



Инвестиционный план

Боулинг - центр

Инвестиционный план Боулинг - центра г. Брянск

Площадь, кв.м.	800
----------------	-----

Инвестиции в помещение (с учетом предоставления помещения на условиях Shell&Core)

№	Наименование работ	за кв.м., долл.США	сумма, долл.США
1	Разработка дизайн-проекта	15	12 000
2	Инженерный проект	15	12 000
3	Строительные и отделочные работы	100	80 000
4	Электромонтажные работы	20	16 000
5	Устройство локальной вентиляции	20	16 000
6	Прочее	5	4 000
Итого инвестиции в помещение			140 000

Инвестиции в технологическое оборудование

№	Оборудование	Количество	сумма, долл.США
1	Оборудование для боулинга	10	180 000
2	Звуковое и световое оборудование		10 000
3	Видео оборудование	10	5 000
4	Мебель		20 000
5	Оборудование бара, кухни		40 000
6	Система автоматизации		5 000
7	Прочее оборудование		5 000
Итого инвестиции в оборудование			265 000

Прочие инвестиции

№	Инвестиции	сумма, долл.США
1	Реклама	2 000
2	Текущие расходы	3 000
3	Подбор и обучение персонала	3 000
4	Торжественное открытие	2 000
5	Управленческий консалтинг	3 000
Итого прочие инвестиции		13 000
Итого инвестиции		418 000

Расчет выручки проекта

1. Выручка боулинга

Количество дорожек	10	время работы	15	100% загрузка	150
--------------------	----	--------------	----	---------------	-----

часы работы	пн - чт	цена	всего выручки	пт	цена	всего выручки	субб	цена	всего выручки	воскр	цена	всего выручки
	кол-во оплач дорож в час	\$		кол-во оплач дорож в час	\$		кол-во оплач дорож в час	\$		кол-во оплач дорож в час	\$	
12-00	2	8	16	2	8	16	4	10	40	4	10	40
13-00	3	8	24	3	8	24	4	10	40	4	10	40
14-00	4	8	32	4	8	32	6	10	60	6	10	60
15-00	4	8	32	4	8	32	6	10	60	6	10	60
16-00	4	8	32	4	8	32	6	10	60	6	10	60
17-00	5	8	40	5	8	40	6	10	60	6	10	60
18-00	5	8	40	5	8	40	6	10	60	6	10	60
19-00	6	10	60	6	15	90	6	15	90	6	15	90
20-00	7	10	70	7	15	105	8	15	120	8	15	120
21-00	7	10	70	7	15	105	8	15	120	8	15	120
22-00	6	10	60	7	15	105	7	15	105	7	15	105
23-00	5	10	50	7	15	105	6	15	90	5	15	75
24-00	4	8	32	7	15	105	6	15	90	4	10	40
01-00	2	8	16	5	15	75	5	15	75	2	10	20
02-00	2	8	16	2	15	30	2	15	30	2	10	20
	8		590			936			1 100			970

Итого выручка боулинга	279 032	в год
	23 253	в месяц

2. Выручка бара боулинга

часы работы	пн - чт	ср. чек	всего выручки	пт	ср. чек	всего выручки	субб	ср. чек	всего выручки	воскр	ср. чек	всего выручки
	кол-во гостей	\$		кол-во гостей	\$		кол-во гостей	\$		кол-во гостей	\$	
12-00	4	5	20	4	5	20	12	5	60	12	5	60
13-00	6	5	30	6	5	30	12	5	60	12	5	60
14-00	8	5	40	8	5	40	18	5	90	18	5	90
15-00	8	5	40	8	5	40	18	5	90	18	5	90
16-00	8	5	40	8	5	40	18	5	90	18	5	90
17-00	10	5	50	10	5	50	18	5	90	18	5	90
18-00	10	5	50	10	5	50	18	5	90	18	5	90
19-00	18	5	90	18	5	90	18	5	90	18	5	90
20-00	21	5	105	21	5	105	24	5	120	24	5	120
21-00	21	5	105	21	5	105	24	5	120	24	5	120
22-00	18	5	90	21	5	105	21	5	105	21	5	105
23-00	15	5	75	21	5	105	18	5	90	15	5	75
24-00	12	5	60	21	5	105	18	5	90	12	5	60
01-00	6	5	30	15	5	75	15	5	75	6	5	30
02-00	6	5	30	6	5	30	6	5	30	6	5	30
Итого выручка:			855			990			1 290			1 200

