



**ЭКЦ
ИНВЕСТПРОЕКТ**
Экспертно-консультационный центр

**ГОТОВЫЙ БИЗНЕС-ПЛАН
ОТКРЫТИЯ КАФЕ
+ маркетинговый анализ
+ финансовая модель**

МОСКВА - 2026

«ВЫПОЛНИЛ»

Генеральный директор

ООО ЭКЦ «ИнвестПроект»

_____ А.А. Лумпов

« 25 » февраля 2026 г.

М.П.

ГОТОВЫЙ БИЗНЕС-ПЛАН ОТКРЫТИЯ КАФЕ

+ маркетинговый анализ

+ финансовая модель

ДЕМО-ВЕРСИЯ

Объем инвестиций: **30 250 000** руб.

Срок окупаемости: **2,4** года.

Прогнозный период: **5** лет.

Чистая прибыль: ******* руб.

Готовый бизнес-план открытия кафе разработан ЭКЦ «ИнвестПроект» на основе ранее выполненных и обезличенных бизнес-планов и показывает, при каких предельных параметрах проект является экономически эффективным и привлекательным для инвестирования.

Готовый бизнес-план позволяет ознакомиться с предстоящим проектом до начала инвестирования и при необходимости отредактировать типовой проект под свои параметры.

Сценарные расчеты не требуют специальных финансовых или экономических знаний. При приобретении готового бизнес-плана или фин. модели предоставляется инструкция.

Бизнес-планы, разрабатываемые ЭКЦ «ИнвестПроект», учитывают ключевые требования заказчиков, банков, инвесторов, органов власти, других заинтересованных сторон, при этом дают существенно больше полезной информации, поэтому принимаются с первого предъявления без поправок или с минимальными уточнениями.

Наименование проекта: готовый бизнес-план открытия кафе (с фин. расчетами и маркетинговым анализом).

Дата публикации: 25.02.2026 г.

Количество страниц: 130 страниц, 46 таблиц, 40 графиков и 20 диаграмм.

Автор: ЭКЦ «ИнвестПроект».

Язык: русский.

Преимущества готового бизнес-плана открытия кафе (с фин. расчетами и маркетинговым анализом):

1. в бизнес-плане отдельно проведен **финансово-экономический анализ** чувствительности NPV проекта по 5 ключевым параметрам (ноу-хау ЭКЦ «ИнвестПроект») для выработки мер минимизации рисков;
2. возможность **самостоятельной модификации** готового бизнес-плана под конкретный инвестиционный проект – мощность, номенклатура и т.д.;
3. правильно просчитана **реальная стоимость** привлекаемых средств (кредита, инвестиций);
4. рекомендуемая в бизнес-плане **схема привлечения финансирования** позволяет оптимально выстроить отношения с инвестором и/или банком и получить проектное финансирование.

По вопросам приобретения готового бизнес-плана или планирования Вашего проекта создания кафе обращайтесь по тел.: **+7 (495) 617-39-02, +7 (985) 760-96-92** (WhatsApp, Telegram).

Купить готовый бизнес-план: <https://expertcc.ru/biznes-plan/obshchestvennoe-pitanie/kafe-bar-s-fin-raschetami/>

Содержание демо-версии бизнес-плана

| | |
|--|-----------|
| 1. СОДЕРЖАНИЕ БИЗНЕС-ПЛАНА | 5 |
| 2. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА | 7 |
| 2.1. Плановые параметры проекта | 8 |
| 2.2. Календарный план реализации проекта: | 8 |
| 2.3. Потребность проекта в инвестициях..... | 9 |
| 2.4. Налоговый режим проекта..... | 11 |
| 2.5. Персонал проекта..... | 11 |
| 2.6. Точка безубыточности проекта: | 11 |
| 2.7. Чистая прибыль:..... | 12 |
| 2.8. Риски | 12 |
| 2.9. Ключевые показатели эффективности проекта | 20 |
| 3. СПИСОК ТАБЛИЦ, ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ И РИСУНКОВ | 22 |
| 4. О РАЗРАБОТЧИКЕ..... | 26 |

1. СОДЕРЖАНИЕ БИЗНЕС-ПЛАНА

| | |
|---|-----------|
| 1. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА | 5 |
| 1.1. Плановые параметры кафе..... | 6 |
| 1.2. Календарный план реализации проекта | 6 |
| 1.3. Потребность проекта в инвестициях..... | 7 |
| 1.4. Срок окупаемости кафе | 9 |
| 1.5. Налогообложение кафе с 01.01.2026 | 9 |
| 1.6. Персонал кафе | 9 |
| 1.7. Точка безубыточности кафе | 10 |
| 1.8. Чистая прибыль..... | 10 |
| 1.9. Риски | 10 |
| 1.10. Ключевые показатели эффективности проекта | 18 |
| 2. МАРКЕТИНГОВЫЙ ОБЗОР ОТРАСЛИ | 20 |
| 2.1. Макроэкономическая ситуация и прогноз | 20 |
| 2.2. Число объектов общественного питания в РФ | 21 |
| 2.3. Ввод мощностей предприятий общественного питания | 25 |
| 2.4. Спрос на услуги общественного питания | 31 |
| 2.5. Потребительские цены на питание вне дома | 33 |
| 2.6. Выручка общепита..... | 44 |
| 2.7. Прибыль от деятельности кафе и предприятий общественного питания в РФ..... | 51 |
| 2.8. Рентабельность кафе в России | 57 |
| 2.9. Прогноз развития рынка общепита в России | 65 |
| 3. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН | 68 |
| 3.1. Концепция кафе | 68 |
| 3.2. Структура площадей кафе | 68 |
| 3.3. Параметры загрузки кафе | 69 |
| 3.4. Динамика загрузки кафе | 70 |
| 3.5. План доходов по проекту | 73 |
| 3.6. Параметры текущих затрат..... | 75 |
| 3.7. План текущих затрат | 77 |
| 3.8. Параметры прямых затрат | 79 |
| 3.9. План прямых затрат | 80 |
| 3.10. Структура меню кафе | 82 |
| 4. ПЕРСОНАЛ КАФЕ | 83 |
| 4.1. Потребность в персонале и фонд оплаты труда | 83 |
| 5. ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ПЛАН | 87 |
| 5.1. Структура и объем необходимых инвестиций | 87 |
| 5.2. Календарный план финансирования и реализации проекта | 90 |

| | |
|--|------------|
| 5.3. Рекомендуемые условия привлечения и возврата инвестиций | 91 |
| 6. ОЦЕНКА РИСКОВ И ПУТЕЙ ИХ СОКРАЩЕНИЯ | 92 |
| 6.1. Качественный анализ рисков..... | 92 |
| 6.2. Точка безубыточности | 95 |
| 6.3. Анализ чувствительности NPV | 97 |
| 7. ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН ПРОЕКТА..... | 100 |
| 7.1. Основные предположения к расчетам | 100 |
| 7.2. План движения денежных средств (cash flow) | 102 |
| 7.3. План прибылей и убытков (ОПУ) | 106 |
| 7.4. Налогообложение | 112 |
| 7.5. Прогноз доходов инвестора | 114 |
| 7.6. Прогноз доходов владельца проекта | 122 |
| 7.7. Финансовый анализ проекта..... | 128 |
| 8. О РАЗРАБОТЧИКЕ | 130 |

Готовый бизнес-план содержит **130** страниц, **46** таблиц, **40** графиков и **20** диаграмм, а также фин. модель **23** вкладки.

