

Д.Б. Умбеталиева, научный руководитель Л.С. Нурпеисова  
Казахский университет международных отношений  
и мировых языков им. Абылай хана  
Алматы, Казахстан  
www\_dianochka@mail.ru

## РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-ПЛАНА СОЗДАНИЯ ТЕМАТИЧЕСКОГО РЕСТОРАНА

**Аннотация.** Бизнес-план - план осуществления бизнес-операций, действий фирмы, содержащий сведения о фирме, товаре, его производстве, рынках сбыта, маркетинге, организации операций и их эффективности. Бизнес-планирование - это определение целей и путей их достижения, посредством каких-либо намеченных и разработанных программ действий, которые в процессе реализации могут корректироваться в соответствии с изменившимися обстоятельствами.

**Ключевые слова:** бизнес-план, ресторанный бизнес, классификация, организационная структура, анализ рынка, финансово-экономическая оценка проекта.

D.B. Umbetaliyeva, scientific adviser L.S. Nurpeisova  
Kazakh University of International Relations  
and World Languages them. Abylai Khan  
Almaty, Kazakhstan  
www\_dianochka@mail.ru

## DEVELOPMENT OF A BUSINESS PLAN FOR CREATING A THEMED RESTAURANT

**Abstract.** A business plan is a plan for the implementation of business operations, actions of a firm, containing information about the firm, product, its production, sales markets, marketing, organization of operations and their effectiveness. Business planning is the definition of goals and ways to achieve them, through any planned and developed programs of action, which in the process of implementation can be adjusted in accordance with the changed circumstances.

**Keywords:** business plan, restaurant business, classification, organizational structure, market analysis, financial and economic assessment of the project.

Ресторанный бизнес сегодня пользуется у инвесторов большой популярностью. При первом, грубом, определении размера будущих вложений в предприятие общественного питания специалисты рекомендуют исходить из расчета 1000 долл. на один квадратный метр помещения. При грамотном подходе к управлению, если все пойдет по плану, уже через четыре месяца после открытия вашего «детища» рост оборота начнет увеличиваться. А года через 1,5–2 (это средний срок окупаемости ресторана) вы начнете получать прибыль. Минимальная рентабельность в этом бизнесе составляет 20%, средняя — около 25%, а в случае успеха она может достигать 50–60%.

Классификация. Размеры вложений и будущих доходов зависят от уровня и масштаба бизнеса: вы можете открыть как ресторан в классическом смысле этого слова, так и просто бар или кафе. Существуют также различные сочетания типа кафе–бар, бар–ресторан и т. д.

В традиционной классификации, рестораны делятся на три класса: «люкс», высший и первый, каждому из которых соответствует определенный набор требований. Правда, современные специалисты используют несколько иную

градацию: элитные, рестораны для среднего класса, или, как их еще называют, «средней руки», и фаст-фуды.

Помимо обычных баров и кафе существует особый тип заведений общественного питания-кофейни.

Элитные рестораны отличаются изысканностью интерьера, высоким уровнем комфорта, широким ассортиментом оригинальных, заказных и фирменных блюд и напитков и, разумеется, высокими ценами. Рестораны средней руки за более умеренные деньги также предлагают посетителям довольно разнообразное меню. Фаст-фуды предоставляют стандартизированный набор блюд, и для них, как правило, характерно самообслуживание. От выбора кухни зависит решение различных технических вопросов, начиная от типа оборудования, а значит, и подготовки технологического плана помещения, и заканчивая формированием концепции заведения, его тематики. Разобраться в многообразии и возможностях кухонного оборудования человеку, не являющемуся специалистом в данной области, не по силам. В зависимости от производителя разнится не только цена, но и качество техники. Из всего, что представлено на нашем рынке, наиболее низкие цены и, к сожалению, качество у российского оборудования. Значительно более высокое качество и вполне приемлемая цена — у итальянского оборудования. Еще лучше — немецкое, но оно и дороже.

Превосходная репутация у английской ресторанной техники, однако за нее придется выложить немалые деньги. В зависимости от типа кухни чуть ли не 99% рестораторов ставят тематическую направленность ресторана: охотничья, автомобильная, спортивная, домашняя и т.д.

