|  |
| --- |
|  |
| БИЗНЕС-ПЛАН Создание гостиницы в п. ХХХ ХХХ района Республики Саха (Якутия) |

Разработчик: ИП Божевольная З.А. по заказу ГАУ РС(Я) «Центр Мой бизнес», г. Якутск

СОДЕРЖАНИЕ

[1. Резюме проекта 3](#_Toc19027221)

[2. Описание продукции 5](#_Toc19027222)

[2.1. Характеристика и назначения, основные преимущества 5](#_Toc19027223)

[*3.1. Тип и характеристика гостиничного объекта* 5](#_Toc19027224)

[*3.2. Цены на услуги* 6](#_Toc19027225)

[*3.3. Конкурентные преимущества* 6](#_Toc19027226)

[2.2. Характеристика потенциальных потребителей, каналы сбыта 7](#_Toc19027227)

[3. Организационный план 7](#_Toc19027228)

[3.1. График реализации проекта 7](#_Toc19027229)

[3.2. Перечень разрешительной документации 8](#_Toc19027230)

[3.3. Кадровое обеспечение проекта 9](#_Toc19027231)

[4. Производственный план 10](#_Toc19027232)

[4.1. Характеристика основного производственного процесса 10](#_Toc19027233)

[*4.1.1. Обслуживание клиентов* 10](#_Toc19027234)

[*4.1.2. Правила проживания в гостинице* 10](#_Toc19027235)

[4.2. Описание производственной площадки 11](#_Toc19027236)

[*4.2.1. Размещение* 11](#_Toc19027237)

[*4.2.2. Здание гостиницы* 11](#_Toc19027238)

[*4.2.3. Комплектация и оформление* 11](#_Toc19027239)

[4.3. Потребность и условия поставки сырья и материалов, поставщики 12](#_Toc19027240)

[4.4. Потребность и условия поставки оборудования, поставщики 13](#_Toc19027241)

[4.5. Планируемая программа производства 14](#_Toc19027242)

[4.6. Требования к контролю качества 14](#_Toc19027243)

[4.7. Текущие расходы, расчет себестоимости 15](#_Toc19027244)

[4.8. Экологические вопросы производства 19](#_Toc19027245)

[5. Финансовый план 19](#_Toc19027246)

[5.1. Налоговое окружение проекта 19](#_Toc19027247)

[5.2. Варианты источников финансирования 20](#_Toc19027248)

[5.3. Объемы инвестиций 20](#_Toc19027249)

[5.4. График погашения заемных средств 21](#_Toc19027250)

[5.5. Отчет о прибылях и убытках 22](#_Toc19027251)

[5.6. Отчет о движении денежных средств 22](#_Toc19027252)

[5.7. Расчет точки безубыточности 22](#_Toc19027253)

[5.8. Основные экономические показатели 23](#_Toc19027254)

[6. Оценка проектных рисков, меры по их снижению 23](#_Toc19027255)

[ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ 26](#_Toc19027256)

## Резюме проекта

*Наименование проекта*.

Создание гостиницы в п. ХХХ ХХХ района Республики Саха (Якутия)

*Актуальность проекта*.

Актуальность проекта обусловлена тем, что на услуги гостиницы имеется устойчивый потребительский спрос, даже в периоды экономического кризиса. Гостиничный бизнес является высокорентабельным и при эффективном управлении сопровождается низкими рисками.

*Организационно-правовая форма и вид деятельности.*

Для регистрации деятельности гостиницы в равной степени подходит как регистрация в качестве индивидуального предпринимателя (ИП), так и регистрация в качестве общества с ограниченной ответственностью (ООО). Регистрация в качестве ИП целесообразна, если предполагается: единоличное ведение деятельности, открытие мини-гостиницы, отсутствие намерения реализации на территории гостиницы алкогольной продукции. Организацию в форме общества с ограниченной ответственностью целесообразно осуществлять, если предполагается: участие в деятельности нескольких владельцев, значительные расходы в капитальное строительство, номерной фонд более 15 единиц, торговля на территории гостиницы алкогольной продукцией, привлечение кредитов в дальнейшем.

Предприятие в настоящем проекте создается в форме общества с ограниченной ответственностью.

Вид деятельности (по ОКВЭД2): 55.1 «Деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания».

*Суть проекта*заключается в создании в п. ХХХ ХХХ района Республики Саха (Якутия) современного гостиничного объекта, ориентированного на временное размещение в нем населения со средним доходом и доходом ниже среднего.

*Сроки и этапы реализации проекта.*

Жизненный цикл проекта рассчитан на пять лет (соответствует сроку привлечения заемных средств в проект) и включает в себя три основных этапа:

1. Предынвестиционный этап. Основные мероприятия: регистрация предпринимательской деятельности; поиск инвестора; поиск участка под строительство гостиницы или подходящего помещения.

2. Инвестиционный этап.

