



МОСКОВСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени С.Ю. ВИТТЕ

Разработка проекта создания предприятия в сфере услуг



Работу подготовил: Гасанов Э.

Актуальность. Предмет. Объект. Цель. Задачи.

Актуальность обусловлена тем, что ресторанный бизнес является одним из перспективных в России.

Объект исследования – сеть ресторанных услуг города Москвы с целью создания ресторана авторской кухни «Э"LNIN»

Предмет исследования – социально-экономические отношения, объективно возникающие в процессе проектирования ресторана.

Цель исследования: представить проект создания ресторана авторской кухни «Э"LNIN

Задачи:

- исследовать состояние рынка общественного питания в России.
- разработать бизнес-план инвестиционного проекта создания нового ресторана авторской кухни.
- рассчитать прибыльность и окупаемость вновь создаваемого предприятия



Потребительские расходы населения



Таблица 2.1
Оборот услуг общественного питания по г. Москве¹

Годы	Млн. руб. (в фактически действовавших ценах)	Индекс физического объема (в процентах к предыдущему году)
2014	21433,2	97,0
2015	24196,9	105,0
2016	26502,9	101,9

Анализ потенциальных конкурентов ресторана «Э”LHIN»

№	Наименование предприятия	Характеристика интерьера (оценка)		Уровень обслуживания (оценка)		Качество блюд (оценка)		Разнообразие/ индивидуальность блюд (оценка)		Парковка (оценка)		Развлекательная программа (оценка)		Итого
Весовой коэффициент		0,1		0,2		0,2		0,25		0,1		0,15		1
1.	Э”LHIN	5	0,5	5	1	5	1	5	1,25	0	0	5	0,75	5
По месторасположению вблизи ресторана														
2.	The London Pub	4	0,4	4	0,8	3	0,6	4	1	0	0	2	0,3	3,4
3.	Нарцисс	4	0,4	4	0,8	5	1	5	1,25	1	0,1	5	0,75	4,8
4.	Клермонт	4	0,4	5	1	4	0,8	5	1,25	1	0,1	2	0,3	4,25
5.	Old Cafe	4	0,4	4	0,8	3	0,6	4	1	0	0	4	0,6	3,7
6.	Rio-Grande	5	0,5	5	1	5	1	5	1,25	1	0,1	4	0,6	4,95
7.	Eterno	5	0,5	5	1	5	1	5	1,25	0	0	2	0,30	4,05
По аналогичным характеристикам престижа														
8.	Prestige	5	0,5	5	1	5	1	5	1,25	0	0	5	0,75	5
9.	Prego	5	0,5	4	0,8	4	0,8	3	0,75	0	0	3	0,45	3,7
10.	Broadway	5	0,5	5	1	4	0,8	4	1	1	0,1	5	0,75	4,55
11.	Европа	5	0,5	3	0,6	4	0,8	5	1,25	1	0,1	4	0,6	4,25

PEST-анализ ресторана внешней среды ресторана авторской кухни «Э”LHIN»**Политические факторы**

- изменение законодательства в области налогообложения и лицензирования деятельности ресторанов;
- изменение законодательства в области налогообложения и лицензирования алкогольной продукции;
- государственный контроль за деятельностью малого бизнеса.
- продление экономических санкций против России на длительное время;
- продление продуктового эмбарго.

Социально-культурные факторы

- общественные ценности;
- демографические факторы;
- уровень дохода на душу населения;
- изменение образа жизни населения.

Экономические факторы

- уровень инфляции;
- покупательная способность;
- колебания курса доллара и евро.

Технологические факторы

- нововведения в области общественного питания;
- инновации в области общественного питания;
- достижения в области химии и кулинарии

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Видение проекта: занять до 26% рынка общественного питания города Москвы до 2019 года.

Инициатор проекта: Гасанов Эльчин

Цели и задачи проекта:

Цель: Открытие уникального ресторана с авторской кухней.

Задачи:

К 2019 году ООО «Э”LHIN» планирует занять 26% рынка общественного питания в городе Москве.

Ожидаемые результаты:

Вложенные денежные средства, на проектирование предприятия общественного питания быстрого обслуживания на 90 мест должна окупиться, и в дальнейшем предприятие также должно приносить прибыль.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

Таблица 3.2

План мероприятий.

№	Название	Длительность	Дата начала	Дата окончания
1	Регистрация	5	01.07.2017	06.07.2017
2	Ремонт	60	01.07.2017	30.08.2017
3	Закупка и установка сантехники	15	01.08.2017	16.08.2017
4	Получение согласования, разрешений и лицензий	14	06.07.2017	20.07.2017
5	Закупка технологического оборудования	14	01.08.2017	15.08.2017
6	Закупка столовых предметов и кухонных принадлежностей	14	01.09.2017	15.09.2017
7	Закупка текстиля	7	16.09.2017	23.09.2017
8	Закупка и установка оргтехники	10	16.09.2017	26.09.2017
9	Закупка аудио и видео техники	10	16.09.2017	26.09.2017
10	Закупка и установка R-keeper	15	14.09.2017	29.09.2017
11	Закупка предметов для гардероба	14	01.09.2017	15.09.2017
12	Закупка мебели для зала обслуживания	14	01.09.2017	15.09.2017
13	Закупка офисной мебели	14	01.09.2017	15.09.2017
14	Закупка предметов декора	14	06.09.2017	20.09.2017
15	Предоставление услуг	0	01.10.2017	...

График СРМ

График СРМ. Расчет критического пути:

1 путь: 1-4-5-6-7-10-14-15 = 98 дней

2 путь: 2-4-5-11-8-10-14-15 = 141 день

3 путь: 3-4-5-12-9-10-14-15 = 96 дней

4 путь: 3-4-5-13-9-10-14-15 = 96 дней

Результат: Критический путь проекта на открытие ресторана составляет – 141 день.

Расчет показателей эффективности проекта

где: NPV – чистый дисконтированный доход инвестиционного проекта;

CF_t (*Cash Flow*) – денежный поток в период времени t ;

IC (*Invest Capital*) – инвестиционный капитал, представляет собой затраты инвестора в первоначальный временном периоде;

r – ставка дисконтирования (барьерная ставка).

Таким образом, $NPV = 25589602,21 * 2 / (1 + 0,2) - 10319780,34 = 32329556$ руб.

Показатель	Значение показателя
Чистый доход, руб.	25589602,21
Чистый дисконтированный доход (NPV), руб.	32329556

Прогнозный отчет о финансовых результатах

Таким образом, чистый денежный поток от реализации проекта за первый год составит 25589602,21 руб.

	2018 год (прогноз)
Выручка от продаж	50692800
Себестоимость	15448800
Управленческие расходы	1019100
Общехозяйственные расходы	1935262,8
Прибыль от продаж	32289637,2
Проценты к уплате	2184222,84
Проценты к получению	0
Прибыль до налогообложения	30105414,36
Сумма налога	452312,2
Чистая прибыль	25589602,21

Благодарю за внимание!