**БИЗНЕС-ПЛАН**

***ПИЦЦЕРИЯ***

1. Расходы на открытие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Ед.** | **Цена** | **Сумма** |
| **ОБОРУДОВАНИЕ** |
| Пицца-печь | 1 | 60’000.00 | 60’000.00 |
| Холодильный стол для топпингов | 1 | 35’000.00 | 35’000.00 |
| Холодильник | 2 | 10’000.00 | 20’000.00 |
| Слайсер | 1 | 10’000.00 | 10’000.00 |
| Тестомес 8кг | 1 | 35’000.00 | 35’000.00 |
| Электротерка для сыра и прочих продуктов | 1 | 35’000.00 | 35’000.00 |
| Рабочий стол миеталлический | 2 | 5’000.00 | 10’000.00 |
| Мойка двухсекционная металлическая | 1 | 8’000.00 | 8’000.00 |
| Кофе-машина | 1 | 35’000.00 | 35’000.00 |
| Стол для гостей | 3 | 3’500.00 | 10’500.00 |
| Стул для гостей | 9 | 1’500.00 | 13’500.00 |
| Отпускная зона  | 1 | 15’000.00 | 15’000.00 |
| **ИТОГО:** |  |  | **287’000.00** |
| **НАПОЛНЕНИЕ КУХНИ** |
| Лопата для пиццы | 1 | 10’000.00 | 10’000.00 |
| Набор ножей | 1 | 5’000.00 | 5’000.00 |
| Доски рабочие | 5 | 600.00 | 3’000.00 |
| Шпаги | 2 | 100.00 | 200.00 |
| Точилка | 1 | 400.00 | 400.00 |
| Формы для заготовок (маленькие) | 20 | 100.00 | 2’000.00 |
| Формы для заготовок (средние) | 10 | 250.00 | 2’500.00 |
| Формы для заготовок (большие) | 10 | 350.00 | 3’500.00 |
| Ложки | 10 | 50.00 | 500.00 |
| Нож для пиццы | 2 | 900.00 | 1’800.00 |
| Щипцы | 2 | 450.00 | 900.00 |
| Шпатель | 2 | 100.00 | 200.00 |
| Половник | 3 | 700.00 | 2’100.00 |
| **ИТОГО:** |  |  | **32’100.00** |
| **ОГРТЕХНИКА** |
| Ноутбук | 1 | 20’000.00 | 20’000.00 |
| Программа автоматизации | 1 | 40’000.00 | 40’000.00 |
| Концелярские принадлежности комплект | 1 | 2’000.00 | 2’000.00 |
| **ИТОГО:** |  |  | **62’000.00** |
| **КОМПЛЕКТАЦИЯ ПИЦЦЫ** |
| Коробки для пиццы | 500 | 16.00 | 8’000.00 |
|  Перевязочная веревка | 1 | 300.00 | 300.00 |
| Пергаментная бумага | 1 | 250.00 | 250.00 |
| Зубочистки (коробка) | 1 | 500.00 | 500.00 |
| Салфетки  |  | 500.00 | 500.00 |
|  **ИТОГО:** |  |  | **9’550.00** |
| **ПЕРВИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** |
| Сыр гауда/голландский | 10кг | 450.00 | 4’500.00 |
| Сыр моцарелла | 30кг | 300.00 | 9’000.00 |
| Мука | 50кг | 28.50 | 1’425.00 |
| Масло оливковое+подсолнечное | 10л | 120.00 | 1’200.00 |
| Масло оливковое | 5л | 500.00 | 2’500.00 |
| Соус томатный | 15кг | 150.00 | 2’250.00 |
| Прочее | - | 5’000.00 | 5’000.00 |
| **ИТОГО:** |  |  | **25’875.00** |
| **РЕКЛАМНАЯ КАМПАНИЯ** |
| Создание сайта + сосздание рекламных буклетов | 1 | 100’000.00 | **100’000.00** |
|  |  |  |  |
| ИТОГО: |  |  | **516’525.00** |

