

Подготовлено - интерактивный аналитический агрегатор  
<http://calculation.restaurant-consulting.com.ua>  
ООО «СИД-КОНСАЛТИНГ ГРУПП»  
Ресторанный консалтинг и управление Проектами

**ОТЧЕТ**  
о расчетах оценочной стоимости проекта и основных  
его финансово-экономических показателях.  
Проект ресторана г. Черкассы

# 1. Описание Проекта, его концепция, формат и предварительное наполнение, возможные маркетинговые характеристики

## 1.1. Описание проекта. Концепция и формат

Проектируемое заведение, будет располагаться по адресу: г. Черкассы, на первом этаже здания. Основу концепции заведения будет составлять объединение нескольких сервисных и развлекательных опций, в нескольких основных гостевых локациях заведения: основной зал, сезонная летняя терраса, дополнительные гостевые помещения (банкетные залы и т.п.).

### **Основные характеристики Проекта:**

- Первичное позиционирование и направленность заведения – ресторан, мясной ресторан, заведение с винной специализацией.
- Общая эффективная площадь помещений составляет – 370 кв.м., расположенных на одном уровне, на первом этаже нежилого здания. Помещение имеет правильную прямоугольную форму и не имеет «критических» несущих перегородок, которые не позволят провести эффективное эргономичное архитектурное проектирование помещений.
- Площадь сезонной летней площадки – 35 кв.м.
- Технология и направленность кухни – полный производственный цикл со всеми основными процессами (горячий и холодный цеха, заготовка и технологическое холодильное и морозильное хранение, без кондитерского цеха). Европейская и средиземноморская кухни (без производства пасты и пиццы).

### **Рекомендации:**

Понимаем, что для организации подобного производства для Проекта, в помещении должны быть заведены и/или иметь возможность использования все необходимые коммуникации, а именно: электроснабжение не менее 70КВт, канализация (желательно автономная) и водоснабжение, наличие достаточных для эксплуатации систем вентиляции и т.п. Так же, само помещение должно обладать не менее чем двумя «непересекающимися» выходами (гостевой и технологический) и достаточной высотой потолков (желательно, от 3м).

- Наличие специализированного технологического оборудования (специального ассортимента) – не предполагается, на этапе запуска заведения.
- Формат обслуживания – с использованием официантов.
- Уровень заведения (ценовой уровень стоимости блюд и напитков, обычно, для оценки, используется расчетная стоимость среднего счета для одного Гостя) – средний, выше среднего.

## 1.2. Плановое зонирование и характеристики основных технологических и гостевых помещений. Количество гостевых мест

Текущее плановое зонирование основных технологических и гостевых помещений может быть следующее:

- На одном уровне, на первом этаже помещения здания, планируется размещение всех необходимых гостевых и технологических, служебных производственных помещений. Включая технологические помещения кухни, служебные помещения для персонала и необходимые специализированные и общие складские помещения.

- На прилегающей к зданию и основному входу в заведение территории, предполагается проектирование и последующее размещение сезонной летней площадки, которая в зависимости от технических возможностей, будет обслуживаться персоналом заведения и/или будет иметь собственное автономное техническое обеспечение и обслуживание. В случае автономной организации работы площадки, кухня заведения будет выступать в качестве подготовительного цеха по производству полуфабрикатов и готовых блюд, которые будут передаваться на хранение, доготовливаться и отпускаться непосредственно на территории террасы, в ее технологической части.

Расчетная площадь распределения помещений ресторана может составлять около - **220 кв.м.** под размещение гостевых залов и туалетных комнат, и около - **150 кв.м.** под все виды служебных помещений.

С учетом размещения в гостевых залах зон бара, сервис-зон персонала и гостевых туалетных комнат, на данной площади, будет возможна организация около – **120 гостевых мест.**

- При организации и размещения сезонной летней площадки на прилегающей территории к заведению, даст возможность к размещению около – **26 гостевых посадочных мест.**

### Рекомендации:

Еще раз, обратим Ваше внимание на основные аспекты и требования, которые необходимо учитывать при архитектурном и технологическом проектировании, что может существенно отобразиться на возможности реализации проекта в целом.

Проект должен обладать следующими основными характеристиками:

- В помещениях Проекта, проектируются к размещению все основные гостевые локации заведения общественного питания с разработанными, для собственной деятельности, основными необходимыми технологическими помещениями и коммуникациями.

- Служебные производственные и подсобные помещения дают достаточную возможность размещения всего необходимого технологического оборудования и

мебели для эффективной работы производства общественного питания. Так же, может быть выдержано, требуемое нормативное, разделение основных видов технологических процессов в производственных помещениях Проекта.

- Заведение должно быть спроектировано с возможностью использования (подключения) всех основных видов необходимых технических и технологических коммуникаций: силовое электроснабжение, наличие подводов горячей и холодной воды, системы вентиляции и кондиционирования, систему отопления, системы канализации и сточных вод, системы пожарной и охранной сигнализации и систем внутреннего видеонаблюдения, наличия основных вводов (либо, техническая возможность их подвода и подключения) по «слаботочке» - интернет, кабельное телевидение, телефония и т.п., другие виды необходимых коммуникаций.

- Проект располагается на достаточном расстоянии от детских учреждений (детские сады, ясли и школы) и больниц для инфекционных больных, что дает право получения необходимых разрешительных документов (лицензий) для торговли алкогольными и табачными изделиями и соответствующих разрешений на осуществление деятельности заведений общественного питания. Так же, размещая заведения в жилых зданиях, необходимо придерживаться ограничений по графику работы, с соблюдением правил общественного порядка в вечернее и ночное время.

- Проект внутренних помещений здания не имеют критичных архитектурных и конструктивных особенностей, которые могли бы помешать дальнейшей реализации предложенного зонирования и последующей эксплуатации Заведения общественного питания.

### 1.3. Направленность и основные группы целевой аудитории Проекта

Исходя из приведенных выше основных характеристик заведения, его формату и составу, возможно, внести некоторые рекомендации, которые помогут в правильной, и как следствие коммерчески эффективной, будущей разработке проекта.

В основе концепции Проекта:

- Заведения в формате «мясной ресторан», заведения с винной специализацией, для которого характерно и возможно наличие обширной развернутой карты вин. И представленность широкого ассортимента блюд из мяса.

- Современное, модное европейского уровня Заведение, который объединяя ресторанный-развлекательную и трендовую составляющие, сможет создать концепцию «знакового» особенного места, которое могло бы рассматриваться жителями города и приезжими, как своего рода достопримечательность, место для организации и проведения своего досуга, с различными видами мотивации посещения.

Основу реализации данной концепции сможет быть реализована посредством органичного объединения разнообразных сервисных опций Проекта: модное заведение, расположенное в прогулочной зоне города, современная гастрономическая и трендовая винная направленности заведения, различного рода развлекательные мероприятия, в том числе развлекательные программы для гостей, выставки-дегустации, тематические вечера, другие направления. Несколько гостевых локаций заведения, как внутри помещения, так и на летней террасе перед зданием, которая кроме своей базовой функции обслуживания гостей, должна являться своего рода, рекламой заведения.

Максимальная европейская демократичность, без использования «отталкивающий», «статусных», «дорогих» и «закрытых» в восприятии элементов в названии Проекта, должно расположить различные группы аудиторию к посещению Заведения.

Обязательным будет являться маркетинговый подход в правильной разработке названия Проекта, которые должен быть «гостеприимным», «радушным», «открытым и умеренно демократичным» в восприятии для основных групп Гостевой аудитории.

Стильный современный интерьер и сбалансированное вкусное предложение кухни, бара и широкого предложения вин по демократичным ценам, с рядом дополнительных гостевых сервисов – могут составить основу данной концепции и ее успешность.

Для всех гостевых локаций заведения должен быть представлен качественный уровень сервиса, соответствующий формату обслуживания и направленности проекта. Характерное распределенное, взаимодополняющее и не пересекающееся в основном меню, с представленностью всех основных региональных продуктовых групп – мясо, птица, овощи и зелень, рыба и морепродукты, с отдельным акцентом – на свою специализацию «мясной ресторан». Широкий выбор напитков в барной и винной карте, и дополнительный спектр услуг: завтраки-«дайнер-меню», ланч-меню, детское меню - опционально, при соответствующем спросе, бранчи по выходным дням, специальные предложения и блюда для компании, еда и напитки «на вынос», возможность проведения специальных мероприятий – банкеты/фуршеты, прочие.

Направленность кухни должна использовать наиболее популярные, на данный момент, рыночные гастрономические тренды, характерные для формата проекта и преимущественно, состоять из блюд европейской кухни, с возможными элементами средиземноморской кухни (Греция, Испания, Италия, Португалия), скандинавской кухни, паназиатской кухни и ближневосточного фьюжн (Израиль, Марокко).

Обширная барная карта с хорошим наполнением разнообразными напитками и крепким алкоголем. Специализированная Винная карта, представляющая преимущественно современные модные тенденции (вина из «Нового света» и «Старого света», в том числе и вина локальных украинских производителей), достаточно демократична и привлекательна для данного уровня целевой аудитории.

Основу гостевой аудитории заведения могут составить Гости «среднего» и «среднего плюс» уровня дохода, с дальнейшей возможностью привлечения и развития в Проекте «премиальной» аудитории. Данный аспект, обязательно, должен быть заложен и иметь свое отображение, как в интерьере Заведения, так и в уровне гостевого сервиса и наполнения всех видов меню и карт.

Основываясь на приведенных выше, основных характеристиках Проекта, возможно определить основные и наиболее перспективные группы целевой аудитории Проекта и ее сегментацию. Для каждой из основных групп целевой аудитории, может быть определена основная и дополнительные мотивации (мотивы/причины) для посещения Заведения с их определенной частотой. Использование данного подхода, позволит разработать и проводить эффективную маркетинговую и рекламную политику по привлечениюGuestей Проекта.

Основные возможные группы целевой аудитории Проекта:

- Универсальная или смешанная Аудитория, для которой основной мотивацией к посещению будет являться интерес к одной из опций Проекта, и использование остальных видов сервиса, будет являться сопутствующим дополнением. Не будет иметь возрастных и гендерных ограничений. Скорее всего, будет иметь ограничения по географии места проживания/пребывания Гостя и чаще будет востребована Гостями в комфортном достижимом расстоянии от Комплекса.

- Бизнес-аудитория / деловая аудитория.

Находящаяся, в пределах возможной и комфортной досягаемости (автомобильной или пешеходной) к заведению. Без каких-либо возрастных и гендерных ограничений, со средним или выше среднего уровнем дохода.

Основными мотивами к посещению:

- гастрономическая (завтрак, ланч, ужин);
- дегустационная, с использованием формата винотеки;
- деловая (переговоры, деловые встречи, деловой обед/ужин и т.п.);
- корпоративная или дружеская (дружеская встреча коллег, корпоративные мероприятия, пр.);
- развлекательная, отдых\досуг;
- тематическая – с возможностью использования банкет-холла.

Частота посещения – регулярно, возможно, ежедневно или несколько раз в неделю. Наибольшей интенсивностью будет обладать в будние «рабочие» дни недели и временной интервал, близкий к обеду – с 12-00 до 16-00.

- Обеспеченная молодежная аудитория – «золотая молодежь».

Проживает в одном из прилегающих жилых кварталов города, либо находится в данном районе с определенными целями (учеба, встреча, прогулка, досуг, пр.).

Основной возраст – 18-25 лет, гендерных ограничений нет, с достаточным собственным уровнем дохода, либо имеющих средства от содержания родителей.

Основные мотивы для посещения могут быть следующие:

- посещение комплекса с ознакомительной функцией, отдых\досуг, развлекательные мероприятия;
- целевая гастрономическая (завтрак, обед, ужин);
- дружеская встреча («тусовка»);
- романтическая встреча для пары;

- коллективное мероприятие (дни рождения, выпускной, праздники и т.п.) с возможностью использования как самого Заведения, так и банкет-холла. Частота посещения – периодически, либо эпизодически, в зависимости от места проживания и периодичности пребывания в районе для проживающих в другой части города. Дни недели – без ограничений, время посещения – время работы Комплекса.

- Семейные пары. Гостевые пары. Коллектив из нескольких пар. Одиночное посещение. Несколько гостей одного пола (только мужчины, или только женщины).

Без ограничений по месту проживания с наиболее вероятной основной мотивацией – досуг: посещение заведения в целом и использование его дополнительных развлекательных опций.

