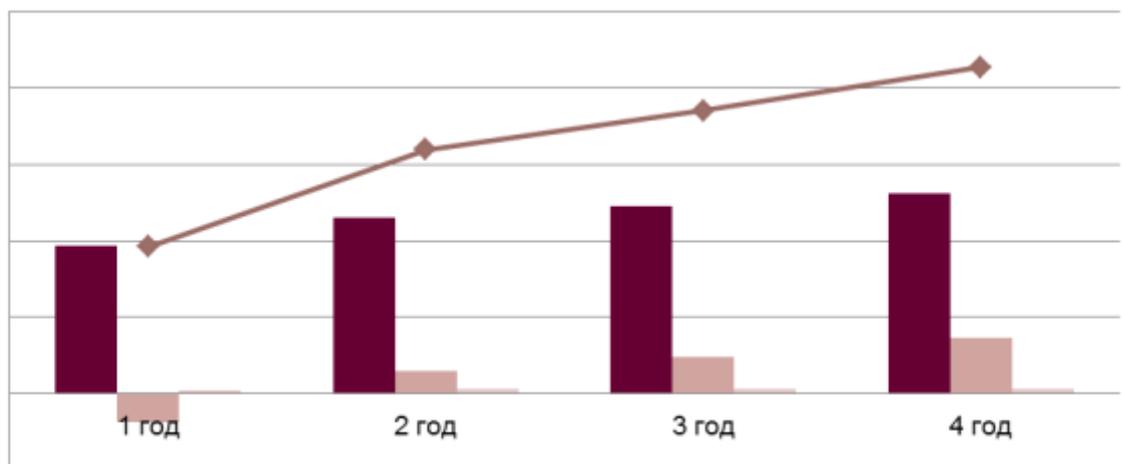
### 7.1. Показатели рентабельности

В соответствии с прогнозными расчетами, формирование прибыли по Проекту в целом представлено в таблице, а также графически.

Таблица 20. Формирование прибыли по проекту

Показатель	1 год	2 год	3 год	4 год
Валовая выручка от реализации	\$...	\$...	\$...	\$...
Операционные расходы	\$...	\$...	\$...	\$...
Амортизация	\$...	\$...	\$...	\$...
Чистая прибыль	\$...	\$...	\$...	\$...

Рисунок 14. Формирование прибыли по проекту



Прогнозные расчеты прибыли Проекта на разных этапах его реализации, позволяют оценить рентабельность Проекта, что представлено в таблицах ниже, а также на графиках.

Таблица 21. Прибыльность по проекту

	1 год	2 год	3 год	4 год
<b>Total Revenues (Валовая выручка)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...
<b>Gross Profit (Валовая прибыль)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...
Gross profit Margin, % (маржа Валовой прибыли, %)	...%	...%	...%	...%
<b>EBITDA (Прибыль до финансовых расходов, амортизации и налогообложения)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...
EBITDA Margin % (маржа EBITDA, %)	...%	...%	...%	...%
<b>EBIT (Операционная прибыль - прибыль до финансовых расходов и налогообложения)</b>	\$...	\$...	\$...	\$...

	1 год	2 год	3 год	4 год
Ordinary Income Margin (маржа Операционной прибыли, %)	...%	...%	...%	...%
<b>Net Profit / Loss (Чистая прибыль/убыток)</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>	<b>\$...</b>
Return on sales ,% (Рентабельность продаж, %)	...%	...%	...%	...%

В таблице показано поэтапное формирование рентабельности деятельности комплекса с учетом разных факторов:

- **Gross profit Margin (%)** - валовая рентабельность – показывает рентабельность деятельности ресторана с учетом себестоимости реализуемой продукции.
- **EBITDA Margin (%)** – показывает рентабельность деятельности ресторана с учетом всех операционных затрат до начисления амортизации и выплаты налогов
- **Ordinary Income Margin (%)** – показывает рентабельность деятельности ресторана с учетом операционных расходов и амортизационных отчислений до выплаты налогов
- **Return on sales (%)** – рентабельность продаж – рентабельность деятельности ресторана (реализация услуг) с учетом всех понесенных затрат