2. РЕЗЮМЕ ПРОЕКТА

| | |
|-------------------------------------|---|
| Наименование проекта | «Открытие предприятия общественного питания (кафе)». |
| Дата разработки бизнес-плана | 25.02.2026. |
| Валюта расчетов | росс. руб. |
| Место реализации проекта | ЦФО. |
| Период планирования | 5 лет – 60 месяцев (с янв. 2027 г. по дек. 2031 г.). |
| Цель бизнес-плана | <p>Расчет экономических, производственных и маркетинговых параметров открытия предприятия общественного питания для подтверждения его экономической эффективности и привлечения финансирования.</p> <p>Бизнес-план содержит укрупненные данные по проекту, отражает концепцию предприятия и является техническим заданием для разработки проектной документации и дальнейшей проработки с учетом требований инвестора, банка, органов власти, партнеров.</p> |
| Отрасль экономики | Услуги общественного питания. |
| Анализ рынка | <p>На конец 2025 года в РФ насчитывалось 211,8 тыс. заведений общественного питания. В их числе: 168,1 тыс. ресторанов; 32,5 тыс. кафе; 11,2 тыс. баров.</p> <p>В 2025 году было введено 25,12 тыс. посадочных мест предприятий общественного питания, что на 2% выше показателя 2024 года.</p> <p>В 2025 году рост цен на кофе в организациях быстрого обслуживания составил 12%, на сэндвичи типа «гамбургер» — 13%. Обед в столовой или ресторане подорожал на 15%, ужин — на 11%.</p> <p>В январе–сентябре 2025 года выручка от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ выросла на 19%.</p> <p>В январе–ноябре 2025 года прибыль до налогообложения от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ выросла на 33% по сравнению с аналогичным периодом 2024 года и составила 69,75 млрд руб.</p> <p>Согласно «Прогнозу социально-экономического развития РФ на 2026 год и на плановый период 2027 и 2028 годов», в 2026 году ожидается замедление темпов роста до 4,8%. Это связано с общим снижением потребительской активности в стране. В 2027 году, напротив, ожидается ускорение роста до 6,5%, а в 2028 году — до 5,9%.</p> <p>Согласно нашим расчётам, ввод в действие мощностей предприятий общественного питания в РФ к 2028 году предположительно составит 17,9–32,39 тыс. посадочных мест в год.</p> <p>Стоимость обеда в кафе, столовой или закусочной на одного человека к 2028 году предположительно составит 442–541 руб., обеда в ресторане — 1 230–1 542 руб., ужина в ресторане — 3 862–4 144 руб.</p> |
| Площадь кафе | Планируется долгосрочная аренда 150 м² по ставке ** руб. / м² / год. |
| Средний чек | ** руб. / чел. |
| Стратегия развития | При выполнении плановых показателей по проекту возможно проведение частных мероприятий, вечеринок, формирование концепции с более высокой воспринимаемой добавленной стоимостью, увеличение среднего чека, усиление кухни для доставки и заказов на вынос. |

2.1. ПЛАНОВЫЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОЕКТА

Бизнес-план рассчитывался на основании следующих параметров производства и продаж.

Таблица 1. Параметры продаж и средний чек.

| Параметры | Значение |
|--|----------|
| Среднее кол-во позиций на 1 покупателя, шт. / чел. | |
| Средний чек, руб. / чел. | |

Таким образом, средний чек составляет *** руб. / чел.

Таблица 2. Структура стоимости позиций меню.

| Меню | Средняя стоимость позиции, руб. / шт. |
|---|---------------------------------------|
| Меню (салаты, горячее, десерты, сэндвичи, суши) | |
| Чай, лимонады, напитки | |
| Алкогольные напитки в асс. | |
| Средняя стоимость 1 позиции меню, руб. / шт. | |

Таблица 3. Плановые показатели проекта.

| Параметры | Значения |
|---------------------------------------|----------|
| площадь помещений, кв. м. | |
| план по кол-ву гостей в сутки | |
| план по кол-ву гостей в месяц | |
| средний чек, руб. / чел. | |
| выручка, руб. / мес | |
| выручка, руб. / год | |
| себестоимость, руб. / чел. | |
| средняя маржа, % | |
| оборот посадочного места, раз / сутки | |

2.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:

1. в первом месяце требуется инвестировать ** руб.,
2. во втором – ** руб.,
3. открытие кафе – с ** месяца (** г.),
4. выход на самоокупаемость – с ** г.,
5. возврат инвестиций – с **-го по **-й месяц включительно (** г.).

2.3. ПОТРЕБНОСТЬ ПРОЕКТА В ИНВЕСТИЦИЯХ

Для реализации проекта планируется инвестировать *** руб.

Таблица 4. Структура и объем инвестиций.

| Направление инвестиций | Итого, руб. | Кол-во | Ед. изм. | Кол-во | Ед. изм. |
|-------------------------------------|-------------|--------|-----------------|--------|----------|
| 1. Регистрационные действия | | | | | |
| Консультации техника | | | руб. | | |
| Лицензия | | | руб. | | |
| Госпожнадзор, пожарная сигнализация | | | руб. | | |
| Санэпиднадзор | | | руб. | | |
| Регистрация ККМ | | | руб. | | |
| Интернет | | | руб. | | |
| Нотариус | | | руб. | | |
| Действия в банке | | | руб. | | |
| ПО Poster | | | руб. | | |
| 2. Барное оборудование | | | | | |
| Оборудование для бара | | | руб. "под ключ" | | |
| 3. Кухня | | | | | |
| СВЧ-печь | | | руб. / шт. | | шт. |
| Посудомоечная машина | | | руб. / шт. | | шт. |
| Морозильник для кухни большой | | | руб. / шт. | | шт. |
| Холодильник для кухни большой | | | руб. / шт. | | шт. |
| Морозильная камера барная | | | руб. / шт. | | шт. |
| Ледогенератор | | | руб. / шт. | | шт. |
| Холодильник-витрина | | | руб. / шт. | | шт. |
| Водонагреватель | | | руб. / шт. | | шт. |
| Чайник | | | руб. / шт. | | шт. |
| Сушка для фруктов | | | руб. / шт. | | шт. |
| Посуда | | | руб. | | |
| Кухонное оборудование | | | руб. | | |
| Кухонная мебель, стеллажи, раковина | | | руб. | | |

