

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
**«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Юргинский технологический институт
Направление 38.03.01 Экономика
Отделение цифровых технологий

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Тема работы
Разработка бизнес-плана открытия кафе «Восточный рай» в г. Юрге

УДК 005.511(083.92):640.44(571.17)

Студент

Группа	ФИО	Подпись	Дата
3-17Б40	Нозирзода Ш.С.		

Руководитель

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ОЦТ	Лощилова М. А.	к.п.н., доцент		

КОНСУЛЬТАНТЫ:

По разделу «Социальная ответственность»

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент	Лизунков В.Г.	к.п.н., доцент		

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ:

И.о.руководителя отделения	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Отделение цифровых технологий	Захарова А.А.	д.т.н., доцент		

Юрга 2019

Планируемые результаты обучения по ООП

Код результата	Результат обучения (выпускник должен быть готов)
P1	Применять глубокие естественнонаучные и математические знания для решения задач, связанных с оценкой и прогнозированием результатов внедрения инновационных технологий
P2	Применять глубокие знания в области современных методов управления для планирования, организации, контроля и анализа междисциплинарных исследовательских проектов
P3	Ставить и решать задачи управленческого анализа, связанные с созданием, функционированием и развитием организации любой организационно-правовой формы, с использованием системного анализа
P4	Разрабатывать информационную систему организации на основе проектирования критериев эффективности ее функционирования с использованием современных информационных технологий, для обеспечения процесса подготовки и принятия управленческих решений
P5	Разрабатывать бизнес-планы инновационных проектов по созданию и развитию организаций, с использованием современных методов технологического прогнозирования, математических моделей организационных систем и моделирования бизнес-процессов с учетом юридических аспектов защиты интеллектуальной собственности
P6	Организовывать внедрение, эксплуатацию и обслуживание современных высокотехнологичных линий автоматизированного производства, обеспечивать их высокую эффективность, соблюдение правил охраны здоровья и безопасности труда, обеспечивать выполнение требований по защите окружающей среды
P7	Активно использовать навыки делового общения в переговорах, проведении совещаний, публичных выступлениях, деловой переписке, электронных коммуникациях
P8	Активно владеть иностранным языком на уровне, позволяющем работать в иноязычной среде, разрабатывать документацию, презентовать и защищать результаты инновационной деятельности
P9	Эффективно работать индивидуально, в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций, демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре организации
P10	Демонстрировать глубокие знания социальных, этических и культурных аспектов инновационной деятельности, компетентность в вопросах устойчивого развития
P11	Самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение всего периода профессиональной деятельности

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
**«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Юргинский технологический институт
Направление подготовки 38.03.01 «Экономика»
Отделение цифровых технологий

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. рук. отделения
_____ Захарова А.А.

ЗАДАНИЕ
на выполнение бакалаврской работы

В форме:

Бакалаврской работы (бакалаврской работы, дипломного проекта/работы, магистерской диссертации)

Студенту:

Группа	ФИО
3-17Б40	Нозирзода Шодмон Салохидин

Тема работы:

Разработка бизнес-плана открытия кафе «Восточный рай» в г. Юрга	
Утверждена приказом проректора-директора (директора) (дата, номер)	№ 6/с от 31.01.2019

Срок сдачи студентом выполненной работы:	
--	--

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

<p>Исходные данные к работе <i>(наименование объекта исследования или проектирования; производительность или нагрузка; режим работы (непрерывный, периодический, циклический и т. д.); вид сырья или материал изделия; требования к продукту, изделию или процессу; особые требования к особенностям функционирования (эксплуатации) объекта или изделия в плане безопасности эксплуатации, влияния на окружающую среду, энергозатратам; экономический анализ и т. д.).</i></p>	<p>Объект исследования является кафе «Восточный рай» в городе Юрга. Виды деятельности кафе «Восточный рай»: - Код ОКВЭД 55.30 (основной) – Деятельность ресторанов и кафе. Эта группировка включает: изготовление, реализацию и организацию потребления кулинарной продукции.</p>
<p>Перечень подлежащих исследованию, проектированию и разработке вопросов <i>(аналитический обзор по литературным источникам с целью выяснения достижений мировой науки техники в рассматриваемой области; постановка задачи исследования, проектирования, конструирования; содержание процедуры исследования, проектирования, конструирования; обсуждение результатов выполненной работы; наименование дополнительных разделов, подлежащих разработке; заключение по работе).</i></p>	<p>Теоретической базой исследования является литература и труды российских, таджикских и зарубежных ученых. При выполнении выпускной квалификационной работы была рассмотрена нормативно-правовая база по данной тематике, изучены труды отечественных, таджикских и зарубежных ученых экономистов (монографии, учебники, статьи из периодических изданий). Для достижения поставленной цели были определены следующие задачи исследования: Рассмотреть теоретические основы разработки бизнес-проекта.</p>

	Проанализировать структуру и этапы разработки бизнес-плана. Разработать производственный, маркетинговый и финансовый планы. Результат работы – разработка бизнес-плана кафе «Восточный рай» в г. Юрга.
Перечень графического материала <i>(с точным указанием обязательных чертежей)</i>	Презентация представлена в программе Power Point
Консультанты по разделам выпускной квалификационной работы <i>(с указанием разделов)</i>	
Раздел	Консультант
Социальная ответственность	Доцент Лизунков В.Г.
Названия разделов, которые должны быть написаны на иностранном языке:	

Дата выдачи задания на выполнение выпускной квалификационной работы по линейному графику	
---	--

Задание выдал руководитель:

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ОЦТ	Лощилова М.А.	К.П.Н.		

Задание принял к исполнению студент:

Группа	ФИО	Подпись	Дата
3-17Б40	Нозирода Ш.С.		

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ РАЗДЕЛА
«СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ»**

Студенту:

Группа	ФИО
3-17Б40	Нозирзода Шодмон Салохидин

Институт	Юргинский технологический институт	Отделение	ЦТ
Уровень образования	Бакалавр	Направление	38.03.01 Экономика

Исходные данные к разделу «Социальная ответственность»:	
<i>1. Регламент положения КСО</i>	<p>1 ГОСТ Р ИСО 26000-2010 «Руководство по социальной ответственности». Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 20000-2010 «Guidance on social responsibility».</p> <p>2 Серией международных стандартов систем экологического менеджмента ISO 14000. Центральным документом стандарта считается ISO 14001 «Спецификации и руководство по использованию систем экологического менеджмента».</p> <p>3 GRI (Global Reporting Initiative) – всемирная инициатива добровольной отчетности.</p> <p>4 SA 8000 – устанавливает нормы ответственности работодателя в области условий труда.</p>
Перечень вопросов, подлежащих исследованию, проектированию и разработке:	
<i>1 Разработка программы корпоративной социальной ответственности</i>	<p>Изучить понятие и принципы социальной ответственности. Разработать программы корпоративной социальной ответственности кафе «Восточный рай».</p> <p>Основные этапы анализа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Определение стейкхолдеров организации. 2) Определение структуры программ КСО. 3) Определение затрат на программы КСО. 4) Оценка эффективности и выработка рекомендаций.
<i>2 Определение стейкхолдеров организации</i>	<p>Одна из главных задач при оценке эффективности существующих программ КСО – это оценка соответствия программ основным стейкхолдерам компании.</p>
<i>3 Определение структуры программ КСО</i>	<p>Задача студента на данном этапе назвать мероприятия КСО, реализуемые компанией, определить их тип, сроки реализации, стейкхолдеров и основные ожидаемые результаты программ</p>
<i>4 Определение затрат на программы КСО</i>	<p>Определяется бюджет программ КСО предприятия. Важным этапом является определения вклада организации при эквивалентном финансировании или при корпоративном волонтерстве.</p>
<i>5. Оценка эффективности программ и выработка рекомендаций</i>	<p>Критерии оценки социальной ответственности бизнеса могут быть различными в зависимости от ряда факторов. В качестве критериев может выступать оценка охраны окружающей среды, качества производимых товаров и услуг, отношений с</p>

	работниками, активности в различных благотворительных программах.
Перечень графического материала:	
<i>При необходимости представить эскизные графические материалы к расчётному заданию (обязательно для специалистов и магистров)</i>	-

Дата выдачи задания для раздела по линейному графику	
--	--

Задание выдал консультант:

Должность	ФИО	Ученая степень, звание	Подпись	Дата
Доцент ОЦТ	Лизунков В.Г.	к.пед.н., доцент		

Задание принял к исполнению студент:

Группа	ФИО	Подпись	Дата
3-17Б40	Нозирзода Ш.С.		

Реферат

Выпускная квалификационная работа содержит 94 страницы, 4 рисунков, 38 таблиц, 17 источников, 4 приложений.

Ключевые слова: бизнес-план, планирование, предпринимательская деятельность, предприятие общественного питания, кафе восточного кухня, расчеты, эффективность, чистый доход, срок окупаемости, затраты, оборудование, конкуренты, рынок сбыта, потребители, каналы сбыта, исследование, анализ.

Актуальностью данной работы является то, что при правильной разработке бизнес-плана предприятие сможет спланировать и оптимизировать ресурсы с целью получения наилучшего финансового результата.

Целью данной работы является разработка бизнес-плана кафе «Восточный рай».

Предметом данного исследования является бизнес-план кафе «Восточный рай».

Объект данного исследования – кафе «Восточный рай».

Для достижения цели установлены следующие задачи:

1. Проанализировать теоретические основы и аспекты бизнес-планирования.
2. Рассмотреть структуру и этапы разработки бизнес-плана.
3. Выявит преимущества и недостатки малого бизнеса.
4. Разработать бизнес-плана предприятия общественного питания «Восточный рай» в г. Юрге.

Данная работа выполнена в текстовом редакторе Microsoft Word 2007 и представлена на диске CD-R (в конверте на обороте обложки).

Теоретической базой исследования является литература и труды российских и зарубежных ученых. При выполнении работы была рассмотрена нормативно-правовая база по данной тематике, изучены труды отечественных

и зарубежных ученых экономистов (монографии, учебники, статьи из периодических изданий).

Abstract

Graduation thesis contains 00 pages, 00 drawings, tables, 00, 00 sources 00 apps.

Keywords: business plan, planning, business activity, catering enterprise, cafe Oriental cuisine, calculations, efficiency, net income, payback period, costs, equipment, competitors, market, consumers, sales channels, research, analysis.

The relevance of this work is that with the proper development of a business plan, the company will be able to plan and optimize resources in order to obtain the best financial result.

The purpose of this work is to develop a business plan for the cafe "Eastern Paradise".

The subject of this study is the business plan of the cafe «Vostochni ray».

The object of this study – cafe «Vostochni ray».

To achieve the goal, the following tasks are set:

1. To analyze the theoretical foundations and aspects of business planning.
2. Consider the structure and stages of development of the business plan.
3. Identify the advantages and disadvantages of small business.
4. To develop a business plan of the catering enterprise «Vostochni ray» in

Yurga.

This work is done in the text editor Microsoft Word 2007 and is presented on CD-R (in an envelope on the back cover).

The theoretical basis of the research is the literature and works of Russian, Tajik and foreign scientists. In carrying out the work was considered the legal framework on the subject, studied the works of domestic and foreign scientists economists (monographs, textbooks, articles from periodicals).

Определения, обозначения, сокращения, нормативные ссылки

В данной работе были применены следующие термины и определения:

Бизнес-план – это программа деятельности и/или развития бизнеса хозяйствующего субъекта, где разрабатываются стратегия и тактика, направленные на достижение целей организации.

Структура бизнес-плана – это письменное описание того или иного проекта, суммы и сроки его реализации.

Предприятие общественного питания – это имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в том числе изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг.

Кафе – это предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

Планирование – это определение содержания и последовательности конкретных действий для достижения поставленных целей.

Услуга общественного питания – это деятельность предприятий по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания и других дополнительных услуг.

Финансовое планирование – это планирование всех денежных потоков, доходов и расходов предприятия для обеспечения его развития.

Товарооборот – количественный показатель, характеризующий объем продаж.

Рентабельность – это относительный показатель экономической эффективности.

Точка безубыточности – это такой объём реализации, при котором полученные доходы обеспечивают возмещение всех затрат, но не дают возможности получать прибыль, иначе говоря, это нижний предельный объём выпуска продукции, при котором прибыль равна нулю. В выпускной квалификационной работе применены следующие сокращения:

ГОСТ РФ – государственный стандарт Российской Федерации;

ЮНИДО – Организация Объединённых Наций по промышленному развитию;

ИП – индивидуальный предприниматель;

УСН – упрощённая система налогообложения;

ПСН – патентная система налогообложения;

ЕНВД – единый налог на вмененный доход;

ЕСХН – единый сельскохозяйственный налог;

ОКВЭД – Общероссийский классификатор видов экономической деятельности;

ПФР – Пенсионный Фонд Российской Федерации;

ФСС – Фонд социального страхования Российской Федерации;

ФФОМС – Федеральный фонд обязательного медицинского страхования;

ФСС НС – Фонд социального страхования несчастных случаев;

ПО – программное обеспечение;

СанПин – санитарно-эпидемиологическое нормирование;

СНиП – строительные нормы и правила.

Оглавление

Введение	12
1 Обзор литературы	14
1.1 Характеристика бизнес-плана: цели, задачи и классификация	14
1.2 Схема составления и реализации плана	18
1.3 Общие требования к кафе	24
2 Объект и методы исследования	26
2.1 Характеристика кафе «Восточный рай»	26
2.2 Методы исследования	27
3 Расчеты и аналитика	29
3.1 Резюме кафе «Восточный рай»	29
3.2 Описание продукции, услуг кафе «Восточный рай»	30
3.3 Анализ рынка конкурентов и потребителей в городе Юрге	31
3.4 Производственный и организационный план кафе «Восточный рай»	35
3.5 Маркетинговый план кафе «Восточный рай»	46
3.6 Финансовый план кафе «Восточный рай»	48
3.7 Риски кафе «Восточный рай»	57
4 Результаты проведенного исследования	61
5 Корпоративная социальная ответственность (КСО) кафе «Восточный рай» в г. Юрге	69
5.1 Определение целей и задач программы КСО	69
5.2 Определение стейкхолдеров программы КСО кафе «Восточный рай»	70
5.3 Определение элементов программы КСО кафе «Восточный рай»	72
5.4. Затраты на программы КСО для кафе «Восточный рай»	72
5.5. Ожидаемая эффективность программ КСО для кафе «Восточный рай»	74
Заключение	77
Список использованных источников	80
Приложение А –(обязательное) Анкета	81
Приложение Б – (обязательное) Меню кафе «Восточный рай»	83
Приложение В – (обязательное) Движение денежных средств ежемесячно	84
	10

Введение

Сегодня каждый, кто хочет заниматься предпринимательской деятельностью и получать прибыль в рыночной среде, должен иметь хорошо обдуманый, обоснованный детальный план, то есть, документ, который определяет стратегию и тактику ведения бизнеса, цели, технологии, организацию производства и реализацию продукции. Это дает возможность стремительно развивать бизнес, заинтересовать инвесторов и другие кредитные ресурсы.

Бизнес-план является одним из главных документов, который является рабочим инструментом. Именно бизнес-план дает возможность образовать стратегию развития предприятия. В бизнес-плане отражены аспекты и направления деятельности предприятия. Бизнес-план является основой развития любого бизнеса.