В настоящем проекте использован вариант размещения гостиницы в собственном здании. Основные мероприятия: привлечение финансирования; строительство объекта (или выкуп площадей, их реконструкция и ремонт); приобретение и доставка оборудования, инвентаря, мебели; получение разрешений на деятельность гостиницы; наем персонала.

3. Эксплуатационный этап.

Начало работы гостиницы запланировано с девятого месяца от начала привлечения инвестиций в проект.

*Бюджет проекта (финансовые ресурсы, необходимые для осуществления проекта)*.

Открытие гостиницы на собственных площадях потребует инвестиций в размере 7 168 тыс. руб., из них: 6 200 тыс. руб. – строительство здания гостиницы, 968 тыс. руб. – оснащение гостиницы необходимым оборудованием, мебелью, инвентарем.

*Схема финансирования.*

В качестве проектной схемы финансирования может быть выбрано: бюджетное кредитование в Фонде развития предпринимательства РС(Я), лизинг оборудования в региональной лизинговой компании РС(Я), банковское кредитование по программе поддержки субъектов МСП (если действующий бизнес) или смешанная форма, включающая в себя сочетание указанных источников с собственными или привлеченными на безвозмездной основе средствами. В настоящем проекте рассмотрена смешанная проектная схема финансирования в форме вклада собственных средств и микрофинансирования в Фонде развития предпринимательства РС(Я).

*Оценка социально-экономической эффективности проекта.*

Социальный эффект характеризуется следующими ключевыми показателями: налоговые отчисления в бюджет составят 302 тыс. руб. в год, будут созданы рабочие места в количестве пяти штатных единиц, номерной гостиничный фонд возрастет на 10 единиц.

Экономическая эффективность проекта характеризуется следующими ключевыми показателями: чистый дисконтированный доход (NPV) – 27 038 тыс. руб., индекс доходности инвестиций (PI) – 4,8, внутренняя норма доходности (IRR) – 73%, дисконтированный период окупаемости (DPP) – 13 мес.

## 2. Описание продукции

# 2.1. Характеристика и назначения, основные преимущества

## *3.1. Тип и характеристика гостиничного объекта*

Концепция гостевого объекта характеризуется следующими ключевыми параметрами:

1. Наименование гостиничного объекта: ХХХ.

2. Месторасположение: ХХХ район, п. ХХХ, ул. ХХХ, д. ХХХ

3. Статус гостиничного объекта: мини-гостиница.

4. Номерной фонд: 10 номеров, в том числе по количеству: трехместные – 3 номера; двухместные – 5 номеров; одноместные – 2 номера.

5. Вместимость: 21 койкоместо.

6. Площадь здания: 350 кв. м.

7. Этажность: 2 этажа.

8. Наличие всех необходимых коммуникаций.

9. Наличие парковки.

## *3.2. Цены на услуги*

На ценообразование в гостиничном бизнесе оказывают влияние следующие основные факторы: конкурентная среда, месторасположение, спектр услуг, категория номеров, целевая аудитория. Средний ценовой диапазон мини-гостиниц на локальном рынке колеблется в пределах 800-1500 рублей в сутки.

Цены на услуги гостиницы проекта планируется установить в зависимости от категории номера в следующем размере: трехместные номера – 600 руб. на человека в сутки, двухместные номера – 800 руб. на человека в сутки, одноместные номера – 1100 руб. на человека в сутки.

## *3.3. Конкурентные преимущества*

Основными факторами конкурентоспособности объекта инвестиций настоящего проекта станут:

1. Месторасположение. Гостиницу планируется разместить в районе населенного пункта, характеризующегося высокой проходимостью, хорошей транспортной развязкой, расположением рядом с объектами общественного питания (кафе, рестораны), банками.

2. Качество оказываемых услуг. Для клиентов мини-гостиницы будут созданы максимальные условия домашнего уюта и комфорта.

3. Квалификация персонала. Будет набран подготовленный и опытный персонал

4. Опыт работы в отрасли. Инициатор проекта имеет опыт работы в отрасли, обладает необходимыми профессиональными знаниями и навыками практической работы в сфере гостиничного бизнеса.

5. Относительно низкая цена за проживание.

# 2.2. Характеристика потенциальных потребителей, каналы сбыта

Потенциальных потребителей услуг проекта можно классифицировать по следующим ключевым критериям:

1. Категория посетителей. Целевую аудиторию мини-гостиницы образуют следующие категории посетителей:
2. российские туристы;
3. предприниматели, государственные служащие, прибывающие в командировку по работе или учебе;
4. работники, командированные на короткий срок;
5. жители, приезжающие из других районов Якутии с целью отдыха или с иными целями кратковременного пребывания: для обследования в медицинских учреждениях, транзитом при перелете в другие населенные пункты и т.д.

2. Уровень дохода. Основными посетителями мини-гостиницы будут являться клиенты со средним доходом и доходом ниже среднего.

3. Продолжительность пребывания. Планируется, что средняя продолжительность пребывания в создаваемой гостинице составит от 3 до 14 дней.

