**Бизнес-план проекта «Улиный фаст-фуд (стритфуд)»**

Самозанятого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

период разработки бизнес-плана \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.

*Представленный бизнес-план содержит информацию о проекте, разработанного для самозанятого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Информация, представленная в настоящем документе, носит конфиденциальный характер и является собственностью самозанятого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Данный документ предназначен только для лиц, получивших его с согласия владельца информации. Передача, копирование или разглашение содержащейся в данном бизнес-плане информации без письменного согласия владельца запрещается.*

**СТРУКТУРА БИЗНЕС-ПЛАНА**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Содержание***  | ***П. и пп. бизнес-плана по форме Методических рекомендаций******согласно содержанию*** |
| ***Титульный лист*** |  |
| ***Резюме проекта*** | ***п. 1 Информационные данные******пп. 1.1 Фамилия, имя, отчество гражданина******пп. 1.3 Вид предпринимательской деятельности пп. 1.4. Общая стоимость проекта******пп. 1.5 Место осуществления предпринимательской деятельности*** |
| ***История и текущее состояние проекта, его развитие*** | ***2. Существенные условия проекта******пп. 2.1 Полное перечисление выпускаемой продукции, товаров, услуг и т.д.******пп. 2.2 Характеристика выпускаемой продукции, товаров, услуг******пп. 2.3 Намечаемые объемы выпуска и реализации продукции пп. 2.4 Время, необходимое для начала деятельности******пп. 2.5 Требуется ли разрешение соответствующих органов пп.3.4 Каналы сбыта продукции, реализации услуг (магазины, розничная торговля, реализация на дому, по договорам с предприятиями и т.д.)******пп. 3.5 Реклама (необходимость, ее виды, затраты)*** |
| ***Анализ рынка предполагаемого к разработке продукта******проекта*** | ***пп. 3.3 Конкурентная способность (наличие конкурентов)*** |
| ***Основные задачи проекта и этапы*** | ***П. 3 План производства и сбыта продукции, товаров и услуг пп. 3.1 Краткое описание производственного процесса******пп. 3.2 Условия, необходимые для реализации производства (приобретение основных средств, материальных запасов)*** |
| ***Финансовый план*** | ***п. 4 Обоснование стоимости проекта пп. 4.1 Организационные затраты пп. 4.2 Общая стоимость проекта******пп.4.3 Затраты на приобретение основных средств и материальных запасов******п. 5 Расчет себестоимости продукции, товаров, услуг и цена их последующей реализации******пп. 5.1 Себестоимость месячного объема выпускаемой продукции, товаров, услуг******п.6 Обоснование состоятельности проекта******пп. 6.1 Среднемесячная выручка от реализации продукции******пп.6.2 Среднемесячная прибыль и рентабельность производства продукции, товаров и услуг*** |
| ***Оценка рисков и управление******рисками*** |  |
| ***Выводы*** |  |

1. Информационные данные
	1. Фамилия, имя, отчество гражданина:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Образование, специальность (квалификация):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Вид предпринимательской деятельности:

Например

Сфера общественного питания (данный вид деятельности соответствует коду ОКВЭД 56.10.24- Деятельность рыночных киосков и торговых палаток по приготовлению пищи)

* 1. Общая стоимость проекта (руб.): **663 182,09** руб. в том числе:

вложение собственных средств: 0 рублей вложение оборотных средств: 413 182,09 руб.

средства, привлекаемые из других источников: 250 000 руб. (Указать источник финансирования)

* 1. Место осуществления предпринимательской деятельности: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

т.д.:

1. Существенные условия проекта:
	1. Полное перечисление выпускаемой продукции, товаров, услуг и

Например

* Шаурма классическая- 200 руб;
* Гамбургер классический – 280 руб.;
* Картофель фри – 90 руб.;
* Хот-дог – 100 руб.
	1. Характеристика выпускаемой продукции, товаров, услуг:

Например

Уличный фаст-фуд (стритфуд)- это формат предприятий общепита, ориентированных на оперативное изготовление блюд из полуфабрикатов и их реализацию в уличных киосках, павильонах, автофургонах, автобуфетах, а также на передвижных прилавках и тележках. Отличительная черта таких предприятий- монопродуктовая специализация.