**Рисунок 15. Размер валовой выручки и маржи валовой прибыли по Проекту**

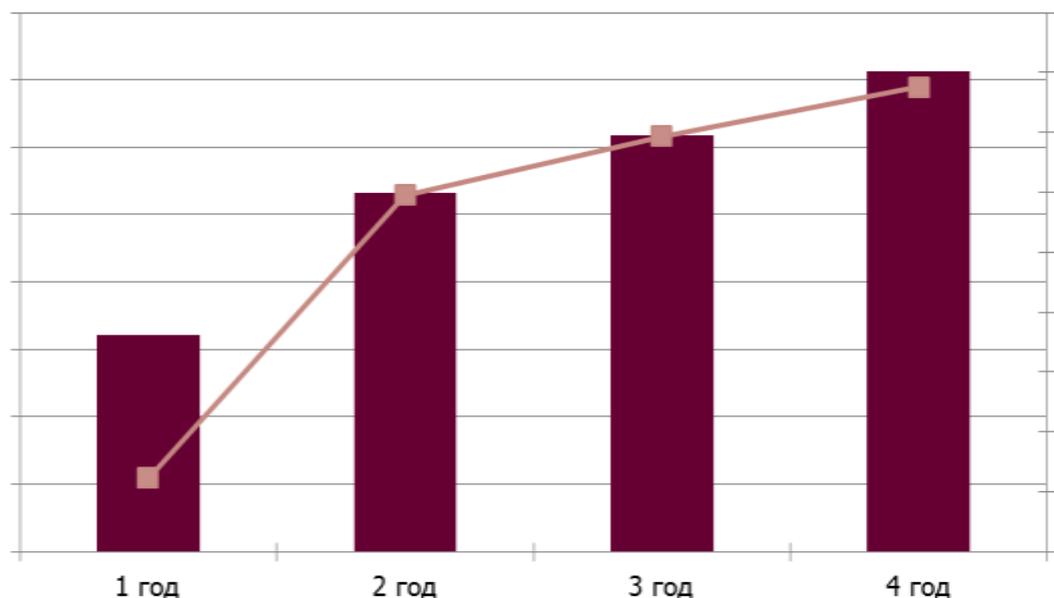
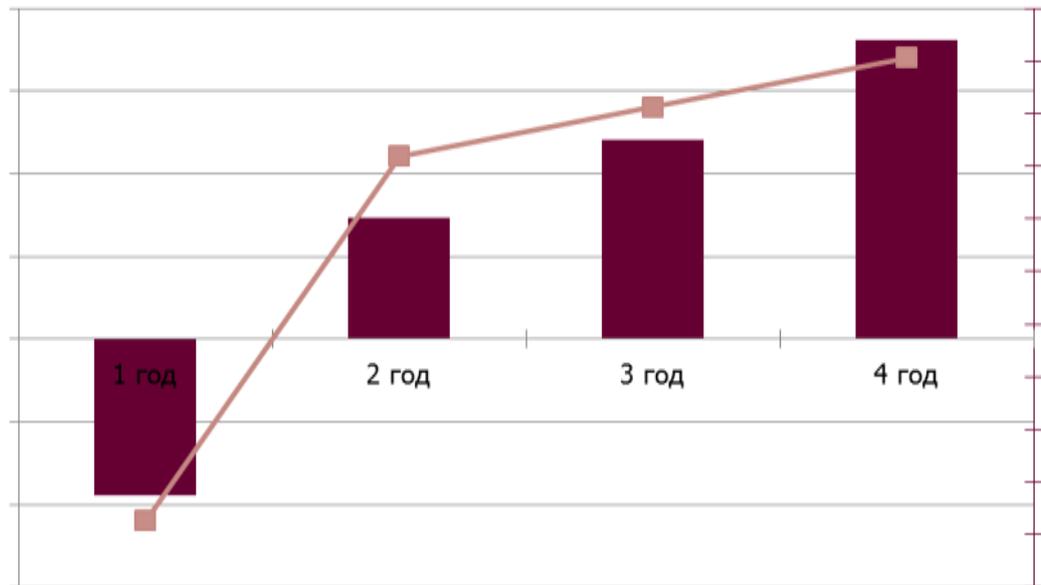


