

## Содержание.

Резюме.....	2
1. Описание компании.....	4
2.Описание проекта.....	5
2.1. Цель проекта.....	5
2.2. Технические аспекты проекта.....	5
3. Описание услуги.....	12
4. Анализ рынка и конкурентной среды.....	14
5. План маркетинга.....	19
6. Производственный план.....	22
7. Организационный план.....	26
8. Финансовый план.....	29
Приложение 1. Анкета.....	31
Приложение 2. Бюджет по доходам и расходам.....	32

## **Резюме.**

Инициатором проекта выступает Общество с ограниченной ответственностью «СМОЛЕНСК БИЗНЕС КОНСАЛТИНГ - ГРУПП».

Юридический адрес: 214000, Россия, г. Смоленск, ул. Глинки, д. 11/30.

Данный проект будет участвовать в реализации программы по «Безбарьерной среде для инвалидов», разрабатываемой администрацией города Смоленска и Смоленской области.

Сущность предлагаемой бизнес-идеи заключается в открытии кафе для людей с ограниченными возможностями в городе Смоленске.

Цель бизнес-идеи состоит в удовлетворении потребности людей с ограниченными возможностями г. Смоленска и гостей города в услугах общественного питания и организации досуга.

Кафе будет рассчитано на 30 посадочных мест.

Основу услуг кафе будет составлять смешанная кухня.

Предоставлять услуги по приготовлению и подаче пищи своим клиентам планируется через систему официантов.

Для нашего проекта «кафе для людей с ограниченными возможностями» мы будем арендовать помещение на правах долгосрочной аренды площадью 260 кв. м.

Общая стоимость проекта 1 494 648 руб.

Планируется применение упрощенной системы налогообложения.

Таблица. Интегральные показатели проекта.

<b>Показатель</b>	<b>Значение</b>
Год начала проекта	2011 г.
Стоимость проекта, руб.	1 494 648
Чистый доход нарастающим итогом на конец 3-го года, руб.	4 621 930
Срок окупаемости, год.	2,8
Годовой бюджетный эффект, тыс. руб.	474 156

Вновь созданные и сохраненные рабочие места	23
---	----

Таблица. Финансовые показатели эффективности проекта.

Показатель	Значение
NPV (чистый приведенный доход)	1 475 240 руб.
Ставка дисконтирования	8,25 %
IRR (внутренняя норма доходности)	31 %
DPР (дисконтированный период окупаемости)	3,2 года

Чистая текущая стоимость проекта (NPV) при ставке сравнения 8,25 % годовых и интервале планирования 3 года составляет 1 475 240 руб.

Положительная величина NPV подтверждает целесообразность вложения средств в рассматриваемый проект.

Проведенный финансово-экономический анализ проекта позволяет говорить о том, что представленный проект может быть реализован с высокой эффективностью.

Реализация настоящего проекта позволит:

1. Создать предприятие, ориентированное на обслуживание людей с ограниченными возможностями;
2. Увеличить объемы поступлений налоговых платежей в территориальный и местный бюджеты Смоленской области.
3. Организовать дополнительные рабочие места в количестве 23 единиц.

Данный проект имеет высокую социальную значимость, так как поможет людям с ограниченными возможностями интегрироваться в общественную жизнь города.

## **1. Описание компании.**

Инициатором проекта выступает Общество с ограниченной ответственностью «СМОЛЕНСК БИЗНЕС КОНСАЛТИНГ - ГРУПП».

Юридический адрес: 214000, Россия, г. Смоленск, ул. Глинки, д. 11/30.

Виды деятельности (по кодам ОКВЭД):

- вспомогательная деятельность в сфере финансового посредничества и страхования
- прочая вспомогательная деятельность в сфере финансового посредничества
- консультирование по вопросам финансового посредничества

Классификация по ОКОГУ:

Организации, учрежденные гражданами

Вид собственности:

Частная собственность

ОГРН: 1056758384671

ИНН: 6731050921

Регистрация компании:

Компания ООО «СБК - ГРУПП» зарегистрирована 26 июля 2005 года.

Регистратор – Инспекция Федеральной налоговой службы по  
Промышленному району г. Смоленска.

Руководство компании:

Генеральный директор ООО «СБК - ГРУПП» — Новиков Андрей

Анатольевич.

## **2.Описание проекта.**

### **2.1. Цель проекта.**

Данный проект будет участвовать в реализации программы по «Безбарьерной среде для инвалидов», разрабатываемой администрацией города Смоленска и Смоленской области.

Сущность предлагаемой бизнес-идеи заключается в открытии кафе для людей с ограниченными возможностями в городе Смоленске.

Цель бизнес-идеи состоит в удовлетворении потребности людей с ограниченными возможностями г. Смоленска и гостей города в услугах общественного питания и организации досуга.

Для обеспечения разнообразного досуга планируется проведение следующих мероприятий:

- тематические и творческие вечера;
- вечера знакомств;
- организация праздников;
- викторины, конкурсы.

В настоящий момент прямых и явных конкурентов создаваемому бизнесу в Смоленске нет из-за неприспособленности имеющихся кафе и ресторанов для людей с ограниченными возможностями.

### **2.2. Технические аспекты проекта.**

В соответствии с данной бизнес-идеей, открытие кафе для людей с ограниченными возможностями планируется осуществить на базе реконструкции существующего помещения. Для введения в полную эксплуатацию необходимо реконструкция туалетов, дверных проемов и оборудование въездных пандусов.