Основными инструментами продвижения услуг проекта потребителю станет метод «из уст в уста». Для привлечения клиентов также планируется использовать общераспространенные методы рекламы: баннерная реклама, контекстная реклама в социальных сетях, размещение информации о гостинице в 2ГИС.

## 3. Организационный план

# 3.1. График реализации проекта

Проект рассчитан на срок заимствования средств – пять лет.

Календарный план по основным этапам реализации проекта представлен в таблице 3-1.

 Таблица 3-1. Календарный график проекта

| Мероприятия | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9-60 | Стоимость этапа, тыс. руб.  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подготовительные и земляные работы | Х |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 300 |
| Свайные работы закрепление грунтов |  | Х |  |  |  |  |  |  |  |
| Общестроительные работы |  |  | Х | Х | Х | Х |  |  |  | 3 200 |
| *Строительство 1 этажа* |  |  | *Х* | *Х* |  |  |  |  |  | *1 500* |
| *Строительство 2 этажа* |  |  |  | *Х* | *Х* |  |  |  |  | *1 100* |
| *Обустройство кровли* |  |  |  |  | *Х* | *Х* |  |  |  | *600* |
| Фасадные и отделочные работы |  |  |  |  |  | Х |  |  |  | 1 100 |
| Тепло-, водо- и электроснабжение  |  |  |  |  |  | Х | Х |  |  | 600 |
| Пусконаладочные работы |  |  |  |  |  |  | Х |  |  | - |
| Получение разрешительных документов |  |  |  |  |  |  | Х | Х |  | - |
| Оснащение гостиницы |  |  |  |  |  |  | Х | Х |  | 450 |
| Эксплуатация объекта |  |  |  |  |  |  |  |  | Х | - |

Реализацию проекта целесообразно начинать в марте-апреле календарного года, в таком случае открытие гостиницы возможно в конце первого календарного года или в начале второго календарного года жизни проекта.

# 3.2. Перечень разрешительной документации

Следует обратить внимание на следующие группы документов, необходимые для ведения гостиничного бизнеса:

1. Правоустанавливающие документы на помещение и земельный участок.

2. Свидетельство о регистрации предприятия и постановке на учет в ФНС.

3. Разрешительная документация на строительство.

4. Сертификат соответствия (по желанию владельца гостиницы). Гостиничный бизнес в РФ не подлежит лицензированию, но может быть добровольно сертифицирован, что означает присвоение гостинице категории «звездности». С 2019 г. ожидается введение обязательной классификации гостиниц с номерным фондом более 50 номеров, с 2020 г. – с номерным фондом более 15 номеров, с 2021 г. – всех остальных гостиниц.

5. Документы, подтверждающие соответствие требованиям санитарной, технической, пожарной, экологической безопасности, выданные контролирующими инстанциями по результатам проверок.

6. Пакет договоров на оказание услуг сторонними организациями (аутсорсинг). Предметом договора могут быть коммунальные услуги, вывоз мусора, охрана помещения, инкассация, проведение работ по дезинсекции и дератизации, техническое обслуживание.

9. Документы для внутреннего пользования: перечень предоставляемых услуг, устав предприятия, журнал по технике безопасности труда и пожарной безопасности, схема эвакуации при пожаре, книга отзывов и предложений, журнал проверок контролирующими инстанциями, должностные инструкции персонала.

# 3.3. Кадровое обеспечение проекта

Для всех сотрудников, связанных с приемом и обслуживание гостей, будет обязательно наличие санитарных книжек. Штатное расписание персонала проекта представлено в таблице 3-2.

Таблица 3-2. Штатное расписание персонала проекта

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Оплата труда в месяц, руб. | Число работников, ед. |
| Управляющий | 50 000 | 1 |
| Бухгалтер | 3 000 | 1 |
| Администратор (ресепшн) | 45 000 | 1 |
| Горничная | 40 000 | 2 |
| Итого | - | 5 |

## 4. Производственный план

# 4.1. Характеристика основного производственного процесса

## *4.1.1. Обслуживание клиентов*

Технология обслуживания клиентов в гостиницах характеризуется цикличностью – последовательным повторением процесса обслуживания гостя от времени его прибытия в гостиницу до окончательного отъезда из нее.

Технологический алгоритм гостевого цикла условно делится на четыре этапа:

1. до прибытия в гостиницу – бронирование (reservation);
2. прибытие клиента в гостиницу (arrival), регистрация (check in procedure) и размещение клиента (accommodation);
3. проживание (staying) и обслуживание гостя в гостинице;
4. выезд (departure), окончательная оплата гостем услуг гостиницы.

Прием и оформление клиентов в мини-гостинице предусматривает упрощенную регистрацию въезда-выезда проживающего, необходимую для отчетности и расчета часов пребывания.

## *4.1.2. Правила проживания в гостинице*

Клиенты будут информированы о правилах проживания и пожарной безопасности.