Это могут быть: чебуреки, хот-доги, бургеры, сэндвичи, печеный картофель, шаурма, куры, шашлык, суши, пицца, блины, пирожки, пончики и тд. Наряду с основным ассортиментом здесь же продают сопутствующую продукцию (в доле до 20%): орешки, воду, соки, жевательную резинку и т.д. Самостоятельный сегмент данного рынка - так называемый fun food («веселая» еда), который включает в себя попкорн, сахарную вату, чипсы и т.д.

Уличный общепит отличается демократичностью и самой низкой средней суммой чека. Такой бизнес характеризуется невысокой стоимостью открытия точки (от 7 до 15 тыс. $), что позволяет ему быстро развиваться. А его рентабельность – в 10 раз выше, чем тот же показатель для стационарного предприятия. Прибыль бизнеса зависит от следующих основных параметров: от количества точек, качества продукта, выбора места, правильной оценки рынка.

2.3. Намечаемые объемы выпуска и реализации продукции:

Планируется производство под заказ, поэтому планируемые объемы производства и реализации совпадают. Данный вид деятельности не носит сезонный характер.

Планируемые объемы производства и реализации приводятся лично \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, без привлечения работников.

Таблица 1—Планируемые объемы производства (совпадают с объемами реализации)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1мес. | 2мес. | 3мес. | 4мес. | 5мес. | 6мес. | 7мес. |
| Кол-во товаров, шаурма классическая, шт. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Кол-во товаров, гамбургер классический шт. | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Кол-во товаров, картофель фри, шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Кол-во товаров, хот-дог, шт. | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| ИТОГО | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 |

Продолжение таблицы 1—Планируемые объемы производства (совпадают с объемами реализации)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8мес. | 9мес. | 10мес. | 11мес. | 12мес. | Итого в год |
| Кол-во товаров, шаурма классическая, шт. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |
| Кол-во товаров, гамбургер классический шт. | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| Кол-во товаров, картофель фри, шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| Кол-во товаров, хот-дог, шт. | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| ИТОГО | 450 | 450 | 450 | 450 | 450 | 5400 |

Таблица 2—Планируемая выручка, руб.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1мес. | 2мес. | 3мес. | 4мес. | 5мес. | 6мес. | 7мес. |
| Кол-во товаров, шаурма классическая, шт. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Цена, руб./шт. | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выручка, руб. | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 |
| Кол-во товаров, гамбургер классический шт. | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| Цена, руб./шт. | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 |
| Выручка, руб. | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 |
| Кол-во товаров, картофель фри, шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Цена, руб./шт. | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Выручка, руб. | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 |
| Кол-во товаров, хот-дог, шт. | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Цена, руб./шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Выручка, руб. | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 |
| **Выручки****итого** | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 |

Продолжение таблицы 2—Планируемая выручка, руб.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8мес. | 9мес. | 10мес. | 11мес. | 12мес. | Итого за год |
| Кол-во товаров, шаурма классическая, шт. | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |
| Цена, руб./шт. | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | - |
| Выручка, руб. | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 | 30000 | 360000 |
| Кол-во товаров, гамбургер классический шт. | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| Цена, руб./шт. | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | - |
| Выручка, руб. | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 | 22400 | 268800 |
| Кол-во товаров, картофель фри, шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| Цена, руб./шт. | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | - |
| Выручка, руб. | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 | 10800 | 129600 |
| Кол-во товаров, хот-дог, шт. | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| Цена, руб./шт. | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | - |
| Выручка, руб. | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 | 12000 | 144000 |
| **Выручки****итого** | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 | 75200 | 902400 |

2.4. Время, необходимое для начала деятельности:

Для запуска производства необходимо 10 (десять календарных дней).

В этот период необходимо:

-приобрести необходимое оборудование и сырье;

-арендовать помещение.

2.5. Требуется ли разрешение соответствующих органов (Роспотребнадзор, госпожнадзор и др.)

(требуется/ не требуется)

3. План производства и сбыта продукции, товаров и услуг

3.1. краткое описание производственного процесса:

На начальном этапе ассортимент будет представлен шаурмой классической, гамбургером классическим, хот-догом и картофелем фри. В дальнейшем планируется увеличить количество блюд.

Шаурма классическая- ближневосточное блюдо из мяса (курица, ягнятина, баранина, реже – телятина, индюшатина, свинина), обжаренного на вертеле, завёрнутого в лаваш, реже – в питу, с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей. Употребляется без использования столовых приборов.

