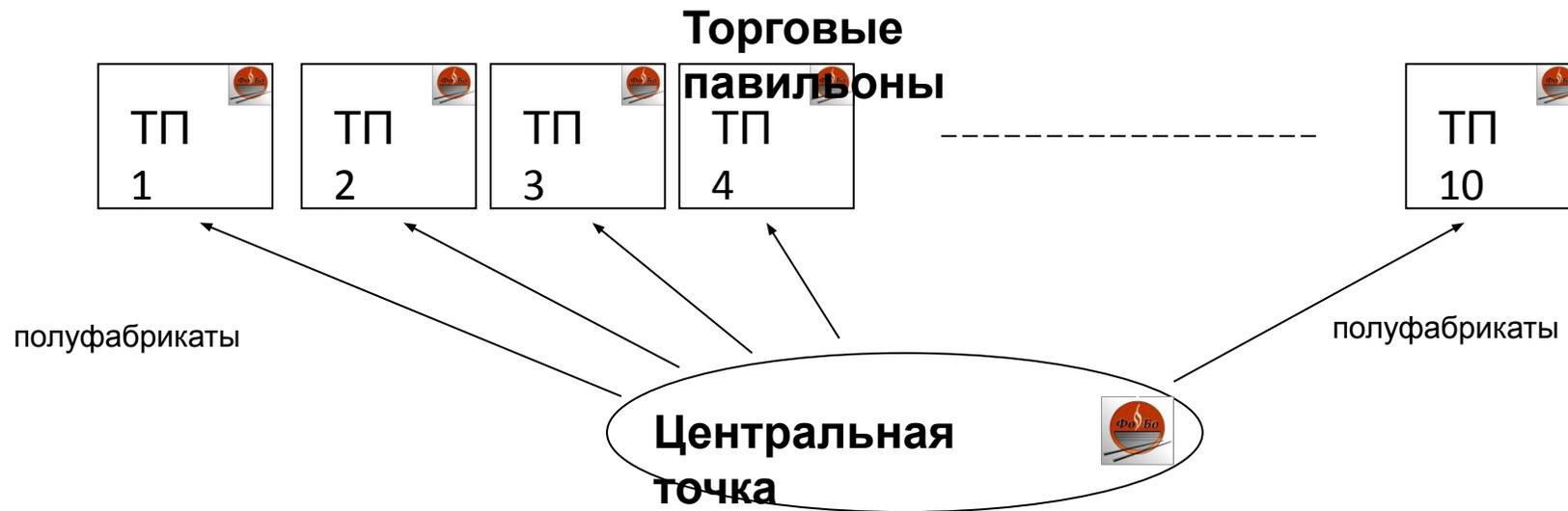


Фаст фуд





Центральная точка –

1. Кафе –ресторан с разнообразным меню, который может полноценно функционировать самостоятельно. Посуда керамическая, приборы – одноразовые
2. Производство полуфабрикатов для Торговых павильонов
 - а) Овощи – очистка, упаковка ;
 - б) Бульон, пельмени и пр. – изготовление;
3. Централизованная закупка продуктов и расходного материала;
4. Финансовый учет- бухгалтерия, калькуляция.
5. Обучение персонала;

самостоятельно. Посуда

Работа центральной точки предположительно сможет обеспечить необходимым продуктом до 10 точек. (в круглосуточном режиме при необходимости)

Торговые павильоны – разогрев и доготовка полуфабрикатов, сокращенное меню. Посуда и приборы одноразовые. Продажа на вынос пока не предусмотрена.

Схема работы:

Полуфабрикаты (мясо, овощи – охлаждены и расфасованы порционно, бульон – охлажденный), приготовленные на ЦТ, ежедневно развозятся по торговым павильонам. В торговом павильоне по заказу клиента порционные полуфабрикаты доводятся до готовности, лапша варится на месте.

Оборот предприятий общественного питания г. Москвы

- 2007 г. 95,6 млрд. руб.
- 2005 г. 66,3 млрд. руб.
- Темпы роста рынка составляли 20-25% в год

Сеть предприятий общественного питания

- Москва (2007г.) ~ 9 000
- Нью-Йорк ~ 20 000
- Лос-Анджелес ~ 25 000

Среднедушевые затраты на на питание вне дома на 1 человека в год:

- в России (2007) ~ 4 тыс. руб.
- в США (2005) ~ 38 тыс. руб.
- во Франции (2005) ~ 25 тыс. руб.
- в Германии (2005) ~ 12 тыс. руб.

Целевая капитализация создаваемой компании (до кризиса, на примере Крошки-Картошки, Пиццы-Норд и AmRest Holdings)

- 1.7-1.8 выручки
- 7-10 EBITDA

В настоящее время капитализация AmRest Holdings , упала до 4 * EBITDA, 0.25 Выручки

Обоснование целевой капитализации

По Крошке Картошке: AmRest Holdings собиралась купить за \$36,2 млн 30% российской сети быстрого питания "Крошка-картошка" в 2007г. Сеть "Крошка-картошка" была создана в 1998 г., управляла тогда 180 объектами в России и на Украине. По итогам 2007 года компания ожидала получить выручку \$70 млн, EBITDA - \$13 млн. Сделка не состоялась после проведения Due Diligence.

По Пицце-Норд: AmRest Holdings в мае 2007г. купила ООО «Пицца Норд» (41 ресторан) за ~ \$70млн. при выручке около \$40млн.

AmRest Holdings, оператор в Польше, Венгрии, России, Сербии, Болгарии, Чехии в двух сегментах ресторанов (более 250):

79% по выручке - Quick Service Restaurants (QSR) – KFC, Burger King, Starbucks

21% по выручке - Freshpoint and Casual Dining Restaurants (CDR) – Pizza Hut, Rodeo Drive

Выручка 2008г около \$500млн., EBITDA \$43млн., чистая прибыль \$7.7 млн.

Капитализация в 2008г. упала с \$650млн. до \$250млн., в настоящее время \$125млн.

Капитализация в 2006г: 11 EBITDA 1.2 Выручки 27 чистой прибыли

2007	17	2.3	39	
2008	8.3	1.1	25	
Сейчас		3.7	0.3	21

Следуя международной классификации питание «вне дома» делится на 5 видов заведений:

1) **Уличные киоски**: монопродуктовые точки, занимающие минимальную площадь, получающие прибыль от высокой оборачиваемости. Пример: «Крошка-Картошка», «Стар Дог», «Теремок».