Рисунок 16. Размер чистой прибыли и рентабельности продаж по Проекту



## 7.2. Показатели инвестиционной привлекательности и рентабельности Проекта: NPV, IRR, DPP, PI

### Расчет ставки дисконтирования

Ставка дисконтирования – это ставка, которую инвестор или кредитор ожидает получить от вложения своих средств в проект. Она отражает стоимость денег с учетом временного фактора и рисков.

В расчетах была использована модель определения нормы дисконта методом средневзвешенной стоимости капитала. Согласно данной модели, ставка дисконта (WACC – Weighted Average Cost of Capital) определяется следующим образом:

$$WACC = kd * (1 - tc) * ks * ws$$

где:

**Kd** – стоимость привлеченного кредитного капитала, компании, согласно стоимости привлечения кредитных средств – ...%

**Tc** – ставка налога на прибыль составляет – ...%

**Wd** – доля кредитного капитала в структуре капитала предприятия – 0%

**Ks** – стоимость привлеченного собственного капитала (в расчете принималась средняя ставка по депозиту в долларах, как альтернатива размещения собственных средств) – ...%

**Ws** – доля собственного капитала в структуре капитала предприятия – ...%

Таким образом, норма дисконта методом WACC в период реализации Проекта для компании составит – ...%,

$$WACC = ...% * (1 - ...) * ...% + ...% * ...% = ...%$$

При данном уровне дисконта были получены следующие показатели, характеризующие эффективность реализации проекта:

Таблица 4. Показатели эффективности

Показатель	Величина измерения	Значение
<b>Первоначальные инвестиции</b>	<b>\$</b>	<b>\$...</b>
<b>Дисконтированный период окупаемости (Discount payback period)-DPP</b>	<b>месяцев</b>	<b>...</b>
Проектный периода (Project period) - PP	месяцев	48
<b>Чистая текущая стоимость Проекта (Net Present Value) - NPV</b>	<b>\$</b>	<b>\$...</b>
Внутренняя ставка дохода (Internal rate of return)- IRR	%	...%
<b>Индекс прибыльности вложений (Profitability index)- PI</b>	<b>ед.</b>	<b>...</b>
Рентабельность продаж (Return On Sales, Net Profit Margin) - ROS	%	...%
<b>Рентабельность инвестиций (Return on investment) - ROI</b>	<b>%</b>	<b>...%</b>

Расчет уровня инвестиционных показателей представлен в *Приложении №15*.

Показатели эффективности Проекта характеризуются следующим образом:

#### **Чистая текущая стоимость Проекта (NPV)**

Показатель NPV представляет собой разницу между всеми денежными поступлениями и выплатами, приведенными к текущему моменту времени (моменту оценки инвестиционного проекта). Он показывает величину денежных средств, которую инвестор ожидает получить от проекта, после того, как денежные поступления окупят его первоначальные инвестиции и периодические денежные выплаты, связанные с осуществлением проекта. Поскольку денежные платежи оцениваются с учетом их стоимости во времени и рисков, NPV можно интерпретировать как стоимость, добавляемую проектом. Ее также можно интерпретировать как общую прибыль инвестора за проектный период от вложения кредитных средств в реализацию текущего проекта.

Данный показатель, согласно данным Таблицы больше «0». Полученная сумма показателя чистой приведенной стоимости подтверждает прибыльность Проекта и свидетельствует о том, что все приведенные к сегодняшней стоимости денежные поступления превышают вложенные в проект денежные средства на величину \$..., что свидетельствует о высокой эффективности осуществляемых мероприятий.