Согласно ст. 15 Федерального закона № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации": "Планировка и застройка городов,

других населенных пунктов, формирование жилых и рекреационных зон, разработка проектных решений на новое строительство и реконструкцию зданий, сооружений и их комплексов без приспособления указанных объектов для доступа к ним инвалидов и использования их инвалидами не допускается".

Адаптированные здания удобны для всех категорий населения: беременных женщин, матерей с прогулочными колясками, для людей преклонного возраста с любой функциональной недостаточностью, для покупателей с ручной кладью и т. п. Такие здания легче поддаются функциональным преобразованиям и поэтому более привлекательны для потенциальных владельцев.

Проектно-организационные мероприятия должны быть направлены не на доступность здания инвалидами как самоцель, а на беспрепятственное получение ими требуемой услуги.

Ниже представлены выдержки из «Свода правил по проектированию и строительству. Требования доступности общественных зданий и сооружений для инвалидов и других маломобильных посетителей» СП 31-102-99.

- **ПОМЕЩЕНИЯ И ЗОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

*9.7. Рекомендуется предусматривать в местах обслуживания лиц на креслах-колясках использование приставных (откидных, выдвижных) рабочих поверхностей к столу персонала с высотой рабочей поверхности от пола не менее 0,6 м (без использования пространства под поверхностью) и не более 0,9 м, шириной не менее 0,8 м и глубиной не менее 0,5 м, с возможностью въехать под поверхность частью кресла-коляски.*

**Таблица 8.1 - Требования к входным узлам**

Объект	Требования по критериям			
	доступности	безопасности	информативности	комфортности
1	2	3	4	5
1 Входы в целом	<p><b>2.1 (Б) Устройство входов в одном уровне с подходами.</b></p> <p><b>2.2 (Б) Оборудование входа автоматически открывающимися дверьми, лифтами или подъемниками (при входе на разных уровнях)</b></p>	<p><b>3.1 (Б) Подсветка лестниц и пандусов в темное время суток.</b></p> <p><b>3.2 Размещение тактильных указателей на неподвижных элементах</b></p>	<p><b>4.1 Выделение архитектурными средствами иерархии входов.</b></p> <p><b>4.2 Подсветка входов в темное время суток.</b></p> <p><b>4.3 Устройство маркировки входов, включение в архитектуру входов знаков, пиктограмм или указателей</b></p>	<p><b>5.1 Устройство мест отдыха перед входом и после него.</b></p> <p><b>5.2 (Б) Устройство у полос движения опор, удобных для всех лиц с нарушениями здоровья.</b></p> <p><b>5.3 Применение универсальной фурнитуры (ручек и т.п.), удобной для пользования как здоровым, так и лицам с нарушениями здоровья</b></p>

Объект	Требования по критериям			
	доступности	безопасности	информативности	комфортности
1	2	3	4	5
2 Входные площадки и портики	<p><b>2.3</b> Выделение и оборудование на транспортно-пешеходных пандусах полос движения пешеходов, инвалидов на креслах-колясках.</p> <p><b>2.4</b> Обеспечение габаритов входных площадок, достаточных для расхождения встречных потоков посетителей, а также потоков пешеходов и транспортных средств.</p> <p><b>2.5</b> Ширина полосы транспортного въезда (проезда) у входа должна быть не менее 3 м, а глубина площадки высадки пассажиров - не менее 6 м.</p> <p><b>2.6 (Б)</b> Разметка автостоянок должна учитывать, что расстояние от открытых дверей транспортного средства до баз колонн портиков, балюстрад, парапетов должно быть не менее 0,5 м</p>	<p><b>3.3</b> Разделение в зонах входов, на пандусах, площадках, в портиках потоков движущихся пешеходов и инвалидов на креслах-колясках и механических колясках.</p> <p><b>3.4</b> На криволинейных пандусах минимальный радиус с внутренней стороны кривизны должен быть не менее 2 м при пешеходном движении и 5 м при автотранспортном движении.</p> <p><b>3.5</b> На площадках и портиках с возможностью проезда автотранспорта расстояние от входов до марша пандуса должно обеспечивать остановку транспортного средства на горизонтальном участке пути не ближе 1 м от ближайшего дверного проема с учетом открытых дверей.</p> <p><b>3.6</b> Место сиденья</p>	<p><b>4.4</b> Устройство перед входом на расстоянии 0,9 м предупредительных знаков или разметки, тактильных и акустических указателей (в том числе рифленых покрытий площадок и полов).</p> <p><b>4.5</b> Разметка зон и путей движения на входе с выделением зон ожидания (расхождения) и поворотных площадок.</p> <p><b>4.6</b> Размещение на площадках и в портиках информационных устройств, табло, щитов с информацией о назначении, планировке и режиме работы объекта обслуживания</p>	<p><b>5.4</b> Размещение при входах элементов благоустройства и средств связи с администрацией.</p> <p><b>5.5</b> Защита движущихся элементов (эскалаторов и транспортеров) от атмосферных осадков.</p> <p><b>5.6</b> Устройство подогрева в холодное время года покрытия полов на площадках, пандусах и лестницах.</p> <p><b>5.7</b> Устройство козырьков над входными площадками и лестницами</p>

- *Таблица 9.3 Требования к специализированным санитарно-гигиеническим помещениям*