Правила будут размещены в каждом гостиничном номере. Особое внимание будет уделено строгому контролю здорового образа жизни (ЗОЖ).

В целях обеспечения безопасности клиентов в доме гостиницы будет установлена охранная сигнализация.

# 4.2. Описание производственной площадки

# *4.2.1. Размещение*

Оптимальными местами для размещения гостиницы являются: центральная часть населенного пункта, спальный район, въезд в населенный пункт и выезд из него.

Создаваемую гостиницу планируется разместить по адресу: п. ХХХ, ул. ХХХ, д. ХХХ, рядом с транспортной развязкой, кафе, ресторанами, развлекательными заведениями, банками.

# *4.2.2. Здание гостиницы*

Наиболее приемлемый вариант для небольших гостиниц – выкуп и перепланировка помещений или строительство собственного обособленного объекта. При выкупе жилых помещений для организации гостиницы потребуется их перевод в нежилой фонд. Кроме того, при строительстве, ремонте и оснащении помещений под гостиницу необходимо соблюдение строительных, санитарных, экологических норм и требований безопасности.

Хозяйство мини-гостиницы будет отвечать современным требованиям и иметь соответствующее санитарно-техническое обустройство. Система водоснабжения и водоотведения, а также теплообеспечение планируются центральными.

#  *4.2.3. Комплектация и оформление*

Площадь и комплектация номеров гостиницы подлежит соответствию следующим стандартным требованиям:

1. площадь одноместного номера не должна быть менее 9 кв. м;
2. площадь двухместного номера не должна быть меньше 12 кв. м;
3. для многоместных номеров применяется следующий расчет: к базовым 9 кв. м добавляется 6 кв. м на каждого постояльца. Исключение составляют сезонные мини-гостиницы, где на одного человека допускается 4,5 кв. м;
4. каждый гостиничный номер должен быть оснащен: кроватью, столом, стулом, тумбой, местом для хранения вещей, зеркалом, одним светильником (минимум), ковровым покрытием или прикроватным ковриком, дверным замком, занавесками;
5. при заселении в каждом номере обязательно должен быть комплект постельного белья и набор полотенец.

Помимо жилых номеров (комнат) в гостинице будет находиться общая кухня, где клиенты смогут самостоятельно приготовить еду. Кухня будет оснащена всем необходимым для приготовления пищи: печь, микроволновая печь, холодильник, посуда. Одноместные номера планируется оснастить отдельными холодильными установками.

Клиенты самостоятельно смогут воспользоваться стиральной машиной, гладильной доской и утюгом. На территории гостиницы будет функционировать сеть wi fi.

# 4.3. Потребность и условия поставки сырья и материалов, поставщики

К расходным материалам гостиниц относятся материалы на содержание санитарных узлов в номерах и материалы на уборку номеров. Сумма материальных расходы в гостинице на 10 номеров в среднем в сутки составит 8 330 руб. (см. табл. 4-1).

 Таблица 4-1. Расчет материальных расходов для гостиницы в месяц

|  |
| --- |
| Расходные материалы на содержание санитарных узлов в номерах |
| Наименование материала | Норма расхода, в мес. | Клиентооборот в сутки (вкл. работников) | Цена, руб. за ед. | Материальные расходы, руб. в сутки |
| Жидкое мыло, мл | 130 | 70 | 80 руб./250 мл | 2912 |
| Туалетная бумага, рул. | 1 | 70 | 25 руб./ 1 рул. | 1 |
| Туалетное мыло, гр. | 70 | 70 | 50 руб./135 гр. | 1 815 |
| Освежитель воздуха, мл | 30 | 70 | 400 руб./250 мл | 3 360 |
| Расходные материалы на уборку номеров |
| Наименование материала | Норма на номер, в сутки | Расход в сутки, л | Цена, руб. за ед. | Материальные расходы, руб. в сутки |
| Универсальное моющее средство, мл | 25 | 250 | 100 руб. / 0,5 л | 20 |
| Дезинфицирующее средство, мл | 15 | 150 | 100 руб. / 0,5 л | 30 |
| Средства для чистки санитарно-технических приборов, мл | 80 | 800 | 120 руб. / 0,5 л | 192 |
|  Всего | 8330 |

Расходные материалы планируется приобретать оптом на складах или базах хозяйственных товаров на локальном рынке.

# 4.4. Потребность и условия поставки оборудования, поставщики

Расходы на оснащение гостиницы оборудованием, мебелью и инвентарем представлены в таблице 4-2.