2) **Fast Food** (OSR, Quick service restaurants): монопродуктовые на 50%, с собственным посадочным залом; интерьер обычно очень прост; одноразовая посуда;

Пример: «Ростикс», «Теремок».

3) **Fast Casual**: «современная версия столовой», с линией раздачи, широким ассортиментом; кухня не имеет яркой этнической принадлежности; посуда многоразовая, но не дорогая; интерьер достаточно яркий.

Пример: «Грабли», «Му-му», «Елки-палки».

4) **Casual Dining**: «демократичные рестораны». Всегда есть официанты; кухня обычно – этническая; посуда достаточно дорогая;

Пример: «Il Patio», «Планета Суши».

5) **Fine Dining**: «рестораны высокой кухни». Шикарно, вкусно, с высококачественным обслуживанием.

Примеры: ресторан «Турандот», кафе «Пушкинь», steakhouse «Goodman».

При этом в каждый из типов ресторанов люди ходят с различной мотивацией: двигаясь от 1-го типа к 5-му постепенно уменьшается вес мотива «необходимость питаться вне дома»;

- начиная с Fast Food появляется мотив «Питание, как форма досуга»;

- в Fast Casual к этому прибавляется еще и «питание как способ получения удовольствия»;

- к посещению заведений типа Casual Dining людей склоняет «желание праздника»;

- Fine Dining же уже совершенно не рассматривается, как место, где можно просто убить голод, а только лишь как форма досуга, общения, наслаждения.

Компания	Бренды	Сегмент происхождения	Страна основания	Год точек	Кол-во
1 Маркон	Стардог!с, Багеттерия, Удонъясан	Street + QSR	Россия (Москва)	1993	280
2 Крошка- Картошка	Крошка-Картошка, Паста Ла Виста	Street + QSR	Россия (Москва)	1998	255
3 Росинтер Ресторантс корона, 1-2-3 кафе и др.	Планета Суши, IL Патио, Сибирская	Casual	Россия	1993	146
4 Кофе Хауз	Кофе Хауз, Винегрет Кафе, Азия Кафе	QSR + Casual	Россия (Москва)	1999	146
5 Шоколадница	Шоколадница, Hard Rock Cafe, Блинница, Ваби Саби	QSR	Россия (Москва)	2001	145
6 ГК Аркадия Новикова	Елки-Палки, GQ bar, Vogue Cafe и др.	Fine+Casual	Россия (Москва)	1992	141
7 Планета Гостеприимства	Сбарро, Баш на Баш, Восточный базар, Viagio	QSR + Casual	Россия (Москва)	1998	92
8 Рикша и Ван	Рикша и Ван (ранее Хуан Хе)	Street + QSR	Россия (Москва)	1997	90
9 Ростик'с/Yum!	Ростик'с + KFC	QSR	Россия, США	1993	87
10 Теремок	Теремок, Русские блины	Street + QSR	Россия (Москва)	1998	83
11 McDonald's	McDonald's, McCafe	QSR	США	1990	80
13 Dunkin' Brands	Baskin Robbins	QSR	США	1992	49
12 Веста-Центр Интернешнл	Якитория, ГинноТаки, Менза и др.	Casual	Россия (Москва)	1995	50
14 Lite Life	Тануки, Бенвенуто, Ерш	Casual + Fine	Россия (Москва)	2001	38
15 Ginza Project	Япоша, Мама Тао, Гинза, МариVanna, др.	Casual + Fine	Россия (Петербург)	2000	33
16 Арпиком	Goodman, Колбасофф, Мамина Паста Филимонова и Янкель	Casual	Россия (Москва)	2003	30
17 Кружка	Кружка	Casual	Россия (Москва)	2004	29
18 РД Андрея Деллоса	Пушкинь, Каста Дива, Турандот, ЦДЛ, Бочка, Шинок, Му-Му и др.	Casual + Fine	Россия (Москва)	1996	26

Всего: 1771

В прошлом году Маркон запустил проект Удонъясан , идентичный по концепции к нашей Фо Бо

Основной конкурент - сеть японских предприятий быстрого питания – «Удон`Ясан»,

- Компания появилась в Москве с 2008г.
- 4 торговых точки.
- Концепция ближе к ресторану быстрого питания, для среднего и ниже среднего потребителя.
- Ценовая политика 140-300р.

В основном меню представлен небольшой ассортимент супа Удон по цене 140р, вне зависимости от наполнителя. Основной фишкой является лапша Удон (традиционная Японская лапша)

Суп Удон

С говядиной

С курицей



С водорослями



Комплексный обед



Суп-лапша, салат, холодная закуска, зеленый чай. 210руб.

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Удон с курицей	450	140
Удон с креветкой	320	140
Удон со свиной и лимоном	320	140
Удон с говядиной и луком	453	140
Удон с водорослями	400	140
Копченый угорь с рисом	187	180
Свиная отбивная в панировке	360	160
Рис с ломтиками говядины и луком	263	155
Кусочки курицы с рисом	184	130
Мисо-суп	120	60
<u>Холодные закуски</u>		
рис с тунцом, рис с яйцом	90	80
Маринованные кусочки курицы	160	80
зеленый салат	100	65
Японский салат	100	65
<u>Напитки</u>		
Кофе		50
Чай		40

В заведении в 50 посадочных мест посещаемость от 300чел. в день. (Оценка руководителя проекта)
Обслуживание частично с официантом

Плюсы: быстрое обслуживание, вкусная лапша

Минусы: скудное меню, пустоватый суп (нет дополнительных ингредиентов)

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Стардогс		
Горячий сэндвич	266	100
Руле с кнакерсом	361	93
Чиз-дог	170	73
Вулканобул	177	73
Датский хот-дог	114	49
Французский хот-дог	137	49

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Крошка-картошка		
Печеный коротофель (с сыром и маслом)	1шт (~280)	48
Наполнители в ассортименте	50	26
Тост с двойным сыром	1шт	43
Тост с колбасой и сыром	1шт	43
Большой тост с медальонами	1шт	60
Горячая кукуруза	1шт	50

<u>Напитки</u>		
кофе		25
Чай		22

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Теремок		
Блины сытные		
с маслом	120	35
со сметаной	180	42
с ветчиной	168	50
с грибами	190	53
с сыром	160	53
с семгой	170	80
с ветчиной и сыром	190	82
с куриной грудкой-гриль	190	81
с бужениной, грибами и сыром	326	132
с красной икрой	165	170

