

# ПРОЕКТ № 1814 РЕСТОРАН ИСПАНСКОЙ КУХНИ ФЬЮЖН В СОВРЕМЕННОМ АРАБСКОМ СТИЛЕ (ОАЭ)

Расположение: Дубай, ОАЭ

**Описание проекта:** Предлагается запуск нового ресторана испанской кухни в стиле фьюжн с современными арабскими нотками.

Концепция ресторана представляет собой сочетание двух культур - **Королевской Испании и Арабского Халифата**. Здесь испанская страсть переплетается с арабским духом, что создает уникальную атмосферу и впечатления от вкусовых композиций.

Современная испанская кухня входит в состав лучших кухонь мира и является сейчас гастрономическим трендом во всем мире.

Ресторан является искусным представителем **стиля Mudejar.** Этот изысканный архитектурный стиль вдохновлен построенными испанскими дворцами времен правления арабов на Пиренейском полуострове, такими как Алькасар в Севилье и Альхамбра в Гренаде.

### Проект получил инвестиции на \$2 млн. и находится на стадии завершения на 85%:

- Договор аренды на 5 лет
- Технологический процесс
- Закончены инженерные работы
- Установлено оборудование из Европы
- Произведена мебель
- Заказана посуда
- Ведутся отделочные и декоративные работы
- Наняты на работу ключевые члены команды
- Ведется разработка меню
- Разработан фирменный стиль, сайт

НЕОБХОДИМАЯ СУММА ИНВЕСТИЦИЙ:

2 675 000 \$

ПРИВЛЕЧЕНО ИНВЕСТИЦИЙ:

2 000 000 \$

ГОДОВАЯ ЧИСТАЯ ПРИБЫЛЬ:

1 617 000\$

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ИНВЕСТИЦИОННОГО КАПИТАЛА:

37%

Для получения дополнительной информации по проекту:

- +99898 338 93 33
- +99890 925 96 81

Наши соц. сети





#### Преимущества проекта

- В силу разнообразия гастрономической сцены Дубая, ресторан испанской кухни фьюжн радует уникальными вкусами, которые выделяются среди разнообразия блюд других мировых кулинарных традиций.
- **Шоу-презентации в Дубае** это настоящее искусство, которое призвано удивить даже самую искушенную публику. Здесь ценятся высокий уровень эстетики и внимание к деталям, будь то шоу с блюдами и напитками, оформленными с сухим льдом, финальные штрихи у стола и многое другое.
- **Расположение ресторана** в популярном туристическом районе делает его привлекательным для посетителей, что приведет к увеличению числа гостей.
- Живые мероприятия, представляющие захватывающие развлечения, являются одной из ключевых причин посещения Бесар. Они могут вдохновить гостей задержаться на дольше и увеличить их расходы.
- **Меню от опытного шеф-повара**, владеющего особенностями местного рынка это значительное преимущество.

#### О Фаундере и его команде:

Фаундер - ресторатор с международным опытом и более чем десятилетней успешной практикой, способный эффективно вывести проекты из стагнации. Сотрудничал с такими признанными лидерами в индустрии ресторанного бизнеса, как А.А. Новиков и И.В. Журавлев.

**Генеральный директор** обладает более чем 11-летним опытом в сфере гостеприимства. Он обладает навыками разработки и управления бизнесконцепциями, осуществления бизнес-стратегий и разработки планов.

**Молодой Шеф-повар из Мадрида** входит в список самых перспективных шеф-поваров мира и уже успел получить одну звезду Мишлен.

**Шеф-повар из Перу** с 10-летним опытом работы в Дубае, где он трудился в престижных ресторанах высокого класса. Его профессиональный путь также включал сотрудничество с известным российским шеф-поваром Владимиром Мухиным.

**Сотрудничество** с основателем международного креативного **агентства Sky Cab** представляет собой ценное партнерство. Он обладает более чем **10-летним опытом работы** в сферах менеджмента и маркетинга, а также более чем **8-летним стажем в Дубае**, где он успешно реализовал более **100 проектов**.



#### Общая необходимая сумма инвестиций: 2 675 000 \$

НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА, \$
Оплата строительной компании	714 000
Расходы перед открытием	330 000
Маркетинг	35 000
Прочие расходы	96 000
Погашение задолженности по выполненным СМР	600 000
Дополнительное финансирование по фин. модели	900 000
Итого	2 675 000

### Данные о доходах за год

НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА, \$
Выручка от ресторана	5 196 000
Выручка ресторана от доставки	152 000
Итого	5 348 000



#### Данные о расходах за год

НАИМЕНОВАНИЕ	СУММА, \$
Издержки на продукты для приготовления блюд	1 313 000
Операционные расходы	959 000
Заработная плата	654 500
Налоги	552 460
Расходы на продвижение	121 830
Сборы	108 470
Переменные расходы	22 000
Итого	3 731 260

• Годовой доход: 5 348 000\$

• Годовые расходы: 3 731 260\$

• Чистая прибыль в год: 5 348 000\$ – 3 731 260\$ = **1 616 740\$** 

**ROI** =  $\frac{\text{Чистая прибыль}}{\text{Сумма инвестиций}}$  х Доля инвестора х 100% = **37%** 

#### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ДОЛЕЙ:

До полного возврата вложенных средств: Инвестор - **60%**, Фаундер - **40%**, после полного возврата вложенных средств: Инвестор - **30%**, Фаундер - **70%**