Таблица 4-2. Оборудование, мебель и инвентарь для оснащения гостиницы

| Наименование оборудования | Количество | Цена, руб. за ед. | Сумма, тыс. руб. |
| --- | --- | --- | --- |
| Оснащение ресепшн-стойки | 71 |
| Стол | 1 | 6 000 | 6 |
| Стул  | 2 | 5 000 | 10 |
| Диван | 1 | 20 000 | 20 |
| Ноутбук | 1 | 35 000 | 35 |
| Оснащение номеров  | 634 |
| Кровать односпальная | 18 | 7 000 | 126 |
| Тумба прикроватная | 18 | 2 000 | 36 |
| Шкаф | 10 | 8 000 | 80 |
| Письменный стол | 10 | 4 500 | 45 |
| Телевизор  | 10 | 15 000 | 150 |
| Комплект постельных принадлежностей | 45 | 2 500 | 113 |
| Матрацы, одеяла, подушки | 18 | 3 000 | 54 |
| Холодильник-мини | 2 | 15 000 | 30 |
| Оснащение кухни | 183 |
| Стол | 1 | 10 000 | 10 |
| Стул | 5 | 3 000 | 15 |
| Печь | 1 | 35 000 | 35 |
| Холодильная камера  | 1 | 60 000 | 60 |
| Микроволновая печь | 1 | 8 000 | 8 |
| Стол разделочный | 1 | 10 000 | 10 |
| Посуда | 10 | 1 500 | 15 |
| Кухонный инвентарь | 1 | 30 000 | 30 |
| Оснащение хозяйственного блока | 80 |
| Стиральная машина | 1 | 40 000 | 40 |
| Утюг и гладильная доска  | 1 | 10 000 | 10 |
| Ведра, посуда и прочий инвентарь | 1 | 30 000 | 30 |
| ИТОГО: | 968 |

# 4.5. Планируемая программа производства

Спрос на продукцию проекта не имеет ярко выраженной сезонности. Среднегодовая выручка составит 17 695 тыс. руб. (см. табл. 4-3).

Таблица 4-3. Производственно-сбытовой план проекта

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип номера | Кол-во | Вместимость, клиентов | Коэффициент заполняемости | Цена, руб. чел\*сутки | Средняя выручка, тыс. руб. в год |
| Одноместный номер | 2 | 2 | 0,8 | 1100 | 1 285 |
| Двухместный номер | 5 | 10 | 0,8 | 800 | 11 680 |
| Трехместный номер | 3 | 9 | 0,8 | 600 | 4 730 |
| Всего | 10 | 21 | х | х | 17 695 |

# 4.6. Требования к контролю качества

Нормативно-правовую базу в сфере гостиничного хозяйства образуют следующие основные документы:

1) ГОСТ «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения»;

2) ГОСТ «Туристские услуги. Общие требования»;

3) ГОСТ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование туристских услуг»;

4) ГОСТ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов»;

5) ГОСТ «Услуги населению. Термины и определения»;

6) ГОСТ «Модель обеспечения качеств услуг»;

7) ГОСТ «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»;

8) Система классификации гостиниц и иных средств размещения;

Управление качеством в гостинице предполагает наличие систем, контролирующих организацию и предложение услуг:

1. Систему подбора персонала и его обучение. Администрации гостиницы требуется обеспечить подбор сотрудников, обладающих необходимыми знаниями, имеющими навыки оказания услуг высокого качества;

2. Систему контроля качества, стандартизации предлагаемых услуг. При разработке стандартов обслуживания в гостиницах собственники и менеджеры должны четко определить цель стандартизации. Стандарты должны быть гибкими, соответствовать требованиям и пожеланиям клиентов;

3. Систему контроля степени удовлетворенности клиентов, что предполагает анализ жалоб и предложений клиентов, сравнение качества услуг конкурентов с качеством собственного предложения услуг.

# 4.7. Текущие расходы, расчет себестоимости

В состав текущих расходов войдут статьи расходов, описанные ниже.

1. Материальные расходы.

Состав материальных расходов образуют расходы на содержание и уборку гостиницы.

Среднегодовые материальные расходы составят 3 041 тыс. руб. (см. табл. 4-4).

Таблица 4-4. Расчет материальных расходов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Статья | Удельный расход, руб. в сутки | Количество рабочих дней в периоде | Расходы в год, тыс. руб. |
| Расходные материалы на содержание санитарных узлов в номерах | 8 088 | 365 | 2 952 |
| Расходные материалы на уборку номеров | 242 | 365 | 88 |
| Всего | х | х | 3 041 |

1. Расходы на фонд оплаты труда персонала проекта.

Среднегодовые расходы на фонд оплаты труда составят 2 770 тыс. руб. (см. табл. 4-5).

Таблица 4-5. Расчет расходов на фонд оплаты труда

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Должность | Оплата труда в месяц, руб. | Число работников, ед. | Фонд оплаты труда в год, тыс. руб. | ФОТ с отчислениями в год, тыс. руб. |
| Управляющий | 50 000 | 1 | 600 | 781 |
| Бухгалтер | 3 000 | 1 | 36 | 36 |
| Администратор (ресепшн) | 45 000 | 1 | 540 | 703 |
| Горничная | 40 000 | 2 | 960 | 1250 |
| Итого | - | 5 | 2 136 | 2 770 |

1. Расходы на электроэнергию.

