

ΒΕΚΛΟΥ Ο.Ε.

ΜΕΛΕΤΗ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ

ΙΔΡΥΣΗΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ

2004

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

| | |
|--|-----------|
| 1 ΣΥΝΟΨΗ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ..... | 1 |
| 1.1 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ..... | 2 |
| 1.2 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ..... | 3 |
| 1.3 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ..... | 3 |
| 1.4 ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ..... | 4 |
| 1.5 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ..... | 4 |
| 1.6 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΟΡΟΙ..... | 4 |
| 1.7 ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ-ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ- ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ..... | 5 |
| 1.8 ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ..... | 5 |
| 1.9 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ..... | 6 |
| 1.10 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ..... | 6 |
| 2 ΒΑΣΙΚΗ ΙΔΕΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ | 8 |
| 3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ | 11 |
| 3.1 Η ελληνική αγορά γενικότερα..... | 12 |
| 3.2 Η ελληνική αγορά φαγητού και χώρων εστίασης..... | 13 |
| 3.3 Ανταγωνισμός..... | 14 |
| 3.4 Πελατεία..... | 15 |
| 3.5 Κόστος Προβολής και Προώθησης..... | 16 |
| 3.6 Συνολικά Έσοδα Επιχείρησης..... | 16 |
| 4 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ..... | 18 |
| 5 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ, ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ | 21 |
| 5.1 Μηχανολογικός Εξοπλισμός..... | 22 |
| 5.2 Εργασίες Πολιτικού Μηχανικού..... | 22 |
| 6 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ..... | 30 |
| 6.1 Η οργάνωση της μονάδος..... | 31 |
| 7 ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ | 34 |
| 7.1 Γενικά 35 | |
| 7.2 Οι θέσεις..... | 35 |
| 8 ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ, ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ..... | 37 |
| 8.1 Ανάλυση Τοποθεσίας..... | 38 |
| 8.2 Φυσικό Περιβάλλον και Τόπος Εγκατάστασης..... | 38 |
| 8.3 Μελέτη Περιβαλλοντολογικών Επιπτώσεων..... | 38 |
| 9 ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ | 40 |
| 9.1 Το χρονοδιάγραμμα..... | 41 |
| 10 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ | 42 |
| 10.1 Παραδοχές - υποθέσεις..... | 43 |
| 10.2 Βασικό σενάριο..... | 43 |
| 10.2.1 Μεταβλητές για την ανάλυση σεναρίων..... | 43 |
| 10.2.2 Κόστος επένδυσης..... | 44 |
| 10.2.3 Κύκλος εργασιών..... | 44 |
| 10.2.4 Κόστος λειτουργίας..... | 45 |
| 10.2.4.1 Σταθερές δαπάνες..... | 45 |
| 10.2.4.2 Μεταβλητές δαπάνες..... | 46 |
| 10.2.5 Ετήσιο Νεκρό σημείο = Συνολικό κόστος λειτουργίας..... | 46 |
| 10.2.6 Καταστάσεις αποτελεσμάτων χρήσεως..... | 47 |
| 10.2.7 Αξιολόγηση επένδυσης..... | 48 |

| | |
|---|-----------|
| <i>10.3 Κεφάλαιο εκκίνησης</i> | 48 |
| <i>10.4 Ανάλυση ευαισθησίας - Σενάρια</i> | 49 |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ | 52 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΟΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΣΕΝΑΡΙΩΝ ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΑΝΑΛΥΣΗΣ | 55 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ | 56 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ | 57 |

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

| | |
|--|----|
| Πίνακας 1: Συνολικό κόστος επένδυσης | 6 |
| Πίνακας 2: Κόστος Προεπενδυτικών Εξόδων | 10 |
| Πίνακας 3: Η ηλικιακή Κατανομή του πληθυσμού της Ελλάδας..... | 13 |
| Πίνακας 4: Δαπάνες Προβολής και Προώθησης..... | 16 |
| Πίνακας 5: Μερικά βασικά εμπειρικά στοιχεία λειτουργίας: δυναμικότητα τραπεζιών/θέσεων, daily average seats turnover, δομή του μοναδιαίου κόστους | 16 |
| Πίνακας 6: Εργασίες Ευθύνης Πολιτικού Μηχανικού..... | 25 |
| Πίνακας 7: Προϋπολογισμός Έργου | 26 |
| Πίνακας 8: Εξοπλισμός κουζίνας και σάλας | 27 |
| Πίνακας 9: Ηλεκτρολογικός Εξοπλισμός..... | 28 |
| Πίνακας 10: Προϋπολογισμός Έργων Υποδομής και Περιβάλλοντος Χώρου | 28 |
| Πίνακας 11: Ανάλυση συνολικού κόστους επένδυσης | 29 |
| Πίνακας 12: Ανθρώπινο Δυναμικό και Αμοιβές..... | 36 |
| Πίνακας 13: Χρόνοι και αποστάσεις πρόσβασης..... | 38 |
| Πίνακας 14: Πληθωρισμός και συντελεστές αναγωγής | 43 |
| Πίνακας 15: Μεταβλητές για την ανάλυση σεναρίων..... | 44 |
| Πίνακας 16: Συνολικό κόστος επένδυσης | 44 |
| Πίνακας 17: Πρόβλεψη κύκλου εργασιών στο βασικό σενάριο..... | 44 |
| Πίνακας 18: Σταθερό κόστος λειτουργίας (μηνιαίο)..... | 45 |
| Πίνακας 19: Πρόβλεψη σταθερού κόστους λειτουργίας 2005-2010 | 46 |
| Πίνακας 20: Πρόβλεψη μεταβλητού κόστους λειτουργίας 2005-2010..... | 46 |
| Πίνακας 21: Πρόβλεψη ετήσιου νεκρού σημείου 2005-2010 | 46 |
| Πίνακας 22: Προβλεπόμενες Καταστάσεις Αποτελεσμάτων Χρήσεως 2005-2010 | 47 |
| Πίνακας 23: Αξιολόγηση επένδυσης στο βασικό σενάριο | 48 |

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

| | |
|--|----|
| Διάγραμμα 1: Ηλικιακή Κατανομή Πληθυσμού στην Ελλάδα | 12 |
| Διάγραμμα 2: Η αγορά εστιατορίων στην Ελλάδα | 13 |
| Διάγραμμα 3: Οργανόγραμμα Μονάδας | 31 |
| Διάγραμμα 4: Διάγραμμα GANTT | 41 |

1 ΣΥΝΟΨΗ ΤΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ

1.1 ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ

Η εταιρεία (ΒΕΚΛΟΥ) ΒΕΡΟΥΛΗΣ – ΚΛΟΥΚΙΝΑΣ δραστηριοποιείται στον τομέα της εστίασης, από το 1984.

Σήμερα η εταιρεία διατηρεί έναν πολυχώρο στην περιοχή της Πετρούπολης, κοντά στο Αρχαίο Θέατρο που περιλαμβάνει, ένα εστιατόριο και μια καφετέρια με θέα όλη την Αθήνα που ονομάζεται TERRA PETRA.

Η εταιρεία προτίθεται να αξιοποιήσει και να εκμεταλλευθεί ένα χώρο (παλαιό εργοστάσιο της ΛΑΤΟ), στην περιοχή Τουρκοβούνια, στα σύνορα του Δήμου Γαλασίου με τον Δήμο Ψυχικού. Τον χώρο αυτό η εταιρεία τον έχει εξασφαλίσει με μισθωτήριο συμβόλαιο 20ετούς διάρκειας από τους ιδιοκτήτες Λάμπρο και Ελένη Βέικο, με προοπτική ανανέωσης.

Σκοπός της εταιρείας είναι η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου συγκροτήματος σύμφωνα με διεθνείς προδιαγραφές, το οποίο θα αποτελείται από ένα κεντρικό κτίριο όπου θα δημιουργηθεί ένα σύγχρονο εστιατόριο.

Το εστιατόριο θα δημιουργηθεί σε κτίριο επιφάνειας 408 μ² που ήδη υπάρχει και αποτελούσε για χρόνια το Γραφείο Διοίκησης της Επιχείρησης.

Επιπλέον και έναντι αυτού υπάρχει έκταση 2849,03 μ² της ίδιας ιδιοκτησίας που θα διαμορφωθεί σε χώρο στάθμευσης των πελατών.

Η περιοχή Τουρκοβούνια βρίσκεται εντός σχεδίου πόλης και εντός ορίων οικισμού Άνω Μενιδιάτικα του Δήμου Γαλασίου.

Απέχει 25' από το κέντρο της Αθήνας (απόσταση 6 km) και 15' από το κέντρο της Κηφισιάς (απόσταση 9,18 km).

Οι ανάγκες ηλεκτροδότησης της μονάδας πρόκειται να καλυφθούν από το δίκτυο της ΔΕΗ. Η παροχή του νερού θα γίνεται από το υπάρχον δίκτυο της ΕΥΔΑΠ.

Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης θα διαμορφωθούν, για την κυκλοφορία των πεζών, μονοπάτια από τοπικό λίθο (φυτευτό) χωρίς τη χρήση σκυροδέματος. Με τον ίδιο τρόπο θα διαμορφωθεί και ο χώρος στάθμευσης ο οποίος θα διαθέτει και πέτρινη περιτοίχιση. Στα όρια της ιδιοκτησίας θα κατασκευαστεί χαμηλή ξύλινη περίφραξη με ακατέργαστα ξύλα τα οποία θα προμηθεύσει το Δασαρχείο και τα οποία θα τοποθετηθούν ακανόνιστα (όμοια με αντίστοιχες κατασκευές του Δασαρχείου). Τέλος θα τοποθετηθούν στύλοι παραδοσιακού τύπου (όπως σε συνημμένα φυλλάδια) για τον ηλεκτροφωτισμό των εξωτερικών χώρων.

1.2 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Η επένδυση θα γίνει στο Δήμο Γαλατσίου στη θέση Τουρκοβούνια. Η περιοχή τοποθετείται στα όρια του Δήμου Γαλατσίου με το Δήμο Ψυχικού, απέχει 1200 m από το κέντρο Γαλατσίου και 1900 m από το κέντρο του Ψυχικού. Επιπλέον η περιοχή της υπό σχεδίαση επένδυσης βρίσκεται 6 km από το κέντρο της Αθήνας και 9,8 km από το κέντρο της Κηφισιάς, πράγμα που σημαίνει ότι βρίσκεται σ' ένα κομβικό σημείο ιδιαίτερα μετά τη λειτουργία της Αττικής οδού.

Πρόσφατα στατιστικά στοιχεία για την αγορά του φαγητού στην Ελλάδα και ειδικότερα στο νομό Αττικής έδειξαν ότι οι τάσεις της σύγχρονης αστικής ζωής οδηγούν στην ανάπτυξη τέτοιου είδους εστιατορίων. Εστιατορίων που προσφέρουν ένα ευχάριστο και φιλικό περιβάλλον, υψηλού επιπέδου υπηρεσίες και ποιότητα φαγητού, διατηρώντας ταυτόχρονα το επίπεδο των τιμών προσιτό για το μεγαλύτερο τμήμα της αγοράς.

Η στρατηγική – marketing της εταιρείας βασίζεται κυρίως στις συνεχώς βελτιούμενες υπηρεσίες και στη διαφήμιση που πραγματοποιείται από τους απόλυτα ικανοποιημένους πελάτες.

Επιπλέον θα υπάρξουν διαφημιστικές καταχωρήσεις σε τοπικά έντυπα αλλά και σε οδηγούς διασκέδασης όπως Exodos, Down Town, αλλά και στο Internet.

1.3 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ

Η επιλογή των πρώτων υλών και των άλλων εφοδίων εξαρτάται βασικά από τις τεχνικές απαιτήσεις του επενδυτικού σχεδίου και από την ανάλυση της προσφοράς του στην αγορά. Σπουδαίοι καθοριστικοί παράγοντες για την επιλογή των πρώτων υλών και των εφοδίων της μονάδας είναι κάποια κριτήρια που σχετίζονται με τις στρατηγικές του επενδυτικού σχεδίου, όπως, για παράδειγμα, η ελαχιστοποίηση των κινδύνων προμήθειας και του κόστους των υλικών εισροών.

Προκειμένου να κρατηθεί το κόστος των πρώτων υλών σε λογικά πλαίσια τα βασικά θέματα που πρέπει να εντοπιστούν και ν' αναλυθούν είναι η διαθεσιμότητα των πρώτων υλών και των άλλων εφοδίων, το κόστος αυτών και οι κίνδυνοι οι οποίοι μπορεί να είναι σημαντικοί για την εφικτότητα του επενδυτικού σχεδίου.

1.4 ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ

Όλος ο μηχανολογικός εξοπλισμός και η κατασκευή και διαμόρφωση του εστιατορίου, θα έχουν όλες τις προδιαγραφές για την καλή κατασκευή και λειτουργία της μονάδας.

Η επιλογή συγκεκριμένων υλικών κατασκευής εξασφαλίζει την άριστη εναρμόνιση των κτιρίων φυσικά με το περιβάλλον, των υψηλών προδιαγραφών, ποιότητα κατασκευής και τη δημιουργία χώρων υψηλής αισθητικής που προσφέρουν άνετη και ευχάριστη παραμονή.

1.5 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ

Επειδή πρόκειται για μια σχετικά μικρή προσωπική εταιρεία και λόγω της εμπειρίας των εταίρων – στελεχών σε ανάλογες επιχειρήσεις, δραστηριότητες και άλλα και της θέλησής τους για συνεισφορά όχι μόνο σε κεφάλαια, αλλά και με προσωπική εργασία, το οργανόγραμμα της επιχείρησης καλό θα ήταν να είναι ευέλικτο και συγκεντρωτικό με λιγότερα επίπεδα μανάτζμεντ και συγκέντρωσης γι' αυτούς (τους ιδιοκτήτες) όλων των αρμοδιοτήτων και των εξουσιών.

Συγκεκριμένα προτείνουμε:

Οι λειτουργίες – τμήματα μάρκετινγκ προμηθειών και ανθρώπινο δυναμικό να μοιραστούν στους ιδιοκτήτες – εταίρους της επιχείρησης, που έχουν πολύχρονη εμπειρία σε ανάλογες επιχειρήσεις.

Επιπλέον προτείνουμε οι λειτουργίες – τμήματα συντήρησης και λογιστηρίων-οικονομικών ν' ακολουθήσουν την μέθοδο του outsourcing, δηλαδή να τις αναλάβουν εξωτερικές ιδιωτικές εταιρείες και συνεργεία τεχνικής κάλυψης, γεγονός που θα μειώσει το κόστος της επιχείρησης σε σύγκριση με το εάν διατηρούσε εσωτερικό μόνιμο προσωπικό για αυτά τα τμήματα.