Основной возраст – 25-35 лет, гендерных ограничений нет, статистически большая вероятность посещения мужской аудитории. Уровень дохода – средний и выше среднего на семью.

Так же, одним из важных мотивов к посещению, с соответствующей опциональной готовностью со Комплекса, к проведению тематических коллективных мероприятий.

Частота посещения – периодически, большая вероятность посещений в выходные и праздничные дни. Посещение в рабочие дни – обеденное и вечернее время.

- Специализированная мужская аудитория, как возможный основной «якорь» для данной концепции. Без существенных ограничений по месту проживания, с основной мотивацией – гастрономической и досуг.

Основной возраст – от 25-45 лет, со средним и выше среднего уровнем дохода. Возможная частота посещения – несколько раз в месяц, преимущественно – после работы или в выходные/праздничные дни. Так же, как правило, активно посещается в обеденное время.

- Иностранная и иногородняя аудитория.

Находящиеся в городе временно с различными целями.

Возрастных и гендерных ограничений – нет.

Основные виды мотивации могут быть следующие:

- ознакомительная, в том числе тематическая (туристическая) направленность знакомства с Проектом и его наполнением;

- гастрономическая (завтрак, обед, ужин);

- тематическая – проведение различного рода тематических мероприятий, включая использование сервисов банкет-холла.

Частота посещения – разовое, без каких-либо ограничений.

Надеемся, что эта информация будет для Вас полезной в дальнейшем, при разработке маркетинговой и рекламной стратегии продвижения Вашего проекта.

## 2. Основное техническое и технологическое наполнение Проекта.

### 2.1. Технические и технологические характеристики Проекта. Общие рекомендации и требования

#### **Общие вводные данные:**

- в проекте будет использоваться новое технологическое и нейтральное оборудование, в среднем (бюджетном) ценовом диапазоне;
- новая гостевая и служебная мебель, при необходимости выполненная «под заказ», в том числе отечественного производства, в среднем (бюджетном) ценовом диапазоне;
- новая организационная техника, компьютерное оборудование, музыкальная система и видеонаблюдение, в среднем (бюджетном) ценовом диапазоне;
- новая гостевая посуда, стекло и приборы, кухонная утварь и прочие аксессуары, в среднем (бюджетном) ценовом диапазоне;
- сезонная летняя площадка – не предполагает автономного технологического обеспечения, используется только в качестве посадочной гостевой зоны.

На основании приведенных в отчете основных характеристик Проекта, его предварительному гостевому зонированию, формату и гастрономической направленности, подготовлены следующие рекомендации по технологическому наполнению для всех основных локаций.

Основная компоновка помещений для ресторанный проекта может быть следующая:

- Гостевые помещения с использованием, преимущественно, «мягких» гостевых посадок в виде диванов и стульев-кресел. Основная гостевая «посадка» может формироваться за счет гостевых «четверок» - два мягких двойных дивана и стол (от 700-800мм на 1400-1600мм). Так же, будут использоваться «двойные» посадки, состоящие из двух стульев-кресел и стола (700мм x 700мм или 800мм x 800мм).

Основные требования по компоновке данного помещения следующие: комплектация унифицированной гостевой мебелью, со стандартными размерами, с возможностью ее произвольного «составления» и «компоновки» для организации и проведения банкетов и фуршетов, под различное количество Гостей. Для этих целей возможны к использованию гостевые столы с размерами, кратным 600мм или 800мм по длине и ширине – 1200/1800мм или 1600/2400мм, более практичными являются столы – кратные 800мм. Гостевые стулья-кресла должны обладать универсальными качествами – обладать достаточными эргономическими свойствами и быть удобными для их использования в течение достаточно длительного времени – не менее 2-3 часов.

Так же, одним из основных требований к гостевой мебели кроме ее удобства использования, является – высокая функциональность и долговечность

в использовании: использование профессиональных материалов для обивки и правильной профессиональной конструкции стульев-кресел, с возможностью комфортного размещения, в том числе и «тучных» Гостей, со средним весом свыше 90-100 кг.

- Барная зона заведения со всеми видами необходимого оборудования (двухпостовая кофемашинa с кофемолкой, ледогенератор, пивная установка с охладителем, холодильники-витрины и т.п.), сможет быть размещена на площади около 15-18 кв.м.

- Для организации помещения для мойки гостевой посуды и сервировочной, возможно на примерной площади в 12-15 кв.м., которая должна быть укомплектована посудомоечной машиной и стандартной технологической мебелью – нержавеющей стали с полками, стеллажами и двойными мойками.

Основные требования по комплектации сезонной летней террасы могут быть следующие:

- Гостевая мебель может быть укомплектована типовыми наборами – один квадратный стол (600х600мм) + четыре кресла-стула, желательно не пластмассовыми, в виду их недолговечности и сложности в эксплуатации, а металлическими с деревянными деталями и «мягкими» сидениями. Для удобства Гостей, на каждые три-четыре комплекта гостевой мебели, необходимо установить типовые зонты.

Возможно, рассматривать вариант, что поставку гостевой мебели для данной локации сможет быть проведена за счет бесплатной рекламной мебели Поставщиков (поставщики пива и алкогольных напитков).

- При наличии, рабочей зоны сервисного бара на террасе, она может комплектоваться с возможностью автономного обеспечения электроэнергией и водой.

Комплектация барной зоны может быть проведена следующим типовым оборудованием: двухпостовая кофемашинa с кофемолкой, несколько вертикальных холодильных витрин, ледогенератор, пивная установка с охладителем, мелкое электрооборудование для бара, необходимая технологическая нержавеющая мебель (мойки, столы с полками) и рабочий стол с барным холодильником.

- Гостевые зоны могут быть визуальнo обособлены посредством декоративной зелени и/или других элементов уличного декора, для однозначного понимания Гостями границ каждой из локаций в отдельности.

Все виды производственных технологических помещений с примерной площадью - 150 кв.м. и могут содержать следующий основной состав технологических и служебных помещений:

- помещения цеха/зоны «горячего» процесса;
- помещение цеха/зоны «холодного» процесса и «разделки» (мясо и рыба);
- помещение для холодильного и морозильного хранения;
- помещение для мойки грязной посуды и сервировочная;

- дополнительные цеха вспомогательных процессов, необходимые складские помещения для обычного хранения продуктов и товаров с допустимым температурным режимом до 22-25С;
- подсобные и другие виды служебных помещений для производственного персонала и администрации Заведения, включая офисные и санитарные помещения (душевые и туалетные комнаты).

## 2.2. Наполнение по основным видам сервисов заведения. Возможные характеристики основного меню в Проекте, прочих видов предложений по кухне и барного ассортимента

Как правило, к основным видам сервиса для заведений общественного питания, обычно относятся:

- все виды предложений по кухне: основное меню, все виды сезонных и специальных предложений, меню для бизнес-ланча, меню для завтраков и бранчей, детское меню (опционально, в зависимости от спроса), десертная карта, меню для специальных форматов обслуживания – фуршетное и банкетное меню;
- барная карта: все виды холодных (соки, воды, безалкогольные напитки, пр.) и горячих напитков (чай, кофе, пр.), крепкий алкоголь (водка, ром, виски, джин, текила, коньяк, бренди, абсент и т.п. напитки), пиво, карта коктейлей, другие специальные виды наполнения;
- винная карта: все виды вин, представленных в Заведении;
- все виды основных и дополнительных услуг для Гостей: услуга «Cork Fee» (возможность приносить с собой некоторые виды алкогольных напитков – вино, дорогой крепкий алкоголь, при условии, его отсутствия в барной/винной карте заведения), услуга резерв стола, бесплатная услуга Wi-Fi интернет, организация и проведения коллективных мероприятий, «беби-ситтер» (услуга сопровождения детей в заведении – с использованием профессионального персонала или без него), заказ сопутствующих услуг (заказ такси, заказ цветов, пр.), «живая музыка», другие виды услуг, в зависимости от гостевого спроса, технической возможности и экономической целесообразности для заведения.

### **Рекомендации:**

При проектировании и разработке всех видов гастрономических предложений и ассортимента барной продукции, необходимо принимать в учет: сбалансированность и уход от «внутренней» конкуренции позиций, их взаимное дополнение и сочетаемость ассортиментной и ценовой политик Проекта.

Исходя из основной гастрономической направленности и формата заведения, основное меню и его основные характеристики могут быть следующими.

Состав и структура меню должна быть характерна для ресторанного заведения, быть достаточно понятной и лаконичной для целевой аудитории проекта, одновременно с этим, иметь привлекательный и «уровней» состав с представленностью всех основных видов свежих локальных и регулярно доступных привозных продуктов, пользующихся гастрономической популярностью.

## Основное меню заведения

Основная структура меню может быть представлена из:

- Холодные и горячие закуски (8-10 наименований) – несколько видов «тарелок-ассорти» (мясная, сырная, овощная, соленья), мясные и рыбные тартары, мясные, рыбные, овощные или комбинированные карпаччо, мясной террин, мясные паштеты, другие виды «легких» закусок, которые смогут сочетаться с меню салатов и дополнять имеющиеся основные блюда.

- Холодные и горячие салаты (6-8 наименований) – могут быть представлены все основные группы продуктов с оригинальными и узнаваемыми заправками и соусами. Рекомендуемые к ассортименту группы продуктов – «зеленные» (овощные салаты и/или из листьев салата и свежей зелени), теплые салаты из мяса птицы (курица, индейка, утка), теплые или холодные салаты из говядины/телятины, салаты из морской рыбы и морепродуктов. Должны органично дополнять основные блюда и не «пересекаться» (взаимно исключать) их, для создания баланса ассортимента.

Группы меню салаты и закуски являются взаимно дополняющими и возможны в разработке (проектировании) как одна большая группа блюд. В своей структуре должны иметь не больше двух не равных количественно (блюд с более низким «дешевым» ценовым диапазоном – должно быть значительно больше, обычное соотношение – 70% на 30% и корректируется в зависимости от изменения спроса), ценовых групп, которые смогут перекрыть разный уровень спроса у Гостей.

- Первые блюда/Супы (4-6 наименований) – могут представлять, в т.ч. и собственную региональную кухню, что обычно пользуется популярностью у Гостей и представлять так же, несколько основных групп, как по составу (овощные, рыбные или с морепродуктами, мясные) так и по технологии приготовления (бульоны, суп-пюре, крем-суп). Так же, должны сочетаться с меню основных блюд и холодных/горячих закусок-салатов.

Данная группа меню, так же, должна иметь не более двух ценовых групп, с аналогичным распределением в ценовых диапазонах.

- Основные блюда – это наиболее широкий спектр блюд в ассортименте любого ресторанного заведения, что обуславливает его расширенный состав (15-25 наименований) в сравнении с другими группами меню.

В составе основных блюд, могут быть представлены несколько подгрупп, которые смогут помочь Гостям легче определиться со своим выбором и предпочтениями. Возможные подгруппы, обычно включают в себя – «гриль-меню» (блюда, приготовленные на гриле), «стейк-меню» (при наличии в меню Заведения от 4 наименований стейков, их рекомендуется выделять дополнительно), «блюда на компанию» (перечень блюд, обладающих нехарактерным выходом для одного Гостя, обычно проектируются на трех-четыре Гостей и более), другие подгруппы, при наличии в них от 3-4 наименований блюд. Каждая из подгрупп может иметь не более 2 ценовых диапазонов для данного уровня заведения.

Рекомендуемый возможный состав продуктовых групп в основных блюдах может быть следующий: блюда из мяса птицы (курица, утка, индейка, перепела), мясо домашних животных (свинина, говядина, баранина, кролик), рыба морская и

речная, различные виды морепродуктов, дичь (мясо диких животных, используется достаточно редко, для заведений данного уровня).

В виду достаточно широкой ассортиментной линейки группы основных блюд в меню, в нем может быть использовано до трех ценовых диапазонов, что обязательно, должно быть обусловлено гостевым спросом.

- Десерты (5-8 наименований) – технологически не сложные по приготовлению и возможные к среднесрочному хранению, в т.ч. с использованием замороженных полуфабрикатов, без потери вкусовых качеств и внешнего вида подачи блюда.

Желательны к использованию узнаваемых классических ассортиментных позиций (штрудель, линейка итальянских десертов, т.п.) со своими авторскими «вкраплениями» - в подачу блюда и/или его состав.

Рекомендуется использование одного ценового диапазона, но, при необходимости, в зависимости от гостевого спроса, возможно использование – двух ценовых диапазонов.

