



Intesco
Research
Group

БИЗНЕС-ПЛАН КОФЕЙНИ С МИНИ-ПЕКАРНЕЙ



МОСКВА 2015

ОПИСАНИЕ

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

Цели проекта:

привлечение инвестиционных средств для создания кофейни с мини-пекарней;
обоснование экономической эффективности открытия кофейни с мини-пекарней;
разработка поэтапного плана создания и развития кофейни с мини-пекарней.

Описание проекта

месторасположение – Москва;
продукции собственного приготовления на вынос и потребление на месте за столиком в кофейне;
32 посадочных места (8 столиков);
площадь кофейни - **149 кв. м**; площадь зала – *** кв. м;
количество персонала – **16 человек**;
максимальное количество клиентов, покупающих продукцию на вынос - *** чел.;
предельная пропускная способность кофейни - *** человек в день.;
график работы: с 7:00 до 23:00.

Ассортимент мини-пекарни с кофейней:

Хлебобулочные изделия (булки, батоны и багеты разных сортов муки).
Кондитерские изделия (различные пирожные и эклеры).
Выпечка (круассан, киш, бриошь, денишь).
Кофе разных сортов и кофейные напитки (глясе, капучино, латте, американо, эспresso).
Прочие безалкогольные напитки (горячий шоколад, чай, какао, свежавыжатый и пакетированный соки, Coca-Cola, Fanta, Sprite).

Средний чек:

выпечка, хлебобулочные и кондитерские изделия на вынос – *** руб.;
заказ в кофейне – *** руб.

Средняя наценка:

на выпечку, хлебобулочные и кондитерские изделия составляет ***%;

на кофе и другие напитки – ***%.

Структура инвестиционных вложений:

Оборудование – ***%;

Получение разрешительной документации – ***%;

Ремонт и отделка помещений – 13%;

Система вентиляции и кондиционирования – ***%;

Оборотные средства – ***%.

Таблица. Персонал мини-пекарни с кофейней, чел.

№	Должность	Кол-во, чел.	Средний оклад, тыс. руб./мес.	ФОТ, тыс. руб./мес.
1	Генеральный директор	1		
2	Пекарь	4		
3	Бариста	4		
4	Кондитер	4		
5	Технолог	1		
6	Официант	2		
	ИТОГО:	16		

Таблица1. Площади помещений, кв. м

№	наименование помещения	площадь, кв. м
1	Зал	
2	Кухня	
3	Подсобные помещения	
	ИТОГО:	149

Таблица. Оборудование

№	Наименование	Кол-во	Итого, тыс. руб.
1	Кофемашина	1	
2	Кофемолка	1	
3	Смягчитель воды	1	
4	Посудомойка	1	
5	Охладитель молока	1	
...			
15	Пожарно-охранное оборудование	-	
...			
23	Кассовое оборудование и ПО	2	
Итого:			

Таблица. Оборудование для кухни

№	Наименование	Размер	Мощность, кВт	Производство	Кол-во, шт.	Средняя цена за ед., тыс. руб.	Итого, тыс. руб.
1	Печь пекарская ХПЭ-500	1160x1050x1625 мм	19,2 кВт	ЗАО НПП фирма "Восход" (Россия)	1		
2	Печь пекарская ХПЭ-750/3 С	1366x1012x1686 мм	19,2 кВт	ЗАО НПП фирма "Восход" (Россия)	1		
...							
20	Ларь морозильный F 200S	800x600x820 мм	-	Frostr (Россия)	1		
21	Прочая кухонная утварь	-	-	-	-		
ИТОГО:							

Финансовые показатели проекта:

Объем первоначальных вложений – **4,6 млн руб.**

Чистый доход (NCF) - *** тыс. руб.

Чистый дисконтированный доход (NPV) - *** тыс. руб.

Простой срок окупаемости (PB) - *** года

Дисконтированный срок окупаемости (DPB) – **2,92 года**

Индекс прибыльности (PI) - *** ед.

