**Управление образования и науки Тамбовской области**

**Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**



**Бизнес-проект**

**Гостиница «Раньше-лучше»**

**Студентки 3 курса группы Гостиничное дело 3**

**ТОГБПОУ «Колледжа торговли, общественного питания и сервиса»**

**Труляевой Анастасии Андреевны**

**Руководитель проекта:**

**Паршина Зоя Александровна**

**Тамбов 2024**

**БИЗНЕС-ПЛАН**

**(ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ)**

**Название проекта:**

**Гостиница «Раньше-лучше»**

**Ф.И.О.:**

**Труляева Анастасия Андреевна**

**Суть предлагаемого проекта:**

заключается в создании гостиницы, которая будет специально оборудована в комфортное и уютное место для людей, где они смогли бы попасть в атмосферу своего детства и ощутить это прекрасное время ещё раз.

**Ориентировочная стоимость проекта составляет:**

4 000 000 рублей

**Срок окупаемости проекта:**  3-4 года

**Создание рабочих мест:**  21 рабочее место

1. **Суть предлагаемого проекта**

Благодаря активному развитию туристического бизнеса, востребовности и количеству путешественников, возрастает потребность в качественных и интересных гостиницах. Поэтому я бы хотела предложить вам свой проект, вид деятельности которого оказание гостиничных услуг. Начинать воплощать свой проект в жизнь я буду с нулевым первоначальным капиталом. Мне понадобится выкупить помещение.

При проектировании гостиницы необходимо учитывать место будущей гостиницы.  Выявить преимущества места расположения, посадка на участок, силуэт здания, узнаваемый фасад здания, удобное планировочное решение гостиницы и другие плюсы на стадии проекта.

Большинство людей, приезжающих в незнакомый город с целью посмотреть достопримечательности и по максимуму прочувствовать национальный колорит, стремятся поселиться в историческом центре города.

 По многочисленным поискам я нашла подходящий вариант гостиницы для выкупа -гостиница «Уют», расположенная по адресу г. Тамбов, ул. Коммунальная 34. Я выбрала именно это помещение под свою гостиницу, так как оно находится в «сердце» города, у него очень хорошее расположение относительно аэропорта (на такси 20 мин), очень хорошее расположение относительно автобусных остановок (5 мин). Поблизости есть множество ресторанов и мест отдыха- Музейный комплекс «Усадьба Асеевых» (11 мин ходьбы), дом- музей Г. В. Чичерина (6 минут ходьбы), памятник Зое Космодемьянской (16 мин ходьбы) и другое. Рестораны: «Шаурма от Артура», «Гурман кафе», «Софи» и другие.

 На совершение данной операции мне необходимо приблизительно 3 000 000 рублей в кредит.

Я обладаю такими знаниями по выбранной сфере , как:

* умею: строить диалоги с гостями, решать конфликтные вопросы с гостями, оформлять документы;
* знаю: перечень услуг, предоставляемых в отеле, правила этикета, а также отлично знаю и ориентируюсь в своём родном городе.

 Личного опыта в гостиничной индустрии не имею. На данный отрезок времени получаю среднее профессиональное образование администратора.

1. **Маркетинг.**

Для того, чтобы узнать будут ли наши услуги востребованы, я проанализировала рынок и сделала вывод, что в Тамбовской области на 2024 год население составляет 957 163 человек. По результатам опроса по предпочтениям данной услуги из этих людей 50% опрошенных- хотели бы побывать в этой гостинице, 25%- данная отрасль была не интересна, а остальные 25%- заселились бы если цены не превышали 3000р. За сутки.

Оценить объёмы будущих продаж будет достаточно сложно.

Мой проект будет ориентирован в основном на такую целевую аудиторию как: пожилые люди, женщины и мужчины в возрасте от 40 лет. Так как именно такому возрасту людей скорее всего захочется погрузиться в свои накопившиеся воспоминания о детстве, поесть с утра той самой манной каши, как у мамы, и ощутить ту самую заботу, которой мы будем стараться окружать наших потребителей.

