

ЦХД
-№7-

На месте одного из цехов завода появится бар...



Концепция

- ***Своим баром мы хотим рассказать историю сквера и помещений вокруг него. 6-ть цехов Екатеринбургского металлургического завода действовали в период с 1723 по 1808г. Но мы хотим чтобы на этом история людей работавших на этом заводе не закончилась. И приглашаем вас в «7-ой цех» завода. Где ремесло металлургов отражено в ремесле наших бартендеров.***

Место расположения.

- ***Центр Екатеринбурга, одна из самых оживленных улиц города. Плюсом является близость городского парка/сквера. За счет чего гарантирован высокий трафик***

Интерьер.

- ***В интерьере мы отразили всевозможные элементы заводской эстетики. Во входной группе гардероб выполнен в виде старых железных шкафов для рабочей одежды.***
- ***Помещения бара представляют собой открытые металлические перекрытия с клепками, стены из красного кирпича. Барная стойка из дерева с металлическим фасадом. Мебель металлическая с отделкой деревом.***

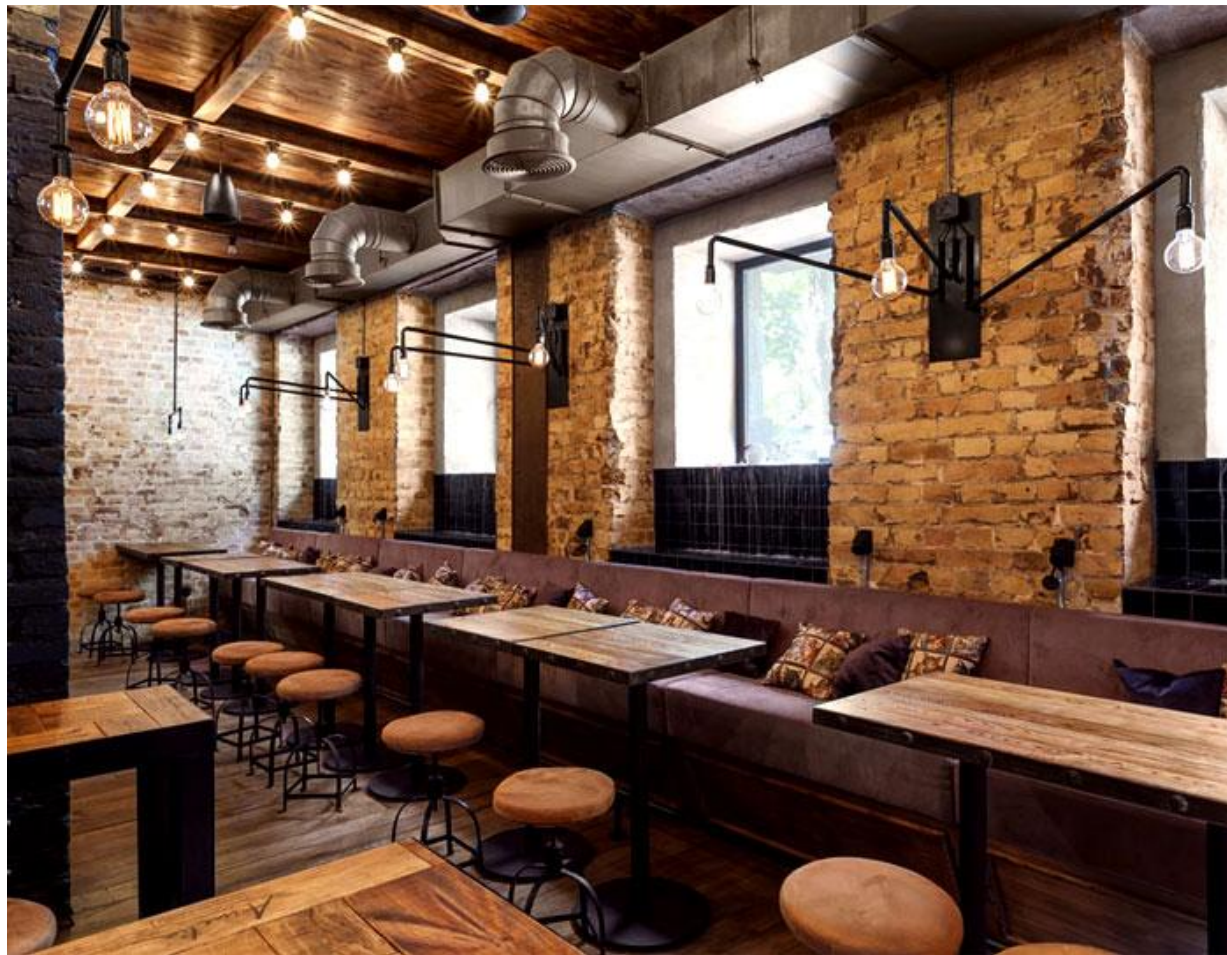








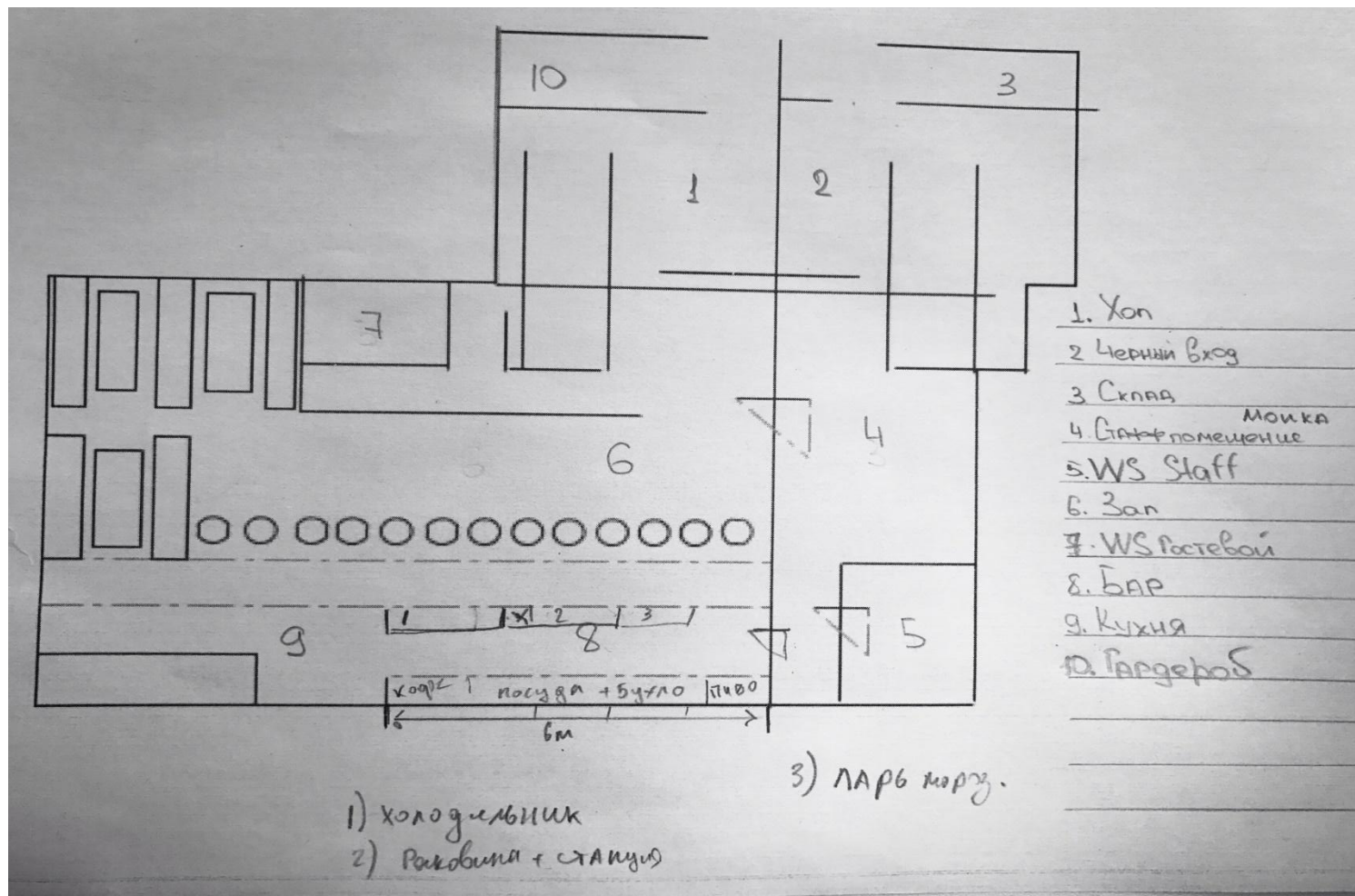








План помещения



Музыкальное оформление.

