

ИНВЕСТИЦИОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Создание сети кафе азиатской кухни

Цель проекта	Создание сети общественного питания японской и азиатской кухни (10 точек)				
Отрасль	Общественное питание				
Размещение проекта	города Ташкент, Фергана, Карши, Андижан, Ургенч и др.				
Проектная мощность	штук	367 200			
Общий объем инвестиций	\$	148 300			
Срок окупаемости (DPP)	месяцы	16			
Цель инвестиций	Вклад в основные фонды	(ДА)			
	Вклад на оборотный капитал	(ДА)			
	Прочее (указать)			(НЕТ)	
Стадия (фаза) осуществления проекта	Исследование возможностей (бизнес план)	(ДА)			
	ТЭО	(ДА)			
	Детальное проектирование			(НЕТ)	
	Строительство			(НЕТ)	
Команда управления проектом	(ДА)				
	Команда управления проектом будет создано совместно с инвесторами проекта				
Опыт персонала предприятия	(ДА)				
	В проекте предусмотрено обучение персонала				
Доступность инфраструктуры	Энергоресурсы (Электричество, газ, топливо)			(НЕТ)	
		Будет обеспечено путем подвода коммуникаций в процессе строительства			
	Вода и канализация			(НЕТ)	
		Будет обеспечено путем подвода коммуникаций в процессе строительства			
	Авто и ж-д дороги			(НЕТ)	
		Необходимость будет уточнено на стадии ТЭО			
Сырье и материалы	Местное сырье			(НЕТ)	
	Импортируемое сырье	(ДА)			
	Изученность доступности и цен	(ДА)			
Доступность рынка, наличие исследований	Доступность рынка	(ДА)			
	Изучен предварительный спрос рынков	(ДА)			
	Полные маркетинговые исследования рынка			(НЕТ)	
	Наличие договоров/дистрибуции			(НЕТ)	
План продаж	Местный рынок	(ДА)		Внешний рынок	(ДА)
SWOT-анализ (основные риски)	<i>Сильные стороны</i>	<i>Слабые стороны</i>		<i>Возможности</i>	<i>Угрозы</i>
	1. Опытный менеджер; 2. Высокий спрос; 3. Гибкое производство и широкая номенклатура;	1. Отсутствие готовой стратегии в области продаж; 2. Отсутствие узнаваемого бренда;		1. Рынок Узбекистана только формируется; 2. Запускается собственный высоко конкурентный продукт;	1. Недостаток финансирования. Зависимость от внешнего рынка импорта сырья 2. Снижение спроса, падение продаж вследствие появления недобросовестной конкуренции
Внутренняя норма доходности (IRR), %	226,2%				
Чистая приведенная ценность (NPV), \$	668 933				
Индекс доходности инвестиций (PI)	27,36				
Предложение инвесторам / кредиторам	Вклад местного инвестора (инициатора), \$	18 925			
	Вклад иностранного инвестора, \$	6 453			
	Привлечение кредита, \$	122 922			
Контакты	Контакт местного партнера (инициатор проекта)	Контакт от ЦРИП МИВТ РУ		Контакт от АПИИ МИВТ РУ	
	ООО "Шокирбек Баходирович"	Z. Nigmanov	998712522098 info@cclip.uz	998712385069 uzipa@invest.gov.uz	


INVESTMENT OFFER

Establishment of Asian food chain

Objective of the project	Establishment of a Japanese and Asian food chain				
Industry	Food production, restaurant business				
Project placement	Cities of Tashkent, Ferghana, Karshi, Andijan, Urgench, etc.				
Project capacity	<i>pc.</i>	367 200			
Total investment	<i>\$</i>	148 300			
Payback period (DPP)	<i>months</i>	16			
Investment purpose	Fixed asset contribution	(YES)			
	Working capital contribution	(YES)			
	Other (specify)			(NO)	
Stage (phase) of the project	Opportunity Study (Business Plan)	(YES)			
	Feasibility study	(YES)			
	Detailed design			(NO)	
	Building			(NO)	
Project management team	(YES)				
	The project management team will be created together with the project investors				
Enterprise personnel experience	(YES)				
	The project provides for staff training				
Infrastructure availability	Energy resources (Electricity, gas, fuel)			(NO)	
		Will be provided by supplying communications during construction			
	Water and sewerage			(NO)	
		Will be provided by supplying communications during construction			
	Auto and railway roads			(NO)	
		The need will be clarified at the feasibility study stage			
Raw materials and supplies	Local raw materials			(NO)	
	Imported raw materials	(YES)			
	Knowledge of availability and prices	(YES)			
Market availability, research availability	Market availability	(YES)			
	Examined the preliminary demand of the markets	(YES)			
	Complete market research			(NO)	
	Availability of contracts / distribution			(NO)	
Sales plan	Local market	(YES)		Foreign market	(YES)
SWOT analysis (main risks)	<i>Strengths</i>	<i>Weaknesses</i>		<i>Opportunities</i>	<i>Threats</i>
	1. Experienced manager; 2. High demand; 3. Flexible production and wide range of products;	1. Lack of a ready-made sales strategy; 2. Lack of a recognizable brand;		1. The market of Uzbekistan is just forming; 2. Launch your own highly competitive product;	1. Lack of funding. Dependence on the external raw material import market 2. Lower demand, lower sales due to unfair competition
Internal rate of return (IRR), %	226,2%				
Net present value (NPV), \$	668 933				
Return on Investment Index (PI)	27,36				
Offer to investors / lenders	Local investor (initiator) contribution, \$	18 925			
	Foreign investor contribution, \$	6 453			
	Attraction of a lender, \$	122 922			
Contacts	Contact of local partner (project initiator)	Contact from CDIP MIFT RU		Contact from FIA MIFT RU	
	<i>Shokirbek Bakhodirovich LLC</i>	<i>Z. Nigmanov</i>	<i>998712522098</i> <i>info@cdip.uz</i>	<i>998712385069</i> <i>uzipa@invest.gov.uz</i>	