При формировании ценовой политики заведения, используя маркетинговые выкладки, приведенные ранее, необходимо учитывать следующий подход:

- обычно, среднестатистический уровень среднего счета на одного Гостя формируется набором, состоящим из двух блюд и напитка. Чаще всего, это может быть сочетание – салата/закуска с первым/основным блюдом с каким-либо прохладительным (вода, сок) или горячим безалкогольным напитком (чай или кофе);

- исходя из этого, проектирование рабочих цен на готовые изделия, выполняются с учетом рекомендуемого уровня среднего счета на одного Гостя, приведенный в маркетинговой аналитике, который должен быть максимально приближенным по стоимости для приведенных выше «комплектов» (сочетаний блюд с напитком).

Кроме основного предложения меню заведения и его десертной карты, могут быть использованы несколько дополнительных, специальных видов меню:

- Меню для ланча (комплексное обеденное меню) – может включать в себя несколько вариантов сочетания блюд (комплекс), который будет предложен Гостю по определенной фиксированной цене. Рекомендуемый состав данного предложения, исходя из фактической конкурентной ситуации Проекта – предложение комплекса из трех-четырёх блюд (салат/холодная закуска, первое и основное блюдо, десерт).

В ассортименте должно быть предложено не менее двух-трех наборов – ланч-комплексов. Изменение ассортимента должно производиться в зависимости от гостевого и сезонного спроса, но не чаще двух раз в месяц.

Меню для ланча необходимо рассматривать как отдельное предложение и желательно выполнить в виде отдельного меню (вставки в меню), для отдельного внимания на нем.

Для возможности более эффективного продвижения основного меню Ресторана, рекомендуется использовать два основных возможных формата для ланч-тайм (будние дни, с 12-00 до 16-00): комплекс за фиксированную цену и специальную скидку на основное меню на данный период (не более 15% на меню, могут быть разные скидки на меню и барную продукцию на ланч-тайм).

- Меню для завтраков (4-6 наименований) – простой, популярный и узнаваемый ассортимент блюд «европейской» кухни (итальянские омлеты, яйца в различной интерпретации, в т.ч. «пашот», овсяная каша с наполнителями, несколько видов стилизованных бутербродов – сэндвич, бургер, брускета, панини, блинчики-сырники с различным наполнением и т.п.

Обычно, меню завтраков работает до начала ланч-тайм, но, с учетом очень простого технологического сопровождения приготовления блюд, по желанию Гостя, может подаваться в любое время работы заведения. Так же, обычно, выполняется в качестве отдельного меню (отдельно продвигается), либо вставки в основное меню заведения.

- Сезонное меню или меню «новинок» (до 10-12 наименований) – рекомендуется к регулярному, систематическому использованию (разработке и обновлении). В зависимости от смены климатических сезонов (лето, осень, весна, зима), появлению сезонных региональных овощей-фруктов, других видов продуктов (сезонный лов рыбы и т.п.) и тематических общественных и религиозных праздников/событий (пост, маковой, новый год, 8 марта и т.д.).

Так же, обычно, выполняется в качестве отдельного специального меню-предложения и активно популяризируется.

- Детское меню (до 12-15 наименований), опционально, при наличии соответствующего спроса – рекомендуется, максимально использовать существующий ассортимент меню и доработать выход порции и ее подачу под «детскую» аудиторию.

Основную часть меню должны составлять основные блюда и десерты, так как салаты и первые блюда, практически не пользуются спросом у детской аудитории. Блюда должны быть достаточно узнаваемыми и «простыми», как для взрослых детей (от 6-8 лет), так и для их родителей, как инициаторов заказа.

Обычно, детское меню имеет один ценовой диапазон и готовится в виде отдельной вкладки в основное меню. Реже, используется в качестве отдельного самостоятельного носителя – в местах, где преобладает детская аудитория.

## **Банкетное и фуршетное меню**

Данный формат меню должен специально разработан и представлен для организации и проведения коллективных мероприятий.

Фуршетное меню, с учетом того, что формат проведения мероприятия не предполагает «застолья» - постоянной посадки Гостей за столом, имеет преимущественное наполнение разнообразными видами холодных и горячих закусок «на один укус» (20-35г.), легко порционируемых горячих блюд, рыбных и мясных «тарелок-ассорти», паштетов, нарезанных овощей и фруктов, порционных десертов, выпечки и пирогов.

Обычный проработанный состав фуршетного меню может включать 15-30 наименований блюд и предполагает наличие специальной гостевой посуды для возможности подачи «в стол» (блюдо не порционируется, отдельно, для каждого Гостя). Не имеет «жестких» ограничений, так как готовится «под-заказ» и соответственно, должно «гибко» подстраиваться под пожелания Заказчика.

Ассортиментное предложение, так же, не ограничивается количеством ценовых диапазонов и может быть разработано, при необходимости и производственной необходимости, персонально для определенного мероприятия.

Банкетное меню заведения, обычно разрабатывается и проектируется на основе существующего рабочего основного меню заведения и текущих сезонных предложений, с возможностью увеличения выхода порции, при подаче тарелки «в стол». Кроме этого, прорабатываются и включают в состав банкетного меню «большие» банкетные блюда из мяса, рыбы, морепродуктов и т.п. Ассортимент таких блюд должен насчитывать не менее 7-10 наименований блюд с различным продуктовым наполнением.

Общий базовый состав банкетного предложения, обычно, включает около 25-35 наименований блюд со всеми основными видами продуктов. Так же, с учетом того, что данный формат мероприятия обслуживается «под заказ», могут быть проведены индивидуальные разработки ассортимента под пожелания Заказчика.

### **Барный ассортимент и карта вин**

Основной состав барной карты заведения может состоять:

- Холодные безалкогольные напитки – несколько видов питьевой и минеральной воды газированной и без газа, продаваемых в нескольких ценовых диапазонах (для данного Проекта – не более двух), соков (6-8 наименований), ассортимент соков из свежавыжатых фруктов (4-6 наименований и их миксы), возможны напитки собственного приготовления (компот, морс, узвар), прочих видов безалкогольных напитков, используемых в коктейлях (кока-кола, спрайт и т.д.);

- Горячие напитки – заварной чай (8-15 наименований) и линейки кофе, как обычных рецептов (эспрессо, американо, лате, капучино), так и с добавлением алкоголя (кофе «по-ирландски», кофе «по-венски» и т.д.). Так же, в линейке горячих напитков, могут быть предложены и сезонные горячие напитки собственного приготовления – грог, глинтвейн и т.д.

- Крепкий алкоголь, который должен состоять из нескольких ценовых диапазонов (рекомендуется два-три уровня) и «перекрывать» основные линейки напитков: водка (5-8 наименований – трендовый украинский продукт, популярный на рынке, разного уровня и некоторые популярные иностранные бренды), коньяк и бренди (несколько основных популярных линеек – VS, VSOP, XO или 3-5 звезд для ординарных и марочных коньяков), виски (расширенная линейка, с представленностью основных популярных производителей и торговых марок – Ирландия, Шотландия, Канада и США), текила (1-2 наименования, преимущественно, для приготовления коктейлей), джин (1-2 наименования), ром (2-3 наименования), настойки (2-3 популярных наименования), ликеры (преимущественно, для приготовления коктейлей), другие виды напитков, при соответствующем гостевом спросе.

- Пиво, бутылочное и разливное – так же, должно быть представлено трендовыми торговыми марками в двух ценовых диапазонах («ординар» и «премиум»). В зависимости от гостевого спроса и оборачиваемости, ассортимент разливного

пива может состоять из 2-5 наименований и бутылочного - 15-20 наименований, но без каких-либо «жестких» ограничений, кроме «привязки» к гостевому спросу.

- Коктейльная карта должна, так же, быть доработана под гостевой спрос и «стартовая» ее версия должна включать простой и узнаваемый ассортимент алкогольных и безалкогольных коктейлей (около 10-15 наименований) и простых «миксов» (джин-тоник, ром-кола, виски-кола и т.п.).

Так же, ассортимент барной карты может быть расширен за счет напитков-энергетиков, которые часто используются в коктейлях и другой продукции.

Основной состав винной карты заведения может наряду со своей общей ценовой демократичностью, выглядеть стильно и трендово. С учетом винной специализации Проекта, ассортиментная представленность должна быть достаточно широкой.

Основу ассортиментной линейки могут представлять преимущественно «яркие» и «понятные» вкусовые букеты вин из «Нового» света (Чили, Аргентина, Перу и Австралия). Так же, могут быть представлены линейки узнаваемых итальянских, испанских, португальских, немецких и французских производителей. Так же, на сегодняшний день возможны к рассмотрению некоторые локальные производители качественных украинских вин «Вина князя Голицына» и т.п.

Ассортиментная линейка может состоять преимущественно из красных сухих и полусухих вин, которые составят более половина карты вин. Так же, будут представлены белые сухие, полусухие, полусладкие и десертные вина. Небольшое количество розовых вин, преимущественно французского производства, сделают карту целостной.

Представленность игристых вин и шампанского может быть представлена преимущественно продукцией итальянского и французского производства, не исключая качественный локальный продукт, в двух-трех ценовых диапазонах, изготовленного как из белого, так и из красного винограда.

Рекомендуется сформировать карту вин, представленную в трех ценовых диапазонах, для возможности удовлетворения различного уровня гостевого спроса.

В винной карте должны быть представлены красные и белые вина розлив (не менее 8-12 наименований вин).

Рекомендуется, изготавливать и подавать Гостям карту вин, в качестве отдельного самостоятельного носителя и ввести в Проекте позицию Сомелье.

Дополнительно, рекомендуется предоставление для Гостей заведения услуги «Cork Fee» - для позиций вин, отличающихся по уровню предложения винной карты заведения (речь не идет о взаимно заменяемых позициях), обычно, достаточно дорогостоящие редкие позиции определенных производителей и урожаев, либо дорогие наименования крепкого алкоголя – виски, коньяк, ром, водка, пр. Обычная стоимость данной услуги варьируется, в зависимости от уровня заведения и размеров предложения барной и винной карты и может быть рекомендована, для данного уровня заведения, в размере – от 30 до 100 грн.

### 2.3. Технологическое и нейтральное оборудование

На основании приведенных исходных данных, по организации основных технологических производственных площадей и других служебных помещений проекта, возможно привести рекомендуемый перечень по необходимой комплектации этих помещений всеми основными видами технологического оборудования: теплового, холодильно-морозильного, электромеханического и нейтрального (технологической мебели): статических столов, моек, стеллажей и полок, изготовленных из нержавеющей, пищевой стали.

Для обеспечения производственных помещений основной кухни Заведения, возможно, рассматривать следующий основной состав технологического оборудования:

№ п/п	Наименование	Произв.	Модель	Описание	Изображение	Цена, € с НДС	Цена, грн. с НДС	К-во	Сумма, грн. с НДС
1	СУПНИЦА	LILOMA (Италия)	SB-6000	Габариты (мм): ø 330 Н: 370 Объем (л.): 10 Напряжение (Вольт): 220 Мощность (кВт): 0,4 Диаметр ножа: 220 мм. Эмалированный корпус Температурный диапазон: +50...+95°С		60 €	1 890	2	3 780
2	СЛАЙСЕР	LILOMA (Италия)	MS 220 ST	Габариты (мм): 520*460*380 Напряжение (Вольт): 220 Мощность (кВт): 0,12 Диаметр ножа: 220 мм. Хромированный нож с двусторонней заточкой. Встроенное устройство заточки лезвия		225 €	7 088	2	14 175

3	ОВОЩЕРЕЗКА	LILOMA (Италия)	VC 55 MF	<p>Габариты: 580x300x540mm          Напряжение: 220          Мощность: 0.55          5 дисков в комплекте,(слайсер: 2мм.,          5мм., терка : 3мм., 4мм., 7мм.)          Производительность - 150кг/час</p>		503 €	15 845	2	31 689
4	МЯСОРУБКА	LILOMA (Италия)	TC 22 M	<p>Габариты: 575*410*590 mm.          Напряжение: 220В          Мощность: 0,74кВт,          Производительность220 кг/час,          Комплектация 2 решетки (5мм., 8мм.)          + 1 нож, полностью н/ж</p>		436 €	13 734	1	13 734
5	ФРИТЮРНИЦА	LILOMA (Италия)	FL 8+8	<p>Габариты (мм) 630x480x345          Напряжение (Вольт) 220          Мощность (кВт) 10          Объем (литр) 8+8 л.          Температура: 190 °С</p>		269 €	8 474	1	8 474
6	ПАРОКОНВЕКТОМАТ	UNOX (Италия)	XV 593	<p>Уровни: 7 GN 1/1          Вместимость: GN 1/1          Тип: механическая управление          МАХ температура: 260 °С          Мощность, кВт: 10,5          Напряжение, В: 400          Габариты, мм: 860x900x957</p>		2 495 €	78 593	1	78 593