<u>напитки</u>		
Кофе		24
Чай		24

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Рикша и Ван		
Лапша жареная с овощами	300	49
Лапша в бульоне	400	49
Лапша жареная с говядиной	300	69
свинина по-пекински с лапшой	300	79
Говядина с луком и лапшой	300	79
Пельмени китайские	13шт	89
Салат из маркови с кальмарами	150	29
Салат из капусты с морковью	150	19
рис жареный с овощами	300	49
Рис жареный со свининой с овощами	300	69
Рис жареный с курицей, судаком и овощами	300	69
Свинина с овщами с рисом	300	79
Свинина в кисло-сладком соусе с рисом	300	79
Манты с грибами и морковью	1шт	11
Манты с телятиной и луком	1шт	24
Манты со свиной и луком	1шт	24
Салат из фунчезы с грибами	150	29
Свинина в кисло-сладком соусе с рисом	300	114
Свинина с овощами	300	114
Свинина по-пекински с лапшой	300	114
Говядина с луком и перцем	300	114

<u>Напитки</u>		
кофе		20
Чай		15

Средняя стоимость 100гр **блюд с лапшой:**

- **Рикша и Ван**
- **УдонъЯсан** 37р.
- **Фо Бо** 36р.

21р.

Средняя стоимость 100гр **блюд (основных, без изысков):**

- **Теремок** 29р.
- **Крошка Картошка** 29р.
(картошка + 2 наполнителя - кожура)
- **Стардог!с** 38р.

Мы вполне конкурентоспособны

Ценовой лидер по дешевизне – Рикша и Ван

По мнению компании Ресторанный консалтинг, факторы выбора заведения быстрого питания следующие:

- 66% вкусно
- 30% место расположения
- 4% бренд

<u>наименование</u>	<u>гр</u>	<u>цена</u>
Удонъясан		
Удон с курицей	450	140
Удон с креветкой	320	140
Удон со свининой и лимоном	320	140
Удон с говядиной и луком	453	140
Удон с водорослями	400	140
Копченый угорь с рисом	187	180
Свинная отбивная в панировке	360	160
Рис с ломтиками говядины и луком	263	155
Кусочки курицы с рисом	184	130
Мисо-суп	120	60
Холодные закуски		
рис с тунцом, рис с яйцом	90	80
Маринованные кусочки курицы	160	80
зеленый салат	100	65
Япоский салат	100	65
Напитки		
Кофе	50	
Чай	40	

<u>наименование</u>	<u>вес</u>	<u>цена</u>
Фо Бо		
Суп Фо Бо	460	150
Свой Фо Бо:		
Бульон	150	30
Бульон с курицей	150\30	50
Бульон с говядиной	150\30	70
Лапша		
Лапша Удон	120	60
Лапша Рамен	120	55
Лапша Сомен	120	50
Лапша Рисовая	120	45
Овощные ингредиенты		
Китайская капуста	15	10
Водоросли Вакаме	15	10
Листья Шпината	15	10
Лук Резанец	15	10
Стебли Сельдерея	15	10
Грибы Шитакэ	15	10
Грибы Вешенки	15	10
Овощной Микс (морковь, кабачек, перец)	300	114
Блюда на пару (в бульоне\без)		
Овощные клецки	200	50
Мясные клецки	200	75
Креветочные клецки	200	100
Булочки с мясом	80	30
Горячие Напитки		
Кофе Эспрессо	1шт	30
Кофе Капучино	1шт	60
Чай в ассортименте	1шт	30
Холодные напитки		
Пепси	330	40
Акваминерале	330	40
Мсок Тропикано в ассортименте	330	40
Свежевыжатые соки		
Яблочный	200	80
Морковный	200	80
Пиво		
Тростниковое пиво	500	50
Хейнекен	500	60

Блюда приготовленные на пару



50р

Овощные клецки 200гр



30р

Булочки с мясом 80гр



100р

Креветочные клецки 200гр



75р

Мясные клецки 200гр

Клецки в бульоне + 30р

Спецпредложение: Фо-Бо



460гр

150р

*Говядина, курица, рисовая лапша
ВомБок, Вешенки, Шпинат, Лук резанец*

Свой Фо Бо:

- Бульон - 30р
- Бульон с курицей - 50р
- Бульон с говядиной - 70р

Лапша 150гр:



Овощные ингредиенты 15гр - 10р:

- | | |
|-------------------|------------------|
| Китайская капуста | Стебли Сельдерея |
| Водоросли Вакаме | Грибы Шитаке |
| Листья Шпината | Грибы Вешенки |
| Лук Резанец | Овощной микс |

Горячие напитки

- Чай в ассортименте 30р
- Кофе Эспрессо 35р
- Кофе Американо 35р
- Кофе Капучино 60р
- Кофе Локачино 60р
- Кофе Латте Маклато 50р