Бизнес план

Создание сети кафе азиатской кухни

1 Проект					
Цель проекта	Создание сети общественного питания японской и азиатской кухни (10 точек)				
Стоимость проекта, \$	148 300				
Выручка при полной мощности, \$	936 616				
Спрос на продукцию проекта на рынке, \$	37 937 166				
Срок окупаемости (DPP) (месяц)	16				
Место размещения проекта	города Ташкент, Фергана, Карши, Андижан, Ургенч и др.				
Инициатор проекта (местный инвестор)	ООО "Шокирбек Баходирович"				
Дата создания компании, юридический адрес, существующей деятельности компании, ФИО Руководителей и главбуха, контакты	Компания будет создано в г. Ташкенте, Предприниматель Душамов Шокирбек Баходирович Т. +998 97 4456612				
Размер уставного капитала, состав учредителей и их доля в уставном капитале, долги компании, годовой оборот и прибыль за последний год,	Предполагаемый уставной фонд 50 млн. сум., Учредитель - Ш. Душамов. - 100%;				
Опыта в реализации аналогичных проектов, Наличие дистрибьютерских сети для реализации продукции, Прочие данные об инициаторе	Предприниматель имеет богатый зарубежный опыт в работе сетях азиатской кухни				
Общая сумма инвестиций в проект, \$	18 925				
Целевое назначение инвестиций в проект	Существующие основные средства, запасы сырья, финансовые издержки и др.				
Партнер инвестор	На стадии поиска				
Общая сумма инвестиций в проект, \$	129 375				
Целевое назначение инвестиций в проект	Кухонное оборудование и принадлежности				
2 Продукция					
Номенклатура продукции и услуг					
Наименование продукции	Суши	Рол	WOK	Супы	Прочее
Фото, эскиз					
Свойства готовой продукции:	<p>Суши, или как их называют по-японски - суси, являются традиционным блюдом Страны восходящего солнца. Это связано с тем, что рыба и рис, из которых готовятся суши, являются самыми доступными продуктами в этом регионе. Если говорить о рисе, то он давно является главной сельскохозяйственной культурой в Японии. Когда-то слово "суши" обозначало рыбные заготовки. При этом рис применялся как консервант, который не принято было употреблять в пищу. Со временем рыбу стали консервировать без использования крупы. За всю историю своего существования суши претерпели множество изменений. В том виде, в котором японское блюдо знает и любит современный человек, оно появилось в начале прошлого века. С тех пор вид и состав суши практически не изменился. Впервые суши были приготовлены японскими поварами с использованием сырой рыбы.</p> <p>Даже любители восточной кухни часто не знают, чем отличаются "суши" от "роллов". В действительности роллы представляют собой лишь разновидность блюда под названием суши. Хотя эта японская еда очень популярна, до сих пор доподлинно неизвестно, кто именно является ее создателем.</p> <p>Как правило, суши имеют овальную форму и представляют собой своеобразную лепешку из риса, на которую укладывают небольшой кусочек рыбы. Вся кулинарная композиция обвязывается полоской водоросли нори. А вот роллы, которые в переводе с английского означают "скручивать", имеют несколько другой вид. В данном случае рис и начинка находятся внутри сложенной нори. Такая разновидность роллов называется нори-маки. Если нори заворачивается внутрь, а сверху блюдо посыпается кунжутом или икрой, то ролл носит название уро-маки.</p> <p>Еда WOK – это приготовленные особым образом лапша или рис различных сортов, дополненные ингредиентами в восточном стиле и специальной заправкой. По традиции подается в небольшой картонной коробочке, которую очень удобно доставлять, а потом использовать в качестве тарелки. Самые главные преимущества WOK еды – быстрота приготовления (и удобства поедания), малое количество масла, используемое во время готовки, высокие вкусовые качества, возможность формирования индивидуального блюда под свой вкус.</p> <p>Изначально воком называли самобытную округлую сковороду, представляющую собой практически половину шара. Дно такой сковороды очень быстро нагревается до высокой температуры и быстро отдает тепло стенкам. При правильном температурном режиме содержимое вока готовится практически без использования масла, так как в дело вмешивается крайне научный эффект Лейденфроста, и еда не касается поверхности металла во время готовки, а практически парит и левитирует над ней.</p> <p>Выделяют несколько видов супов японской кухни: Простой суп, который готовят каждый – чаще всего это мисо-суп и другие простые похлебки; Супы Суймоно – сложны в приготовлении и требуют церемониального подхода при употреблении в пищу. Их редко готовят дома, по особым случаям, чаще отправляются в кафе или ресторан, чтобы насладиться вкусом; Супы Муши – сложные супы на кремовой основе или с прозрачным бульоном и множественными ингредиентами. Редко готовятся дома, подаются в рестораниках. Простые супы часто едят на завтрак, а не только на обед. Съесть за день несколько тарелок супа – норма. При этом нет четкой последовательности смены блюд, на стол обычно выставляются все блюда сразу, а за суп принимаются в последнюю очередь, наравне с рисом.</p>				
Отрасль	Производство пищевых продуктов, рестораторский бизнес				
Наличие документов стандартизации (ГОСТы, ТУ и др. код ТН ВЭД)	ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования				
Производители аналогичной продукции, бренды и торговые знаки	Рестораны и кафе в Ташкенте "Тепляньки", "Chalet Ha Hebe", "Японамама", "Суши Тайм", "Quadro Restaurant & Patisserie", "Key Town", "Izumit", "OI Суши", "Seventy7", "Aziana". Рестораны в Самарканде "Katana", "Голос Самарканд", "GENTLEMEN'S VIP". Ресторан "The Kitchen" Фергана				
Цены на готовую продукцию на рынке в среднем порция/\$	Суши	Рол	WOK	Супы	Прочее
	2,14	3,21	2,67	1,36	1,09