 *Фото пример шаурмы классической.*

Гамбургер (англ. Humburger) – вид сэндвича, состоящий из разрезанной пополам булочки и рубленной жареной котлеты. В дополнение к мясу гамбургер может иметь большое количество разнообразных наполнителей, например: кетчуп и майонез, дольку кабачка, листья салата (Lactuca sativa) маринованный огурец, сырой или жареный лук, помидор.

*Фото пример гамбургера.*

Хот-дог – пшеничная булка с сосиской или колбасой, приправленной кетчупом, майонезом, горчицей и иногда овощами (свежими, маринованными или жареными), зеленью, сыром или беконом.

Хот-дог обычно едят без использования столовых приборов и посуды. Существует масса разновидностей этого блюда.

*Фото пример хот-дога.*

Картофель фри (картофель + фр. Frite [ftit] – жареный) – кусочки картофеля, обжаренные во фритюре. Употребляют как самостоятельное блюдо или гарнир ко вторым блюдам. Популярная еда быстрого приготовления на предприятиях общепита.

*Фото пример картофеля фри.*

3.2. Условия, необходимые для реализации производства (приобретение основных средств, материальных запасов) (перечислить):

**Основные средства:**

Например:

Торговый павильон (киоск) — 1 шт.

Гриль для шаурмы с электроприводом — 1 шт.

Пресс гриль контактный — 1 шт.

Раковина — 1 шт.

Микроволновая печь — 1 шт.

Поверхность жарочная — 1 шт.

Электрический чайник — 1 шт.

Фритюрница — 1 шт.

Холодильник — 1 шт.

Конвектор — 1 шт.

Стол производственный — 3 шт.

**Помещение, энергоносители (эл.энергия, вода, газ, отопление)**

Адрес помещения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструмент:**

Например:

Кухонный инвентарь

**Сырье, материалы, покупные комплектующие изделия (на 12 месяцев):**

Например:

|  |  |
| --- | --- |
| Лаваш  | 1800 шт. |
| Мясо куриное, 12 кг | 6 шт. |
| Помидор свежий | 60 кг. |
| Огурец свежий | 50 кг. |
| Капуста белокочанная  | 50 кг. |
| Лук  | 40 кг. |
| Кетчуп, 3л | 35 шт. |
| Майонез, 10л | 9 шт. |
| Булочка для гамбургера | 960 шт. |
| Котлета говяжья | 96 кг. |
| Сыр  | 960 шт. |
| Горчица, 1кг | 10 кг. |
| Булка для хот-дога | 1200 шт. |
| Сосиска молочная, 1кг | 40 кг. |
| Масло растительное, 10 л | 10 л. |
| Картофель фри, 2,5 кг | 48 шт |
| Салфетки, 100шт | 50 уп. |
| Перчатки, 30 шт | 14 уп. |
| Ср-во для мытья посуды, 5 л | 4 шт. |
| Губки для мытья посуды, 12 шт | 24 уп. |
| Уголок для бургеров, 100 шт | 40 уп. |
| Упаковка для картофеля фри, 50шт | 24 уп. |
| Ср-во для обработки поверхностей, 100 мл | 6 шт. |

3.3. Конкурентная способность (наличие конкурентов)

3.3.1.Развитие МСП в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Например:

По данным Управления федеральной налоговой службы по Оренбургской области в настоящее время в городе Оренбурге зарегистрировано 9909 юридических лиц, из которых 654 субъекта составляют малые предприятия, 62 субъекта относятся к средним предприятиям, 9193 — микропредприятия, количество индивидуальных предпринимателей — 12899 ед.

Общее количество субъектов предпринимательства составляет 22808 ед.

Зарегистрировано 11117 граждан, зафиксировавших свой статус «самозанятые».

Итого, на территории муниципального образования зарегистрировано 33925 ед., в том числе субъектов предпринимательства и физических лиц, применяющих специальный налоговый режим.

В целом, в сравнении с показателями 9 месяцев 2020 года, отмечено: уменьшение

- общего количества субъектов предпринимательства на 11,5% (падение показателя на 2975 ед.), в том числе:

- количества предприятий, занятых в малом секторе экономики города на 32,8% (уменьшение на 4802 ед.),

- количества индивидуальных предпринимателей на 9,3% (отклонение на 1321 ед.);

- увеличение количества средних предприятий на 4 субъекта, составив 6%.