7	<b>МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ</b>	<b>SILANOS</b> (Италия)	E1000	<p>Габариты: 640x730x1420  Длительность цикла; 180сек.  Производительность: 20-30 кассет/час  Размеры кассет: 500 мм.  Высота загрузочного отверстия: 365 мм.  Мощность: 6,75 кВт.  Напряжение: 380 Вт.  Комплектуются дозатором ополаскивающего средства, моющего средства, кассетой для стаканов, кассетой для тарелок, кассетой для столовых приборов.</p>		<b>2 524</b> €	<b>79 500</b>	<b>1</b>	<b>79 500</b>
8	<b>КУТТЕР</b>	<b>ROBOT COUPE</b> (Франция)	R3-1500	<p>Емкость, л 3,5  Скорость вращения, об/мин 1500  Мощность, кВт 0,65  Габаритные размеры, мм 400x210x320  Напряжение, В 220</p>		<b>930</b> €	<b>29 309</b>	<b>1</b>	<b>29 309</b>
9	<b>СОКОВЫЖИМАЛКА</b>	<b>ROBOT COUPE</b> (Франция)	C40	<p>Мощность: 500 Вт  Напряжение :220В  Скорость 1500 об / мин  габаритные размеры 502x237x223мм</p>		<b>663</b> €	<b>20 885</b>	<b>1</b>	<b>20 885</b>

10	ПРОЦЕССОР КУХОННЫЙ	ROBOT COUPE (Франция)	R201 E	<p>Норма загрузки куттера - мясорубки 0.3 - 1 кг. Производительность овощерезки 5 - 10 кг/ч. Мощность: 550 Вт. Напряжение: 230 В, однофазное. 1 скорость 1500 об/мин. Поставляемый комплект: куттер 2.9 литра из пластика ABS с ручкой и нож на дне емкости. Овощерезка с диском-сбрасывателем, емкость из ABS с 2 воронками: 1 большая воронка (площадь 104 см<sup>2</sup>) и 1 круглая воронка (Ø 58 мм). Поставляется без дисков. Размеры (В х Д х Ш): 445 х 220 х 340 мм. Вес: 10 кг.</p>		657 €	20 685	1	20 685
----	-----------------------	-----------------------------	--------	---	---	-------	--------	---	--------

11	МИКСЕР РУЧНОЙ	ROBOT COUPE (Франция)	MINI MP190 COMBI	<p>Съемные разборные насадка и нож. Габаритные размеры, мм 485 мм, с насадкой-венчиком: 550 мм Напряжение 220 В Мощность, кВт 0,25 Скорость вращения, об/мин насадка-блендер 2000-12500; насадка-венчик 350-1500. Вес, кг 1,95</p>		451 €	14 217	2	28 433
12	ТЕСТОМЕС	IPIZZA (Италия)	SK-16 1Ф	<p>Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию Окрашенный корпус Габариты мм: 385x670x725. Объем л.: 16. Загрузка Кг: 12. 1 скорость Напряжение В: 220. Мощность кВт: 0,75 Размер дежи: ш: 320, Н: 200</p>		796 €	25 082	1	25 082
13	ПЕЧЬ СВЧ	Beckers (Италия)	MWO A3	<p>Габариты, мм: 570x430x325 Мощность, кВт: 1,4; Рабочее напряжение, В: 220; Исполнение: нерж. сталь. Объем, л: 23; Диаметр тарелки; мм., 270</p>		145 €	4 568	2	9 135

14	<b>СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	APOLLO	Двигатель 320 об/мин; Мощность: 0,15кВт; 220В; Габариты (мм)210х210х310мм; с прижимом; корпус хром.		<b>308 €</b>	<b>9 702</b>	<b>1</b>	<b>9 702</b>
15	<b>МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	PLUTONE 7Л	Объем чаши, л: 7; Мощность, кВт – 0,28 Напряжение, В - 220 Габаритные размеры, мм – 240х410х425 Вес, кг – 18		<b>444 €</b>	<b>13 986</b>	<b>1</b>	<b>13 986</b>
16	<b>БЛЕНДЕР</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	Dragone	Объем стакана: 1,5 Напряжение, В: 220 Мощность, Вт: 450 Одна скорость, об/мин: 18000 Размеры упаковки, мм: 310х300х530 Габариты, мм: 213х200х416		<b>190 €</b>	<b>5 985</b>	<b>2</b>	<b>11 970</b>
17	<b>ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	PDM	Комбинированная раб. поверхность 1 /2 ребр., 1 / 2 гладкая Мощность,Вт: 3000 Напряжение,В:220 Размер рабочей поверхности, мм: 500х255 Габаритные размеры, мм: 515х435х500		<b>582 €</b>	<b>18 333</b>	<b>1</b>	<b>18 333</b>
18	<b>Стол холодильный</b>	<b>Tefcold</b> (Дания)	<b>СК7210</b>	2-х дверный, t -2 +10, объем - 265л 1360х700х850 мм, 220В, 0,34 кВт		<b>1 540 €</b>	<b>48 510</b>	<b>2</b>	<b>97 020</b>

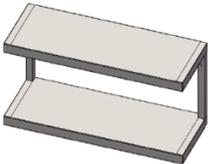
19	Стол холодильный	Tefcold (Дания)	СК7310	3-х дверный, t -2 +10, объем - 400л 1795x700x850 мм, 220В, 0, 34 Квт		1 840 €	57 960	1	57 960
20	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ на 2 двери	CM 114 S	Polair	2 глухие двери, 1400л, темпер. 0... +6°C, компрессор Danfoss, динамическое охлаждение корпус из оцинкованной стали, с порошковой окраской, 8 полок, вес 265 кг		876 €	27 594	2	55 188
21	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ на 1 дверь	CM 107 S	Polair	крашенный, глухая дверь, 700л, темпер. 0... +6°C, компрессор Danfoss, вес 140 кг Размер полок, мм: 530x650 Количество полок, шт.: 4 Нагрузка на полку, кг: 40		760 €	23 940	2	47 880
22	ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ на 2 двери	CB 114 S	Polair	2 двери. Материал обшивки корпуса - сталь с полимерным покрытием. Диапазон рабочих температур не выше -18°C. Объем 1400 л. Габаритные размеры 1474x884x2064. Тип охлаждения - динамический. Расположение агрегата - верхнее. Тип оттайки - автоматическая. Вес 260 кг		1 090 €	34 335	1	34 335

23	Морозильный ларь	SB 351	Scan (Дания)	.Температурный режим -12 ... -22° С, габариты 1030x750x840 мм, объем 304 л.0,72 кВт/24час, 220 В.		390 €	12 285	2	24 570
24	Плита электрическая - 6 прямоугольные конфорки+духовой шкаф(Орест)	Орест	Орест	<p>Длина (мм) 1400 Глубина (ширина) (мм) 755 Высота (мм) 850</p> <p>Длина духовки (мм) 720 Глубина духовки (мм) 550 Высота духовки (мм) 300 Регул. температуры духовки (оС) 100-300 Мощность духовки (кВт) 4,8</p> <p>Напряжение (Вольт) 380 Мощность (кВт) 18 (6x3) Площадь рабочей (варочной) поверхности (м2) 0,74 (1250x590 мм) Регулировка мощности конфорок 25▶50▶100 % Масса (кг) 230</p>			23 000	1	23 000
25	Мангал стационарный	Украина					30 000	1	30 000

Со стоимостью итоговой комплектации – **787,4 тыс. грн.**

Возможный предварительный состав нейтрального оборудования, может быть следующий:

1	<b>Стол производственный с бортом и полкой</b>	Украина	Техно-3	Стол с бортом и полкой 1600*700*850 мм. Исполнение - столешница и борт - н/ж 304(пищевая) - полки и каркасы - техническая 430		<b>\$149</b>	<b>4 127</b>	<b>4</b>	<b>16 509</b>
2	<b>Стол производственный с бортом и полкой</b>	Украина	Техно-3	Стол производственный с бортом и полкой 1400*800*850 мм. Исполнение - столешница и борт - н/ж 304(пищевая) - каркасы и полка - техническая 430		<b>\$134</b>	<b>3 712</b>	<b>4</b>	<b>14 847</b>
3	<b>Стол производственный с бортом и полкой</b>	Украина	Техно-3	Стол производственный с бортом и полкой 1200*700*850 мм. Исполнение - столешница и борт - н/ж 304(пищевая) - каркасы и полка - техническая 430		<b>\$119</b>	<b>3 296</b>	<b>6</b>	<b>19 778</b>
4	<b>Стол производственный с бортом и полкой</b>	Украина	Техно-3	Стол производственный с бортом и полкой 600*700*850 мм. Исполнение - столешница и борт - н/ж 304(пищевая) - каркасы и полка - техническая 430		<b>\$75</b>	<b>2 078</b>	<b>4</b>	<b>8 310</b>

5	Мойка сварная, двухсекционная с бортом	Украина	Техно-3	Мойка сварная 1200*600*850 мм. Исполнение раковины и борт н/ж 304, каркас н/ж 430. Глубина раковины 300 мм		\$150	4 155	3	12 465
6	Мойка сварная, односекционная с бортом	Украина	Техно-3	Мойка сварная 600*600*850 мм. Исполнение раковины и борт н/ж 304, каркас н/ж 430. Глубина раковины 300 мм		\$90	2 493	2	4 986
7	Стеллаж производственный, сварной	Украина	Техно-2	Стеллаж 800*400*1800 мм. Исполнение н/ж 430. 4 полки		\$107	2 964	4	11 856
8	Стеллаж производственный, сварной	Украина	Техно-2	Стеллаж 1200*400*1800 мм. Исполнение н/ж 430. 4 полки		\$138	3 823	4	15 290
9	Полка сварная, двухуровневая	Украина	Техно-2	Полка консольная, разборная, двухуровневая 1600*300*400мм. Исполнение н/ж 430		\$95	2 632	4	10 526
10	Полка сварная, двухуровневая	Украина	Техно-2	Полка консольная, разборная, двухуровневая 1400*300*400 мм. Исполнение н/ж 430		\$72	1 994	4	7 978
11	Полка сварная, двухуровневая	Украина	Техно-2	Полка консольная, разборная, двухуровневая 1200*300*400 мм. Исполнение н/ж 430		\$64	1 773	6	10 637

12	Полка сварная, двухуровневая	Украина	Техно-2	Полка консольная, разборная, двухуровневая 800*300*400 мм. Исполнение н/ж 430		\$48	1 330	4	5 318
----	---------------------------------	---------	---------	--	--	------	-------	---	-------

С итоговой стоимостью комплектации – **138,5 тыс. грн.**

Для комплектации барной зоны заведения, возможны к использованию следующие виды технологического и нейтрального оборудования:

1	Кофемашина двухпостовая	Promag	Green compact			1 630 €	51 345	1	51 345
2	Кофемолка	Eureka	MDME/MN			380 €	11 970	1	11 970
3	МИКСЕР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ	Sirman (Италия)	SIRIO 1	Стакан из нерж. Стали Скорость - 14000 об/мин; напряжение: 220 В; мощность Вт: 100; объем стакана, л: 0,55 Вес, кг: 2,5 габаритные размеры, мм - 150x195x485;		165 €	5 198	1	5 198

4	<b>БЛЕНДЕР</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	Dragone	Объем стакана: 1,5 Напряжение, В: 220 Мощность, Вт: 450 Одна скорость, об/мин: 18000 Размеры упаковки, мм: 310x300x530 Габариты, мм: 213x200x416		<b>190 €</b>	<b>5 985</b>	<b>1</b>	<b>5 985</b>
5	<b>СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ</b>	<b>Sirman</b> (Италия)	APOLLO	Двигатель 320 об/мин; Мощность: 0,15кВт; 220В; Габариты (мм)210x210x310мм; с прижимом; корпус хром.		<b>308 €</b>	<b>9 702</b>	<b>1</b>	<b>9 702</b>
6	<b>Ледогенератор кубикового льда</b>	<b>Brema</b> (Италия)	<b>CB 316</b>	отделка корпуса выполнена из нержавеющей стали 18/8; производительность до 33 кг в сутки, охлаждение воздушное, вес кубика льда 13/18/33/42г, вес ледогенератора 48 кг, хладагент R404A, объем бункера 16 кг, 500x580x690 мм, 0,37 кВт, 220 В		<b>1 140 €</b>	<b>35 910</b>	<b>1</b>	<b>35 910</b>
7	<b>Холодильный шкаф- витрина</b>	<b>Tefcold</b> (Дания)	<b>BC145</b>				<b>10 000</b>	<b>2</b>	<b>20 000</b>

8	Мойка сварная, двухсекционная с бортом	Украина	Техно-3	Мойка сварная 1200*600*850 мм. Исполнение раковины и борт н/ж 304, каркас н/ж 430. Глубина раковины 300 мм		\$150	4 050	1	4 050
---	--	---------	---------	--	---	-------	-------	---	-------

Итоговая стоимость комплектации, может составить – **144,16 тыс. грн.**

Форма и конструктив барной стойки заведения, пристенной конструкции и прочей вспомогательной мебели бара, будут определены на этапе рабочего проектирования и подготовки дизайн-проекта.