Среднегодовые расходы на энергопотребление составят 310 тыс. руб. (см. табл. 4-6).

Таблица 4-6. Расчет расходов на электроэнергию

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Значение показателя |
| Норма на человека в сутки, кВт | 3 |
| Клиентооборот в сутки, чел. | 65 |
| Фонд рабочего времени, дней | 365 |
| Расход в год, кВт\*ч  | 71 175 |
| Тариф, руб. за кВт | 4,36 |
| Расходы в год, тыс. руб. | 310 |

1. Расходы на водопотребление и водоотведение.

Среднегодовые расходы на воду составят 236 тыс. руб. (см. табл. 4-7).

Таблица 4-7.Расчет расходов на воду и сток воды

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Норма, куб. м на чел. в сутки | Клиентооборот в сутки | Расход в год, куб. м | Тариф, руб. за куб. м | Расходы в год, тыс. руб. |
| Холодная вода | 0,047 | 65 | 1 115 | 57 | 64 |
| Горячая вода | 0,033 | 65 | 783 | 127 | 99 |
| Водоотведение | 0,08 | 65 | 1 898 | 39 | 73 |
| Всего: | 236 |

1. Расходы на сбор и вывоз твердых бытовых отходов (ТБО).

Среднегодовые расходы на сбор и вывоз ТБО составят 38 тыс. руб. (см. табл. 4-8).

Таблица 4-8. Расчет расходов на сбор и вывоз ТБО

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Значение показателя |
| Норма на человека в сутки, куб. м | 0,0019 |
| Клиентооборот в сутки | 65 |
| Фонд рабочего времени, дней | 365 |
| Расход в год, куб. м | 46 |
| Тариф, руб. за куб. м | 846 |
| Расходы в год, тыс. руб. | 38 |

1. Расходы на тепловую энергию.

Расходы на тепловую энергию зависят от системы отопления помещений. В настоящем проекте предполагается использование автономной системы отопления базы с применением газовых котлов.

Среднегодовые расходы на отопление составят 608 тыс. руб. (см. табл. 4-9).

Таблица 4-9. Расчет расходов на тепловую энергию

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Система отопления (вид ресурса) | Ед. изм. | Тепловая нагрузка, ед. на кв. м в год | Коэф-фициент К1 | Площадь, кв. м | Объем потреб-ления, ед. в год | Тариф, руб. за ед. | Расходы в год, тыс. руб. |
| Автономное: газ | куб.м | 186 | 1,04 | 350 |  67 704  | 8,98 | 608  |
| \* К1 – поправочный коэффициент за климатическую зону |

1. Амортизация.

Среднегодовые амортизационные отчисления (амортизация рассчитана линейным методом) составят 415 тыс. руб. (см. табл. 4-10).

Таблица 4-10. Расчет амортизационных отчислений

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Актив | Срок службы, лет | Норма  | Балансовая стоимость, тыс. руб. | Амортизация в год, тыс. руб. |
| Здание | 30 | 0,03 | 6 200 | 207 |
| Оборудование | 7 | 0,14 | 771 | 110 |
| МБП | 2 | 0,50 | 197 | 98 |
| Всего: | 7 168 | 415 |

1. Прочие расходы.

Среднегодовые прочие расходы составят 166 тыс. руб. (см. табл. 4-11).

Таблица 4-11. Расчет прочих расходов

|  |  |
| --- | --- |
| Статья расходов | Сумма расходов в год, тыс. руб. |
| Расходы на услуги связи | 18 |
| Расходы на маркетинг  | 24 |
| Расходы на охрану | 36 |
| Общехозяйственные и прочие непредвиденные расходы | 88 |
| Всего | 166 |

Валовые текущие расходы проекта в полный календарный год в среднем составят 7 585 тыс. руб. В структуре себестоимости основную долю будут занимать материальные расходы и расходы на оплату труда персонала (см. табл. 4-12).

Таблица 4-12. Структура себестоимости

|  |  |
| --- | --- |
| Статья расходов | Структура |
| тыс. руб. | в процентах к итогу |
| Материальные расходы | 3 041 | 40,1 |
| Расходы на ФОТ | 2 770 | 36,5 |
| Расходы на электроэнергию | 310 | 4,1 |
| Расходы на воду и сток воды | 236 | 3,1 |
| Расходы на вывоз ТБО | 38 | 0,5 |
| Расходы на отопление | 608 | 8,0 |
| Амортизация | 415 | 5,5 |
| Прочие расходы | 166 | 2,2 |
| Всего | 7 585 | 100,0 |

#  4.8. Экологические вопросы производства

Идея проекта не предусматривает какого-либо кардинального изменения окружающей среды. При регулярном и своевременном вывозе твердых и жидких бытовых отходов загрязнение окружающей среды будет сведено к минимуму.

## 5. Финансовый план

# 5.1. Налоговое окружение проекта

В проекте может использоваться один из следующих режимов налогообложения:

1. Общая система налогообложения (с вариациями). Для субъектов малых форм предпринимательской деятельности данная система налогообложения является наименее привлекательной.