По состоянию на 01.10.2021 в городе Оренбурге 80 субъектов предпринимательства (индивидуальные предприниматели) находятся на упрощенной и патентной системах налогообложения и применяет «налоговые каникулы».

Зарегистрировано 6896 физических лица, применяющих специальный налоговый режим «Налог на профессиональный доход».

Распределение субъектов предпринимательства по видам экономической деятельности (доля в общем количестве субъектов, осуществляющих деятельность на территории города Оренбурга) складывается следующим образом:

сфера производства —14,16%;

сфера строительства — 9,4%;

оптовая и розничная торговля — 42%;

сфера предоставления услуг — 20,45%: гостиничный бизнес — 3,15%, социальные, бытовые, ремонт автотранспортных средств — 9,8%;

операции с недвижимым имуществом — 7,5%;

сфера транспортировки и хранения — 9,03%;

сфера информации и связи — 2,8%;

прочие — 2,16%, включая финансовую, страховую, научную и техническую сферы деятельности.

За отчетный период (9 месяцев 2021) в бюджет города Оренбурга от субъектов малого и среднего предпринимательства поступило 2007,6 млн. рублей, что составляет 48,46% от суммы всех налоговых поступлений.

\*Справочно, за 9 месяцев 2020 года от субъектов малого и среднего предпринимательства поступило 1 526,72 млн. рублей, что составило 42,16% от суммы всех налоговых поступлений.

3.3.2. Анализ конкурентов

Услуги будут оказываться по адресу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фото местоположения на карте*

Торговый павильон располагается на пересечении оживленных улиц \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. В непосредственной близости находится \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Общественное питание в данном районе представлено организациями:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, специализирующаяся на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фото пример организации конкурента.*

2. .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, специализирующаяся на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фото пример организации конкурента.*

3.4. Каналы сбыта продукции, реализации услуг (магазины, розничная торговля, реализация на дому, по договорам с предприятиями и т.д.):

Потребители продукции – физические лица.

3.5. Реклама (необходимость, ее виды, затраты):

Реклама будет осуществляться посредством ведения страниц в социальных сетях, поэтому денежных вложений не требуется.

4. Обоснование стоимости проекта

4.1. Организационные затраты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование затрат | Стоимость\*(руб.) |
| 1 | Регистрация в качестве ИП | 0 |
| 2 | Лицензирование  | 0 |
| 3 | Прочие расходы | 0 |
| 4 | Реклама (учитываются ниже в таблице 4.2) | 0 |
|  | Итого  | 0 |

4.2. Общая стоимость проекта:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование затрат | Стоимость\*(руб.) | Источник финансирования |
| 1 | Аренда (помещения, гаража, автотранспортного средства и т.д.) | 15000 руб.\*12 мес.=180000 руб. |  |
| 2 | Основные средства | **210500 руб.** |  |
| 3 | Материальные запасы | **0** | - |
| 4 | Ремонт и монтаж | 0 | - |
| 5 | Оснастка и инструмент | **2500,00 руб.** |  |
| 6 | Сырье и материалы (на 12 мес.) | **231017,6 руб.** |  |
| 7 | Налоги и взносы | **54098,00 руб.** | Оборотные ср-ва |
| 7.1 | Стоимость патента | 7200 руб. |  |
| 7.2 | Взносы, уплачиваемые ИП | 46898 руб. |  |
| 8 | Онлайн касса +РКО | 1590 руб.\*12 мес.=**19080,00 руб.** | Оборотные ср-ва |
|  | Итого  | **697195,6 руб.** |  |