Люди, которые хотят заниматься предпринимательской деятельностью должны понимать и представлять потребность в разных видах ресурсов. Эти ресурсы нужны для формирования и развития нового бизнеса или который уже существует. Наиболее значимым считается правильная оценка применения и эффективной реализации ресурсной базы предприятия [16].

С целью успешной реализации бизнес-плана нужно правильно планировать, дать реальную оценку возможных рыночных отношений, четко сформулировать миссию, стратегию и план мероприятий для их реализации. Для единого решения данных задач необходимо разработать бизнес-план, который будет основным компонентом эффективного планирования [17].

Объект данного исследования – кафе «Восточный рай».

Предметом данного исследования является бизнес-план кафе «Восточный рай».

Целью данной работы является разработка бизнес-плана кафе «Восточный рай».

Для достижения цели были сформулированы следующие задачи:

1. Раскрыть понятие, цель, задачи и виды бизнес-плана.
2. Разработать производственный и организационный, маркетинговый и финансовый план.
3. Выявить результаты проведенного анализа.

Теоретической базой исследования является литература и труды российских и зарубежных ученых. При выполнении работы была рассмотрена нормативно-правовая база по данной тематике, изучены труды отечественных и зарубежных ученых экономистов (монографии, учебники, статьи из периодических изданий).

1 Обзор литературы

1.1 Характеристика бизнес-плана: цели, задачи и классификация

Бизнес-план – это, прежде всего, результат сложного исследования основных аспектов деятельности предприятия: организация производства, реализации выпускаемой продукции, обслуживания, сервис и др.

Целью разработки любого бизнес-плана является прогнозирование и планирование деятельности предприятия на ближайший период времени и перспективу, т.е. дать аргументированную и реальную оценку эффективности развития предприятия. Это делается исходя из потребности тот или иного рынка и также возможностей предприятия или предпринимателя.

После формирования цели бизнес-плана определяется задачи и необходимо указать срок ее достижения и также задавать количественные характеристики желаемого итога. Целью можно реализовать путем решения поставленных задачи.

Бизнес-план дает возможность решить следующие задачи:

- установить определенную направленность деятельности компании и роль фирмы на данных рынках;
- сформулировать долгосрочные и кратковременные цели и стратегии фирмы;
- подобрать предлагаемую продукцию и установить показатели этих продукции, которые в дальнейшем будут предлагаться потребителю, также правильно оценить по их формированию и реализации;
- дать оценку соотношению сотрудников компании и условий мотивации их труда условиям согласно достижению установленных задач;
- формировать эффективные маркетинговые мероприятия компании по исследованию данного рынка, организации внешней и внутренней рекламы, реализации товаров и т.п.;

- обеспечить стабильность и конкурентоспособность своей компании в любых экономических ситуациях и жесткой конкуренции;
- достичь максимизации доходов в определенных обстоятельствах;
- дать оценку вещественное и экономическое состояние компании и соответствие существующих ресурсов установленным пред компанией целям;
- предусматривать проблемы и трудности, помещающие при разработке бизнес-плана;
- приобрести нужные инвестиции для реализации бизнес-плана;
- продвигать представляемый бизнесе в рыночной экономике и и получить деловую репутацию.

Составление плана для формирования и развития компании дает возможность получить немало выгод:

- вынуждает управляющих стремительно работать возможностями компании;
- дает возможность реализовывать наиболее конкретную координацию предпринимаемых усилий по достижению установленных целей;
- определяет экономические показатели компании, требуемые с целью дальнейшего развития;
- вынуждает менеджера компании четко и правильно определить миссии, цели, стратегии и тактики компании;
- устанавливает обязанности и персональную ответственность всех руководителей фирмы по обеспечению достижения поставленных целей.
- более качественно подготавливает компанию к неожиданным рыночным изменениям, в таком случае имеется сокращается период времени адаптации;
- определяет прямые обязанности и личную обязанность абсолютно всех руководителей компании по обеспечению достижения целей.

Игнорируя составлением бизнес-плана, начинающий предприниматель будет не готов к определенным трудностям возникающие на его в бизнесе.

В свою очередь бизнес-планы классифицируется по нескольким категориям. Классификация бизнес-планов представлен на рис.1.

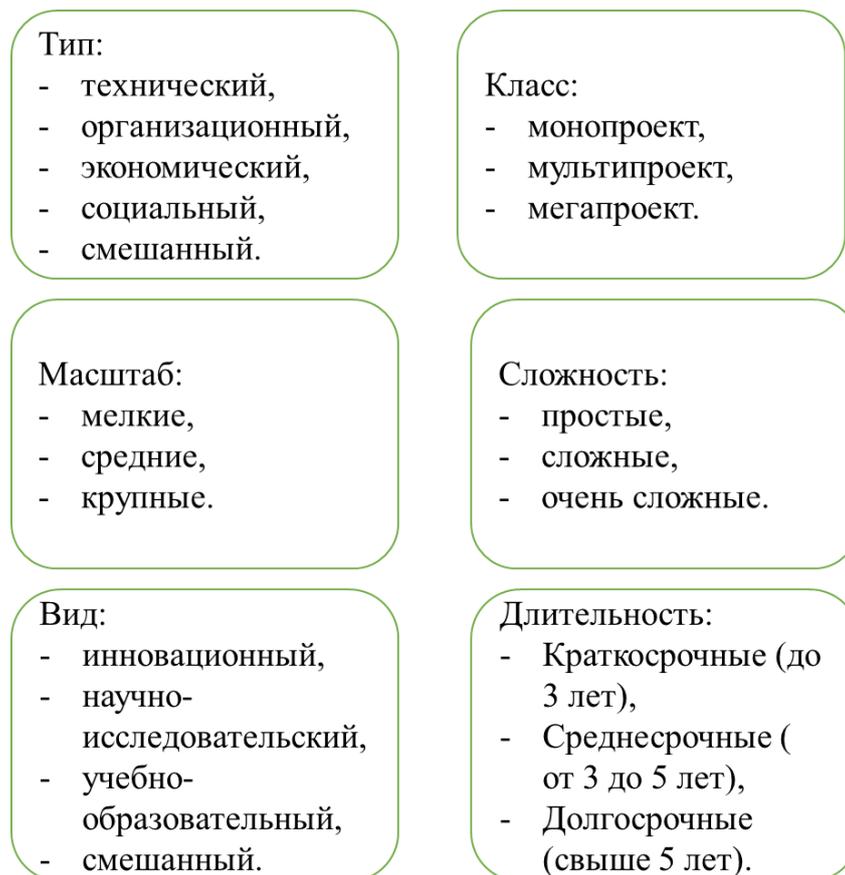


Рисунок 1 – Классификация бизнес-плана

Рассмотрим некоторые из данных видов:

По типу различают:

- технический – разработка внедрения технических инноваций или технических совершенствований;
- организационный – обоснование необходимости совершенствование организационной структуры, внедрение организационной культуры или организационных преобразований;
- экономический – разработка и экономическое обоснование внедрение нового вида продукции, нового вида деятельности или других экономически выгодных преобразований;
- социальный – разработка плана внедрения социального проекта;
- смешанный – включает в себя несколько видов, например, технико-экономический, т.е. внедрение технических новшеств и расчет экономических затрат и экономической выгоды от внедрения.

Класс:

- монопроект – проект одного типа или масштаба;
 - мультипроект - проект, сочетающий в себе несколько монопроектов, он требует комплексного применения управления несколькими монопроектами;
 - мегапроект – к ним относятся целевые программы развития регионов, отраслей и включают в себя несколько мультипроектов.
- Масштаб:
- мелкие – например, проект модернизации какого-либо подразделения или поточной линии на предприятии,
 - средние – например, проект создания ИП, или создание нового цеха в уже действующем предприятии,
 - крупные – создание нового завода или запуск нового крупносерийного производства,
 - очень крупные проекты – проект экономического или социального обновления города, отрасли, региона и т.д.

По видам определяют:

- инновационный – внедрение инновационного процесса, продукции или отдельных инновационных элементов в процесс производства,
- организационный – разработка по совершенствованию организационных аспектов на предприятии,
- научно-исследовательский – разработка внедрения научно-исследовательских разработок
- учебно-образовательный – разработка и внедрение совершенствований в учебно-образовательный процесс или учебно-образовательную сферу,
- смешанный – сочетание нескольких видов разработок в одном инновационном процессе [13].

Таким образом, в основной своей массе бизнес-планы носят инновационный характер, и величина суммы инвестиций зависит от масштаба, сложности и сроке проекта.

1.2 Схема составления и реализации плана

Нынешняя финансовая обстановка, которая связана развитием рыночных отношений устанавливает компаниям новейший аспект к внутрифирменному планированию. Они должны находить максимально эффективные фирмы и модели планирования, которые позволяют выгодно использовать имеющиеся ресурсы и получить максимальную прибыль [14].

Наилучшим видом свершения подобных заключений считается новейшая современная модель проекта – бизнес-план.

Фундамент успеха любого бизнеса зависит от трех элементов:

- представления общего состояния дел в настоящее время;
- понятия того уровня, который вы хотите достигнуть;
- планирования процесса перехода из одного состояния в другое.

Бизнес-план дает возможность найти решение данные трудности. Бизнес-план содержит формирования целей и задачи, которые устанавливаются перед предприятием в блажащую и дальнейшую перспективу, оценку нынешнего состояния экономики, сильных и слабых сторон компании, исследование данного рынка и информацию о потребителях. В бизнес-плане прежде всего предоставляется анализ ресурсов, которые нужны для достижения поставленных целей компании. Он дает возможность показать эффективность данного бизнеса и привлечь возможных контрагентов, потенциальных финансовых партнеров. Бизнес-план должен убедить инвесторов в том, что вы нашли выгодные возможности развития производства на предприятия, которые позволяют получить максимальную прибыль. Инвестор вложит собственные ресурсы лишь в тот бизнес-план, который гарантирует ему получение максимальной прибыли [14].

Бизнес-план сможет помочь предотвратить и найти правильное решение многочисленных трудности в формировании бизнеса. Безусловно, некто никак не способен устранить абсолютно всех ошибок, предоставляет вероятность обдумать собственные воздействия. Считается инструментом, с поддержкой

которого вероятен контроль и руководство созданием бизнеса. Бизнес-план дает возможность регулировать согласно плану, а никак не просто отвечать в действия.

В бизнес-плане описывается все важные аспекты компании, анализируются проблемы. Эти проблемы, с которыми компания может столкнуться. Поэтому определяется пути решения данных проблем. Любой бизнес-план должен отвечать на вопросы, такие как: «Стоит ли вкладывать какие-то средства в этот проект и есть ли возможности получения прибыли?».

Разработку бизнес-плана проводят в несколько этапов. Рассмотрим их более подробно:

1) Подготовительный этап – на данном этапе ставят цели создания, сроки расчетов и назначают исполнителей всех разделов бизнес-плана. Так же при необходимости составляют график разработки бизнес-плана и бюджет.

Первый этап состоит из ряда шагов:

1 шаг. Определение целей – цели могут быть такие, как например получение финансирования, реклама, независимая экспертиза.

2 шаг. Определение источников получения информации – всю информацию группируют на первичную (необходимую для расчетов) и вторичную (будет помещена в приложения и требуется для подтверждения прогнозов). Информация может быть получена из разных источников: печатных, интернет, внутренняя, информация опросов, экспериментов.

3 шаг. Точное определение целевых читателей – т.е. необходимо знать количество инвесторов, которые могут быть узкого профиля (банк, потребители, инвестиционные компании).

4 шаг. Установление общей структуры документа – разработка структуры плана по разделам и подразделам.

2) Этап разработки плана по разделам.

Второй этап также можно разбить на ряд шагов:

1 Шаг. Сбор информации.

Информацию собирают из разнообразных источников:

- внешних – литература, интернет, данные статистической отчетности и социологических исследований.

- внутренних – данные бухгалтерской отчетности, данные опроса, проведенных работниками предприятия экспериментов и т.д.

Перед сбором информации необходимо знать какую продукцию (услуги) будут производить, для какого сегмента населения, преимущества и недостатки продукции и исходя из этих данных и собирать информацию [15].

В первую очередь собирают о рынке, его емкости, фирмах-конкурентах, спросе и ценах на продукцию, требованиях покупателей к данному виду продукции, т.е. весь маркетинговый комплекс информации.

При сборе внутренней производственной информации необходимо обратить внимание на следующие вопросы:

- перечень всех базовых операций;
- сырье и материалы: цена, качество, поставщики;
- оборудование: стоимость, износ, производитель, наличие или необходима покупка и т.д.;
- накладные расходы: муниципальные услуги, спецодежда, заработная плата и т.д.;
- информация о имуществе: наличие, возможность расширения и т.д.

Финансовая информация необходима для оценки затрат, возможности займа, рентабельность проекта и т.д. в бизнес-плане на основании финансовой информации производят обязательный расчет финансовых показателей:

- прогноз доходов и расходов;
- прогноз денежных поступлений;
- рентабельность, период окупаемости и прогноз состояния активов и пассивов.

2 Шаг. Написание бизнес-плана.

Написание должно происходить с помощью будущих исполнителей, и в обязательном порядке должен быть анализ слабых и сильных сторон предприятия, анализ рисков и эффект от внедрения. Анализ направлений

деятельности и реальность внедрения и окупаемость проекта дает составителям понять необходимость воплощения проекта в жизнь.

3) Заключительный этап – выполняется его окончательная корректировка, утверждение и передача инвесторам.

Кроме обязательных этапов, каждый бизнес-план имеет структуру (рис. 2).



Рисунок 2 – Структура бизнес-плана

Рассмотрим структуру бизнес-плана более подробно:

1. Обзор.

В данном разделе необходимо отразить наименование и цель проекта, руководителей и форму собственности, численность и уставный фонд, особенности и основные черты предприятия – т.е. краткая информация о предприятии, которую составитель желает и должен предоставить инвесторам [2].

Так же можно указать желаемые цели и потребность в инвестициях, ключевые экономические показатели эффективности проекта.

2. Описание предприятия.

В данном разделе еж подробно описывается:

- миссия и цель деятельности предприятия, планы на ближайший период,
- размер собственных средств предприятия,
- особенности и основные достижения,
- объемы реализации продукции (желательно в динамике за 3 года, если предприятие существовало это время),

- уровень технической оснащенности, применяемые технологии и износ оборудования,

- анализ издержек;

- можно в заключении описать проблемы предприятия и цель разработки бизнес-плана.

3. Описание продукции.

В данном разделе приводится подробная информация о продукции предприятия и сравнение с конкурирующей, а именно:

- предназначение и свойства продукции.

- ее цена в сравнении с конкурентами на данном рынке сбыта,

- сегменты покупателей, ее приобретающие,

- соответствие продукции принятым стандартам;

- требования к гарантийному и послегарантийному обслуживанию;

4. Анализ рынка конкурентов и маркетинговый план.

В данном разделе необходимо отразить анализ:

- конкурентов, их преимущества и недостатки,

- объем и емкость рынка, динамика цен на данный вид продукции на нем,

- специфические особенности рынка, например, трудности доступа к операциям на рынке;

- потребителей продукции: сегментация, возраст, пол, и т.д.

- обосновать стратегию продвижения продукции на данный рынок, а именно:

- расчет и обоснование цены. ценовая политика;

- реклама;

- каналы и стимулирование сбыта;

5. Производственный план.