- **Основные музыкальные стили заведения: *funk, soul, rock'n'roll***
- **Например, Джордж Харрисон и прочие песни звучащие в фильме «Стражах Галактики»**

Цель посещения бара.

- **Приятное время препровождение в кругу друзей/знакомых/единомышленников. Атмосфера бара погрузит Вас в пространство металлургического производства. В сопровождении авторских версий популярных напитков на водке и нового для города формата кухни.**

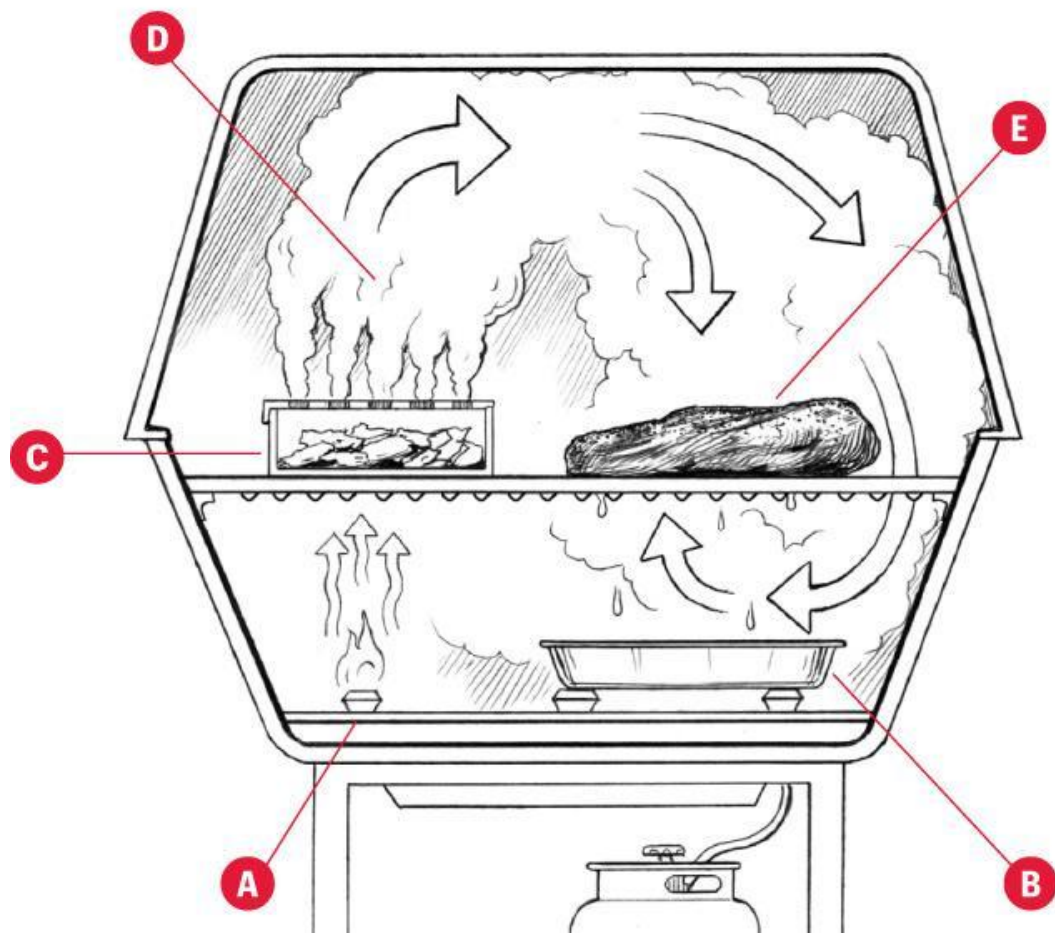


Целевая аудитория.