Объект	Требования по критериям			
	доступности	безопасности	информативности	комфортности
1	2	3	4	5
1 Уборные, умывальные и гигиенические кабины	<p><b>2.1</b>Высота умывальника от пола - не более 0,8 м, расстояние от боковой стены - не менее 0,2 м. Нижний край зеркала - не выше 0,8 м от пола. На этой же высоте - электрополотенце и туалетная бумага. Крючок или вешалка для полотенца - не выше 1,3 м от пола.</p> <p><b>2.2</b>Ширина прохода между рядами кабин, между стеной и рядом кабин, между писсуарами и линией открытых дверей противоположного ряда кабин - не менее 1,8 м.</p> <p><b>2.3</b>Расстояние между осями писсуаров - не менее 0,8 м.</p> <p><b>2.4</b>Оборудование поручнями (подвесными трапециями) уборных и умывальных, используемых инвалидами</p>	<p><b>3.1</b>Двери туалетных кабин должны открываться наружу.</p> <p><b>3.2</b>Применение нескользких при намокании материалов полов.</p> <p><b>3.3</b>Размещение трапов и сливов - вне зоны движения</p>	<p><b>4.1</b>Выделение пластикой интерьера и указателями входов в санузлы и специальные кабины в них.</p> <p><b>4.2</b>Установка сигнальных устройств у кабины (занято/свободно).</p> <p><b>4.3</b>Применение контрастного цветового решения в интерьере кабины и умывальной зоны для лиц с нарушениями зрения</p>	<p><b>5.1</b>Визуальное обособление зон, предназначенных для лиц с ярко выраженными дефектами здоровья (ширмы, занавеси и шторы).</p> <p><b>5.2</b>Применение торговых автоматов для продажи индивидуальных гигиенических изделий.</p> <p><b>5.3</b>Устройство вешалки и места для временного размещения кресел-колясок, костылей, протезов и т.п.</p>

- *Специальные требования к отдельным видам зданий:*

## *ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ*

*17.14. В предприятиях питания открытой сети (ресторанах, кафе, столовых, закусочных, бистро, барах) рекомендуется обеспечивать доступность для всех, в том числе маломобильных, групп пользователей.*

*17.15. Для личного транспорта инвалидов из общего количества мест на автостоянках при предприятиях питания следует выделять при вместимости предприятия питания:*

*менее 100мест - не менее 1 места;*

*от 100 до 200мест - не менее 15 % мест;*

*более 250мест - не менее 10 % мест.*

*17.16. В доступных инвалидам предприятиях общественного питания (при обслуживании официантами) не менее 5 % количества мест в залах должно быть приспособлено для обслуживания посетителей на креслах-колясках.*

*17.17. Оборудование мест, приспособленных для маломобильных лиц, размещенных на основном этаже (преимущественно первом), должно соответствовать аналогичному оборудованию мест, размещенных на антресольных этажах, лоджиях и подиумах. Коммуникационные пути движения и проходы между столиками должны обеспечивать возможность прохода маломобильных лиц, в том числе и передвигающихся на креслах-колясках, к предназначенным для них местам обслуживания.*

*17.18. В предприятиях питания и их зонах, предназначенных для специализированного обслуживания маломобильных посетителей, рекомендуется предусматривать обслуживание официантами. Обеденные залы следует размещать только на первом этаже (при отсутствии в здании пассажирских лифтов). Площадь таких обеденных залов определяется исходя из норматива площади не менее 3 м<sup>2</sup> на место.*

*17.20. Ширина прохода около прилавков для сервирования блюд должна быть не менее 0,9м. Для обеспечения свободного огибания при проходе кресла-коляски ширину прохода рекомендуется увеличивать до 1,1 м.*

*17.22. Вестибюли, холлы, аванзалы, туалеты, умывальные и другие вспомогательные помещения для маломобильных посетителей следует проектировать с учетом требований части 2 настоящего свода правил.*

*17.23. Информация о предприятии (тип, класс, форма обслуживания, доступность для маломобильных посетителей), а также меню должны быть легко определяемы и доступны для инвалидов на кресле-коляске и слабовидящих.*

*17.24. Специфические средства информации для маломобильных посетителей должны решаться в соподчинении с основной дизайнерской концепцией интерьера.*

### 3. Описание услуги.

Кафе для людей с ограниченными возможностями будет рассчитано на 30 посадочных мест. Основу услуг кафе будет составлять смешанная кухня. Предоставлять услуги по приготовлению и подаче пищи своим клиентам планируется через систему официантов.

Режим работы кафе с 11.00 до 23.00.

Таблица. Примерный перечень меню кафе.

Наименование	Ассортимент	Средняя цена, руб.
1. Салат	оливье, овощной, из свежей капусты, цезарь, мимоза	50
1. Блинчики	с маслом, вареньем, сыром, мясом	45
1. Горячие мясные блюда	отбивная, котлета, жареное мясо, курица	10
1. Гарниры	картофель варёный, картофель жареный, картофель фри, рис, спагетти	40
1. Пицца		70
1. Десерт	мороженое, пирожное, торт	30
1. Напитки безалкогольные	сок, вода, чай, кофе, горячий шоколад	25
1. Алкогольные напитки	Пиво	50

Средняя стоимость блюда включает себестоимость производимой единицы услуги и 70% наценки кафе.

Средний объем покупки подобных блюд составляет 2,5-2,7 блюда на один заказ. При этом практически в каждом заказе (92%) встречается питье (чай, кофе, сок или минеральная вода).

Таким образом, условно можно определить корзину заказа потенциального потребителя кафе, среди которых:

- напиток (обязательно);

- мясное либо овощное блюдо (обязательно);
- салат или мучное изделие (в 1 случае из 2-х).

Планируемое количество посетителей кафе, после выхода на полную мощность, – 80 человек в день. Из расчета, что наше кафе будут посещать инвалиды в сопровождении, работники ближайших офисов и компаний во время обеденного перерыва. Средняя сумма по чеку планируется 300 руб., получаем:

Оборот в день –  $80*300$  руб.=24 000 рублей;

Месячный оборот –  $30*50*300$  руб.=720 000 рублей;

Годовой оборот –  $365*50*300$  руб.=8 640 000 рублей.