2. Упрощенная система налогообложения (первого и второго типа, но выгоднее вариант «доходы минус расходы). Режим с точки зрения экономической выгоды менее привлекателен в сравнении с ЕНВД.

3. Единый налог на вмененный доход. Данный режим налогообложения является наиболее привлекательным. ЕНВД для данного вида деятельности рассчитывается от площади. ЕНВД можно применять, если площадь помещений для временного размещения и проживания составляет не более 500 кв. м.

В настоящем проекте в качестве системы налогообложения выбран единый налог на вмененный доход (см. табл. 5-1).

Таблица 5-1. Годовая сумма налоговых отчислений

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Вид | 1 кв. | 2 кв. | 3 кв. | 4 кв. | Всего |
| ЕНВД | 75 | 75 | 75 | 75 | 302 |

# 5.2. Варианты источников финансирования

Внешними источниками финансирования проекта могут выступить заемные средства Фонда развития предпринимательства Республики Саха (Якутия), кредитные ресурсы банков или средства Региональной лизинговой компании Республики Саха (Якутия).

В настоящем проекте рассмотрена смешанная проектная схема финансирования в форме микрофинансирования в Фонде развития предпринимательства Республики Саха (Якутия) и вложения собственных или привлеченных средств (см. табл. 5-2).

Таблица 5-2. Источник финансирования проекта

|  |  |
| --- | --- |
| Источник финансирования | Сумма, тыс. руб. |
| Источники долгового финансирования | 5 000 |
| *Заемное финансирование в Фонде РП РС(Я)* | *5000* |
| *Лизинг в Региональной лизинговой компании* | *0* |
| *Банковское (или иное) кредитование* | *0* |
| Источники собственного капитала | 2 168 |
| *Собственные средства* | *2 168* |
| *Иное: гранты и т.п. (указать)* |
| Всего | 7 168 |

# 5.3. Объемы инвестиций

Общая сумма первоначальных инвестиций составляет 7 168 тыс. руб. (см. табл. 5-3).

Таблица 5-3. Инвестиции в проект

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Статья расходов | Сумма, тыс. руб. | Структура, в процентах к итогу |
| Основные фонды | 7 168 | 100 |
| *Здания* | *6 200* | *87* |
| *Оборудование, техника, инвентарь* | *968* | *13* |
| Всего | 7 168 | 100 |

# 5.4. График погашения заемных средств

График выплат по долговым обязательствам, планируемым к привлечению на финансирование настоящего проекта, представлен в таблице 5-4.

Таблица 5-4. График гашения и обслуживания долговых обязательств

|  |
| --- |
| Условия привлечения средств: |
| Процентная ставка, % | 8 |
| Срок, лет | 5 |
| Отсрочка по выплате долга, мес. | 12 |
| Показатель | 2019 |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 5000 | 5000 | 5000 | 5000 | х |
| Оплата процентов | 99 | 100 | 101 | 101 | 400 |
| Возврат основного долга | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Выплаты всего | 99 | 100 | 101 | 101 | 400 |
| Показатель | 2020 |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 5000 | 4738 | 4471 | 4200 | х |
| Оплата процентов | 99 | 94 | 90 | 85 | 368 |
| Возврат основного долга | 262 | 267 | 271 | 276 | 1076 |
| Выплаты всего | 361 | 361 | 361 | 361 | 1444 |
| Показатель | 2021 |   |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 3924 | 3640 | 3352 | 3058 | х |
| Оплата процентов | 77 | 73 | 68 | 62 | 279 |
| Возврат основного долга | 284 | 288 | 293 | 299 | 1165 |
| Выплаты всего | 361 | 361 | 361 | 361 | 1444 |
| Показатель | 2022 |   |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 2759 | 2452 | 2140 | 1822 | х |
| Оплата процентов | 54 | 49 | 43 | 37 | 183 |
| Возврат основного долга | 307 | 312 | 318 | 324 | 1261 |
| Выплаты всего | 361 | 361 | 361 | 361 | 1444 |
| Показатель | 2023 |   |
| 1 кв | 2 кв | 3 кв | 4 кв | Всего |
| Количество дней в периоде | 90 | 91 | 92 | 92 |
| Остаточная стоимость | 1498 | 1167 | 829 | 485 | х |
| Оплата процентов | 30 | 23 | 17 | 10 | 79 |
| Возврат основного долга | 331 | 338 | 344 | 485 | 1498 |
| Выплаты всего | 361 | 361 | 361 | 494 | 1577 |
| Оплата процентов всего | 1310 |
| Возврат основного долга всего | 5000 |
| Выплаты всего | 6310 |

# 5.5. Отчет о прибылях и убытках

План по прибыли представлен в приложении 1 к бизнес-плану. Динамика показателей прибыли свидетельствует о финансовой состоятельности проекта.

