

УДК 338

***ПРОЕКТ СОЗДАНИЯ И РАЗВИТИЯ ПЕРВОЙ СТОЛОВОЙ
«ТАРЕЛКА» ПОД ЭГИДОЙ «МАГНИТА»***

Завгородняя Е.В.

Старший преподаватель,

Кубанский государственный аграрный университет

Краснодар, Россия

Мирзоян А.Б.

Студент,

Кубанский государственный аграрный университет

Краснодар, Россия

Аннотация

ПАО «Магнит» является самой крупной розничной сетью в России, однако для сохранения доминирующего положения на рынке и привлечения большего количества инвесторов компании необходимо развиваться и осваивать новые способы реализации продукции. В статье описан проект создания и развития столовой «Тарелка». Опыт, полученный в реализации проекта организация сможет использовать для охвата большего количества потребителей и улучшения своего финансового состояния. Сегодня тема расширения рынка наиболее актуальна для ПАО «Магнит» ввиду сокращения потребления населения России и ужесточения конкуренции на рынке розничных сетей.

Ключевые слова: розничная сеть, ретейл, конкуренция, рынок, бизнес-план.

***PROJECT OF CREATION AND DEVELOPMENT OF THE FIRST CANTEEN
"TARELKA" UNDER THE AEGIS OF "MAGNIT"***

Zavgorodnyaya E.V.

Senior Lecturer,

Вектор экономики | www.vectoreconomy.ru | СМИ Эл № ФС 77-66790, ISSN 2500-3666

Kuban State Agrarian University

Krasnodar, Russia

Mirzoyan, A.B.

Student,

Kuban State Agrarian University

Krasnodar, Russia

Annotation

PJSC «Magnit» is the largest retail chain in Russia, however, in order to maintain a dominant position in the market and attract more investors, the company needs to develop and master new ways of product sales. The article describes the project of creation and development of the canteen «Tarelka». The experience gained in the implementation of the project can be used by the organization to reach more consumers and improve its financial condition. Today, the topic of expanding the market is most relevant for PJSC «Magnit» due to a reduction in the consumption of the Russian population and increased competition in the retail network market.

Keywords: retail chain, retail, competition, market, business plan.

ПАО «Магнит» уже на протяжении нескольких лет остается самой крупной розничной сетью в России. Сохранять ведущие позиции на рынке компании позволяет постоянное развитие ее аналитического аппарата и рост числа магазинов и освоенных сегментов рынка. Однако низкая концентрация на рынке розничной торговли (семи крупнейшим компаниям принадлежит всего лишь 30% выручки от ретейла) предвещает сильное усиление в будущем конкурентной борьбы, которое, при этом, произойдет на фоне постоянного падения платежеспособности населения страны [5].

Ввиду этого финансовое состояние компании предлагается поддерживать и развивать за счет реализации проекта создания и развития первой столовой

«Тарелка» под эгидой «Магнита» с низкой ценовой категорией, направленной на экономное обслуживание населения. А опыт, полученный в результате реализации предложения, будет использован для открытия новых столовых и развития данного формата в целом.

Исследуя осваиваемый сегмент, стоит отметить, что столовые занимают порядка 23% рынка общественного питания в России. За последние несколько лет доля данного сегмента остается неизменной. Основной спрос на столовые создают офисные сотрудники, работники предприятий, студенты, школьники [4].

Сегодня главными проблемами отрасли общественного питания являются недостаток опыта в ведении бизнеса и постоянный рост цен на продукты питания и кулинарные полуфабрикаты. Однако они нивелируются наличием мощного аналитического аппарата и четко разработанной схемой поставок, что свидетельствует о наличии преимуществ в отрасли еще до входа в нее.

При реализации проект будет нуждаться в инвестиционных вложениях, состав и структура которых представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Состав и структура капитальных вложений в инвестиционный проект

Направление инвестиционных вложений	Размер инвестиционных вложений, тыс. руб.	Структура инвестиционных вложений
Приобретение помещения и его реконструкция	8750	89,7
Покупка и установка кухонного оборудования	741	7,6
Покупка и установка оборудования прилавка	80	0,8
Покупка оборудования для зала посетителей	100	1,0
Первоначальные оборотные средства	85	0,9
Итого	9756	100,0

Основным направлением инвестиций являются затраты на покупку и реконструкцию помещения, ремонт подъездной дороги. Они составят 8750 тыс. руб. или 89,7 % вложений и, в том числе, будут направлены на покупку помещения по адресу г. Краснодар, ул. Байбакова 14, корп. 10. Поблизости

располагаются офис АО «Тандер», МБДОУ №171 «Алые Паруса» (детский сад), МАОУ СОШ № 66 (школа) и ЖК «Московский» (ряд многоквартирных жилых домов).