В данном разделе подробно описывают

- технологический процесс изготовления продукции,

- имеющееся в наличие оборудование, степень его износа и список оборудования, которое необходимо приобрести,

- составляют календарный план-график реализации проекта с ответственными лицами и суммой затрат,
- требования к источникам энергии и их доступность;
- описывают персонал, его квалификацию; сравнивают имеющееся и требующееся количество персонала. Требования к возрасту, полу, квалификации,
- подробно расписывают и рассчитывают сумму заработной платы, стимулирования, налоги и условия труда, возможности карьерного роста.

6. Финансовый план

В данном разделе должны найти отражение такие аспекты как:

- динамику и суммы поступления денежных средств,
- подробно описать потребность в финансовых ресурсах, размер собственного финансового вклада, предполагаемые источники и схемы финансирования,
- подробная информация о предстоящих расходах,
- порядок выплаты займов, процентов по ним и т.д.
- рассчитать показатели эффективности инвестиционного проекта.

7. Анализ чувствительности проекта

В данном разделе анализируются риски проекта, чувствительность к изменениям внешних и внутренних факторов,

Необходимо рассчитать так же уровень безубыточности цены и объема продаж.

Точка безубыточности – объем реализации продукции (руб. шт.) при котором прибыль равна нулю.

8. Экологическая информация

Отражаются сведения об экологических параметрах. А именно:

- есть ли выбросы, загрязнение грунтовых вод, и т.д. т.е. экологическая чистота проекта.
- использование земли, отведенной под объект;

- предлагаемые меры по смягчению воздействия на окружающую среду или её улучшению;

9. Приложения

Здесь отражается:

- сведения об источниках информации проекта, второстепенная информация на которую были ссылки в бизнес-плане,
- сведения о бухгалтерской и финансовой отчетности,
- результаты маркетинговых опросов и экспериментов;
- сертификатов или планы предприятия.

1.3 Общие требования к кафе

Для того чтобы проанализировать ключевые условия к проектированию этого вида компании следует рассмотреть ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» [7].

В соответствии с ГОСТом 30389-2013 предприятие общественного питания – это материальная совокупность, применяемый юридическим лицом или ИП с целью предложения услуг общественного питания, в том числе производства продукции, приобретённых товаров, формирования условий для потребления и реализации выпускаемых продукции общественного питания и так же приобретённых товаров.

Кафе, прежде всего – это предприятие общественного питания, которое предоставляет гражданам услуги по организации питания с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее разные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, спиртные и безалкогольные алкоголь, покупные продукты.

Согласно с ГОСТом 30389-2013 предприятия общественного питания классифицируются по следующим признакам:

- перечень реализуемой кулинарной продукции;

- круг интересов покупателей, месторасположение;
- формы и методы сервиса.

Кафе отличают:

- согласно перечню реализуемой продукции, кафе разделяются на: неспециализированные и специальные (кафе-мороженное, кафе-магазин, кафе-хлебопекарня, кондитерская; закусочная; караоке и т.д.);

- согласно увлечениям покупателей и расположению кафе бывают офисное, молодежное, для детей или детское, клуб-кафе, интернет-кафе, арт-кафе (антикафе и таймкафе), кафе-караоке;

- в зависимости от сервиса различают: с абсолютным обслуживанием официантами, с неполным обслуживанием официантами, с абсолютным самообслуживанием.

В зависимости от объема, создаваемого кафе необходимо учитывать типу здания. При составлении бизнес-плана по открытию кафе необходимо правильно четко расположить складские, служебные, производственные и торговые группы помещений.

Кафе реализовывает собственную работу, управляет продукцией, приобретенной пользой уже после уплаты налогов. При составлении производственной программы кафе с таджикской кухней, нужно учитывать направлению кафе, больше вести в меню фирменные и горячие блюда, горячих и холодных напитков [7].

Также при проектировании кафе существует ряд недостатки. Необходимо предусмотреть мероприятия по улучшению качество продукции, тем само повышению конкурентоспособности предприятие. Кафе с таджикской кухней дает возможность осуществить гастрономическое путешествие в солнечный Таджикистан, чтобы познакомить потребителей и гостей заведения кулинарным разнообразием. Характерной чертой восточного стиля считается историческое культурное наследия. Это тесно связано с национальными традициями.

2 Объект и методы исследования

2.1 Характеристика кафе «Восточный рай»

Объектом исследования является кафе «Восточный рай». Который будет зарегистрирован индивидуальным предпринимателем Ш.С. Нозирзода 423010018711. Образование юридического лица не предусмотрено, для уменьшения налогообложения и упрощения системы бухгалтерского учета.

Полное название предприятия: ИП Нозирзода Ш.С. кафе таджикской кухни «Восточный рай».

Руководитель: Нозирзода Шодмон Салохидин. Дата создания предприятия: 01.01.2020 г.

Юридический адрес предприятия: Кемеровская область, г. Юрга, улица Волгоградская.

Фактический адрес совпадает с юридическим адресом предприятия.

Время работы заведения: с 10:00 до 00:00 без обеда и без выходных.

Описание предприятия и его особенности. Основным видом деятельности заведения является предоставление различных услуг потребителям с широким ассортиментом блюд таджикской кухни, включая заказные и фирменные блюда и изделия, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные, кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания.

Данная работа состоит из следующих частей:

- введения, в котором раскрыта актуальность, цель и задачи исследования;
- теоретической части, где рассмотрены теоретические понятия и виды бизнес-проекта, этапы разработки, структура;
- расчетная часть, где представлена разработка и совершенствование бизнес-плана кафе «Восточный рай»;

- социальная ответственность, где прописана экологическая безопасность и безопасность труда персонала;
- заключение, в котором сделаны выводы;
- список использованной литературы представлен источниками информации, которые были использованы для исследования.

2.2 Методы исследования

Из основных поставленных целей и главных подходов рассматриваемой литературы, нормативной базы, используемых пути получения тех или иных окончательных плановых показателей можно установить следующие методы исследования: экспериментальные, нормативные, балансовые, расчетно-аналитические, программно-целевые, отчетно-статистические, экономико-математические и другие [2]. Сущность каждого метода приведены в таблице 1.

Таблица 1 Методы исследования и их сущность

Метод	Сущность
1	2
расчетно-аналитический метод	основан на расчленении выполняемых работ и группировке используемых ресурсов по элементам и взаимосвязи, анализе условий наиболее эффективного их взаимодействия и разработке на этой основе проектов планов
отчетно-статистический метод	состоит в разработке проектов планов на основе отчетов, статистики и иной информации, характеризующей реальное состояние и изменение характеристики деятельности предприятия
метод экономического анализа	позволяет расчленить экономические процессы (явления) на отдельные составные части, исследовать их содержание и взаимодействие между собой, а также влияние в целом на весь бизнес-процесс. Определяются факторы, влияющие на решение основных задач бизнес-плана, в результате чего разрабатываются мероприятия, позволяющие достичь основных целей организации

Продолжение таблицы 1

1	2
нормативный метод	строится на использовании норм и нормативов, с помощью которых количественно обосновывают плановые показатели. Поэтому достоверность расчетов в бизнес-плане напрямую зависит от качества разработки нормативной базы данной организации
экономико-математический метод	базируется на применении теории вероятности, сетевого планирования, линейного программирования и других математических методов
прогнозный метод планирования	основывается на прогнозировании. Результаты прогнозов не могут восприниматься как достоверная и гарантированная информация. Но от реалистичности прогноза исходных данных, используемых при составлении бизнес-плана, зависит дальнейшее существование бизнеса хозяйствующего субъекта

Предметом исследования является – бизнес-план кафе «Восточный рай».

Объектом исследования – кафе «Восточный рай».

3 Расчеты и аналитика

3.1 Резюме кафе «Восточный рай»

Данный проект предусматривает создание уникального предприятия общественного питания кафе «Восточной кухни». В ходе реализации бизнес-плана планируется удовлетворить потребности жителей города Юрга в услугах предприятия общественного питания. Кафе «Восточный рай» – это современное восточное предприятие, где посетители окажутся в восточной сказочной обстановке. У них, появится возможность попробовать самые вкусные блюда таджикской кухни, а также будет возможность ознакомиться с традициями и культурой персидских народов и почувствовать себя в настоящем «восточном раю».

Кафе будет ежедневно совершенствоваться, повышать уровень обслуживания, качество продукции. Нашей задачей является прежде всего создание вкуснейших блюд таджикской кухни из натуральных продуктов. При создании блюд повара строго соблюдают традиции, чтобы передать всю самобытность и неповторимость национальной кухни.

В первую очередь бизнес-план – это проектное решение на конкретную перспективу. В бизнес-плане разработчик дает научно-обоснованную оценку возможных рисков и конечных экономических и финансовых результатов [10].

Принципы кафе «Восточный рай»:

- высокое качество;
- доступная цена;
- качественное обслуживание клиентов.

Проект реализуется с 01.01.2020 г.

Валюта бизнес-плана – Российский рубль.

Источником финансирования проекта являются заемные средства в размере 2 400 000 рублей

Форма ведения предпринимательской деятельности – ИП.

Полная стоимость реализация проекта – 2 300 820 рублей.

Продолжительность деятельности – постоянно.

Срок окупаемости – 14 месяцев. В результате реализации данного проекта в первый год работы предполагается достичь рентабельности 34,74 %.

3.2 Описание продукции, услуг кафе «Восточный рай»

Коммерческий успех любого предприятия, прежде всего, зависит от качество выпускаемой продукции или оказываемой услуги. Качество продукции – это совокупность её свойств характеризующий срок годности для назначения её использования. Поэтому качество продукции это один из основных факторов увеличения прибыли. Качество продукции является основной показатель конкурентоспособности продукции.

Таджикская кухня, как другие кухни стран мира, имеет свои особенности и предпочтения. Именно поэтому при разработке бизнес-плана кафе с таджикской кухней необходимо учитывать ряд особенностей. В таджикской кухне готовят большое количество мясных блюд и в качестве основного сырья используется баранина, говядина, курица и козлятина. Также используется огромное количество разнообразных специй, приправ и пряностей, таких как куркума, шафран, кумин (зира), паприки, белый и черный перец, кардамон, корица, имбирь и кориандр.

Таджикская кухня знаменита своими популярными восточными сладостями, такими как халва, слоеные сладкие пирожки и лепёшки, кристаллический сахар (набат), нишалло (кремообразная масса из сахара, сбитых яичных белков и мыльного корня), традиционные конфеты (пичак) и т.д. Сырьем для приготовления сладостей чаще всего служат орехи, сушеные фрукты, мед, данные продукты также пользуются популярностью у населения России.

Разработанное меню кафе «Восточный рай» приведено в приложение Б. Предлагаемая продукция в основном это шаурма, плов, шашлык,

курутоб/шакароб, шурпа, манты, лагман, кебаб, дамлама, урама, т.д. Выпечка: самса, пирожки, чебуреки, кулча и т.д.

Настоящая восточная музыка создает приятную атмосферу для общения и встреч с друзьями и родными.

Режим работы кафе «Восточный рай» с 10:00 – 22:00 без обеда и выходных.

Виды услуг, предоставляемые жителям города Юрга в кафе «Восточный рай»:

- услуги по изготовлению таджикских блюд;
- реализации выпечных изделий в кафе;
- услуги по организации потребления;
- проведения банкетов, свадеб и т.д.;
- проведения мастер-классов по приготовлению таджикских блюд;
- приготовления таджикских блюд на заказ (например, свадебные или тематические);
- «еда на вынос»;
- бесплатный Wi-Fi;
- подарочные сертификаты;
- скидочные карты;
- скидка именинникам.

3.3 Анализ рынка конкурентов и потребителей в городе Юрга

Конкуренция – это ключевой фактор, который выражает сущность рыночных отношений [5].

В современной экономике существуют различные формы конкуренции. Конкуренция – это борьба между субъектами рыночных отношений. Конкуренция появляется вместе с рынком и сохраняется в чистом виде до настоящего времени.

В экономике факторы производства – это все то, что, участвуя в производственном процессе, создает, производит товары и услуги.

Конкурентоспособность фирмы – это способность иметь преимущество по сравнению с другими фирмами данной отрасли. Конкурентоспособность фирмы прежде всего зависит от конкурентоспособности товара или продукции.

Конкурентоспособности товара или продукции можно представить в виде формулы:

$$K_{тв} = K_{прод.} + Ц + С \quad (1)$$

где, $K_{тв}$ – конкурентоспособности товара, $K_{прод.}$ – качество продукции, $Ц$ – цена, $С$ – сервис.

А конкурентоспособности предприятия также можно представить в виде формулы:

$$K_{пред} = П + Д + О \quad (2)$$

где, $K_{пред}$ – конкурентоспособности предприятия, $П$ – персонал, $Д$ – деньги, $О$ – оборудования.

В данный момент в город Юрга существует большое количество предприятий общественного питания. Но кафе с восточной кухни только одно. Кафе «Восточная кухня» находится на Кирова 23 в старой части города. Конкурентом для кафе «Восточный рай» является кафе «Восточная кухня». Анализ конкурентоспособности предприятия по 5-бальной шкале, проведенный путем опроса жителей г. Юрга (200 человек), представлен в таблице 2.

Проводим конкурентоспособности предприятия по 5 бальной шкале. Анализ представлен на таблице 2.

Таблица 2 – Анализ конкурентоспособности кафе «Восточный рай»

Сравнительная характеристика	Кафе «Восточная кухня»	Кафе «Восточный рай»
1	2	3
Месторасположение	старая часть города (4 баллов)	- кафе будет находиться на улице Волгоградская (рядом с ТЦ «Спутник», где проживает большая часть молодежи; (5 баллов)
Объем продаж	высокий (5 баллов)	средний (4 баллов)
Занимаемая доля рынка	65% (4 баллов)	35% (3 баллов)
Уровень цены	высокий (4 баллов)	средний (5 баллов)
Уровень обслуживания	средний (4 баллов)	высокий (5 баллов)
Качество продукции	средний (4 баллов)	высокое (5 баллов)
Особенность производимой продукции	(2 баллов)	изготовление таджикских блюд по специальным рецептам (5 баллов)
Рекламная кампания	-реклама на ТВ; -реклама на радио - реклама в газета (4 баллов)	-реклама на ТВ; -реклама на радио; - создания группы и публикации информации в социальной сети «Одноклассники», «ВКонтакте» и «Instagram» (5 баллов)
Наличие карты постоянного покупателя	(0 баллов)	скидкой 15% (при покупке свыше 400 рублей в подарок карта постоянного покупателя) (5 баллов)
Привлекательность внешнего вида заведения	для организации потребления выделена маленькая площадь, без проработки интерьера (4 балла)	интерьер тщательно продуман, есть свободная и комфортная зона для отдыха, с приятной музыкой и вежливым обслуживанием официантов (5 баллов)
ИТОГО	31	47

Проведенный анализ показал максимальную оценку конкурентоспособности кафе «Восточный рай» по сравнению с другими конкурентами.

Кафе «Восточный рай» рассчитан на людей со средним уровнем дохода. Внешняя и внутренняя среда кафе изменяются под воздействием различных факторов, а это экономические, технологические, международные, рыночные, политические, социальные, конкурентные, то необходимо выявить ограничения, сильные и слабые стороны предприятия с помощью метода SWOT-анализа. В таблице 3 приведен SWOT-анализ, сильных и слабых сторон, зависящих от внутренних и внешних факторов.