1.6 ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΠΟΡΟΙ

Λόγω του μεγέθους του εστιατορίου αλλά και λόγω του συνεχώς αυξανόμενου ανταγωνισμού, το προσωπικό (ανθρώπινοι πόροι), θα πρέπει να είναι εξειδικευμένο με πολυετή πείρα, φιλόδοξο και με διάθεση να προσφέρει τις υψηλού επιπέδου υπηρεσίες που θέλουν να προσφέρουν οι εμπνευστές αυτού του εγχειρήματος.

Βέβαια, λόγω της εμπειρίας των εταίρων-στελεχών σε ανάλογες επιχειρήσεις – δραστηριότητες και της θέλησής τους για συνεισφορά όχι μόνο σε κεφάλαια αλλά και

με προσωπική εργασία σε διάφορα πόστα, επιτελικά και μη (αυτό αναλύεται σ' άλλο κεφάλαιο), οι ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό είναι συγκεκριμένες με διάφορα επίπεδα οικονομικών απολαβών, υψηλού επιπέδου εξειδίκευση και εκπαίδευση.

Ο ένας εκ των δύο προϊστάμενων της επιχείρησης, θα προγραμματίζει, θα ελέγχει τις καθημερινές λειτουργίες και δραστηριότητες της Σάλας (F.O.H. Front of the house), ενώ ο άλλος τις δραστηριότητες και τις λειτουργίες της κουζίνας (B.O.H., Behind of the house).

Τις δραστηριότητες αυτές θ' αναλάβουν ο Μαίτρ – Υπεύθυνος Σάλας, καθώς και ο Αρχιμάγειρας της επιχείρησης.

Το υπόλοιπο προσωπικό προβλέπεται από το οργανόγραμμα και παρατίθεται στο συγκεκριμένο κεφάλαιο.

1.7 ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ-ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ- ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Η όλη επένδυση αφορά την κατασκευή και ανακαίνιση ενός κτιρίου επιφάνειας 408 m² σε ξένης ιδιοκτησίας οικόπεδο συνολικής επιφάνειας 3257,03 m².

Το οικόπεδο βρίσκεται στα σύνορα του Δήμου Γαλατσίου με τον Δήμο Ψυχικού στην περιοχή Τουρκοβούνια και είναι εντός σχεδίου πόλης και εντός ορίων οικισμού Άνω Μενιδιάτικα.

Για ένα επιπλέον λόγο λοιπόν σε συνδυασμό με το γεγονός ότι 600 μέτρα από το οικόπεδο της επένδυσης εκτείνονται 410 στρέμματα δασικής και αναδασωτέας περιοχής, η όλη κατασκευή έχει μια άμεση και εναρμονισμένη σχέση με τον περιβάλλοντα χώρο.

1.8 ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Λαμβάνονται υπόψη για το σχεδιασμό του χρονοδιαγράμματος τα ακόλουθα:

- Η έναρξη διαδικασίας της μελέτης εντοπίζεται τον Νοέμβριο του 2004 με τελική παράδοση της επιχείρησης τον Μάιο του 2005.
- Η μελέτη του προγράμματος θα διαρκέσει 1 μήνα περίπου μέχρι τα μέσα Δεκεμβρίου του 2004.
- Η κατασκευή και ανακαίνιση του κτιρίου θα διαρκέσει 4 μήνες περίπου.
- Ο εξοπλισμός προβλέπεται να είναι πλήρης και να εγκατασταθεί μέχρι το τέλος Απριλίου του 2005.

- Τα έργα του περιβάλλοντος χώρου υπολογίζεται να διαρκέσουν 25 ημέρες και να είναι έτοιμα στα μέσα Μαΐου.

Επίσης ο προϋπολογισμός της εκτέλεσης του έργου ακολουθεί αναλυτικά στο επόμενο κεφάλαιο.

1.9 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ

Πίνακας 1: Συνολικό κόστος επένδυσης

| ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ | 2005 |
|-------------------------------------|------------|
| Μελέτες | 13.500,00 |
| Έργα Πολιτικού Μηχανικού | 151.267,80 |
| Μηχανολογικός Εξοπλισμός | 53.361,85 |
| Έργα υποδομής & περιβάλλοντος χώρου | 32.975,00 |
| Προβολή - προώθηση | 19.920,34 |
| Σύνολο Επένδυσης | 271.024,99 |

Το συνολικό κόστος της επένδυσης ανέρχεται στα €271.024,99 (€319.809,88 συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ) και είναι σχετικά μικρό σε σύγκριση με το μέγεθος της μονάδας που πρόκειται να δημιουργηθεί. Αυτό οφείλεται αφενός στο γεγονός ότι το εστιατόριο δεν θα στεγασθεί σε καινούριο κτίριο αλλά στο πλήρως ανακαινισμένο παλιό κτίριο εκτάσεως 408 μ² και αφετέρου στο ότι ο περιβάλλοντας χώρος δεν χρειάζεται ιδιαίτερη διαμόρφωση.

Το συνολικό κόστος λειτουργίας (το σύνολο σταθερών και μεταβλητών λειτουργικών δαπανών) ανέρχεται για τον πρώτο χρόνο στα 598.339,91 €, το οποίο δημιουργεί ζημία για την πρώτη χρήση 2005, δεδομένης της λειτουργίας της επιχείρησης μόνο έξι μήνες αυτό το έτος (2^ο εξ. 2005).

Συνολικά η ανάγκη για κεφάλαιο εκκίνησης ανέρχεται σε €447,183.08, ήτοι €149,061.03 για τον κάθε εταίρο. Η χρηματοδότηση του επενδυτικού σχεδίου θα γίνει αποκλειστικά από τους 3 ομόρρυθμους εταίρους της ΒΕΚΛΟΥ Ο.Ε., χωρίς να προβούν σε δανεισμό ούτε από τράπεζα ούτε από άλλο τρίτο πρόσωπο.

1.10 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Το συνολικό κόστος της επένδυσης είναι πολύ μικρό σε σχέση με το μέγεθος της μονάδας που θα δημιουργηθεί και σε συνδυασμό με το σχετικά χαμηλό κόστος λειτουργίας, την υψηλή κερδοφορία (σε σχέση με το κόστος της επένδυσης). Η ετήσια απόδοση της επένδυσης είναι της τάξης του 50-60% (ROI) ενώ ο Εσωτερικός Συντελεστής Απόδοσης στο βασικό σενάριο είναι 25%. Τα παραπάνω είναι ποσοτικές αποδείξεις της σκοπιμότητας της επένδυσης, οι οποίες σε συνδυασμό με τις ποιοτικές και εμπειρικές των επιχειρηματιών και της σταδιοδρομίας τους, εξασφαλίζουν την

βιωσιμότητα, την σκοπιμότητα, την κερδοφορία και γενικά την επιτυχία του εγχειρήματος.

2 ΒΑΣΙΚΗ ΙΔΕΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η εταιρεία (ΒΕΚΛΟΥ) ΒΕΡΟΥΛΗΣ – ΚΛΟΥΚΙΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. με εταίρους τους ΒΕΡΟΥΛΗ ΙΩΑΝΝΗ, ΒΕΡΟΥΛΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ και ΚΛΟΥΚΙΝΑ ΙΩΑΝΝΗ συνεχίζοντας την παράδοση 20 χρόνων (μιας και δραστηριοποιούνται στον τομέα της εστίασης, από το 1984 με το εστιατόριο TERRA PETRA στην Πετρούπολη) προτίθεται να δημιουργήσει ένα σύγχρονο εστιατόριο στην περιοχή Τουρκοβούνια του Δήμου Γαλασίου στον Νομό Αττικής.

Το παλαιό εργοστάσιο της ΛΑΤΟ καθώς και ο περιβάλλοντας χώρος παραχωρήθηκε στην εταιρεία ΒΕΚΛΟΥ από τους Λάμπρο και Ελένη Βεικου για 20 χρόνια με προοπτική ανανέωσης έναντι 9.000,00 € μηνιαίως.

Σκοπός της πρότασης όπως προαναφέραμε είναι η δημιουργία ενός ολοκληρωμένου σύγχρονου εστιατορίου πολυτελείας σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζει το Υπουργείο Ανάπτυξης και ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού.

Φιλοδοξία των εταίρων της Ο.Ε. ΒΕΚΛΟΥ πέρα από το να καλύπτει τις ολοένα αυξανόμενες ανάγκες της αγοράς είναι να δημιουργήσουν μια βιώσιμη μονάδα με υψηλή κερδοφορία.

Το κτίριο εκτάσεως 408 m² θα ανακαινισθεί πλήρως, ενώ ο περιβάλλοντας χώρος εκτάσεως 2,849,03 m² θα διαμορφωθεί με τέτοιο τρόπο ώστε από τη μία να καλύψει βοηθητικές ανάγκες της επιχείρησης και από την άλλη να είναι πλήρως εναρμονισμένος με το περιβάλλον.

Η συνολική αυτή έκταση 3,253,03 m² βρίσκεται εντός σχεδίου πόλης και εντός ορίων οικισμού Άνω Μενιδιάτικα στην τοποθεσία «Τουρκοβούνια».

Τα Τουρκοβούνια αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ιστορίας του Γαλασίου και φυσικό όριό του.

Η λοφοσειρά αυτή της Αθήνας εκτείνεται βορειοανατολικά του Λυκαβηττού, έχει ύψος 338 μέτρα και το έδαφός της αποτελείται από ασβεστολιθικά πετρώματα. Απέχει μόλις 25' από το κέντρο της Αθήνας και 15' από το κέντρο της Κηφισιάς.

Οι ανάγκες ηλεκτροδότησης πρόκειται να καλυφθούν από το δίκτυο της ΔΕΗ.

Η παροχή του νερού η οποία θα είναι συνεχής όλο το 24ωρο θα γίνει από το υπάρχον δίκτυο υδροδότησης της ΕΥΔΑΠ.

Η μονάδα θα συνδεθεί με το υπάρχον δίκτυο του ΟΤΕ.

Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης θα διαμορφωθούν για την κυκλοφορία των πεζών μονοπάτια από τοπικό λίθο (φυτευτό) χωρίς τη χρήση σκυροδέματος. Με τον ίδιο τρόπο θα διαμορφωθεί και χώρος στάθμευσης ο οποίος θα διαθέτει και πέτρινη περιτοίχιση. Στα όρια της ιδιοκτησίας θα κατασκευαστεί χαμηλή ξύλινη περίφραξη με ακατέργαστα ξύλα τα οποία θα προμηθευτεί το Δασαρχείο και τα οποία θα τοποθετηθούν ακανόνιστα (όμοια με τις αντίστοιχες κατασκευές του Δασαρχείου).

Επιπλέον, θα τοποθετηθούν στύλοι παραδοσιακού τύπου για τον ηλεκτροφωτισμό των εξωτερικών χώρων.

Το κόστος των προεπενδυτικών εξόδων της υπό σχεδίαση επένδυσης υπολογίζεται ως εξής:

Πίνακας 2: Κόστος Προεπενδυτικών Εξόδων

| Είδος Εξόδου | Κόστος |
|---|----------------------|
| Μελέτη Η/Μ (Ηλεκτρομηχανολογική εγκατάσταση, θέρμανση-ψύξη, μελέτη φωτισμού) | 2.000€ |
| Στατική μελέτη (έλεγχος στατικής του υπάρχοντος κτιρίου) | 1.000€ |
| Αρχιτεκτονική μελέτη (μελέτη των όψεων του κτιρίου και του περιβάλλοντος χώρου) | 4.500€ |
| Μελέτη σκοπιμότητας | 6.000€ |
| Σύνολο | 13.500€ ¹ |

¹ Στις τιμές αυτές δεν περιλαμβάνεται ο ΦΠΑ.

3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ MARKETING

3.1 Η ελληνική αγορά γενικότερα

Η Ελλάδα έχει πληθυσμό 10,5 εκατομμύρια. Περισσότερο από το μισό του πληθυσμού κατοικεί σε δέκα μεγάλες πόλεις, ενώ μόνο ο πληθυσμός στην περιοχή των Αθηνών αποτελεί περίπου το 35% του συνολικού πληθυσμού της χώρας.

Από τους βασικούς τομείς της Ελληνικής οικονομίας είναι οι τουριστικές δραστηριότητες (ξενοδοχεία, χώροι μαζικής εστίασης κτλ.), με μέσο όρο 9,5 εκατομμύρια τουρίστες να επισκέπτονται την χώρα κάθε χρόνο.

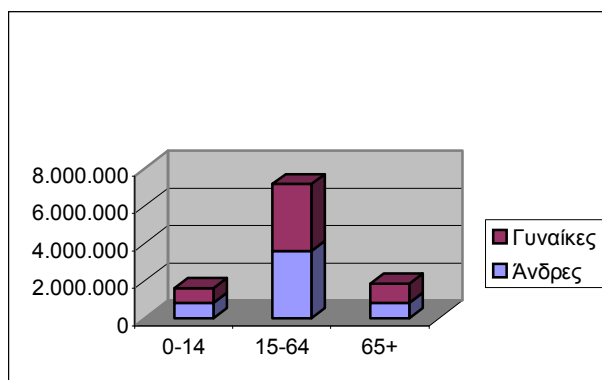
Οι διατροφικές συνήθειες του γηγενή πληθυσμού αλλά και των επισκεπτών της χώρας, είναι επηρεασμένες από τις κλιματολογικές συνθήκες της ευρύτερης περιοχής της Μεσογείου αλλά και από την καθημερινή ζωή των κατοίκων. Μια κανονική εργάσιμη ημέρα ξεκινά στις 7 π.μ. με 15 μ.μ. για τις δημόσιες υπηρεσίες και για τον ιδιωτικό τομέα ξεκινάει στις 9 π.μ. και τελειώνει στις 17 μ.μ. χωρίς διακοπή για μεσημεριανό γεύμα. Ως αποτέλεσμα στην αγορά της μαζικής εστίασης έχει παρατηρηθεί πτώση στους χώρους εστίασης για μεσημεριανό γεύμα με αντίστοιχη αύξηση στα σημεία πώλησης γρήγορων γευμάτων και snacks.

Το βραδινό γεύμα, θεωρείται ακόμα το βασικό γεύμα για τους Έλληνες ακόμα και αν παρατηρείται μια τάση για καθημερινό γεύμα αργά το μεσημέρι (late lunch).

Η γενικότερη τάση της αγοράς είναι στα επόμενα χρόνια να υπάρχει επίσημα από τις επιχειρήσεις του δημοσίου και του ιδιωτικού τομέα διάλειμμα για το μεσημεριανό γεύμα.

Η κουζίνα χαρακτηρίζεται ως αυστηρά ethnic, με κύρια συστατικά το λάδι ελιάς, φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

Διάγραμμα 1: Ηλικιακή Κατανομή Πληθυσμού στην Ελλάδα



Πίνακας 3: Η ηλικιακή Κατανομή του πληθυσμού της Ελλάδας

| | 0-14 | 45-64 | 65+ |
|----------|-----------|-----------|-----------|
| Άντρες | 828,585 | 3,580,079 | 815,247 |
| Γυναίκες | 779,902 | 3,574,788 | 1,022,926 |
| Σύνολο | 1,608,487 | 7,154,867 | 1,388,173 |

3.2 Η ελληνική αγορά φαγητού και χώρων εστίασης

Πρόσφατα στατιστικά στοιχεία για την αγορά του φαγητού στην Ελλάδα έδειξαν ότι υπάρχουν περί τα 27,000 σημεία πώλησης φαγητού.