Также будет необходима закупка кулинарного сырья.

Меню столовой подбиралось по принципу максимального разнообразия и наполненности ингредиентами. Затраты были рассчитаны с учетом расхода сырья на определенную рецептуру блюд, объем и месячная выручка от которых будет представлена в следующих таблицах.

Важным является тот факт, что меню «Тарелки» будет делиться на две части: полуфабрикаты, требующие небольшой обработки и сервировки, и блюда, которые полностью готовятся на кухне. Так месячные затраты на закупку сырья для первой части блюд представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Затраты на закупку готовой продукции

Наименование	Потребность в сырье в день, кг	Потребность в сырье в месяц, кг	Цена за 1 кг с НДС, руб.	НДС за единиц у, руб.	Цена за 1 кг без НДС, руб.	Затраты на сырье с НДС в месяц, руб.	Затраты на сырье без НДС в месяц, руб.
Тирамису	1,5	45	400	66,67	333,33	18000	15000
Пирог в ассортименте	1,8	54	300	50,00	250	16200	13500
Мороженное в ассортименте	1,6	48	280	46,67	233,33	13440	11200
Брауни шоколадный	2	60	400	66,67	333,33	24000	20000
Огурцы маринованные	2,25	67,5	30	5,00	25	2025,00	1687,50
Помидоры маринованные	2,25	67,5	32	5,33	26,67	2160	1800
Грибы маринованные	3	90	32	5,33	26,67	2880	2400
Капуста квашенная	2,25	67,5	34	5,67	28,33	2295	1912,5
Морковь корейская	2,25	67,5	35	5,83	29,17	2362,5	1969
Итого	x	x	x	x	x	83363	69469

Затраты на маринованные продукты и десерты в месяц составят 83363 руб.

В следующей таблице представлены затраты на сырье, которое обрабатывается непосредственно на кухне с использованием специального кухонного оборудования.

Таблица 3 – Затраты на сырье, используемое для готовки на кухне

Наименование	Потребность в сырье в день, кг	Потребность в сырье в месяц, кг	Цена за 1 кг с НДС, руб.	Цена за 1 кг без НДС, руб.	Затраты на сырье с НДС в месяц, руб.	Затраты на сырье без НДС в месяц, руб.
Соль	4,12	123,6	10	9,1	1236	1123,6
Растительное масло	0,84	25,2	50	45,5	1260	1145,5
Оливковое масло	4,5	135	120	109,1	16200	14727,3
Сливочное масло	3	90	250	227,3	22500	20454,5
Картофель	31,5	945	19	17,3	17955	16322,7
Молоко	6	180	25	22,7	4500	4090,9
Яйца, шт.	70	2100	3	2,7	6300	5727,3
Гречка	4,4	132	10	9,1	1320	1200
Рис	4,4	132	10	9,1	1320	1200
Куриное филе	9	270	60	50	16200	13500
Суповая курица	8,3	249	40	33,3	9960	8300
Морской окунь	10	300	150	125	45000	37500
Говядина	10,2	306	150	125	45900	38250
Филе горбуши	3	90	100	83,3	9000	7500
Ветчина	3	90	60	50	5400	4500
Фасоль лима	5	150	60	50	9000	7500
Морковь	12,75	382,5	13	10,8	4972,5	4143,8
Сельдерей	4,2	126	90	75	11340	9450
Помидоры	17,7	531	35	29,2	18585	15487,5
Огурцы свежие	7,5	225	25	20,8	5625	4687,5
Огурцы соленые	3	90	30	25	2700	2250
Петрушка	3,7	111	42	35	4662	3885
Черный перец	0,6	18	220	183,3	3960	3300
Желтый перец	12,5	375	100	83,3	37500	31250
Лук репчатый	7,2	216	9	7,5	1944	1620
Лук красный	0,75	22,5	30	27,3	675	613,6
Лук зеленый	1,5	45	50	41,7	2250	1875
Сметана	4	120	110	91,7	13200	11000
Шампиньоны	10,2	306	200	166,7	61200	51000
Сливки, 33%	6	180	100	83,3	18000	15000
Чеснок	0,3	9	40	33,3	360	300
Оливки	3,75	112,5	50	41,7	1500	1250
Майонез	2,5	75	40	33,3	3000	2500
Горох	3	90	60	50	5400	4500