- ***Достаток - выше среднего. Возраст 25-35 лет. Зарабатывающие, но еще не обремененные детьми и ипотеки, работающие в основном в центре города, гедонисты, молодежь путешествующая по миру, туристы и бизнесмены оказавшиеся в городе по делам.***

Смокер





Смокер



Смокер



Смокер



БЛЮДА ИЗ ТЕХАССКОГО СМОКЕРА (ПОДАЮТСЯ С ЗЕЛЕНЫМ
САЛАТОМ, МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦОМ, ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ
ХАЛАПЕНЬО)

Смокер Еда О Да))

Смокер

- **ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА BRISKET BBQ 200/75 Г**
-
- **ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА BBQ 300/75 Г**
-
- **РВАНАЯ СВИНИНА PULLED PORK 200/75 Г**
-
- **СВИНЫЕ РЕБРА BBQ 300/75 Г**
-
- **ГОВЯЖЬЕ РЕБРО BBQ 300/75 Г**
-
- **ТЕХАССКИЕ КОЛБАСКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ СО СВИНИНОЙ ИЛИ КУРИЦЫ С СЫРОМ 200/75 Г**
-
- **ЧЕТВЕРТЬ КОПЧЕНОЙ УТКИ**
-
- **BBQ ТРИО (BRISKET BBQ, ТЕХАССКАЯ КОЛБАСКА, РВАНАЯ СВИНИНА) 300/75 Г**
-

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

- ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ТЕПЛЫМИ ГРЕНКАМИ 150/20 Г
-
- ТАКО С БРИСКЕТ 220/30 Г
-
- ТАКО С РВАННОЙ СВИНИНОЙ 220/30 Г
-
- САЛАТ С РОСТБИФОМ, ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И АРАХИСОМ 170 Г
-
- MARKET SALAD (ОГУРЕЦ, ПОМИДОР, РЕДИС, КРАСНЫЙ ЛУК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО) 150 Г
-
- КОПЧЕНЫЙ "ЦЕЗАРЬ" (КОПЧЕННЫЕ ЛИСТЬЯ РОМАНО С ГРУДИНКОЙ BRISKET BBQ) 300 Г
-
- САЛАТ С СЫРОМ РИКОТТА И КОПЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ 245 Г

СУПЫ

- ТЫКВЕННЫЙ СУП 320 Г
- ТЕХАССКАЯ ПОХЛЕБКА С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ, КОЛБАСКАМИ, ТОМАТАМИ, ФАСОЛЬЮ И ПАПРИКОЙ 300 Г
- КУРИНЫЙ СУП С БОЛЬШОЙ ФРИКАДЕЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ 250 Г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ОВОЩНАЯ СКОВОРОДА (БАКЛАЖАН, КАБАЧОК, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ) 250 Г
-
- ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ, ПАРМЕЗАНОМ И ЧИЛИ 250 Г
-
- ЖАРЕНАЯ МОЦАРЕЛЛА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ 200/30 Г
-
- ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ С СОУСОМ КОКТЕЙЛЬ 200/30 Г
-
- МОРКОВЬ И СЕЛЬДЕРЕЙ С СОУСОМ BLUE CHEESE 250 Г
-
- ЦЫПЛЕНОК С ТРАВАМИ И ПЕРЦЕМ
-
- ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ GRAVY 100/150/50 Г
-
- БЫЧЬИ ХВОСТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ GRAVY 350/150 Г
-
- БИФШТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА 200 Г
-
- ТЕХАССКАЯ ЯИЧНИЦА ИЛИ ОМЛЕТ ИЗ 5 ЯИЦ С BRISKET, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ 500 Г
-
- ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СЫРНЫМ СОУСОМ 150/50 Г
-

Смокер



Смокер



Бар

- **1) Основной алкоголь – водка Grey Goose. -----
Большие проливы-----маркетинговый бюджет(ретро бонус)+**
- **Помимо разной водки в баре имеется
ассортимент: вермуты, ликеры и светлое
пиво (1 вид . бутылочное)**
- **2) Все коктейли в баре подаются в
металлической посуде. (по легенде именно
этот металл отливали/производили на этом
заводе в Цехе №6.)**
- **3) На все коктейли сделаны заготовки и
премиксы. Для чего? Это позволяет
экономить время, отдавать быстрее
напитки- больше внимания уделять сервису и
общению с гостем.**
- **4) Акцент в баре сделан на 4-х коктейлях:**