| | | | | | |
|--|--|--|------------|--|-----|
| 4. Мебель | | | | | |
| Диваны 1600x700x110 | | | руб. / шт. | | шт. |
| Кресла | | | руб. / шт. | | шт. |
| Столешница 1400x650 | | | руб. / шт. | | шт. |
| Стулья барные | | | руб. / шт. | | шт. |
| ТВ | | | руб. / шт. | | шт. |
| Проектор | | | руб. / шт. | | шт. |
| Санузел | | | руб. / шт. | | шт. |
| 5. Оборудование | | | | | |
| Видеонаблюдение, ТВ кабель, кабель колонок, монтаж охраны | | | руб. | | |
| Кондиционер | | | руб. | | |
| Вентиляция | | | руб. | | |
| Электрика 1 уровня | | | руб. | | |
| Компьютеры | | | руб. | | |
| Учетная система + Контур + ККМ | | | руб. | | |
| Аудиосистема | | | руб. | | |
| 6. Ремонт помещения | | | | | |
| Дизайн-проект | | | руб. | | |
| Потолок | | | руб. | | |
| Стены монтаж, демонтаж | | | руб. | | |
| Водоснабжение разводка (+ гор. вода) | | | руб. | | |
| Водоподготовка (ОСМОС) | | | руб. | | |
| Освещение - люстры, свет, электрика 2 ур-розетки, выкл, подкл оборудования | | | руб. | | |
| Дизайн интерьера, элементы | | | руб. | | |
| Архпроект, регистрация БТИ | | | руб. | | |
| Вывеска, реклама | | | руб. | | |
| Сантехника (мойка, унитаз, разное) | | | руб. | | |
| Стройматериалы, общестрой | | | руб. | | |
| 7. Сырье | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|------|--|--|
| Первоначальная закупка продуктов | | | руб. | | |
| Первоначальная закупка алкоголя | | | руб. | | |
| 8. Нормируемые оборотные средства | | | | | |
| Итого требуется инвестировать: | | | | | |

Стоимость реализации проекта составляет *** руб., в том числе нормируемые оборотные средства ** руб., необходимые для оплаты операционных затрат предприятия до выхода на самоокупаемость.

Конечная структура инвестиций в оборудование и СМР согласовывается с подрядчиком и вносится в бизнес-план до начала финансирования проекта.

Для повышения инвестиционной эффективности проекта были рассчитаны следующие рекомендуемые условия привлечения инвестиций:

1. *** руб. (**% инвестиций), инвестируется за счет средств инвестора в ***-м месяце, возврат тела транша – с **-го по **-й месяц включительно;
2. *** руб. (**% инвестиций), инвестируется за счет средств инвестора во **-м месяце, возврат тела транша – с **-го по **-й месяц включительно.

Итого срок окупаемости – ** года.

Остаточная стоимость имущества в конце горизонта планирования оценивается в ** руб.

2.4. НАЛОГОВЫЙ РЕЖИМ ПРОЕКТА

Принятой в данном бизнес-плане системой налогообложения является Упрощенная система налогообложения (УСН) по ставке ***% на разницу между выручкой и затратами.

Страховые взносы: по ставке ***% от фонда оплаты труда.

Амортизация. Планируется, что на баланс предприятия будет поставлен имущественный комплекс со сроком амортизации *** лет.

При выходе на проектную мощность налоговые отчисления составят *** руб. / месяц.

Доля налогов в выручке: ***% (при доле <20% оптимизация не планируется).

2.5. ПЕРСОНАЛ ПРОЕКТА

Для обеспечения эффективной производительности планируется создание ** новых рабочих мест с фондом оплаты труда *** руб. / месяц (с НДФЛ и страховыми взносами).

Средняя з/п по предприятию: *** руб. / чел. / месяц.

Доля ФОТ в выручке: ***%.

2.6. ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ ПРОЕКТА:

- по загрузке: ***% от плановой загрузки (** гостей / сутки);
- по выручке: *** руб. / год;
- превышение точки безубыточности на каждый 1% дает рост прибыли ***%.

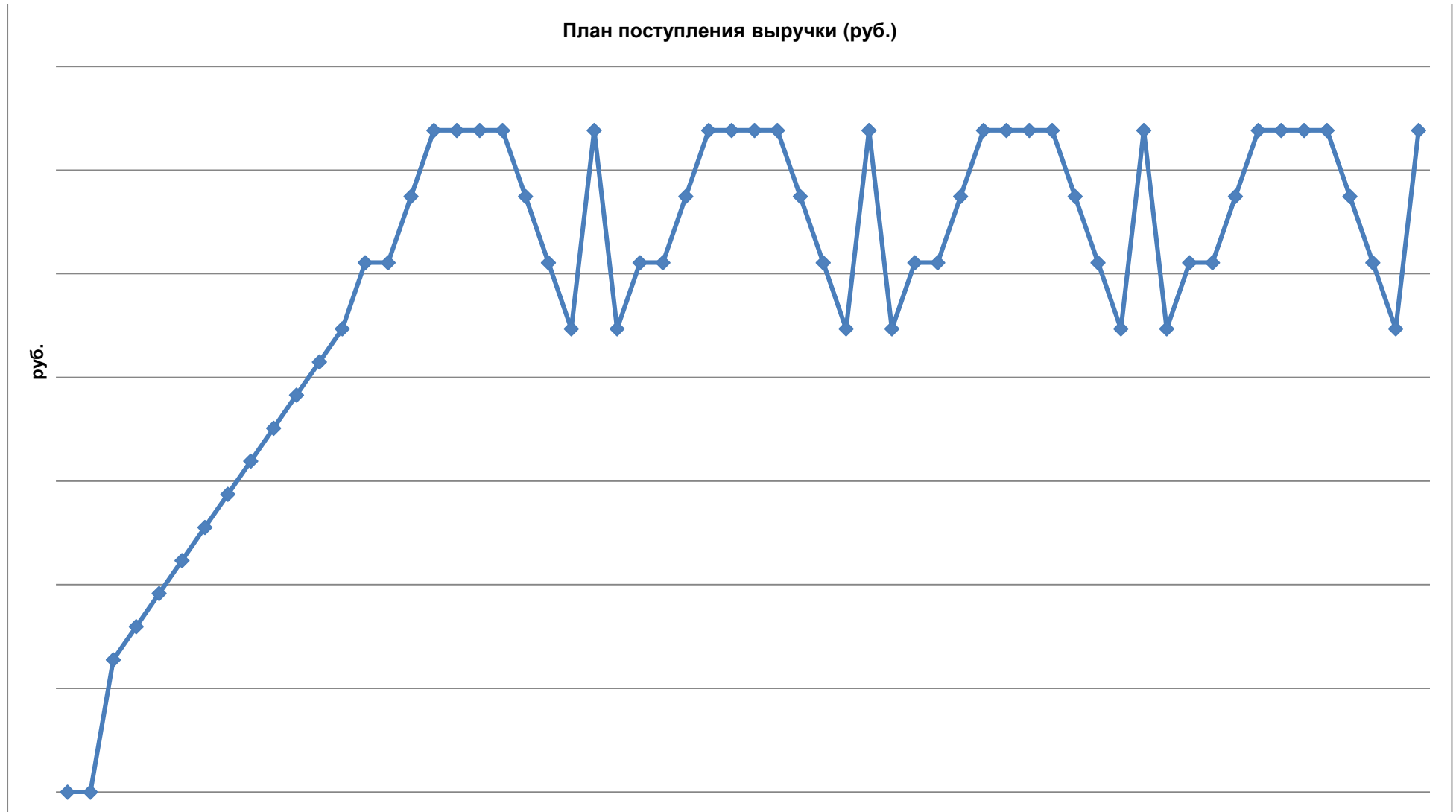
2.7. ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ:

- рентабельность по чистой прибыли: ***% (доля чистой прибыли в выручке);
- чистая прибыль: в среднем по *** руб. в год к распределению между командой проекта и инвестором после возврата 100% инвестиций с процентами;
- чистая прибыль за прогнозный период превысит сумму первоначальных инвестиций в *** раза, что обеспечивает команде проекта мотивацию к достижению и превышению целевых параметров бизнес-плана.