В соответствии с анализом конкуренция на рынке высока. В список наших прямых конкурентов входят: «Гранд отель Тамбов», гостиница «Париж», и гостиница «Славянская».

Преимущества перед конкурентами:

Мы будем представлять идею гостиницы, которой ещё не существовало ранее в Тамбове. Ценообразование в нашей гостинице будет минимальным, для того, чтобы даже в пенсионном возрасте человек смог позволить себе снять номер в нашей гостинице. А также у нас будут представлены льготы и скидки для пенсионеров.

Минусы перед конкурентами:

Так как мы только открываемся, о нас мало кто будет знать. Отсюда следует, что нам нужна будет реклама.

Прежде всего мы бы создали свой официальный сайт с возможностью бронирования и совершения платежей онлайн, приукрашенного большим количеством заманчивого фото или видеоконтента. Большим преимуществом также будет адаптивность дизайна нашего сайта для мобильных устройств, которыми чаще всего пользуются для поиска информации. Это позволит более молодому поколению людей помогать бронировать номера своим бабушкам и дедушкам.

Также имеет место быть для нашей гостиницы ещё один способ распространения рекламы- это листовки и брошюры. Ведь именно печатные виды рекламы самый достигаемый способ привлечь внимание пожилого человека, так как современными технологиями они сами не пользуются.

Мы предложим местным компаниям разносить наши листовки вместе с газетами по почтовым ящикам частных и квартирных домов как можно чаще.

1. **Организационный и производственный планы.**

Подготовительный период.

Одним из важных шагов в моём бизнес- проекте является ремонт и комплектация номеров.

Так, во всех номерах обязаны быть:

* Кровать (размеры будут различаться в зависимости от уровня номера)

- кровать King Size- 180\*200 (2шт)- 43 980 рублей;

-кровать Queen Size- 160\*200 (2шт)- 197 980 рублей;

-кровать односпальная- 100\*200 (8 шт)- 49 200 рублей;

-кровать «полуторная»- 137\*190 ( 4 шт )- 53 288 рублей;

* Комплекты постельных принадлежностей и белья- приблизительно 2 840 рублей
* Прикроватные тумбочки (32 шт)- 39 776 рублей
* Плотные шторы или жалюзи, обеспечивающие затемнение в помещении (16 шт)- 69 712 рублей
* Вешалки или крючки для верхней одежды и головных уборов (85 шт)- 9 496 рублей
* Зеркала в полный рост или просто большого размера (16 шт)- 92 368 рублей
* Розетки в номерах (более 3 шт в номере)- 3 256 рублей
* Ковры для прихожей- 60\*90 (16 шт)- 14 190 рублей
* Ковры для основного зала- 200\*400 (16 шт)- 779 040 рублей.

При выборе мебели необходимо отдать предпочтение специальной «гостиничной» мебели, которую отличает как прочность, так и удобство в эксплуатации. К примеру, для облегчения уборки номера, кровать должна легко отодвигаться, а ножки должны быть выполнены из металла для долговечного использования, чтобы не царапать и не оставлять следы на полу.

Если мебель и оборудование в номера я закупаю новые под свою задумку, то остальное, для экономии средств, я оставляю так, как есть, ведь выкупленное помещение уже было оборудовано под гостиницу и хорошее состояние помещения позволяет мне это сделать.

План работ запланирован на 7 месяцев с учётом:

* Приобретение и установка мебели. Время на закупку и установку будет напрямую зависеть от поставщиков и их готовности к сотрудничеству.
* Накладка и пуск оборудования. Время на накладку и пуск оборудования будет зависеть от количества и сложности конструкции оборудования.
* Установление (проверка) систем безопасности: автоматическая пожарная сигнализация, система оповещения, средства пожаротушения, охранная сигнализация, система контроля и управления доступом, видеонаблюдение.

Грамотное применение средств и систем безопасности гостиницы может заметно повысить её качественный уровень, рейтинг в глазах конкурентов и клиентов. Эффективные меры по защите жизни, здоровья и имущества граждан являются первоочередными и самыми важными.