Свежевыжатые соки

200мл - 80р

- Яблочный
- Апельсиновый
- Тропический
- Морковный

Холодные напитки

- Пepsi 0,33 40р
- Акватинарале 2\б 40р
- Сок Тропикано 40р
- Ред Бул 80р

Пиво

500мл

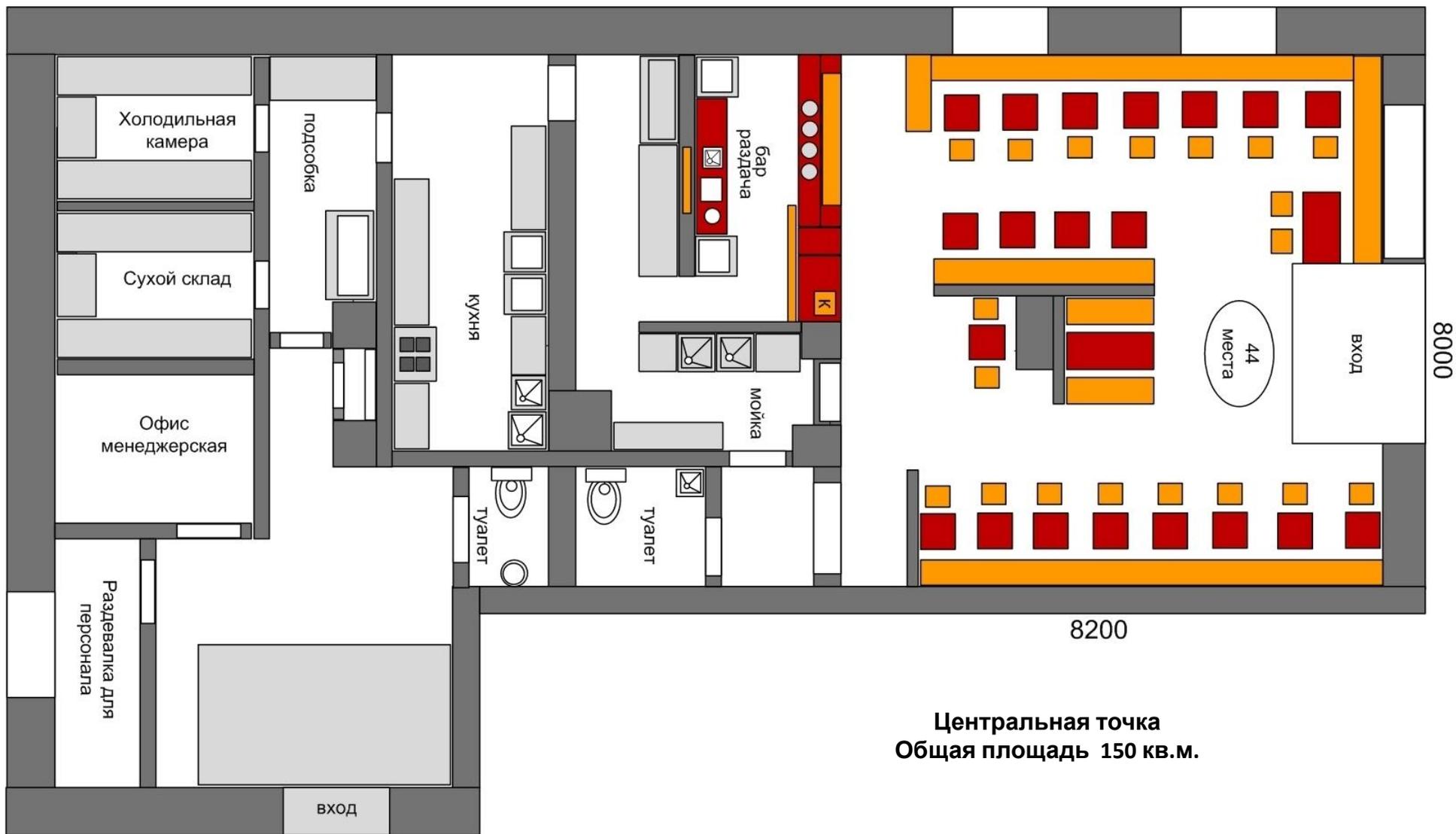
- Тростниковое пиво 50р
- Хейнекен 60р

Десерты



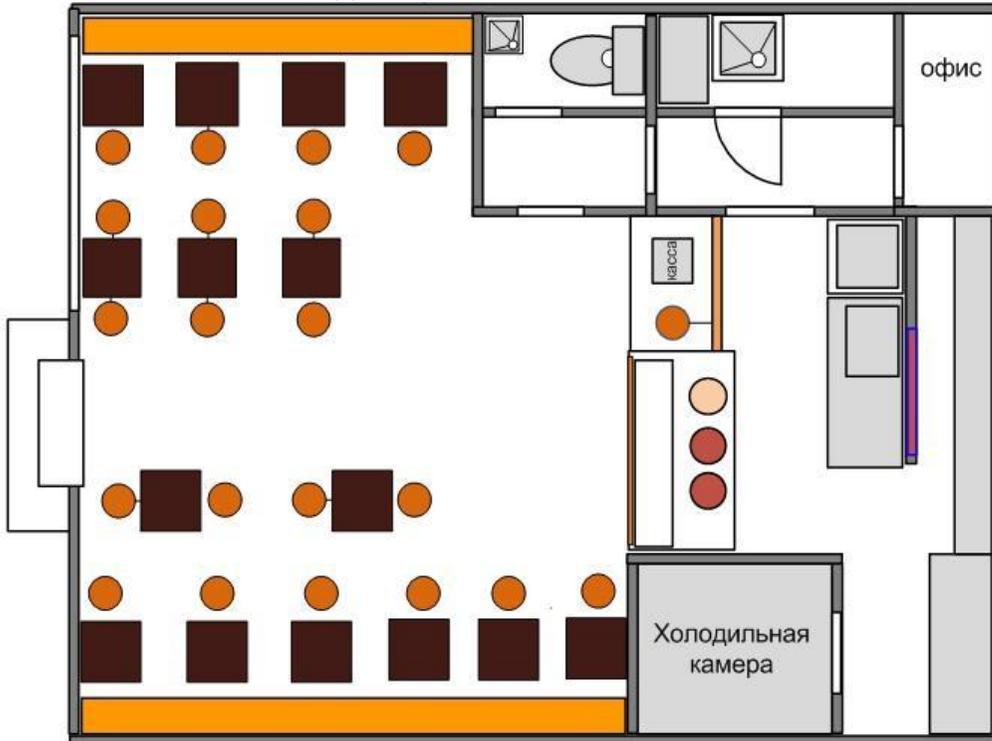
К супу подается бесплатно : кориандр свежий, зеленый лук.
На столе : соль, соевый соус, острый соус





Торговый павильон
Общая площадь 50 кв.м.

30 посадочных
мест

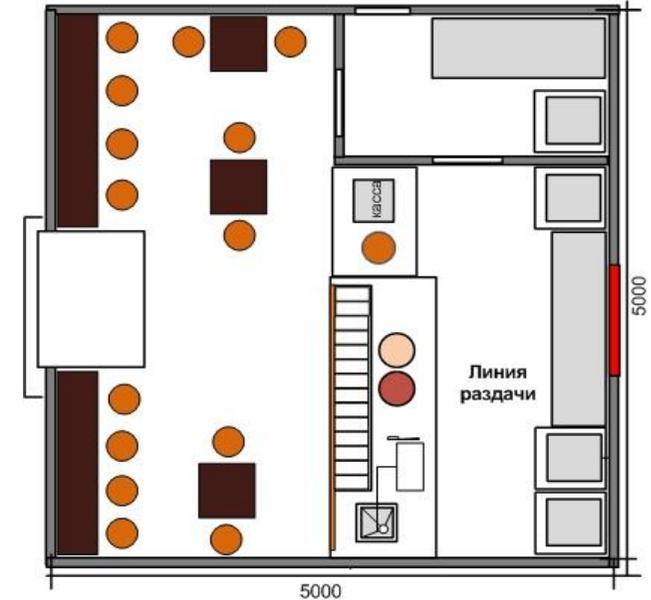


- + Соответствие требованиям общепита (вода и канализация)
Возможность получения разрешительных документов
- Заключение долгосрочного договора аренды
Более высокая удельная аренда
Затруднение в поиске на «проходных» местах

Торговый павильон
Общая площадь 25 кв.м.