Предприятие без явно прослеживаемой тематики рискует остаться незамеченным на фоне пестрого многообразия конкурентов. К примеру, в середине 90-х гг. был бум на рестораны с «морской» тематикой. Постепенно теряет свою актуальность мексиканский стиль, затихает латиноамериканский. В любом случае тематика ресторана напрямую связана с тем, чем в нем будут угощать.

При разработке бизнес-плана ресторана необходимо провести анализ рынка ресторанного бизнеса в конкретном регионе с целью определения основных особенностей и тенденций дальнейшего развития данного рынка. На основе полученной информации, а также с учетом того, создание ресторана какого класса планируется в проекте, разрабатывается маркетинговая стратегия и строится прогноз будущих доходов и расходов по проекту.

В процессе подготовки бизнес-плана разрабатывается организационная структура проектируемого ресторана, оцениваются расходы на оплату труда, а также прочие расходы, необходимые для обеспечения жизнедеятельности ресторана. При этом традиционно оценка как текущих, так и капитальных расходов по проекту производится исходя из опыта инициатора проекта, консультантов, на основе данных управляющих и строительных компаний, обязательно с учетом информации о затратах по созданию и дальнейшей эксплуатации ресторанов, аналогичных проектируемому.

Заключительным этапом разработки бизнес-плана ресторана является финансово-экономическая оценка проекта, предусматривающая расчет основных финансовых показателей.

Помимо этого анализируется влияние различных факторов на финансовый результат проекта, среди которых можно выделить риск увеличения расходов на оплату труда, риск снижения величины «среднего чека», риск снижения спроса на услуги, предоставляемые рестораном (уменьшения заполняемости относительно плановой величины).

### Список использованной литературы

1. Лозовский Л.Ш., Стародубцева Е.Б. Современный экономический словарь. 5-е изд., 2007. 264 с.
2. Борисов А.Б. Большой экономический словарь. М.: Книжный мир, 1999. 302 с.
3. Райзберг Б.А. Словарь современных экономических терминов/Б.А. Райзберг, Л.Ш. Лозовский. 4-е изд. М.: Айрис-пресс, 2008. 242 с.
4. Шкурко В.Е. Бизнес-планирование в предпринимательской деятельности / В.Е. Шкурко, Н.Ю. Никитина. Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. ун-та, 2016. 218 с.
5. Стрекалова Н.Д. Бизнес-планирование, 2012. 136 с.
6. Бухалков М.И. Бизнес-планирование проектов / Внутрифирменное планирование. М.: Инфра-М. 2015. 214 с.

*И. Усмоналиев, научный руководитель Х. Ахмедов*  
Ташкентский финансовый институт  
Ташкент, Узбекистан  
*ibrohim.usmonaliev69@gmail.com*

### ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ МОДЕЛИ ТУРИЗМА В ЭКОНОМИКЕ ТУРЦИИ

**Аннотация.** *В статье рассматриваются процессы, связанные с условиями и факторами развития туризма на примере турецкой модели. Сформулированы общие предложения и рекомендации по формированию национальной модели туризма.*

**Ключевые слова:** *туризм, экономическую независимость, экономического развития, конкурентоспособность, экономическое чудо, исторические традиции.*

Главной задачей экономического развития каждой страны является повышение экономического потенциала, который бы смог обеспечить их политическую независимость. Для реализации основных целей экономической политики страны используют различные модели развития, направления и параметры которых зависят как от тенденций мирового развития, так и особенностей национальных экономик, а также менталитета.

Изучение моделей экономического развития имело и имеет по сей день практическое значение для разработки модели развития Узбекистана. При этом речь идет не о копировании чужого опыта, а о творческом его использовании с учетом конкретных условий, сложившихся в нашей стране.

Турция, являясь мусульманской страной, с 1923 г. стала развиваться в рамках светского государства и начала модернизацию своей социально-экономической жизни, избрав курс на европеизацию. Но при этом Турция использовала опыт и других стран, в том числе осуществляемый в СССР в 1920-1930-х гг. опыт планирования и государственного регулирования.

Во второй половине XX в. Турция, не отказываясь от стратегического курса на вестернизацию, начинает учитывать в своем социально-экономическом развитии собственные исторические традиции для того, чтобы процесс модернизации сделать более гармоничным и вовлечь в общенациональное хозяйство традиционные институты.

Модель социально-экономического развития Турецкой Республики, основанная на базе турецкого либерализма, представляет собой эффективный алгоритм развития для некоторых развивающихся стран и стран с переходной экономикой.