Параллельно с ремонтом следует также подбирать квалифицированный персонал. Этот процесс может занять около 4-х недель в зависимости от критериев поиска, техник отсева, чётких представлений о потребностях предприятия в конкретных работниках, их навыках и уровне квалификации.

Таблица 1. Планируемое количество принятых сотрудников.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | З/п в месяц | З/п в квартал |
| 1. | Администратор-2 | 50 000 р. | 300 000 р. |
| 2. | Горничная-8 | 20 000 р. | 480 000 р. |
| 3. | Официант-3 | 30 000 р. | 270 000 р. |
| 4. | Повар-2 | 37 000 р. | 222 000 р. |
| 5. | Охранник-2 | 25 000 р. | 150 000 р. |
| 6. | Технический персонал-2 | 35 000 р. | 210 000 р. |
| 7. | Бухгалтер-2 | 52 000 р. | 312 000 р. |
|  ИТОГО: | 249 000 р. | 1 944 000 р. |

**Руководитель проекта-** Труляева Анастасия Андреевна.

**Руководитель проекта будет осуществлять деятельность:**

1. Осуществлять организацию, планирование и координацию деятельности предприятия
2. Определять системы вознаграждения и программы мотивации
3. Распределять рабочие места
4. Обеспечивать предоставление гостям необходимой и достоверной информации об оказываемых услугах гостиницы
5. Изучать спрос потребителей
6. Устанавливать служебные обязанности для работников и принимать меры по обеспечению их исполнения
7. Контролировать соблюдение стандартов и норм: руководитель должен контролировать соблюдение санитарных, пожарных, и других норм в гостинице
8. Обеспечивать правильное составление бюджета гостиницы и контролировать его исполнение, а также организовывать подготовку и анализ финальной отчётности.

**Фонд оплаты труда наёмных работников в квартал составит:** 2 241 000 р.

**Форма собственности-** ИП

**Бухгалтерский учёт будет вести бухгалтер один раз в квартал**

**Необходимые ресурсы:**

**Помещение:**

Площадь помещения нашей гостиницы составляет 783 м2

Представленное выкупленное здание двухэтажное, выполнено из каркасной технологии со встроенным дополнительным утеплением. Гостиница из каркаса сделана на основе древесных плит, что очень хорошо, ведь древесные плиты отлично поддаются обработке.

Выкупленная гостиница имеет такие зоны как: лобби, жилая часть, технические помещения, помещения торгово-бытового обслуживания (химчистка, ателье), лестничные холлы, горизонтальные коммуникации (коридоры).

При переоборудовании внутренней части здания, туда будут включены также такие зоны, как: помещения для развлечений (помещение для дискотек, мастер-классов,развлекательных программ и другое) и помещение для питания гостей.

Необходимо при проектировании нашей гостиницы разработать определённый единый стиль интерьера. Как мне кажется, она должна быть выполнена под минималистический стиль. Он во все времена был популярен и выделялся своей простотой и ясностью композиции. Такой вариант интерьера будет по вкусу любому гостю.

**Производственный процесс и объёмы производства.**

План объёма производства создаётся исходя из заполняемости гостиницы. Мы прогнозируем постепенное увеличение объёмов продаж в первые 10 месяцев реализации проекта.

По нашим расчётам суточная заполняемость будет составлять:

* Одноместный номер- 3 шт- стоимость номера- 2 500 р. \* 3 чел. = 7 500 р. (за одни сутки)
* Двухместный номер- 3 шт- стоимость номера- 3 700 р. \* 6 чел. = 22 200 р. (за одни сутки)
* Одноместный Эконом класс- 3 шт- стоимость номера- 3 950 р. \* 3 чел. = 11 850 р. (за одни сутки)
* Апартаменты с 1-ой двуспальной кроватью- 2 шт- стоимость номера- 4 000 р. \* 4 чел. = 16 000 р. (за одни сутки)
* Двухкомнатный семейный номер- 3 шт- стоимость номера- 4 600 р. \* 9 чел. = 41 400 р. (за одни сутки)
* Двухместный Люкс- 2 шт- стоимость номера- 5 300 р. \* 4 чел. = 21 200 р. (за одни сутки)