Проектная мощность по каждой продукции порций в год	367 200				
	72000	108000	144000	14400	28 800
Выручка при полной мощности, \$ в год	154 010,70	346 524,06	385 026,74	19 636,36	31 418,18
	5936 616				

3 Спрос

Местный рынок (Прогноз физической потребности)					
Перечень потребителей продукции или услуги	Местное население и туристы				
Количество семей в г. Ташкенте и областных центрах, млн. шт.	1 250 000,00				
Прогноз посещений данных пунктов общепита, (раз в месяц)	15 000 000				
Спрос на продукцию и услуги проекта, порций	Суши	Рол	WOK	Супы	Прочее
	4 500 000	4 500 000	4 500 000	750 000	750 000
Спрос на продукцию проекта на этом рынке, млн. \$	15 000 000,00				
	9 625 668,45	14 438 502,67	12 032 085,56	1 022 727,27	818 181,82
Дополнительный анализ статистической информации (импорт/экспорт, объем производства, статистика цен и др.) в Узбекистане летательных аппаратов до 2 тонн					
Внешний рынок					
Выводы					
Итого объем спроса (экспорт/местный рынок), \$	\$0		\$37 937 166		
План продаж (экспорт/местный рынок), %	0%		100%		
Доля продаж проекта на рынке, %			2,47%		

4 Оборудование

Необходимое оборудование	Печ саламандер, Фритюрница, ножи Суши, разделочная доска, холодильник малый и большой, рисоварка, точилки ножей, охладитель, весы, разделочные столы и др.
Страна происхождения оборудования	Россия, Китай, местный рынок
Производительность, (порций/в год)	367 200
Стоимость комплекта оборудования, \$	около 20...300 тыс. долл. США



Краткое описание технологического процесса изготовления ГП в предлагаемом оборудовании	<p>Суши готовят из белого мелкозернистого японского риса, смешанного со специально сделанным соусом, приготовленным из рисового уксуса, сахара, соли сумэси. Рис варят по-японски (с предварительной промывкой, в закрытой емкости с минимальным количеством воды, без соли, воду предварительно настаивают на листах комбу), а перед приготовлением суши ему дают остыть в специальной деревянной кадке — хангири (или охлаждают, например, обмахивая рис веером). Рис для суши обычно должен быть использован, как только он достиг комнатной температуры.</p> <p>Нори — это сушеные листья водорослей, которые используют для приготовления макидзуси, гунканмаки, тэмакидзуси и некоторых нигиридзуси.</p> <p>Начинки</p> <p>Рыба. Только океаническая рыба, в которой обычно значительно меньше содержание паразитов, может быть использована в сыром виде как начинка для суши, тем не менее даже такую популярную рыбу как лосось и тунец разрешается использовать в сыром виде только после глубокой заморозки. Речную рыбу, в которой присутствие паразитов гораздо более вероятно, всегда готовят. Наиболее часто используемая рыба: тунец, желтохвост, луциан, угорь, макрель и лосось.</p> <p>Морепродукты. Другие часто используемые морепродукты: кальмар, осьминог, креветки, рыбная икра, морской ёж (уни) и различные виды моллюсков. Однако, устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса.</p> <p>Овощи. Маринованный дайкон (такуан) в синко маки, различные маринованные овощи (цукэмоно), квашеная соя (натто) в натто маки, авокадо в роллах «Калифорния», огурец в каппа маки, спаржа, ямс, тофу, маринованная слива умэ — умэбоси (яп. 梅干), тыква (кампе:), лопух (гобо) и сладкая кукуруза, смешанная с майонезом.</p> <p>Яйца</p> <p>Яйца (в виде немного подслащенного, уложенного слоями омлета, который называется 卵焼き тамагояки). Омлет традиционно готовится в прямоугольной сковороде (巻き焼き鍋 макиякинабо) и используется для формирования мешочка для риса и начинок. Составляющие японского омлета — соевый соус, яйца, японский майонез, хондаси, сахар. При изготовлении фукусадзуси тонкий, как лист бумаги, омлет может заменить лист нори.</p>	<p>Японский классический мисо-суп</p> <p>Бульон даси разводится водой и ставится на плиту. Параллельно в миске замачиваются в холодной воде сухие водоросли для супа. Нарезьте небольшими кубиками тофу, пока бульон закипает. Закидываем тофу в бульон, как он закипит, туда же отправляем отжатые водоросли. Мисо разводим горячим бульоном до однородной консистенции и добавляем ко всем ингредиентам. Подавать на стол с зеленым луком.</p> <p>Японский острый суп кимчи</p> <p>Кимчи — это особый острый соус и капуста, замаринованная с применением этой заправки. Для приготовления супа можно взять уже готовую капусту-кимчи или приготовить ее самостоятельно. В этом случае начинать процесс нужно за 5-7 дней до подачи супа на стол.</p> <p>Японский суп-лапша</p> <p>Простой, но интересный суп. По отдельности отвариваются говядина, гречневая лапша, куриное яйцо. Мясо режем кусочками, которые потом будет удобно есть. Предварительно обжарьте его на сковороде, добавив соевый соус, соль и перец. В сервировочную тарелку выкладывается порция лапши, мясо, половинка яйца и заливается все бульоном, чтобы он чуть покрыл ингредиенты. Блюдо можно украсить рубленым зеленым луком и семенами кунжута.</p>
	Перечень сырья и его расход, рецептура (потери сырья) чтобы получить ГП (за единицу, за определенный объем) на этом оборудовании	Рис, морепродукты, мясо свежее, мясopодукты, мука, майонез, молочная продукция, приправы и др.
Перечень энергетических ресурсов (электричества, топливо, вода и др.) и его расход при работе оборудования по получению ГП	Электричество, смазочные материалы, природный газ, топливо, и др.	
Площадь здания, сооружения необходимого для размещения данного оборудования, кв.м.	100	
Количество работников в смену (в сутки, в сезон) при эксплуатации данного оборудования	6	