2.8. РИСКИ

В целом вероятность риска по проекту оценивается как «***» и относится к недостаточному объему продаж на первоначальном этапе, вследствие чего могут потребоваться дополнительные денежные средства на покрытие расходов и финансирования текущих затрат (оборотные средства).

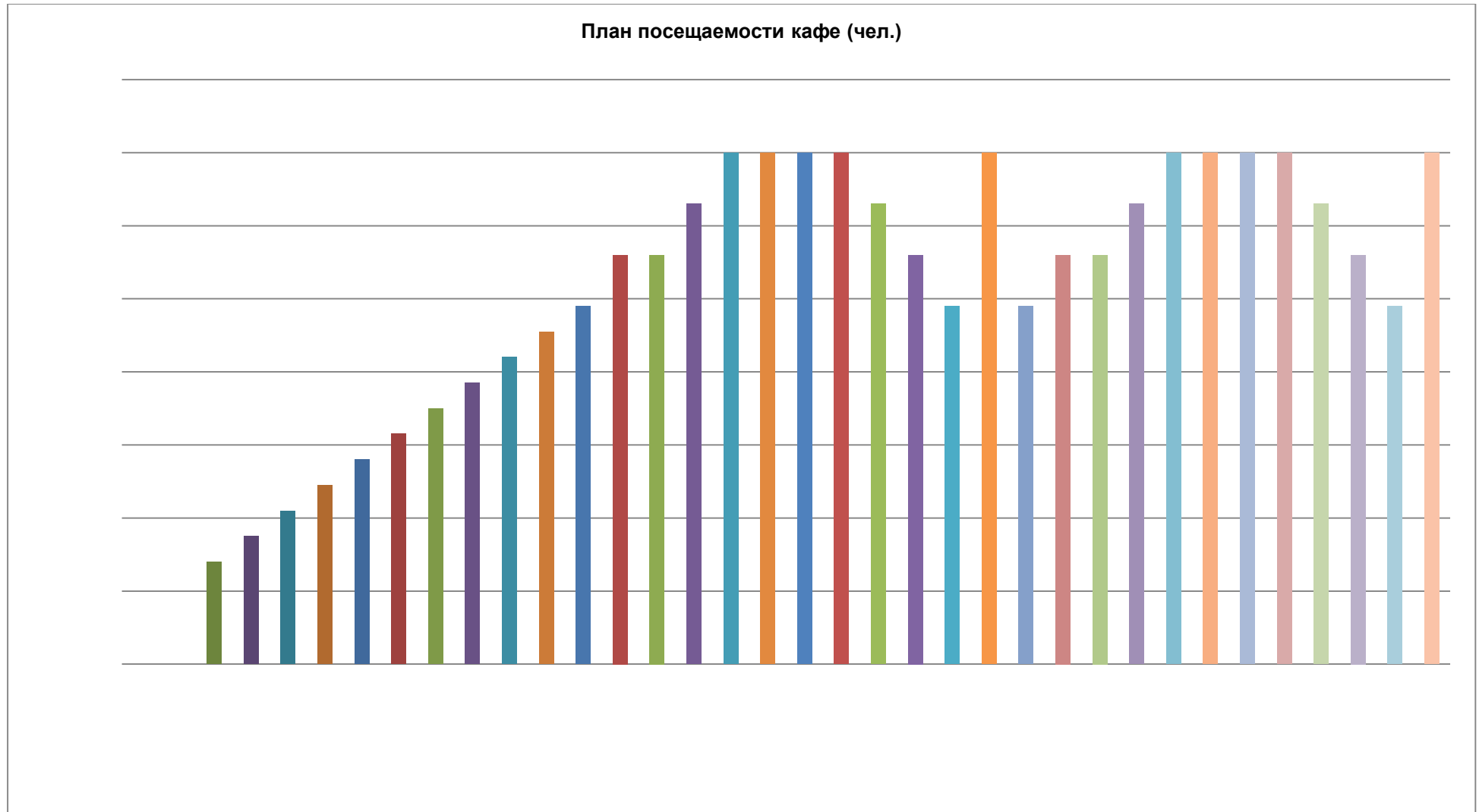
График 1. План выручки (руб.).



Среднемесячная выручка – ** руб. / месяц.

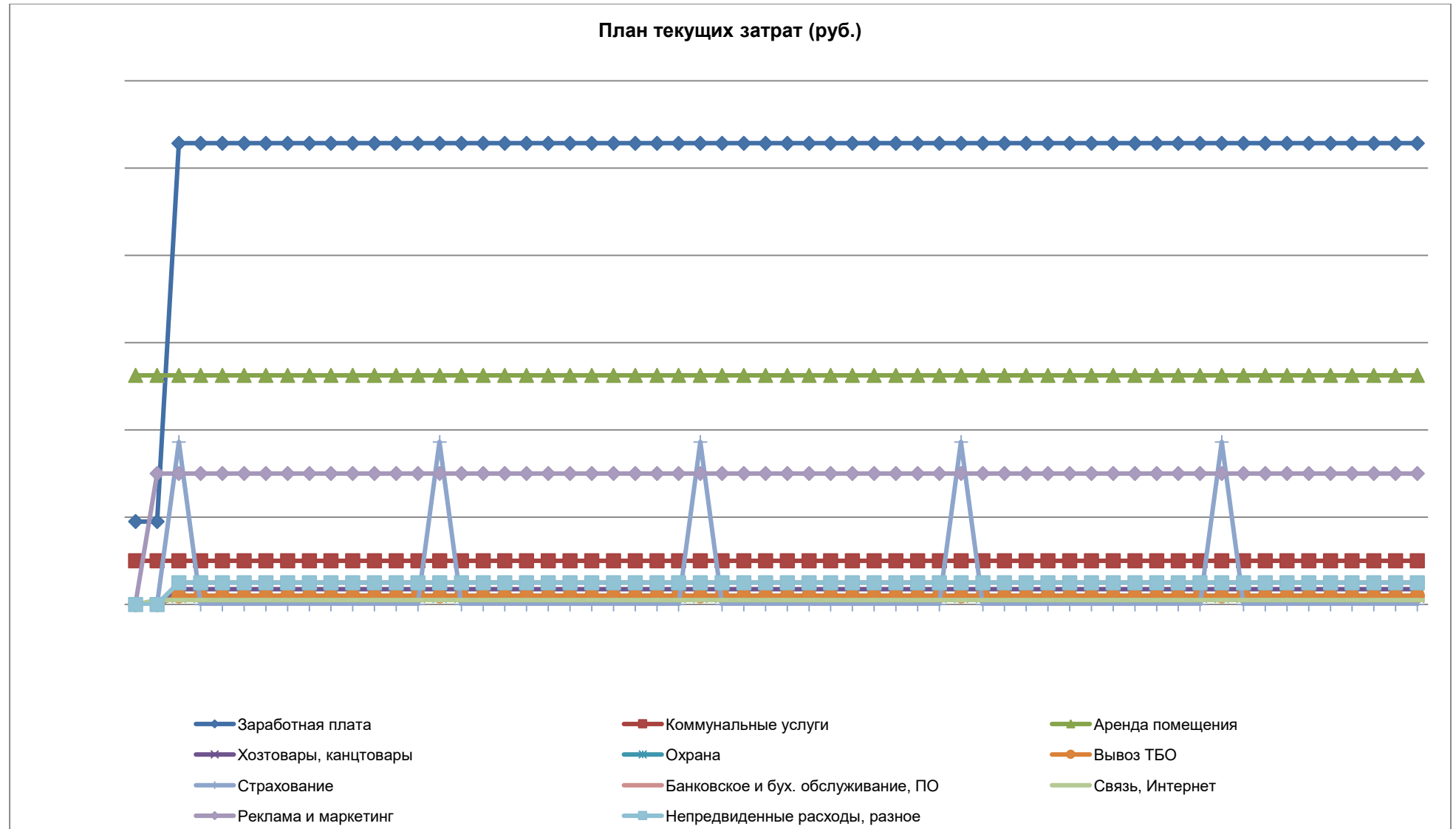
Среднегодовая выручка – ** руб. / год.