4.3. Затраты на приобретение основных средств и материальных запасов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование затрат | Количество | Общая стоимость (руб.)\* |
| 1. | **Основные средства** |
| 1.1 | Торговый павильон (киоск) | 1 шт.\*160000 руб.=160000 руб. | 160000 руб. |
| 1.2 | Гриль для шаурмы с электроприводом | 1 шт.\*12000 руб.=12000 руб. | 12000 руб. |
| 1.3 | Пресс гриль контактный | 1 шт.\*5000 руб.=5000 руб. | 5000 руб. |
| 1.4 | Раковина  | 1 шт.\*1500 руб.=1500 руб. | 1500 руб. |
| 1.5 | Микроволновая печь | 1 шт.\*2000 руб.=2000 руб. | 2000 руб. |
| 1.6 | Поверхность жарочная | 1 шт.\*5000 руб.=5000 руб. | 5000 руб. |
| 1.7 | Электрический чайник | 1 шт.\*1000 руб.=1000 руб. | 1000 руб. |
| 1.8 | Фритюрница  | 1 шт.\*2000 руб.=2000руб. | 2000 руб. |
| 1.9 | Холодильник  | 1 шт.\*10000 руб.=10000руб. | 10000 руб. |
| 1.10 | Конвектор  | 1 шт.\*3000 руб.=3000руб. | 3000 руб. |
| 1.11 | Стол производственный | 3 шт.\*3000 руб.=9000руб. | 9000 руб. |
|  | **Итого основные ср-ва** |  | **210 500** |
| 2. | **Оснастка и инструмент** |
| 2.1 | Кухонная утварь |  | 2500 руб. |
|  | **Итого оснастка и инструмент** |  | **2500 руб.** |
| 3 | **Сырье и материалы** |
| 3.1 | Лаваш  | 1800 шт.\*13,3 руб.=23940руб. | 23940 руб. |
| 3.2 | Мясо куриное, 12 кг | 6 шт.\*4020,36 руб.=24122,16руб. | 24122,16 руб. |
| 3.3 | Помидор свежий | 60 кг.\*139,99 руб.=8399,4руб. | 8399,4 руб. |
| 3.4 | Огурец свежий | 50 кг.\*159,99 руб.=7999,5руб. | 7999,5 руб. |
| 3.5 | Капуста белокочанная  | 50 кг.\*33,89 руб.=1694,5руб. | 1694,5 руб. |
| 3.6 | Лук свежий | 40 кг.\*31,99 руб.=1279,6руб. |  1279,6 руб. |
| 3.7 | Кетчуп, 3л | 35 шт.\*355,38 руб.=12438,3руб. | 12438,3 руб. |
| 3.8 | Майонез, 10 л | 9 шт.\*1304,65 руб.=11741,85руб. | 11741,85 руб. |
| 3.9 | Булочка для гамбургера | 960 шт.\*16,48 руб.=15820,8 руб. | 15820,8 руб. |
| 3.10 | Котлета для гамбургера | 96 кг.\*392,6 руб.=37689,6руб. | 37689,6 руб. |
| 3.11 | Сыр  | 960 шт.\*8 руб.=7680руб. | 7680 руб. |
| 3.12 | Горчица пищевая готовая | 10 кг.\*127,19 руб.=1271,9руб. | 127,9 руб. |
| 3.13 | Булочка для хот-дога | 1200 шт.\*11,14 руб.=13368руб. | 13368 руб. |
| 3.14 | Сосиска молочная | 40 кг.\*367,59 руб.=14703,6руб. | 14703,6 руб. |
| 3.15 | Масло растительное, 10 л | 10 шт.\*1625,58 руб.=16255,8руб. | 16255,8 руб. |
| 3.16 | Картофель фри, 2,5 кг | 48 шт.\*359,63 руб.=17262,24руб. | 17262,24 руб. |
| 3.17 | Перчатки нитриловые 30 шт | 14 шт.\*299 руб.=4186руб. | 4186 руб. |
| 3.18 | Ср-во для мытья посуды, 5 л | 4 шт.\*169,99 руб.=679,96руб. | 679,96 руб. |
| 3.19 | Губки для мытья посуды, 12 шт | 24 шт.\*31,89 руб.=765,36руб. | 765,36 руб. |
| 3.20 | Салфетки, 100 шт | 50 уп.\*17,3 руб.=865руб. | 865 руб. |
| 3.21 | Уголок для бургеров, 100 шт | 40 уп.\*70 руб.=2800руб. | 2800 руб. |
| 3.22 | Упаковка для картофеля фри, 50 шт | 24 шт.\*215 руб.=5160руб. | 5160 руб. |
| 3.23 | Ср-во для обработки поверхностей, 100 мл | 6 шт.\*149 руб.=894руб. | 894 руб. |
|  | **Итого сырье и материалы** |  | **231017,6** |
|  | **ИТОГО** |  | **444017,6** |

5. Расчет себестоимости продукции, товаров, услуг и цена их последующей реализации.