Основные технологические требования к барной мебели:

- расстояния между полками пристенной барной конструкции должно быть таким, чтобы была возможность нормального размещения бутылок различной высоты;
- размеры и расположение барной мойки (правосторонняя или левосторонняя мойка) должны быть «привязаны» к рабочему месту бармена, с обязательным подводом горячей и холодной воды и иметь небольшие размеры (500 или 600мм);
- материал, из которого изготавливаются элементы рабочей конструкции, должен быть максимально износостойчив и влагонепроницаем.

Комплектуется основными видами торгового (пивная установка с охладителем, кофемашина с кофемолкой, холодильники для продажи напитков, пр.), технологического оборудования (ледогенератор, блендер, крашница, пр.) и мебели (барная стойка, пристенная конструкция для представления основного ассортимента продукции, другие виды мебели для размещения торговой продукции и гостевой посуды, стекла и части приборов, барная мойка из нержавеющей пищевой стали, вмонтированная в барную стойку).

Кроме основной комплектации технологическим оборудованием, так же, целесообразна и предполагается (учитывается в инвестиционных расходах) организация специализированного складского холодильного хранения - размещение холодильной камеры, в подсобных помещениях кухни Заведения, с ее возможными характеристиками:

№	Наименование:	Кол-во	Габарит. размеры:	Модель оборудования:	ОПИСАНИЕ:	Цена	Цена, грн.	Сумма
1	Среднетемпературная холодильная камера	1	1960x3160x2200	Камера КХН-11,05, ППУ 80 мм.	Камера КХН-11,02, дверь распашная – 1 шт,	\$1 801	49 886	49 886
	(температура -5...+10 С)			Моноблок ММ 113 SF	темп. режим -5 +10 при темп. окр. среды +35 С; Q=0,6 кВт	\$943	26 117	26 117

Со стоимостью – **76 тыс. грн.**

Помещения товарного склада (при его наличии), комплектуется, как правило, преимущественно металлическими стеллажами для хранения фасованных продуктов и товаров, не требующих специальных температурных режимов хранения.

Так же, в данном помещении, возможно, расположить дополнительное морозильное оборудования (морозильные лари) для хранения замороженной продукции.

Технологическая зона сезонной летней площадки, согласно исходных данных, не предполагает комплектации технологическим и нейтральным оборудованием, а предполагает только организацию зонированной гостевой посадки и сервис-зон для обслуживающего персонала.

## 2.4. Гостевая и сервисная мебель

На основании рекомендуемого гостевого зонирования и предварительной состава количества посадочных мест, возможно, определить предварительный состав и основные характеристики гостевой и сервисной мебели.

В заведении, гостевые посадки преимущественно организованы в двух основных форматах – «мягкие» диванные зоны с приставными стульями-креслами, рассчитанные для размещения четырех Гостей и столики с приставными стульями-креслами, рассчитанные на двух Гостей. Представленные посадочные гостевые форматы должны иметь возможность к трансформации, объединения посадок для возможности размещения большего количества Гостей.

Во всех основных гостевых секторах могут быть представлены:

- «мягкие» диванные зоны, состоящих из двойных диванов, условно-типовых по своим геометрическим размерам (1300-1500 мм) и форме и приставных стульев-кресел. Каждая из диванных зон комплектуется типовым столом (1200 x 600 мм);
- так же, гостевые зоны со столами с приставными стульями-креслами, каждый из которых рассчитан на размещение двух Гостей – пары. Все столы имеют одинаковый геометрический размер и форму (600 x 600 мм).

Для возможности обслуживания коллективных мероприятий и возможности осуществления регулярного ремонта (восстановления) и профилактики мебели, рекомендуется наличие резервного количества части гостевой мебели: приставные стулья-кресла и столешниц двух основных размеров (1200 x 600 мм и 600 x 600 мм).

Организация рабочих мест официантов в залах и других гостевых локациях, должна комплектоваться специальной мебелью – дроверами (сервис-тумба).

Отдельно, на основании разработанного дизайн-проекта и технической конструкции, будет разрабатываться и монтироваться барная стойка и ее пристенная барная конструкция. Итоговая стоимость конструкции для всей барной зоны будет в значительной степени зависеть от ее функциональной сложности и используемых материалов (в расчетах, приводится оценочно в минимальной бюджетной комплектации).

Основными требованиями-характеристиками для гостевой мебели являются:

- использование профессиональных материалов для обивки и фурнитуры, при изготовлении (покупке) гостевых диванов и

стульев-кресел;

- обивка должна быть износостойчивой и не возгораемой при прямом попадании искр;
- так же, обивка должна иметь возможность обычной и химической чистки;
- столешницы должны быть износостойчивыми с дополнительным защитным покрытием;
- приставные стулья-кресла, кроме профессиональной обивки и фурнитуры отделки, должны быть удобными и обладать усиленным каркасом, способным выдержать и размещать (в том числе и в состоянии «треш» - покачивание, «ерзание» и т.п.) для гостей с тучной конституцией (с весом свыше 80-100 кг).

Для сезонной летней гостевой площадки, так же, не исключается вариант, использования гостевой мебели и необходимых аксессуаров со стороны Поставщиков заведения. Но, не смотря на эти возможности, при оценках инвестиционных затрат по Проекту, затраты на покупку данной мебели присутствуют в расчетах инвестиционного бюджета.

Основная комплектация может иметь следующий состав и стоимость:

Для основного заведения, примерно, на сумму – **1 825,8 тыс. грн.**

Диван-двойка	23	22 160	509 680
Стол (1200 x 600)	23	18 005	414 115
Стул-кресло	46	5 194	238 913
Стол (600 x 600)	14	12 465	174 510
Стул-кресло	28	5 194	145 425
Стул-кресло (резерв)	5	5 194	25 969
Столешница 600 x 600 (резерв)	2	13 158	26 315
Сервис-стол	1	13 850	13 850
Барная конструкция	1	277 000	277 000

Для сезонной летней площадки, на примерную сумму – около **112 тыс. грн.**

столики (4-ка)	5	6 233	31 163
стулья-кресла	20	2 078	41 550
столики (2-ка)	3	4 155	12 465
стулья-кресла	6	2 078	12 465
Сервис-стол	1	13 850	13 850

## 2.5. Информационное обеспечение Проекта. Компьютерная и орг.техника. Сети и телефония

Информационное обеспечение всех видов гостевых локаций заведения может состоять из нескольких основных видов программного обеспечения и соответствующего для него, аппаратного компьютерного обеспечения.

В основной состав программного обеспечения деятельности заведений общественного питания, обычно, входит:

- Комплексная специализированное программное обеспечение для ведения первичного и управленческого учета Проекта. Варианты данного продукта представлены в достаточно большом ассортименте на украинском рынке и в значительной мере, выбор поставщика и продукта будет обусловлен соотношением его стоимости и функциональности, с возможностью эффективного и динамичного сопровождения и, при необходимости, доработки продукта под потребности Проекта.

Данное обеспечение, как правило, состоит из двух основных модулей – «front» (система учета и регистрации продаж, всех видов скидок, видов реализации, количества гостей, заполняемости заведения, управления всеми видами меню и продажами, регистрации работающего на смене персонала, управления фискальным регистратором и внешними карточными платежными системами и т.д., и т.п.) и «back» (комплексная система управленческого учета, состоящая из нескольких основных блоков – товарный учет, технологический учет, иногда, бухгалтерский и налоговый учет и непосредственный блок управленческого учета и аналитической отчетности). В расчетах, используется программный комплекс для автоматизации ресторанов/кафе «ІІКО», который мы рекомендуем для дальнейшего внедрения в проект и использования.

- Возможно, отдельное программное обеспечение на сопровождение программ управления отношениями с Гостями (CRM-система), включающая в т.ч. и модуль всех видов гостевых программ и дисконтов. Не участвует в расчетах.
- Система удаленного видеонаблюдения. Учтена стоимость базового функционала программного обеспечения.
- Система управления видео и музыкальным контентом. Не участвует в расчетах.
- Система управления гостевым и служебным доступом к интернету, а также, к внутренним сетям (в т.ч. телефония), включает в себя систему удаленного доступа к учетной системе заведения. Не участвует в расчетах.

Для аппаратного обеспечения деятельного заведения и сопровождения приведенного выше программного обеспечения Проекта рекомендуется к использованию следующее наполнение:

- Организация рабочего места официанта/бармена/кассира/администратора.

Всего для текущих гостевых локаций в Комплексе и их расчетным количеством гостевых мест их должно быть не менее двух – для основного ресторана и по одному рабочему месту – для Банкет-холла и обеих летних площадок. Так же, возможно использовать систему «мобильный официант» (переносное оборудование), с помощью которого, будет возможным обеспечить более динамичное обслуживание Гостей и перемещать это оборудование между локациями в Комплексе.

Состав рабочего места – компьютер «моноблок» (совмещен с системным блоком) с системой «Multi-Touch» и чековым принтером (POS-принтер) для печати предварительных и рабочих счетов.

С дополнительной комплектацией для каждого рабочего места чековым принтером, например, торговых марок «XPrinter», «UNS», «Zonerich», «Posiflex», «Aura» и т.п.

Так же, аналогичные принтеры чеков, должны быть установлены на кухне и баре для вывода на них «встречных заказов» - печати отправленных гостевых заказов официантами.

Количество необходимых принтеров «встречных» заказов для заведения составляет – не менее трех-четырёх принтеров, которые размещаются на кухне в различных цехах (например, в «горячем», «холодном» и «кондитерский» цеха) и один в зоне бара.

«Встречные» заказы для бара будут распечатываться, непосредственно во время регистрации заказа официантом на одном из рабочих мест, которое должно быть размещено на барной стойке.

Все прочие виды компьютерной техники для обеспечения работы других видов программного обеспечения не имеют «жесткой» привязки и могут обладать достаточно широкими характеристиками функциональности. Итоговые требования к данным аппаратным ресурсам должны будут окончательно определены системным администратором Проекта.

Так же, все установленные в заведении компьютеры, должны быть обеспечены источниками бесперебойного питания (UPS) для возможности бесперебойной работы техники и всеми видами необходимого сетевого оборудования (Wi-Fi роутеры, Switch-коммуникаторы и т.п.)

Для обеспечения законной деятельности Заведения, при регистрации продаж алкогольных изделий, необходимо использование фискального регистратора, который должен быть интегрирован в работающую учетную систему и отвечать текущим требованиям налогового законодательства (имел возможность передачи данных в ГНИ). Подобных моделей, так же, достаточно много и возможны к рассмотрению следующие торговые марки – «ИКС», «Мария», «Datecs» со встроенными и внешними модемами.

Основной примерный состав базовой комплектации для проекта, может иметь следующий состав, используемый при подготовке инвестиционного бюджета заведения на общую сумму – **259,7 тыс. грн.**

1. Рабочее место официанта

моноблок со сканером  
чековый принтер

<u>2</u>	<u>42 243</u>	<u>84 485</u>
1	34 625	
1	7 618	

2. Рабочее место "мобильный официант"

(на базе планшета)

3. Чековые принтеры для кухни

4. ПК

5. Ноутбук

6. УПСы

7. Сетевое оборудование

8. Лазерный принтер

<u>2</u>	<u>5 540</u>	<u>11 080</u>
2	7 618	15 235
2	19 390	38 780
1	13 850	13 850
2	6 925	13 850
	41 550	41 550
1	16 620	16 620

9. Фискальный регистратор (принтер)

<u>1</u>	<u>24 238</u>	<u>24 238</u>
----------	---------------	---------------

## 2.6. Гостевая посуда, стекло и приборы. Кухонная утварь

На основании сделанных оценок основной гостевой посадки в заведении и возможного количества гостей на сезонной летней площадке, в том числе, с учетом проведения форматов коллективных мероприятий (банкет, фуршет), может быть определено общее наполнение Проекта всеми основными видами гостевой посуды, стекла, приборов и необходимой для производства кухонной утвари.