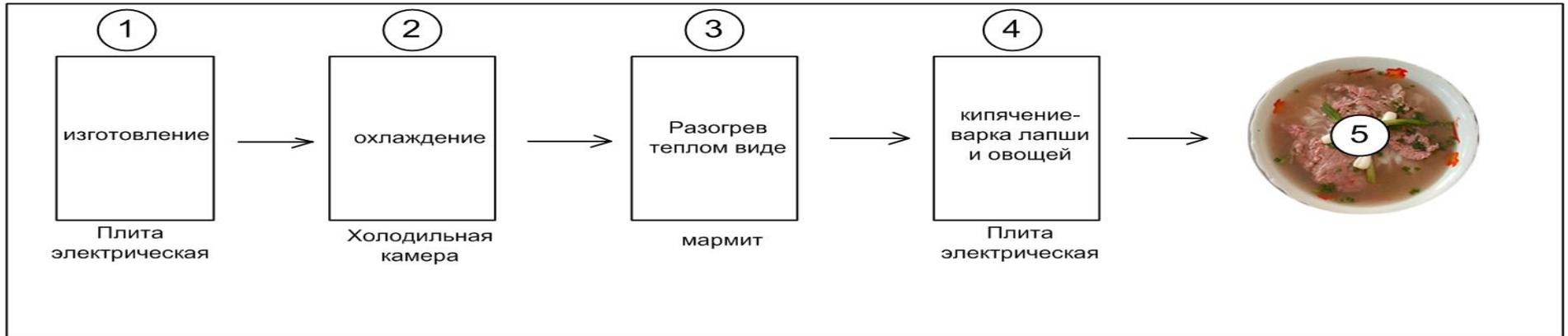
14 посадочных
мест

Без воды, канализации и с минимальным
количеством электроэнергии



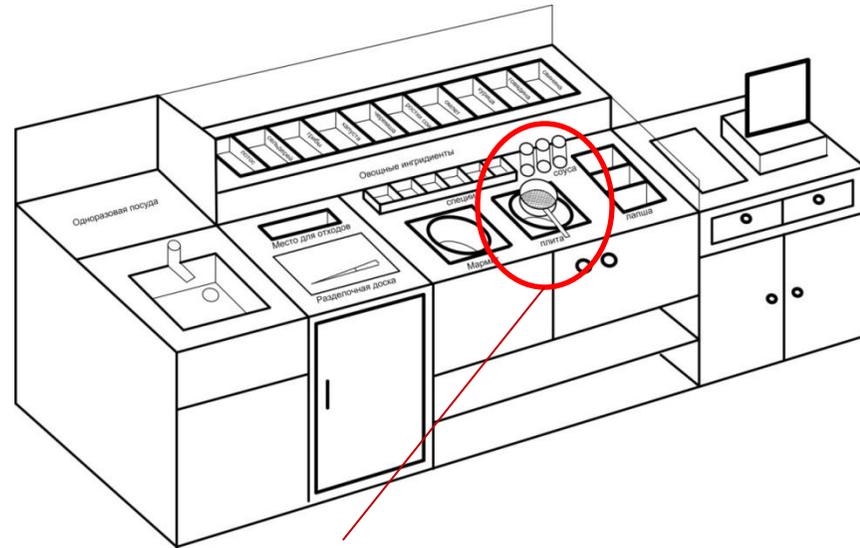
- + Легче найти в «проходных» местах
- Отсутствие разрешительных документов.
Зарендуем не объект недвижимости, а не понятно что, с возможностью сноса и отключения от э/питания по «прихоти» местных окружных властей. В ЮАО г. Москвы начата борьба с «уличным» общепитом.
С 1 января 2009 по ГОСТ Р50762-2207 требования по оснащению канализацией и водоснабжением в том числе и для посетителей **обязательны**.
Предыдущие нормативные акты этого требования не содержали

Технологический процесс производства супа :



Составляющие линии раздачи:

- Холодильная витрина для овощей;
- Холодильная витрина для мяса;
- Холодильник барный ;
- Мармит для супа 10 л;
- Суповарка (емкость на 5л нагревающаяся с помощью эл. плиты.)
- Мойка, со встроенным отверстием для отходов;
- Встроенные емкости для специй и лапши;



Нужно доработать для одновременной готовки нескольких порций, что на первый взгляд не должно нагрузить проект как по деньгам на оборудование, так и площади торговых точек

Инвестиции на открытие с торговыми павильонами капитального характера (50 м²) (тыс. руб)



Мероприятия	на 1 точку	Всего	-4	-3	-2	-1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
Центральная точка	10 979	10 979	4 636	3 294	1 440	1 159	0	0	0	0	0	0	450	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Подбор и аренда помещений	2100	2100	600	300	600	600	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Дизайнерские работы	980	980	540	330	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Строительные работы ЦТ	2390	2390	1410	960	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Разрешительные документы	400	400	100	100	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Оборудование, ПО, мебель, инвентарь, видеонаблюдение, ФОТ, непредвиденные	5 109	5 109	1986	1604	510	559	0	0	0	0	0	0	450	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Торговые павильоны 50м2	3 951	39 508	0	0	0	0	1 432	1 548	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	1 946	2 005	515	456	0	
Подбор и аренда помещений	800	8000	0	0	0	0	300	100	500	300	500	300	500	300	500	300	500	300	500	300	500	300	500	300	500	300	200	200	0	
Дизайнерские работы	210	2100	0	0	0	0	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	130	80	0	0	0	0
Строительные работы ЦТ	855	8550	0	0	0	0	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	453	403	0	0
Разрешительные документы	300	3000	0	0	0	0	75	75	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	75	75	0
Оборудование, ПО, мебель, инвентарь, видеонаблюдение, ФОТ, непредвиденные	1 786	17 858	0	0	0	0	474	891	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	714	1072	240	181	0	
Итого	50 487	463 633	294 1 440	1 159 1 432	1 548 1 946	2 005 1 946	2 005 2 396	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	2 005 1 946	515 456	0		
Ресторан работает или нет			0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Торговых павильонов 50м2 берем в аренду			0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	
Торговых павильонов 50м2 арендованы нарастающим			0	0	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10	10	10	10	
Сколько работает Торговых павильонов 50м2			0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	