Дополнительные услуги:

Питание:

* Полный пансион- 1 500 р. \* 9 чел. = 13 500 р. (за одни сутки)
* Полупансион- 500 р. \* 9 чел. = 4 500 р. (за одни сутки)

Хозяйственный услуги:

* Стирка- 300 р. \* 13 чел. = 3 900 р. (за одни сутки)
* Глажка- 450 р. \* 10 чел. = 4 500 р. (за одни сутки)

Развлечения:

* Аренда конференц- зала – 600 р. \* 20 чел. = 12 000 р.(за одни сутки)
* Услуга мастер- классов – 540 р. \* 15 чел. = 8 100 р.(за одни сутки)
* Услуга развлекательных программ- 200 р. \* 18 чел. = 3 600 р.( за одни сутки).

По нашим расчётам месячная заполняемость будет составлять:

* Одноместный номер- 7 500 р. \* 30 = 225 000 р.( за месяц)
* Двухместный номер- 22 200 р. \* 30 = 666 000 р.(за месяц)
* Эконом одноместный- 11 850 р. \* 30 = 355 500 р.( за месяц)
* Апартаменты с 1-ой двуспальной кроватью- 16 000 р. \* 30 = 480 000 р.(за месяц)
* Двухкомнатный семейный номер- 41 400 р. \* 30 = 1 242 000 р.( за месяц)
* Двухместный Люкс- 21 200 р. \* 30= 636 000 р.( за месяц)

 Дополнительные услуги:

Питание:

* Полный пансион- 13 500 р. \* 30 = 405 000 р.( за месяц)
* Полупансион- 4 500 р. \* 30 = 135 000 р.( за месяц)

Хозяйственные услуги:

* Стирка- 3 900 р. \* 30 = 117 000 р.( за месяц)
* Глажка- 4 500 р. \* 30 = 135 000 р.(за месяц)

Развлечения:

* Аренда конференц- зала – 12 000 р. \* 30 = 360 000 р.(за месяц)
* Услуга мастер- классов – 8 100 р. \* 30 = 243 000 р.(за месяц)
* Услуга развлекательных программ- 3 600р. \* 30 = 108 000 р.(за месяц).