На основной состав и количество гостевой посуды, стекла и приборов влияют несколько основных характеристик:

- общее количество посадочных мест (максимально возможное количество Гостей к одновременному посещению);
- направленность кухни и соответствующих специальных видов гостевой посуды (тарелки для пасты, керамика, пр.);
- возможность обслуживания специальных коллективных форматов (банкет, фуршет);
- интенсивность последующего износа, боя и порчи, особенно для стекла.

Для определения базового состава кухонной утвари учитываем следующие основные характеристики:

- общее количество посадочных мест – возможного одновременного количества обслуживаемых Гостей;
- рабочий состав меню и всех видов дополнительных специальных предложений – количества блюд и формат их приготовления: наличие заготовок и полуфабрикатов, приготовление «из под ножа», технологические возможности хранения;
- количество одновременно работающих на кухне поваров и графика их работы;
- возможность обслуживания специальных коллективных форматов (банкет, фуршет).

Основной состав гостевой посуды складывается преимущественно из профессиональной керамической посуды и обычно, небольшого количества посуды из других материалов (стекло, глина, дерево, металл, пр.) для специальной подачи некоторых блюд, различного производства. Для демократичного заведения, рекомендуются к поставке отечественные, турецкие, китайские и некоторые европейские производители (Польша, Словения).

Базовая комплектация заведения может состоять из следующего возможного перечня посуды, приборов и стекла:

Наименования	К-во	Цена	Ст-ть
<b>1. Фарфоровая посуда</b>			
тарелка глубокая суповая 20-23 см., с возможностью подачи порции на 250мл	84	\$5,00	\$420,00
тарелка подставная 23-28 см.	240	\$5,00	\$1 200,00
тарелка десертная 17-21 см.	120	\$3,00	\$360,00
тарелка закусочная 23 см.	240	\$3,50	\$840,00
тарелка пирожковая 15-17 см.	120	\$3,00	\$360,00
тарелка для пасты «шляпа» 27-29см.	36	\$12,00	\$432,00
блюдо для стейка 28,5 см.	60	\$12,00	\$720,00
блюдо 32-34см.	36	\$17,50	\$630,00
салатник 17-20 см.	60	\$8,00	\$480,00
емкость для соуса 6 x 2,7 см., 30мл	84	\$3,00	\$252,00
емкость для соуса 8 x 3,4 см., 80мл	60	\$3,00	\$180,00
комплект чайная чашка 200-275мл с блюдцем 14-16см.	180	\$7,50	\$1 350,00
комплект чашка «эспрессо» 80-100мл с блюдцем 12см.	180	\$5,00	\$900,00
комплект чашка «капучинно» 180мл с блюдцем 14см.	84	\$7,50	\$630,00
комплект чашка «американо» 170мл с блюдцем 14см.	120	\$5,00	\$600,00
заварочный чайник 650мл.	36	\$18,00	\$648,00
емкость для воды 120мл	96	\$5,00	\$480,00
молочник 120мл.	96	\$11,00	\$1 056,00
подставка под зубочистки	36	\$3,00	\$108,00
сахарница 300-330мл.	36	\$14,00	\$504,00
набор для специй (4 предмета: масло, уксус, соль, перец)	36	\$19,00	\$684,00
салфетницы	36	\$20,00	\$720,00

<b>2. Приборы</b>			
вилка столовая	240	\$3,00	\$720,00
вилка для рыбы	12	\$3,00	\$36,00
вилка десертная	120	\$2,50	\$300,00
ложка столовая	120	\$3,00	\$360,00
ложка чайная	240	\$2,00	\$480,00
ложка кофейная	240	\$2,00	\$480,00
нож столовый	240	\$5,00	\$1 200,00
нож для рыбы	12	\$5,00	\$60,00
нож десертный	120	\$5,00	\$600,00
нож для стейков	60	\$6,00	\$360,00
<b>3. Стекло</b>			
бокал пивной 580мл.	120	\$2,25	\$270,00
бокал пивной 370мл.	84	\$2,00	\$168,00
фужер 190мл.	84	\$3,38	\$283,50
фужер 310мл.	240	\$4,50	\$1 080,00
фужер для шампанского 150мл.	120	\$2,38	\$285,00
мартинка 300мл.	60	\$3,50	\$210,00
рюмка для граппы 90мл.	12	\$1,75	\$21,00
фужер для коньяка 410мл.	60	\$2,88	\$172,50
стакан высокий 310мл.	240	\$1,50	\$360,00
стакан высокий 280мл.	240	\$1,50	\$360,00
стакан низкий 200мл.	120	\$1,38	\$165,00
рюмка 50мл.	300	\$1,00	\$300,00

кувшин 2л.	36	\$6,50	\$234,00
кувшин 1л.	36	\$5,75	\$207,00
кружка Irish coffee 270мл.	36	\$3,63	\$130,50
креманка 280-350мл.	36	\$3,63	\$130,50
пепельница	36	\$2,50	\$90,00

С примерной стоимостью комплектации – **626,5 тыс. грн.**

Рабочая комплектация барного инвентаря может включать в себя:

Наименования	К-во	Цена	Ст-ть
<u>Барный инвентарь</u>			
шейкер 500-700мл.	2	\$15,00	\$30,00
совок д\льда	2	\$5,00	\$10,00
мадлер 240мм.	1	\$8,00	\$8,00
джигер 25/50мл.	2	\$5,00	\$10,00
гейзер-пробка	30	\$3,00	\$90,00
ложка бармена	1	\$10,00	\$10,00
органайзер	1	\$70,00	\$70,00
разнос профессиональный 40,5см.	10	\$19,00	\$190,00

С общей стоимостью комплектации около – **11,6 тыс. грн.**

Итоговая комплектация поварского инвентаря и кухонной утвари согласовывается с Шеф-поваром заведения и обычно, состоит из профессиональных поварских ножей, наборов разделочных досок, ложек и лопаток, черпаков и шумовок, сито и сотейников, кастрюлей и сковородок различной емкости, сковороды-гриль, гастроемкостей и емкостей для хранения продуктов, сыпучих и специй, и т.д., и т.п.

Расчетная стоимость, принимаемая из технических характеристик данного проекта, может составить около – **212-215 тыс. грн.**

## 2.7. Музыкальное и световое оборудование

Исходя из направленности, уровня и формата Заведения, комплектация музыкальным и световым оборудованием не предусматривает комплектацией какими-либо специальными профессиональными элементами (DJ DVJ-пульты, различные световые «пушки», панорамные световые специальные эффекты и т.п.). При подготовке и проведении различного рода развлекательных мероприятий, данное оборудование может быть взято в арендное использование и бюджетироваться в рамках данного мероприятия.

Для дополнительного визуального сопровождения Гостей в заведении, возможна дополнительная комплектация Проекта бюджетными плазменными (ЖК) панелями с размерами 42"-43", либо специальными мониторами по всему пространству гостевого зала. Их оптимальное количество, обычно определяется количеством внутреннего зонирования гостевого пространства и должно быть органично «вписано» в будущий дизайн-проект (в рабочие расчеты, данное оборудование – не включено).

Основными требованиями к световому обеспечению в заведении – это возможность его зонирования с разным уровнем интенсивности, хотя бы в привязке к выделенным гостевым секторам. Общее освещение должно быть «мягким» и достаточно «приглушенным» для возможности создания атмосферы «расслабленности» и отдыха.

Звук, так же, должен быть не громким и преимущественно фоновым. Обычно, не синхронизируется воспроизводимый звук и отображение видео на панелях, что дает возможность не сосредотачивать внимание Гостей и создавать «обволакивающую» фоновую звуковую и визуальную «картинку».

Управление всеми видами звукового и визуального оборудования должно быть расположено либо в районе барной стойки, либо выведено в одно из отдельных служебных помещений Заведения, возможно совместно с серверной и/или помещением с видеонаблюдением.

## 2.8. Гостевой текстиль. Форма для персонала

Учитывая формат гостевых локаций Проекта, в качестве гостевого текстиля, возможно, использовать декоративные сетки для каждого Гостя или для двоих Гостей. Внешний вид сетки должен сочетаться с будущим дизайном интерьера и быть разработан в рамках фирменного стиля заведения.

Основными характеристиками-рекомендациями для материала сеток является – их возможность многократного использования, правильный геометрический размер и форма, с учетом физических размеров гостевого стола (600 x 600 мм), износостойкость и правильное цветовое решение, при котором не будут бросаться в глаза какие-либо виды дефектов их использования (пятна, остатки еды, крошки и т.п.).

Для возможности организации и проведения коллективных мероприятий, должны быть предусмотрены гостевые скатерти, с размерами для покрытия стола (1200 x 600мм). Материал должен быть профессиональный – для возможности многократного использования (проведения стирки, в т.ч. биологически активной) и износостойкий, со специальной водоотталкивающей пропиткой.

Форма для персонала заведений, обычно, состоит из двух основных групп – форма для гостевого персонала (официанты, бармены, администратор) и персонала кухни (повара, уборщицы/мойщицы).

Гостевой персонал должен быть одет в специально разработанную форму, с учетом направленности каждой из локаций Комплекса и разработанного дизайн-проекта. Форма должна быть износостойкой, не маркой и не быть броской, слишком привлекая к себе внимание Гостей, так же, желательно использование формы-«унисекс».

Персонал кухни должен быть одет в согласованный стандартами заведения типовой поварской комплект (куртка, брюки, колпак/берет/платок) в одном из разрешенном цветовом решении. Закупка формы для персонала кухни производится по решению Администрации и не является обязательным правилом.

При финансовых оценках инвестиционных затрат по Проекту, данный вид затрат заложен в затраты по открытию заведения и непосредственно зависит от штатного расписания (общего количества сотрудников заведения и их распределения между гостевой и производственной частью).

На основании, подготовленных оценок по проекту, комплектация может быть следующей, на общую стоимость – примерно, **279,9 тыс. грн.:**

1. Сеты	200	222	44 320
2. Скатерти	100	748	74 790

**3. Форма для гостевого персонала**

официанты	16	4 986	79 776
бармены	4	5 540	22 160
администратор	2	6 925	13 850

**4. Форма персонала кухни**

повара	14	2 770	38 780
мойка-уборка	6	1 039	6 233

## 4. Персонал и штатное расписание Проекта.

### 4.1. Штатное расписание и финансовая мотивация для персонала Проекта

Исходя из гостевого зонирования (основной ресторан и сезонная летняя площадка) и оценок по количеству посадочных мест, возможно определить проектную структура штатного расписания, для Заведения, работающего во временном режиме с 9-00 (10-00) и до последнего Гостя (не позднее 24-00).

Структура штатного расписания разделена на две части – общий режим работы и режим работы с летней площадкой, который используется в «теплое» время года. Две данные модели, используются в дальнейших расчетах.

Расчетные данные для штатного расписания, используются из открытых статистических источников (сайтов по поиску работы и подбору персонала - <https://www.work.ua/ru/salary-hotel-restaurant-tourism/> и пр.) и фактическим данным об уровне заработных плат в конкретном регионе.

При подготовке оценок используются фактические среднерыночные уровни заработной платы «на руки».

П/н	Должность	К-во	Смена	График	ЗП	%	Итого ЗП
	<b>Администрация</b>						<b>46000</b>
1	Директор	1	1	5\2	20000		20000
2	Администратор	2	1	15\15	4500	* 0,5-1%	9000
3	Гл. бухгалтер	1	1	5\2	10000		10000
4	Бухгалтер-операционист	1	1	5\2	7000		7000
	<b>Основное производство</b>						<b>114200</b>
1	Шеф-повар	1	1	5\2	17000		17000
2	Су-шеф	1	1	15\15	12000		12000
3	Повар-универсал	4	2	15\15	8000		32000
4	Повар	4	2	15\15	6000		24000
5	Повар-Кондитер	1	1	5\2	8000		8000
6	Мойка-уборка	4	2	15\15	3800		15200
7	Закупщик	1	1	5\2	6000		6000
	<b>Основной зал</b>						<b>37500</b>
1	Бармен-кассир	4	2	15\15	3750	** 3-5%	15000
2	Официант	10	5	15\15	2250	* 3-5%	22500
	<b>Сезонная площадка</b>						
	<b>(только "теплый" сезон)</b>						<b>21100</b>

1	Официант	6	3	15\15	2250	* 3-5%	13500
2	Мойка-уборка	2	1	15\15	3800		7600

где,

\* - это процент от персональной торговой выручки для официанта и процент от общей торговой выручки заведения на рабочей смене – для Администратора;

\*\* - это процент от персональной торговой выручки барной продукции для Бармена.