Внутренняя норма доходности (IRR) - *** %

Точка безубыточности (BEP) - *** тыс. руб/квартал

Выдержки из исследования:

С 2010 по 2014 год оборот рынка кондитерских и кафе-пекарен вырос на кондитерских более чем в 3,5 раза и достиг *** млрд. руб. Динамичный рост был вызван расширением и уходом в сетевой формат ряда пекарен ***. В долгосрочной перспективе с учетом ориентации спроса на здоровый образ жизни и натуральную продукцию (в том числе и хлебобулочную), не содержащую консервантов, эксперты рынка десертных заведений Москвы указывают на дальнейшее увеличение показателя, за счет прихода новых игроков в этот сегмент, как единичных, так и по франшизе от уже успешных сетей.

По разным оценкам в Москве в ближайшие 5 лет могут открыться еще *** предприятий мультиформата (обязательно с кафе-баром) среднего ценового сегмента, куда и попадает кафе-пекарня с кофейней из данного бизнес-плана. По обеспеченности пекарнями столица в *** раз отстает от других глобальных городов, например Парижа, где 1 предприятие приходится на *** тыс. жителей. Главным сдерживающим фактором открытия новых пекарен в свою очередь является сложности с поиском подходящих помещений.

Больше всего посадочных мест (с учетом некапитальных объектов) на предприятиях общественного питания в 2014 г. было в ЦАО – *** места на 1 тыс. жителей. На второй позиции по этому показателю – СВАО с числом мест ***. Наименее обеспеченным округом Москвы являлся ЮАО, где было всего *** посадочных места на каждую тысячу жителей. Среди районов Москвы, лидирующим по числу посадочных мест в 2014 г. являлся Арбат (*** на 1 тыс. жителей). За ним следовал Тверской, Якиманка, *** районы.

В июне 2015 года большая часть кофеен, кондитерских и кафе-пекарен (***%) функционировала в пределах от 500 до 1 тыс. руб. в среднем чеке. Далее, с долей в ****% следовали более доступные предприятия (до 500 руб.). Порядка ****% заведений обслуживают своих гостей на сумму усреднено от 1 до 1,5 тыс. руб. Элитные сегмент (от 2 до 3 тыс. руб.) имел наименьший удельный вес в структуре (***%).

Распределение в первую очередь отвечает структуре предложения выпечки «на вынос» и меню блюд, которые подаются гостям в зале. Так как один гость просто физически не может съесть больше 3 полноценных порций пирожных, бутербродов и т.п. за одно посещение.

Предполагается, что первые два квартала будут использованы на получение разрешительной документации, ремонтные работы и найм персонала. Общая загрузка мини-пекарни с кофейней в третьем квартале составит ***, в четвертом – **, с пятого квартала планируется выход на ***% уровень загрузки.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

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

2. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧАСТНИКАХ ПРОЕКТА

3. ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

- 3.1. Концепция мини-пекарни с кофейней
- 3.2. Спектр услуг мини-пекарни с кофейней
- 3.3. Схема работы мини-пекарни с кофейней
- 3.4. Разрешительная документация для открытия мини-пекарни с кофейней

4. АНАЛИЗ РЫНКА

- 4.1. Классификация кафе-пекарен
- 4.2. Рынок общественного питания г. Москвы

Оборот рынка общественного питания

Приток инвестиций в отрасль

Динамика количества предприятий общественного питания

Сегментация предприятий общественного питания по видам

Распределение посадочных мест по районам г. Москвы

- 4.3. Кафе-пекарни г. Москвы

Оборот московского рынка кафе-пекарен и кондитерских

Сегментация кафе-пекарен по сумме среднего чека

Структура предложения демократичного сегмента рынка общественного питания по форматам предприятий

Сегментация демократичных кофеен, кафе-пекарен и кондитерских по формату предприятий

Сегментация кафе-пекарен по типу кухни

География размещения кафе-пекарен

Сегментация кафе-пекарен по видам дополнительных услуг

Сетевые проекты

- 4.4. Предпочтения потребителей

Питание вне дома

Выпечка, хлеб и кондитерские изделия

Напитки в кофейнях

4.5. Тенденции на рынке

4.6. Крупнейшие предприятия (по объему выручки в 2013 г.)