|  |  |
| --- | --- |
| Виды услуг | Объём производства услуг (руб.) |
| **2023 – 2024 г.** | **2025 г.** |
| **1 кв.** | **2 кв.** | **3 кв.** | **4 кв.** | **1 кв.** | **2 кв.** | **3 кв.** | **4 кв.** |
| Одноместный номер | 675 000 р. | 685000 р. | 730000 р. | 723000 р. | 726000 р. | 731000 р. | 891000 р. | 801000 р. |
| Двухместный номер | 1 998 000 р. | 2013000 р. | 2083000 р. | 2078000 р. | 2081000 р. | 2181000 р. | 2251000 р. | 2161000 р. |
| Одноместный Эконом | 1 066 500 р. | 1076500 р. | 1106500 р. | 1100500 р. | 1104500 р. | 1254500 р. | 1274500 р. | 1194500 р. |
| Апартаменты с 1-ой двуспальной кроватью | 1 440 000 р. | 1460000 р. | 1510000 р. | 1502000 р. | 1506000 р. | 1706000 р. | 1776000 р. | 1716000 р. |
| Двухкомнатный семейный номер | 3 726 000 р. | 3736000 р. | 3806000 р. | 3800000 р. | 3805000 р. | 3905000 р. | 3935000 р. | 3855000 р. |
| Двухместный Люкс | 1 908 000 р. | 1923000 р. | 1973000 р. | 1971000 р. | 1974000 р. | 2174000 р. | 2204000 р. | 2114000 р. |
| Полный пансион | 1 215 000 р. | 1224000 р. | 1304000 р. | 1297000 р. | 1307000 р. | 1407000 р. | 1437000 р. | 1377000 р. |
| Полупансион | 405 000 р. | 415000 р. | 488000 р. | 483000 р. | 489500 р. | 689500 р. | 709500 р. | 629500 р. |
| Стирка | 351 000 р. | 360000 р. | 430000 р. | 428000 р. | 432000 р. | 582000 р. | 632000 р. | 562000 р. |
| Глажка | 405 000 р. | 410000 р. | 450000 р. | 443000 р. | 449000 р. | 549000 р. | 619000 р. | 539000 р. |
| Аренда конференц- зала | 1 080 000 р. | 1100000 р. | 1160000 р. | 1155000 р. | 1157000 р. | 1307000 р. | 1377000 р. | 1287000 р. |
| Услуга мастер- классов | 729 000 р. | 744000 р. | 784000 р. | 777000 р. | 787000 р. | 987000 р. | 1017000 р. | 937000 р. |
| Услуга развлекательных программ | 324 000 р. | 334000 р. | 424000 р. | 419000 р. | 422000 р. | 582000 р. | 632000 р. | 542000 р. |
| Итого: | 15322500 р. | 14490500 р. | 16248500 р. | 16176500 р. | 16240000 р. | 18055000 р. | 18755000 р. | 17715000 р. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценка рисков**  | **Меры по снижению рисков**  |
| 1. Плохо сформированная база гостей на первоначальном этапе
 | 1. Необходимо разработать актуальные акции, распространить рекламу и баннеры
 |
| 1. Нехватка персонала на первоначальном этапе
 | 1. Необходимо разместить вакансии на работу в различные источники, чтобы о них узнало как можно больше людей
 |
| 1. Текучка кадров
 | 3. Необходимо разработать мотивационные программы и ввести вознаграждения за достижения |
| 1. Простои в работе
 | 4. Необходимо бизнес-планирование и анализ отчётности |

**4.Финансовый план**

**Источники средств:**

Не располагаю собственными средствами, рассчитываю на грант в размере 4 000 000 рублей.

1. **Расходы:**
* плата за воду

Холодная вода- 3,8 кв \* 18 \* 3 = 205,2

Горячая вода- 2,55 кв \* 18 \* 3 =137,7

* плата за электроэнергию

Примерное количество ламп в номерах: 150

В коридорах: 30

Использование чайника в 3 номерах.

Холодильник работает в 3 номерах

Вентиляторы работают в 3 номерах, по 10 часов, примерно 65 дней за лето

Обогреватель работает в 1 номере, по 10 часов и 110 дней за холодные месяца.

Следовательно,

Освещение в номерах:

100 Вт х 150 ламп х 7 часов х 365 дней х 16 номеров = 613 200 Вт•ч ≈ 613 200 кВт•ч

Освещение в коридорах

100Вт х 30 ламп х 13 часов х 365 дней = 14 235 000 Вт•ч ≈14 235 кВт•ч

Электроприборы в номерах:

-Фен- 50 Вт х 0,6 часов х 365 дней х 16 номеров =175 200 Вт•ч ≈175 кВт•ч

-телевизор- 75 Вт х 5 часов х 365 дней х 16 номеров = 2 190 000 Вт•ч ≈2190 кВт•ч

-холодильник- 200 Вт х 365 дней х 3 номеров =219 000 Вт = 219 кВт•ч

-чайник- 1,5 кВт х 0,6 часов х 365 дней х 3 номеров = 985,5 кВт•ч

-вентилятор- 150Вт х 3 номера х 10 часов х 65 дней = 292 500 Вт•ч = 292, 5 кВт•ч

-обогреватель- 3 кВт х 10 часов х 110 дней = 3300 кВт•ч

Работа горничной:

-ежедневная уборка- 100 Вт х 0,5 часов х 365 дней х 16 номеров = 292 000 Вт•ч = 292 кВт•ч