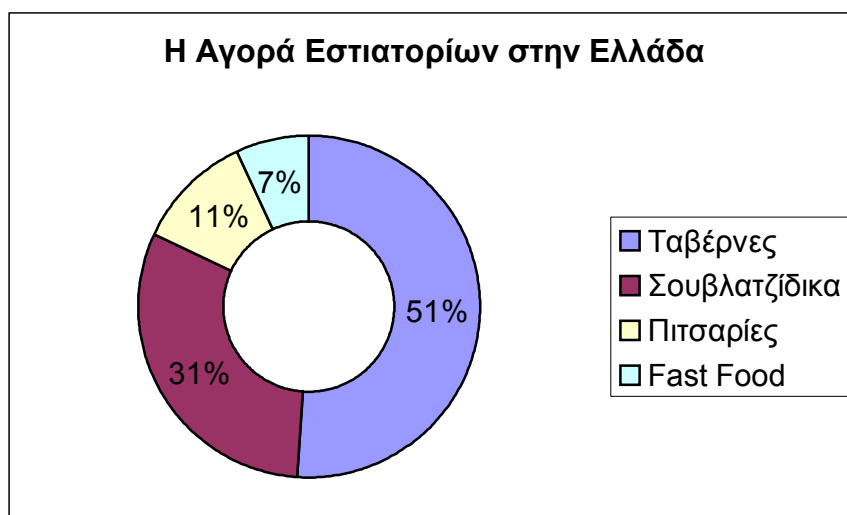
Στην αγορά δεν υπάρχει μεγάλος αριθμός αλυσίδων εστιατορίων. Η τάση για την δημιουργία των πρώτων αλυσίδων ξεκίνησε στις αρχές του 1990. Παρόλα αυτά η αγορά κυριαρχείται από πολλά και διαφορετικών ειδών κουζίνας εστιατόρια όπως Ιταλικά, Γαλλικά, Ασιατικής κουζίνας και κουζίνας Λατινικής Αμερικής.

Πολλά από τα εστιατόρια αυτά είναι οικογενειακές επιχειρήσεις με εξαίρεση κάποιους χώρους εστίασης που λειτουργούν π.χ. σε ξενοδοχεία, αεροδρόμια κτλ.

Τα οικογενειακά εστιατόρια καλύπτουν περίπου το 80% της συνολικής αγοράς.

Σύμφωνα με τα τελευταία στατιστικά στοιχεία του Δεκεμβρίου 2002, υπάρχουν 23.000 εστιατόρια όπου το 31% είναι σουβλατζιδικά, το 51% είναι ταβέρνες, το 11% είναι πιτσαρίες, ενώ το υπόλοιπο είναι εστιατόρια γρήγορης εστίασης και εξυπηρέτησης (fast food).

Διάγραμμα 2: Η αγορά εστιατορίων στην Ελλάδα



Η ταβέρνα είναι ένα χαρακτηριστικό της ελληνικής κουλτούρας. Κύρια χαρακτηριστικά της ταβέρνας είναι η απλή εξυπηρέτηση, το λιτό περιβάλλον, μενού που στηρίζεται σε παραδοσιακά πιάτα χαμηλού κόστους, λίγα επιδόρπια, και κρασί με την κανάτα (χύμα).

Στα τέλη του 2003 όλες οι αλυσίδες εστιατορίων στην Ελλάδα είχαν 450 υποκαταστήματα.

Η κορυφαία αλυσίδα εστιατορίων σε υποκαταστήματα στην Ελλάδα είναι με διαφορά τα Goody's που καλύπτουν το 26% με συνολικές πωλήσεις που ξεπερνούν το 45% της αγοράς.

Άλλες αλυσίδες εστιατορίων είναι τα Mc Donalds, Roma Pizza, Pizza Hut, Everest, Corner, Grigoris και NEON.

Το χάμπουργκερ και τα παρεμφερή προϊόντα καλύπτουν το 75% της αγοράς των αλυσίδων εστιατορίων.

Τα τελευταία χρόνια έχουν αναπτυχθεί χώροι εστίασης που συνδυάζουν το φαγητό με το ποτό, bar – restaurant και beer – restaurant.

Μαγαζιά τέτοιου είδους είναι το Jackson Hall που λειτουργεί στην Αθήνα, και το Beer Academy που λειτουργεί με τέσσερα εστιατόρια στην Αθήνα επίσης.

Οι τάσεις της σύγχρονης αστικής ζωής δείχνουν ότι το μέλλον είναι στην ανάπτυξη τέτοιου είδους εστιατορίων.

3.3 Ανταγωνισμός

Σύμφωνα με μετρήσεις που έγιναν στα τέλη του 2003 στην περιοχή της Αθήνας υπάρχουν 300 εστιατόρια εκ των οποίων 140 είναι ΕΛΛΗΝΙΚΑ και 160 είναι ξένης προέλευσης.

- Στην περιοχή του Χαλανδρίου είναι 36 ελληνικά και 18 ξένης προέλευσης.
- Στην περιοχή του Αμαρουσίου υπάρχουν 5 ελληνικά και 7 ξένης προέλευσης.
- Στην Κηφισιά υπάρχουν 15 ελληνικά και 13 ξένης προέλευσης.
- Στο Κεφαλάρι υπάρχουν 6 εστιατόρια ξένης προέλευσης και 1 ελληνικό.
- Στον Πειραιά υπάρχουν 15 ελληνικά και 13 ξένης προέλευσης.
- Στο Περιστέρι υπάρχουν 13 ελληνικά και 2 ξένα.
- Στην Πατησίων υπάρχουν 6 ελληνικά και 2 ξένης προέλευσης.

Τέλος στο Γαλάτσι υπάρχουν 4 εστιατόρια ελληνικά χωρίς να υπάρχει κανένα εστιατόριο ξένης προέλευσης.

Όλα αυτά τα παραπάνω στοιχεία αφορούν εστιατόρια που θεωρούνται γενικά σαν ανταγωνιστές της εταιρείας.

Οποσδήποτε σαν άμεσοι ανταγωνιστές μπορούν να θεωρηθούν τα Fridays, τα Jackson Hall, τα New York, το America - America, καθώς και τα Deals και τα Beer – Academy.

Οι παραπάνω επιχειρήσεις θεωρούνται σαν άμεσοι ανταγωνιστές όχι μόνο γιατί πλησιάζουν στα είδη που προσφέρουν αλλά κυρίως γιατί απευθύνονται σε μια ομάδα ατόμων που είναι από 25 έως 45 χρόνων.

3.4 Πελατεία

Σύμφωνα με τα μέχρι τώρα στοιχεία που διατηρεί η εταιρεία από το πρώτο εστιατόριό της στην Πετρούπολη, η βάση της πελατείας θα είναι οικογένειες, νέα και μεσήλικα ζευγάρια και φοιτητές.

Το επίπεδο μόρφωσης των πελατών (στο πρώτο εστιατόριο) είναι από μέσο έως υψηλό.

Η εταιρεία θα προσπαθήσει να προσελκύσει το επιχειρηματικό μεσημεριανό γεύμα, καθώς ο χώρος είναι ευχάριστος και δεν υπάρχει δυνατή μουσική που θ' αποσπούσε την προσοχή της κουβέντας.

Η στρατηγική της εταιρείας έχει σαν στόχο να δημιουργηθεί μία βιώσιμη και αξιόπιστη σύγχρονη μονάδα εστίασης ικανή ν' ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της εποχής, προσφέροντας συνεχώς βελτιωμένες υπηρεσίες.

Η στρατηγική marketing της εταιρείας έχει σαν στόχο να κάνει ευρέως γνωστό το εστιατόριο και να δημιουργήσει «πιστή» πελατεία.

Θα υπάρξουν διαφημιστικές καταχωρήσεις σε τοπικά έντυπα, αλλά και οδηγούς διασκέδασης όπως Exodos και Down Town αλλά και το Internet.

Στόχος της διαφημιστικής εκστρατείας θα είναι να προσελκύσει το επιχειρηματικό μεσημεριανό γεύμα. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί δημιουργώντας ένα club από μέλη που θα τους παρέχεται έκπτωση.

Επιπλέον προκειμένου να προσελκύσει πελάτες συγκεκριμένες μέρες και ώρες που τα εστιατόρια δεν έχουν πολλή δουλειά, θα μπορούσε να δημιουργήσει έκτακτα γεγονότα (happenings), με ειδικά πιάτα σε ειδικές τιμές.

Βέβαια, η επιμονή στην ποιότητα των υπηρεσιών και του φαγητού που σερβίρεται και ο διαρκής ποιοτικός έλεγχος είναι το κλειδί για την επιτυχία αυτού του εγχειρήματος.

Το επίπεδο που βρίσκεται κάθε φορά η επιχείρηση μπορεί να φανεί είτε με προσωπική επαφή του διευθυντή με τους πελάτες είτε με την συμπλήρωση ερωτηματολογίων.

Έτσι η επιχείρηση θα μπορέσει να δημιουργήσει ένα πυρήνα πιστής πελατείας, προσφέροντας παράλληλα σ' αυτούς ειδική μεταχείριση και ειδικές τιμές.

3.5 Κόστος Προβολής και Προώθησης

Στον παρακάτω πίνακα δίνονται αναλυτικά οι δαπάνες προβολής και προώθησης.

Το κόστος Προβολής και Προώθησης είναι σχετικά μικρό σε σύγκριση με το μέγεθος της μονάδας αλλά και με τα ποσά που δαπανούν οι άμεσοι ανταγωνιστές της εταιρείας. Επιθυμία των εταίρων είναι αρχικά να μην δαπανηθούν υπέρογκα ποσά στον τομέα Προβολής και Προώθησης παρά μόνο τα απαραίτητα. Θα καλύπτουν βέβαια πλήρως τις συγκεκριμένες ανάγκες της επιχείρησης.

Πίνακας 4: Δαπάνες Προβολής και Προώθησης

| A/A | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ | ΚΟΣΤΟΣ |
|-----|---|------------------|
| 1 | Διαφημιστικά, φυλλάδια, έντυπα εταιρικής προβολής | 4.360,00 |
| 2 | Εταιρική ταυτότητα | 0,00 |
| 3 | Κάρτες Δημοσίων Σχέσεων | 2.062,00 |
| 4 | Επιστολόχαρτα | 1.444,00 |
| 5 | Καταχωρήσεις σε έντυπα, οδηγούς κλπ | 14.160,00 |
| 6 | Ηλεκτρονική προβολή (π.χ. web site) | 1.480,00 |
| | ΣΥΝΟΛΟ ΣΕ ΕΥΡΩ | 23.506,00 |

3.6 Συνολικά Έσοδα Επιχείρησης

Από τα ιστορικά στοιχεία της επιχείρησης και την μέχρι σήμερα πορεία της στον χώρο της μαζικής εστίασης, προκύπτουν τα κάτωθι εμπειρικά στοιχεία:

Πίνακας 5: Μερικά βασικά εμπειρικά στοιχεία λειτουργίας: δυναμικότητα τραπεζιών/θέσεων, daily average seats turnover, δομή του μοναδιαίου κόστους

| | Σενάρια | | Αντικειμενικά στοιχεία |
|--|---------|-----------|------------------------|
| | Βασικό | Αισιόδοξο | |
| Μοναδιαία ανάλυση ανά πελάτη | € | € | % |
| Μ.Ο. Τιμής Μενού | 18,18 | 20,00 | 100,00% |
| Συνολικό κόστος | 15,70 | 17,27 | 86,35% |
| Κόστος α' υλών | 4,73 | 5,20 | 26,00% |
| Κόστος ενέργειας | 0,91 | 1,00 | 5,00% |
| Θέσεις | | | 150,00 |
| Μ.Ο. γυρίσματος τραπεζιών ανά ημέρα (2 βάρδιες) | 90,00% | 135,00% | |
| Ημέρες Λειτουργίας | | | 355,00 |

Υπολογίζεται ότι 47.925² πελάτες θα απολαμβάνουν ετησίως τις υψηλού επιπέδου υπηρεσίες που προσφέρει η εταιρεία εστίασης ΒΕΚΛΟΥ. Αν συνυπολογίσουμε ότι ο μέσος όρος τιμής πώλησης του μενου ανά πελάτη υπολογίζεται στα 20€ (στο αισιόδοξο σενάριο) τα συνολικά έσοδα της επιχείρησης ανά έτος υπολογίζονται να είναι της τάξης του 1 Μ€.

Είναι σκόπιμο να αναφερθεί το επίπεδο της ποιότητας και της εξυπηρέτησης θα είναι σταθερά υψηλό. Τα περιθώρια κέρδους στον τομέα αυτό Παροχής Υπηρεσιών είναι πολύ υψηλά, επιλογή όμως της εταιρείας είναι να μειώσει αρχικά τα κέρδη της προκειμένου να γίνει ευρέως γνωστή και να εδραιωθεί στη συγκεκριμένη αγορά.

Σκέψη των εταίρων είναι ότι για συγκεκριμένη χρονική περίοδο ακόμα και ορισμένα ιδιαίτερα ακριβά προϊόντα μπορεί να χρειαστεί να τιμολογηθούν στο κόστος αγοράς προκειμένου να γίνει αισθητή η παρουσία της εταιρίας στο ευρύ κοινό.

Η στρατηγική αυτή μπορεί να ακολουθηθεί για αρκετό χρονικό διάστημα από την εταιρεία επειδή τόσο τα έξοδα ενάρξεως (χωρίς η εταιρεία να καταφύγει σε δανεισμό) όσο και τα λειτουργικά κόστη είναι εξίσου χαμηλά.

² Η χωρητικότητα του εστιατορίου είναι 150 άτομα. Το εστιατόριο θα λειτουργεί σε δύο βάρδιες και υπολογίζεται σύμφωνα με τις προβλέψεις των εταίρων της εταιρείας ΒΕΚΛΟΥ ότι θα έχει πληρότητα 90% και στις δύο βάρδιες μαζί. (150*0,90=135 άτομα/ημέρα). Το εστιατόριο θα λειτουργεί 355 ημέρες ανά έτος. (355ημέρες*150άτομα*20€/άτομο= 958.500€)

4 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΕΦΟΔΙΑ

Η επιλογή των πρώτων υλών και των άλλων εφοδίων εξαρτάται βασικά από τις τεχνικές απαιτήσεις του επενδυτικού σχεδίου και από την ανάλυση της προσφοράς του στην αγορά. Σπουδαίοι καθοριστικοί παράγοντες για την επιλογή των πρώτων υλών και των εφοδίων της μονάδας είναι κάποια κριτήρια που σχετίζονται με τις στρατηγικές του επενδυτικού σχεδίου, όπως, για παράδειγμα, η ελαχιστοποίηση των κινδύνων προμήθειας και του κόστους των υλικών εισροών.