консервированный						
Итого	*	*	*	*	409924	347154

Месячные расходы на сырье для готовки на кухне составят 409924 руб. При этом будет закупаться ряд продуктов с пониженной ставкой НДС (соль, растительное масло, оливковое масло, сливочное масло, картофель, молоко, яйца, гречка, рис).

По итогу общие затраты на сырье составят 493287 руб. в месяц. Такой объем сырья обеспечит уровень продаж, представленный в следующей таблице.

Таблица 4 – План продаж за месяц

№	Вид продукции	Объем всего, кг.	Объем 1 шт., гр.	Количество, шт.	Цена за 1 шт. с НДС	Выручка с НДС, руб.	Выручка без НДС, руб.
1	2	3	4	5	6	7	8
Супы							
1	Суп с сельдереем и фасолью лима	900	300	3000	70	210000	175000
2	Рыбный суп с помидорами и сладким перцем	900	300	3000	110	330000	275000
3	Украинский борщ	900	300	3000	86	258000	215000
4	Овощной перловый суп-пюре с луком-пореем и шампиньонами	900	300	3000	90	270000	225000
Салаты							
5	Салат греческий классический	990	220	4500	65	180000	150000
6	Салат Мимоза с горбушей	450	150	3000	50	105000	87500
7	Куриный салат с сельдереем	480	160	3000	50	105000	87500
8	Оливье классический	720	160	4500	50	157500	131250
Маринованные продукты							
9	Огурцы маринованные	67,5	150	450	60	27000	22500
10	Помидоры маринованные	67,5	150	450	60	27000	22500
11	Грибы маринованные	90	150	600	60	36000	30000
12	Капуста квашенная	67,5	150	450	60	27000	22500
13	Морковь корейская	67,5	150	450	60	27000	22500
Гарниры							
14	Гречневая каша	480	160	3000	45	135000	112500

ЭЛЕКТРОННЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ «ВЕКТОР ЭКОНОМИКИ»

15	Рис	480	160	3000	45	135000	112500
16	Картофельное пюре	480	160	3000	45	135000	112500
Подлива							
17	Гуляш говяжий	18	30	600	20	12000	10000
18	Гуляш грибной	18	30	600	20	12000	10000
Десерты							
19	Тирамису	45	100	450	96	43200	36000
20	Пирог в ассортименте	54	120	450	50	22500	18750
21	Мороженное в ассортименте	48	40	1200	35	42000	35000
22	Брауни шоколадный	60	100	600	96	57600	48000
Итого		х	х	х	х	2353800	1961500

Таким образом, намеченный объем продаж обеспечит приток денежных средств от осуществления данного вида деятельности размером в 2353800 руб. в месяц.

Помимо наличия сырья обязательным условием функционирования столовой является наличие персонала. Штатное расписание и размер заработной платы персонала «Тарелки» описаны в таблице ниже.

Таблица 5 – Штатное расписание и размер заработной платы

Должность	Численность	Средний оклад, руб.	Затраты на заработную плату в месяц, руб.	Отчисления во внебюджетные фонды, руб.	Затраты на оплату труда включая отчисления во внебюджетные фонды, руб.
Основной производственный персонал					
Официант	3	15000	45000	13500	58500
Кассир	2	16000	32000	9600	41200
Повар	10	18000	180000	54000	234000
Итого по основному персоналу	15	х	257000	77100	333700
Административно-управленческий персонал					
Шеф-повар	2	27000	54000	16200	70200
Уборщица	1	9000	9000	2700	11700
Директор	1	33000	33000	9900	42900
Итого по Административно-управленческому	4	х	96000	28800	124800

персоналу					
Итого	х	х	353000	105900	458500

Потребность в персонале определена с учетом норм выработки. Основной персонал состоит из 15 человек. Работа осуществляется в две смены – 13 часов.