Таблица 3 – SWOT-анализ для кафе «Восточный рай»

Внутренний фактор	
Потенциальные сильные стороны кафе	Потенциальные слабые стороны кафе
<ul style="list-style-type: none"> - удобное местоположение в городе; - быстрое обслуживание; - низкие цены по сравнению с другими конкурентами; - высокое качество продукции, - специальные блюда; - сказочно-восточная обстановка; - высоко квалификационные сотрудники; - современный и модный интерьер 	<ul style="list-style-type: none"> - наличие конкурентов; - отсутствие опыт в предпринимательской деятельности; - недостаток финансирования.
Внешние факторы	
Потенциальные возможности для предприятия	Потенциальные угрозы для предприятия
<ul style="list-style-type: none"> - возможность расширения деятельности; - привлечения инвесторов, поставщиков; - сотрудничество со СМИ для увеличения узнаваемости бренда 	<ul style="list-style-type: none"> - рост инфляции, снижение покупательной способности жители города; - снижение конкурентоспособности предприятие - плохая налоговая система; - увеличение цен на продукции.

SWOT-анализ для кафе «Восточный рай» показал, что сильными сторонами предприятия является: удобное местоположения для возможных потребителей. Одной из важных слабых сторон является отсутствие опыта в предпринимательской деятельности, который будет в дальнейшем нарабатываться. Таким образом, необходимо работать над уменьшением воздействия внешних неблагоприятных факторов и угроз и применением подходящих способностей рынка. Значительная доля работы над бизнес-планом подразумевает долгое и подробное изучение клиентов. При выборе места для кафе «Восточный рай» был сделан упор на близость расположения учебных заведения, торговых центров и т.д. Таким манером кафе «Восточный рай» будет располагаться в «живом» участке города, где проходит огромное количество возможный потребителей. В целом потребители могут быть:

– молодежь, а именно студенты, так как в город Юрге работают средние профессиональные образовательные учреждение (ЮТК, ЮТМИИТ) и высшее образовательное учреждение (ЮТИ), иностранные студенты;

- родители с детьми;
- жители близлежащих домов;
- школьники;
- иная категория потребителей.

Для максимального привлечения клиентов, необходимо поддерживать средний уровень цен и постоянно вводить специальные предложения.

3.4 Производственный и организационный план кафе «Восточный рай»

При разработке бизнес-плана открытия кафе производятся целый ряд технологических и финансово-экономических расчетов. Разрабатывается производственная программа; производятся расчеты расхода продуктов, численности производственных рабочих; всех видов оборудования.

Исходные данные представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Исходные данные

Показатель	Сумма	Дополнение
1	2	3
Административно-хозяйственные расходы	2%	от выручки
Коммунальные платежи	6%	от выручки
Административно-хозяйственные расходы, руб. в месяц	120 000	на период ремонта
Коммунальные платежи, руб. в месяц	30 000	на период ремонта
Маркетинговые мероприятия, с 1 по 3 месяц реализации проекта, руб. в месяц	24 300	
Маркетинговые мероприятия, с 4 месяца реализации проекта, руб. в месяц	1 000	
Маркетинговые мероприятия, единоразово	12 700	
Площадь кафе, кв. м.	200	
в т.ч. площадь зала обслуживания кафе, кв. м.	140	

Производственная программа для кафе «Восточный рай» разрабатывается в следующем порядке: определяется количество потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте [8].

Установление количества посетителей. Для того чтобы находить количество посетителей для кафе «Восточный рай» обслуживаемых за 1 час, необходимо воспользоваться формулой следует применить следующую формулу:

$$N_{\text{ч}} = \frac{\phi \cdot K \cdot P}{100} \quad (3)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей, обслуживаемых за 1 ч., ϕ – оборачиваемость места в зале в течении данного ч., K – загрузка зала в данный ч., %, P – вместимость зала (количество мест = 48).

Данные расчета сводятся в таблицу 5.

Анализируя таблицы 5 можно отметить, что средний расчет потребителей в день с учетом времени работы кафе, оборачиваемости места за 1 час и среднего процента загрузки зала, составит 252 человек в день.

Таблица 5 – Определение количества потребителей для кафе «Восточный рай» на 48 мест за день

Часы работы кафе	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала, %	Количество потребителей за 1ч, чел
10-11	1	30	14
11-12	1,5	30	22
12-13	1,5	50	36
13-14	1,5	50	36
14-15	1,5	30	22
15-16	1,5	30	22
16-17	1,5	30	22
17-18	1,5	30	22
18-19	1	50	24
19-20	1	30	14
20-21	0,5	30	8
21-22	0,5	30	8
			252

По итогам полученных результатов определяется примерное количество выпускаемых блюд и реализуемых кафе «Восточный рай» покупных товаров за день. Для кафе со свободным выбором блюд расчет количества порций производится по следующей формуле:

$$n_d = N_d \cdot m \quad (4)$$

где n_d – количество блюд, выпускаемых за день; N_d – количество посетителей за день; m – коэффициент потребления блюд.

Коэффициент потребления блюд выбирается в соответствии с типом предприятия. В данном случае для кафе «Восточный рай» $m = 2,5$. Таким образом, количество блюд, выпускаемых в кафе «Восточный рай» за день будет равно:

$$n_{д} = 252 \cdot 2,5 = 630 \text{ порций}$$

Затем следует определить количество блюд каждого наименования по процентной разбивке. Данные расчета сводятся в таблицу 6.

Таблица 6 – Определение количества блюд каждого наименования для кафе «Восточный рай»

Наименование группы блюд, блюда	Количество блюд от общего количества		Количество блюд от данного вида	
	%	блюд	%	блюд
1	2	3	3	4
Первые блюда				
Шурпа	3,17	20	33,33	20
Лагман	3,17	20	33,33	20
Хом-шурпа	1,59	10	16,67	10
Чучвара	1,59	10	16,67	10
Вторые блюда				
Шакароб	4,76	30	21,43	30
Курутоб	1,59	10	7,14	10
Манты	4,76	30	21,43	30
Плов	3,17	20	14,29	20
Кебаб	1,59	10	7,14	10
Дамлама	1,59	10	7,14	10
Фирменное	4,76	30	21,43	30

Продолжение таблицы 6

1	2	3	4	5
Гарниры				
Картошкабирен (картошка фри)	3,17	20	33,33	20
Авокадо (картофельное пюре)	3,17	20	33,33	20
Гречка	1,59	10	16,67	10
Рис	1,59	10	16,67	10
Шашлыки				
По - худжански	3,17	20	25,00	20
Баранина	3,17	20	25,00	20
Говядина	3,17	20	25,00	20
Курица	3,17	20	25,00	20
Салаты				
«Вахдат»	3,17	20	28,57	20
«Восточный рай»	3,17	20	28,57	20
Фруктовый «Хайр»	1,59	10	14,29	10
«Рохат»	1,59	10	14,29	10
«Душанбе»	1,59	10	14,29	10
Напитки				
Чолов	3,17	20	16,67	20
Компот	3,17	20	16,67	20
Сок ассортименте	3,17	20	16,67	20
Чай	4,76	30	25,00	30
Кофе	4,76	30	25,00	30
Выпечки				
Самса	4,76	30	30,00	30
Фатир (слоенная лепешка)	3,17	20	20,00	20
Калама (слоенная лепешка с маслом)	3,17	20	20,00	20
Кульча	3,17	20	20,00	20
Орзук	1,59	10	10,00	10

Анализируя полученные результаты из таблицы 6 можно произвести примерный расчет количества блюд каждого наименования на один день для кафе «Восточный рай»: 630 порций, в том числе первые – 60, вторые – 140, гарниры – 60, шашлыки – 80, салаты – 70, напитки – 120, выпечки – 100.

Подборка необходимого оборудования для кафе «Восточный рай» представлена в таблице 7.

Таблица 7 – Оборудование для кафе «Восточный рай»

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	2	3	4	5
Мучной цех				
1	Фритюрница Modular 79/40	1	65 000	65 000
2	Печь «UNOX»	1	41 000	41 000
3	Холодильный шкаф Abat	1	39 000	39 000
4	Гриль SalamanderFlamma	1	35 000	35 000
5	Шаурма аппарат двусторонний	1	41 500	41 500
6	Тестомесильная маш.спиральная «Sinmag»	1	21 000	21 000
7	Плита электрическая 4-х комфор.	1	37 000	37 000
8	Ларь итальфрост	1	16 000	16 000
9	Тестораскаточная машина с насадкой «Fimar»	1	65 700	65 700
	Итого по цеху:			361 200
Горячий цех				
1	Стол-холодильник.	1	56 000	56 000
2	Плита электрич. Lotus	1	45 000	45 000
3	Сковорода электрическая	1	37 000	37 000
4	Пароконвектомат КЛМ	1	60 000	60 000
5	Пельменоварка	1	30 000	30 000
6	Ларь-витрина низкотемпературный	1	18 625	18 625
7	Котел 30 л профессиональный Luxstahl	2	6 000	12 000
8	Маш. протир-резат	1	23 000	23 000
9	Посуда для приготовления (сковороды и сотейники)	8	3 000	24 000
10	Овощерезка Fimar	1	39 000	39 000
11	Термомикс	1	49 500	49 500

Продолжение таблицы 7

1	2	3	4	5
	Итого по цеху:			394 125
Холодный цех				
1	Холодильный шкаф «Ариада»	1	46 000	46 000
2	Овощерезка «Брунер»	1	25 000	25 000
3	Шкаф холодильный ШХ-0,7ДС «Polair»	1	33 000	33 000
4	Слайсер	1	19 000	19 000
5	Мясорубка «Fimar»	1	17 900	17 900
	Итого по цеху:			140 900
Мясной цех				
1	Камера холодильная КХН 9,9	1	44 000	44 000
2	Сплит система	1	38 920	38 920
3	Мясорубка «Fimar»	1	17 900	17 900
4	Шкаф морозильный ITAIFROST	1	80 000	80 000
5	Холодильный шкаф Ариада	1	46 000	46 000
	Итого по цеху:			226 820
Линия раздачи				
1	Мармит для первых блюд SAROSKZ-12	3	4 500	13 500
2	Витрина холодильная	3	17 000	51 000
3	Витрина мучная	2	10 000	20 000
4	Витрина для горячих блюд плита	1	15 000	15 000
5	Диспенсер	1	2 000	2 000
	Итого по цеху:			101 500
Инвентарь и посуда				
1	Посудомоечная машина	1	71 250	71 250
2	Весы CAS SW-1-2	1	5700	5 700
3	Стол/стулья			190 000
4	Посуда			120 000
5	Итого инвентарь и посуда			386 950
6	Итого по производству в руб.:			1 611 495

Из таблицы 7 видно, что затраты на покупку оборудования для кафе «Восточный рай» составляет 1 611 495 рублей. Оборудования для кафе «Восточный рай» будет закупаться в компаниях «Клен» и «Торговый дизайн - Кемерово».

Необходим косметический ремонт помещения: создание интерьера, декора.

Таблица 8 – Расчет стоимости ремонта коммерческой недвижимости под кафе

Площадь, кв.м	200
Стоимость ремонта руб./кв.м.	1 500
Стоимость ремонта кафе, руб.	300 000

В таблице 9 приведены оплаты стоимости ремонта кафе ежемесячно.

Таблица 9 – Распределение оплаты стоимости ремонта кафе ежемесячно

Наименование	Январь 2020	Февраль 2020	Март 2020	Итого
	1	2	3	
Распределение затрат , %	40%	40%	20%	100%
Распределение затрат , руб	120 000	120 000	60 000	300 000

Оплата стоимости оборудования для кафе «Восточный рай» будет производиться в течении три месяца.

Таблица 10 – Распределение оплаты стоимости оборудования

Наименование	Январь 2020	Февраль 2020	Март 2020	Итого
	1	2	3	
Распределение оплаты затрат, %	0%	10%	90%	100%
Распределение оплаты, руб.	0	161 150	1 450 346	1 611 495

С целью повышения производительности труда необходимо правильно подобрать оборудование и грамотно организовать технологическую линию. Технологическая или производственная линия представляет собой комплекс дополняющего друг друга оборудования, для выполнения уже заложенной технологической идеи. Оборудование, действующее в линии согласованно, т.е. каждое из них в определенной последовательности отдает сырье на следующую операцию. Рабочие места размещаются в соответствии с последовательностью технологического процесса.

Таким образом, в кафе «Восточный рай» будут работать 12 человек., Управляющий, 1 Ведущий бухгалтер, 5 поваров, 3 официанта, 2 уборщика. Составляем штатное расписание и определяется заработная плата каждого работника кафе в месяц. Данные сводятся в таблицу 11.

Таблица 11 – Штатное расписание кафе «Восточный рай»

№	Должность	Количество рабочих мест	Заработная плата в месяц (рублей)
1	Управляющий	1	30 000
2	Ведущий бухгалтер	1	25 000
3	Шеф – повар	1	25 000
4	Повар	2	20 000
5	Повар – заготовщик	2	15 000
6	Официант	3	15 000
7	Уборщик	2	15 000
	Итого:	12	

Для работы в кафе «Восточный рай» будет принято 12 человек. Общий фонд заработной платы в месяц, без отчислений, составит 225 000 рублей.

Расчет заработной платы и отчислений для наемных работников представлен в таблице 12. Расчет отчислений от заработной платы для наемных рабочих определяется по формуле 5:

$$O = A \cdot 30,2\% \quad (5)$$

где O – отчислений от заработной платы (ПФР = 22%, ФСС = 2,9 % ФФОМС = 5,1 %, ФСС НС = 0,2%), %; A – заработная плата, руб.

Расчет общей суммы платежей в месяц на одного работника определяется по формуле 6:

$$OC = A + O \quad (6)$$

где OC – общая сумма платежей в месяц на 1 работника, руб.

Расчет затрат в год на работников кафе определяется по формуле 7:

$$З = OC \cdot 12мес. \quad (7)$$

где З – затраты в год на 1 работника, руб.

Таблица 12 – Расчет фонда оплаты труда

Наименование	Количество, человек	Оклад, руб. в месяц на человека	Итого, руб	Соц. взносы с ЗП	Итого с соц. взносами, руб.
Управление					
Управляющий	1	30 000	30 000	9 060	39 060
Ведущий бухгалтер	1	25 000	25 000	7 550	32 550
Итого управление	2		55 000	16 610	71 610
Производственный персонал					
Шеф-повар	1	25 000	25 000	7 550	32 550
Повара	2	20 000	40 000	12 080	52 080
Повар-заготовщик	2	15 000	30 000	9 060	39 060
Официанты	3	15 000	45 000	13 590	58 590
Технический персонал	2	15 000	30 000	9 060	52 080
Итого кафе	10		170 000	51 340	234 360
Всего ФОТ	12		225 000	67 950	305 970

Исходя из таблицы 12 видно, что затраты в год на наемных работников с отчислениями в фонды составят 305 970 рублей. Оклад работникам будет оплачиваться не менее 2-х раз в месяц. Расчет фонда оплаты труда на период ремонта помещения представлен в таблице 13.

Таблица 13 – Расчет фонда оплаты труда на период ремонта помещения

Наименование	Количество, человек	Оклад, руб. в месяц на человека	Итого, руб	Соц. взносы с ЗП	Итого с соц. взносами, руб.
Управляющий кафе	1	25 000	25 000	7 550	32 550
Главный бухгалтер	1	15 000	15 000	4 530	19 530

В кафе «Восточный рай» будет осуществляться линейной структуры управления, которая представлена на рисунке 3.