Προκειμένου να κρατηθεί το κόστος των πρώτων υλών σε λογικά πλαίσια, τα βασικά θέματα που πρέπει να εντοπισθούν και να αναλυθούν είναι η διαθεσιμότητα των πρώτων υλών και των άλλων εφοδίων, το κόστος αυτών, και οι κίνδυνοι οι οποίοι μπορεί να είναι σημαντικοί για την εφικτότητα του επενδυτικού σχεδίου. Οι πρώτες ύλες του συγκεκριμένου εγχειρήματος έχουν σταθερή διαθεσιμότητα. Επιπλέον το μέγεθος της εταιρείας είναι τέτοιο που της επιτρέπει να ελίσσεται και να αποφεύγει διαφόρους κινδύνους (π.χ. υψηλές ανατιμήσεις πρώτων υλών)

Οι ανάγκες ηλεκτροδότησης της μονάδας πρόκειται να καλυφθούν από το υπάρχον δίκτυο της ΔΕΗ.

Η παροχή του νερού η οποία θα είναι συνεχής όλο το 24ωρο θα γίνει από το υπάρχον δίκτυο της ΕΥΔΑΠ.

Η μονάδα θα συνδεθεί με το υπάρχον δίκτυο του ΟΤΕ.

Οι κυριότεροι προμηθευτές της εταιρείας χωρίζονται σε 5 κατηγορίες οι οποίες είναι οι ακόλουθες:

- ❑ Φαγητά που περιλαμβάνει κυρίως κρέατα, σάλτσες, ψωμιά, επιδόρπια και λαχανικά
- ❑ Αλκοολούχα ποτά
- ❑ Αναψυκτικά
- ❑ Αναλώσιμα
- ❑ Καθαριστικά

Τα περισσότερα αγαθά η εταιρεία θα τα προμηθεύεται από χονδρέμπορους με μεγάλες παραγγελίες και τούτο για την οικονομία κλίμακας. Την κατηγορία των πρώτων υλών που περιλαμβάνει κυρίως κρέατα, σάλτσες, ψωμιά, λαχανικά, η εταιρεία θα την προμηθεύεται από τοπικούς προμηθευτές προκειμένου να διατηρεί διαχρονικά υψηλό επίπεδο ποιότητας μέσα από την καθιέρωση ομαλών διαχρονικών σχέσεων με τον προμηθευτή έστω και αν αυτό είναι πιο δαπανηρό για την εταιρεία. Γενικότερα στόχος της εταιρείας είναι να δημιουργήσει ομαλές παραγωγικές σχέσεις με τους προμηθευτές προκειμένου η εταιρεία να προμηθεύεται τις πρώτες ύλες στην ώρα τους και σε σωστές τιμές, ώστε η βελτίωση των προϊόντων και των υπηρεσιών να είναι συνεχής.

Για τη δημιουργία ενός τυπικού μενού (για ένα άτομο) η αγορά των πρώτων υλών (φαγητό) αποτελεί το 26% της τιμής πώλησης και τούτο γιατί οι τιμές θα είναι

χαμηλές προκειμένου η εταιρεία να πάρει μεγαλύτερο μερίδιο αγοράς (οι άμεσοι ανταγωνιστές της εταιρείας δουλεύουν με κόστος πρώτων υλών 18%- 21%).

Το ενεργειακό κόστος υπολογίζεται εάν διαιρέσουμε τις δαπάνες ενέργειας με το συνολικό τζίρο της επιχείρησης και ανέρχεται στο 3%-5% της τιμής πώλησης των αγαθών.

Συνολικά το κόστος ενός τυπικού μενού υπολογίζεται γύρω στο 86,35% της τιμής πώλησής του, δηλαδή 17,35€. Το καθαρό κέρδος ενός τυπικού μενού υπολογίζεται στα 2,65€ ανά άτομο.

5 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ, ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

5.1 Μηχανολογικός Εξοπλισμός

Όλος ο μηχανολογικός εξοπλισμός και η κατασκευή του κτιρίου έχει όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές για την καλή κατασκευή και λειτουργία της μονάδας.

Η επιλογή συγκεκριμένων υλικών κατασκευής εξασφαλίζει την άριστη εναρμόνιση του κτιρίου με το περιβάλλον την υψηλών προδιαγραφών ποιότητα κατασκευής και τη δημιουργία χώρων υψηλής αισθητικής που προσφέρουν άνετη και ευχάριστη παραμονή.

Στο υπόγειο του κεντρικού κτιρίου θα τοποθετηθεί εγκατάσταση κεντρικής θέρμανσης, ενώ ο κλιματισμός θα γίνεται με τη βοήθεια μιας διαιρούμενης μονάδας 100,000 BTU.

Θα εξασφαλίζεται διαρκής παροχή ζεστού νερού μέσω ηλεκτρικού θερμοσίφωνα που θα τροφοδοτεί όλο το κτίριο.

Το υπόγειο του κτιρίου θα στεγάσει το σύνολο των αναγκών του συγκροτήματος σε βοηθητικές χρήσεις. Ειδικότερα θα υπάρχουν αντλιοστάσιο, δεξαμενή πετρελαίου, και αποθηκευτικοί χώροι.

Η θέρμανση και ο κλιματισμός του κτιρίου θα γίνεται με τη βοήθεια αντλιών θερμότητας τύπου inverter split units ώστε να αντεπεξέρχεται στις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες της περιοχής κατά τη διάρκεια του χειμώνα και να εξασφαλίζουν χαμηλό κόστος λειτουργίας.

Οι ανάγκες ηλεκτροδότησης της μονάδας θα καλυφθούν από το υπάρχον δίκτυο της ΔΕΗ. Η παροχή του νερού, η οποία θα είναι συνεχής όλο το εικοσιτετράωρο, θα γίνει από το υπάρχον δίκτυο της ΕΥΔΑΠ καθώς και από την πρόσφατη γεώτρηση του Δήμου Γαλασίου. Το νερό αυτό θα χρησιμοποιείται για τον καλλωπισμό (πότισμα) και την συντήρηση του εξωτερικού χώρου. Η μονάδα θα συνδεθεί με το υπάρχον δίκτυο του ΟΤΕ.

Η εφαρμογή των μελετών ηλεκτρομηχανολογικών εγκαταστάσεων, υδραυλικών, πυρασφαλείας, θερμομόνωσης κλπ., εξασφαλίζουν απόλυτα την υγιεινή, την ασφάλεια αλλά και την εξοικονόμηση ενέργειας.

5.2 Εργασίες Πολιτικού Μηχανικού

Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης θα διαμορφωθούν, για την κυκλοφορία των πεζών, μονοπάτια από τοπικό λίθο (φυτευτό) χωρίς την χρήση σκυροδέματος. Με τον ίδιο τρόπο θα διαμορφωθεί και ο χώρος στάθμευσης ο οποίος θα διαθέτει και πέτρινη περιτοίχιση. Στα όρια της ιδιοκτησίας θα κατασκευαστεί χαμηλή ξύλινη περίφραξη με ακατέργαστα ξύλα. Τέλος, θα τοποθετηθούν στύλοι παραδοσιακού τύπου για τον ηλεκτροφωτισμό των εξωτερικών χώρων.

Θα τοποθετηθούν στύλοι παραδοσιακού τύπου για τον ηλεκτροφωτισμό των εξωτερικών χώρων.

Υπάρχει ειδική μέριμνα για την πρόσβαση ατόμων με κινητικά προβλήματα αφού τοποθετείται ράμπα ήπιας κλίσης (6%) με αντιολισθηρό δάπεδο. Όλοι οι κύριοι χώροι βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο. Θα κατασκευαστεί ειδικό WC διαμορφωμένο κατάλληλα ενώ τοποθετείται ειδικά σχεδιασμένο τραπέζι σε θέση που δίνει τη δυνατότητα των αναγκαίων ελιγμών.

Η αίθουσα που διαμορφώνεται έχει δυναμικότητα 150 ατόμων. Τα έπιπλα θα είναι ξύλινα χειροποίητα. Στο χώρο αυτό θα τοποθετηθεί αργότερα τζάκι ως το αναγκαίο συμπλήρωμα σε ένα ζεστό περιβάλλον. Ο βορινός και ανατολικός τοίχος της ταβέρνας θα διαθέτουν μεγάλα ανοίγματα τα οποία προσφέρουν ανεμπόδιστη θέα όλης της Αθήνας. Στις πλευρές αυτές διαμορφώνονται υπαίθριοι και ημιυπαίθριοι χώροι στους οποίους θα τοποθετούνται τραπέζια κατά τους θερινούς μήνες.

Ο εξοπλισμός για τη συντήρηση αποτελείται από σχετικά απλές συσκευές και υλικά, για καθαρισμό και συντήρηση του εξοπλισμού της μονάδας. Είναι η τέτοια η φύση του επενδυτικού σχεδίου που δεν χρειάζονται μεγάλα αποθέματα υλικών για σωστή συντήρηση. Οι εκτιμήσεις για τις ανάγκες συντήρησης πρέπει να ενσωματώνονται στις εκτιμήσεις του κόστους της επένδυσης.

Προκειμένου να συνταχθεί ο προϋπολογισμός του κτιρίου πρέπει, αφενός να έχουν προμετρηθεί σωστά οι ποσότητες εργασιών, αφ' ετέρου να υπάρχει σαφής περιγραφή των προτεινόμενων εργασιών, ώστε να μπορεί να ελεγχθεί το εύλογο των τιμών μονάδας.

Στις κατηγορίες εργασιών (κουφώματα, στηθαία, ντουλάπες, 17 χρωματισμοί, διάφορα, είδη υγιεινής) και όπου αλλού χρειαστεί, να γίνει συνοπτική αλλά σαφής περιγραφή της προτεινόμενης εργασίας, ώστε να αποδεικνύεται το εύλογο της κοστολόγησής της.

Το αναλυτικό τιμολόγιο θα συμπληρωθεί μία φορά για τις εργασίες του κτιρίου. Με βάση τις προμετρηθείσες ποσότητες των εργασιών που περιγράφονται στο αναλυτικό τιμολόγιο και τις αντίστοιχες τιμές τους θα συνταχθεί ο προϋπολογισμός του έργου.

Πίνακας 6: Εργασίες Ευθύνης Πολιτικού Μηχανικού

| ΕΡΓΑΣΙΑ | ΜΟΝΑΔΑ | ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|---|---|--------------|--|
| Φέρουσα Τοιχοποιία τύπου panel, πάχους 16,5 cm με μόνωση πετροβάμβακα 10 cm επενδυμένη εξωτερικά με ραμποτέ ημικυκλική σανίδα 4 cm και εσωτερικά με ραμποτέ ίσια 2 cm. | | 95 | |
| Θερμομόνωση- υγρομόνωση δώματος με πρόσθετη διάστρωση κατάλληλων υλικών επί πλακών σκυροδέματος και με κλίσεις για την απορροή ομβρίων υδάτων. | 1 m ² πραγματικής επιφάνειας | | |
| ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΑ | | | |
| Ασβεστοκονιάματα τριπτά τριβιδιστά, με ασβεστοσιμεντοκονίαμα 1.2, των 150 kg τσιμέντου, σε τοίχους ή οροφές, σε οποιαδήποτε στάθμη από το έδαφος και σε ύψος μέχρι 8,5 μέτρα από το δάπεδο εργασίας, σε τρεις στρώσεις (η τελευταία με μαρμαροκονίαμα). | 1 m ² πραγματικής επιφάνειας | 10.00 | Στην επιμέτρηση αφαιρούνται ανοίγματα και δεν υπολογίζονται ξεχωριστά ακμές. |

| ΕΡΓΑΣΙΑ | ΜΟΝΑΔΑ | ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|---|--|--------------|---|
| ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ | | | |
| Ξύλινη στέγη σε οριζόντια πλάκα σκυροδέματος, επικεραμωμένη με κεραμίδια βυζαντινού ή ελληνορωμαϊκού τύπου, υδρομόνωση (ασφαλτόπανο) και θερμομόνωση με (πλάκες πάχους 3 ή 5 cm βαρέως τύπου). | 1 m ² πραγματικής κεκλιμένης επιφάνειας | 40 | Η στέγη επιμετράται σε κεκλιμένη επιφάνεια (δι' αναγωγής με τον πολλαπλασιαστικό συντελεστή 1,2:1,25 του εμβαδού. |
| ΚΟΥΦΩΜΑΤΑ | | | |
| Πόρτες πρεσσαριστές κοινές | m ² | 125 | |
| ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΕΣ | | | |
| Υαλοπίνακες διπλοί διαφανείς πάχους τουλάχιστον 4 mm οποιονδήποτε διαστάσεων, πλήρως τοποθετημένοι (με ή χωρίς καΐτια) | 1 m ² τοποθετημένης επιφάνειας | 20 | Η τοποθετημένη επιφάνεια υπολογίζεται ως ποσοστό 85% της επιφάνειας του κουφώματος. |
| ΣΤΗΘΑΙΑ | | | |
| Από κιγκλίδωμα ξύλινο | 1 m μήκους | 35 | |
| ΕΠΙΣΤΡΩΣΕΙΣ ΔΑΠΕΔΩΝ | | | |
| Με τσιμεντοκονιάματα πατητά σε πάχος μέχρι 3 εκατοστά, σε δάπεδα σκυροδέματος | 1 m ² πραγματικής επιφάνειας | 2.93 | |
| Επιστρώσεις δαπέδων με πλακίδια κεραμικά ή πορσελάνες, εφυσωμένα ή όχι (ματ) ή οξύμαχα, οποιονδήποτε χρωμάτων και διαστάσεων, με επιφάνεια λεία ή αδρή ή αντιολισθητική. Δεν περιλαμβάνονται εξισωτικές στρώσεις. | 1 m ² πραγματικής επιφάνειας | 22 | Προσμετράται εμβαδόν σοβατεπιών, εφ' όσον προέρχονται από κοπή όμοιων πλακιδίων. |
| ΨΕΥΔΟΡΟΦΕΣ | | | |
| Από γυψοσανίδες απλές, πλήρως στερεωμένες σε μεταλλικό σκελετό, χωρίς βάψιμο. | 1 m ² πραγματικής επιφάνειας | 53 | |
| ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ | | | |
| Ντουλάπα κοινή δίφυλλη | Τεμ. | 200 | |
| ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΙ | | | |
| Πλαστικά επί τοίχου | m ² | 404 | |
| Πλαστικά σπατουλαριστά | m ² | 404 | |
| ΕΙΔΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ | | | |
| Πλήρες σετ λουτρού (με εργασία τοποθέτησης) | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 1050 | Νιπτήρας 67*51, λεκάνη Bali Delux με καζανάκι. |
| ΥΔΡΑΥΛΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ | | | |
| Ύδρευση – αποχέτευση πλήρους λουτρού ή εργαστηρίου | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 750 | |
| Ύδρευση – αποχέτευση κουζίνας ή εργαστηρίου | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 250 | |
| ΨΥΞΗ – ΘΕΡΜΑΝΣΗ | | | |
| Αντλία θερμότητας τύπου inverter (20000BTU/h ψύξη – 27500 BTU/h θέρμανση) | Τεμ. | 1639 | |
| ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ | | | |
| Τριφασική ηλεκτρολογική εγκατάσταση | M ² /ΚΑΤΟΨΗ | 8 | |
| ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ | | | |

| ΕΡΓΑΣΙΑ | ΜΟΝΑΔΑ | ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|-------------------------------|---------------|-------------------------|---------------------|
| Ηλιακός συλλέκτης | ΤΕΜ. | | |
| Ηλεκτρικοί ταχυθερμαντήρες | ΤΕΜ. | 323,70 | |
| Ηλεκτρικός θερμοσίφωνας 120lt | ΤΕΜ. | 280 | |