Итого, согласно приведенных расчетов, постоянный фактический (к выплате) фонд оплаты труда для всего персонала Проекта будет отличаться между «теплым» и «холодным» сезоном, и соответственно может составить:

- для «холодного сезона» (35 человек) - 197 700 грн. за месяц;
- для «теплого сезона» (43 человека) - 218 800 грн. в месяц.

Переменная составляющая будет видоизменяться в зависимости от торговой выручки заведения и может составить около 5-8% от суммы торговых поступлений заведения.

#### 4.2. Форма хозяйствования и налогообложение в Проекте

С учетом работы заведения с подакцизными группами товаров (алкогольные изделия), либо все предприятие, либо один из объектов хозяйствования должен работать на общей схеме налогообложения для возможности получения лицензии на право торговли подакцизными товарами.

На данный момент, как правило, используется комбинированная схема организации хозяйственной деятельности – использование Предпринимателя на упрощенной системе налогообложения, плательщика единого налога, не плательщика НДС для работы с ассортиментом кухни и Предприятие или Предпринимателя на общей системе налогообложения, плательщик или не плательщик НДС.

Исходя из представленной схемы налогового планирования проекта, на фонд оплаты труда будут ложиться все виды налогов на начисляемую официальную заработную плату, как для ФОП на едином налоге, так и для предприятия. Оптимальная схема налогового планирования (управления налогообложением) в проекте, должна дать возможность уплаты всех видов налогов на фонд оплаты труда вывести на уровень, не превышающий 2%-2,5% от торговой выручки заведения, что и учитывается в расчетах.

Так же, предприятие будет оплачивать все основные виды налогов, согласно действующего законодательства Украины: лицензия на торговлю алкоголем, единый налог, налог на добавленную стоимость, акцизный сбор и т.д., все из которых учитываются при подготовке расчетной части проекта.

## 6. Основные виды финансово-экономических оценок по Проекту

### 6.1. Установленные допуски для прогнозирования основных видов затрат и доходности в проекте

Для проведения последующего рабочего прогнозирования основных видов финансовых характеристик Проекта, необходимо привести основные допуски прогнозирования:

- общее количество гостевых посадочных мест, для всех локаций: основной зал заведения – 120 мест, сезонная площадка – 26 мест;
- расчетный прогнозируемый диапазон для уровня среднего счета, для определенного ценового уровня, на одного Гостя: от **150 грн.** для «теплого» сезона до **170 грн.** в «холодный» сезон;
- удельный вес распределения торговой выручки, в разрезе групп ассортимента, для выбранного формата, как правило, составляет в реализации - **40%** ассортимента бара и **60%** ассортимент кухни;
- уровень средней торговой наценки (маржинального дохода – отношения торговой маржи к себестоимости) может составить в среднем – около **230-240%**.

При прогнозировании поступлений денежных потоков (торговой выручки) Комплекса, будем рассматривать две основные сезонные модели – с сезонной летней площадкой и без нее: «теплый» сезон – с май по сентябрь (5 месяцев) и «холодный» сезон – с октября по апрель (7 месяцев).

Так же, понимаем, что при рабочем прогнозировании торговых поступлений Проекта, мы учитывает только поступления от основной торговой деятельности. Не принимаются в учет прочие виды поступлений: платные услуги заведений, различные виды маркетинговых и рекламных бюджетов от Поставщиков и т.п.

Финансовые оценки производятся на основании двух сезонных моделей «теплого» и «холодного» сезонов, за один календарный месяц, по результатам календарного года.

Расчеты показывают четыре основных значения торговой выручки проекта, при которых возможны показатели:

- Достижение «точки безубыточности» - когда, торговых поступлений проекта, достаточно для покрытия всех видов расходов. Другими словами, заведение работает «в ноль» - ничего не зарабатывает, но и не требует дополнительных вложений, со стороны Владельца.

Как правило, для новых проектов, при правильном планировании и менеджменте, выход на «точку безубыточности» происходит через 4-6 месяцев работы заведения.

- Достижение «точки минимальной доходности», при которой уровень возврата вложенных средств составляет – 12 месяцев. Иначе, при данной расчетной цифре торговой выручки, прибыли заведения должно быть достаточно для полной окупаемости всех инвестиционных расходов, которые были понесены в проекте.

Из практического опыта, можем заметить, что подобные результаты – крайне редки и возможны, только для проектов с очень низким уровнем капитальных затрат (МАФы и т.п.).

- Достижение «точек минимальной доходности» на уровне обеспечения окупаемости – 24 и 36 календарных месяцев. Данные показатели возврата инвестиции, являются уже более характерными для рынка и должны рассматриваться в качестве «оптимистичных» или «реалистических» ожиданий.

Для каждой расчетной цифры торговой выручки за месяц, указываются оценки по средней выручке в день и необходимому количеству Гостей за смену, при указанном выше уровне среднего счета на одного Гостя – 150-170 грн.

Данные характеристики, помогут провести оценки возможности достижения данных торговых показателей и соответственно, рисков в реализации данного Проекта.

В случае, если расчетные оценки, по Вашему мнению, мало достижимы и риски высоки, Вам необходимо провести возможные корректировки финансовой модели – увидеть, возможности сокращений проектных затрат по запуску и соответственно, сократить требования к достижению выручки для «точки безубыточности» и «точки минимальной доходности».

## 6.2. Прогнозирование основных видов затрат (P&L) в проекте. Расчеты необходимой торговой выручки для достижения «точки безубыточности» работы заведения

Расчет «точки безубыточности» при прогнозируемых видах затрат и их наполнение для «холодного» сезона в проекте:

Наименование статей Доходов и Затрат	Сумма	% отн.
<b>Доход (выручка)</b>	<b>720 109</b>	
<b>Средняя выручка</b>	<b>24 004</b>	
<b>К-во Гостей</b>	<b>141</b>	
<b>Средний Чек</b>	<b>170</b>	
<b>Справочно*</b>		<b>уд. вес.</b>
Торговая выручка за наличный расчет	540 082	75,00%
Торговая выручка по платежным картам	180 027	25,00%
		<b>уд. вес</b>
Кухня	432 065	60,00%



Строительные материалы для текущего ремонта		
<b>Для администрации</b>	<b>2 000,00</b>	<b>С</b>
Канцтовары		
<b>Транспорт</b>	<b>6 000,00</b>	<b>С</b>
Топливо, ГСМ	5 000,00	
Материалы для ТО автомобилей	1 000,00	
<b>Итого Операционных Затрат</b>	<b>254 731,76</b>	<b>35,37%</b>
<b>Валовые Затраты</b>		
<b>Реклама (Маркетинговые затраты)</b>	<b>14 402,17</b>	<b>2,00%</b>
Размещение рекламы		
Реклама (бартер)		
Полиграфия		
Маркетинговые исследования		
Музыкально-развлекательные программы		
Работы по дизайну помещений (зала)		
Услуги фотографа		
Подарки клиентам		
СМС и почтовые рассылки		
<b>Аренда</b>	<b>103 000,00</b>	<b>С</b>
Недвижимость	100 000,00	
Потери на схеме по аренде		
Другая аренда (ПО ИКО)	3 000,00	
<b>Коммунальные платежи</b>	<b>68 000,00</b>	<b>9,44%</b>
Электроэнергия	40 000,00	С
Отопление	15 000,00	С
Канализация, подача воды	6 000,00	С
Уборка, вывоз мусора	2 500,00	С
Вентиляция и кондиционирование		С
Дезинфекция и т.п.		С
Охрана	1 500,00	С
Коммунальные услуги		С
Пожарная и охранная сигнализация	1 000,00	С
Стирка, хим.чистка	2 000,00	С
<b>Коммуникации</b>	<b>2 800,00</b>	<b>0,39%</b>
Телефонная связь	500,00	С
Мобильная связь	1 000,00	С
Почтовые расходы	300,00	С

Интернет	1 000,00	С
Кабельное телевидение		С
<b>Банковские расходы</b>	<b>4 240,49</b>	<b>0,59%</b>
Кассовое обслуживание	1 000,00	С
Комиссия банка по эквирингу (% от оборота по картам)	3 240,49	1,80%
% по кредиту и его погашение		С
<b>Юридические услуги</b>	<b>1 000,00</b>	<b>С</b>
Нотариальные услуги		С
Прочие	1 000,00	С
<b>Содержание необоротных активов</b>	<b>7 201,09</b>	<b>1,00%</b>
Текущий ремонт ОС		С
Обслуживание техники		С
Содержание НМА		С
<b>Прочие расходы</b>	<b>1 440,22</b>	<b>0,20%</b>
Аудиторские расходы		С
Транспортные услуги		С
Парковка		С
Подписка на периодику		С
Оформление технической документации		С
Услуги по сбыту (в т.ч. агентские)		С
<b>Фонд Зарботной Платы (ФЗП)</b>	<b>251 906,52</b>	<b>34,98%</b>
<b>Основной ФЗП</b>	<b>226 504,35</b>	<b>31,45%</b>
ФЗП производственного персонала	176 903,80	
Основная заработная плата	151 700,00	С
Процент от реализации	25 203,80	3,50%
ФЗП администрации (директор+администраторы)	49 600,54	
Основная заработная плата	46 000,00	С
Процент от реализации	3 600,54	0,50%
<b>Дополнительный ФЗП</b>	<b>11 000,00</b>	<b>1,53%</b>
Питание персонала	10 000,00	С
Премии производственного персонала		
Премии администрации		
Материальная помощь		С
Вода для персонала		С
Прочие затраты на персонал		С
Обучение сотрудников		С
Мотивационные мероприятия		С
Расходы по подбору персонала	1 000,00	С

<b>Начисление и отчисления ФОТ</b>	<b>14 402,17</b>	<b>2,00%</b>
Единый налог в ФОП		С
Другие виды начислений и отчислений ФОТ		С
<b>Налоги, сборы, обязательные платежи</b>	<b>5 600,54</b>	<b>0,78%</b>
НДС		С
Налог на прибыль		С
Торговый патент		С
Лицензии	2 000,00	С
Налог на землю		С
Сбор на виноградарство		С
Сбор за использование воды		С
Прочие платежи	3 600,54	0,50%
<b>Штрафы, пеня и т.п.</b>	<b>2 160,33</b>	<b>0,30%</b>
<b>Прочие Операционные расходы</b>	<b>3 600,54</b>	<b>0,50%</b>
Представительские расходы, угощения		
<b>Затраты по схемам</b>		
Потери по схемам		
Итого Валовых Затрат	465 351,90	64,62%
Итого по всем видам Затрат	720 083,67	100,00%
<b>Результат Операционной деятельности</b>	<b>25,03</b>	<b>0,00%</b>

Расчет «точки безубыточности» для «теплого» сезона:

Наименование статей Доходов и Затрат	Сумма	% отн.
<b>Доход (выручка)</b>	<b>713 043</b>	
<b>Средняя выручка</b>	<b>23 768</b>	
<b>К-во Гостей</b>	<b>158</b>	
<b>Средний Чек</b>	<b>150</b>	
<b>Справочно*</b>		<b>уд.вес.</b>
Торговая выручка за наличный расчет	534 783	75,00%
Торговая выручка по платежным картам	178 261	25,00%
		<b>уд.вес</b>

Кухня	427 826	60,00%
Бар	285 217	40,00%
Другие виды реализации от основной деятельности		
<b>Прочая реализация</b>		
Аренда оборудования		
Аренда зала		
Поступления от рекламных и маркетинговых бюджетов		
Продажа рекламных носителей		
Штрафы, бой посуды		
Реклама бартер (услуги)		
Продажа подарочных сертификатов		
Другая реализация		
<b>Дополнительно</b>		
Спецобслуживание		
Прочее (% банка)		
<b>ИТОГО ДОХОД</b>	<b>713 043</b>	
<i>*Предоставленные скидки (справочно)</i>	42 783	6,00%
<b>Операционные Затраты</b>		
<b>Себестоимость реализованной продукции</b>	<b>217 810,00</b>	<b>227,37%</b>
Кухня	129 644,27	230,00%
Бар	83 887,47	240,00%
Другие виды реализации		
<b>Спецобслуживание</b>		
Акт списания (излишек)		
Акт списания (недостача)		
Акт списания, проработки	4 278,26	1,00%
<b>Материалы д\производства</b>	<b>17 826,09</b>	<b>2,50%</b>
Материалы д\зала		
Хоз.товары		
<b>МБП</b>	<b>5 704,35</b>	<b>0,80%</b>
Кухонный инвентарь		
Барный инвентарь		

