

The background image shows the interior of a cafe. On the left, there are tall wooden shelves filled with various items. In the center, a bar counter is visible with a menu board above it. To the right, a wall is decorated with numerous circular wooden shelves, each containing different objects. The ceiling is dark with several warm-toned pendant lights hanging from it. The overall atmosphere is cozy and rustic.

Кафе-закусочная «Фламенко»

Кафе испанской кухни в самом сердце Сочи

Бизнес план для инвесторов

Сочи: увеличившийся поток туристов и дефицит качественных компаний в сфере услуг



Поток туристов в Сочи
в 2020 году вырос на
20%



В городе не хватает
компаний в сфере
услуг



Не закрыта ниша
Испанской кухни по
доступным ценам

Источники:

[Поток туристов в Сочи вырос на 20% в 2020 году и продолжает расти](#)

[По мнению мэра города, город испытывает дефицит качественных компаний в сфере услуг](#)

Ресторан испанской кухни – прибыльный вариант улучшения Food-сферы в Сочи



Стабильная выручка ресторана за счет возросшего и продолжающегося расти потока туристов



Повышенный интерес посетителей из-за отсутствия достойных альтернатив Испанской кухни в городе



Качественное ценообразование гарантирует поток клиентов от эконом до премиум класса



Неповторимый вкус, уют и удобство, возможность доставки – то, что привлечет клиентов

Существующий Food-рынок и конкуренты - возможности, но не проблемы для ресторана

Ресторанный рынок в России будет расти до 2024 года на 7.8% в год

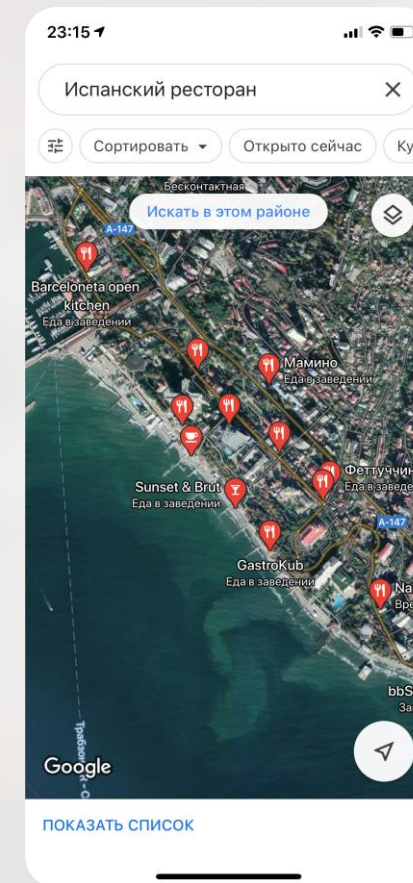
Еще больший рост рынка в Сочи обусловлен возросшей популярностью курорта



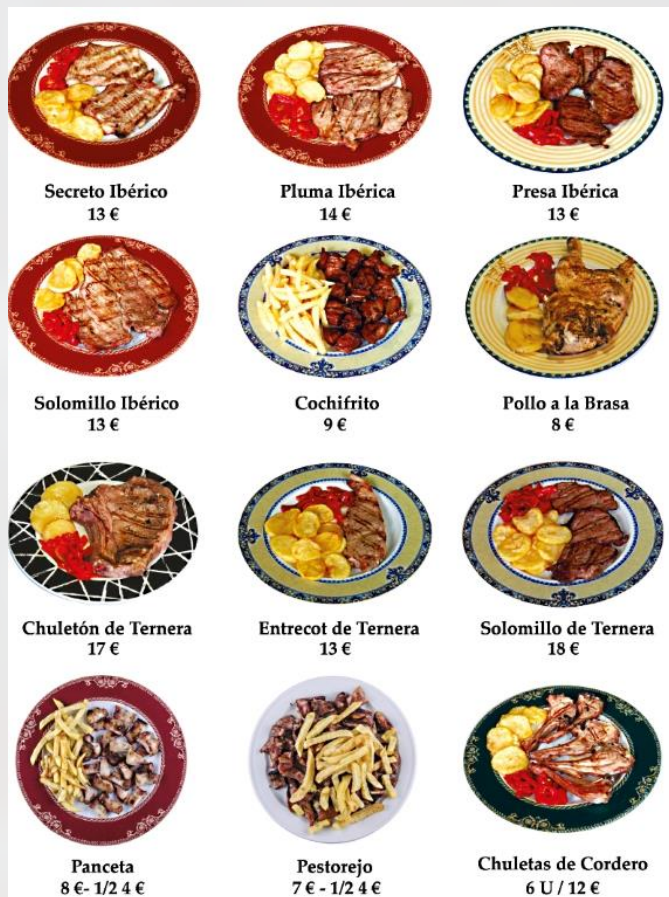
Конкуренты: ресторан Испанской кухни в Сочи Barcelona open kitchen и Гастроман (ресторан в Гастропорте Сочи)