Сведения о выбранном оборудовании

Применяемая технология и его описание	<p>Суши готовят из белого мелкозернистого японского риса, смешанного со специально сделанным соусом, приготовленным из рисового уксуса, сахара, соли сумэси. Рис варят по-японски (с предварительной промывкой, в закрытой ёмкости с минимальным количеством воды, без соли, воду предварительно настаивают на листах комбу), а перед приготовлением суши ему дают остыть в специальной деревянной кадке — хангири (или охлаждают, например, обмахивая рис веером). Рис для суши обычно должен быть использован, как только он достиг комнатной температуры. Нори — это сушёные листья водорослей, которые используют для приготовления макидзуси, гунканмаки, тамакидзуси и некоторых нигиридзуси.</p> <p>Начинки</p> <p>Рыба. Только океаническая рыба, в которой обычно значительно меньше содержание паразитов, может быть использована в сыром виде как начинка для суши, тем не менее даже такую популярную рыбу как лосось и тунец разрешается использовать в сыром виде только после глубокой заморозки. Речную рыбу, в которой присутствие паразитов гораздо более вероятно, всегда готовят. Наиболее часто используемая рыба: тунец, желтохвост, лuccioн, угорь, макрель и лосось.</p> <p>Морепродукты. Другие часто используемые морепродукты: кальмар, осьминог, креветки, рыбная икра, морской ёж (уни) и различные виды моллюсков. Однако, устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса.</p> <p>Овощи. Маринованный дайкон (такуан) в синко маки, различные маринованные овощи (цукэмоно), квашеная соя (натто) в натто маки, авокадо в роллах «Калифорния», огурец в каппа маки, спаржа, ямс, тофу, маринованная слива умэ — умэбоси (яп. 梅干), тыква (кампё), лопух (гобо) и сладкая кукуруза, смешанная с майонезом.</p> <p>Яйца</p> <p>Яйца (в виде немного подслащённого, уложенного слоями омлета, который называется 卵焼き тамагояки). Омлет традиционно готовится в прямоугольной сковородке (巻き焼き鍋 макиякинаба) и используется для формирования мешочка для риса и начинки. Составляющие японского омлета — соевый соус, яйца, японский майонез, хондаси, сахар. При изготовлении фукусадзуси тонкий, как лист бумаги, омлет может заменить лист нори.</p>
Гарантируемая производительность, в год	367 200,00
Страна происхождения оборудования	Россия и Китай
Общая стоимость комплекта оборудования	около 20...300 тыс. долл. США
Занимаемая площадь оборудования, кв. м.	1000
Срок поставки и ввода оборудования, мес.	6
Перечень оборудования закупаемая на местном рынке	Трансформатор, грузовой авто, и др.

5 Сырье и ресурсы

Наименование перечень основного сырья, материалов, упаковки	<p>Для приготовления как суши, так и роллов используется множество ингредиентов. Начинки настолько многообразны: рис с высоким содержанием клейковины; сахар; соль; японский уксус; морепродукты: например, креветки, угорь или семга. Кроме того, нужно обязательно запастись водорослью нори. В качестве начинки для суши или роллов также можно использовать сыр, огурец, авокадо или мясо. Любители современной японской кухни оценят такой вид блюда, как горячие роллы.</p>	<p>Из необычных ингредиентов, которые используются для приготовления супов, стоит отметить несколько важных для японской кухни позиций: Морские водоросли; Тофу; Дайкон; Побег бамбука; Различные морепродукты и рыба; Даси — бульон для большинства супов, который готовится из стружки тунца и ламинарии, может готовиться из гранулированного порошка, в этом случае его просто разводят водой; Мисо — соевая паста.</p> <p>Большую часть продуктов можно найти в свободной продаже. Их можно купить в специализированных интернет-магазинах или крупных супер-маркетах, где организованы специальные отделы по продаже японских продуктов.</p>		
Источники сырья (местный или импорт)	импорт 90%, местный-10%			
Перечень энергетических ресурсов, ед. изм.	Эл. Энергия, кВт	Вода, куб.м.	Природный газ, куб.м.	Прочее
	105300	35100	21060	3
Тарифы, \$	0,04	0,17	0,06	600,00

6 Место размещения проекта

Регион места размещения	города Ташкент, Фергана, Карши, Андижан, Ургенч и др.
ФИО Руководителей и главбуха, контакты	Компания будет создано в г. Ташкенте, Предприниматель Душамов Шокирбек Баходирович Т. +998 97 4456612
Наличие мощностей инженерной инфраструктуры (готовое здание, газ, электр, вода и прочее)	Будет обеспечено в процессе ремонта и строительства
Наличие дорожной инфраструктуры (ж-д, авто дороги и др.)	Обеспечено
Наличие свободного земельного участка	Необходимо выделения в установленном порядке
Существующие здания и прочие основные фонды	Будет арендован готовое помещение
Занимаемая площадь проекта Га в том числе:	0,15
Площадь производственных зданий и сооружений	0,10
Площадь прилегающей к зданиям территории	0,05
Предварительная стоимость 1 кв. м. строительства в регионе, \$	500
Предварительная стоимость здания и сооружения проекта, \$ (при отсутствии сметы)	\$75 000