Moscow Mull (Grey Goose, настоящий на цедре лимона и эстрагоне, лайм, имбирный эль)



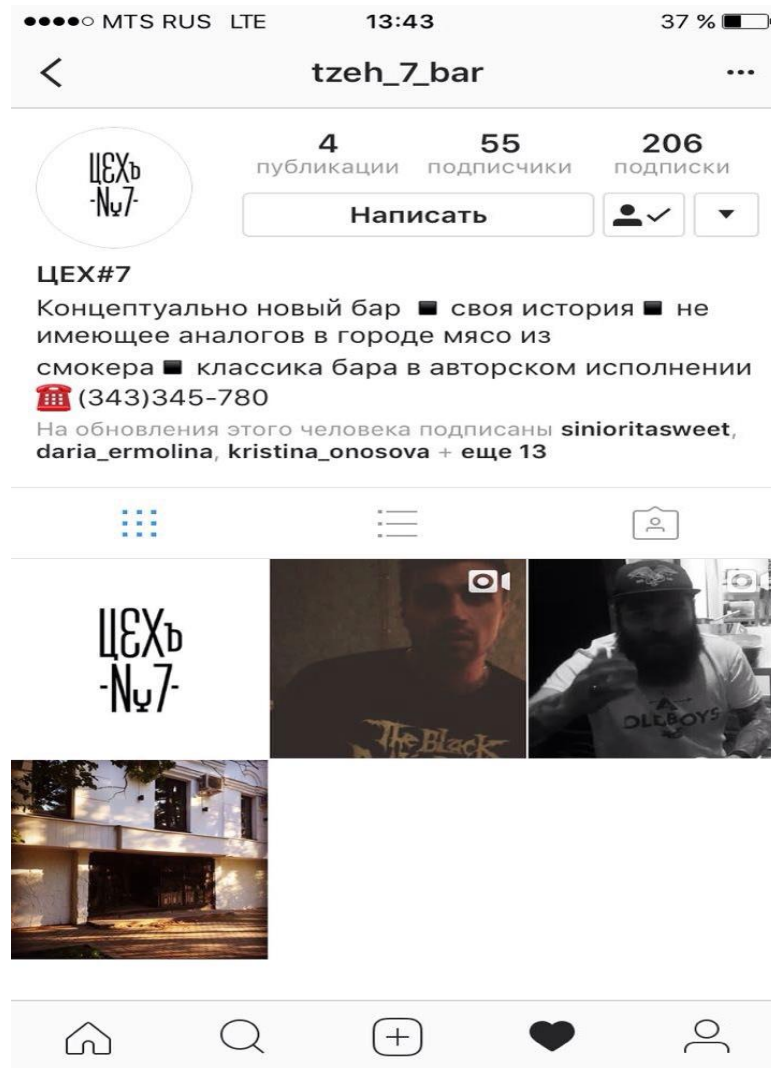
Белый русский. (Grey Goose, кофейный ликер и сливочная пена с черной смородиной)



Dirty Martini (Grey Goose, настоящий на оливках, сухой вермут)



@tzeh_7_bar



План on-line и off-line активностей



План on-line и off-line активностей



Финансы

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ФОРМА ПРЕДПРИЯТИЯ:

Выберите существующую или планируемую организационно-правовую форму предприятия:



Общество с ограниченной ответственностью



Индивидуальный предприниматель



Иная форма

2

СИСТЕМА НАЛОГООБЛОЖЕНИЯ:

Выберите существующую или планируемую систему налогообложения:



Патент

Укажите размер расходов на патент в год, руб.



Единый налог на вмененный доход (ЕНВД)

Укажите размер ежеквартального платежа, руб.