Πίνακας 7: Προϋπολογισμός Έργου

| | | | Τιμή Μονάδος | Μερικό Σύνολο | Φ.Π.Α | Σύνολο |
|--|------------------------|------|-----------------|------------------|----------|-----------|
| ΤΟΙΧΟΠΟΙΗΣ | | | | | | |
| Φέρουσα τοιχοποιία τύπου ranel, πάχους 16,5 cm με μόνωση πετροβάμβακα 10 cm επενδυμένη εξωτερικά με ραμποτέ ημικυκλική σανίδα 4 cm και εσωτερικά με ραμποτέ ίσια 2 cm. | M ² | 390 | 95 | 37050 | 6669 | 43719 |
| ΜΟΝΩΣΕΙΣ - ΣΤΕΓΑΝΩΣΕΙΣ | | | | | | |
| Θερμομόνωση - υγρομόνωση δώματος | M ² | 390 | 65 | 25350 | 4563 | 29913 |
| ΕΠΙΧΡΙΣΜΑΤΑ | | | | | | |
| Τσιμεντοκονιάματα τριπτά με ή χωρίς μονωτικά πρόσμικτα | M ² | 1000 | 10,8 | 10800 | 1944 | 12744 |
| ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ | | | | | | |
| Ξύλινη στέγη αυτοφερόμενη με κεραμίδια | M ² | 423 | 40 | 16920 | 3046 | 19966 |
| ΟΜ.ΦΩΜ. | | | | | | |
| Πόρτες πρεσαριστές κοινές | M ² | 10 | 125 | 1250 | 225 | 1475 |
| ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΕΣ | | | | | | |
| Διπλοί θερμομονωτικοί | M ² | 28 | 20 | 560 | 100,8 | 660,8 |
| ΣΤΗΘΑΙΑ | | | | | | |
| Από κιγκλίδωμα ξύλινο | MM | 2445 | 35 | 855,75 | 154 | 1000 |
| ΕΠΙΣΤΡΩΣΕΙΣ ΔΑΠΕΔΩΝ | | | | | | |
| Με τσιμεντοκονία | M ² | 532 | 2,93 | 1559 | 280,5 | 1839 |
| Με πλακίδια κεραμικά ή πορσελάνες (δεν περιλαμβάνονται εξισωτικές στρώσεις) | M ² | 532 | 22 | 11704 | 2106,7 | 13810,7 |
| ΨΕΥΔΟΡΟΦΕΣ | | | | | | |
| Από γυψοσανίδες | M ² | 220 | 53 | 11660 | 2099 | 13759 |
| ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ | | | | | | |
| Ντουλάπες κοινές τρίφυλλες | Τεμ. | 4 | 250 | 1000 | 180 | 1180 |
| ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΙ | | | | | | |
| Πλαστικά επί τοίχου | M ² | 4 | 404 | 1616 | 290 | 1906 |
| Πλαστικά σπατουλαριστά | M ² | 8 | 404 | 3232 | 581 | 3813 |
| ΕΙΔΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ | | | | | | |
| Πλήρες σετ λουτρού | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 7 | 1050 | 7350 | 1323 | 8673 |
| ΥΔΡΑΥΛΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ | | | | | | |
| Ύδρευση - αποχέτευση πλήρους λουτρού ή εργαστηρίου | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 7 | 750 | 5250 | 945 | 6195 |
| Ύδρευση - αποχέτευση κουζίνας ή εργαστηρίου | ΚΑΤ' ΑΠΟΚ. | 3 | 250 | 750 | 135 | 885 |
| ΨΥΞΗ - ΘΕΡΜΑΝΣΗ | | | | | | |
| Αντλία θερμότητας τύπου inverter (20000BTU/h ψύξη-27500 BTU/h θέρμανση) | Τεμ | 6 | 1639 | 9834 | 1770 | 11604 |
| ΗΛΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ | | | | | | |
| Τριφασική ηλεκτρολογική εγκατάσταση | M ² /ΚΑΤΟΨΗ | 404 | 8 | 3232 | 581 | 3813 |
| Ηλεκτρικοί ταχυθερμαντήρες | ΤΕΜ. | 4 | 323,70 | 1295 | 233 | 1528 |
| ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ | | | | 151.267,8 | 27.228,2 | 178.495,9 |

Πίνακας 8: Εξοπλισμός κουζίνας και σάλας

| | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ | ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ | ΚΟΣΤΟΣ ΜΟΝ. | ΚΟΣΤΟΣ | ΦΠΑ 18% | ΣΥΝΟΛΟ |
|----------------------------|---|---------------|----------------|----------|----------|----------|
| Εξοπλισμός Κουζίνας | | | | | | |
| 1 | ΨΥΓΕΙΟ ΘΑΛ. 150 X 80 X 200 | 2 | 2.200,00 € | 4400€ | 792€ | 5192€ |
| 2 | ΨΥΓΕΙΟ ΠΑΓΚΟΥ 200 X 70 X 85 | 2 | 2.000,00 € | 4000€ | 720€ | 4720€ |
| 3 | ΨΥΓΕΙΟ ΟΡΘΙΟ ΒΙΤΡΙΝΑ | 2 | 800,00 € | 1600€ | 288€ | 1888€ |
| 4 | ΕΡΜΑΡΙΟ 200 X 70 X 85 | 1 | 600,00 € | 600€ | 108€ | 708€ |
| 5 | ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΑΠΕΖΙ 200 X 70 X 85 | 1 | 350,00 € | 350€ | 63€ | 413€ |
| 6 | ΧΟΑΝΙ 200 X 70 X 85 | 1 | 350,00 € | 350€ | 63€ | 413€ |
| 7 | ΑΚΑΘΑΡΤΩΝ 150 X 70 X 85 | 1 | 600,00 € | 600€ | 108€ | 708€ |
| 8 | ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ-ΠΟΤΗΡΙΩΝ 57 X 65 X 129 | 1 | 1.800,00 € | 1800€ | 324€ | 2124€ |
| 9 | ΛΑΤΖΑ 190 X 70 X 85 (3 ΓΟΥΡΝΕΣ) | 1 | 750,00 € | 750€ | 135€ | 885€ |
| 10 | ΣΧΑΡΙΕΡΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 75 X 70 X 35 | 2 | 1.100,00 € | 2200€ | 396 | 2596€ |
| 11 | ΦΡΙΤΕΖΑ F6. 15 ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 40 X 70 X 35 | 2 | 900,00 € | 1800€ | 324€ | 2124€ |
| 12 | ΠΛΑΤΩ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ 75 X 70 X 35 | 2 | 1.100,00 € | 2200€ | 396€ | 2596€ |
| 13 | ΠΟΤΗΡΙΕΡΑ 190 X 34 X 70 | 2 | 350,00 € | 700€ | 126€ | 826€ |
| 14 | ΠΙΑΤΑ ΜΕΡΙΔΑΣ | 400 | 1,20 € | 480,00 € | 86,40 € | 566,40 € |
| 15 | ΠΙΑΤΑ (ΒΑΘΥ) | 400 | 1,30 € | 520,00 € | 93,60 € | 613,60 € |
| 16 | ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕΓΑΛΕΣ | 80 | 6,35 € | 508,00 € | 91,44 € | 599,44 € |
| 17 | ΠΙΑΤΕΛΕΣ ΜΙΚΡΕΣ | 80 | 4,15 € | 332,00 € | 59,76 € | 391,76 € |
| 18 | ΠΙΑΤΑ ΟΡΝΤΕΡΒ (20) | 400 | 1,05 € | 420,00 € | 75,60 € | 495,60 € |
| 19 | ΠΗΡΟΥΝΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ | 400 | 1,46 € | 584,00 € | 105,12 € | 689,12 € |
| 20 | ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ | 400 | 1,69 € | 676,00 € | 121,68 € | 797,68 € |
| 21 | ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ | 10 | 16,00 € | 160,00 € | 28,80 € | 188,80 € |
| 22 | ΟΔΟΝΤΟΓΛΥΦΙΔΕΣ ΠΟΡΣΕΛΑΝΙΝΕΣ | 40 | 0,70 € | 28,00 € | 5,04 € | 33,04 € |
| 23 | ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ | 2 | 42,60 € | 85,20 € | 15,34 € | 100,54 € |
| 24 | ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ | 2 | 80,50 € | 161,00 € | 28,98 € | 189,98 € |
| 25 | ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ | 3 | 72,80 € | 218,40 € | 39,31 € | 257,71 € |
| 26 | ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ | 3 | 95,77 € | 287,31 € | 51,72 € | 339,03 € |
| 27 | ΤΑΨΙΑ | 3 | 10,20 € | 30,60 € | 5,51 € | 36,11 € |
| 28 | ΤΑΨΙΑ | 3 | 10,90 € | 32,70 € | 5,89 € | 38,59 € |
| 29 | ΤΑΨΙΑ | 3 | 15,00 € | 45,00 € | 8,10 € | 53,10 € |
| 30 | ΤΑΨΙΑ | 1 | 23,10 € | 23,10 € | 4,16 € | 27,26 € |
| 31 | ΚΟΥΖΙΝΑΚΙ | 1 | 59,30 € | 59,30 € | 10,67 € | 69,97 € |
| 32 | ΠΟΤΗΡΙΑ ΝΕΡΟΥ | 400 | 0,62 € | 248,00 € | 44,64 € | 292,64 € |
| 33 | ΠΟΤΗΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ | 400 | 0,55 € | 220,00 € | 39,60 € | 259,60 € |
| 34 | ΚΑΡΑΦΕΣ | 30 | 2,11 € | 63,30 € | 11,39 € | 74,69 € |
| 35 | ΚΑΡΑΦΕΣ | 30 | 3,42 € | 102,60 € | 18,47 € | 121,07 € |
| 36 | ΤΗΓΑΝΙΑ | 4 | 18,40 € | 73,60 € | 13,25 € | 86,85 € |
| 37 | ΤΗΓΑΝΙΑ | 3 | 24,19 € | 72,57 € | 13,06 € | 85,63 € |
| 38 | ΤΗΓΑΝΙΑ | 3 | 29,89 € | 89,67 € | 16,14 € | 105,81 € |

| | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ | ΠΟΣΟ- ΤΗΤΑ | ΚΟΣΤΟΣ ΜΟΝ. | ΚΟΣΤΟΣ | ΦΠΑ 18% | ΣΥΝΟΛΟ |
|--------------------------|----------------------|---------------|----------------|------------|------------|---------------------|
| 39 | ΔΙΣΚΟΥΣ 60 Χ 40 | 10 | 13,75 € | 137,50 € | 24,75 € | 162,25 € |
| ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ I: | | | | | | 31.869,263 € |
| ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΑΛΑΣ | | | | | | |
| 40 | ΚΟΥΡΤΙΝΕΣ | | | 1.144,00 € | 205,92 € | 1.349,92 € |
| 41 | ΤΡΑΠΕΖΙΑ 4 ΘΕΣΕΩΝ | 15 | 100,00 € | 1.500,00 € | 270,00 € | 1.770,00 € |
| 42 | ΤΡΑΠΕΖΙΑ 8 ΘΕΣΕΩΝ | 15 | 130,00 € | 1.950,00 € | 351,00 € | 2.301,00 € |
| 43 | ΚΑΡΕΚΛΕΣ | 180 | 80,00 € | 14.400,0 € | 2.592,00 € | 16.992,00 € |
| 44 | ΤΡΑΠΕΖΟΜΑΝΤΗΛΑ | 60 | 30,00 € | 1.800,00 € | 324,00 € | 2.124,00 € |
| 45 | ΠΑΣΑ ΣΕΡΒΙΤΟΡΩΝ | 3 | 200,00 € | 600,00 € | 108,00 € | 708,00 € |
| ΜΕΡΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ II: | | | | | | 25.244,92 € |

Πίνακας 9: Ηλεκτρολογικός Εξοπλισμός

| Περιγραφή Εξοπλισμού | Τεμάχια | Τιμή Μονάδας | Κόστος | ΦΠΑ | Συνολικό Κόστος |
|--------------------------|---------|--------------|-------------|--------------|-----------------|
| Δίφωτα | 8 | 100 | 800 | 144 | 944 |
| Τρίφωτα 3*60W | 10 | 120 | 1200 | 216 | 1416 |
| Απλίκες | 50 | 30 | 1500 | 270 | 1770 |
| Φθορίου 60*60 | 8 | 70 | 560 | 100,8 | 660,8 |
| Εξοπλισμός πυρασφάλειας | | 900 | 900 | 162 | 1062 |
| Μερικό Σύνολο III | | | 4960 | 892,8 | 5852,8 |

Πίνακας 10: Προϋπολογισμός Έργων Υποδομής και Περιβάλλοντος Χώρου

| A/A | ΕΙΔΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ | ΜΟΝ. ΜΕΤΡ. | ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ | ΚΟΣΤΟΣ | ΦΠΑ | ΣΥΝΟΛΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ |
|-----|--------------------------------------|---------------|----------|-----------------|---------------|--------------|--------------------|
| 1 | Διακόσμηση (γκαζόν, φοίνικες) | | | | 28575,42 | 5.143,58 | 33.719 |
| 2 | Ηλεκτροφωτισμός τρίφωτο εξ. Χώρου | τεμ. | 40 τεμ. | 50 | 200.000 | 360 | 2.360 |
| 3 | Σύνδεση με ΟΤΕ | Αποκ. | 1 | 1000 | 1000 | 180 | 1180 |
| 4 | Σύνδεση με ΔΕΗ | Αποκ. | 1 | 500 | 500 | 90 | 590 |
| 5 | Σύνδεση με δίκτυο ύδρευσης | Αποκ. | 1 | 900 | 900 | 162 | 1.062 |
| | Σύνολο | | | | 32.975 | 5.936 | 38.911 |

Το συνολικό κόστος της επένδυσης ανέρχεται σε € 271.024,99. Ο παρακάτω Πίνακας συνοψίζει το κόστος της επένδυσης:

Πίνακας 11: Ανάλυση συνολικού κόστους επένδυσης

| | Περίοδος Κατασκευής | | |
|-------------------------------------|---------------------|-------------|------------|
| | α' εξ. 2005 | β' εξ. 2005 | |
| ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ | 2005 | | |
| Μελέτες | 13,500.00 | 0.00 | 13,500.00 |
| Έργα Πολιτικού Μηχανικού | 151,267.80 | 0.00 | 151,267.80 |
| Μηχανολογικός Εξοπλισμός | 53,361.85 | 0.00 | 53,361.85 |
| Έργα υποδομής & περιβάλλοντος χώρου | 32,975.00 | 0.00 | 32,975.00 |
| Προβολή - προώθηση | 19,920.34 | 0.00 | 19,920.34 |
| Σύνολο Επένδυσης | 271,024.99 | 0.00 | 271,024.99 |

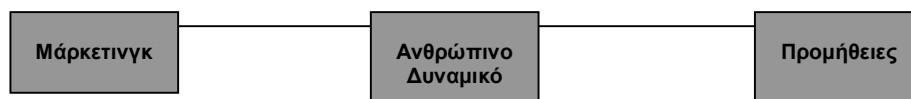
6 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΟΝΑΔΟΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ

6.1 Η οργάνωση της μονάδος

Συνήθως για τέτοιες επιχειρήσεις αυτού του είδους ένα τυπικό οργανόγραμμα τμημάτων και λειτουργιών είναι το εξής:

Διάγραμμα 3: Οργανόγραμμα Μονάδας

ΔΙΟΙΚΗΣΗ - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ



Συγκεκριμένα το κάθε τμήμα – υπηρεσία περιλαμβάνει συγκεκριμένο σύνολο αρμοδιοτήτων και λειτουργιών.