7 Экономическая эффективность

Стоимость проекта, \$, в том числе	\$148 300							
Показатели	Затраты в национальной валюте	Затраты в СКВ	Всего	Структура	Займ / кредит	Вклад в UZS/ Input to UZS	Вклад в СКВ/ Input to USD	
Проектирование/ Projecting	1 121	0	1 121	1%	0	1 121	0	
Новое строительство, реконструкция, ремонт/ New construction, reconstruction, repair	14 019	0	14 019	9%	0	14 019	0	
Инфраструктура (дорожная, энергетическая, благоустройство и др.) / Infrastructure (road, energy, landscaping, etc.)	7 009	0	7 009	5%	7 009	0	0	
Основное оборудование/ Main equipment	47 383	0	47 383	32%	47 383	0	0	
Транспортные расходы, шеф монтаж, обучение/ Transportation costs, installation supervision, training	14 215	0	14 215	10%	14 215	0	0	

ИТОГО фиксированные активы/ TOTAL fixed assets	83 748	0	83 748	56%	68 607	15 140	0				
структура	100%	0%	100%		82%	18%	0%				
1. Рабочий капитал/ 1. Working capital	40 127	14 187	54 314	36,62%	54 314	0	0				
2. Финансовые издержки, в т. ч./ 2. Financial costs, incl.	3 785	6 453	10 238	6,9%	0	3 785	6 453				
ВСЕГО ПЕРВОНАЧАЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ ПРОЕКТА/ TOTAL INITIAL COST OF THE PROJECT	127 659	20 640	148 300	100,00%	122 922	18 925	6 453				
Структура	16%	84%	100%	0%	83%	13%	4%				
Прямые инвестиции, \$ в том числе:							\$25 378				
Вклад местного инвестора (инициатора), \$							\$18 925				
Вклад иностранного инвестора, \$							\$6 453				
Кредиты или займы, \$							122 922				
Наименование кредиторов	Кредит 1 в СКВ/ Credit 1 in	Кредит 2 в СКВ/ Credit 2 in USD	Кредит 3 в UZS/ Credit 3 in UZS	Кредит 4 в UZS/ Credit 4 in							
Сумма кредита	0,00	0,00	122 921,64	0,00							
Период освоения кредита, мес.	12,00	12,00	3,00	12,00							
Срок возврата кредита, лет	3,00	5,00	4,00	5,00							
% ставка	7%	10%	21%	19%							
Залог, обеспечение кредита	Имущество инициатора и поручительство										
Налоги	Ставка, %	Льготы	База расчета налога					Чистая прибыль			
Налог на прибыль, %	15%	нет						Остаточная стоимость имущества			
Налог на имущество, %	2%	нет						Площадь, ГА			
Налог на землю, сум за ГА	26 000 000	нет						Выручка за вычетом НДС расходной части			
НДС, %	15%	нет									
Потоки наличности	Годы	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год	6 год	7 год	8 год	9 год	10 год
Притоки наличности		0	561 970	819 693	847 799	865 789	887 593	893 008	893 008	893 008	893 008
Оттоки наличности		148 300	545 093	693 383	654 947	656 873	662 111	627 119	627 680	628 357	628 134
Чистый поток наличности		-148 300	16 877	126 310	192 852	208 915	225 481	265 889	265 328	264 651	264 874
Срок окупаемости (DPP) (месяц)	16										
Внутренняя норма доходности (IRR), %	226,2%										
Чистая приведенная ценность (NPV), \$	668 933										
Индекс доходности инвестиций (PI)	27,36										
Количество рабочих мест	50										
Экспорт \$	0										
Налоговые льготы и преференции по проекту	В целях консервативного подхода в расчетах учтены все налоги										

8 Преимущества, недостатки и нерешенные вопросы

Сильные стороны (Преимущества проекта)	<ol style="list-style-type: none"> Опытный менеджер; Высокий спрос; Гибкое производство и широкая номенклатура;
Слабые стороны (недостатки)	<ol style="list-style-type: none"> Отсутствие готовой стратегии в области продаж; Отсутствие узнаваемого бренда;
Возможности	<ol style="list-style-type: none"> Рынок Узбекистана только формируется; Запускается собственный высоко конкурентный продукт;
Угрозы	<ol style="list-style-type: none"> Недостаток финансирования. Зависимость от внешнего рынка импорта сырья Снижение спроса, падение продаж вследствие появления недобросовестной конкуренции
	Изыскать достаточный капитал инициатором для строительной готовности, оплаты части вспомогательного оборудования
	Необходимо изыскать партнера (в том числе иностранного инвестора) заинтересованного в участии в проекте инвестициями для оплаты стоимости оборудования и его доставки, обучения персонала и финансовых издержек.
	<p>В дальнейшем необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> -создание нового подразделения «коммерческий отдел» с целью усиления направления продаж; -создание и расширение сети партнёров;