Конкурентов нельзя считать прямыми: средний чек ресторана – 1500 руб. и 700 руб.

Другие рестораны, даже расположенные рядом, не повлияют на работу из-за позиционирования, ценообразования и уникальности продукта



Бизнес модель ресторана оптимальна и учитывает самые актуальные нужды клиентов



Возможность заказа еды с собой в удобных контейнерах



Возможность остаться в зале ресторана и проникнуться неповторимой атмосферой



Возможность заказать на площадках доставки Yandex Eda, Delivery Club



Контракты с судами, которые проводят вечеринки на борту

Финансовые показатели: предпосылки и первые месяцы работы

Предпосылки

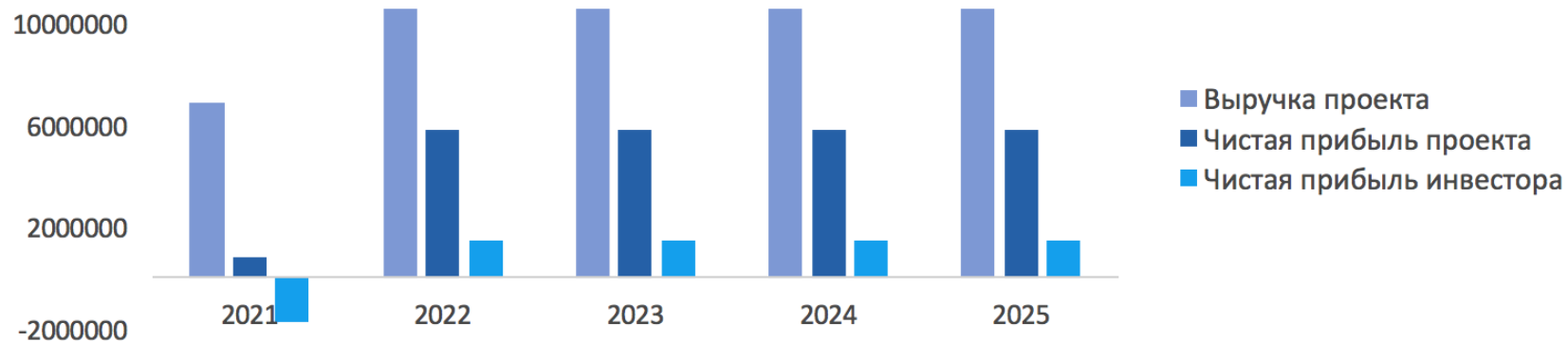
Старт проекта	апрель 2021
Средний чек	350 ₽
Кол-во рабочих часов	12
Проходимость в час, чел	7
Проходимость в день, чел	84
Выручка в день (ресторан)	29 400 ₽
Выручка в месяц (ресторан)	882 000 ₽
Заказов доставки в день, шт	30
Комиссия площадки (Delivery club, Yandex Eda)	30%
Выручка в день (доставка)	7 350 ₽
Выручка в месяц (доставка)	220 500 ₽
Ремонт	150 000 ₽
Организационные документы	600 000 ₽
Оборудование	500 000 ₽
Финансовая подушка	800 000 ₽
Аренда	100 000 ₽
Ингредиенты и одноразовая посуда	225 000 ₽
ФОТ	200 000 ₽
Коммунальные платежи	30 000 ₽
Ставка налога	6%