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ПЛАН

5.1. Состав персонала

5.2. Должностные обязанности сотрудников

6. СТРАТЕГИЯ МАРКЕТИНГА

6.1. Ценовая политика

6.2. Целевая аудитория

6.3. Позиционирование кафе-пекарни

Мобильность

Уникальность

Лояльность и стимулирование клиентов

6.4. Рекламная стратегия

Наружная реклама

Реклама на транспорте

Полиграфия

Реклама в интернете

7. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

7.1. Расположение мини-пекарни с кофейней

7.2. Аренда помещения

7.3. Структура использования площадей

7.4. Необходимое оборудование

7.5. Объемы предоставляемых услуг

7.6. График реализации проекта

8. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН

8.1. Первоначальные вложения в проект

Динамика инвестиционных вложений

Направления инвестиционных вложений

8.2. Доходы компании

8.3. Расходы компании

8.4. Система налогообложения

8.5. Отчет о прибылях и убытках

8.6. Отчет о движении денежных средств

8.7. Бухгалтерский баланс

9. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

9.1. Методика оценки эффективности проекта

9.2. Чистый доход (NCF)

9.3. Чистый дисконтированный доход (NPV)

9.4. Срок окупаемости (PB)

9.5. Дисконтированный срок окупаемости (DPB)

9.6. Индекс прибыльности (PI)

9.7. Внутренняя норма доходности (IRR)

10. АНАЛИЗ РИСКОВ ПО ПРОЕКТУ

10.1. Качественный анализ рисков

10.2. Анализ чувствительности проекта

10.3. Точка безубыточности проекта

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ СОТРУДНИКОВ МИНИ-ПЕКАРНИ С КОФЕЙНЕЙ

ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP

СПИСОК ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ, ТАБЛИЦ И СХЕМ

Список графиков:

- График 1. Динамика оборота московского рынка общественного питания в 2009-2014 гг., млрд. руб.
- График 2. Динамика объема инвестиций в основной капитал и в отрасли общественного питания в РФ и Москве в 2010-2014* гг., млрд. руб.
- График 3. Динамика объема инвестиций в основной капитал в отрасли общественного питания в Москве по кварталам в 2010-2014* гг., млн руб.
- График 4. Динамика количества предприятий общественного питания Москвы в 2009-2014 гг., тыс. объектов
- График 5. Подробная структура предприятий общественного питания по типам заведений в г. Москва в июне 2015 г., %
- График 6. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы в 2007-2014 гг. в расчете на 1 тыс. жителей
- График 7. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы по административным округам в 2014 г. (факт на 01.10.2014) в расчете на 1 тыс. жителей
- График 8. Рейтинг районов Москвы по числу посадочных мест в 2014 г. (факт на 01.10.2014 г.) на 1 тыс. жителей
- График 9. Динамика оборота московского рынка кафе-пекарен и кондитерских в 2010- 2014 гг., млрд. руб.
- График 10. Подробная структура предприятий общественного питания по типам заведений в демократичном формате (средний чек до 500 руб.) в г. Москве в июне 2015 г., %
- График 11. Рейтинг изменений, которые хотят видеть россияне в ресторанах, кафе и барах в 2013 г., %
- График 12. Динамика запросов о кафе-кондитерских и пекарнях города Москвы в сети интернет в мае 2013-апреле 2015 гг., кол-во раз
- График 13. Суточная динамика заполняемости кофейни, %
- График 14. Динамика загрузки мини-пекарни с кофейней, %
- График 15. Динамика количества клиентов по видам услуг, ед.
- График 16. Динамика инвестиционных вложений в проект, тыс. руб.
- График 17. Динамика выручки, тыс. руб.
- График 18. Динамика выручки, валовой прибыли и прибыли до налогообложения, тыс. руб.
- График 19. Динамика чистой прибыли, тыс. руб.
- График 20. Движение денежных потоков, тыс. руб.
- График 21. Остаток денежных средств на счету, тыс. руб.
- График 22. Чистый доход (NCF), тыс. руб.