Business plan

Establishment of Asian food chain					
1 Project					
Project aim	Establishment of a Japanese and Asian food chain				
Project cost, \$	\$148 300				
Revenue at full capacity, \$	\$936 616				
Demand for project products on the market, \$	\$37 937 166				
Payback Period (DPP) (month)	16				
Project location	Cities of Tashkent, Ferghana, Karshi, Andijan, Urgench, etc.				
Project initiator (local investor)	Shokirbek Bakhodirovich LLC				
Date of creation of the company, legal address, current activity of the company, full names of Managers and chief accountant, contacts	The company will be established in Tashkent, Entrepreneur Dushamov Shokirbek Bakhodirovich T. +998 97 4456612				
The size of the authorized capital, the composition of the founders and their share in the authorized capital, the company's debts, annual turnover and profit for the last year,	The estimated authorized capital is 50 million soums, the founder is Sh. Souls. - 100%;				
Experience in implementing similar projects, Availability of distribution networks for product sales, Other information about the initiator	The entrepreneur has extensive foreign experience in Asian cuisine chains				
Total investment in the project, \$	18 925				
Purpose of investment in the project	Existing fixed assets, raw material reserves, financial costs, etc.				
Partner investor	At the search stage				
Total investment in the project, \$	129 375				
Purpose of investment in the project	Kitchen equipment and accessories				
2 Products					
Range of products and services					
Product Name	Sushi	Rolls	WOK	Soups	Other
Photo, sketch					
Properties of finished products:	<p>Sushi, or as they are called in Japanese-sushi, is a traditional dish of the Land of the Rising Sun. This is due to the fact that fish and rice, from which sushi is prepared, are the most affordable products in this region. If we talk about rice, it has long been the main agricultural crop in Japan. Once the word "sushi" meant fish preparations. At the same time, rice was used as a preservative, which was not customary to eat. Over time, fish began to be canned without the use of cereals. Over the entire history of its existence, sushi has undergone many changes. In the form in which the Japanese dish is known and loved by modern people, it appeared at the beginning of the last century. Since then, the appearance and composition of the land has remained virtually unchanged. For the first time, sushi was prepared by Japanese chefs using raw fish.</p> <p>Even lovers of oriental cuisine often do not know the difference between "sushi" and "rolls". In reality, rolls are just a kind of dish called sushi. Although this Japanese food is very popular, it is still not known for certain who exactly is its creator. As a rule, sushi has an oval shape and is a kind of rice cake, on which a small piece of fish is placed. The entire culinary composition is tied with a strip of nori seaweed. And here rolls, which in English mean "twist", have a slightly different appearance. In this case, the rice and filling are inside the folded nori. This type of roll is called nori-maki. If the nori is wrapped inside, and the dish is sprinkled with sesame seeds or caviar on top, then the roll is called uro-maki.</p> <p>Meal WOK – these are specially prepared noodles or rice of various varieties, supplemented with oriental-style ingredients and special dressing. Traditionally served in a small cardboard box, which is very convenient to deliver, and then use as a plate. The main advantages of WOK food are the speed of cooking (and ease of eating), a small amount of oil used during cooking, high taste qualities, and the ability to form an individual dish to suit your taste.</p> <p>Initially, the wok was called an original rounded frying pan, which is almost half a ball. The bottom of such a pan heats up very quickly to a high temperature and quickly gives heat to the walls. At the right temperature, the contents of the wok are prepared almost without the use of oil, as the extremely scientific Leidenrost effect interferes with the matter, and the food does not touch the metal surface during cooking, but practically floats and levitates above it.</p> <p>There are several types of Japanese soups: Simple soup which is prepared by everyone – most often it is miso soup and other simple chowders; Suimono Soups - difficult to prepare and require a ceremonial approach when eaten. They are rarely prepared at home, on special occasions, more often go to a cafe or restaurant to enjoy the taste; Mushi Soups - complex soups based on cream or with clear broth and multiple ingredients. Rarely prepared at home, served in restaurants. Simple soups often eaten for breakfast, not just lunch. Eating a few plates of soup a day is the norm. At the same time, there is no clear sequence of changing dishes, all dishes are usually put on the table at once, and soup is taken last, along with rice.</p>				
Industry	Food production, restaurant business				
Availability of standardization documents (GOSTs, technical specifications, etc. HS code)	GOST 30389-2013 Public catering enterprises. Classification and general requirements				
Manufacturers of similar products, brands and trademarks	Restaurants and cafes in Tashkent "Teppanyaki", "Chalet In the Sky", "Yaponamama", "Sushi Time", "Quadro Restaurant & Patisserie", "Key Town", "Izumi", "OI Sushi", "Seventy7", "Aziana". Restaurants in Samarkand "Katana", "Voice of Samarkand", "GENTLEMEN'S VIP". Ferghana Restaurant "The Kitchen"				
Prices for finished products on the market on average per serving/\$	Sushi	Rolls	WOK	Soups	Other
	2,14	3,21	2,67	1,36	1,09

Project capacity for each product servings per year	367 200				
	72000	108000	144000	14400	28 800
Revenue at full capacity, \$ per year	154 010,70	346 524,06	385 026,74	19 636,36	31 418,18
	\$936 616				

3 Demand

Local market (Forecast of physical demand)					
List of consumers of a product or service	Local population and tourists				
Number of families in Tashkent and regional centers, mln.	1 250 000,00				
Forecast of visits to these public catering establishments, (once a month)	15 000 000				
Demand for project products and services, portions	Sushi	Rolls	WOK	Soups	Other
	4 500 000	4 500 000	4 500 000	750 000	750 000
	15 000 000,00				
Demand for project products in this market, mln. \$	9 625 668,45	14 438 502,67	12 032 085,56	1 022 727,27	818 181,82
	37 937 166				
Additional analysis of statistical information (import / export, production volume, price statistics, etc.) in Uzbekistan of aircraft up to 2 tons					
Foreign market					
Findings					
Total demand (export/local market), \$	\$0		\$37 937 166		
Sales plan (export/local market), %	0%		100%		
Share of project sales in the market, %			2,47%		