-уборка после выезда- 100 Вт х 365 дней х 16 номеров = 584 000 Вт•ч = 584 кВт•ч

-работа пылесоса- 1,5 кВт х 0,6 часов х 365 дней х 16 номеров = 5 256 кВт•ч

Итого:

613 200 кВт•ч + 1 424 кВт•ч + 175 кВт•ч +2 190 кВт•ч +219 кВт•ч + 985,5 кВт•ч +292,5 кВт•ч +3 300 кВт•ч + 292 кВт•ч + 584 кВт•ч + 5 256 кВт•ч = **627 918 кВт•ч**

v **Расчет расхода электроэнергии в зоне ресепшена:**

- количество ламп в зоне ресепшена: 15

- количество компьютеров: 2

Следовательно:

- освещение - 100 Вт х 15 лампочек х 13 часов х 365 дней= 7 117 500 Вт•ч =7 117,5 кВт•ч

- компьютер - 150 Вт х 2 шт х 16 часов х 365 дней = 1 752 000 Вт = 1 752 кВт •ч

- мфц– 100 Вт х 365 дней = 36 500Вт = 36,5 кВт•ч

ü Итого:

7 117,5 Вт•ч +1 752кВт•ч +36,5 кВт•ч = **8 906 кВт•ч**

v **Расчет расхода электроэнергии на кухни:**

- количество ламп и их работа: 7, 8ч.

- количество холодильников: 2

Следовательно:

- освещение - 100Вт х 8 лампочек х 8 часов х 365 дней = 2 044 000Вт = 2 044 кВт•ч

- кофе-машина - 800Вт х 5 часов х 365 дней = 1 460 000Вт = 1 460 кВт•ч

- холодильник - 250Вт х 2 шт х 365 дней = 182 500Вт = 182,5 кВт•ч

- чайник - 1,5кВт х 365 дней = 1 095 кВт•ч

- духовка - 2000Вт х 7 часов х 365 дней =511 000 Вт = 5 110 кВт•ч

- электро-миксер - 150Вт х 0, 16 часов х 150 = 3 600Вт ≈ 4 кВт•ч

- электромясорубка - 200Вт х 0,6 часов х 365 дней = 43 800 Вт≈ 44 кВт•ч

ü Итого:

2 044 кВт•ч + 1 460 кВт•ч­ + 182,5 кВт•ч + 1 095 кВт•ч + 5 110 кВт•ч + 4 кВт•ч + 44 кВт•ч ≈ **9 939,5 кВт•ч**

v **Расчет расхода электроэнергии в зоне ресторана/банкетного зала:**

- количество лампочек: 22

100Вт х 22 лампочки х 8 часов х 365 дней = 6 424 000Вт ≈ **6 424 кВт•ч**

V Расчёт расхода электроэнергии в прачечной:

-стиральная машина - 700Вт х 0, 6 часов х 122 дней = 51 240Вт ≈ 51 кВт•ч

-утюг- 1500Вт х 0, 16 часов х 103 дня = 24 720Вт ≈ 25 кВт•ч

ü Итого:

51 кВт•ч +25кВт•ч ≈ **76 кВт•ч**

ü Следовательно, зная тариф Псковэнергосбыта 1 кВт•ч = 3,79 рублей, мы получим годовую затрату на электроэнергию гостиницы «Раньше-лучше»:

(627 918кВт•ч+8 906 кВт•ч+9 939,5 кВт•ч +6 424кВт•ч+76) х 3,79 рублей ≈ **2 475 868, 66 рублей.**

* плата налогов- 6%
* расходы на рекламу- 70 000 р.
* затраты на выдачу гостям необходимых предметов гостеприимства

Халаты- 850 \* 18 \* 30 \* 3 = 1 377 000 р.

Тапочки- 148 \* 18 \* 30 \* 3 = 239 760 р.

Мыло- 44 \* 18 \* 30 \* 3 = 71 280 р.

Расчёски- 256 \* 18 \* 30 \* 3 = 414 720 р.

Крема для рук- 138 \* 18 \* 30 \* 3 = 223 560 р.

Ушные палочки- 39 \* 18 \* 30 \* 3 = 63 180 р.

