



Country Franchising Pty Ltd trading as Country Chicken

ABN 86 124 224 522

Member of the Franchise Council of Australia

6 Reichert Drive, Ernest QLD 4214

Australia

Tel (61 7) 5571 6722

Fax (61 7) 5571 6822

Email: sales@countrychicken.com.au

www.countrychicken.com.au

www.countryfriedchicken.com

Расходная Памятка

Затраты при открытии ресторана

При расчете организации ресторана необходимо принимать во внимание следующие виды затрат:

1. **Затраты на подбор помещения.** Это может оказаться очень длительной процедурой. Иногда наши клиенты, после первых консультаций возвращаются только через год - после того, как найдут подходящее помещение. Следует отметить, что особые сложности с помещениями наблюдаются в Москве. В большинстве других городов с этим дело обстоит проще. Если вы подбираете помещение с помощью агентства недвижимости (АН), его услуги обходятся примерно в стоимость одной месячной арендной платы. Таким образом, если ресторан занимает метров 300 и стоимость аренды составляет, например \$700 за кв.м. в год, что по московским меркам далеко не предел, то в этом случае стоимость аренды окажется \$17500 в месяц - то, что вам нужно будет отдать АН.

2. До того, как ресторан начнет свою работу, необходимо сделать **ремонт, получить необходимые согласования** и т.п. Возникает необходимость платить арендную плату еще до того, как началась деятельность. Лучше в планируемые затраты по открытию закладывать не менее трех месяцев аренды. В целом же, среднее время на открытие ресторана составляет 4-6 месяцев. Таким образом, затраты на арендную плату до открытия могут быть весьма значительны.

Регистрация предприятия. Наиболее распространенными в общественном питании являются 2 формы предприятий: общество с ограниченной ответственностью (ООО) и предприятие без образования юридического лица (ПБОЮЛ) Затраты не очень большие, скорее тут больше внимания нужно уделять своевременности этой регистрации. Об этом часто забывают и спохватываются в последний момент. А процедура регистрации занимает около двух недель - месяца, не говоря уже о том, что без этого невозможно получить какие-либо разрешительные документы. Получение согласований, связанных с организацией общественного питания, в том числе на розничную торговлю алкоголем.

3. **Согласование перепланировки.** Практически не бывает помещений, по своей конфигурации полностью пригодных с самого начала для организации ресторана. Следовательно, всегда возникает вопрос с

перепланировками. Стоимость услуг по согласованию перепланировки помещения зависит от площади помещения от сложности перепланировки. В среднем, лучше рассчитывать на \$5-6 тыс. с услугами по согласованию, изготовлению необходимой для этого проектной документации и официальными платежами в согласующие инстанции.

4. Проекты. При открытии могут понадобиться различные проекты. Основные из них - это архитектурный проект (если вы строите ресторан или реконструируете здание), дизайн-проект, технологический проект, проект вентиляции, проекты коммуникаций. Назвать точную стоимость изготовления каждого проекта довольно затруднительно. Они могут существенно отличаться у различных исполнителей и зависеть от конкретных обстоятельств организации ресторана. Например, средняя стоимость дизайн-проекта находится в диапазоне \$25 за кв.м. и может оказаться существенно выше

5. Ремонт/отделка помещения - как правило, очень весомые затраты. Лучше исходить из того, что средний разброс стоимости отделки одного квадратного метра порядка \$200-300. Закупка оборудования. Один и тот же ресторан можно укомплектовать и на \$20 тыс., и на \$200 тыс, точная стоимость проекта рассчитывается на основании планов помещения, анализа его проходимости и выбора позиции меню.

6. Посуда, столовые приборы и т.п. Несмотря на кажущуюся невысокую долю посуды в общем объеме затрат на организацию ресторана, реальная стоимость может оказаться весьма значительной, именно поэтому мы используем картонные упаковки для всех продуктов нашего меню.

7. Франчайз взнос-Первоначальный фиксированный взнос \$35 тыс

8. Инвентарь при открытии \ первоначальные составляющие
Опять же , в зависимости от конкретного ресторана, его меню и проходимости, первоначальная закупка составляющих у Кантри Чикен может составлять от \$20 тыс. до \$40 тыс, точная стоимость проекта определяется в процессе дальнейших переговоров.

9. Зарплата персонала до открытия. Часть персонала получает зарплату до открытия ресторана. Иногда на подготовительный \ тренировочный период она меньше, чем после начала работы.

10. Тренировочный взнос – Тренировочная программа персонала квалифицированными тренерами Кантри Чикен будет стоить \$15 тыс.плюс необходимо будет оплатить перелет и проживание тренера на территории, в зависимости от региона и города перелет и проживание вместе обойдутся в \$3 тыс

11. Затраты на первичные рекламные-маркетинговые мероприятия- маркетинг перед\при открытии. Здесь в первую очередь необходимо дифференцировать предприятия по их зависимости от места расположения. Ресторан, который сильно зависит от места расположения, в большинстве случаев должен уделять большое внимание информированию посетителей о себе в непосредственной близости от своего места расположения. То есть, средствам наружной рекламы. Например, если

позволяет фасад, то сделать оформление всего фасада, большую вывеску и, по возможности, разместить средства наружной рекламы на ближних подступах к ресторану. Все это может обойтись тысяч в пять долларов. Так же рекомендуется сделать торжественное открытие с привлечением СМИ и раздачей флаеров и листовок. Здесь можно потратить и \$1,5 тыс. и больше.

В итоге, если рассчитать затраты на организацию ресторана то, что называется "в среднем", то они составят порядка \$1000-1500 на кв. м. Этот расчет верен для большинства ресторанов, если, конечно вы не строите здание или не делаете из ресторана дворец.