График 2. План посещаемости кафе (чел.).



В связи с осуществлением деятельности у предприятия возникают текущие затраты, не зависящие от объемов производства.

График 3. Текущие затраты (руб.).



В связи с реализацией проекта у предприятия также возникают прямые (производственные) затраты, непосредственно зависящие от объемов производства.

График 4. Прямые затраты (руб.).

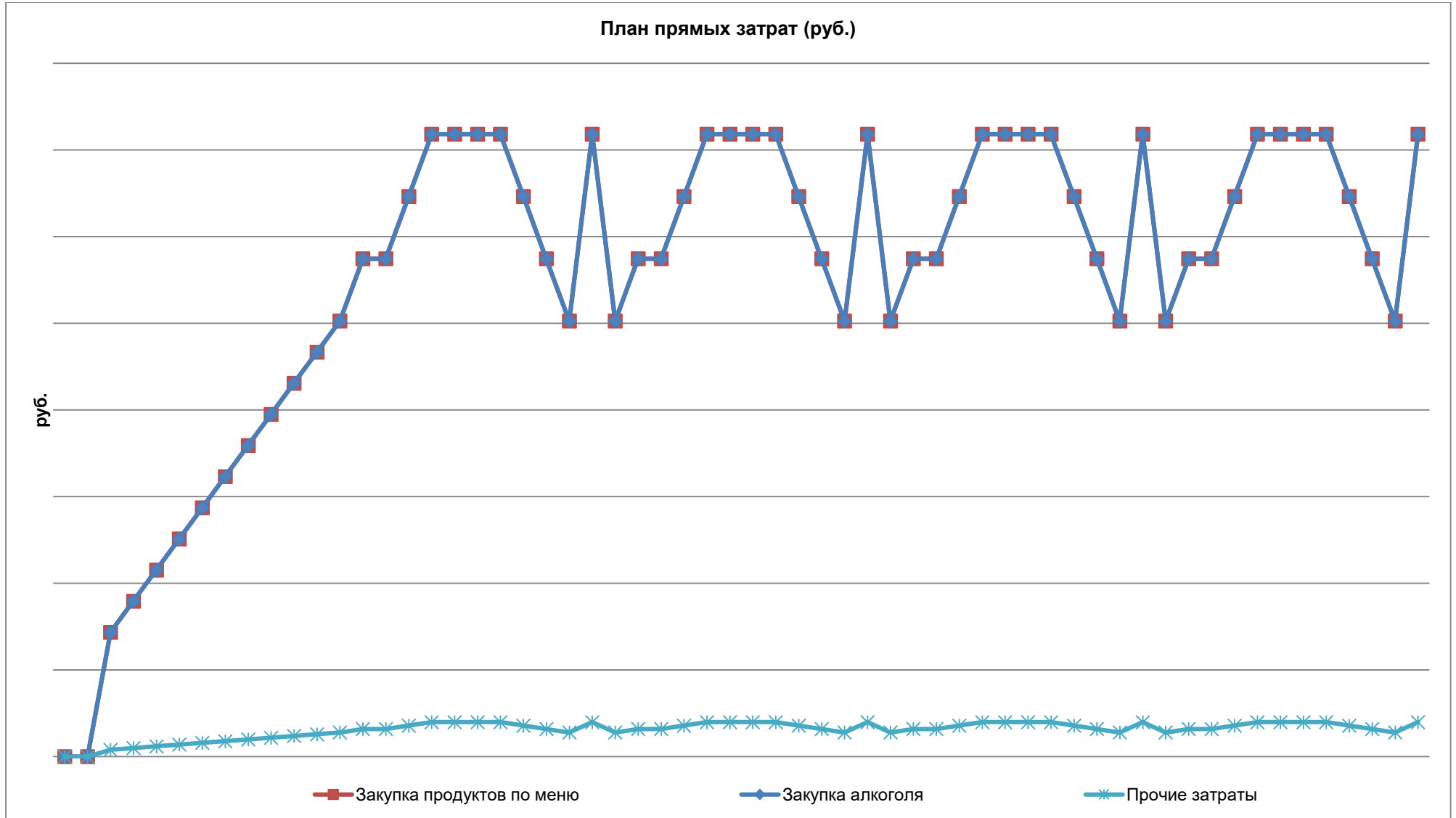


График 5. Получение и погашение долга (руб.).