- Μάρκετινγκ: το τμήμα αυτό ασχολείται με τις πωλήσεις, δημόσιες σχέσεις – διοργάνωση εκδηλώσεων για λόγους προβολής, διαφημιστικές καμπάνιες, έρευνες στατιστικές και αγοράς, διαμόρφωση τιμολογιακής πολιτικής κτλ.
- Προμηθειών: το τμήμα αυτό είναι υπεύθυνο για την παραλαβή και την αποθήκευση των υλικών και εφοδίων που είναι απαραίτητα για την λειτουργία της μονάδας, την διανομή αυτών στα υπόλοιπα τμήματα και την πληρωμή των προμηθευτών.
- Ανθρώπινου Δυναμικού (Human Resource): ασχολείται με θέματα επιλογής, πρόσληψης και εκπαίδευσης προσωπικού, μισθών, ασφάλισης και παροχών προς τους εργαζόμενους της μονάδας και με τις διάφορες τακτικές και πολιτικές που αφορούν τις εργασιακές σχέσεις μεταξύ διοίκησης και ανθρώπινου δυναμικού.

Συγκεκριμένα τις βασικές λειτουργίες – τμήματα θα τις αναλάβουν οι τρεις εταίροι της ομόρρυθμης εταιρείας.

Εκτός όμως από τις κύριες λειτουργίες είναι και οι βοηθητικές λειτουργίες όπως:

- Οικονομικών – Λογιστηρίου: το τμήμα αυτό καταγράφει την οικονομική κίνηση και δραστηριότητα της μονάδας σε βιβλία και στοιχεία, ενημερώνει τη διοίκηση, αξιολογεί την απόδοση με διάφορους χρηματοοικονομικούς δείκτες, ασχολείται με την ταμειακή ρευστότητα, την κοστολόγηση τμημάτων και λειτουργιών, την πληρωμή προμηθευτών και εξόφληση υποχρεώσεων προς τρίτους.
- Τεχνικό / Συντήρησης: έχει να κάνει με την συντήρηση μηχανημάτων, εξοπλισμού και κτιριακών εγκαταστάσεων, την διόρθωση βλαβών και ζημιών σε θέματα υδραυλικά, ηλεκτρολογικά, μαραγκού, τη διαμόρφωση εξωτερικών χώρων όπως μονοπάτια, αυλές, κήποι, σιντριβάνια ή πισίνες.

- Ασφάλειας: το προσωπικό αυτού του τμήματος ασχολείται με την φύλαξη των κοινόχρηστων χώρων της μονάδας, την προστασία και ασφάλεια των περιουσιακών στοιχείων των πελατών και της ατομικής τους ακεραιότητας.

Επειδή πρόκειται για μια σχετικά μικρή προσωπική εταιρεία με νομική προσωπικότητα καλό θα ήταν να εφαρμοστεί ένα πιο συγκεντρωτικό και ευέλικτο οργανόγραμμα που θα ταιριάζει καλύτερα στον προσωπικό χαρακτήρα της επιχείρησης.

Συγκεκριμένα προτείνουμε οι βοηθητικές λειτουργίες – τμήματα συντήρησης, ασφάλειας και λογιστηρίου, να ακολουθήσουν τη μέθοδο του outsourcing, δηλαδή να τις αναλάβουν εξωτερικές ιδιωτικές εταιρείες και συνεργεία τεχνικής κάλυψης, γεγονός που θα μειώσει το κόστος της επιχείρησης σε σύγκριση με το αν διατηρούσε εσωτερικό μόνιμο προσωπικό για αυτά τα τμήματα.

Τα γενικά έξοδα της μονάδας, δηλαδή το έμμεσο κόστος, που δεν αφορούν άμεσα υλικά ή άμεσα εργατικά (γενικά άμεσες δαπάνες), αλλά αφορούν έξοδα των οποίων η προσφορά είναι δυσδιάκριτη και δεν εντοπίζεται εύκολα, είναι χονδρικά τα εξής:

- έξοδα για ΔΕΗ, θέρμανση, κλιματισμό, νερό
- έξοδα διαφήμισης, προβολής και δημοσίων σχέσεων
- φόροι – τέλη (για άδειες λειτουργίας, δημοτικής αρχής)
- έξοδα για ασφάλειες (πυροσβεστήρες, ασφάλιστρα κτιρίου, εισφορές για εργαζομένους)
- αποσβέσεις (κτιριακού και μηχανολογικού εξοπλισμού)
- χρηματοοικονομικά έξοδα, τόκοι δανείων, πληθωριστικές και νομισματικές διαφορές.

Παράλληλα τα έξοδα μπορούν να διαχωριστούν σε σταθερά, που δεν επηρεάζονται από τον όγκο της παραγωγής και των προσφερομένων υπηρεσιών (με χρονική βάση το ένα έτος) και σε μεταβλητά που επηρεάζονται αναλογικά από όγκο παραγωγής και παροχής υπηρεσιών, την προσέλευση των πελατών και χρήση των υπηρεσιών της μονάδας από αυτούς.

Σταθερά γενικά έξοδα:

- Συντήρηση και επισκευές
- ΔΕΗ, πάγια λογαριασμών, φωτισμός κοινόχρηστων χώρων
- Θέρμανση – ψύξη κεντρικού κλιματισμού σε κοινόχρηστους χώρους
- Έξοδα διοίκησης
- Έξοδα διαφήμισης (φυλλάδια, καταχωρήσεις σε περιοδικά)

- Φόροι – τέλη, αποσβέσεις, ασφάλειες
- Μίσθωμα Κτιρίου

Μεταβλητά γενικά έξοδα:

- Τηλέφωνα από συσκευές σε κοινόχρηστους χώρους
- Τρόφιμα και ποτά που καταναλώνονται
- Έξοδα προβολής, δώρο αναχώρησης πελάτη, εκδηλώσεις ψυχαγωγίας και δημοσίων σχέσεων

7 ΤΟ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

7.1 Γενικά

Μέσα από μια διαδικασία εκτίμησης των συνολικών αναγκών σε ανθρώπινους πόρους, βασισμένη και προσαρμοσμένη στο μέγεθος της προτεινόμενης μονάδας και της γενικότερης δομής – οργανογράμματος, περιγραφής θέσεων βάσει προσόντων που απαιτούνται για κάθε θέση όπως ηλικία, μόρφωση, υγεία, ικανότητες, πρωτοβουλία κτλ., περιγραφής καθηκόντων του προσωπικού για κάθε θέση, που θα καθοριστούν αναλυτικότερα κατά την διαδικασία της πρόσληψης και λίγο πριν την έναρξη λειτουργίας της μονάδας, καθορισμού και εκπόνησης προγραμμάτων εκπαίδευσης του προσωπικού, καθορισμού πολιτικής ανθρώπινου δυναμικού που θα αφορά μισθούς, κίνητρα παραγωγικότητας, δημοσιοποίησης αναγκών – απαιτήσεων επιχείρησης και εργαζομένων, σχέσεις εργασίας μεταξύ διοίκησης και υπαλλήλων, και εκτίμησης του κόστους του ανθρώπινου δυναμικού για την επιχείρηση κατά δραστηριότητες, που περιλαμβάνει αμοιβές και διαφόρων ειδών παροχές. Έτσι καταλήγουμε στις εξής ανάγκες για ανθρώπινους πόρους (συγκεκριμένα για εργατικό δυναμικό), πέραν των τριών θέσεων της διοίκησης αλλά και των επιτελικών θέσεων κάθε τμήματος (π.χ. οικονομική διεύθυνση, μάρκετινγκ, προσλήψεις υπαλλήλων κ.ά.) που θα καταληφθούν αντίστοιχα από τους εταίρους της επιχείρησης:

7.2 Οι θέσεις

Μάγειρας – σεφ: του εστιατορίου για να προετοιμάζει γεύματα και τα διάφορα εδέσματα. Απαιτούμενα χαρακτηριστικά ο επαγγελματισμός, η εμπειρία, οι εξειδικευμένες γνώσεις, η καθαριότητα – υγιεινή, χωρίς ηλιακό όριο με μισθό υψηλό.

Βοηθητικό προσωπικό – α) ψήστης κουζίνας, β) μπουφετζής: αρμοδιότητά του να βοηθάει τον Μάγειρα για την προετοιμασία και την ετοιμασία των εδεσμάτων.

Καθαρίστρια: αρμοδιότητα ο καθαρισμός των σκευών και των κοινόχρηστων χώρων χωρίς κάποιες απαιτήσεις για εξειδικευμένες γνώσεις και πρωτοβουλίες, με όριο ηλικίας που μπορεί να φθάσει και πάνω από 50 χρόνων, με χαρακτηριστικό την φιλικότητα και την θέληση με χαμηλές οικονομικές απολαβές.

Υπεύθυνος Σάλας - Μαίτρ: αρμοδιότητα από τη μία να κατευθύνει το προσωπικό, εκτός της κουζίνας, και από την άλλη να είναι σε άμεση επαφή με τους πελάτες προκειμένου να καλυφθούν οι ανάγκες τους. Απαιτούμενα χαρακτηριστικά: ο επαγγελματισμός, η εμπειρία, οι εξειδικευμένες γνώσεις χωρίς ηλικιακό όριο, με μισθό υψηλό.

Σερβιτόρος: να σερβίρει στους πελάτες τα ορεκτικά και τα κυρίως φαγητά.

Βοηθός σερβιτόρου: να σερβίρει τους πελάτες ποτά, αναψυκτικά και ροφήματα. Απαιτούμενα χαρακτηριστικά η σχετικά νεαρή ηλικία, η καλή εμφάνιση και καθαριότητα, η φιλικότητα – εξυπηρέτηση με μισθούς μέτριους – βασικούς.

Ρεσεψιονίστ: αρμοδιότητα οι κρατήσεις μέσα από τηλεφωνική συνεννόηση με πελάτη, να δίνει πληροφορίες καθώς και υπηρεσίες υποδοχής. Κύριες απαιτήσεις η φιλικότητα – εξυπηρέτηση, η ικανότητα για ανάπτυξη πρωτοβουλιών στους διάφορους διακανονισμούς με τους πελάτες, η ικανότητα χειρισμού ηλεκτρονικού υπολογιστή – συστημάτων κρατήσεων – πληροφοριακών συστημάτων data basis – customer history records, το σχετικά νεαρό της ηλικίας με μισθό βασικό.

Τον ρόλο των κρατήσεων (ρεζερβέ) θα έχουν οι υπεύθυνοι σάλας, θα ενημερώνονται δε από τους ρεσεψιονιστ για τα τηλέφωνα.

Ταμίες: αρμοδιότητα η τήρηση του ταμείου και των οικονομικών συναλλαγών.

Ο αριθμός των 34 υπαλλήλων δύναται να καλύψει πλήρως τις ανάγκες της επιχείρησης. Χαρακτηριστικό είναι ότι ακόμα και στο πιο αισιόδοξο σενάριο (βλ.Κεφάλαιο 10) οι ανάγκες της επιχείρησης καλύπτονται πλήρως (λαμβάνονται υπόψη ετήσιες άδειες, άδειες ασθένειας που μειώνουν τον αριθμό των πραγματικών εργασιμων ημερών) ακόμα και από 26 υπαλλήλους. Είναι γεγονός ότι με αυτό τον τρόπο αυξάνονται τα λειτουργικά κόστη της επιχείρησης και κατά συνέπεια μειώνεται το καθαρό κέρδος. Στόχος όμως της εταιρείας είναι να παρέχει στους πελάτες της υψηλού επιπέδου υπηρεσίες που θα βελτιώνονται συνεχώς.

Πίνακας 12: Ανθρώπινο Δυναμικό και Αμοιβές³

| | Αριθμός | Μηνιαία Αμοιβή με ΕΣ | Μηνιαία Μισθοδοσία | Ετήσια Μισθοδοσία |
|---------------------|----------------|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ | 2,00 | 950,00 | 1.900,00 | 26.600,00 |
| ΜΠΟΥΦΕΣ ΜΑΓΕΙΡΑΣ Α | 3,00 | 750,00 | 2.250,00 | 31.500,00 |
| ΨΗΣΤΗΣ / ΜΑΓΕΙΡΑΣ Β | 4,00 | 700,00 | 2.800,00 | 39.200,00 |
| ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΑΛΑΣ | 2,00 | 1.150,00 | 2.300,00 | 32.200,00 |
| ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ | 5,00 | 700,00 | 3.500,00 | 49.000,00 |
| ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ Β | 8,00 | 600,00 | 4.800,00 | 67.200,00 |
| ΛΑΤΖΑ/ΚΑΘΑΡΙΣΤΡΙΕΣ | 4,00 | 550,00 | 2.200,00 | 30.800,00 |
| ΤΑΜΙΕΣ | 3,00 | 700,00 | 2.100,00 | 29.400,00 |
| ΡΕΣΕΨΙΟΝΙΣΤ | 2,00 | 650,00 | 1.300,00 | 18.200,00 |
| ΛΟΓΙΣΤΗΣ | 1,00 | 350,00 | 350,00 | 4.200,00 |
| ΣΥΝΟΛΟ | 34,00 | | 23.500,00 | 328.300,00 |

³ Συμπεριλαμβάνονται και οι εργοδοτικές εισφορές.