Посуда (в т.ч. одноразовая)		
Форма персонала		
Текстильные изделия (скатерти, салфетки, и т.д.)		
Папки меню и пр.		
Мебель и пр.		
Технологическое оборудование		
Орг.техника и ПО		
Технические инструменты		
<b>Для обслуживания ОС</b>	<b>3 000,00</b>	<b>С</b>
Расходные материалы для орг.техники		
Строительные материалы для текущего ремонта		
<b>Для администрации</b>	<b>2 000,00</b>	<b>С</b>
Канцтовары		
<b>Транспорт</b>	<b>6 000,00</b>	<b>С</b>
Топливо, ГСМ	5 000,00	
Материалы для ТО автомобилей	1 000,00	
<b>Итого Операционных Затрат</b>	<b>252 340,43</b>	<b>35,39%</b>
<b>Валовые Затраты</b>		
<b>Реклама (Маркетинговые затраты)</b>	<b>14 260,87</b>	<b>2,00%</b>
Размещение рекламы		
Реклама (бартер)		
Полиграфия		
Маркетинговые исследования		
Музыкально-развлекательные программы		
Работы по дизайну помещений (зала)		
Услуги фотографа		
Подарки клиентам		
СМС и почтовые рассылки		
<b>Аренда</b>	<b>103 000,00</b>	<b>С</b>
Недвижимость	100 000,00	
Потери на схеме по аренде		
Другая аренда (ПО ИКО)	3 000,00	
<b>Коммунальные платежи</b>	<b>43 000,00</b>	<b>6,03%</b>
Электроэнергия	30 000,00	С
Отопление		С
Канализация, подача воды	6 000,00	С
Уборка, вывоз мусора	2 500,00	С

Вентиляция и кондиционирование		С
Дезинфекция и т.п.		С
Охрана	1 500,00	С
Коммунальные услуги		С
Пожарная и охранная сигнализация	1 000,00	С
Стирка, хим.чистка	2 000,00	С
<b>Коммуникации</b>	<b>2 800,00</b>	<b>0,39%</b>
Телефонная связь	500,00	С
Мобильная связь	1 000,00	С
Почтовые расходы	300,00	С
Интернет	1 000,00	С
Кабельное телевидение		С
<b>Банковские расходы</b>	<b>4 208,70</b>	<b>0,59%</b>
Кассовое обслуживание	1 000,00	С
Комиссия банка по эквирингу (% от оборота по картам)	3 208,70	1,80%
% по кредиту и его погашение		С
<b>Юридические услуги</b>	<b>1 000,00</b>	<b>С</b>
Нотариальные услуги		С
Прочие	1 000,00	С
<b>Содержание необоротных активов</b>	<b>7 130,43</b>	<b>1,00%</b>
Текущий ремонт ОС		С
Обслуживание техники		С
Содержание НМА		С
<b>Прочие расходы</b>	<b>1 426,09</b>	<b>0,20%</b>
Аудиторские расходы		С
Транспортные услуги		С
Парковка		С
Подписка на периодику		С
Оформление технической документации		С
Услуги по сбыту (в т.ч. агентские)		С
<b>Фонд Заработной Платы (ФЗП)</b>	<b>272 582,61</b>	<b>38,23%</b>
<b>Основной ФЗП</b>	<b>247 321,74</b>	<b>34,69%</b>
ФЗП производственного персонала	197 756,52	
Основная заработная плата	172 800,00	С
Процент от реализации	24 956,52	3,50%
ФЗП администрации (директор+администраторы)	49 565,22	
Основная заработная плата	46 000,00	С
Процент от реализации	3 565,22	0,50%

<b>Дополнительный ФЗП</b>	<b>11 000,00</b>	<b>1,54%</b>
Питание персонала	10 000,00	С
Премии производственного персонала		
Премии администрации		
Материальная помощь		С
Вода для персонала		С
Прочие затраты на персонал		С
Обучение сотрудников		С
Мотивационные мероприятия		С
Расходы по подбору персонала	1 000,00	С
<b>Начисление и отчисления ФОТ</b>	<b>14 260,87</b>	<b>2,00%</b>
Единый налог в ФОП		С
Другие виды начислений и отчислений ФОТ		С
<b>Налоги, сборы, обязательные платежи</b>	<b>5 565,22</b>	<b>0,78%</b>
НДС		С
Налог на прибыль		С
Торговый патент		С
Лицензии	2 000,00	С
Налог на землю		С
Сбор на виноградарство		С
Сбор за использование воды		С
Прочие платежи	3 565,22	0,50%
<b>Штрафы, пеня и т.п.</b>	<b>2 139,13</b>	<b>0,30%</b>
<b>Прочие Операционные расходы</b>	<b>3 565,22</b>	<b>0,50%</b>
Представительские расходы, угощения		
<b>Затраты по схемам</b>		
Потери по схемам		
Итого Валовых Затрат	460 678,26	64,61%
Итого по всем видам Затрат	713 018,69	100,00%
<b>Результат Операционной деятельности</b>	<b>24,78</b>	<b>0,00%</b>

Как видим, из приведенных выше оценок, «точка безубыточности», для данного проекта, незначительно отличается в зависимости от времени года и составляет в среднем по году – **717, 2 тыс. грн.** необходимой торговой выручки в месяц.

При этом, достижение данных показателей, при уровне среднего счета на человека – 150-170 грн., потребует наполнение заведения на уровне не менее 155-160 Гостей ежедневно.

Для расчетов «точек минимальной доходности» - как показателей установленных сроков окупаемости инвестиционных затрат, необходимо определить их расчетный бюджет.

### 6.3. Инвестиции

Инвестиционный процесс в Проекте будет происходить в несколько основных этапов и соответственно, таким образом, будет сформирована его итоговая стоимость. Основные этапы и состав инвестиционного процесса, обычно, следующий:

п.1. Проведение всех видов ремонтно-строительных и отделочных работ, подготовка необходимой проектной документации (дизайн-проект и пр.), закупка и поставка всех видов основных средств, МБП и все необходимых аксессуаров, прочие необходимые виды затрат (консалтинговые услуги, заработные платы персонала, сопровождающего Проект на этапе подготовки к открытию, пр.);

п.2. Проведение и оплата всех видов регистрационные мероприятий, первичная закупка необходимых товаров и продуктов, затраты на проведение разработки всех видов меню заведения, формирование необходимых оборотных средств Проекта и запуск рекламной компании Заведения;

п.3. Покрытие прямых операционных убытков, до момента выхода Проекта на «точку безубыточности» (обычно, период составляет около 4-6 календарных месяцев).

Соответственно, наполнение инвестиционного бюджета проекта может быть следующим:

#### п.1. Инвестиции на этапе подготовки Проекта.

Проведение всех видов ремонтно-строительных и отделочных работ, подготовка необходимой проектной документации (дизайн-проект и пр.), закупка и поставка всех видов основных средств, МБП и все необходимых аксессуаров, прочие необходимые виды затрат (консалтинговые услуги, заработные платы персонала, сопровождающего Проект на этапе подготовки к открытию, пр.)

#### 1.1. Основные виды проектирования

архитектурный и дизайн проект  
технологический проект

\$6 135	169 940	грн.
\$3 300		
\$810		

другие виды технического проектирования	\$2 025		
1.2. Ремонтно-строительные и отделочные гостевые помещения:	\$110 500	3 060 850	грн.
ресторан и туалетные комнаты (\$400 за кв.м.)	\$98 500	-	
летняя площадка (\$300 за кв.м.)	\$88 000	-	
	\$10 500	-	
технологические помещения:	\$12 000	-	
производственные и другие служебные помещения (\$80 за кв.м.)	\$12 000	-	
1.3. Технологическое и нейтральное оборудование, служебная мебель (включает в себя 5% от стоимости на доставку, установку и пусконаладку)	\$47 643	1 319 725	грн.
1.4. Информационно-техническое обеспечение (компьютерная техника и прочее)	\$9 375	259 688	грн.
1.5. Гостевая мебель	\$69 938	1 937 269	грн.
основное заведение	\$65 913		
летняя площадка	\$4 025		
1.6. Гостевой текстиль + форма для персонала	\$10 105	279 909	грн.
1.7. Посуда + кухонный инвентарь	\$30 698	850 321	грн.
гостевая посуда, стекло и приборы	\$22 617		
барный инвентарь	\$418		
кухонный инвентарь	\$7 663		
1.8. Прочие виды затрат до открытия (зп до открытия, услуги консалтинга и т.п.)	\$9 025	250 000	грн.
<b>Всего по п.1</b>	<b>\$293 419</b>	<b>8 127 700</b>	<b>грн.</b>
<b>п.2. Проведение и оплата всех видов регистрационных мероприятий, первичная закупка необходимых товаров и продуктов, затраты на проведение разработки всех видов меню заведения, формирование необходимых оборотных средств Проекта и запуск рекламной компании Заведения</b>	<b>\$10 830</b>	<b>300 000</b>	<b>грн.</b>
<b>п.3. Покрытие прямых операционных убытков, до момента выхода Проекта на «точку безубыточности» (обычно, период составляет около 4-6 календарных месяцев)</b>	<b>\$10 830</b>	<b>300 000</b>	<b>грн.</b>

ИТОГО:	<u>\$315 079</u>	<u>8 727 700</u>	грн.
Непредвиденные расходы (5%)	<u>\$15 754</u>	<u>436 385</u>	грн.

<b>ВСЕГО:</b>	<b>\$330 833</b>	<b>9 164 084</b>	<b>грн.</b>
---------------	------------------	------------------	-------------

Теперь, исходя из полученной суммы расчетного бюджета проекта, делаем расчеты по необходимым показателям прибыли заведения, при необходимости получения инвестиционной окупаемости, соответственно за 12, 24 и 36 календарных месяцев:

Расчет по окупаемости за:	прибыль в мес.	
12 мес.	763 674	грн.
24 мес.	381 837	грн.
36 мес.	254 558	грн.

#### 6.4. Расчеты торговой выручки заведения для достижения «точки минимальной доходности» для окупаемости проекта за 12, 24 и 36 календарных месяцев

На основании, полученных выше, необходимых показателей по прибыли заведения в месяц, для соответствующих сроков окупаемости проекта, возможно выполнить расчеты средней торговой выручки, которая сможет обеспечить данные показатели.

Финансовые оценки "точки безубыточности" и "минимальной доходности" проекта

<b>1. "Точка безубыточности" за 12 месяцев</b>	<b>8 605 978</b>
то же, в среднем за один месяц	717 165
или средняя выручка за рабочую смену	23 905

<b>2. "Точка минимальной доходности" за 12 месяцев</b>	<b>25 207 581</b>
для обеспечения окупаемости за 12 месяцев	25 207 581
то же, в среднем за один месяц	2 100 632
или средняя выручка за рабочую смену	70 021
к-во Гостей за рабочую смену (не менее)	438

то же за 24 месяца	<b>16 906 779</b>
то же, в среднем за один месяц	1 408 898
или средняя выручка за рабочую смену	46 963
к-во Гостей за рабочую смену (не менее)	294

то же за 36 месяцев	<b>14 139 846</b>
то же, в среднем за один месяц	1 178 320
или средняя выручка за рабочую смену	39 277
к-во Гостей за рабочую смену (не менее)	245

По итогу, как правило, рыночные ожидания Инвесторов проекта к его окупаемости, в среднем составляет – два-три календарных года. Соответственно, чем больше заведение и размер бюджета на его запуск, тем дольше, обычно, период возврата вложенных средств, но и «финансовая емкость» и возможная будущая «капитализация» проекта – выше.

Для себя, Вам, исходя из полученных финансовых характеристик, необходимо определить оптимальный уровень данных показателей – не «занижая» его и обязательно, в рамках «пессимистического» прогноза (пусть результативность будет лучше прогнозов, это существенно улучшит показатели проекта, чем наоборот).

Если у Вас возникли еще какие-либо вопросы, Вы сможете их задать, воспользовавшись нашими контактами:

<http://calculation.restaurant-consulting.com.ua/contact>

Успехов Вам и процветания!

С уважением,  
 Проектная команда «СИД-Консалтинг групп»  
 Ресторанный консалтинг и управление проектами.