Итого выручка бара боулинга	358 800	в год
	29 900	в месяц

3. Выручка бара / ресторана

Дневная выручка бара / ресторана		
Рабочее время	14	часов
Количество посадок	30	чел
Величина среднего чека	10	\$
Время обслуживания	60	мин
Загрузка	30	%
Выручка	1 260	

Итого выручка ресторана	458 640	в год
	38 220	в месяц

4. Итого выручка Боулинг - центра

№ пп	Статья доходов	мес	год	доля
1	Боулинг	\$23 252,67	\$279 032,00	25,45%
2	Бар боулинга	\$29 900,00	\$358 800,00	32,72%
3	Бар-ресторан	\$38 220,00	\$458 640,00	41,83%
	ВСЕГО	\$91 372,67	\$1 096 472,00	100%

Итого выручка СРЦ	1 096 472	в год
	91 373	в месяц

Сезонность выручки

Сезон	Доля	Выручка
Зима	135%	\$370 059,30
Весна	100%	\$274 118,00
Лето	65%	\$178 176,70
Осень	100%	\$274 118,00
Итого		\$1 096 472,00

Расчет расходов проекта

1. Постоянные расходы

Статья расходов		В месяц	В год
Аренда помещения за кв.м. в год	\$80,00	\$5 333,33	\$64 000,00
Коммунальные платежи за кв.м. в год	\$20,00	\$1 333,33	\$16 000,00
Офисные расходы		\$500,00	\$6 000,00
Услуги охраны		\$500,00	\$6 000,00
Обслуживание систем		\$125,00	\$1 500,00
Клининговые услуги		\$1 500,00	\$18 000,00
Реклама		\$1 500,00	\$18 000,00
Лицензии		\$1 500,00	\$18 000,00
Прочие и непредвиденные расходы		\$1 500,00	\$18 000,00
Заработная плата персонала		\$9 500,00	\$114 000,00
Премии персоналу % от З/П	10,00%	\$950,00	\$11 400,00
НДФЛ	13,00%	\$1 235,00	\$14 820,00
ЕСН (отчисления в ПФР,ФСС, ФФОМС)	30,00%	\$2 850,00	\$34 200,00
Итого		\$28 326,67	\$339 920,00

2. Переменные расходы

Статья расходов		В месяц	В год
Закупка продуктов для бара/ресторана в % от выручки ресторана	35,00%	\$23 842,00	\$286 104,00
Текущий ремонт и обслуживание помещения		\$116,67	\$1 400,00
Текущий ремонт и обслуживание боулинга		\$1 556,94	\$18 683,33
НДС	20,00%	\$12 831,13	\$153 973,60
Итого		\$38 346,74	\$460 160,93

Расчет расходов на обслуживание оборудования боулинга

Расходные материалы		На 1 дор	Итого	Срок службы	Расходы в месяц
Кегли	200\$ x 2 коробки	400	4000	2 года	\$167
Обувь	30\$ x 10 пар	280	2800	1 год	\$233
Шары	60\$ x 8 шаров	400	4000	3 года	\$111
Масло	2,5 галл x 2	350	3500	5 галл в упак	\$292
Очист-ль	2,5 галл x 2	130	1300	5 галл в упак	\$108
Носки	0,09\$ за пару	675	6750	одноразовые	\$563
Запчасти	условно	100	1000	ежегодно	\$83

Итого расходы СРЦ	\$800 080,93	в год
	\$66 673,41	в месяц

Персонал

Персонал СРЦ №1

№	Должность	Число	З/П	Итого
1	Администратор	2	\$600	\$1 200
2	Бухгалтер первичная документация	1	\$400	\$400
3	Шеф-повар / менеджер ресторана	1	\$600	\$600
4	Повар	3	\$400	\$1 200
5	Официант	5	\$300	\$1 500
6	Ассистент	2	\$200	\$400
7	Бармен	3	\$400	\$1 200
8	Старший механик	1	\$600	\$600
9	Дежурный механик	3	\$400	\$1 200
10	Оператор боулинга / ресепшн	4	\$300	\$1 200
Итого		25		\$9 500

Расчетная прибыль

Чистая прибыль СРЦ

Расчет чистой прибыли		Сумма в год	Сумма в месяц
Выручка		1 096 472	91 373
Расходы		800 081	66 673
Валовая прибыль		296 391	24 699
Налог на прибыль	20,00%	59 278	4 940
Чистая прибыль		237 113	19 759