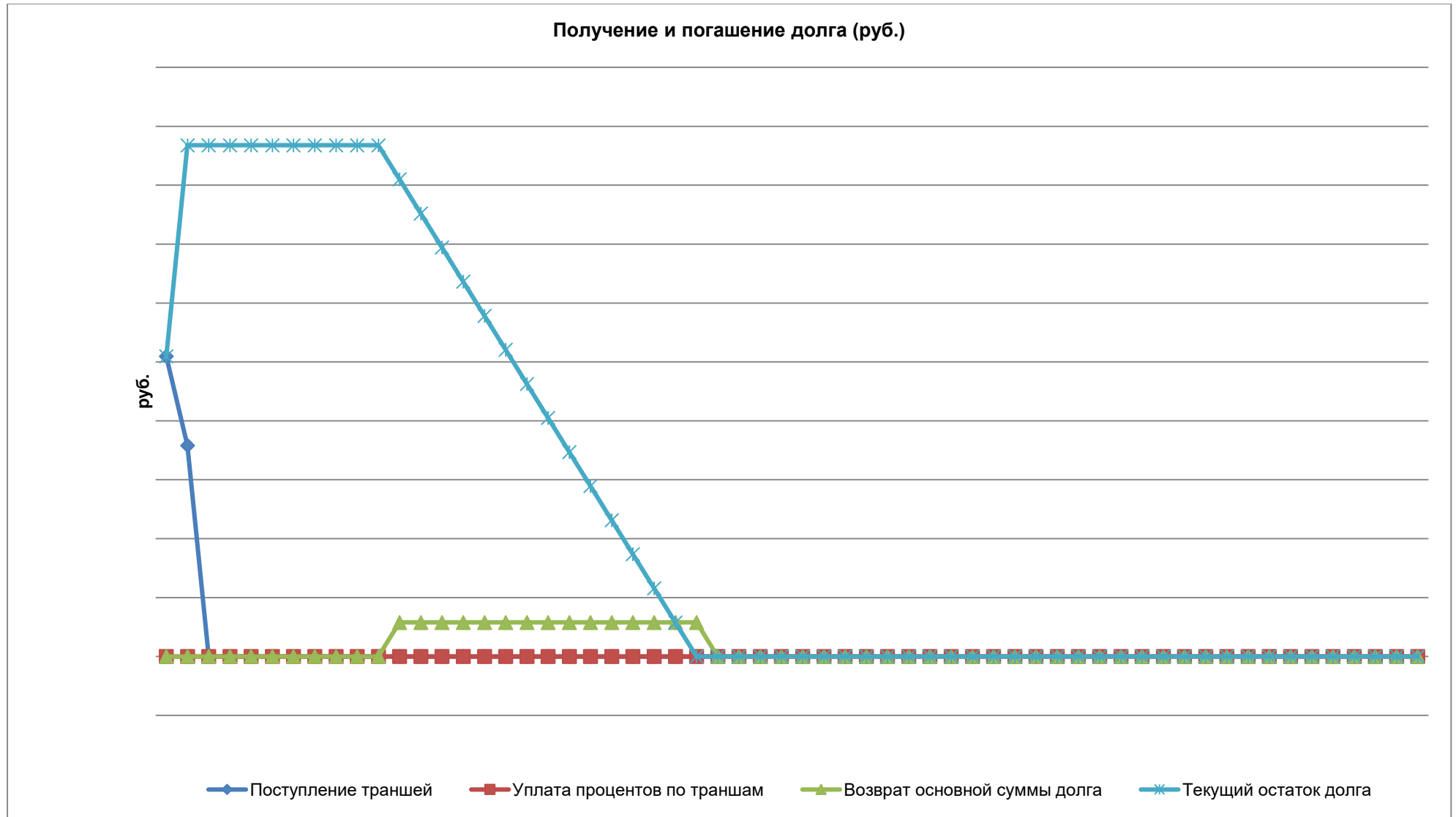
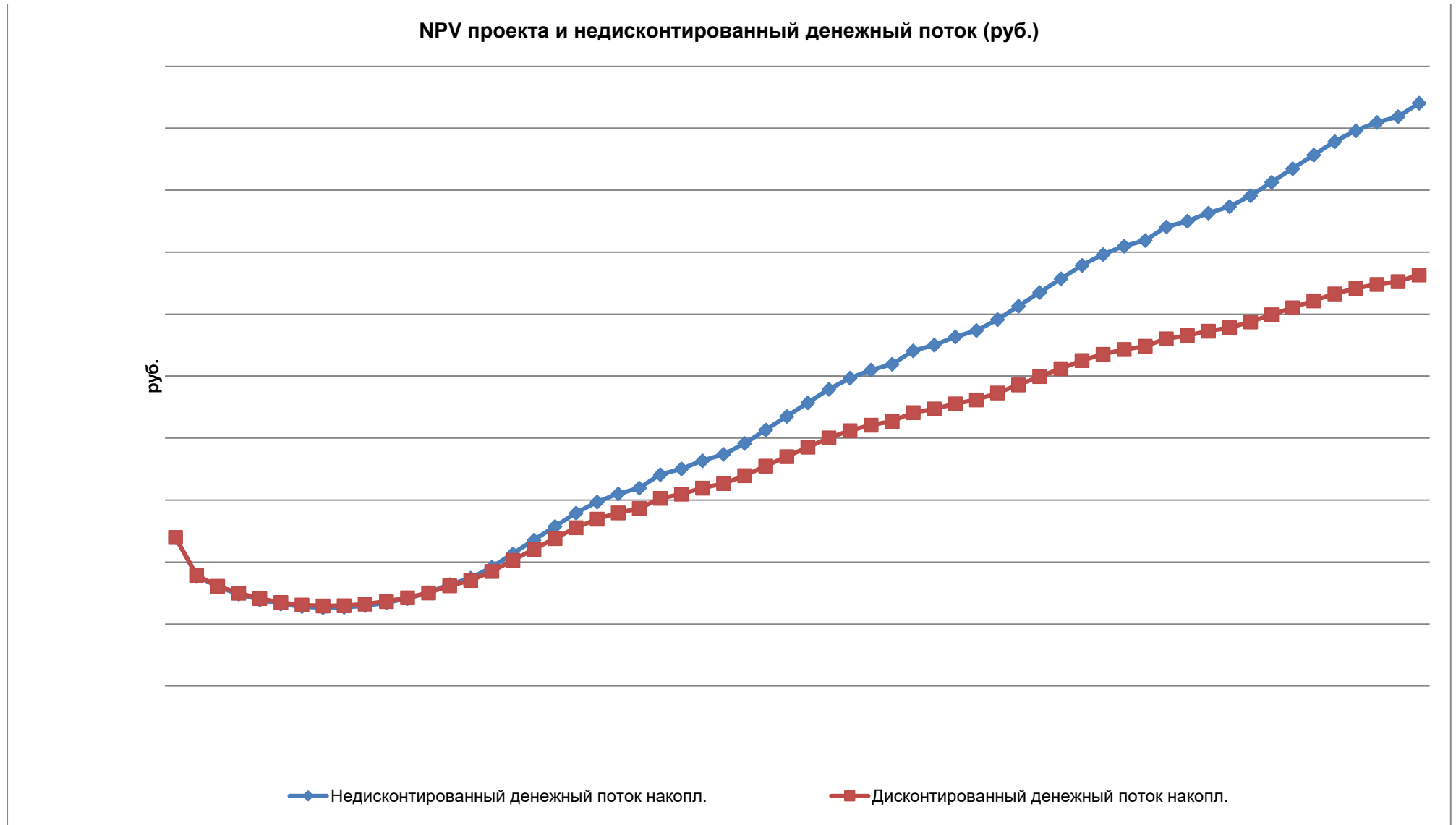


График 6. Динамика чистой прибыли (руб.).



График 7. NPV проекта и недисконтированный денежный поток (руб.).



2.9. КЛЮЧЕВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

При выполнении параметров инвестиционного плана по проекту будут достигнуты показатели эффективности, представленные в таблице далее.