# 5.6. Отчет о движении денежных средств

Прогнозный отчет о движении денежных средств проекта приведен в приложении 2 к бизнес-плану.

Видно, что проект ликвиден, т.к. на каждом интервале его жизни соблюдено положительное сальдо денежных потоков. Данное условие является обязательным для положительной оценки состоятельности проекта, поскольку свидетельствует о том, что при реализации проекта смогут быть выполнены все обязательства: осуществлены текущие расчеты, обслужен и погашен заемный капитал, выполнены необходимые налоговые отчисления.

# 5.7. Расчет точки безубыточности

Значение объема продаж (в стоимостном выражении), при котором проект не приносит ни прибыли, ни убытка, называется порогом рентабельности (или точкой безубыточности проекта). В рамках данного проекта объемы выручки выше порога рентабельности, что характеризует проект, как эффективный (см. табл. 5-5).

Таблица 5-5. Оценка безубыточности проекта, тыс. руб.

|  Показатель  | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выручка  | 4 424 | 17 695 | 17 695 | 17 695 | 17 695 |
| Переменные расходы | 906 | 3 626 | 3 626 | 3 626 | 3 626 |
| Валовая прибыль | 3 517 | 14 070 | 14 070 | 14 070 | 14 070 |
| Постоянные расходы | 1 242 | 4 629 | 4 541 | 4 445 | 4 341 |
| Точка безубыточности  | 1 562 | 5 822 | 5 711 | 5 590 | 5 459 |
| Запас финансовой прочности | 2 862 | 11 873 | 11 985 | 12 105 | 12 236 |
| Запас финансовой прочности, в процентах | 65 | 67 | 68 | 68 | 69 |

# 5.8. Основные экономические показатели

Проект следует признать экономически эффективным по результатам расчета его критериальных показателей (см. табл. 5-6).

Таблица 5-6. Расчет показателей эффективности проекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Значение | Ед. изм. | Критерий приемлемости |
| Чистый денежный доход (NPV) | 27 038 | тыс. руб. | >0 |
| Индекс доходности инвестиций | 4,8 | - | >1 |
| Внутренняя норма доходности | 73 | % | > ставки по кредиту |
| Период окупаемости (от начала эксплуатации проекта) | 1,05 | лет | < срока проекта |
| 13 | мес. |

## 6. Оценка проектных рисков, меры по их снижению

Риски, имеющие отношение к сфере гостиничного бизнеса, разнообразны, их количество достаточно высокое. Республика Саха (Якутия) в этом отношении имеет средние показатели. Вероятность риска зависит от географического расположения объекта гостиничного бизнеса, от состава и эффективности мероприятий, направленных на его минимизацию. Наиболее существенными рисками для предприятий гостиничного бизнеса Республики Саха (Якутия) являются: техногенные, предпринимательские, инвестиционные, риски краж, риски отравлений продуктами питания. Высокая вероятность проявления данных рисков связана с особенностями ведения бизнеса, с недостаточным качеством организационных мероприятий.

Негативные проявления рассмотренных рисков могут быть сведены к минимуму за счет проведения соответствующих мероприятий по внедрению современных технологических средств, соблюдения технологий строительства, требований нормативной и технической документации; за счет достоверной оценки активов и формирования «прозрачной и полезной» отчетности, привлечения дополнительных финансовых ресурсов; за счет эффективной организации служб безопасности гостиницы; за счет работы с проверенными поставщиками продуктов питания и т.д.

Качественная оценка рисков представлена в таблице 6-1.

Таблица 6-1. Оценка рисков проекта

| Виды рисков | Вероятность проявления  | Способы минимизации |
| --- | --- | --- |
| Внешние риски |
| Природные (климатические) | Низкая | Минимизация ущерба связанная с прогнозирование стихийных бедствий, страхование |
| Инвестиционные | Средняя | Диверсификация в выборе инвесторов |
| Профессиональные | Низкая | Соблюдение правил техники безопасности, должностных инструкций, рекомендаций, страхование |
| Риск пожарной опасности | Низкая | Соблюдение правил противопожарной безопасности, техническое оснащение системами автоматизированного пожаротушения и оповещения, страхование |
| Риски краж (хищений) | Средняя | Эффективная работа службы безопасности гостиницы |
| Внутренние риски |
| Производственные | Средняя | Управление бронированием номеров, управление регистрацией и размещением гостей, сбор информации о состоянии гостиничных номеров |
| Маркетинговые | Средняя | Ведение статистики доходности и загрузки номерного фонда, изучение емкости рынка, мониторинг изменений численности и структуры потребителей, мониторинг изменений в позициях конкурентов, изучение возможности дифференциации предоставляемых услуг  |
| Финансовые | Средняя | Формирование счетов к оплате, расчеты с целевыми потребителями в интерактивном режиме |
| Кадровые | Низкая | Подбор, отбор и обучение персонала, разработка системы морального и материального поощрения сотрудников |

## ПРИЛОЖЕНИЯ К ПРОЕКТУ