4 Equipment

Necessary equipment	Salamander oven, Deep fryer, Sushi knives, cutting board, small and large refrigerator, rice cooker, knife sharpeners, cooler, scales, cutting tables, etc.
Country of origin of the equipment	Russia, China, local market
Capacity, (servings/year)	367 200
Cost of a set of equipment, \$	about 20 ... 300 thousand US dollars



Brief description of the technological process of manufacturing GP in the proposed equipment	<p>Sushi is made from white fine-grained Japanese rice mixed with a specially made sauce made from rice vinegar, sugar, and sumeshi salt. Rice is cooked in Japanese style (with pre-washing, in a closed container with a minimum amount of water, without salt, water is previously insisted on kombu leaves), and before making sushi, it is allowed to cool in a special wooden tub — hangiri (or cooled, for example, by fanning rice). Sushi rice should usually be used as soon as it has reached room temperature.</p> <p>Nori is dried seaweed leaves that are used to make makizushi, gunkanmaki, temakizushi, and some nigirizushi.</p> <p>Fillings</p> <p>Are Fish. Only ocean fish, which usually have a significantly lower parasite content, can be used raw as a sushi filling, but even such popular fish as salmon and tuna are allowed to be used raw only after deep freezing. River fish, in which the presence of parasites is much more likely, is always cooked. The most commonly used fish are tuna, yellowtail, snapper, eel, mackerel, and salmon.</p> <p>Seafood. Other commonly used seafood items include squid, octopus, shrimp, fish roe, sea urchin (uni), and various types of shellfish. However, oysters are not used in making sushi, because their taste does not match the taste of rice.</p> <p>Vegetables. Pickled daikon (takuan) in shinko maki, various pickled vegetables (tsukemono), sauerkraut (natto) in natto maki, avocado in California rolls, cucumber in kappa maki, asparagus, yams, tofu, pickled plum ume-umeboshi (n), pumpkin (campe.), burdock (gobo) and sweet corn mixed with mayonnaise.</p> <p>Eggs</p> <p>Eggs (in the form of a slightly sweetened, layered omelet called tam tamagoyaki). Omelette is traditionally prepared in a rectangular pan (маки makiyakinabe) and used to form a bag for rice and fillings. The ingredients of a Japanese omelet are soy sauce, eggs, Japanese mayonnaise, hondashi, and sugar. When making fukusazushi, a paper-thin omelet can replace a sheet of nori.</p>	<p>Japanese classic miso soup</p> <p>Dashi broth is diluted with water and put on the stove. In parallel, dry seaweed for soup is soaked in cold water in a bowl. Cut the tofu into small cubes while the broth boils. We throw tofu into the broth as it boils, then send the pressed seaweed to the same place. Miso is diluted with hot broth to a homogeneous consistency and added to all the ingredients. Serve with green onions.</p> <p>Japanese spicy kimchi soup</p> <p>Kimchi is a special hot sauce and cabbage marinated with this dressing. To make soup, you can take ready-made cabbage-kimchi or cook it yourself. In this case, you need to start the process 5-7 days before serving the soup on the table.</p> <p>Japanese noodle soup</p> <p>Simple but interesting soup. Beef, buckwheat noodles, and chicken egg are boiled separately. We cut the meat into pieces, which will then be convenient to eat. Pre-fry it in a frying pan, adding soy sauce, salt and pepper. In a serving plate, a portion of noodles, meat, half an egg is laid out and all the broth is poured so that it slightly covers the ingredients. The dish can be decorated with chopped green onions and sesame seeds.</p>
	List of raw materials and their consumption, recipe (loss of raw materials) to get GP (per unit, for a certain volume) on this equipment	Rice, seafood, fresh meat, meat products, flour, mayonnaise, dairy products, seasonings, etc.

List of energy resources (electricity, fuel, water, etc.) and its consumption during the operation of equipment for obtaining SOE	Electricity, lubricants, natural gas, fuel, etc.
Area of the building or structure required to accommodate this equipment, sq. m.	100
Number of employees per shift (per day, per season) when using this equipment	6

Information about the selected hardware	
Applied technology and its description	<p>Sushi is made from white fine-grained Japanese rice mixed with a specially made sauce made from rice vinegar, sugar, and sumeshi salt. Rice is cooked in Japanese style (with pre-washing, in a closed container with a minimum amount of water, without salt, water is previously insisted on kombu leaves), and before making sushi, it is allowed to cool in a special wooden tub — hangiri (or cooled, for example, by fanning rice). Sushi rice should usually be used as soon as it has reached room temperature.</p> <p>Nori is dried seaweed leaves that are used to make makizushi, gunkanmaki, temakizushi, and some nigirizushi.</p> <p>Fillings</p> <p>Are Fish. Only ocean fish, which usually have a significantly lower parasite content, can be used raw as a sushi filling, but even such popular fish as salmon and tuna are allowed to be used raw only after deep freezing. River fish, in which the presence of parasites is much more likely, is always cooked. The most commonly used fish are tuna, yellowtail, snapper, eel, mackerel, and salmon.</p> <p>Seafood. Other commonly used seafood items include squid, octopus, shrimp, fish roe, sea urchin (uni), and various types of shellfish. However, oysters are not used in making sushi, because their taste does not match the taste of rice.</p> <p>Vegetables. Pickled daikon (takuan) in shinko maki, various pickled vegetables (tsukemono), sauerkraut (natto) in natto maki, avocado in California rolls, cucumber in kappa maki, asparagus, yams, tofu, pickled plum ume-umeboshi (n), pumpkin (campe-), burdock (gobo) and sweet corn mixed with mayonnaise.</p> <p>Eggs</p> <p>Eggs (in the form of a slightly sweetened, layered omelet called ram tamagoyaki). Omelette is traditionally prepared in a rectangular pan (маки мakiyakinabe) and used to form a bag for rice and fillings. The ingredients of a Japanese omelet are soy sauce, eggs, Japanese mayonnaise, hondashi, and sugar. When making fukusazushi, a paper-thin omelet can replace a sheet of nori.</p>
Guaranteed productivity, per year,	367 200,00
Country of origin of the equipment	Russia and China
Total cost of a set of equipment	about 20 ... 300 thousand US dollars
Occupied area of equipment, sq. m.	1000
Delivery and commissioning time, months	6
List of equipment purchased on the local market	Transformer, truck, etc.