Таблица 5. Показатели эффективности проекта.

| Наименование показателя | Значение | Размерность |
|---|----------|---------------|
| Помещения проекта | | |
| Общая площадь помещения | | кв.м. |
| Общие показатели проекта | | |
| Суммарная выручка за прогнозный период | | руб. |
| Выбытия на текущую деятельность | | руб. |
| Сальдо от основной деятельности | | руб. |
| Сумма инвестиционных вложений | | руб. |
| Продажи в конце прогнозного периода | | руб./мес. |
| Рентабельность по чистой прибыли | | % |
| Показатели для кредитора / займодателя | | |
| Сумма собственных средств | | руб. |
| Сумма заемных средств | | руб. |
| Общий размер финансирования | | руб. |
| Отношение собственного капитала к заемному (D/E) | | % |
| Ставка кредита (в номинальных ценах) | | % |
| Начисленная сумма процентов по кредитам | | руб. |
| Срок окупаемости | | интервал, лет |
| Инвестиционные показатели проекта | | |
| Ставка дисконтирования, годовая | | % |
| NPV проекта на момент его начала | | руб. |
| PI проекта | | раз |
| IRR проекта | | % |
| Срок окупаемости (дисконтированный) | | интервал, лет |
| Чистая прибыль | | руб. / год |
| Имущество на балансе в конце горизонта планирования | | руб. |

Чистый дисконтированный доход (Net Present Value, NPV) проекта (для команды проекта) за прогнозный период составляет ***руб. при ставке дисконтирования *** % в год (в условно постоянных ценах) и инвестиционном периоде длительностью *** месяцев. Минимум принятия решения > 0 .

Индекс рентабельности проекта, или коэффициент возврата инвестиционных средств (**Payback Investments, PI**) = ***. Это означает, что на каждый инвестированный рубль проект сгенерирует за прогнозный период *** руб. (с учетом дисконтирования). Для традиционных отраслей (строительство, сельское хозяйство, промышленное производство, транспорт) этот показатель, как правило, не превышает 2-3 единиц. Для высокотехнологичных проектов (IT, телеком, media) показатель может достигать 3-5 и более единиц. Минимум принятия решения по данному показателю $> 1,1$.

Внутренняя норма доходности (Internal Rate of Return, IRR) – *** %. Данный показатель демонстрирует достаточную устойчивость проекта в отношении возможного роста ставок дисконтирования, кредитования и риска роста себестоимости или снижения спроса на продукцию. Такое значение внутренней доходности обусловлено эффективным операционным рычагом и высокой добавленной стоимостью планируемой продукции. Минимум принятия решения по данному показателю $>$ ставки дисконтирования.

Срок окупаемости (срок возврата вложенных средств с процентами) – *** года.

Чистая прибыль по проекту оценивается в *** руб. после возврата заемных средств. Если чистая прибыль за 2-3 года сопоставима или превышает стоимость создания проекта, это характеризует проект как **привлекательный** для инвестирования с существенным запасом финансовой прочности.

Кроме того, **анализ чувствительности NPV проекта** показал, что посещаемость кафе и наценка оказывают большое влияние на прибыль. При этом наиболее сильное отрицательное влияние на прибыль оказывает, прежде всего, расходы на ФОТ. Сокращение затрат по данным статьям значительно повышает экономическую эффективность проекта. Размер фонда оплаты труда или суммы кап. вложений значительного влияния на NPV не оказывает.

Общий вывод

При условии соответствия концепции кафе ожиданиям целевой аудитории проект демонстрирует достаточную экономическую эффективность и является привлекательным для инвестирования.

3. СПИСОК ТАБЛИЦ, ГРАФИКОВ, ДИАГРАММ И РИСУНКОВ

Список графиков

График 1. План выручки (руб.).

График 2. План посещаемости кафе (чел.).

График 3. Текущие затраты (руб.).

График 4. Прямые затраты (руб.).

График 5. Получение и погашение долга (руб.).

График 6. Динамика чистой прибыли (руб.).

График 7. NPV проекта и недисконтированный денежный поток (руб.).

График 8. Динамика инфляции и ВВП России, 2003-2026П, %

График 9. Динамика числа объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., тыс. ед.

График 10. Динамика площади залов обслуживания объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., млн. м2.

График 11. Динамика числа посадочных мест объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., млн. посадочных мест.

График 12. Введено в действие мощностей предприятий общественного питания в РФ, 2017-2025 гг., тыс. посадочных мест.

График 13. Динамика потребительских цен на питание вне дома по видам, янв – ноя 2024 – 2025 гг., руб.

График 14. Динамика потребительских цен на обеды и ужины в предприятиях общественного питания, 2020 – ноя 2025 гг., руб.

График 15. Динамика потребительских цен на продукцию предприятий быстрого обслуживания, 2020 – ноя 2025 гг., руб.

График 16. Динамика выручки от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017-2024 гг., трлн. руб.

График 17. Динамика объёма прибыли до налогообложения от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017- ноя 2025 гг., млрд. руб.

График 18. Динамика рентабельности деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017 – сен 2025 гг., %.

График 19. Прогнозируемые темпы роста оборота общественного питания в РФ, 2026 – 2028 гг., %.

График 20. Введено в действие мощностей предприятий общественного питания в РФ, 2017-2025 гг., с прогнозом до 2028 г., тыс. посадочных мест.

График 21. Динамика потребительских цен на обеды и ужины в предприятиях общественного питания, 2020 – 2028 гг., руб.

График 22. Динамика среднесуточной загрузки кафе.

График 23. Динамика среднемесячной загрузки кафе.

График 24. План поступления выручки.

График 25. План текущих затрат.

График 26. План прямых затрат.

График 27. Доля ФОТ в выручке (%).

График 28. Расчет точки безубыточности.

График 29. Чувствительность NPV к изменениям 5 ключевых параметров проекта.

График 30. Выручка и чистая прибыль (руб.).

График 31. EBITDA и чистая прибыль (руб.).

График 32. Рентабельность (%).

График 33. Выручка, затраты, прибыль.

График 34. Динамика чистой прибыли.

График 35. Финансовые результаты.

График 36. Получение и погашение долга.

График 37. Обслуживание долга.

График 38. Чувствительность NPV к ставке дисконтирования.

- График 39. NPV проекта и недисконтированный денежный поток.
График 40. Остаток ДС нарастающим итогом (руб.).
График 1. План выручки (руб.).
График 2. План посещаемости кафе (чел.).
График 3. Текущие затраты (руб.).
График 4. Прямые затраты (руб.).
График 5. Получение и погашение долга (руб.).
График 6. Динамика чистой прибыли (руб.).
График 7. NPV проекта и недисконтированный денежный поток (руб.).
График 8. Динамика инфляции и ВВП России, 2003-2026П, %
График 9. Динамика числа объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., тыс. ед.
График 10. Динамика площади залов обслуживания объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., млн. м2.
График 11. Динамика числа посадочных мест объектов общественного питания в РФ, 2011-2024 гг., млн. посадочных мест.
График 12. Введено в действие мощностей предприятий общественного питания в РФ, 2017-2025 гг., тыс. посадочных мест.
График 13. Динамика потребительских цен на питание вне дома по видам, янв – ноя 2024 – 2025 гг., руб.
График 14. Динамика потребительских цен на обеды и ужины в предприятиях общественного питания, 2020 – ноя 2025 гг., руб.
График 15. Динамика потребительских цен на продукцию предприятий быстрого обслуживания, 2020 – ноя 2025 гг., руб.
График 16. Динамика выручки от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017-2024 гг., трлн. руб.
График 17. Динамика объёма прибыли до налогообложения от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017- ноя 2025 гг., млрд. руб.
График 18. Динамика рентабельности деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ, 2017 – сен 2025 гг., %.
График 19. Прогнозируемые темпы роста оборота общественного питания в РФ, 2026 – 2028 гг., %.
График 20. Введено в действие мощностей предприятий общественного питания в РФ, 2017-2025 гг., с прогнозом до 2028 г., тыс. посадочных мест.
График 21. Динамика потребительских цен на обеды и ужины в предприятиях общественного питания, 2020 – 2028 гг., руб.
График 22. Динамика среднесуточной загрузки кафе.
График 23. Динамика среднемесячной загрузки кафе.
График 24. План поступления выручки.

