Ресторан:

_____

Период моделирования: 12 месяцев
Автор модели:

_____

Дата: «____» _____ 20__ г.

Финансовая модель ресторана

структура блоков и порядок расчёта

Ревизия модели — 07.11.2026

Модель строится помесячно на 12 месяцев вперёд и начинается с блока допущений: число посадочных мест, режим работы, число рабочих дней в месяце, оборот стола за день, средний чек по кухне и по бару, доля заказов на вынос и доставку.

Выручка считается по каждому потоку отдельно: зал, бар, вынос и доставка, банкеты. Смешанный средний чек скрывает, какой поток приносит деньги, а какой съедает посадки.

Себестоимость считается по каждой категории меню:food cost кухни и beverage cost бара в процентах от выручки соответствующего потока, плюс упаковка и прочие переменные расходы. Один общий процент себестоимости не годится: у бара и кухни разная маржа.

Фонд оплаты труда планируется по должностям: оклад или часовая ставка, число смен, страховые взносы и взносы на травматизм начисляются сверх выплат работнику.

Постоянные расходы — аренда, коммунальные, реклама, обслуживание оборудования, лицензии, банковские комиссии — вносятся помесячно с учётом сезонности и индексации.

Результат модели — отчёт о прибылях и убытках, отчёт о движении денег и точка безубыточности: сколько чеков в день нужно, чтобы покрыть постоянные расходы при текущей марже.

Автор модели

Финансовый директор

_____ / И. И. Иванов /

Образец с сайта nikexpert.ru