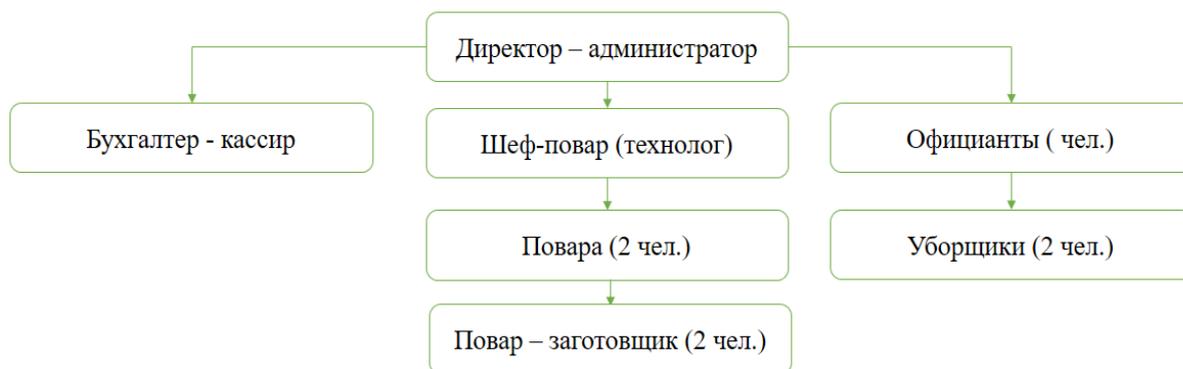


Рисунок 3 – Структура управления кафе «Восточный рай»

3.5 Маркетинговый план кафе «Восточный рай»

Маркетинг – это активность во всем, что поможет увеличить объём услуг. Увеличение услуг, это увеличение прибыли, к чему стремится каждый предприниматель. Для того чтобы предлагаемые услуги были востребованы, предпринимателю необходимо выяснить: желание потребителей, для реализации услуги; выбрать именно те услуги, которые будут удовлетворять спрос потребителей; правильно выбрать приемлемую цену для клиента, в зависимости от статуса заведения; организовать продвижение рекламы, предоставляемой услуги; внедрить услугу; в результате получить прибыль.

Успешный маркетинговый план, есть составляющее трех главных критериев: качество предоставляемой продукции/услуги, её цена и реклама.

Посетители нашего заведения являются люди разного возраста, социального положения и разного рода деятельности, и поэтому мы должны предоставлять разнообразие видов деятельности.

Начальный этап маркетинга – это создания бренда предприятия. Бренд предприятия является дизайнерский объект, изображение, слово или выражение, символ, знак, а иногда и сочетание всего вышеуказанного, используемое для

распознавания и чёткого конкурентного выделения среди себе подобных предприятий [6].

Маркетинг в кафе «Восточный рай» включает в себя все мероприятия по привлечению клиентов. В него входит и создание концепции кафе, и проработка приемлемых решений, и планировании рекламных мероприятий. Реклама об открытии кафе «Восточный рай» будет распространяться через социальные сети путем создания группы и публикации информации в «Одноклассниках», «ВКонтакте» и «Instagram». На сегодня такая реклама наиболее актуальна, и ее цели направлены на: поддержание коммуникаций со своими клиентами; создание on-line клиентской базы; повысить узнаваемость производимых товаров и услуг.

Данные по проведению маркетинговых мероприятий для открытия кафе представлены в таблице 14.

Таблица 14 – Маркетинговый план для открытия кафе «Восточный рай»

Маркетинговые мероприятия	Стоимость одного заказа	Количество заказов	Затраты в течение, руб.
1	2	3	4
Созданию группы и размещение информации в социальной сети	бесплатно	бесплатно	бесплатно
Размещения рекламы на Юргинской студии телевидения, Доска объявления	700руб	8 дней (по выходным)	5600
Размещения рекламы на Юргинской студии телевидения, «Бегущая строка»	300 руб.	20 дней (по будням)	6000
ИТОГО В ТЕЧЕНИЕ 1-3 МЕСЯЦЕВ			11600
Печать листовок А6		1000шт	1190
Печать визиток		1000шт	510

Продолжение таблицы 14

1	2	3	4
Изготовление карт постоянного покупателя	5 руб.	100шт	500
Печать меню кафе «Восточный рай»	150руб.	10шт	1500
Изготовление вывески кафе «Восточный рай»	9 000 руб.	1 шт	9000
ИТОГО			24 300

Из таблицы видно, затраты маркетинга на первоначальном этапе составят 24 300 рублей в первый месяц работы и 11600 в мае и июне 2020 г. Заказ печати визиток, листовок, карт, меню будет оформлен через «ОптПолиграф». Заказ и монтаж вывески будет оформлен через Рекламно-полиграфический комплекс «ОптПолиграф» городе Юрга. В дальнейшем не планируется тратить на комплекс маркетинга более 1000 руб. в месяц.

3.6 Финансовый план кафе «Восточный рай»

Финансовый план как составная часть бизнес-плана является основополагающим при планировании создания бизнеса. Все расчеты должны проводиться очень тщательно.

Финансовая часть состоит из следующих подпунктов: прогноз главных показателей финансовой деятельности; планирование движения денежных потоков; прогноз баланса предприятия.

При правильном управлении предприятие может устанавливать наценки на реализуемую продукцию, которые в общем объеме продаж принесут достаточную прибыль не только для покрытия всех затрат, но и для получения чистой прибыли.

В формировании величины себестоимости продукции участвует несколько видов затрат, включение которых в итоговую цену товара позволит установить такие наценки, чтобы предприятие могло получать чистую прибыль от реализации. Это выплаты поставщикам, таможенные пошлины, проценты посредникам по приобретению материалов, доставка материалов и другие расходы, связанные с приобретением исходных товаров и производством. Расчет потребности в финансировании в таблице 15.

Таблица 15 – Расчет потребности в финансировании, руб.

Месяца	Январь 2020	Февраль 2020	Март 2020	ИТОГО
1	2	3	4	5
ИНВЕСТИЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-120 000	-281 150	-1 536 346	-1 937 495
Ремонт кафе	-120 000	-120 000	-60 000	-300 000
Онлайн касса			-26 000	-26 000
Оборудование для кафе	0	-161 150	-1 450 346	-1 611 495
ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-173 680	-173 680	34 015	-313 345
Оборотный капитал		0	195 615	195 615
Фонд оплаты труда	-52 080	-52 080	-40 000	-144 160
На период ремонта	-52 080	-52 080	-40 000	-144 160
Маркетинговые мероприятия	-11 600	-11 600	-11 600	-34 800
Коммунальные расходы	-60 000	-60 000	-60 000	-180 000
Административно- хозяйственные расходы	-50 000	-50 000	-50 000	-150 000
Потребность в финансировании	-293 680	-454 830	-1 502 331	-2 250 840

Продолжение таблицы 15

1	2	3	4	5
Потребность в финансировании накопительно	-293 680	-748 510	-2 250 840	

Таблица 16 – Структура финансирования

Наименование	% от объема	Сумма финансирования, руб.
Собственный капитал	30,0%	-690 246
Заемный капитал	70,0%	-1 610 574
ИТОГО		-2 300 820

С целью удовлетворение собственных нужд в финансовых ресурсах компании имеют права привлекать разные виды займов. Результативное применение займов дает возможность увеличить масштабы бизнеса, увеличить эффективность своего денежных средств, а в окончательном результате – и стоимость компании. Параметры заемного финансирования кафе «Восточный рай» представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Параметры заемного финансирования

Стоимость заемного капитала, % годовых	10,8%
Срок возврата кредита, месяцев	45
Отсрочка первого платежа по процентам, месяцев с момента реализации проекта	5
Отсрочка первого платежа по возврату основного долга, месяцев с момента реализации проекта	5
Срок возврата кредита, месяцев с начала реализации проекта, месяцев	50
Сумма начисленных и уплаченных процентов, руб.	355 934

Движение денежных средств кафе приведены в таблице 18.

Таблица 18– Движение денежных средств по годам, руб.

Статья затрат	1	2	3	4	5	Сумма
1	2	3	4	5	6	7
ИНВЕСТИЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-1 937 495	0	0	-26 000	6 413 432	4 449 937
Строительство кафе	-300 000	0	0	0	0	-300 000
Оборудование для кафе	-1 611 495	0	0	0	0	-1 611 495
Установка онлайн кассы	-26 000	0	0	-26 000	0	-52 000
Реверсия (поступления в постпрогнозный период)	0	0	0	0	6 413 432	6 413 432
ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	1 689 242	2 584 009	2 531 618	2 531 618	1 034 745	10 371 232
Выручка	13 812 120	19 051 200	19 051 200	19 051 200	11 113 200	82 078 920
Затраты на приобретение продуктов	-7 563 780	-10 432 800	-10 432 800	-10 432 800	-6 085 800	-44 947 980
Оборотный капитал	260 820	0	0	0	-260 820	0
Фонд оплаты труда	-2 819 969	-3 551 638	-3 551 638	-3 551 638	-2 130 244	-15 605 126
На период ремонта	-120 000	0	0	0	0	-120 000
Управление	-495 000	-660 000	-660 000	-660 000	-437 415	-2 912 415
Производственный персонал	-1 530 000	-2 040 000	-2 040 000	-2 040 000	-1 190 000	-8 840 000
Страховые социальные взносы ИП за себя	-27 179	-36 238	-36 238	-36 238	-27 179	-163 071

Продолжение таблицы 18

1	2	3	4	5	6	7
Страховые социальные взносы за персонал	-647 790	-815 400	-815 400	-815 400	-475 650	-3 569 640
Маркетинговые мероприятия	-53 500	-12 000	-12 000	-12 000	-7 000	-96 500
Коммунальные расходы	-1 008 727	-1 143 072	-1 143 072	-1 143 072	-666 792	-5 104 735
Административно-хозяйственные расходы	-426 242	-381 024	-381 024	-381 024	-222 264	-1 791 578
Аренда помещения	-240 000	-240 000	-240 000	-240 000	-140 000	-1 100 000
УСН доходы-расходы 6%	-271 480	-571 536	-571 536	-571 536	-285 768	-2 271 856
УСН 1%	0	-135 121	-187 512	-187 512	-279 768	-789 913
ФИНАНСОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	1 885 009	-551 246	-504 861	-458 477	-36 113	334 312
Потребность / излишек в финансировании	-248 253	2 584 009	2 531 618	2 505 618	7 448 177	14 821 169
Собственный капитал						
Поступление	690 246	0	0	0	0	690 246
Нарастающим итогом	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	
Выбытие						
Заемный капитал						
Поступление	1 610 574	0	0	0	0	1 610 574
Выбытие	-286 324	-429 486	-429 486	-429 486	-35 791	-1 610 574
Начисление %%	129 487	121 759	75 375	28 990	322	355 934

Продолжение таблицы 18

Оплата %%	-129 487	-121 759	-75 375	-28 990	-322	-355 934
Заемный капитал нарастающим итогом	1 324 250	894 763	465 277	35 791	0	
Остаток %%	0	0	0	0	0	
Остаток %% и займов	1 324 250	894 763	465 277	35 791	0	
Баланс наличности на начало периода	0	1 636 756	3 669 519	5 696 276	7 743 417	
Баланс наличности на конец периода	1 636 756	3 669 519	5 696 276	7 743 417	15 155 481	
Денежный поток	-377 740	2 462 249	2 456 243	2 476 628	7 447 855	14 465 235
Накопленный денежный поток	-377 740	2 084 510	4 540 753	7 017 381	14 465 235	

Бюджет доходов и расходов является одним из основных показателей рентабельности кафе. Расчет бюджет доходов и расходов кафе приведен в таблице 19.

Таблица 19 – Бюджет доходов и расходов, руб.

Наименование	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год	ИТОГО
1	2	3	4	5	6	7
Выручка	13 812 120	19 051 200	19 051 200	19 051 200	11 113 200	82 078 920
Прямые затраты (себестоимость)	-10 383 749	-13 984 438	-13 984 438	-13 984 438	-8 216 044	-60 553 106
Валовая прибыль	3 428 372	5 066 762	5 066 762	5 066 762	2 897 157	21 525 814

Продолжение таблицы 19

1	2	3	4	5	6	7
Амортизация	-382 299	-382 299	-382 299	-382 299	-382 299	-1 911 495
Операционные расходы:	-1 754 470	-1 776 096	-1 776 096	-1 802 096	-1 036 056	-8 092 814
Коммунальные расходы	-1 008 727	-1 143 072	-1 143 072	-1 143 072	-666 792	-5 104 735
Маркетинговые мероприятия	-53 500	-12 000	-12 000	-12 000	-7 000	-96 500
Административно- хозяйственные расходы	-426 242	-381 024	-381 024	-381 024	-222 264	-1 791 578
Онлайн касса	-26 000			-26 000		
Аренда помещения	-240 000	-240 000	-240 000	-240 000	-140 000	-1 100 000
Операционная прибыль	1 291 603	2 908 367	2 908 367	2 882 367	1 478 802	11 521 505
Проценты за кредит	-129 487	-121 759	-75 375	-28 990	-322	-355 934
Прочие расходы	0					0
Прочие доходы					6 413 432	6 413 432
Прибыль до налогообложения	1 162 116	2 786 608	2 832 992	2 853 377	7 891 912	17 579 004
УСН	-271 480	-571 536	-571 536	-571 536	-285 768	-2 271 856
1%	0	-135 121	-187 512	-187 512	-279 768	-789 913
операционная прибыль	890 636	2 079 950	2 073 944	2 094 329	7 326 376	14 517 235

Далее рассматриваем прогнозный баланс кафе «Восточный рай». Цель составления прогнозного баланса состоит в разработке интегрированного набора финансовых прогнозов, отражающих ожидаемую производительность для кафе «Восточный рай». Прогнозный баланс представлен в таблице 20.

Таблица 20 – Прогнозный баланс

Наименование	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год
Активы					
Основные средства	1 529 196	1 146 897	764 598	382 299	0
Кафе	1 529 196	1 146 897	764 598	382 299	0
Оборотные активы	1 781 656	3 814 419	5 841 176	7 888 317	15 155 481
Денежные средства	1 636 756	3 669 519	5 696 276	7 743 417	15 155 481
Запасы сырья и материалов	144 900	144 900	144 900	144 900	0
ИТОГО АКТИВЫ	3 310 852	4 961 316	6 605 774	8 270 616	15 155 481
Пассивы					
Обязательства	1 729 970	1 300 483	870 997	441 511	0
Заемный капитал	1 324 250	894 763	465 277	35 791	0
Задолженность по %%	0	0	0	0	0
Кредиторская задолженность	405 720	405 720	405 720	405 720	0
Капитал	1 580 882	3 660 833	5 734 777	7 829 106	15 155 481
Собственный капитал	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246
Нераспределенная прибыль (убыток)	890 636	2 079 950	2 073 944	2 094 329	7 326 376
Нераспределенная прибыль (убыток) прошлых лет		890 636	2 970 587	5 044 531	7 138 860
ИТОГО ПАССИВЫ	3 310 852	4 961 316	6 605 774	8 270 616	15 155 481

Объем производства, при котором все полученные доходы смогут только перекрыть совокупные затраты – это точка безубыточности. Значение этого показателя важно для оценки текущего финансового состояния предприятия, а также для экономического планирования на перспективу. Рассчитываем точки безубыточности для кафе «Восточный рай».