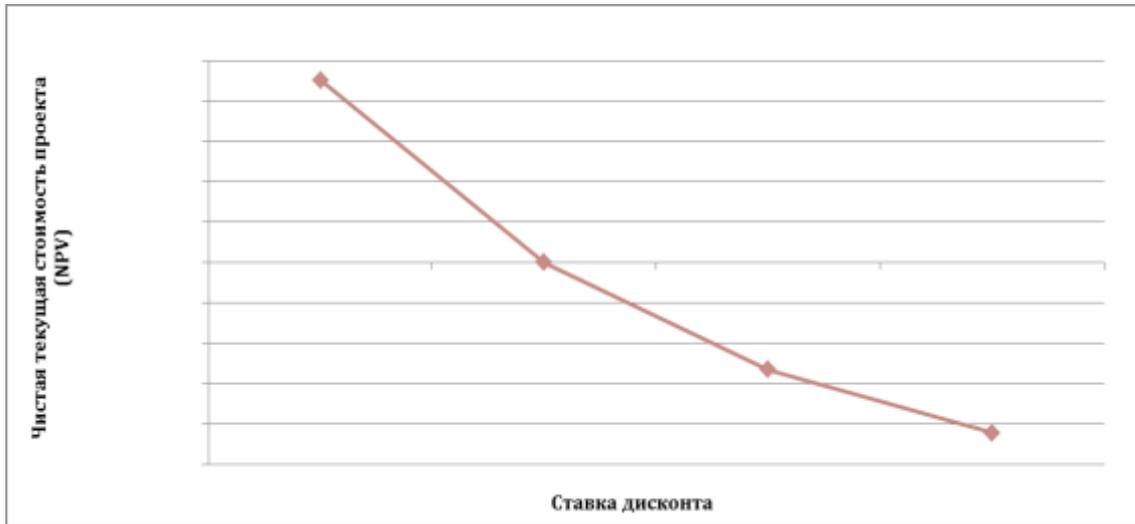
#### **Внутренняя ставка доходности Проекта (IRR)**

Расчет чистой внутренней ставки доходности (IRR) приведен в *Приложении № 15*. Внутренняя ставка дохода (средний доход на вложенный капитал, обеспечиваемый данным проектом) равна ...%.

Настоящая стоимость PV (present value) - это настоящая (начальная) стоимость на сегодняшний день будущих доходов с поправкой на риск.

Внутренняя ставка дохода это ставка при которой настоящая стоимость денежных потоков по Проекту равна настоящей стоимости затрат по Проекту. Внутренняя ставка доходности определяет максимальную стоимость привлекаемого капитала, при которой проект остается выгодным. Другими словами, это средний доход на вложенный капитал, обеспечиваемый данным инвестиционным проектом, т.е. эффективность вложений капитала в данный проект равна эффективности кредитования под ...% процентов в какой-либо финансовый инструмент с равномерным доходом.