График 23. Чистый дисконтированный доход (NPV) кофейни, тыс. руб.

График 24. Влияние уровня цен на NCF, % от уровня цен

График 25. Влияние уровня цен на NPV, % от уровня цен

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

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

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

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

Список диаграмм:

Диаграмма 1. Изменение доли Москвы в обороте общественного питания РФ в 2009-2014 гг., %

Диаграмма 2. Динамика доли кафе-пекарен и кофеен в обороте рынка общественного питания г. Москвы в 2010-2014 гг., %

Диаграмма 3. Структура кафе-пекарен, кондитерских и кофеен г. Москва по сумме среднего чека в июне 2015 г., %

Диаграмма 4. Структура рынка демократичных кафе-пекарен, кондитерских и кофеен г. Москвы по типам предприятий в июне 2015 г., %

Диаграмма 5. Структура рынка демократичных кафе-пекарен, кондитерских и кофеен г. Москвы по видам кухни в июне 2015 г., ед.

Диаграмма 6. Структура продаж в кафе-пекарнях "Хлеб&Со" по видам продукции в 2014 г., %

Диаграмма 7. Структура продаж в кафе-пекарнях "Поль Байкери" по видам продукции в 2014 г., %

Диаграмма 8. Структура жителей г. Москвы по их желанию посещать предприятия общественного питания в 2014 г., %

Диаграмма 9. Структура жителей г. Москвы сумме, которую они готовы потратить при походе в заведение общественного питания в 2014 г., %

Диаграмма 10. Структура жителей Москвы согласно по их желанию посещать кафе-пекарням, кондитерским и кофейням в 2014 г., %

Диаграмма 11. Структура жителей г. Москвы согласно потребительским предпочтениям по видам хлеба в 2014 г., %

Диаграмма 12. Структура жителей Москвы по потребительским предпочтениям в кондитерских изделиях в 2014 г., %

Диаграмма 13. Предпочтение москвичей по видам чая в 2014 г., %

Диаграмма 14. Предпочтения москвичей по видам чая с добавками в 2014 г., %

Диаграмма 15. Предпочтения европейцев по видам кофейных напитков в 2014 г., %

Диаграмма 16. Структура ФОТ персонала мини-пекарни с кофейней, %

Диаграмма 17. Структура использования площадей, %

Диаграмма 18. Структура инвестиционных вложений в проект, %

Диаграмма 19. Структура выручки по видам услуг, %

Диаграмма 20. Структура текущих расходов проекта, %

Диаграмма 21. Структура себестоимости услуг, %

Диаграмма 22. Структура налоговых выплат, %

Список рисунков:

Рисунок 1. Концентрация кафе-пекарен на карте Москвы в июне 2015 г.

Рисунок 2. Рейтинг стран по количеству потребляемого кофе в 2014 г., чашек на 1 человека

Рисунок 3. Пример оформления официального сайта сети «БРАТЬЯ КАРАВАЕВЫ»

Рисунок 4. Пример оформления официального сайта «PAUL»

Рисунок 5. Пример оформления разделов на сайте с использованием фотографий блюд «PAUL»

Рисунок 6. Пример оформления официального сайта сети «Хлеб&Со»

Рисунок 7. Пример концептуального оформления сайта кондитерской «СЧАСТЬЕ»

Рисунок 8. Пример унифицированного ассортимента булочных сети «ВОЛКОНСКИЙ»

Рисунок 9. Пример оформления раздела Магазин сети пекарен «БУЛКА»

Рисунок 10. Картографическое сопровождение на сайте сети «БРАТЬЯ КАРАВАЕВЫ»

Рисунок 11. Пример оформления собственной страницы Вконтакте сети «БРАТЬЯ КАРАВАЕВЫ»

Рисунок 12. Пример оформления витрины с хлебобулочными изделиями

Рисунок 13. Пример оформления витрины с кондитерскими изделиями

Рисунок 14. Примеры нестандартной упаковки кондитерских изделий

Рисунок 15. Дисконтная программа от сети «Поль Байкери»