Таблица 21 – Расчет точки безубыточности

Постоянные затраты в месяц,	-420 958
Доля переменных затрат в выручке	0,55
Маржинальная прибыль, доля в выручке	0,45
Минимальный размер выручки для компании, руб.в месяц	930 539

Таким образом, были произведены необходимые расчеты для построения точки безубыточности.

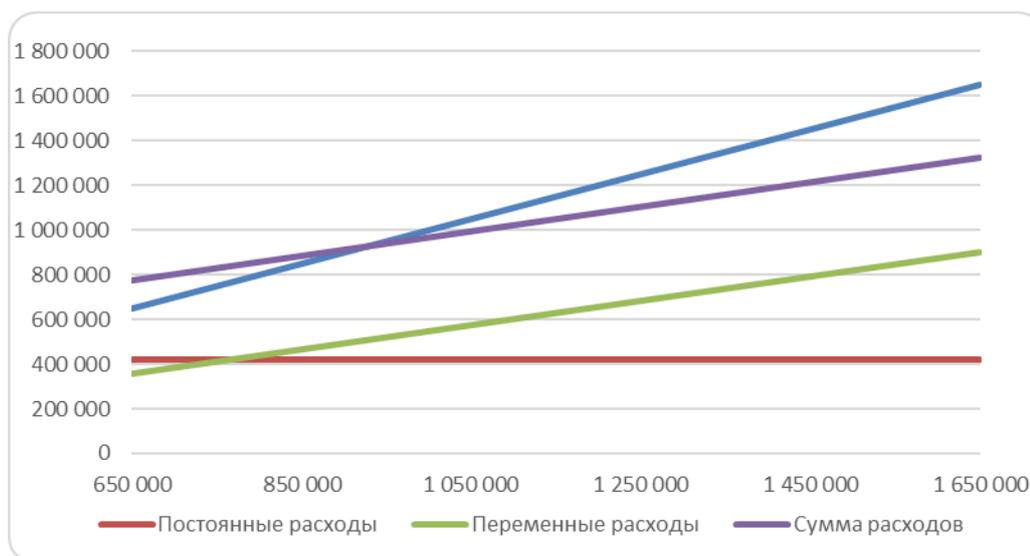


Рисунок 4 – График безубыточности кафе «Восточный рай»

Таблица 22 – Показатели эффективности проекта, руб.

Ставка дисконтирования (годовая)	25,00%
Чистый приведенный доход, NPV, руб	5 975 406
Внутренняя норма рентабельности, IRR, годовая, %	34,74%
Индекс прибыльности (PI)	3,68
Срок окупаемости, мес	14
Дисконтированный срок окупаемости, мес	17
Необходимые инвестиции, руб.	-2 300 820
Ставка дисконтирования (месячная)	2,08%
Средняя норма рентабельности (ARR)	168,16%

Анализируя таблицу 22 можно сделать вывод, что чистый приведенный доход составляет 5 975 406, внутренняя норма рентабельности – 34,74%. Из финансового плана видно, что срок окупаемости проекта составит 14 месяцев. Индекс прибыльности составит 3,68. В приложение В приведены движение денежных средств ежемесячно и по поквартально.

3.7 Риски кафе «Восточный рай»

Риск и бизнес - это взаимосвязанные понятия. Риск - это плата за свободное предпринимательство. На практике невозможно учесть все варианты производственных, коммерческих и финансовых операций в предпринимательстве. Рациональная концепция ведения дел в рыночных условиях требует квалифицированной оценки рисков в процессе принятия предпринимательских решений и по возможности снижать или компенсировать их отрицательные последствия.

Таким образом, риск - это потенциально существующая вероятность потери ресурсов или неполучения доходов, связанная с конкретной альтернативой управленческого решения.

В процессе своей деятельности кафе «Восточный рай» может столкнуться со следующими видами рисков: внутренние и внешние.

1. К внешним рискам можно отнести:

- возникновение финансовых трудностей;
- смещения в худшую сторону способностей извлечения материала и разных использованных материалов;
- увеличение стоимости сырья и материалов;
- снижение платёжеспособности потребителей;
- повышение конкурентной борьбы;
- перемена стоимости и спроса на продукцию;
- утрата позиций на рынке;

- внезапные изменения в формировании сферы;
- проблемы с получением банковского кредита;
- изменение в экономической и политической ситуации в стране.

2. К внутренним рискам можно отнести:

- отсутствие рабочей силы при реализации бизнес-плана;
- недостатки материалов и сырья;
- неисполнение своих обязательств заказчиками и подрядчиками;
- присутствие грубых ошибок при разработке бизнес-плана;
- неправильные стратегии управления;
- неправильные технологические процессы;
- сокращение производительности работы.
- непосредственный вред дорогостоящему
- экономические угрозы.

Необходимо предусмотреть процедуры для снижения уровня риска. Для этого можно применить различные методы.

В нашем случае подходящим может показаться на первый взгляд применение страхования и резервирование средств на покрытие непредвиденных расходов. Необходимо предусмотреть процедуры для снижения уровня риска. Для этого можно применить различные методы. Исходя из рассмотренных рисков кафе необходимо ранжировать риски, т.е. проанализировать самые ожидаемые и принять меры по минимизации их.

Таблица 23 – Ранжировании рисков

Риски	Причины рисков	Мероприятия по минимизация рисков
возникновение финансовый трудностей	Для реализации бизнес-плана необходимо достаточного финансирования, недостаток денежных средств приведет к финансовым трудностям	Минимизировать расходы, выплата налогов по упрощенной системе, закупать материалы российских производителей
повышение конкурентной борьбы	Появление новых подобных заведений, плохая реклама может привести к повышению конкурентной борьбы в рыночной экономике.	Ведение новых высококачественных продукции, вести правильную учетную политику, повысит качество обслуживания
отсутствие рабочей силы при реализации бизнес-плана	В процессе реализации необходимо найти рабочие силы.	
присутствие грубых ошибок при разработке бизнес-плана	Низкая предпринимательская способность может привести к грубым ошибкам	Повышение предпринимательской способности
неправильные технологические процессы	Незнания основы технологий	найти новых высококвалификационных сотрудников, обучить сотрудников, вести книгу отзывов и предложений

В нашем случае подходящим может показаться на первый взгляд применение страхования и резервирование средств на покрытие непредвиденных расходов.

Кроме того, следует не забывать, то что различную обстановку проще предотвратить, нежели откорректировать, таким образом, руководство кафе уделяют особенное интерес к диверсификации производства, реклама, применение аккредитивных форм оплаты за товар, ценовая политика,

формированию резервных фондов и т.д. Чем глубже и достовернее станет информация о внешней среде, тем больше будет возможностей подготовить хороший прогноз и снизить риск.

4 Результаты проведенного исследования

В результате проведенных исследований было выявлено, что целями проекта по открытию кафе «Восточный рай» в г. Юрга являются: оказание услуг в сфере общественного питания для людей со средним уровнем дохода, формирование успешного предприятия, получение достойной прибыли, создание новых рабочих мест.

Сделаем обобщение исходных данных, рассчитанных выше. Необходимые инвестиции, которые требуется для реализации данного бизнес-плана приведены в таблице 24.

Таблица 24 – Необходимые инвестиции

Показатель	Сумма	
Ремонт кафе (январь-март 2020)	300 000 руб.	в первые три месяца
Оборудование кафе (январь-март 2020)	1 611 495 руб.	в первые три месяца
Онлайн касса и ее содержание	26 000 руб.	в год
ИТОГО ИНВЕСТИЦИЙ	1937 495	

Анализируя таблицу 24 можно сделать вывод, что инвестиции по проекту составят 1 937 495 рублей. Далее рассматриваем текущие затраты в начало периоде. Текущие затраты рассчитаны в таблице 24.

Таблица 25 – Текущие затраты

Коммунальные платежи (январь-март 2020)	30 000 руб	.в первые три месяца
Административно-хозяйственные расходы на время ремонта (январь-март 2020)	120 000 руб.	в первые три месяца
Маркетинговые мероприятия на период ввода кафе (апрель-июнь 2020)	11 600 руб.	в первые три месяца работы кафе
Маркетинговые мероприятия	12 700 руб.	единоразово
Маркетинговые мероприятия с июля 2020	1000 руб.	ежемесячно с июля 2020
Аренда	20 000 руб. в год	в месяц
ФОТ	52080	в первые три месяца
ФОТ	305 970	ежемесячно с апреля

Исходя из анализа рынка рассчитываем средний чек и составляем расчет плана продаж в кафе «Восточный рай». Расчет плана продаж в кафе в таблице 26.

Таблица 26 – Расчет плана продаж в кафе

Средний чек, руб./чек	210
Посещаемость, человек в день	252
Дней в месяце	30
Выручка в месяц, руб.	1 587 600
Затраты на приобретение продуктов, руб./чек	115
Затраты на приобретение продуктов, руб.	869 400

Прогнозируется постепенное увеличение объёмов продаж в первые 30 дней реализации, и выручка в месяц составляет 1 587 600 рублей.

Средний чек на одного посетителя 210 р. Ежедневное количество посетителей порядка 252 человек. В выходные и праздничные дни поток посетителей увеличивается. Основные показатели продаж кафе приведены в таблице 27.

Таблица 27 – Основные показатели продаж кафе

Показатель	Месяцы			
	3	4	5	6-й и последующие месяцы
Процент загрузки, %	0%	75%	95%	100%
Ежемесячная выручка, руб.	0	1 190 700	1 508 220	1 587 600
Затраты на приобретение продуктов, руб.	0	652 050	825 930	869 400

Себестоимость производимых товаров – важный показатель абсолютно для любого предприятия. С помощью себестоимости можно оценить эффективности работы и найти способы увеличения рентабельности. Расчет себестоимости производится на 1 чек производится приведены в таблице 28.

Таблица 28 – Расчет себестоимости на 1 чек, руб.

Наименование затрат	Сумма, руб. за чек
Продукты	115,0
Заработная плата	40,5
Коммунальные расходы	12,6
Административно-хозяйственные расходы	4,2
ИТОГО себестоимость, руб. на 1 чек	172,3
Средний чек, руб./чек	210,0
Рентабельность по себестоимости	22%

Оборотный капитал – это совокупность денежных средств и ликвидных активов, которые необходимы для финансирования деятельности компании. Зная величину оборотного капитала, можно эффективнее управлять компанией и принимать инвестиционные решения. Значение оборотного капитала

характеризует способность и быстроту погашения текущих обязательств компании. Если у компании нет оборотного капитала или он весьма скромный, то, скорее всего, она не будет успешной. Вычисление оборотного капитала также полезно для оценки эффективного использования ресурсов компании. Расчет оборотного капитала в таблице 28 и в таблице 29.

Таблица 29 – Расчет оборотного капитала

Наименование	Количество, дней
Кредиторская задолженность	14
Запасы сырья и материалов	5

Таблица 30 – Расчет оборотного капитала

Наименование	Месяцы			
	3	4	5	6-й и последующие месяцы
Кредиторская задолженность	0	304 290	385 434	405 720
Запасы сырья и материалов	0	108 675	137 655	144 900
Изменения:				
Кредиторская задолженность	0	304 290	81 144	20 286
Запасы сырья и материалов	0	108 675	28 980	7 245
ИТОГО изменения оборотного капитала	0	195 615	52 164	13 041

Для кафе «Восточный рай» выбираем специальный налоговый режим упрощенная система налогообложения. Специальный налоговый режим УСН (упрощенная система налогообложения) в первую очередь ориентирован на индивидуальных предпринимателей и организации малого бизнеса. В Налоговом кодексе Российской Федерации введены различные ограничения на применение

этого налогового режима. Такими ограничениями являются, например, максимальный размер дохода и максимальная стоимость основных средств, при превышении которых применение УСН невозможно.

Налог на доходы 6%. Применяя данную систему налогообложения, вам необходимо будет по итогам каждого квартала вносить авансовые платежи. Если после расчета налога полученная величина налога будет больше вычетов, составляющих уплату взносов в пенсионный и медицинский фонды за индивидуального предпринимателя, а также больше 50% от суммы взносов, уплаченных за наемных работников, при их наличии, то необходимо осуществить авансовый платеж УСН.

Сроки оплаты авансовых платежей в 2020 году следующие: до 25 апреля за 1 квартал 2020 года; до 25 июля за 2 квартал 2020 года; до 25 октября за 3 квартал 2020 года; до 30 апреля 2020 года за 4 квартал 2020 года. Расчет налоговых платежей в таблице 31.

Таблица 31 – Расчет налоговых платежей

	Январь 2020	Февраль 2020	Март 2020	Апрель 2020	Май 2020	Июнь 2020	Июль 2020	Август 2020	Сентябрь 2020	Октябрь 2020
платежи за ИП в ПФ				7338,5			7338,5			7338,5
платежи за ИП в ФОМС				1721			1721			1721
платежи за работников в страховые фонды	0	0	0	12080	6795 0	6795 0	6795 0	6795 0	6795 0	6795 0
Итого				21139,5	6795 0	6795 0	2129 09,5			2129 09,5
выручка поквартально				0			4 286 520			4 762 800
минимальный налог				0			2571 91,2			2857 68
сумма налога				0			1285 95,6			1428 84

Сумма налога уменьшается только на 50%, несмотря на то, что социальные взносы составляют около 70% от минимальной суммы налога. Эта динамика в модели прослеживается по стабильным показателям с октября 2020 г., поэтому сразу уменьшим сумму налога до 3% для упрощения расчета.

Помимо того, каждый март будем уплачивать 1% с суммы дохода свыше 300 000 руб. за год.

Расчет остаточной стоимости и амортизации по годам реализации приведены в таблице 32.

Таблица 32 – Расчет остаточной стоимости и амортизации по годам реализации, руб.

Наименование	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год
Первоначальная стоимость кафе	1 911 495	1 529 196	1 146 897	764 598	382 299
Амортизация	382 299	382 299	382 299	382 299	382 299
Остаточная стоимость	1 529 196	1 146 897	764 598	382 299	0

Наиболее возможную стоимость реализации объекта в окончании этапа можно отражается как денежный поток от реверсии [10]. Расчет денежного потока от реверсии объекта представлены в таблице 33.

Таблице 33 – Денежный поток от реверсии, руб.

Чистый операционный доход в 5 году, руб	2 531 618
Коэффициент капитализации	25,00%
Затраты на продажу	5%
Стоимость объекта с НДС	9 620 148
Остаточная стоимость без НДС	0
НДС	1 603 358
Поступления от продажи	8 016 790
Налог на прибыль	1 603 358
Поступления от продажи для ДДС	6 413 432
Доход от продажи для БДР	6 413 432

На основании рассмотренного теоретического материала можно отметить, что бизнес-план – это документ в базе которого реализуется бизнес-идеи и развивается предпринимательской деятельности. Бизнес-план предполагает краткое, четкое, правильное и понятное описание предполагаемого бизнеса.

В результате проведенных исследований было выявлено, что целями проекта по открытию кафе «Восточный рай» в г. Юрга являлись:

- формирование прибыльного предприятия;
- получение чистой прибыли при реализации бизнес-плана;
- удовлетворение рынка потребления таджикскими блюдами;
- организация новых рабочих мест.