Так же, в кафе планируется установка телевизионного экрана для музыкального сопровождения и трансляции спортивных мероприятий. Для расширения возможностей проведения досуга будет установлен Wi-Fi.

В дополнение ко всему, будут проводиться творческие вечера, где люди с ограниченными возможностями смогут общаться, заводить новые знакомства. Наши посетители также могут проводить дни рождения и другие праздники.

#### **4. Анализ рынка и конкурентной среды.**

Смоленская область относится к числу демографически неблагоприятных регионов Центральной России. По прогнозным разработкам, численность населения Смоленской области в перспективе будет снижаться. Численность экономически активного населения к 2010 году сократится по сравнению с 2005 годом на 32,6 тыс. человек, а к 2015 году еще 58,4 тыс. человек. Кроме того, наблюдается миграционный отток населения из Смоленской области.

Ресторанный бизнес у нас считается одним из самых рискованных - большие затраты, конкуренция, к тому же всякие "крыши" одолевают - все ж на виду. И тем не менее, по признанию рестораторов, этот бизнес - один из самых заманчивых. Хороший ресторан каждый день приносит реальные, немалые деньги и по доходности уступает, пожалуй, только торговле наркотиками и оружием.

Годовой оборот ресторанного рынка только в столице составляет около 150-250 миллионов долларов. В пик популярности и процветания рентабельность небольшого ресторана, расположенного в хорошем месте и с хорошей кухней, очень даже не плоха, прибыль не опускается ниже 30 процентов, а годовой оборот составляет около 1-1,5 миллиона долларов.

Но несмотря на это лидирующее место в общественном питании занимают закусочные "фаст-фуд", причем не только в России, но и во всем мире. Многие инвесторы рассматривают крупные сети таких заведений как специфическую модель розничной торговли гамбургерами, пиццами, цыплятами, бифштексами и т.д.

Гамбургеры, конечно, в фаворитах: оборот их продаж в мире составляет 23,7 миллиарда долларов в год. Затем идут мировые операторы пиццы, их оборот превышает 20 миллиардов долларов в год. Далее следуют цыпята - 7,3 миллиарда долларов. Ну и замыкают цепочку бифштексы - свыше 900 миллионов долларов в год.

После заведений быстрого питания идут рестораны среднего класса, где можно пообедать на сумму 30-50 долларов. Надо отметить, что для Смоленска уходящий год стал просто годом китайского и японского нашествия. В городе открылось несколько японских кафе/ресторанов и закусочных.

Однако надо заметить, что у нас пообедать в таком ресторане обойдется в два-три раза дороже, чем в Америке или в Европе, так как рестораны такого класса в столице попадают в разряд модных, тогда как на Западе их принято считать предприятиями общепита, где можно быстро и недорого поесть. Такие рестораны не предполагают роскошных интерьеров и затрат на оборудование.

Несмотря на моду, самые сильные позиции держат пивные заведения. По мнению рестораторов, пивные окупаются быстрее других "тематических" ресторанов. Посещаемость у них больше, а открывать «пивнушки» можно в больших количествах, пока потребность в них удовлетворена только на 40 процентов.

В категорию наиболее популярных заведений попадают и кофейни. Приятные недорогие кафешки, где можно выпить кофе и поболтать с друзьями, все больше нравятся потребителям, и их так же не хватает в городе. Их количество растет только в районе центра.

И все-таки, по оценкам экспертов, в ближайшее время ресторанный бизнес ждут не самые легкие времена. Чтобы он стал силой, необходимо сетевое развитие, а выдавать кредиты под залог существующего ресторана на открытие следующего никто не спешит. Для того чтобы ресторан окупился, нужно от шести месяцев до трех лет, и лишь потом идет чистая прибыль. При этом существует большой риск разориться, а это не добавляет энтузиазма стороне, финансирующей проект. Инвесторам выгоднее вкладывать деньги в торговлю, сервисные центры и производство, где риска меньше и прибыль приходит быстрее.

В городе Смоленске существует достаточно большое количество кафе и ресторанов, ориентированных на разных покупателей.

Смоленские кафе, фастфуды, бары, пиццерии и рестораны всегда рады своим гостям. В зависимости от гастрономических предпочтений, можно

остановить свой выбор на русской, украинской, итальянской, восточной или немецкой кухнях, которые хорошо представлены в различных заведениях города.

Если Ваша задача - покушать быстро, вкусно, сытно и недорого, рекомендуем посетить такие заведения как «Русский двор», «Домино» и «Dolche Vita», где кроме не очень полезного фастфуда Вас накормят блинчиками, супами, блюдами из картофеля, мяса и рыбы. А в «Русском дворе», который по праву считается самым популярным среди туристов заведением, Вам предложат вкусные домашние вина и удивят ярким и интересным интерьером в традиционном русском стиле.

Любителей экзотики приглашают к себе заведения с «восточным уклоном»: «Двойное солнце» и «Море суши». Восточные сладости, чай, суши, роллы и, конечно же, расслабляющий китайско-японский антураж. Кафе-ресторан «Чао, Италия» порадует сразу итальянской, немецкой и восточной кухнями. Каждую осень здесь проходит местный пивной «Октоберфест».

Ценители уюта, вкусных чаев и всевозможных тортиков наверняка оценят небольшие комфортные кофейни вроде «Ванили», «Терры», «Французского кафе-кондитерской» или «Шоколада». Не менее уютное, но менее камерное заведение – «Ya-Safe», здесь можно пить разнообразные коктейли под live сеты смоленских ди-джеев, а порой и под живые выступления местных и заезжих звезд блюза или джаза.