8 ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ, ΧΩΡΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

8.1 Ανάλυση Τοποθεσίας

Η όλη επένδυση αφορά την κατασκευή και ανακαίνιση ενός κτιρίου επιφάνειας 408 m² σε ξένης ιδιοκτησίας οικόπεδο, μισθωμένο για 20 χρόνια, με προοπτική ανανέωσης.

Η επένδυση θα γίνει στο Δήμο Γαλατσίου του Νομού Αττικής, στα όρια με τον Δήμο Ψυχικού, στη λοφοσειρά «Τουρκοβούνια», που εκτείνεται βορειοανατολικά του Λυκαβητού, έχει ύψος 338 μέτρα και το έδαφός της αποτελείται από ασβεστολιθικά πετρώματα.

Αυτό το επενδυτικό σχέδιο θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί σε πολλές εναλλακτικές περιοχές. Η τοποθεσία αυτή προτείνεται ύστερα από συστηματική βήμα προς βήμα ανάλυση και αξιολόγηση.

Η περιοχή βρίσκεται σ' ένα ιδιαίτερα κομβικό σημείο που είναι εύκολα προσβάσιμο ιδιαίτερα μετά τη λειτουργία της Αττικής Οδού.

Απέχει σε αποστάσεις σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

Πίνακας 13: Χρόνοι και αποστάσεις πρόσβασης

| | ΑΠΟΣΤΑΣΗ ΣΕ km | ΧΡΟΝΟΣ |
|-----------|-----------------------|---------------|
| Κηφισιά | 9,18 | 15' |
| Ομόνοια | 6 | 25' |
| Μαρούσι | 4,7 | 9' |
| Χαλάνδρι | 3,6 | 11' |
| Περιστερί | 8,7 | 22' |
| Πειραιάς | 17 | 42' |
| Γλυφάδα | 23 | 40' |

Το οδικό δίκτυο για την πρόσβαση στο εστιατόριο είναι πολύ καλό αλλά ο χρόνος δεν είναι καθορισμένος και εξαρτάται από τον κυκλοφοριακό φόρτο.

8.2 Φυσικό Περιβάλλον και Τόπος Εγκαταστάσεως

Ακριβώς δίπλα από την περιοχή της επένδυσης εκτείνεται αναδασωτέα και δασική περιοχή και η όλη κατασκευή είναι εναρμονισμένη πλήρως με τον περιβάλλοντα χώρο.

8.3 Μελέτη Περιβαλλοντολογικών Επιπτώσεων

Από το παρόν επιχειρηματικό σχέδιο οι επιπτώσεις στο περιβάλλον θα είναι μόνο θετικές, καθώς σε καμία περίπτωση δεν βαρύνεται το περιβάλλον από απόβλητα, ρυπαντές και άλλες βλαβερές ουσίες.

Αντίθετα από την εν λόγω επένδυση θ' αναδειχθεί ο περιβάλλοντας χώρος ο οποίος μέχρι τώρα ήταν ανεκμετάλλευτος, χώρος συσσώρευσης σκουπιδιών και άλλων άχρηστων αντικειμένων που δημιουργούσαν μια επικίνδυνη εστία μόλυνσεως.

Επιπλέον ο φορέας της επένδυσης σε συνεργασία με τον Δήμο Γαλατσίου θα προσπαθήσει ν' αναβαθμίσει τον περιβάλλοντα χώρο προς όφελός του, αλλά και προς όφελος του Δήμου και της ευρύτερης περιοχής.

Η λειτουργία του συγκεκριμένου επενδυτικού σχεδίου θα έχει και πολλά κοινωνικο-οικονομικά οφέλη για την τοπική κοινωνία, καθώς θα δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας. Γενικότερα η περιοχή αυτή θα μπορέσει να εξελιχθεί σε κέντρο αναψυχής αυξάνοντας την ποιότητα ζωής των κατοίκων.

9 ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

9.1 Το χρονοδιάγραμμα

Λαμβάνοντας υπόψη για τον σχεδιασμό του χρονοδιαγράμματος τα ακόλουθα:

Η έναρξη της διαδικασίας μελέτης εντοπίζεται τον Νοέμβριο του 2004, με τελική παράδοση ολοκληρωμένης της επιχείρησης τον Μάιο του 2005.

Η μελέτη του προγράμματος θα διαρκέσει περίπου 1 μήνα μέχρι τα μέσα του Δεκέμβρη του 2004.

Τα έργα υποδομής και περιβάλλοντος χώρου θα αρχίσουν τον Οκτώβρη του 2004 και προβλέπεται να ολοκληρωθούν τον Δεκέμβριο του 2004.

Η κατασκευή και η ανακαίνιση των κτιρίων υπολογίζεται να διαρκέσει 4 μήνες.

Ο εξοπλισμός προβλέπεται να είναι πλήρης και να εγκατασταθεί μέχρι και το τέλος Απριλίου 2005.

Τα έργα του περιβάλλοντος χώρου υπολογίζονται να διαρκέσουν 25 ημέρες και να είναι έτοιμα στα μέσα Μαΐου.

Τέλος, η προβολή και προώθηση του προγράμματος έχει προγραμματιστεί για τον Μάιο και Ιούνιο του 2005.

Διάγραμμα 4: Διάγραμμα GANTT

| ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ | ΧΡΟΝΟΣ ΣΕ ΜΗΝΕΣ | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| Διαδικασία μελέτης | ■ | | | | | | | | | | | |
| Μελέτη Προγράμματος | | ■ | | | | | | | | | | |
| Κατασκευή Κτιρίου | | | ■ | ■ | | | | | | | | |
| Ανακαίνιση Κτιρίου | | | | | ■ | ■ | | | | | | |
| Έργα Περ/ντος χώρου | | | | | | ■ | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

Ο προϋπολογισμός της εκτέλεσης του έργου ακολουθεί αναλυτικά στο επόμενο κεφάλαιο.

10 ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

10.1 Παραδοχές - υποθέσεις

- Κύκλος ζωής της επένδυσης: 20 έτη (βλ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2)
- Περίοδος κατασκευής 6 μήνες στο έτος 2005 (βλ. ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9.1)
- Περίοδος ανάλυσης: 10 έτη
- Περίοδος λειτουργίας 10 έτη (2006-2015)
- Προεξοφλητικό επιτόκιο: 8% (επιτόκιο ομολόγων ελληνικού δημοσίου ελαφρώς προσαυξημένο)
- Υπολογισμοί χρηματοοικονομικής ανάλυσης σε τρέχουσες τιμές έτους:

Πίνακας 14: Πληθωρισμός και συντελεστές αναγωγής

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Πληθωρισμός | 3,00% | 3,00% | 3,00% | 2,50% | 2,50% | 2,00% |
| Συντελεστής αναγωγής | 1,03 | 1,03 | 1,03 | 1,03 | 1,03 | 1,02 |

- Συντελεστής φορολόγησης για Ο.Ε.: 25%

10.2 Βασικό σενάριο

10.2.1 Μεταβλητές για την ανάλυση σεναρίων

Η ανάλυση σεναρίων βασίζεται στις μεταβλητές «ζήτησης» και «μέσης τιμής πώλησης μενού ανά πελάτη», που προφανώς προσδιορίζουν σε ειθεία αναλογία τον κύκλο εργασιών της επιχείρησης.

Το βασικό σενάριο έχει ως εξής:

- Μέση ημερήσια ζήτηση: Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών = 90% (σημειώνεται ότι το εστιατόριο λειτουργεί σε δύο βάρδιες)
- Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη = € 18,18

Οι τιμές των μεταβλητών αυτών βασίζονται σε εμπειρικά στοιχεία της εταιρίας που προέρχονται από την πολυετή δραστηριότητά τους στον χώρο της μαζικής εστίασης.

Για το αισιόδοξο και το απαισιόδοξο σενάριο, προσαυξάνονται και μειώνονται αντίστοιχα ως εξής:

- Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών: 50%
- Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη : 25%

Βάσει των παραπάνω στοιχείων προκύπτουν τα κάτωθι σενάρια:

Πίνακας 15: Μεταβλητές για την ανάλυση σεναρίων

| Seats turnover (Daily average) | Rate % |
|---------------------------------------|---------------|
| Βασικό σενάριο | 90.00% |
| Αισιόδοξο σενάριο | 135.00% |
| Απαισιόδοξο σενάριο | 45.00% |
| Price per customer/menu | € |
| Βασικό σενάριο | 18.18 |
| Αισιόδοξο σενάριο | 20.00 |
| Απαισιόδοξο σενάριο | 13.64 |

10.2.2 Κόστος επένδυσης

Πίνακας 16: Συνολικό κόστος επένδυσης

| ΚΟΣΤΟΣ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ | 2005 |
|-------------------------------------|-------------------|
| Μελέτες | 13.500,00 |
| Έργα Πολιτικού Μηχανικού | 151.267,80 |
| Μηχανολογικός Εξοπλισμός | 53.361,85 |
| Έργα υποδομής & περιβάλλοντος χώρου | 32.975,00 |
| Προβολή - προώθηση | 19.920,34 |
| Σύνολο Επένδυσης | 271.024,99 |

10.2.3 Κύκλος εργασιών

Πίνακας 17: Πρόβλεψη κύκλου εργασιών στο βασικό σενάριο

| | Βασικό | Αντικειμενικά στοιχεία |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------------|
| Μοναδιαία ανάλυση ανά πελάτη | € | % |
| Μ.Ο. Τιμής Μενού | 18,18 | 100,00% |
| Συνολικό κόστος | 15,70 | 86,35% |
| Κόστος α' υλών | 4,73 | 26,00% |
| Κόστος ενέργειας | 0,91 | 5,00% |
| Θέσεις | 150 | 150,00 |
| Μ.Ο. γυρίσματος τραπεζιών | 90,00% | |
| ανά ημέρα (2 βάρδιες) | | |
| Ημέρες Λειτουργίας | 355,00 | 355,00 |

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-----------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΚΕ) | | | | | | |
| Βασικό σενάριο | 435,681.82 | 897,504.55 | 924,429.68 | 947,540.42 | 971,228.93 | 990,653.51 |

10.2.4 Κόστος λειτουργίας

Η έναρξη λειτουργίας του εστιατορίου τοποθετείται τον Ιούλιο του 2005 και συνεπώς το εστιατόριο έχει λειτουργία 6 μηνών στο επόμενο έτος.

10.2.4.1 Σταθερές δαπάνες

Μηνιαίες σταθερές δαπάνες

Μισθοδοσία: 34 άτομα (20 άτομα FOH, 14 άτομα BOH), βλ.

- Πίνακας 12.
- ΔΕΗ: 1200€
- ΟΤΕ: 300 €
- ΕΥΔΑΠ: 600 €
- Έκτακτα έξοδα: 417€

Πίνακας 18: Σταθερό κόστος λειτουργίας (μηνιαίο)

| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | Μηνιαίως |
|-----------------------|------------------|
| Σταθερό κόστος | 26,016.67 |
| Μισθοδοσία | 23,500.00 |
| ΔΕΗ | 1,200.00 |
| ΟΤΕ | 300.00 |
| ΕΥΔΑΠ | 600.00 |
| Έκτακτα έξοδα | 416.67 |

Στις σταθερές δαπάνες, αλλά σε ετήσια βάση συγκαταλέγονται:

- Κόστος συντήρησης κτιριακών και εξοπλισμού: 2,5% των σχετικών δαπανών της επένδυσης, ετησίως, από το έτος 2006
- Δαπάνες προβολής και προώθησης μετά την αρχική πρωτοβουλία εισόδου στην αγορά και έναρξης λειτουργίας: 10.000€ ετησίως από το έτος 2006. Το έτος 2005 δαπανάται ο σχετικός προϋπολογισμός ο οποίος συνυπολογίζεται και στην αρχική επένδυση.
- Μίσθωμα: 9.000€ σταθερό για 20 έτη

Πίνακας 19: Πρόβλεψη σταθερού κόστους λειτουργίας 2005-2010

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Σταθερό κόστος | 476,349.00 | 503,339.59 | 514,721.57 | 524,491.11 | 534,504.88 | 542,716.18 |
| Μισθοδοσία | 338,149.00 | 348,293.47 | 358,742.27 | 367,710.83 | 376,903.60 | 384,441.67 |
| Ενοίκιο | 108,000.00 | 108,000.00 | 108,000.00 | 108,000.00 | 108,000.00 | 108,000.00 |
| ΔΕΗ | 14,400.00 | 14,832.00 | 15,276.96 | 15,658.88 | 16,050.36 | 16,371.36 |
| ΟΤΕ | 3,600.00 | 3,708.00 | 3,819.24 | 3,914.72 | 4,012.59 | 4,092.84 |
| ΕΥΔΑΠ | 7,200.00 | 7,416.00 | 7,638.48 | 7,829.44 | 8,025.18 | 8,185.68 |
| Κόστος συντήρησης (2.5% επένδυσης) | | 5,940.12 | 5,940.12 | 5,940.12 | 5,940.12 | 5,940.12 |
| Έκτακτα έξοδα | 5,000.00 | 5,150.00 | 5,304.50 | 5,437.11 | 5,573.04 | 5,684.50 |
| Πρωώθηση - Προβολή | | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 |

10.2.4.2 Μεταβλητές δαπάνες

Οι μεταβλητές δαπάνες λειτουργίας είναι:

- Κόστος α' υλών και υλικών: Σύμφωνα με τα εμπειρικά ιστορικά στοιχεία της εταιρίας αυτό εκτιμάται στο 26% του Κύκλου Εργασιών ετησίως
- Δημοτικός φόρος 2% επί του Κύκλου Εργασιών ετησίως

Πίνακας 20: Πρόβλεψη μεταβλητού κόστους λειτουργίας 2005-2010

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Μεταβλητό κόστος (κόστος α' υλών + δημοτικός φόρος 2%*ΚΕ) | | | | | | |
| Βασικό σενάριο | 121,990.91 | 251,301.27 | 258,840.31 | 265,311.32 | 271,944.10 | 277,382.98 |

10.2.5 Ετήσιο Νεκρό σημείο = Συνολικό κόστος λειτουργίας

Πίνακας 21: Πρόβλεψη ετήσιου νεκρού σημείου 2005-2010

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ΝΕΚΡΟ ΣΗΜΕΙΟ (€) ΕΤΟΥΣ | | | | | | |
| Βασικό σενάριο | 598,339.91 | 754,640.86 | 773,561.88 | 789,802.43 | 806,448.98 | 820,099.16 |

Συγκρίνοντας τις ετήσιες προβλέψεις εσόδων με τις αντίστοιχες των εξόδων, προκύπτει ότι για το έτος 2005 δεν επιτυγχάνεται το νεκρό σημείο λειτουργίας της

επένδυσης. Αυτό φυσικά οφείλεται στο ότι η λειτουργία του εστιατορίου την εν λόγω 1^η χρήση λειτουργίας του διαρκεί έξι μήνες.