Разработка бизнес-плана – это первое и ключевое действие исполняемых в процессе выполнения плана. В мире не существует универсальной или стандартной формы бизнес-плана, который может пригодиться на все случаи жизни. Это связано с отсутствием универсальных источников средств. Примерная структура любого бизнес-плана это: титульный лист, резюме,

описание товаров/услуг, характеристика предприятия, анализ рынка конкурентов/потребителей, описание производственного процесса и производственного плана, организационного плана, маркетингового плана, финансового плана, анализ рисков.

Огромную роль играет именно малый бизнес в развитии экономики страны. В отличие с больших компаний он с легкостью быстро реагирует на требования нынешнего рынка, стремительно адаптируется к меняющимся обстоятельствам, выражает собственную эластичность и мобильность.

5 Корпоративная социальная ответственность (КСО) кафе «Восточный рай» в г. Юрге

5.1 Определение целей и задач программы КСО

В зависимости от предприятия, можно выбрать традиционную или стратегическую модель КСО. Традиционная модель предполагает периодическое участие организации в КСО, в зависимости от существующих возможностей. Если у предприятия есть потребность в КСО и деньги оно ассигнует финансы, если нет – то программа КСО может быть заморожена. Стратегическая модель КСО предполагает разработку долгосрочной программы, с учетом миссии и стратегии предприятия, интеграцию корпоративной социальной ответственности в повседневную работу компании. В этом случае ассигнования на программы КСО выделяют не как в традиционной модели, а на постоянной основе [12]. Исходя из вышесказанного принимаем стратегическую модель КСО для кафе «Восточный рай».

Целями реализации корпоративной социальной ответственности для кафе «Восточный рай» являются:

- стабильность и устойчивость развития кафе в долгосрочной перспективе;
- популяризация кафе как надёжного работодателя;
- развитие собственных трудовых ресурсов, которые позволяют привлекать лучших специалистов на рынке;
- улучшение имиджа кафе, рост репутации.

Миссия и основные стратегии, соответствующие целям КСО приведены в таблице 34.

Таблица 34 – Определение целей КСО для кафе «Восточный рай»

Миссия кафе «Восточный рай»	Обеспечение жителей города Юрга качественным питанием и проведение досуга по доступным ценам.	Цели КСО: - стабильность и устойчивость развития кафе в долгосрочной перспективе; - популяризация кафе как надёжного работодателя;
Стратегия кафе «Восточный рай»	Высокое качество предлагаемых услуг и продукции, тщательно подобранное месторасположение кафе, обеспечение надежной системой охраны.	- развитие собственных трудовых ресурсов, которые позволяют привлекать лучших специалистов на рынке; - улучшение имиджа кафе, рост репутации.

5.2 Определение стейкхолдеров программы КСО кафе «Восточный рай»

Стейкхолдерами или заинтересованными лицами называется любое сообщество внутри организации, или вне ее, предъявляющее определенные требования к результатам деятельности организации и характеризующееся определенной скоростью реакции. Среди множества стейкхолдеров выделяют: собственников, акционеров, органы федеральной и местной власти, поставщиков, топ-менеджеров, работников, профсоюзы, торговые группы, потребителей (внутренних, зарубежных), население, партнеров, инвесторов, кредиторов, конкурентов (внутренних, международных), профессиональные ассоциации, суды и др. Интересы инвесторов, акционеров и поставщиков связаны с эффективностью управления организацией (прибыльным использованием ресурсов). Наемные работники ожидают удовлетворения их труда в формах адекватной оплаты, возможностей профессионального роста и построения деловой карьеры, здоровой моральной атмосфере, приемлемых условий и режима труда, хорошего руководства. Покупателей интересует качество, безопасность и доступность товаров и услуг. Администрации местных

органов самоуправления заинтересованы в пополнении бюджета посредством налоговых поступлений и сохранения рабочих мест для населения региона. Топ-менеджеры заинтересованы в возможности контроля и управления финансовыми потоками, мощность которых свидетельствует о финансовой состоятельности предприятий. Интересы кредиторов удовлетворяются своевременным исполнением обязательств по погашению процентов и кредитов.

Если какая-либо группа стейкхолдеров не удовлетворена деятельностью организации, ее реакция может поставить под угрозу дальнейшее существование самой организации. К числу влиятельных стейкхолдеров относятся также правительство и жители регионов, в которых находятся организации. Среди жителей региона выделяют не только проживающих в нем людей, но и местные власти, природную среду и физическое окружение, качество жизни людей. Отдельные группы с особыми интересами (торговые, профессиональные ассоциации, комиссии по защите прав потребителей и др.) могут оказывать давление на корпорации в части осуществления социальных реформ, законов [12]. Исходя из целей программы были определены наиболее влиятельные стейкхолдеры, которые приведены в таблице 35.

Таблица 35 – Определение стейкхолдеров программ КСО кафе «Восточный рай»

№	Цели КСО	Стейкхолдеры
1	Стабильность и устойчивость развития кафе в долгосрочной перспективе.	Органы федеральной и местной власти, клиенты, жители города
2	Популяризация кафе как надёжного работодателя	Собственники, работники, партнеры
3	Развитие собственных трудовых ресурсов, которые позволяют привлекать лучших специалистов на рынке.	Менеджеры предприятия, работники предприятия
4	Улучшение имиджа кафе, рост репутации	Собственники, партнеры, работники

Исходя из данных можно сказать, что наибольшее отражение в поставленных целях КСО организации находят стейкхолдеры прямого влияния.

5.3 Определение элементов программы КСО кафе «Восточный рай»

В следующем этапе разработки КСО кафе «Восточный рай» определяются элементы программы, которые представлены в таблице 36.

Таблица 36 – Элементы программы КСО

№	Стейкхолдеры	Описание элемента	Ожидаемый результат
1	Население	Приготовление больших порций праздничных блюд и проведение развлекательной программы на праздники.	Организация досуга граждан города с детьми
2	Работники	Программы повышения квалификации	Привлечение лучших сотрудников, поддержание работоспособности сотрудников
3	Детские дома, школы и детские сады, интернат-школы	Проведение бесплатных мастер классов	Повышение эффективности благотворительных программ

5.4. Затраты на программы КСО для кафе «Восточный рай»

Затраты на программы КСО могут определяться по остаточному принципу и расходоваться в зависимости от их наличия, а могут стать частью ежемесячных, поквартальных отчислений. В первом случае, кафе будет трудно ожидать результатов деятельности программ КСО, поскольку мероприятия

будут финансироваться время от времени. Так как в кафе не предусмотрено иное, то в данном случае рекомендуется применять стратегическое планирование в рамках разработки КСО. Общий бюджет программ КСО определяется как процент чистой прибыли предприятия ежемесячно направляемы на реализацию программ КСО.

Таблица 37 – Затраты на мероприятия КСО для кафе «Восточный рай»

№	Мероприятия	Единица измерения	Цена	Стоимость реализации на планируемый период
Внешние мероприятия КСО				
1	Проведение бесплатных мастер классов	Руб.	2000	8000
2	Приготовление больших порций праздничных блюд и проведение развлекательной программы на праздники.	Руб.	5000	5000
Внутренние мероприятия КСО				
1	Новогодние подарки для детей сотрудников	Руб.	600	5400
2	День рождения сотрудника	Руб.	300	2700
3	Праздники: - 8 марта; - 23 февраля.	Руб.	500	4500
ИТОГО				21 600 руб.

Таким образом, на основе данных можно сделать выводы, что проводимые в рассматриваемом кафе программы КСО соответствуют стратегии и миссии заведения. Программы КСО полностью удовлетворяют стейкхолдеров.

Основные преимущества, которые получает кафе «Восточный рай» от реализации программ КСО, это: социальная реклама кафе, социально-ответственное поведение – заведение заботится о сотрудниках, денежные надбавки дают больше стимула для качественной и творческой работы сотрудников. Затрачиваемые денежные средства на выполнение КСО рациональным, а достигнутые в результате проведения мероприятий социальные последствия важны как для самого кафе, так и для населения.

5.5. Ожидаемая эффективность программ КСО для кафе «Восточный рай»

Оценка эффективности разработанной программы КСО для кафе «Восточный рай» должна строиться на основе принципов эффективности затрат на мероприятия и ожидаемых от мероприятий результатов. Но при эффективности программ КСО оценить сложно. Это бывает в случае, если проблема социальной ответственности, которую решает предприятие, велика, и предприятию сложно справиться с ней в одиночку, либо эта проблема не имеет немедленного отклика на реализацию мероприятий. При этом, необходимо помнить, что каждая реализуемая программа КСО связана с целями деятельности предприятия, ее миссией. Поэтому необходимо определить эффект от реализации программ не только для общества, но и для организации.

Таблица 38 – Оценка эффективности мероприятий КСО для кафе «Восточный рай»

№	Название мероприятия	Затраты	Эффект для кафе	Эффект для общества
1	Проведение бесплатных мастер классов для детей	8000	16000	8000
2	Приготовление больших порций праздничные блюда и развлекательной программы на «День защиты детей» или другие праздники	5000	15000	5000
3	Новогодние подарки для детей сотрудников	5400	-	5400
4	День рождения сотрудника	2700	-	2700
5	Праздники: - 8 марта; - 23 февраля.	4500	-	4500

В настоящий момент из нормативных документов для регулирования трудовых отношений кафе будет ориентироваться на нормы трудового кодекса, на основании которых у нее складываются отношения со своими сотрудниками (кафе исполняет свои обязательства, выплачивает белую зарплату и постоянно платит налоги).

Трудовые отношения оформляются в организации в соответствии с нормами трудового законодательства, внутренние нормативные документы и регламенты в области КСО отсутствуют. Организации стоит разработать внутренние нормативные документы и регламенты, определяющие социальную ответственность перед своими работниками. И в последующем разместить материалы на официальном разработанном сайте, после его разработки. Это будет популяризировать организацию как социально ответственную.

Таким образом, корпоративная социальная ответственность – это не просто ответственность организации перед людьми, организациями, с которыми она сталкивается в процессе деятельности, перед обществом в целом, не просто набор принципов, в соответствии с которыми организация реализует свои бизнес-процессы, а философия организации предпринимательской и общественной деятельности, которых придерживаются организации, заботящиеся о своем развитии, обеспечении достойного уровня жизни людей, о развитии общества в целом и сохранение окружающей среды для последующих поколений.

Заключение

Раскрывая общие понятия про планирование и составления бизнес-плана можно отметить, бизнес-план – это основной и главный документ, рабочий инструмент предпринимателя и основа успешного бизнеса. Основной целью бизнес-плана – это получение прибыли. С помощью бизнес-плана можно решить ряд задачи, основные из них: установить определенное направление деятельности компании и роль фирмы на данных рынках, сформулировать цели и стратегии фирмы и достичь максимизации доходов в определенных обстоятельствах. Исходя из литературного обзора, следует сделать вывод, что от того, насколько тщательно проработана каждая деталь и каждый элемент бизнес-плана, тем более гибким и совершенным будут подходы к его реализации. А это, в свою очередь, позволит достичь успеха и процветания.

В ходе данной работы были разработаны маркетинговый, производственный и финансовый план для кафе «Восточный рай». Из производственного плана видно, что при реализации данного бизнес-плана появится 12 рабочих мест для жителей города. Предлагаемая продукция в данном бизнес-плане весьма отличается от других предприятий. Кулинарное искусство таджикского народа формировалось в течении многих столетий. Несмотря на некоторое сходство блюд таджикской национальной кухни с блюдами других среднеазиатских народов, таджикская кулинария имеет свои особенности, своеобразную технологию приготовления. В таджикской кухне особое место занимают салаты и холодные закуски из свежих овощей. Их подают и как самостоятельные блюда, и как дополнительный гарнир ко вторым блюдам, особенно к плову, мантам, кабобам и др.

Из анализа данного рынка видно, что в данный момент в городе подобных предприятий очень мало. Главная задача в маркетинговом плане – это максимальное привлечение клиентов. С этой целью были рассмотрены необходимые маркетинговые мероприятия для привлечения клиентов. Реклама

об открытии кафе «Восточный рай» больше всего будет распространяться в социальные сети путем создания группы и публикации информации.

В финансовом плане рассмотрены все затраты и возможности получения прибыли. Выявлены внутренние и внешние риски, также рассмотрены мероприятия по минимизации рисков.

Выявляя результаты проведенного анализа и расчеты можно отметить, что выручка в первый год работы в кафе-кондитерской «Восточный рай» составит 13 812 120 рублей, чистый доход – 5 975 406 рублей. Выручка за второй год работы составит 19 051 200 рублей, чистый доход – 5 975 406 рублей. Источником финансирования проекта являются заемные средства в размере 2 400 000 рублей. Полная стоимость реализация проекта составит 2 300 820 рублей. Срок окупаемости – 14 месяцев. В результате реализации данного проекта в первый год работы предполагается достичь рентабельности 34,74 %.

Таким образом, можно отметить, что поставленные задачи ВКР выполнены и цель достигнута. Считаю разработанный бизнес-план по открытию кафе «Восточный рай» в городе Юрга экономически эффективным и целесообразным.

Список использованных источников

1. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности: [учеб. пособие] / В.Е. Шкурко, Н. Ю.Никитина; [науч. ред. А. В. Гребенкин]; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 172 с.
2. Стрекалова Н. Д. Бизнес-планирование: учеб. пособие. СПб.: Питер, 2013. С. 10.
3. Богомолова Л.Л. Практическое руководство для студентов экономических специальностей. – Ханты-Мансийск.: Редакционно-издательский центр при Правительстве ХМАО – Югры, 2010. – 23с.
4. Гомола, А.И., Кириллов В.Е. Экономика / А.И., Гомола, В.Е. Кириллов, П.А. Жаннин - М.: Академия. - 2017. - 336с.
5. Войтов, А.Г. Экономика. Общий курс / А.Г. Войтов. - 9-е изд., перераб. и доп.- М.: ИТК Дашков и К. - 2016. - 600с.
6. Методические рекомендации к выполнению дипломной работы для специальности 260502 «Технология продукции общественного питания» (ТПОП). – Юрга: Изд-во Юргинский технологический колледж, 2012. – 72 с.
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» [Текст]. – Введ. 2016–01–01.– М. : Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. Шильман, Л. З. Дипломное проектирование [Текст]: учебнометодическое пособие / Под общ. ред. Л. З. Шильмана ; Харьковский ин-т общественного питания. – Харьков, 2011. – 600 с.
9. Мочулаев В. Е. Прогнозирование амортизационных отчислений, капитальных вложений и продажи активов при оценке рыночной стоимости предприятия // Молодой ученый. — 2013. — №2. — С. 173-178. — URL <https://moluch.ru/archive/49/6157/> (дата обращения: 05.05.2019).
10. Гриненко, С. В. Экономика недвижимости. Конспект лекций. - Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2014. - 107 с.

11. Тульчинский, Г. Л. Корпоративная социальная ответственность: технологии и оценка эффективности: учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. Л. Тульчинский. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 338 с. — Серия: Бакалавр. Академический курс.

12. Социальная ответственность: Методические указания к выполнению раздела «Социальная ответственность» выпускной квалификационной работы для студентов направления 38.03.01 «Экономика» / сост.: В.Г. Лизунков; Юргинский технологический институт (филиал) Томского политехнического университета, 2018. — 22с.