Рисунок 11. Внутренняя ставка доходности

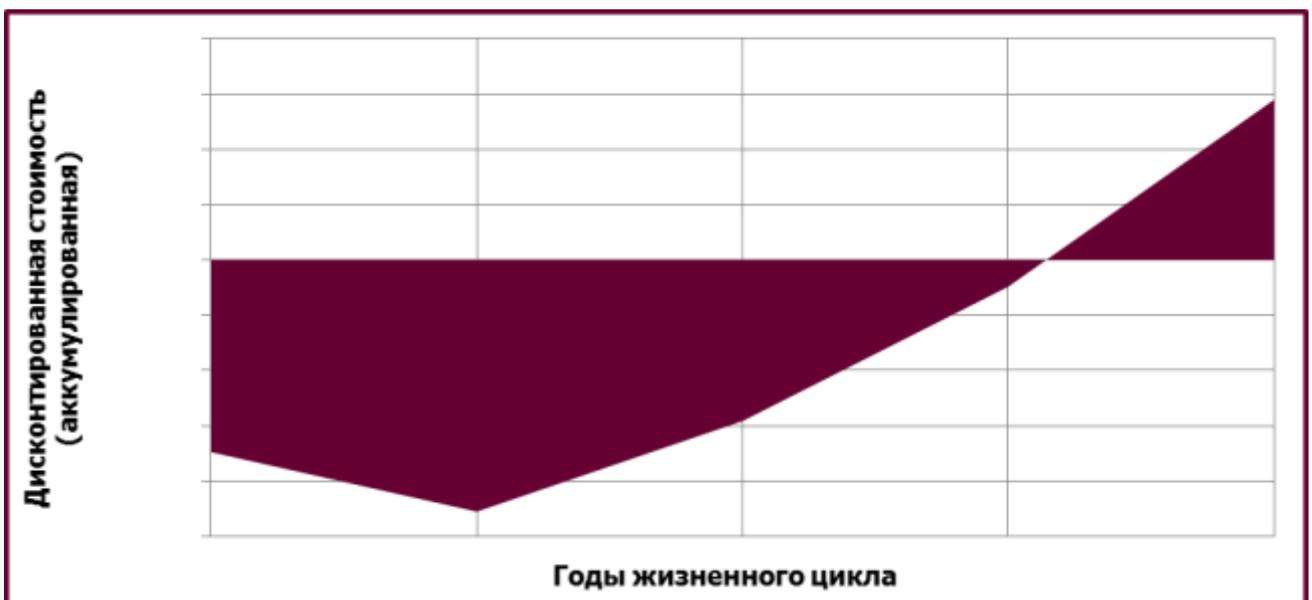


Таким образом, при нулевой отдаче на вложенный капитал внутренняя доходность Проекта выше планируемой ставки дисконтирования денежных потоков, величина которой находится на уровне ...%.

**Дисконтированный период окупаемости Проекта**

Дисконтированный период окупаемости Проекта составляет ... **месяцев**. Это означает, что за ... года Проект полностью окупиться с учетом фактора дисконта.

Рисунок 12. Дисконтированный период окупаемости Проекта



### Показатели прибыльности вложений

По данному Проекту индекс прибыльности вложений составляет ..., что обозначает следующее: каждая потраченная компанией денежная единица принесет ей в ходе реализации проекта ... единиц денежных поступлений.

Рентабельность инвестиций показывает величину чистой прибыли, полученной вследствие вложения инвестиционных средств в проект и составляет по проекту ...%. То есть, при вложении одного доллара США, компания получает ... **доллара США** чистой прибыли.

Рентабельность продаж используется для осуществления контроля не только за себестоимостью реализованных услуг, но и за изменениями в политике ценообразования предприятия и характеризует операционную эффективность компании. Величина данного показателя составляет ...%. Это говорит о том, что каждый доллар США дохода принесет предприятию ... **доллара США** чистой прибыли.

## 8. Анализ рисков

### 8.1. Факторный анализ рисков проекта

#### Риск упущенной финансовой выгоды и потребительские риски

Это риски наступления косвенного (побочного) финансового убытка (неполученная прибыль) в результате неосуществления какого-либо мероприятия (например, недостижение планового объема продаж) или же, если рассматривать глобальный вариант, прекращение хозяйственной деятельности предприятия.

В ходе реализации данного проекта они могут наступить из-за несоответствия предоставляемых услуг вкусам потребителя или некачественного обслуживания. Специфика данного проекта обуславливает необходимость высокого уровня обслуживания, несоблюдение этого условия может спровоцировать отток клиентов. Также важной составляющей является кухня ресторана. Вкусовые качества блюд, качество используемых продуктов и мастерство шеф-повара способны не только сагитировать новых клиентов, а и закрепить их за собой.

Однако если качеству обслуживанию и индивидуальному подходу к клиенту будет уделено большое внимание, то этот риск имеет среднюю вероятность наступления.

#### Ресурсный риск и риск внедрения

Ресурсный риск, связанный с возможным изменением цен и условий поставки на продукты питания используемые компанией (их стоимости, сроки поставки).