Показатель	Ресторан	Торговый павильон	
		25 м ²	50 м ²
Средний чек (руб)	320	180	200
Посещаемость (чел/дн)	315	154	330
оборачиваемость 1 места (чел/дн)	7	11	11
Количество мест	45	14	30
Оборачиваемость запасов, дней		20	
Ставка налога на прибыль (%)		20	
Ставка налога на имущество (%)		2,2	
Ставка НДС в выручке (%)		18	
Норма амортизации по машинам и оборудованию (%)		33	
Ставка по инвестиционному кредиту (%)		20	
Ставка по оборотному кредиту (%)		20	
Ставка дисконтирования (%)		20	
Мультипликатор терминальной стоимости, EBITDA*		5	

Показатель очень важный. В расчет взяты данные по точке «Ростикса» у м. Рижская

Показатель	25 м ²	50 м ²
NPV с TV (8лет) (тыс.руб)	11 802	123 355
IRR с TV (%)	31%	82%
Срок окупаемости PP (лет)	5,2	2,8
Дисконтированный срок окупаемости DPP (лет)	7,2	3,2
Рентабельность EBITDA/выручку (%)	6% - 9%	16% - 19%

ЦТ+ 10 точек по 25М

2

			NPV, млн. руб.				
Посещаемость			192	224	256	288	320
Средний чек			108	126	144	162	180
ЦР	ТП	% от цели	60%	70%	80%	90%	100%
189	92	60%	-305	-274	-244	-214	-184
221	108	70%	-274	-239	-204	-170	-135
252	123	80%	-244	-204	-165	-125	-85
284	139	90%	-214	-170	-125	-80	-36
315	154	100%	-184	-135	-85	-36	12

Простой срок окупаемости, PP, лет

ЦР ТП	Посещаемость	Средний чек				
		60%	70%	80%	90%	100%
60%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
70%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
80%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
90%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
100%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	5,2

Чувствительность по стоимости аренды Торговых павильонов

Аренда, руб/мес	NPV, млн.			
	руб.	IRR, %	PP, лет	DPP, лет
53 846	17,708	36%	4,6	6,9
70 000	11,802	31%	5,2	7,2
91 000	- 2,168	18%	6,3	> 8 лет
118 300	- 22,813	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет

ЦТ+ 10 точек по 50М

2

			NPV, млн. руб.				
Посещаемость			192	224	256	288	320
Средний чек			120	140	160	180	200
ЦР	ТП	% от цели	60%	70%	80%	90%	100%
189	198	60%	-367	-310	-254	-197	-141
221	231	70%	-310	-244	-179	-113	-47
252	264	80%	-254	-179	-104	-28	32
284	297	90%	-197	-113	-28	37	78
315	330	100%	-141	-47	32	78	123

Простой срок окупаемости, PP, лет

ЦР ТП	Посещаемость	Средний чек				
		60%	70%	80%	90%	100%
60%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
70%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет
80%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	4,6
90%		> 8 лет	> 8 лет	> 8 лет	4,4	3,4
100%		> 8 лет	> 8 лет	4,6	3,4	2,8

Чувствительность по стоимости аренды Торговых павильонов

Аренда, руб/мес	NPV, млн.			
	руб.	IRR, %	PP, лет	DPP, лет
153 846	140,034	91%	2,7	3,0
200 000	123,355	82%	2,8	3,2
260 000	101,738	71%	3,1	3,6
338 000	73,672	57%	3,5	4,3

Баланс

Показатель	Год с начала проекта									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
Денежные средства	3 000	0	-0	-0	-0	-0	-0	-0	-0	4 953
Дебиторская задолженность	0	142	283	320	320	320	320	320	320	320
Запасы	0	2 769	5 212	5 681	5 683	5 683	5 683	5 683	5 683	5 683
ОС	0	12 775	17 957	12 850	9 196	6 581	4 709	3 370		2 412
НДС	0	1 204	11	0	0	0	0	0	0	0
Прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Активы:	3 000	16 889	23 463	18 852	15 199	12 584	10 712	9 373		13 368
Кредиторская задолженность	0	138	261	284	284	284	284	284	284	284
Инвестиционный кредит	0	14 886	26 984	26 984	26 500	20 984	13 732	4 576		0
Кредит на пополнение оборотных средств	0	2 772	5 234	5 717	5 719	5 719	5 719	5 719	5 719	5 719
Кредит на финансирование убытков	0	3 668	4 739	3 376	0	0	0	0	0	0
Уставный капитал и прибыль	3 000	-4 575	-13 355	-16 274	-15 746	-12 846	-7 465	352		8 922
Прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Пассивы:	3 000	16 889	23 863	20 088	16 757	14 141	12 270	10 931		14 925

Доходы и

расходы

Показатель	Год с начала проекта									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	
Выручка без НДС	0	20 098	77 266	113 419	115 322	115 322	115 322	115 322	115 322	115 322
Центральный ресторан	0	15 376	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753
Розничные точки	0	4 722	46 513	82 667	84 569	84 569	84 569	84 569	84 569	84 569
Затраты операционные без НДС	0	-20 948	-71 726	-101 268	-102 290	-102 291	-102 291	-102 291	-102 291	-102 291
Центральный ресторан	0	-15 875	-29 010	-29 011	-29 013	-29 014	-29 014	-29 014	-29 014	-29 014
Розничные точки	0	-5 072	-42 716	-72 257	-73 277	-73 277	-73 277	-73 277	-73 277	-73 277
Налог на имущество	0	-2 333	-4 259	-3 973	-2 843	-2 035	-1 456	-1 042		-746
ЕВИТДА	0	-3 183	1 281	8 178	10 189	10 996	11 575	11 989		12 285
Амортизация	0	-2 565	-5 181	-5 107	-3 655	-2 615	-1 871	-1 339		-958
% по инвестиционному кредиту	0	-1 377	-3 840	-4 957	-4 956	-4 429	-3 272	-1 782		-225
% по кредиту на оборотку	0	-171	-697	-1 032	-1 051	-1 051	-1 051	-1 051		-1 051
% по кредиту на финансирование убытков	0	-279	-743	-836	-322	0	0	0		0
Прибыль до налога	0	-7 575	-8 780	-2 919	528	2 901	5 381	7 816		10 051
Прибыль/убытки прошлых периодов	0	-38 165	-149 624	-221 953	-230 024	-208 638	-157 586	-77 216		-3 294
Прибыль осталась для налога	0	-38 165	-149 624	-221 953	-230 024	-208 638	-157 586	-77 216		4 109
Налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	0		-1 481
Чистая прибыль	0	-7 575	-8 780	-2 919	528	2 901	5 381	7 816		8 571