Упрощенная система налогообложения (УСН)

Укажите ставку налога, % (6 или 15)



Общая система налогообложения (с уплатой НДС)



Единый сельскохозяйственный налог (ЕСХН)

Укажите ставку налога, % (например, 6)

О системах налогообложения можно прочитать [здесь](#)

Финансы

ИНВЕСТИЦИИ

ИНВЕСТИЦИИ:

Укажите основные направления расходов, необходимых для запуска проекта, руб.:

☒ Приобретение недвижимости	0
☒ Ремонт помещения	1 500 000
☒ Приобретение оборудования (включая его доставку и монтаж)	670 000
☒ Приобретение транспорта	0
☒ Приобретение мебели, оргтехники	900 000
☒ Приобретение первой партии товара (сырья, материалов)	300 000
☒ Оплата аренды (за первые 3 месяца реализации проекта)	375 000
☒ Выплата заработной платы (за первые 3 месяца реализации проекта)	650 000
☒ Иные расходы	150 000
ИТОГО:	4 545 000

ИСТОЧНИКИ ФИНАНСИРОВАНИЯ ПРОЕКТА:

Укажите источники финансирования проекта, руб.:

Источники	Сумма, руб.	Срок, мес.	% -ная ставка
Собственные средства	0	x	x
Кредит	0	0	0
Займ (взятый у частного лица или др. организации)	0	0	0
Средства инвестора	5 000 000	x	x
Средства государственной поддержки (грант, субсидия и др.)	0	x	x
Иной источник	0	x	x
ИТОГО:	5 000 000	x	x

Финансы

ФАКТИЧЕСКИЕ ИЛИ ПЛАНИРУЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

5

ВЫРУЧКА:

Введите планируемые значения выручки по месяцам, руб.:

- месяц реализации проекта

1	1 150 000	13	1 150 000
2	1 150 000	14	1 150 000
3	1 150 000	15	1 150 000
4	1 150 000	16	1 150 000
5	1 150 000	17	1 150 000
6	1 150 000	18	1 150 000
7	1 150 000	19	1 150 000
8	1 150 000	20	1 150 000
9	1 150 000	21	1 150 000
10	1 150 000	22	1 150 000
11	1 150 000	23	1 150 000
12	1 150 000	24	1 150 000

6

СЕБЕСТОИМОСТЬ:

Заполните только один из пунктов в зависимости от вида деятельности Вашего предприятия:

Для предприятия сферы торговли (значения от 1 до 1000%)

Укажите торговую наценку (разницу между ценой закупа товара и ценой его продажи) , %

Расчет наценки производится по формуле:

Наценка = (цена продажи товара * 100% / цена закупа товара) – 100%

Для предприятия сферы производства (значения от 1 до 100%)

Укажите долю расходов на сырье и материалы в общей стоимости произведенного продукта , %

Расчет наценки производится по формуле:

Доля расходов на материалы = стоимость затрат на приобретение сырья и материалов / доходы от реализации готовой продукции * 100%

Для предприятия сферы услуг (значения от 1 до 100%)

Укажите долю расходов на оплату услуг сторонних организаций, привлекаемых для оказания Ваших услуг (выполнения работ) , %

Расчет наценки производится по формуле:

Доля расходов на оплату услуг сторонних организаций = стоимость услуг сторонних организаций / доходы от реализации услуг Вашим клиентам * 100%

Финансы

8

РАСХОДЫ НА ОПЛАТУ ТРУДА:

Укажите планируемое количество сотрудников и их среднемесячную заработную плату, руб.:

Период реализации проекта	Количество сотрудников	Средняя зарплата 1 сотрудника, руб./мес.
1 квартал	10	20 000
2 квартал	10	20 000
3 квартал	10	20 000
4 квартал	10	20 000
2-ой год реализации проекта и далее	10	20 000

9

ПОСТОЯННЫЕ ЕЖЕМЕСЯЧНЫЕ РАСХОДЫ:

Заполните значения расходов, которые каждый месяц остаются неизменными, руб.:

☒ Аренда помещения	95 000
☒ Коммунальные платежи	30 000
☒ Транспортные расходы (ГСМ, ремонт, оплата стоянки и пр.)	30 000
☒ Расходы на ремонт, содержание или обслуживание оборудования	20 000
☒ Расходы на рекламу	0
☒ Расходы на канцтовары, хоз. нужды	50 000
☒ Представительские расходы	10 000
☒ Прочие	30 000
ИТОГО:	265 000