Από το έτος 2006 και μετά οι κύκλοι εργασιών είναι κατά πολύ μεγαλύτεροι του κόστους λειτουργίας.

10.2.6 Καταστάσεις αποτελεσμάτων χρήσεως

Κατόπιν της παραπάνω ανάλυσης μπορούμε να δομήσουμε προβλεπόμενες Καταστάσεις Αποτελεσμάτων Χρήσεως για την επιχείρηση (μόνο το εστιατόριο που αποτελεί την επένδυση) για τα έτη 2005-2010:

Πίνακας 22: Προβλεπόμενες Καταστάσεις Αποτελεσμάτων Χρήσεως 2005-2010

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|--|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΧΡΗΣΕΩΣ | | | | | | |
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ | 435,681.82 | 897,504.55 | 924,429.68 | 947,540.42 | 971,228.93 | 990,653.51 |
| ΜΕΙΟΝ: ΚΟΣΤΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ | 442,219.70 | 545,018.08 | 558,804.97 | 570,638.71 | 582,768.30 | 592,714.57 |
| ΜΙΚΤΟ ΚΕΡΔΟΣ | -6,537.89 | 352,486.47 | 365,624.72 | 376,901.71 | 388,460.63 | 397,938.95 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -1.50% | 39.27% | 39.55% | 39.78% | 40.00% | 40.17% |
| ΜΕΙΟΝ: ΕΞΟΔΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ | 147,406.57 | 181,672.69 | 186,268.32 | 190,212.90 | 194,256.10 | 197,571.52 |
| ΜΕΙΟΝ: ΕΞΟΔΑ ΔΙΑΘΕΣΗΣ | 19,920.34 | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 | 10,000.00 |
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ | -173,864.79 | 160,813.78 | 169,356.39 | 176,688.81 | 184,204.53 | 190,367.42 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -39.91% | 17.92% | 18.32% | 18.65% | 18.97% | 19.22% |
| ΕΚΤΑΚΤΑ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΑ ΕΞΟΔΑ/ΕΞΟΔΑ | -22,213.64 | -17,950.09 | -18,488.59 | -18,950.81 | -19,424.58 | -19,813.07 |
| ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΤΟΚΩΝ, ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ | -196,078.43 | 142,863.69 | 150,867.80 | 157,738.00 | 164,779.95 | 170,554.35 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -45.00% | 15.92% | 16.32% | 16.65% | 16.97% | 17.22% |
| ΤΟΚΟΙ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΗ ΕΞΟΔΑ/ΕΞΟΔΑ | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΑΠΟΣΒΕΣΕΩΝ | -196,078.43 | 142,863.69 | 150,867.80 | 157,738.00 | 164,779.95 | 170,554.35 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -45.00% | 15.92% | 16.32% | 16.65% | 16.97% | 17.22% |
| ΜΕΙΟΝ: ΑΠΟΣΒΕΣΕΙΣ | 23,760.47 | 23,760.47 | 23,760.47 | 23,760.47 | 23,760.47 | 23,760.47 |
| ΚΕΡΔΗ ΠΡΟ ΦΟΡΩΝ | -219,838.89 | 119,103.22 | 127,107.34 | 133,977.53 | 141,019.49 | 146,793.89 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -50.46% | 13.27% | 13.75% | 14.14% | 14.52% | 14.82% |
| ΜΕΙΟΝ: ΦΟΡΟΙ ΧΡΗΣΗΣ | 0.00 | 29,775.81 | 31,776.83 | 33,494.38 | 35,254.87 | 36,698.47 |
| ΚΑΘΑΡΑ ΚΕΡΔΗ ΜΕΤΑ ΦΟΡΩΝ | -219,838.89 | 89,327.42 | 95,330.50 | 100,483.15 | 105,764.61 | 110,095.42 |
| (% ΕΠΙ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΩΝ) | -50.46% | 9.95% | 10.31% | 10.60% | 10.89% | 11.11% |

Η Ετήσια απόδοση της επένδυσης (ROI⁴) έχει ως εξής:

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| ROI | -72.35% | 52.71% | 55.67% | 58.20% | 60.80% | 62.93% |

⁴ Κέρδη προ αποσβέσεων / κόστος επένδυσης

10.2.7 Αξιολόγηση επένδυσης

Για την αξιολόγηση της επένδυσης χρησιμοποιούνται οι πλέον αποδεκτές και αξιόπιστες μέθοδοι της Καθαρής Παρούσας Αξίας (ΚΠΑ/NPV) και του Εσωτερικού Συντελεστή Απόδοσης (ΕΣΑ/IRR)

Πίνακας 23: Αξιολόγηση επένδυσης στο βασικό σενάριο

| ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΕΝΔΥΣΗΣ | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|--|-------------|------------|------------|------------|------------|------------------------------|
| Κόστος επένδυσης | -251,104.65 | | | | | |
| Καθαρά κέρδη μετά φόρων προ αποσβέσεων | -196,078.43 | 113,087.88 | 119,090.97 | 124,243.62 | 129,525.08 | 133,855.88 |
| Καθαρές ταμειακές ροές | -447,183.08 | 113,087.88 | 119,090.97 | 124,243.62 | 129,525.08 | 133,855.88 |
| | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | Υπολειμματική αξία επένδυσης |
| | 136,533.00 | 139,263.66 | 142,048.93 | 144,889.91 | 147,787.71 | 0.00 |
| Επιτόκιο προεξόφλησης | 8% | | | | | |

| | |
|-----------|------------|
| ΚΠΑ (NPV) | 397,722.77 |
| ΕΣΑ (IRR) | 25% |

Για λόγους συντηρητικότητας παρόλο που η επιχείρηση έχει 20ετές μισθωτήριο συμβόλαιο λαμβάνεται χρόνος ανάλυσης 10 έτη και υπολειμματική αξία μηδέν, ενώ για τα έτη 7^ο έως 11^ο γίνεται ή άκρως συντηρητική πρόβλεψη ότι οι καθαρές ταμειακές ροές δεν θα ξεπερνούν τις τιμές του έτους 2010 (6^ο έτος) προσαυξημένες δια του πληθωρισμού.

Τόσο η ΚΠΑ της επένδυσης που είναι της τάξης των Κ€400 (σύμφωνα με την χρηματοοικονομική πρέπει να είναι >0) ξεκάθαρα θετική και αρκετά μεγάλη, όσο και ο ΕΣΑ που είναι της τάξης του 25% (σύμφωνα με την χρηματοοικονομική πρέπει να είναι > επιτόκιο προεξ.) υπερτριπλάσιος από το επιτόκιο προεξόφλησης, μας οδηγούν στο συμπέρασμα ότι πρόκειται για μία σκόπιμη επένδυση με ιδιαίτερες δυνατότητες κερδοφορίας και δημιουργίας πλούτου τόσο για τους επενδυτές όσο και για την οικονομία.

10.3 Κεφάλαιο εκκίνησης

Τόσο η ανάγκη κάλυψης της «ζημίας» του έτους επένδυσης 2005, όσο και η ανάγκη χρηματοδότησης της ίδιας της επένδυσης δημιουργεί την προφανή ανάγκη για το (αρχικό) κεφάλαιο εκκίνησης, το οποίο είναι:

| | |
|--------------------|-------------|
| ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ | -447,183.08 |
| Ανά εταίρο | -149,061.03 |

Αρχικό Κεφάλαιο: Κόστος επένδυσης + Ζημίες προ φόρων (2005) – Αποσβέσεις 2005 (Μη ταμειακό)

Το κόστος αυτό των 447.183,08€ θα βαρύνει αναλογικά τους τρεις ομόρυθμους εταίρους Ιωάννη και Παναγιώτη Βερούλη και Ιωάννη Κλουκίνα. Έπειτα από συμφωνία των τριών εταίρων η Ο.Ε. δεν θαπροβεί σε δανεισμό ούτε από τράπεζα ούτε από άλλο τρίτο πρόσωπο. Συνημμένα, επισυνάπτονται (Παράρτημα ΙΙ:) οι οικονομικές καταστάσεις των 3 τελευταίων ετών της εταιρίας, οι οποίες επιδεικνύουν την χρηματοοικονομική υγεία και ευρωστία της εταιρίας.

10.4 Ανάλυση ευαισθησίας - Σενάρια

Η ανάλυση σεναρίων βασίζεται στις μεταβλητές «ζήτησης» και «μέσης τιμής πώλησης μενού ανά πελάτη», που προφανώς προσδιορίζουν σε ειθεία αναλογία τον κύκλο εργασιών της επιχείρησης.

Για το αισιόδοξο και το απαισιόδοξο σενάριο, προσαυξάνονται και μειώνονται οι τιμές του βασικού σεναρίου αντίστοιχα ως εξής:

- Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών: Αυξομείωση 50% από το βασικό
- Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη : Αυξομείωση 25% από το βασικό

Βάσει των παραπάνω στοιχείων προκύπτουν τα κάτωθι σενάρια, πέραν του βασικού σεναρίου:

- Αισιόδοξο Σενάριο 1
 - Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών:135%
 - Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη:€18,18

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Αισιόδοξο σενάριο 1 | 659,335.36 | 880,291.50 | 902,982.04 | 922,458.08 | 942,421.03 | 958,790.65 |
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΚΕ) | | | | | | |
| Αισιόδοξο σενάριο 1 | 653,522.73 | 1,346,256.82 | 1,386,644.52 | 1,421,310.64 | 1,456,843.40 | 1,485,980.27 |

- Αισιόδοξο Σενάριο 2
 - Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών:90%
 - Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη:€20

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-----------------------------|------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Αισιόδοξο σενάριο 2 | 610,539.00 | 779,770.99 | 799,445.91 | 816,333.56 | 833,643.39 | 847,837.46 |
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΚΕ) | | | | | | |
| Αισιόδοξο σενάριο 2 | 479,250.00 | 987,255.00 | 1,016,872.65 | 1,042,294.47 | 1,068,351.83 | 1,089,718.86 |

□ Απαισιόδοξο Σενάριο 1

- Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών:45%
- Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη:€18,18

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Απαισιόδοξο σενάριο 1 | 537,344.45 | 628,990.22 | 644,141.73 | 657,146.77 | 670,476.93 | 681,407.67 |
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΚΕ) | | | | | | |
| Απαισιόδοξο σενάριο 1 | 217,840.91 | 448,752.27 | 462,214.84 | 473,770.21 | 485,614.47 | 495,326.76 |

□ Απαισιόδοξο Σενάριο 2

- Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών:90%
- Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη:€13,64

| | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ | | | | | | |
| Απαισιόδοξο σενάριο 2 | 567,842.18 | 691,815.54 | 708,851.80 | 723,474.60 | 738,462.96 | 750,753.41 |
| ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (ΚΕ) | | | | | | |
| Απαισιόδοξο σενάριο 2 | 326,761.36 | 673,128.41 | 693,322.26 | 710,655.32 | 728,421.70 | 742,990.13 |

□ Σενάριο Νεκρού Σημείου 1

- σταθερή ζήτηση του βασικού σεναρίου
- μεταβλητή τιμή
- Απαντά στο ερώτημα «Πόσο πρέπει να είναι η - Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη – έτσι ώστε να επιτευχθεί κύκλος εργασιών ίσος με το κόστος λειτουργίας στο έτος 2005, δεδομένου ότι το - Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών είναι 90% (βασικό σενάριο)-»

| Ανάλυση νεκρού σημείου | 2005 |
|-------------------------------|-------------|
| Βασικό σενάριο | 24.97 |
| Αισιόδοξο σενάριο | 25.48 |
| Απαισιόδοξο σενάριο | 23.70 |

□ Σενάριο Νεκρού Σημείου 2

- σταθερή τιμή του βασικού σεναρίου
- μεταβλητή ζήτηση
- Απαντά στο ερώτημα «Πόσο πρέπει να είναι το - Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών – έτσι ώστε να επιτευχθεί κύκλος εργασιών ίσος με το κόστος λειτουργίας στο έτος 2005, δεδομένου ότι η - Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη είναι €18,18 (βασικό σενάριο)-»

| Ανάλυση νεκρού σημείου | 2005 |
|-------------------------------|-------------|
| Βασικό σενάριο | 123.60% |
| Αισιόδοξο σενάριο | 136.20% |
| Απαισιόδοξο σενάριο | 111.00% |

Από την ανάλυση σεναρίων και παραλείποντας να σχολιάσουμε τα αισιόδοξα σενάρια για λόγους συντηρητικότητας, θα πρέπει να σημειώσουμε τα εξής:

- Η ευαισθησία της ζήτησης (Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών) είναι μεγαλύτερη από αυτή της τιμής (Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη) και επηρεάζει πιο σημαντικά την επίτευξη κερδοφορίας για το νέο εστιατόριο.
- Η πολυετής εμπειρία της επιχείρησης και των επενδυτών/επιχειρηματιών τόσο στον κλάδο της μαζικής εστίασης όσο και στην αγορά της περιοχής είναι ιδιαίτερα σημαντική και θα πρέπει να παίζει μεγάλο ρόλο στην επίτευξη και στην διατήρηση σε βάθος χρόνου, του «Μέσου ημερήσιου γυρίσματος τραπεζιών» άνω του 90%.
- Για το έτος 2005 και για να αποφευχθεί ή να μειωθεί κατά το δυνατόν η ζημία θα πρέπει να γίνει προσπάθεια να αυξηθεί είτε το Μέσο ημερήσιο γύρισμα τραπεζιών σε 124% είτε η Μέση τιμή πώλησης μενού ανά πελάτη σε €25. Πάντως η ζημία της 1^{ης} χρήσης (που αποτυπώνει εξάμηνη λειτουργία στην παρούσα ανάλυση) δεν παίζει μεγάλο ρόλο στην συνολική βιωσιμότητα της επιχείρησης.

Βιβλιογραφία

1. Σωτήρης Κ.Καρβούνης, Οικονομοτεχνικές Μελέτες: Μεθοδολογία-Τεχνικές-Θεωρία, Εκδόσεις Σταμούλης, 2000
2. Σωτήρης Κ.Καρβούνης, Οικονομοτεχνικές Μελέτες: Υποδείγματα Μελετών, Μελέτες Περιπτώσεων, Προβλήματα και Ασκήσεις, Εκδόσεις Σταμούλης, 2000
3. Μελέτη ICAP:Αλυσίδες Εστιατορίων (6^η Έκδοση), Νοέμβριος 2003
4. Μελέτη Υπουργείου Ανάπτυξης με τίτλο: Καταστήματα Εστίασης και Αναψυχής, Μάϊος 2004

Παράρτημα Ι: Πίνακες ανάλυσης σεναρίων

Παράρτημα II: Προτεινόμενα Αρχιτεκτονικά Σχέδια

Παράρτημα III: Φωτογραφικό υλικό