Общие затраты на оплату труда рабочих и на отчисления во внебюджетные фонды составят 458500 руб. в месяц.

Помимо уже описанных затрат, предприятие будет производить оплату электроэнергии, воды, используемой в производстве, канализации, а также амортизационные отчисления [1].

Для наглядности все производственные затраты за год представлены в смете затрат в таблице 6.

Таблица 6 – Смета затрат на производство продукции за год, тыс. руб.

Вид затрат	2019 г.
Прямые затраты	
Сырье с НДС	5916
НДС	756
без НДС	5160
Оплата труда з./пл.	3084
Отчисления во внебюджетные фонды	924
Прочие затраты с НДС	514
НДС	85
без НДС	429
Итого по прямым затратам	9514
Общепроизводственные расходы	
Оплата труда з./пл.	1152
Отчисления во внебюджетные фонды	346
Прочие затраты с НДС	17
НДС	4
без НДС	13
Амортизация	423
Итого по общепроизводственным расходам и амортизации	1938
Итого	11452

По итогу общие годовые издержки на производство составят 11452 тыс. руб.

Кроме производственных затрат на финансовые результаты предприятия будет влиять налоговое окружение (отчисления во внебюджетные фонды, налог на добавленную стоимость, налог на имущество, налог на прибыль) [2].

План прибылей и убытков учетом всех производственных и налоговых затрат за 1 год осуществления деятельности представлены в таблице 7.

Таблица 7 – План прибылей и убытков, тыс. руб.

Показатель	2019 г.
Выручка	28245
Суммарные прямые издержки	9514
Валовая прибыль	18731
Суммарные постоянные издержки	1135
Амортизация	423
Прибыль от продаж	16793
Налог на имущество	156
Прибыль до налогообложения	16637
Налог на прибыль	3327
Чистая прибыль	13310

Даже при сохранении объемов и цен реализации проект быстро себя окупает. Для наглядности рассчитаем результаты деятельности столовой за 5 лет с помощью метода дисконтирования. При этом используем ставку, выведенную кумулятивным методом, которая составляет 15%. Ниже приведены расчеты экономической эффективности проекта.

Таблица 8 – Расчет показателей эффективности инвестиций, тыс. руб.

Показатели	Период						Итого
	2018	2019	2020	2021	2022	2023	

Инвестиции	9756						
Чистый денежный поток	-9756	13277	13287	13297	13303	13310	56718
Коэффициент дисконтирования	1	0,870	0,756	0,658	0,572	0,497	x
Дисконтированный чистый денежный поток	-9756	11551	10045	8749	7609	6615	34814
Дисконтированный чистый денежный поток нарастающим итогом	-9756	1795	11840	20589	28198	34813	x

Таким образом, срок окупаемости составит 9 месяцев, а дисконтированный срок окупаемости – 10 месяцев.

Чистая прибыль, приведенная к текущей стоимости денег, к концу 2023 г. составит 34813 тыс. руб.

Индекс прибыльности за 5 лет составит 4,568 пунктов. Это означает, что вложения за исследуемый период принесут прибыли в 4,6 раз больше своего объема.

Можно сказать, что представленный в статье план по созданию и развитию столовой «Тарелка» является целесообразным не только за счет своей экономической эффективности, быстрой реализуемости и окупаемости, но и за счет ценности для «Магнита» опыта, полученного в результате реализации проекта, который, возможно, будет использован для дальнейшего развития формата столовых.

Библиографический список

1. Горемыкин В.А. Планирование на предприятии: учеб. пособие / В.А. Горемыкин. – М.: Юрайт, 2013. – 704 с.
2. Золотогоров В.Г. Организация производства и управление предприятием: учеб. пособие / В.Г. Золотогоров. – Мн.: Книжный дом, 2015. – 448 с.

3. Елисеева, Т.П. Экономический анализ хозяйственной деятельности / Т.П. Елисеева. – Минск: Современ. шк., 2017. – 944 с.
4. Ермолович, Л.Л. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учеб. пособие / Л.Л. Ермолович. – Минск: Современ. шк., 2016. – 736 с.
5. База финансовых показателей для акционеров: сайт ПАО «Магнит». [Электронный ресурс]. ir.magnit.com (дата обращения: 28.11.18).

Оригинальность 95%