Желающим расслабиться вечером в компании друзей и кальяна всегда открыты двери лонж-кафе «Фантазия» или «Шафрана».

Более торжественный вечер гарантирует ужин в одном из ресторанов Смоленска: «Орхидее», «7/40», «Дружбе», «Трапезе» или «Смоленской крепости» (здесь вас ждет еще и экскурсия в музей русской водки).

Однако все эти рестораны и кафе рассчитаны в основном на здоровых людей и совсем не приспособлены для обслуживания посетителей с ограниченными возможностями. Почти во всех заведениях имеются проблемы

с отсутствием пандусов для колясок, очень мало раздвижных дверей на входе, а туалеты не рассчитаны на людей с ограничениями по движению.

На сегодняшний день в городе Смоленске и Смоленской области проживает более 100 тысяч людей с ограниченными возможностями, – Треть – люди пенсионного возраста, еще около двадцати процентов – молодые люди трудоспособного возраста. Из них колясочников, инвалидов по зрению и по слуху – примерно по тринадцать тысяч. Именно этим категориям граждан приходится тяжелее всего.

Город выделяет деньги на обустройство социальных объектов – больниц и образовательных и культурных учреждений. А вот делать удобными для людей с ограниченными возможностями кафе и магазины должны владельцы этих фирм и компаний.

Кроме того, далеко не везде в городе можно установить подъемники или пандусы. Многие здания, особенно в центре города, являются памятниками, и трогать их запрещено. В обычных высотках, в том числе и новостройках, оборудование можно установить, вот только надолго ли оно там задержится? Наши хулиганы его очень быстро сломают, либо, если это механические подъемники, то просто растащат на запчасти.

Безбарьерная среда в Смоленске существует только на бумаге. По факту же инвалид-колясочник обречен на жизнь в полной изоляции от общества.

Да и пандусов в Смоленске практически нет, а на те, которые есть, даже здоровый человек на инвалидной коляске не заедет. Угол наклона пандуса относительно земли должен составлять 35 градусов, но это требование почти нигде не соблюдается. В основном пандусы сделаны для галки. А как на них будет заезжать инвалид, никого не волнует. Сейчас новые дороги делают в городе, с огромными бордюрами, и о съездах для колясок не заботятся.

И это в то время, как на всю область звучат заявления о необходимости создания безбарьерной среды. Принимаются специальные целевые программы, которые должны сделать доступнее не только здания и сооружения, магазины и предприятия сервиса, но и дать возможность людям с ограниченными возможностями участвовать в общественной,

производственной, творческой, спортивной жизни, получать достойное образование и квалифицированную работу, вести полноценную и насыщенную жизнь. Но дальше слов и обещаний дело не идет.

## **5. План маркетинга.**

Основные потребители продукта:

- Люди с ограниченными возможностями;
- Сопровождающие людей с ограниченными возможностями (родственники, друзья).

Данная аудитория будет предусматривать адресное обращение с использованием полиграфической продукции, продвижение через Интернет и печатные издания города Смоленска.

### **1. Продвижение с использованием полиграфической продукции.**

Распространение полиграфической продукции на сумму 10 640 рублей.

Информация будет распространяться в форме листовок, буклетов и визиток через отделения ВОИ в городе Смоленске:

#### **1. ВОИ отделение в Заднепровском Районе г. Смоленск**

Смоленск, ул. Толмачева, 8

+7 (4812) 27-25-07

#### **2. ВОИ Смоленская Областная Организация**

Смоленск, ул. Николаева, 8

+7 (4812) 38-46-36

#### **3. Вог Смоленское Региональное отделение**

Смоленск, ул. Урицкого, 9

+7 (4812) 38-25-06

#### **4. ВОИ отделение в Ленинском Районе г. Смоленск**

Смоленск, ул. Коненкова, 8

+7 (4812) 38-74-91

#### **5. ВОС Смоленская Областная Организация**

Смоленск, ул. Крупской, 65а

+7 (4812) 31-03-28

#### **6. Всероссийское Общество Инвалидов ОО**

Смоленск, ул. Маяковского, 3

+7 (4812) 65-69-05

#### **7. Мужество Городская Общественная Организация Инвалидов**

Смоленск, ул. Багратиона, 61

+7 (4812) 66-14-61

- визитки черно/белые 2 000 \* 1,2 = 2 400 рублей
- листовки (полноцвет, А5) 1 000\* 2 = 2 000 рублей,
- информационные буклеты (цветные) 1 000 штук \* 6,24= 6 240 рублей

Заказ буклетов - компания РА «18 метров», Смоленск, ул. Крупской 30б;

Заказ листовок, визиток - полиграфическая мастерская «Технографика»,

Смоленск, проспект Гагарина д. 2/10

## **2. Продвижение через печатные издания (СМИ).**

При реализации проекта планируется разместить информацию об торжественном открытии кафе в пятничном номере «Рабочего Пути».

Рекламная компания в печатных изданиях 9 460 рублей

## **3. Продвижение через Интернет.**

Для привлечения новых клиентов наша компания планирует активно использовать Интернет технологии, в том числе возможно создание сайта компании и его продвижение в поисковых системах.

Кроме того, планируется разместить новостную и рекламную информацию об открытии и работе кафе на тематических форумах и сайтах, посвященных жизни и проблемам людей с ограниченными возможностями.

Наша компания рассчитывает, что при удачном старте, информация о компании будет передаваться нашими клиентами друг другу по телефону и через Интернет самостоятельно.