Показатель	Год с начала проекта							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Операционная деятельность								
ЕБИТДА	-3 183	1 281	8 178	10 189	10 996	11 575	11 989	12 285
Изменение кредиторской задолженности	138	122	23	0	0	0	0	0
Изменение дебиторской задолженности	-142	-141	-38	0	0	0	0	0
Изменение запасов	-2 769	-2 443	-469	-2	0	0	0	0
Налог на прибыль	0	0	0	0	0	0	0	-1 481
Результат по операционной деятельности	-5 955	-1 181	7 694	10 187	10 996	11 575	11 989	10 805
Инвестиционная деятельность								
Инвестиции с НДС	-17 886	-12 098	0	0	0	0	0	0
Возмещение НДС	1 342	2 927	11	0	0	0	0	0
Результат после инвестиционной деятельности	-22 498	-10 352	7 705	10 187	10 996	11 575	11 989	10 805
Финансовая деятельность								
Инвест кредит берем+	14 886	12 098	0	0	0	0	0	0
Инвест кредит отдаем-	-0	-0	-0	-484	-5 516	-7 252	-9 156	-4 576
Кредит на оборотку берем+ отдаем-	2 772	2 462	483	2	0	0	0	0
Кредит на финансирование убытков берем+ отдаем -	3 668	1 072	-1 363	-3 376	0	0	0	0
% по инвест кредиту	-1 377	-3 840	-4 957	-4 956	-4 429	-3 272	-1 782	-225
% по кредиту на оборотку	-171	-697	-1 032	-1 051	-1 051	-1 051	-1 051	-1 051
% по кредиту на убытки	-279	-743	-836	-322	0	0	0	0
Результат от Финансовой деятельности	19 498	10 352	-7 705	-10 187	-10 996	-11 575	-11 989	-5 851
Результат после финансовой деятельности	-3 000	-0	0	0	0	0	0	4 953
Свободный денежный поток	-3 000	-0	0	0	0	0	0	4 953
Денег в кассе на начало периода	3 000	0	-0	-0	-0	-0	-0	-0
Денег в кассе на конец периода	0	-0	-0	-0	-0	-0	-0	4 953
Терминальная стоимость	0	0	0	0	0	0	0	55 707
Взнос в УК	3 000	0	0	0	0	0	0	0
Денежный поток инвесторов (кредитование проекта полностью сами)	-19 897	-8 588	7 156	9 138	9 945	10 524	10 938	66 005
Денежный поток инвесторов нарастающим	-19 897	-28 485	-21 329	-12 191	-2 245	8 279	19 217	85 222
Дисконтированный денежный поток инвестора	-16 581	-5 964	4 141	4 407	3 997	3 524	3 053	15 224
Дисконтированный нарастающим	-16 581	-22 545	-18 403	-13 996	-10 000	-6 475	-3 422	11 802

Баланс

с	Показатель	Год с начала проекта								
		0	1	2	3	4	5	6	7	8
	Денежные средства	3 000	0	0	0	35 904	75 364	115 372	155 773	196 453
	Дебиторская задолженность	0	164	499	645	645	645	645	645	645
	Запасы	0	3 016	8 001	9 916	9 918	9 918	9 918	9 918	9 918
	ОС	0	18 133	30 417	22 398	16 028	11 470	8 208	5 874	4 203
	НДС	0	2 271	282	0	0	0	0	0	0
	Прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Активы:	3 000	23 584	39 199	32 959	62 495	97 397	134 143	172 209	211 219
	Кредиторская задолженность	0	151	400	496	496	496	496	496	496
	Инвестиционный кредит	0	21 652	34 859	2 759	0	0	0	0	0
	Кредит на пополнение оборотных средств	0	3 029	8 100	10 065	10 067	10 067	10 067	10 067	10 067
	Кредит на финансирование убытков	0	3 638	0	0	0	0	0	0	0
	Уставный капитал и прибыль	3 000	-4 887	-4 160	19 639	51 932	86 834	123 581	161 646	200 656
	Прочие	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Пассивы:	3 000	23 584	39 199	32 959	62 495	97 397	134 143	172 209	211 219

Доходы и

расходы	Показатель	Год с начала проекта								
		0	1	2	3	4	5	6	7	8
	Выручка без НДС	0	19 907	121 363	220 866	232 108	232 108	232 108	232 108	232 108
	Центральный ресторан	0	15 376	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753	30 753
	Розничные точки	0	4 531	90 610	190 114	201 356	201 356	201 356	201 356	201 356
	Затраты операционные без НДС	0	-20 028	-99 353	-171 429	-178 525	-178 526	-178 526	-178 526	-178 526
	Центральный ресторан	0	-15 875	-29 010	-29 011	-29 013	-29 014	-29 014	-29 014	-29 014
	Розничные точки	0	-4 152	-70 343	-142 418	-149 513	-149 513	-149 513	-149 513	-149 513
	Налог на имущество	0	-2 750	-6 628	-6 916	-4 956	-3 546	-2 538	-1 816	-1 300
	ЕВИТДА	0	-2 871	15 382	42 521	48 628	50 036	51 044	51 766	52 282
	Амортизация	0	-2 939	-7 948	-8 865	-6 370	-4 558	-3 262	-2 334	-1 670
	% по инвестиционному кредиту	0	-1 636	-5 548	-3 952	-42	0	0	0	0
	% по кредиту на оборотку	0	-158	-948	-1 745	-1 849	-1 849	-1 849	-1 849	-1 849
	% по кредиту на финансирование убытков	0	-283	-211	0	0	0	0	0	0
	Прибыль до налога	0	-7 887	727	27 959	40 366	43 628	45 933	47 582	48 763
	Прибыль/убытки прошлых периодов	0	-39 064	-110 538	-15 070	0	0	0	0	0
	Прибыль осталась для налога	0	-39 064	-110 538	5 729	40 366	43 628	45 933	47 582	48 763
	Налог на прибыль	0	0	0	-4 160	-8 073	-8 726	-9 187	-9 516	-9 753
	Чистая прибыль	0	-7 887	727	23 799	32 293	34 902	36 746	38 066	39 010