РАССЧИТАТЬ СРОК ОКУПАЕМОСТИ
ПРОЕКТА

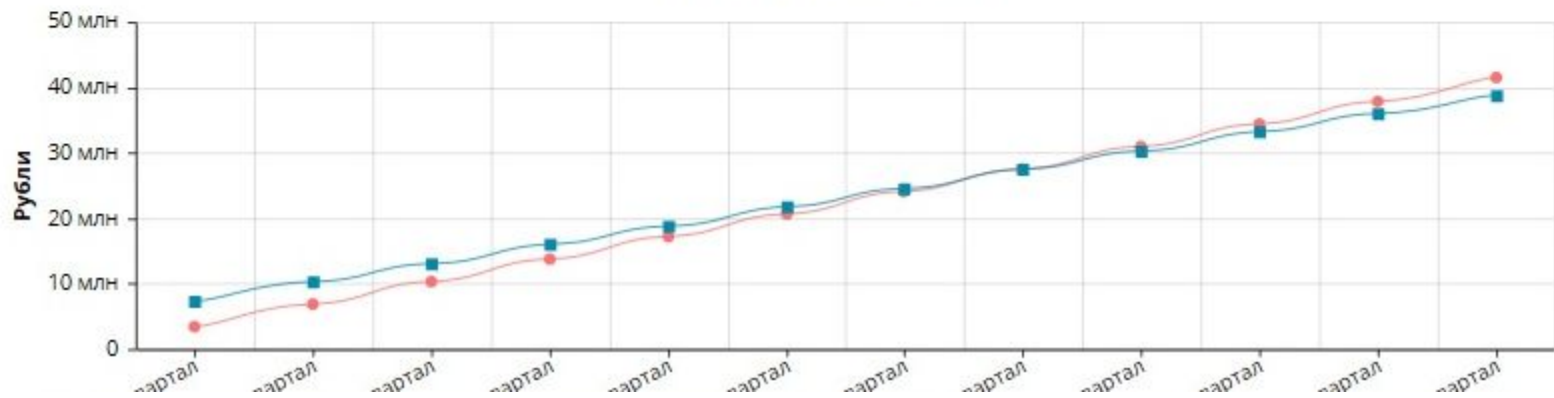
СРОК ОКУПАЕМОСТИ ВАШЕГО ПРОЕКТА СОСТАВЛЯЕТ **24** МЕСЯЦЕВ

Срок окупаемости может измениться в случае роста и/или снижении выручки и планируемых расходов. Меняя исходные данные (снижая издержки, увеличивая доходы), Вы сможете найти способ, как ускорить окупаемость проекта.

Финансы

Наименование статьи	1 год реализации проекта (поквартально)				2 год реализации проекта (поквартально)				3 год реализации проекта (поквартально)			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Доходы нарастающим итогом, руб.	3 450 000	6 900 000	10 350 000	13 800 000	17 250 000	20 700 000	24 150 000	27 600 000	31 050 000	34 500 000	37 950 000	41 400 000
Расходы нарастающим итогом, руб.	7 405 125	10 265 250	13 125 375	15 985 500	18 845 625	21 705 750	24 565 875	27 426 000	30 286 125	33 146 250	36 006 375	38 866 500
Прибыль (убыток) руб.	-3 955 125	-3 365 250	-2 775 375	-2 185 500	-1 595 625	-1 005 750	-415 875	174 000	763 875	1 353 750	1 943 625	2 533 500

Расчет окупаемости проекта



Спасибо

ЦСХб
-№7-

	Расходы на строительство		
	Строительная смета	800,000	
	Вентиляция	300000	
	Кондиционер	150000	
	Коммуникации	200000	
	Электричество	100000	
	Входная группа	50000	
	Стулья	210000	
	Столы	100000	
	Декор	100000	
	Мет шкафы для гардероба	50000	
	Стейшен	10000	
	Барная стойка	100000	
	Сантехника	40000	
	Пожарная охрана	20000	
	Видео наблюдение	15000	

	Оборудование бар			
	Станция	40000		
	Холодильный стол	80000		
	Морозилка	15000		
	Льдогенератор	100000		
	Инвентарь	20000		
	Обоудование кухня			
	Смокер	100000		
	Холодильный стол	80000		
	Морозильный ларь	15000		
	Нейтральное оборудование	80000		
	Жарочная панель	100000		
	Инвентарь кухня	50000		

Полиграфия	30000		
ПО	120000		
Форма персонала	37000		
Вывеска	30000		
Закуп алкоголя и продуктов	300000		
Оформление документов	80000		
Два месяца аренды	200000		
Зар плата за два месяца	275000		
Музыкальное освещение	50000		