Расходы на содержание в месяц:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Сумма** |
| Электроэнергия  | 10'000.00 |
| Водоснабжение | 2’000.00 |
| Аренда | 30’000.00 |
| Реклама | 30’000.00 |
| З/п администратора (два человека) | 40’000.00 |
| З/п повара (два человека) | 40’000.00 |
| З/п курьера (1 человек) | 20’000.00 |
| **ИТОГО:** | **172’000.00** |

Расчет окупаемости:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Количество проданного товара в сутки (пицца)** | **Затраты на содержание в сутки +15%** | **Себестоимость продукта\*** | **Выручка в сутки\*\*** | **Налог в сутки 6%** | **Чистая прибыль в сутки\*\*\*** | **Чистая прибыль в месяц** |
| 10 | 6'500.00 | 1’500.00 | 4’000.00 | 240.00 | -4’240.00 | -127’200.00 |
| 20 | 6’500.00 | 3’000.00 | 8’000.00 | 480.00 | -1’980.00 | -59’400.00 |
| 30 | 6’500.00 | 4’500.00 | 12’000.00 | 720.00 | +280.00 | +8’400.00 |
| 40 | 6’500.00 | 6’000.00 | 16’000.00 | 960.00 | +2’540.00 | +76’200.00 |
| 50 | 6’500.00 | 7’500.00 | 20’000.00 | 1’200.00 |  +4’800.00 | +144’000.00 |

\*Себестоимость одной средней пиццы равна 150.00 рублей

\*\*Стоимость одной средней пиццы 400.00 рублей

\*\*\*Чистая прибыль рассчитывается следующим образом:

(Чистая прибыль) = (Выручка) – (Налог) – (Себестоимость продукта) – (Затраты на содержание в сутки)

**Если максимально снизить расходы и платить налог по ЕНВД, то расчет будет следующий:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Сумма** |
| Электроэнергия  | 10'000.00 |
| Водоснабжение | 2’000.00 |
| Аренда | 30’000.00 |
| Реклама | 30’000.00 |
| З/п администратора (вести прием заказов самостоятельно) | 0.00 |
| З/п повара (два человека) | 40’000.00 |
| З/п курьера (1 человек) | 20’000.00 |
| **ИТОГО:** | **132’000.00** |

Расчет окупаемости:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Количество проданного товара (пицца)** | **Затраты на содержание в сутки +15%** | **Себестоимость продукта\*** | **Выручка в сутки\*\*** | **Чистая прибыль в сутки \*\*\*** | **Чистая прибыль в месяц** |
| 10 | 5’000.00 | 1’500.00 | 4’000.00 | -2’500.00 | -75’000.00 |
| 20 | 5’000.00 | 3’000.00 | 8’000.00 | 0.00 | 0.00 |
| 30 | 5’000.00 | 4’500.00 | 12’000.00 | +2’500.00 | +75’000.00 |
| 40 | 5’000.00 | 6’000.00 | 16’000.00 | +5’000.00 | +150’000.00 |
| 50 | 5’000.00 | 7’500.00 | 20’000.00 |  +7’500.00 | +225’000.00 |

\*Себестоимость одной средней пиццы равна 150.00 рублей

\*\*Стоимость одной средней пиццы 400.00 рублей

\*\*\*Чистая прибыль рассчитывается следующим образом:

(Чистая прибыль) = (Выручка) – (Себестоимость продукта) – (Затраты на содержание в сутки)

|  |
| --- |
| **Пицца «Маргарита»** |
| Сыра МоцареллаТоматный соусБазилик |

|  |
| --- |
| **Пицца «Кальдо»** |
| Сыр ГаудаСыр МоцареллаТоматный соусКолбаса ПепперониПерец халапеньоОрегано |

|  |
| --- |
| **Пицца «Тонно»** |
| Сыр ГаудаСыр МоцареллаТоматный соусКрасный лукТунецОливкиОрегано |



**Полезные ссылки:**

<https://www.instagram.com/drova_pizza/> пример ведения кухни

<https://interiorscafe.ru/interyer-nebolshoy-pitstserii-ot-dan-troim-v-tel-aviv/> пример интерьера