Показатель	Год с начала проекта							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Операционная деятельность								
ЕВITDA	-2 871	15 382	42 521	48 628	50 036	51 044	51 766	52 282
Изменение кредиторской задолженности	151	249	96	0	0	0	0	0
Изменение дебиторской задолженности	-164	-336	-145	0	0	0	0	0
Изменение запасов	-3 016	-4 984	-1 916	-2	0	0	0	0
Налог на прибыль	0	0	-4 160	-8 073	-8 726	-9 187	-9 516	-9 753
Результат по операционной деятельности	-5 900	10 311	36 396	40 553	41 310	41 858	42 250	42 530
Инвестиционная деятельность								
Инвестиции с НДС	-24 652	-23 705	-971	0	0	0	0	0
Возмещение НДС	1 310	5 462	406	0	0	0	0	0
Результат после инвестиционной деятельности	-29 243	-7 932	35 831	40 553	41 310	41 858	42 250	42 530
Финансовая деятельность								
Инвест кредит берем+	21 652	23 705	971	0	0	0	0	0
Инвест кредит отдаем-	-0	-10 498	-33 070	-2 759	0	0	0	0
Кредит на оборотку берем+ отдаем-	3 029	5 071	1 965	2	0	0	0	0
Кредит на финансирование убытков берем+ отдаем -	3 638	-3 638	0	0	0	0	0	0
% по инвест кредиту	-1 636	-5 548	-3 952	-42	0	0	0	0
% по кредиту на оборотку	-158	-948	-1 745	-1 849	-1 849	-1 849	-1 849	-1 849
% по кредиту на убытки	-283	-211	0	0	0	0	0	0
Результат от Финансовой деятельности	26 243	7 932	-35 831	-4 649	-1 849	-1 849	-1 849	-1 849
Результат после финансовой деятельности	-3 000	0	0	35 904	39 461	40 008	40 400	40 681
Свободный денежный поток	-3 000	0	0	35 904	39 461	40 008	40 400	40 681
Денег в кассе на начало периода	3 000	0	0	0	35 904	75 364	115 372	155 773
Денег в кассе на конец периода	0	0	0	35 904	75 364	115 372	155 773	196 453
Терминальная стоимость	0	0	0	0	0	0	0	251 345
Взнос в УК	3 000	0	0	0	0	0	0	0
Денежный поток инвесторов (кредитование проекта полностью сами)	-26 372	-3 809	36 051	38 705	39 461	40 008	40 400	292 976
Денежный поток инвесторов нарастающим	-26 372	-30 180	5 871	44 576	84 037	124 045	164 445	457 421
Дисконтированный денежный поток инвестора	-21 976	-2 645	20 863	18 666	15 858	13 399	11 275	67 916
Дисконтированный нарастающим	-21 976	-24 621	-3 758	14 907	30 766	44 164	55 439	123 355

**Чувствительность Варианта ЦР+ТП по 25м2 к
выручке**

Посещаемость	Средний чек	NPV, млн.				рентабельность по			
		выручка	руб.	IRR, %	PP, лет	DPP, лет	ЕБИТДА		
0,6	0,6	36%	-305	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-73%	-65%	
0,6-0,7	0,7-0,6	42%	-274	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-55%	-48%	
0,7	0,7	49%	-239	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-40%	-34%	
0,7-0,8	0,8-0,7	56%	-204	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-29%	-24%	
0,8	0,8	64%	-165	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-19%	-14%	
0,9-0,8	0,8-0,9	72%	-125	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-11%	-7%	
0,9	0,9	81%	-80	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-4%	-1%	
1	1	100%	12	31%	5,2	7,2	6%	9%	

При рентабельности как у *AmRest Holdings* (около 9%)

**Чувствительность Варианта ЦР+ТП по 50м2 к
выручке**

Посещаемость	Средний чек	NPV, млн.				рентабельность по			
		выручка	руб.	IRR, %	PP, лет	DPP, лет	ЕБИТДА		
0,6	0,6	36%	-367	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-44%	-36%	
0,6-0,7	0,7-0,6	42%	-310	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-31%	-24%	
0,7	0,7	49%	-244	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-19%	-13%	
0,7-0,8	0,8-0,7	56%	-179	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-10%	-5%	
0,8	0,8	64%	-104	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	-3%	2%	
0,9-0,8	0,8-0,9	72%	-28	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	3%	7%	
0,9	0,9	81%	37	40%	4,4	6,2	8%	12%	
1	1	100%	123	82%	2,8	3,2	16%	19%	

При рентабельности как у *Крошки Картошки* (около 19%)

Чувствительность экономики Центрального ресторана к оборачиваемости 1 места
(посещаемости)

Посещаемость, чел. в день	Оборачиваемость, чел/место в день	Средний чек, руб	NPV, млн. руб.	IRR, %	PP, лет	DPP, лет	рентабельность по EBITDA
315	7	320	- 11	#ЧИСЛО!	> 8 лет	> 8 лет	2% 4%
405	9	320	16	69%	2,6	3,1	13% 15%
495	11	320	37	171%	1,6	1,7	20% 21%
585	13	320	58	494%	1,2	1,2	25% 26%
675	15	320	78	746%	1,1	1,2	28% 30%

В базовый расчет заложена оборачиваемость 7 чел/место, или 315 человек в день

1. **Часть продуктов закупается на рынке**
 1. **Кэш**
 2. **Стабильность качества**
2. **Необходимая высокая технологичность и четкое отстраивание бизнес-процессов**
 1. **Скорость обслуживания**
 2. **Стабильное качество приготовления блюд**
 3. **Логистика**
 4. **Чистота**
 5. **Воровство**
3. **Посещаемость. Необходимо выработать четкие критерии выбора помещений**
 1. **Поток пешеходов (от 1000чел/час), определить какой коэффициент от потока будет заходить (каждый 5-й, 20-й?)**
 2. **Контингент**
 3. **Площадь**
 4. **Требования по инженерной инфраструктуре**
 5. **Длительная аренда**
 6. **Возможность сертификации**