Кроме того, мы рассчитываем, что сайт нашей компании может быть создан при участии или с помощью наших клиентов.

В настоящее время затраты на рекламу в Интернете не закладываются, поскольку компания рассчитывает на спонсорскую поддержку, и благотворительность в размещении социальной информации и рекламы нашего кафе.

Итого общая сумма на рекламную кампанию составит 20 100 руб.

Был проведен опрос среди людей с ограниченными возможностями, который помог определить меню и пожелания о проведении досуга. Но самое

главное, результаты опроса подтвердили актуальность идеи (100 % респондентом поддержали идею создания кафе для людей с ограниченными возможностями). Пример анкеты представлен в Приложении 1.

## 6. Производственный план.

Производственные мощности.

Для нашего проекта открытия кафе для людей с ограниченными возможностями мы будем арендовать помещение на правах долгосрочной аренды площадью 260 кв. м. Оплата аренды будет осуществляться в конце каждого месяца в размере 100 000 руб. с месяца начала производства. Состав помещений следующий:

- для посетителей: зал, уборная;
- для производства: подсобно-складское помещение, кухонное помещение;
- административные и бытовые: кабинет администрации, гардероб для персонала, уборная.

Потребуется провести косметический ремонт помещения, реконструкцию проходных проемов, переоборудование туалетов и установку пандусов. Все коммуникации подведены.

Общие затраты на ремонт составят 800 000 руб.

Для организации производства требуется приобрести следующее оборудование, представленное в таблице.

Таблица. Смета затрат на приобретение оборудования для кафе.

Наименование оборудования	Стоимость, руб.	Монтаж, руб.	Суммарная стоимость оборудования, руб.
Производственная мебель и инвентарь:	108316	7450	115766
Плита 2-х конфорочная	-	-	-
Стол с бортом (4шт.), стулья (4 шт.)	-	-	-
Микроволновая печь	-	-	-
Кухонный комбайн (овощерезка, овощетерка, блендер)	-	-	-
Кухонный инвентарь	-	-	-
Столвый инвентарь	-	-	-
Картофелечистка	-	-	-
Блинница	-	-	-

Посудомоечная машина	-	-	-
Мебель для зала обслуживания:	112 000	1 760	113 760
ЖК телевизор	-	-	-
Стулья (30 шт.)	-	-	-
Стол (10 шт.)	-	-	-
Гардеробная вешалка (5 шт.)	-	-	-
Касса	-	-	-
Приобретение офисной мебели и оборудования:	71000	5500	76500
Компьютер и ПО	-	-	-
Офисная мебель	-	-	-
Телефон	-	-	-
Приобретение аксессуаров, кухонного и столового инвентаря	20 000	-	20 000
<b>Итого:</b>			<b>326 026</b>

Кроме стандартного набора оборудования необходимо закупить специализированную посуду и мебель.

Таблица. Необходимый перечень специализированных вещей для кафе.

Наименование	Характеристика	Кол-во, шт.	Стоимость, руб.	Цена, шт.
Кресло-каляска прогулочная+набор	Противопролежная подушка 85007 на коляску или стул, сумка для инвалидных колясок, доска для пересадки Доброта Assistant, подушка пол спину Норма-Флекс	2	14 606	29212
Кресло-качалка комнатная+набор	Противопролежная подушка 85007 на коляску или стул, доска для пересадки Доброта Assistant, доска для ванны пластиковая с регулировкой по ширине и ручкой 10440, столик съемный М-86000000 для инвалидной коляски	4	15 090	60360
Детское кресло-сиденье		2	41 160	82320

Туалет-стул для детей-инвалидов С-64	Туалетный стульчик обеспечивает правильное положение тела сидящего ребенка и соответствует всем гигиеническим требованиям. Стульчик имеет опору для головы и крепежные ремни для фиксации ребенка на стульчике. Высота стульчика и подножки регулируются по росту ребенка. Стульчик имеет горизонтально регулируемый столик. Емкость для фекалий крепится к нижней части сидения и легко вынимается поворотом против часовой стрелки. Материал, которым обтянуты сидение и спинка, легко чистить и дезинфицировать.	2	21 000	42000
Кресло-туалет Augsburg для детей ДЦП	Универсальный стул-туалет, можно использовать так же в ванных комнатах. Имеет откидные поручни, мягкое полиуретановое сидение и задние большие колеса. Легко моется, полностью разборный. Особенности: сиденье с туалетным вырезом; мягкая спинка с рамой из нержавеющей стали; откидные подлокотники; вращающиеся и отсоединяющиеся подножки; туалетное судно; для людей с весом до 100 кг	2	31 400	62800
Параподиум динамический	Динамический параподиум представляет собой ортезную систему для активной реабилитации и передвижения. Это устройство предназначено для пациентов, страдающих параличом нижних конечностей и туловища, оно делает возможным принятие положения сидя и стоя без дополнительной помощи костылей.	1	45 150	45150
Ограждение для тарелки НА-4251		40	267	10680
Нож специализированный НА-4190	Специальный нож, адаптированный для инвалидов, имеет усиленную рукоятку, что позволяет использовать его людьми с ослабшими руками, пожилыми, перенесшими хирургическое вмешательство, инвалидами.	20	470	9400

Л о ж к а специализированная НА-4291	Специальная ложка, адаптированная для инвалидов, снабжена усиленной рукояткой, что позволяет использовать ее людьми с ослабшими руками, пожилыми, перенесшими хирургическое вмешательство, инвалидами.	20	530	10600
В и л к а специализированная НА-4291	Специальная вилка, адаптированная для инвалидов, снабжена усиленной рукояткой, что позволяет использовать ее людьми с ослабшими руками, пожилыми, перенесшими хирургическое вмешательство, инвалидами	20	530	10600
Поильник TFB	Поильник Классик объем 250 мл. Подлежит химической дезинфекции.	10	550	5500
<b>Итого:</b>				<b>368 622</b>

Итак, затраты на приобретение необходимого оборудования для открытия кафе для людей с ограниченными возможностями составят 694 648 руб. Купленного комплекта оборудования будет достаточно для того, чтобы начать полноценную деятельность кафе.