Рисунок 16. Пример оформления скидки ко дню рождения

Рисунок 17. Примеры оповещения о наличии в кафе-пекарне сезонных блюд

Рисунок 18. Пример оформления специальных предложений к Пасхе

Рисунок 19. Пример удачного оформления специального предложения от сети «ВОЛКОНСКИЙ»

Рисунок 20. Пример оформления подарочных карт «PAUL»

Рисунок 21. Пример классического оформления вывески кафе-пекарни

Рисунок 22. Примеры удачного оформления рекламного щита

Рисунок 23. Пример макета щита для расположения на сводах эскалаторов

Рисунок 24. Пример оформления флаеров для раздачи вблизи метро

Список схем:

Схема 1. Классификация кофе по видам

Схема 2. Классификация кафе по месторасположению

Схема 3. Структура ассортимента кондитерских-пекарен «Волконский» по категориям продукции в июне 2015 г.

Список таблиц:

Таблица 1. Параметры проекта

Таблица 2. Показатели эффективности проекта

Таблица 3. Действующие стандарты на деятельность кафе-пекарен в РФ в 2015 г.

Таблица 4. Динамика выручки ресторанов, столовых и баров (за минусом налогов, акцизов, проч.) в Москве в 2009-2013 гг., млн руб.

Таблица 5. Динамика количества предприятий общественного питания г.Москвы в 2011-2013 гг., объектов

Таблица 6. География административных округов г. Москвы

Таблица 7. Динамика количества посадочных мест на предприятиях общественного питания Москвы по административным округам в 2010-2014 гг. в расчете на 1 тыс. жителей

Таблица 8. Специализация московских кафе-пекарен, кондитерских и кофеен на дополнительных услугах в июне 2015 г.

Таблица 9. Характеристика деятельности крупнейших кафе-пекарен на территории г. Москвы в первом полугодии 2015 г.

Таблица 10. Выручка крупнейших ресторанов и кафе расположенных в г. Москве в 2013 г., тыс. руб.

Таблица 11. Персонал мини-пекарни с кофейней, чел.

Таблица 12. Рекомендованные цены на услуги кафе-пекарни с кофейней по видам

Таблица 13. Статистика запросов о кафе-пекарнях и кондитерских г. Москвы в интернете в мае 2015 г.

Таблица 14. Площади помещений, кв. м

Таблица 15. Оборудование

Таблица 16. Оборудование для кухни

Таблица 17. Количество клиентов кофейни в день

Таблица 18. Инвестиционные затраты по проекту, тыс. руб.

Таблица 19. Динамика поступлений, тыс. руб.

Таблица 20. Параметры текущих затрат проекта

Таблица 21. Налоговые выплаты, тыс. руб.

Таблица 22. Отчет о прибылях и убытках кофейни, тыс. руб.

Таблица 23. Отчет о движении денежных средств, тыс. руб.

Таблица 24. Бухгалтерский баланс кофейни, тыс. руб.

Таблица 25. Расчет эффективности инвестиционного проекта, тыс. руб.

Таблица 26. Показатели эффективности проекта мини-пекарни с кофейней

Таблица 27. Расчет точки безубыточности, %

Таблица 28. Точка безубыточности проекта, %

ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ INTESCO RESEARCH GROUP

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

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

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

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

Информация из наших отчетов публикуется в крупнейших российских газетах и журналах: «Ведомости», «Коммерсант-Деньги», «Российская газета», «Forbes», «Russian Food Market», «Food Service», «РБК daily», «Ценовик», «Мое дело. Магазин», «MAXIM» «Однако», «Хлебопекарное производство», «Продукты и Прибыль», «Кондитерская сфера/хлебопечение», «Unipack.Ru» и пр.

НАШИ КЛИЕНТЫ



**МЫ ПРЕВРАЩАЕМ ВАШИ ИДЕИ
В ГОТОВЫЕ БИЗНЕС-РЕШЕНИЯ**

Е-mail: info@i-plan.ru

Сайт: www.i-plan.ru

Тел.: +7 (495) 212-91-91