Риск внедрения связан с тем, что в ходе реализации Проекта либо осуществлении стратегии предприятия не будет достигнуто конечных запланированных результатов:

- Проект не будет полностью реализован, несмотря на привлечение необходимых ресурсов;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;

Вероятность осуществления риска находится на среднем уровне.

#### Бюрократические и административные риски

Бюрократический и административный риск возникает в результате принятия компетентным органом юридически значимых решений нормативного характера (ВРУ, КМУ, органы таможенного контроля, местные советы), которые прямым либо опосредованным

способом негативно влияют на деятельность предприятия, а также непредусмотренную деятельность органов государственной власти и/либо отдельных должностных лиц по поводу принятия ими властных решений, прямым либо опосредованным следствием каких может быть негативное влияние на деятельность предприятия.

Следствием возникновения этих рисков может выступить увеличение сроков получения специальных разрешений, прохождения сертификации, усложнения в дальнейшем деятельности предприятия, ограничения в проведении конкретного вида деятельности, увеличение валовых издержек, изменение процедур хозяйствования, возникновение необходимости в получении дополнительных специальных разрешений.

Данный вид риска находится на среднем уровне.

### Правовые риски

Существующие недостатки украинской правовой системы и украинского законодательства приводят к созданию атмосферы неопределенности в области коммерческой деятельности – возникает правовой вид риска.

К таковым недостаткам следует отнести:

- ...;
- ....

Перечисленные недостатки могут неблагоприятно отразиться на способности будущего предприятия добиваться осуществления прав, а также защищать себя в случае предъявления претензий другими лицами.

Принимая во внимания текущие преобразования в стране, изменчивость нормативно-правовой базы, данный вид рисков имеет вероятность среднего уровня осуществления.

## 8.2. Стратегия снижения рисков

При нестабильности экономической ситуации, для уменьшения рискованности проекта, предприятие может создать фонд коммерческого риска, куда необходимо отчислять 5 – 10 % чистой прибыли предприятия. Альтернативным методом снижения риска есть сотрудничество со страховыми компаниями.

Для предупреждения рисков могут также быть приняты решения по применению следующих мероприятий:

- Составление долгосрочных договоров на снабжение товаров по установленным ценам;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ...;
- ....

Формирование и коррекция стратегии и тактики бизнеса в долгосрочной и среднесрочной перспективе.

8.3. SWOT-анализ

Таблица 23. SWOT-анализ проекта

Сильные стороны (S)	Возможности (O)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ....</li> <li>• ...</li> </ul>
Слабые стороны (W)	Внешние угрозы (T)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ...</li> <li>• ...</li> <li>• ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ...</li> <li>• ....</li> <li>• ...</li> <li>• ...</li> <li>• ...</li> <li>• ...</li> <li>• ...</li> <li>• ....</li> </ul>

## 9. Выводы

Проектом предполагается открытие пиццерии в одном из городов Украины. Реализация проекта даст возможность предоставлять качественный сервис широкому кругу посетителей в среднем ценовом сегменте.

Реализация проекта планируется за счет собственных средств в размере \$... или ...% от необходимых средств.

Проект является прибыльным и эффективным для внедрения, что подтверждают не только показатели прибыльности и рентабельности, но и показатели инвестиционной привлекательности, так:

- совокупный валовой доход составит – \$...,
- капитализированная чистая прибыль – \$...,
- аккумулированный денежный поток – \$....

Ставка дисконтирования Проекта составляет ...%, при ней достигаются такие показатели инвестиционной привлекательности:

- Чистая текущая стоимость Проекта – \$...,
- Внутренняя ставка доходности **на уровне ...%**, является выше ставки дисконтирования, что обосновывает прибыльность реализации Проекта для кредитора.
  - Дисконтированный период окупаемости ... **года**.

В данном бизнес-плане описаны концептуальные моменты организации подобного бизнеса. В дальнейшем, при реализации этого проекта достигнутые результаты будут во многом зависеть от выбора месторасположения проекта, поставщиков оборудования и материалов, устанавливаемой ценовой политики и проводимой маркетинговой стратегии.