Список таблиц

- Таблица 1. Параметры продаж и средний чек.
Таблица 2. Структура стоимости позиций меню.
Таблица 3. Плановые показатели проекта.
Таблица 4. Структура и объем инвестиций.
Таблица 5. Показатели эффективности проекта.
Таблица 6. Введено в действие мощностей предприятий общественного питания по регионам РФ, 2017-2025 гг., тыс. посадочных мест.
Таблица 7. Индекс потребительских цен на питание вне дома по видам, по отношению к предыдущему году, 2015 – ноя 2025 гг., %.
Таблица 8. Динамика потребительской цены кофе в организациях быстрого обслуживания (200 г) по ФО РФ, 2003-2025 гг., руб.
Таблица 9. Динамика потребительской цены на продукцию предприятий общественного питания быстрого обслуживания (сэндвич типа "Гамбургер") по ФО РФ, 2003-2025 гг., руб.
Таблица 10. Динамика потребительской цены на обед в столовой, кафе, закусочной

(кроме столовой в организации), на 1 человека по ФО РФ, 2003-2025 гг., руб.

Таблица 11. Динамика потребительской цены на обед в ресторане, на 1 человека по ФО РФ, 2003-2025 гг., руб.

Таблица 12. Динамика потребительской цены на ужин в ресторане, на 1 человека по ФО РФ, 2003-2025 гг., руб.

Таблица 13. Динамика выручки от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ по видам, 2017 – сен 2025 гг., млрд. руб.

Таблица 14. Динамика выручки от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по регионам РФ, 2017 – сен 2025 гг., млрд. руб.

Таблица 15. Динамика прибыли до налогообложения от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ по видам, 2017 – сен 2025 гг., млрд. руб.

Таблица 16. Таблица 17. Динамика прибыли до налогообложения от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по регионам РФ, 2017 – сен 2025 гг., тыс. руб.

Таблица 18. Динамика рентабельности деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков в РФ по видам, 2017 – сен 2025 гг., %.

Таблица 19. Динамика рентабельности деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по регионам РФ, 2017 – сен 2025 гг., %.

Таблица 20. Производственные параметры кафе.

Таблица 21. Структура площадей кафе.

Таблица 22. Параметры загрузки кафе.

Таблица 23. Динамика загрузки кафе.

Таблица 24. План загрузки и выручки по годам.

Таблица 25. Параметры текущих затрат.

Таблица 26. План текущих затрат по годам.

Таблица 27. Параметры прямых затрат.

Таблица 28. План прямых затрат по годам.

Таблица 29. Структура стоимости позиций меню.

Таблица 30. Параметры продаж по меню и «средний чек».

Таблица 31. Персонал кафе и ФОТ.

Таблица 32. Калькуляция фонда оплаты труда.

Таблица 33. Структура и объем инвестиций.

Таблица 34. Календарный план финансирования и реализации проекта.

Таблица 35. Рекомендуемые условия привлечения инвестиций.

Таблица 36. Качественные риски по проекту.

Таблица 37. Расчет точки безубыточности.

Таблица 38. Чувствительность NPV к изменениям ключевых параметров проекта.

Таблица 39. План движения денежных средств по годам.

Таблица 40. План прибылей и убытков по годам.

Таблица 41. Ключевые показатели ОПУ.

Таблица 42. Налогообложение по годам.

Список диаграмм

Диаграмма 1. Изменение числа объектов общепита в РФ в 2025 г., тыс. ед.

Диаграмма 2. Структура распределения ввода в действие мощностей предприятий общественного питания по ФО РФ, 2025 г., %.

Диаграмма 3. Изменение ввода в действие мощностей предприятий общественного питания по ФО РФ по отношению к предыдущему году, 2025 г., %.

Диаграмма 4. Изменение ввода в действие мощностей предприятий общественного питания по регионам РФ по отношению к предыдущему году, 2025 г., %.

Диаграмма 5. Доля и динамика транзакций в заведениях общественного питания по видам, 2025 г., %.

Диаграмма 6. Структура распределение транзакций в заведениях общественного питания

по регионам РФ, 2025 г., %.

Диаграмма 7. Потребительские цены на питание вне дома по видам, по ФО РФ, янв – ноя 2025 гг., руб.

Диаграмма 8. Изменение цены на питание вне дома по видам, по отношению к аналогичному периоду 2024 г., по ФО РФ, янв – ноя 2025 гг., %.

Диаграмма 9. Структура распределения выручки от деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по ФО РФ, янв – сен 2025 г., %.

Диаграмма 10. Рентабельность деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по ФО РФ, янв-сен 2025 г., %.

Диаграмма 11. Изменение рентабельности деятельности по предоставлению продуктов питания и напитков по ФО РФ, по отношению к аналогичному периоду прошлого года, янв-сен 2025 г., %.

Готовый бизнес-план содержит **130** страниц, **46** таблиц, **40** графиков и **20** диаграмм, а также фин. модель **23** вкладки.

Купить готовый бизнес-план: <https://expertcc.ru/biznes-plan/obshchestvennoe-pitanie/kafe-bar-s-fin-raschetami/>

4. О РАЗРАБОТЧИКЕ

Благодарим Вас за приобретение готового бизнес-плана кафе (с фин. расчетами)!

Экспертно-консультационный центр «ИнвестПроект» был образован в 2006 г. для разработки бизнес-планов инвестиционных проектов, проведения маркетинговых исследований, консультирования по вопросам повышения эффективности управления бизнесом.

С 2006 года ЭКЦ «ИнвестПроект» успешно разработал более **1500** бизнес-планов и ТЭО на общую сумму более **2,2 трлн. руб.** для таких отраслей, как:

- Красота и Здоровье, Фитнес
- Медицина
- Образование
- **Общественное питание**
- Полиграфия
- Производство, промышленность
- Развлечения, досуг
- СМИ, Реклама
- Сельское хозяйство
- Строительство, недвижимость
- **Сфера обслуживания**
- Сырье, Материалы, Упаковка
- Торговля
- Транспорт, логистика
- Финансы, страхование
- IT и телекоммуникации
- другие отрасли.

Кредитные организации, для которых были успешно разработаны бизнес-планы:

- «Сбербанк»,
- «ВТБ»,
- «Газпромбанк»,
- «Россельхозбанк»,
- «Промсвязьбанк»,
- «Уралсиб»,
- «Московский Индустриальный Банк»,
- «Траст»,
- «РосАгроЛизинг»,
- зарубежные банки (США, Германия, Япония, Китай, Южная Корея).

Более 19 лет мы делаем экономику проектов правильной