5.1. Себестоимость месячного объема выпускаемой продукции, товаров, услуг (руб.):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Составляющая себестоимости | Стоимость (руб.) |
| 1 | Сырье и материалы (**231017,6** руб./12мес.) | 19251,46 |
| 2 | Аренда в расчете на месяц  | 15000 |
| 3 | Другие затраты, включаемые в себестоимость (налоги и взносы) **54098,00/12 мес.** | 4508,2 |
| 4 | Онлайн касса + РКО | 1590,00 |
|  | Итого производственных расходов, то есть себестоимость месячного объема продукции | 37349,66 |

6. Обоснование состоятельности проекта

6.1. Среднемесячная выручка от реализации продукции:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование показателя | Шаурма классическая | Гамбургер классический | Хот-дог | Картофель фри |
| 1 | Среднемесячный объем реализации продукции в натуральном выражении, шт. (среднемесячный объем реализации продукции) | 150 | 80 | 100 | 120 |
| 2 | Планируемая цена реализации единицы продукции (руб./шт.) (средняя цена) | 200 | 280 | 120 | 90 |
| 3 | Месячный валовый доход от реализации продукции (руб.), (стр. 1х стр. 2) | 30000 | 22400 | 12000 | 10800 |
| 4 | Итого, руб. **75200**  |  |  |  |  |

6.2. Среднемесячная прибыль и рентабельность производства продукции, товаров, услуг:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование показателя | Стоимость(руб.) |
| 1 | Общий месячный валовый доход | 75200 |
| 2 | Себестоимость месячного объема всей продукции | 37349,66 |
| 3 | Чистый месячный доход (стр. 1 минус стр. 2) | 37850,34 |
| 4 | Рентабельность, % (стр. 3/стр. 2)х100 | 101,3% |
| 5 | Совокупный годовой (чистый) доход (стр. 3х12) | 454204,08 |

1. Оценка рисков и управление рисками

Выявленные риски и их оценка по шкале от 1 до 3 (1- минимальный, 2 – средний, 3 – максимальный по степени возникновения) приведены ниже.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Риски** | **Оценка** | **Меры управления рисками** |
| Политические риски |  |  |
| 1 | Риск изменения налоговогозаконодательства РФ | 1 | Мониторинг налоговогозаконодательства, его исполнение |
| Производственные риски |  |  |
| 2 | Риск снижения объема производства из-за снижения производительности труда, простоев оборудования, отсутствиясырья | 3 | Ремонтные работы, обновление основных средств, повышение квалификации |
| 3 | Риск увеличения издержек производства | 3 | Применение новыхресурсосберегающих технологий, поиск новых поставщиков |
| 4 | Риск нарушения условий контракта контрагентами | 2 | Переговоры, поиск новых поставщиков, формирование пуланадежных поставщиков |
| Технические риски |  |  |
| 5 | Риск потерь из-за использованияновых технологий | 2 | Мониторинг тенденций рынка,технологий |
| Управленческие риски |  |  |
| 6 | Риск ошибок прогноза развитиявнешней среды | 1 | Повышение квалификации,консультирование у специалистов |
| Финансовые риски |  |  |
| 7 | Риск обесценивания денежныхдоходов в результате инфляции | 1 | Развитие бизнеса для увеличения егодоходности |
| 8 | Риск неспособности выполнитьобязательства по платежам | 2 | Планирование |
| Рыночные риски |  |  |
| 10 | Риск колебания цен на сырье | 2 | Переговоры с поставщиками,заключение средне-и долгосрочных договоров на поставки надежных поставщиков |
| 11 | Изменение конъюнктуры рынка | 3 | Мониторинг и повышение конкурентоспособности |
| 12 | Риск невостребованности продукции | 2 | Изучение потребительских предпочтений |

8. Выводы

Представленный бизнес-план разработан с целью обоснования экономической эффективности проекта самозанятого \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по производству и продаже продукции (фаст-фуда) через торговый павильон (киоск).

Анализ имеющихся производственных возможностей и планируемых объемов производства, реализации показал, что проект является окупаемым и экономически целесообразным.

**ПРИЛОЖЕНИЯ К БИЗНЕС-ПЛАНУ**

*Фото пример расчета патента*

*Фото примеры оснастки и инструментов*

*Фото примеры сырья и материалов*

*Фото примеры арендуемого помещения*

*Фото примеры основных средств*