Одноразовые зубные щётки- 203 \* 18 \* 30 \* 3 = 328 860 р.

Зубная паста- 369 \* 18 \* 30 \* 3 = 597 780 р.

**Заработная плата наёмных работников (в квартал):**

Администраторы- 300 000 р.

Горничные- 480 000 р.

Официанты- 270 000 р.

Повара- 222 000 р.

Охранники- 150 000 р.

Технический персонал- 210 000 р.

Бухгалтера- 312 000 р.

**Страховые взносы на ФОТ наёмных работников (30, 2% от з/п):**

Администраторы- 300 000 р. – 30.2% = 90 600 р.

Горничные- 480 000 р. – 30,2% = 144 960 р.

Официанты- 270 000 р. – 30,2% = 81 540 р.

Повара- 222 000 р. – 30,2% = 67 044 р.

Охранники- 150 000 р. – 30,2% = 45 300 р.

Технический персонал- 210 000 р. – 30,2% = 63 420 р.

Бухгалтера- 312 000 р. – 30,2% = 94 224 р.

**Страховые взносы за ИП:** 800 руб.

**Соответственно расходов в квартал:** 8 542 812,25

**Система налогообложения:** УСНО, 6 % с прибыли

**Себестоимость:** 3 600 р.

**Итоговый финансовый результат (руб.).**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **2023-2024 год** | **2025 год** |
| **1 кв.** | **2 кв.** | **3 кв.** | **4 кв.** | **1 кв.** | **2 кв.** | **3 кв.** | **4 кв.** |
| **Ⅰ.**  | **Доходы** |  |
| 1. | Выручка от реализации (доходы) | 15 322500 р. | 14 490500 р. |  16 248  500 р. | 16 176500 р. | 16 240000 р. | 18 055000 р. | 18 755000 р. | 17 715000 р. |
| 2. | Собственные средства | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3. | Средства гранта | 4 000 000 р. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|  | **Итого доходов** | 19 322500 р. | 14 490500 р. | 16 248500 р. | 16 176500 р. | 16 240000 р. | 18 055000 р. | 18 755000 р. | 17 715000 р. |
| **Ⅱ.** | **Расходы** |  |
| 4. | Средства гранта | 4 000 000р. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5. | Собственные средства | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6. | Расходы (ежеквартальные) | 8 542812, 25 р. | 8 542812, 25 р. | 8 542812, 25 р. | 8 542812, 25р. | 8 542812, 25р. | 8 542812, 25р. | 8 542812, 25р. | 8 542812, 25р. |
| 7. | Заработная плата (ФОТ наёмных работников) | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. | 1 944000 р. |
| 7.1. | Страховые взносы на ФОТ (30,2%) | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. | 587 088 р. |
| 7.2. | Страховые взносы за себя | 800 р. | 800 р. | 800 р. | 800 р. | 800 р. | 800 р. | 800 р. | 800 р. |
|  | **Итого расходов** | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. | 11074700,2 р. |
| 8. | Прибыль/убыток до налогообложения (доходы-расходы) | - 8247799,8 р. | - 3415799,8 р. | - 5173799,8 р. | - 5101799,8 р. | - 5165299,8 р. | - 6980299,8 р. | - 7680299,8 р. | - 6640299,8 р. |
| 9. | Налог УСНО (доходы 6%) | - 494867,988 р. | - 204947,988 р. | - 310427,988 р. | - 306107,988 р. | - 309917,988 р. | - 418817,988 р. | - 460817,988 р. | - 398417,988 р. |
| **Ⅲ.** | **Чистая прибыль/после налогообложения/** | - 7752931,812 р. | - 3210851,812 р. | - 4863371,812 р. | - 4795691,812 р. | - 4855381,812 р. | - 6561481,812 р. | - 7219481,812 р. | - 6241881,812 р. |

**Общая стоимость проекта:** 4 000 000 руб.

**Срок окупаемости проекта:** 3-4 месяца

**Подпись:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.).**

**Дата «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 года.**