Технологическое проектирование нашего кафе будет осуществляется в соответствии с требованиями действующих нормативов: СНиП, ГОСТ, СанПиН, СЭС, ВТНП и пожарной безопасности. Приведем перечень нормативных актов, касающихся нашего бизнеса: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»; Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, с 1 июля 2002 года; Письмо Госстандарта РФ N 230-7/431, Роскомторга N 1-1177/32-7, Госкомсанэпиднадзора РФ от 07.09.1995 «О введении обязательной сертификации услуг общественного питания».

## 7. Организационный план.

Для реализации проекта необходимы следующие подготовительные мероприятия:

1. Поиск и аренда помещения;
2. При необходимости – проведение ремонтных работ в помещении;
3. Закупка оборудования и мебели;
4. Монтаж оборудования;
5. Подбор и обучение персонала;
6. Подготовка праздника «Открытие кафе для людей с ограниченными возможностями».

Продолжительность подготовительного этапа не более 4-х месяцев.

Таблица. Календарный план подготовительных мероприятий.

Мероприятие	Задачи	Срок выполнения	Комментарии
Поиск и аренда помещения		1 мес.	Макс. сумма аренды в мес. – 50 000 руб.
Ремонтные работы	Оборудование санузлов, проходов, установка автоматических дверей, установка пандусов, косметический ремонт	2 мес.	Макс. сумма затрат на ремонтные работы – 800 000 руб.
Закупка оборудования и мебели		1 мес.	
Монтаж оборудования		1 мес.	
Подбор персонала		1 мес.	
Рекламная компания	1. Печать информационных буклетов и визиток 2. Размещение информации на Смоленских новостных порталах	1 мес.	

Подготовка праздника «Открытие кафе для людей с ограниченными возможностями».	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка сценария праздника</li> <li>2. Репетиции</li> <li>3. Закупка инвентаря и подарков</li> <li>4. Информирование населения об открытии центра</li> </ol>	2 нед.	
---	---	--------	--

Организационная структура кафе выбрана линейная: плюсы – единоначалие, четкая субординация с конкретным разграничением прав и обязанностей, минусы – необходима большая компетентность руководителя.

Подбор персонала планируется осуществлять перед пуском производства с учетом следующих требований:

1. наличие профессиональной подготовки и квалификации по данной специальности;
2. наличие опыта работы на аналогичных предприятиях общественного питания;
3. коммуникабельность, умение работать с клиентами;
4. знание нормативных документов, регламентирующих работу в сфере торговли и общественного питания.

Планируется создать 23 рабочих мест.

Таблица. Штатное расписание кафе для людей с ограниченными возможностями.

Категории персонала	Численность	Заработная плата, руб./мес.	Ежемесячные расходы на оплату труда, руб.
1. Основной производственный персонал:			
- повар	3	7 000	21 000
- официант	5	5 000	25 000
2. Вспомогательный персонал			
- кухонные работники	2	3 000	6 000

- уборщица	1	4 500	4 500
- дворник	1	4 000	4 000
<b>3. Руководители, специалисты и служащие:</b>			
- директор	1	25000	25 000
- бухгалтер	1	20000	20 000
- кассир	2	6 000	12 000
- администратор	2	13 000	26 000
<b>Итого:</b>			<b>143 500</b>

## 8. Финансовый план.

Общая стоимость проекта 1 494 648 руб.

Планируется применение упрощенной системы налогообложения.

Постоянные затраты составят:

- Аренда (включая коммунальные платежи) – 120 000 руб./мес.
- Налоги. Единый налог при УСН (Доходы-расходы) 5%. ПФ – 16%, ФСС – 1,9%, ФФОМС – 1,1%, ТФОМС – 1,2%.
- Телефон – 1 000 руб.
- Фонд заработной платы - 143 500 руб./мес.

Переменные затраты будут складываться из расходов на оборудование и инвентарь, закупку мебели и оргтехники, прочие расходы и канцтовары, ремонт помещения.

Итого: 1 494 648 руб.

Бюджет по доходам и расходам представлен в Приложении 2.

Горизонт прогнозирования 3 года.

На нижеследующих таблицах представлены интегральные показатели и финансовые показатели эффективности проекта.

Таблица. Интегральные показатели проекта.

<b>Показатель</b>	<b>Значение</b>
Год начала проекта	2011 г.
Стоимость проекта, руб.	1 494 648
Чистый доход нарастающим итогом на конец 3-го года, руб.	4 621 930
Срок окупаемости, год.	2,8
Годовой бюджетный эффект, тыс. руб.	474 156
Вновь созданные и сохраненные рабочие места	23

При заложенном в расчетах уровне доходов и затрат проект необходимо признать как эффективный. Рассматриваемая инвестиционная идея характеризуется следующими показателями:

Простой срок окупаемости полных инвестиционных затрат 2,8 года.

Дисконтированный срок окупаемости с учетом реальной ставки сравнения 8,25 % годовых составляет 3,2 года от начала реализации проекта.

