

ОЦЕНКА ОКУПАЕМОСТИ ОТКРЫТИЯ ПИЦЦЕРИИ

В. А. Солдатов, студент II курса направления «Менеджмент» Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Научный руководитель: **Н. Н. Катайкина**, кандидат экономических наук, доцент кафедры финансов Саранского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»

Рассматриваются проблемы оценки окупаемости открытия пиццерии.

Ключевые слова: оценка окупаемости, малое предпринимательство, предприятие общественного питания.

Проект – это работы, планы, мероприятия и другие задачи, направленные на создание уникального продукта (устройства, работы, услуги). Проект представляет собой совокупность действий которые соответствуют 3 признакам: временной интервал, наличие цели и результата от проекта, управление проектом. Нами определены и рассчитаны сроки окупаемости проекта для открытия пиццерии. Цель проекта – удовлетворение потребностей населения Саранска в услугах общественного питания. Рассчитаем первоначальные вложения в пиццерию «Оливка» и представим их в таблице 1.

Таблица 1 – Расчет первоначальных вложений в пиццерию

Наименование вложений	Стоимость вложений, руб.
1. Офис, помещение	60000
2. Оборудование для кухни	300000
3. Мебель для зала	90000
4. Оборудование для уборной комнаты	90000
5. Оборудование для бара	80000
6. Посуда	60000
7. Продукты питания	30000
8. Напитки	25000
9. Кассовый аппарат и проч.	30000
Итого	765000

Первоначальная сумма инвестиций составляет 765000 тыс. руб. Денежные средства собственные– 100% от инвестиций. Второй и третий год затраты связанные с содержанием пиццерии запланированные на уровне 50 % затрат от первого года. Помещение имеет отдельный вход, приспособленный для посещения заведения общественного питания. Рассчитаем перечень приготавливаемых блюд, реализованных заведением общественного питания (таблица 2)

Таблица 2 – Перечень приготавливаемых блюд, реализованных заведением общественного питания

№	Перечень блюд	Средняя стоимость, руб.	Кол-во продуктов в мес., шт.	Выручка в мес., руб.	Выручка в год, руб.
1	Напитки безалкогольные	300	200	60000	720000
2	Пицца «Мясная»	500	150	75000	900000
3	Пицца «Морская»	850	50	42500	510000
4	Пицца «Сочная»	600	40	24000	288000
5	Пицца «Диетическая»	500	70	35000	420000
6	Комплексный обед «Море счастья»	1000	40	40000	1600000
7	Комплексный обед «Детский стол»	1500	35	52500	630000
8	Итого	5250	585	329000	5068000

Перечисленные продукты питания являются востребованными и поэтому могут обеспечить первоначальную работу пиццерии. Расчет заработной платы персонала пиццерии представлены в таблица 3.

Таблица 3 – Расчет заработной платы персонала пиццерии

№	Должность	Кол-во человек, чел.	З/п в мес. На 1, руб.	З/п в мес. На всех, руб.	З/п в год, руб,
1	Администратор	1	15000	15000	180000
2	Уборщица	1	8000	8000	96000
3	Официант	1	15000	15000	180000
4	Бармен	1	17000	17000	204000
5	Повар	1	20000	20000	240000
6	Шеф-повар	1	20000	20000	240000
7	Итого	5	95000	95000	1140000

Для расчета аналитических показателей необходимо провести расчет денежных потоков. Для этого построим таблицу, в которой рассчитаем денежные потоки используя данные из ранее приведенных таблиц курсовой работы, а так же данные входной информации. Заработная плата и остальные платежи, тарифы оставим на прежнем уровне на все три года. Рассчитаем чистый денежный поток (таблица 4).

Таблица 4 – Чистый денежный поток

Наименование статей	1 год	2 год	3 год
1.Выручка	5 068 000	5 068 000	5 068 000
2.Затраты на открытие пиццерии, з/п и платежи ЖКХ и др.	2 105 000	1806000	1806000
3.Амортизация основ. Средств	50 000	50 000	50 000
4.Валовая прибыль (1-2-3)	2 913 000	3 212 000	3 212 000
5.Налог на прибыль(20%) (4*0.2)	582 600	642400	642400
6.Чистая прибыль проекта (4-5)	2 330 400	2569600	2569600
7.Амортизационный фонд	50 000	50 000	50 000
8.Чистый денежный поток (6+7)	2380400	2619600	2619600

Во второй и третий год затраты составят (зарплата с повышением на 10%, 50% от затрат на открытие пиццерии, затраты ЖКХ)

З/п с 10% повышением = $1\,140\,000 \cdot 1.1 = 1\,254\,000$ руб.

2-ой год 50% от затрат = $765\,000 \cdot 0.5 = 352\,200$ руб.

Затраты за 2-ой год = $1\,254\,000 + 352\,000 + 200\,000 = 1806000$

Затраты по салону на 2-ой и 3-ий год составят 2946000 руб.

Технико-экономические показатели пиццерии представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Технико-экономические показатели пиццерии

Показатели	В год
Выручка, руб.	5 068 000
Средне списочная численность работающих, чел.	6
Среднегодовая выработка одного рабочего (1/2)	844666,6
Фонд оплаты труда, руб.	1140000
Среднегодовой уровень оплаты труда, руб. (4/2)	190000
Среднегодовая стоимость основных производственных фондов, руб.	490 000
Себестоимость услуги , руб. (3700/7)	750
Фондоотдача, руб. (1/6)	10,4
Фондоемкость, руб. (6/1)	0,09
Полная себестоимость услуг, руб.	2 105 000
Затраты на рубль реализации продукции , руб. (10/1)	0,4
Чистая прибыль, руб.	2 330 400
Прибыль от реализации, руб.	2 913 000
Рентабельность, % (13/1*100)	57,47

После проведенных расчетов эффективность и целесообразности открытия пиццерии можно сделать вывод, что на открытие заведения общественного питания затраты составят на 1 год = 2 105 000 руб., а выручка = 5 068 000 руб. Чистая прибыль за первый год будет получена в размере 2 330 400 руб. Рентабельность реализации услуг общественного питания составит 57,47%. Период окупаемости проекта по внедрению пиццерии составит: $2\,105\,000 / ((2\,330\,400 + 2569600 + 2569600) / 3) = 0,8$ года. Окупаемость проекта 8 месяцев.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Проблемы экономики и управления предприятиями, отраслями, комплексами: монография. Книга 29 / Ю.А. Безруких, Л.А. Богунов, В.Н. Галицких и др. / Под общ. ред. С.С. Чернова. – Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2015. – 178 с.

2. Финансовое управление развитием экономических систем: монография. Книга 14 / М.М. Брутян, Е.Э. Головчанская, В.В. Завадская и др. / Под общ. ред. С.С. Чернова. – Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2015. – 188 с.