13. Хазипов И.Б. Международные методики составления бизнес-плана. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://catalog-statei.ru>, свободный. — Загл. с экрана.

14. Темирбекова Л.А., Садуакасова М.Б., Бердиходжаева М.С. / Составление бизнес плана и его значение для хозяйственной деятельности предприятия. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://catalog-statei.ru> (дата обращения: 05.04. 2019).

15. Маховикова, Г. А. Планирование на предприятии: краткий курс лекций / Г. А. Маховикова, Е. Л. Кантор, И. И. Дрогомирецкий. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 140 с.

16. Бизнес-план-основа создания предприятия — URL: [http://mirznanii.com/a/262582/ biznes-plan-osnova-sozdaniya-predpriyatiya/](http://mirznanii.com/a/262582/biznes-plan-osnova-sozdaniya-predpriyatiya/) (дата обращения: 05.04.2019).

17. Бизнес-план-основа успешного бизнеса. — URL: [http://bisnesstop.com /](http://bisnesstop.com/) (дата обращения: 05.04.2019).

Приложение А

Анкета

1. Вы ходите в кафе, для того, чтобы:

А – Пообедать / поужинать;

Б – Провести деловую встречу;

В – Встретиться с друзьями / любимыми;

Г – Иное (укажите, пожалуйста).

2. Как часто Вы посещаете рестораны?

А – Почти каждый день;

Б – 2-3 раза в неделю;

В – Раз в неделю;

Г – 2-3 раза в месяц;

Д – Раз в месяц;

Е – Раз в 2-3 месяца;

Ж Реже, чем раз в 2-3 месяца.

3 При выборе ресторана наиболее значимым фактором для Вас является:

А – Популярность, известность ресторана;

Б – Направление кухни, меню;

В – Интерьер ресторана;

Г – Цена;

Д – Качество еды и напитков;

Е – Качество обслуживания;

Ж – Расположение.

З – Привлекательный внешний вид (вывеска, фасад)

И – Иное (укажите, пожалуйста).

4. Отметьте, пожалуйста, источники информации, которыми Вы руководствуетесь при выборе ресторана:

А – Рекомендации друзей и знакомых;

Б – Наружная реклама;

В – Реклама в прессе;

Г – Радио – реклама;

Д – Интернет;

Е – Иное (укажите, пожалуйста).

5. Хотели бы посетить в кафе с восточной кухни (таджикская кухня)

А – да,

Б – нет.

Приложение Б
 Меню кафе «Восточный рай»

Блюда	Выход	Цена
Первые блюда		
Шурпа	250 г.	100 руб.
Лагман	250 г.	100 руб.
Хом-шурпа	250 г.	100 руб.
Чучвара	250 г.	100 руб.
Вторые блюда		
Шакароб	300 г.	150 руб.
Курутоб	300 г.	150 руб.
Манты	300 г.	130 руб.
Плов	300 г.	130 руб.
Кебаб	300 г.	150 руб.
Дамлама	300 г.	130 руб.
Фирменное	300 г.	140 руб.
Гарниры		
Картошкабирен (картошка фри)	250 г.	80 руб.
Авокадо (картофельное пюре)	250 г.	80 руб.
Гречка	250 г.	80 руб.
Рис	250 г.	80 руб.
Шашлыки		
По - худжански	300 г.	180 руб.
Баранина	300 г.	150 руб.
Говядина	300 г.	150 руб.
Курица	300 г.	120 руб.
Салаты		
«Вахдат»	200 г.	100 руб.
«Восточный рай»	200 г.	100 руб.
Фруктовый «Хайр»	200 г.	100 руб.
«Рохат»	200 г.	100 руб.
«Душанбе»	200 г.	100 руб.
Напитки		
Чолов	300 мл.	30 руб.
Компот	300 мл.	20 руб.
Сок в ассортименте	300 мл.	20 руб.
Чай	250 мл.	20 руб.
Кофе	250 мл.	20 руб.
Выпечки		
Самса	1 шт.	40 руб.
Фатир (слоенная лепешка)	1 шт.	50 руб.
Калама (слоенная лепешка с маслом)	1 шт.	50 руб.
Кульча	1 шт.	10 руб.
Орзук	10 шт.	20 руб.

Приложение В
Движение денежных средств ежемесячно

Месяца	Январь 2020	Феврал ь 2020	Март 2020	Апрель 2020	Май 2020	Июнь 2020	Июль 2020	Август 2020	Сентяб рь 2020	Октябр ь 2020	Ноябрь 2020	Декабр ь 2020
Статья затрат	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ИНВЕСТИЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-120 000	-281 150	-1 536 346	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ремонт кафе	-120 000	-120 000	-60 000									
Оборудование для кафе	0	-161 150	-1 450 346									
Установка онлайн кассы на три года			-26 000									
Реверсия (поступления в постпрогнозный период)												
ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-182 080	-182 080	835	161 949	250 123	266 642	139 587	277 242	277 242	125 299	277 242	277 242
Выручка	0	0	0	1 190 700	1 508 220	1 587 600	1 587 600	1 587 600	1 587 600	1 587 600	1 587 600	1 587 600
Затраты на приобретение продуктов			0	-652 050	-825 930	-869 400	-869 400	-869 400	-869 400	-869 400	-869 400	-869 400
Оборотный капитал		0	195 615	52 164	13 041							

Фонд оплаты труда	-52 080	-52 080	-52 080	-302 010	-292 950	-292 950	-302 010	-292 950	-292 950	-302 010	-292 950	-292 950
На период ремонта	-40 000	-40 000	-40 000									
Управление				-55 000	-55 000	-55 000	-55 000	-55 000	-55 000	-55 000	-55 000	-55 000
Производственный персонал				-170 000								
Страховые социальные взносы ИП за себя	0	0	0	-9 060	0	0	-9 060	0	0	-9 060	0	0
Страховые социальные взносы за персонал	-12 080	-12 080	-12 080	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950	-67 950
Маркетинговые мероприятия			-12700	-11 600	-11 600	-11 600	-1 000	-1 000	-1 000	-1 000	-1 000	-1 000
Коммунальные расходы	-60 000	-60 000	-60 000	-71 442	-90 493	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256
Административно-хозяйственные расходы	-50 000	-50 000	-50 000	-23 814	-30 164	-31 752	-31 752	-31 752	-31 752	-31 752	-31 752	-31 752
Аренда помещения	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000	-20 000
УСН доходы-расходы 6%				0	0	0	-128 596	0	0	-142 884	0	0
УСН 1%												
ФИНАНСОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	302 080	463 230	1 535 511	0	-65 051	-57 743	-49 641	-49 319	-48 997	-48 675	-48 353	-48 031

Потребность / излишек в финансировании	-302 080	-463 230	-1 535 511	161 949	250 123	266 642	139 587	277 242	277 242	125 299	277 242	277 242
Собственный капитал												
Поступление	90 624	138 969	460 653	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Нарастающим итогом	90 624	229 593	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246
Выбытие												
Заемный капитал												
Поступление	211 456	324 261	1 074 857	0	0	0	0	0	0			
Выбытие					-35 791	-35 791	-35 791	-35 791	-35 791	-35 791	-35 791	-35 791
Начисление %%	952	1 912	4 847	14 565	14 696	14 242	13 851	13 529	13 207	12 885	12 562	12 240
Оплата %%					-29 260	-21 953	-13 851	-13 529	-13 207	-12 885	-12 562	-12 240
Заемный капитал нарастающим итогом	211 456	535 717	1 610 574	1 610 574	1 574 783	1 538 993	1 503 202	1 467 412	1 431 621	1 395 831	1 360 040	1 324 250
Остаток %%	952	2 863	7 710	22 275	7 710	0	0	0	0	0	0	0
Остаток %% и займов	212 408	538 580	1 618 284	1 632 849	1 582 494	1 538 993	1 503 202	1 467 412	1 431 621	1 395 831	1 360 040	1 324 250
Баланс наличности на начало периода	0	0	0	0	161 949	347 021	555 920	645 865	873 788	1 102 033	1 178 656	1 407 545
Баланс наличности на конец периода	0	0	0	161 949	347 021	555 920	645 865	873 788	1 102 033	1 178 656	1 407 545	1 636 756

Денежный поток	-302 080	-463 230	-1 535 511	161 949	220 863	244 689	125 736	263 713	264 035	112 414	264 680	265 002
Накопленный денежный поток	-302 080	-765 310	-2 300 820	-2 138 872	-1 918 008	-1 673 319	-1 547 583	-1 283 870	-1 019 835	-907 421	-642 741	-377 740
Коэффициент дисконтирования	1,00	0,98	0,96	0,94	0,92	0,90	0,88	0,87	0,85	0,83	0,81	0,80
Дисконтированный денежный поток	-302 080	-453 776	-1 473 476	152 234	203 378	220 719	111 104	228 270	223 884	93 374	215 363	211 225
Накопленный дисконтированный поток	-302 080	-755 856	-2 229 332	-2 077 098	-1 873 720	-1 653 000	-1 541 896	-1 313 627	-1 089 743	-996 368	-781 005	-569 780

Приложение Г
Движение денежных средств поквартально, руб.

Статья затрат	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ИНВЕСТИЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-1 937 495	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Строительство кафе	-300 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Оборудование для кафе	-1 611 495	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Установка онлайн кассы	-26 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Реверсия (поступления в постпрогнозный период)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-363 325	678 714	694 071	679 783	544 661	679 783	679 783	679 783	492 271	679 783
Выручка	0	4 286 520	4 762 800							
Затраты на приобретение продуктов	0	-2 347 380	-2 608 200							
Оборотный капитал	195 615	65 205	0	0	0	0	0	0	0	0
Фонд оплаты труда	-156 240	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910	-887 910
На период ремонта	-120 000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Управление	0	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000	-165 000

Производственный персонал	0	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000	-510 000
Страховые социальные взносы ИП за себя	0	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060
Страховые социальные взносы за персонал	-36 240	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850	-203 850
Маркетинговые мероприятия	-12 700	-34 800	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000
Коммунальные расходы	-180 000	-257 191	-285 768	-285 768	-285 768	-285 768	-285 768	-285 768	-285 768	-285 768
Административно-хозяйственные расходы	-150 000	-85 730	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256
Аренда помещения	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000
УСН	0	0	-128 596	-142 884	-142 884	-142 884	-142 884	-142 884	-142 884	-142 884
1% от выручки	0	0	0	0	-135 121	0	0	0	-187 512	0
ФИНАНСОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	2 300 820	-122 794	-147 958	-145 059	-142 160	-139 261	-136 362	-133 463	-130 564	-127 665
Потребность / излишек в финансировании	-2 300 820	678 714	694 071	679 783	544 661	679 783	679 783	679 783	492 271	679 783
Собственный капитал										
Поступление	690 246	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Нарастающим итогом	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246
Выбытие										

Заемный капитал										
Поступление	1 610 574	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выбытие	0	-71 581	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372
Начисление %%	7 710	43 503	40 586	37 687	34 788	31 889	28 990	26 091	23 192	20 293
Оплата %%	0	-51 213	-40 586	-37 687	-34 788	-31 889	-28 990	-26 091	-23 192	-20 293
Заемный капитал нарастающим итогом	1 610 574	1 538 993	1 431 621	1 324 250	1 216 878	1 109 507	1 002 135	894 763	787 392	680 020
Остаток %%	7 710	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Остаток %% и займов	1 618 284	1 538 993	1 431 621	1 324 250	1 216 878	1 109 507	1 002 135	894 763	787 392	680 020
Баланс наличности на начало периода	0	0	555 920	1 102 033	1 636 756	2 039 257	2 579 779	3 123 199	3 669 519	4 031 226
Баланс наличности на конец периода	0	555 920	1 102 033	1 636 756	2 039 257	2 579 779	3 123 199	3 669 519	4 031 226	4 583 343
Денежный поток	-2 300 820	627 501	653 484	642 095	509 873	647 893	650 792	653 691	469 078	659 489
Накопленный денежный поток	-2 300 820	-1 673 319	-1 019 835	-377 740	132 133	780 026	1 430 819	2 084 510	2 553 588	3 213 077

Статья затрат	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	Сумма
ИНВЕСТИЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	0	0	-26 000	0	0	0	0	0	6 413 432	0	4 449 937
Строительство кафе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-300 000
Оборудование для кафе	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-1 611 495
Установка онлайн кассы	0	0	-26 000	0	0	0	0	0	0	0	-52 000
Реверсия (поступления в постпрогнозный период)	0	0	0	0	0	0	0	0	6 413 432	0	6 413 432
ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	679 783	679 783	492 271	679 783	679 783	679 783	492 271	679 783	-137 309	0	10 371 232
Выручка	4 762 800	1 587 600	0	82 078 920							
Затраты на приобретение продуктов	-2 608 200	-869 400	0	-44 947 980							
Оборотный капитал	0	0	0	0	0	0	0	0	-260 820	0	0
Фонд оплаты труда	-887 910	-354 425	0	-15 605 126							
На период ремонта	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-120 000

Управление	-165 000	-107 415	0	-2 912 415							
Производственный персонал	-510 000	-170 000	0	-8 840 000							
Страховые социальные взносы ИП за себя	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	-9 060	0	-163 071
Страховые социальные взносы за персонал	-203 850	-67 950	0	-3 569 640							
Маркетинговые мероприятия	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-3 000	-1 000	0	-96 500
Коммунальные расходы	-285 768	-95 256	0	-5 104 735							
Административно-хозяйственные расходы	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-95 256	-31 752	0	-1 791 578
Аренда помещения	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-60 000	-20 000	0	-1 100 000
УСН	-142 884	0	0	-2 271 856							
1% от выручки	0	0	-187 512	0	0	0	-187 512	0	-92 256	0	-789 913
ФИНАНСОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ	-124 766	-121 867	-118 968	-116 069	-113 170	-110 271	-36 113	0	0	0	334 312

Потребность / излишек в финансировании	679 783	679 783	466 271	679 783	679 783	679 783	492 271	679 783	6 276 124	0	14 821 169
Собственный капитал											
Поступление	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	690 246
Нарастающим итогом	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	690 246	
Выбытие											
Заемный капитал											
Поступление	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 610 574
Выбытие	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-107 372	-35 791	0	0	0	-1 610 574
Начисление %%	17 394	14 495	11 596	8 697	5 798	2 899	322	0	0	0	355 934
Оплата %%	-17 394	-14 495	-11 596	-8 697	-5 798	-2 899	-322	0	0	0	-355 934
Заемный капитал нарастающим итогом	572 649	465 277	357 905	250 534	143 162	35 791	0	0	0	0	
Остаток %%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Остаток %% и займов	572 649	465 277	357 905	250 534	143 162	35 791	0	0	0	0	
Баланс наличности на начало периода	4 583 343	5 138 360	5 696 276	6 043 579	6 607 292	7 173 905	7 743 417	8 199 575	8 879 357	15 155 481	
Баланс наличности на конец периода	5 138 360	5 696 276	6 043 579	6 607 292	7 173 905	7 743 417	8 199 575	8 879 357	15 155 481	15 155 481	

Денежный поток	662 388	665 287	454 674	671 085	673 984	676 883	491 948	679 783	6 276 124	0	14 465 235
Накопленный денежный поток	3 875 466	4 540 753	4 995 427	5 666 513	6 340 497	7 017 381	7 509 329	8 189 111	14 465 235	14 465 235	