В качестве ставки сравнения принята существующая на момент проведения оценки ставка рефинансирования ЦБ очищенная от инфляционной составляющей (поскольку оценка проекта производится в постоянных ценах, т.е. без учета влияния фактора инфляции на результаты проекта).

Чистая текущая стоимость проекта (NPV) при ставке сравнения 8,25 % годовых и интервале планирования 3 года составляет 1 118 583 руб.

Положительная величина NPV подтверждает целесообразность вложения средств в рассматриваемый проект.

Таблица. Финансовые показатели эффективности проекта.

<b>Показатель</b>	<b>Значение</b>
NPV (чистый приведенный доход)	1 475 240 руб.
Ставка дисконтирования	8,25 %
IRR (внутренняя норма доходности)	31 %
DPP (дисконтированный период окупаемости)	3,2 года

Проведенный финансово-экономический анализ проекта позволяет говорить о том, что представленный проект может быть реализован с высокой эффективностью.

## Приложение 1. Анкета.

### Анкета

Ф.И.О. анкетированного \_\_\_\_\_ Возраст \_\_\_\_\_

Серия и № паспорта \_\_\_\_\_

1. Поддерживаете ли вы идею создания «Бара для людей с ограниченными возможностями»?

- a) Да
- b) Нет

2. Если Вы ответили «Да», то какое меню Вы бы хотели видеть в «Баре для людей с ограниченными возможностями» (можно выбирать несколько ответов)

- Кондитерские изделия и десерты
- Закуски (горячие, холодные)
- Первые и вторые блюда
- Морепродукты (суши, кальмары и т.д.)
- Фастфуд
- Всё вышеперечисленное
- \_\_\_\_\_

(ваши предложения)

3. Если Вы ответили «Да» и Вам более 18 лет, то какие напитки Вы бы хотели видеть в «Баре для людей с ограниченными возможностями» (можно выбирать несколько ответов)

- Лёгкие спиртные напитки (менее 9 градусов алкоголя)
- Крепкие спиртные напитки (запрещено)
- Безалкогольные напитки (соки, воды, чай, горячий шоколад ит.д.)

4. Если Вы ответили «Да», то какие развлечения Вы бы хотели видеть в «Баре для людей с ограниченными возможностями»

---

---

---

---

5. Если Вы ответили нет, то аргументируйте свой ответ

---

---

---

---

---

---

---

---

## Приложение 2. Бюджет по доходам и расходам.

1 год

Показатели	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.	6 мес.	7 мес.	8 мес.	9 мес.	10 мес.	11 мес.	12 мес.	Итого
<b>Выручка от услуг</b>			500 000	570 000	650 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	<b>6 760 000</b>
<b>Расходы итого</b>	1 689 838	195 190	446 313	469 763	496 563	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	<b>6 937 758</b>
<b>Переменные</b>	1 494 648	0	150 000	171 000	195 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	<b>3 522 648</b>
Профессиональное оборудование и инвентарь	694 648												
Ремонт помещения	800 000												
Себестоимость продукции			150 000	171 000	195 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	<b>2 028 000</b>
<b>Постоянные</b>	195 190	195 190	296 313	298 763	301 563	304 013	304 013	304 013	304 013	304 013	304 013	304 013	<b>3 415 110</b>
Аренда (в т.ч. коммунальные платежи)	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	<b>1 440 000</b>
Телефон	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	<b>12 000</b>
Реклама		20 100											
Фонд заработной платы	45 000	45 000	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	<b>1 525 000</b>
Единый налог УСН			2 826	5 276	8 076	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	<b>89 860</b>
<b>Налоговые отчисления</b>	9 090	9 090	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	28 987	<b>308 050</b>
в ПФ	7 200	7 200	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	<b>244 000</b>
ФСС	855	855	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	<b>28 975</b>
ФФОМС	495	495	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	<b>16 775</b>
ТФОМС	540	540	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	<b>18 300</b>
<b>Прибыль</b>	-1 689 838	-195 190	53 687	100 237	153 437	199 987	199 987	199 987	199 987	199 987	199 987	199 987	<b>-177 758</b>
Окупаемость проекта нарастающим итогом		-1 885 028	-1 831 341	-1 731 104	-1 577 667	-1 377 680	-1 177 693	-977 706	-777 719	-577 732	-377 745	-177 758	

2 год

Показатели	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.	5 мес.	6 мес.	7 мес.	8 мес.	9 мес.	10 мес.	11 мес.	12 мес.	Итого
<b>Выручка от услуг</b>	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	720 000	<b>8 640 000</b>
<b>Расходы итого</b>	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	520 013	<b>6 240 156</b>
<b>Переменные</b>	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	<b>2 592 000</b>

Профессиональное оборудование и инвентарь														<b>0</b>
Ремонт помещения														<b>0</b>
Себестоимость продукции	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	216 000	<b>2 592 000</b>
<b>Постоянные</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>304 013</b>	<b>3 648 156</b>
Аренда (в т.ч. коммунальные платежи)	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	120 000	<b>1 440 000</b>
Телефон	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	<b>12 000</b>
Реклама														<b>0</b>
Фонд заработной платы	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	143 500	<b>1 722 000</b>
Единый налог УСН	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	10 526	<b>126 312</b>
<b>Налоговые отчисления</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>28 987</b>	<b>347 844</b>
в ПФ	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	22 960	
ФСС	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	2 727	
ФФОМС	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	1 579	
ТФОМС	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	1 722	
<b>Прибыль</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>199 987</b>	<b>2 399 844</b>
Окупаемость проекта нарастающим итогом	22 229	222 216	422 203	622 190	822 177	1 022 164	1 222 151	1 422 138	1 622 125	1 822 112	2 022 099	2 222 086		