Месяц	01.04.2021	01.05.2021	01.06.2021	01.07.2021
Выручка (ресторан)	176 400 ₽	617 400 ₽	793 800 ₽	882 000 ₽
Выручка (доставка)	44 100 ₽	154 350 ₽	198 450 ₽	220 500 ₽
Выручка	220 500 ₽	771 750 ₽	992 250 ₽	1 102 500 ₽
Аренда	- 300 000 ₽	- 100 000 ₽	- 100 000 ₽	- 100 000 ₽
Ингредиенты (средн.)	- 225 000 ₽	- 225 000 ₽	- 225 000 ₽	- 225 000 ₽
ФОТ (средн.)	- 200 000 ₽	- 200 000 ₽	- 200 000 ₽	- 200 000 ₽
Коммун.платежи	- 30 000 ₽	- 30 000 ₽	- 30 000 ₽	- 30 000 ₽
Налог	- 13 230 ₽	- 46 305 ₽	- 59 535 ₽	- 66 150 ₽
Издержки OpEx	- 768 230 ₽	- 601 305 ₽	- 614 535 ₽	- 621 150 ₽
Издержки CapEx	- 2 050 000 ₽			
Чистая прибыль проекта	- 2 597 730 ₽	170 445 ₽	377 715 ₽	481 350 ₽
Кумулятивная чистая прибыль проекта	- 2 597 730 ₽	- 2 427 285 ₽	- 2 049 570 ₽	- 1 568 220 ₽

Источник: финансовая модель проекта

Финансовые показатели: итог

Год	2021	2022	2023	2024	2025
Выручка проекта	6 879 600 ₽	10 584 000 ₽	10 584 000 ₽	10 584 000 ₽	10 584 000 ₽
Чистая прибыль проекта	838 530 ₽	5 776 200 ₽	5 776 200 ₽	5 776 200 ₽	5 776 200 ₽
Чистая прибыль инвестора	- 1 738 665 ₽	1 444 050 ₽	1 444 050 ₽	1 444 050 ₽	1 444 050 ₽



Источник: финансовая модель проекта

Рoadmap и план действий

Запуск ресторана – апрель 2021

Выход на безубыточность – июнь 2021

Возврат инвестиций инвестора – апрель 2022

Занять долю рынка 5% в доставке платформ – июнь 2022

Что нужно проекту сейчас и возможности инвестора

Опция 1: займ

Инвестор финансирует проект посредством займа и получает консервативную доходность 22%

Summary

Необходимые инвестиции	2 597 730 ₽
Суммарная прибыль инвестора	564 450 ₽
Безубыточность проекта, месяцев	1
Payback period, мес	12
ROI	22%

Опция 2: доля в компании

Инвестор финансирует проект посредством получения доли в компании и получает доходность 155%

Summary

Необходимые инвестиции	2 597 730 ₽
Суммарная прибыль инвестора (end of 2025)	4 037 535 ₽
Безубыточность проекта, месяцев	1
Payback period, мес	23
ROI (end of 2025)	155%

Самообслуживание



Витрины с закусками



Терраса



Интерьер



4-6 столов

с 9 до 23

Пинчос



Тапас



Горячее



Традиционные испанские блюда



Завтраки



Салаты

Биоразлагаемые материалы

Посуда из переработанных материалов



Используем
одноразовую посуду



Без пластика



Картон

Необходимое оборудование



Конвекционная печь

Шкаф расстрочный

Слайсер

Индукционная плита

Гриль-саламандра

Морозилка

Стол холодильник

Шкаф холодильный

Витрина холодная

Фритюрница

Вытяжка

Мойка металлическая

Стеллаж для посуды

Стол стойка для раздачи

Инвентарь

Персонал – 7 человек



Два повара

Два бармена

Два уборщика

Бухгалтер

Фонд оплаты труда – 200.000 руб/мес

Идейный вдохновитель



**Джонатан
Фернандес Бермудес**

Интересно? Начнем сотрудничать!

Контакты

Джонатан Фернандес Бермудес

+7 (926) 050-70-97

Fernandez.Bermudez.Jonatan@gmail.com