5 Raw materials and resources

Name list of basic raw materials, materials, packaging	<p>Many ingredients are used to make both sushi and rolls. The fillings are so diverse: rice with a high gluten content; sugar; salt; japanese vinegar; seafood: for example, shrimp, eel, or salmon. In addition, you should definitely stock up on nori seaweed. As a filling for sushi or rolls, you can also use cheese, cucumber, avocado or meat. Lovers of modern Japanese cuisine will appreciate such dishes as hot rolls.</p>	<p>Among the unusual ingredients that are used to make soups, it is worth noting several important positions for Japanese cuisine:</p> <p>Seaweed; Tofu; Daikon; Bamboo shoots; Various seafood and fish options; Dashi-broth for most soups, which is made from tuna and kelp shavings, can be prepared from granulated powder, in this case it is simply diluted with water; Miso-soy paste.</p> <p>Most of the products can be found in the free market. You can buy them in specialized online stores or large super-markets, where special departments for the sale of Japanese products are organized.</p>		
Sources of raw materials (local or imported)	Import 90%, local-10%			
List of energy resources, units of ed.	Electric power, kW	Water, cubic meters	Natural gas, cubic meters	Other
	105300	35100	21060	3
Tariffs, \$	0,04	0,17	0,06	600,00

6 Project location

Location region	Cities of Tashkent, Ferghana, Karshi, Andijan, Urgench, etc.
Full names of Managers and chief accountant, contacts	The company will be established in Tashkent, Entrepreneur Dushamov Shokirbek Bakhodirovich T. +998 97 4456612
Availability of engineering infrastructure facilities (finished building, gas, electricity, water, etc.)	It will be provided during the repair and construction process
Availability of road infrastructure (railway, auto roads, etc.)	Secured
Availability of a vacant land plot	It is necessary to select in accordance with the established procedure
Existing buildings and other fixed assets	A ready-made room will be rented
Occupied area of the project. Ha, including:	0,15
Area of industrial buildings and structures	0,10
Area of the territory adjacent to the buildings	0,05
Preliminary cost of 1 sq. m. of construction in the region, \$	500
Preliminary cost of the project building and structure, \$ (if there is no estimate)	\$75 000

7 Economic efficiency

Project cost, \$, including	\$148 300				Loan / Credits	Input to UZS	Input to USD
Item	Costs in national currency	Costs in SLE	Total	Structure			
Projecting	1 121	0	1 121	1%	0	1 121	0
New construction, reconstruction, repair	14 019	0	14 019	9%	0	14 019	0
Infrastructure (road, energy, landscaping, etc.)	7 009	0	7 009	5%	7 009	0	0
Main equipment	47 383	0	47 383	32%	47 383	0	0
Transportation costs, installation supervision, training	14 215	0	14 215	10%	14 215	0	0

TOTAL fixed assets	83 748	0	83 748	56%	68 607	15 140	0				
structure	100%	0%	100%		82%	18%	0%				
Working capital	40 127	14 187	54 314	36,62%	54 314	0	0				
Financial costs	3 785	6 453	10 238	6,9%	0	3 785	6 453				
TOTAL INITIAL COST OF THE PROJECT	127 659	20 640	148 300	100,00%	122 922	18 925	6 453				
Structure	16%	84%	100%	0%	83%	13%	4%				
Direct investment, \$ including:	\$25 378										
Contribution of a local investor (initiator), \$								\$18 925			
Foreign investor's contribution, \$								\$6 453			
Loans or Credits, \$	122 922										
Name of creditors	Credit 1 in USD		Credit 2 in USD		Credit 3 in UZS		Credit 4 in UZS				
Loan amount	0,00		0,00		122 921,64		0,00				
Loan disbursement period, months	12,00		12,00		3,00		12,00				
Loan repayment period, years	3,00		5,00		4,00		5,00				
% bid rate	7%		10%		21%		19%				
Collateral, loan security	Initiator's property and surety										
Taxes	Rate, %		Privileges	Tax calculation base				Net profit			
Income tax, %	15%		no					Residual value of the property			
Property tax, %	2%		no					Area, HA			
Land tax, SUM per HA	26 000 000		no					Revenue, net of VAT on the expenditure side			
VAT RATE, %	15%		no								
Cash flows	Years	1st year	2nd year	3rd year	4th year	5th year	6th year	7th year	8th year	9th year	10th year
Cash inflows		0	561 970	819 693	847 799	865 789	887 593	893 008	893 008	893 008	893 008
Cash outflows		148 300	545 093	693 383	654 947	656 873	662 111	627 119	627 680	628 357	628 134
Net cash flow		-148 300	16 877	126 310	192 852	208 915	225 481	265 889	265 328	264 651	264 874
Payback Period (DPP) (month)	16										
Internal Rate of Return (IRR), %	226,2%										
Net present value (NPV), \$	668 933										
Investment Return Index (PI)	27,36										
Number of jobs	50										
Export \$	0										
Tax benefits and preferences for the project	For the sake of a conservative approach, all taxes are taken into account in the calculations										

8 Advantages, disadvantages, and unresolved issues

Strengths (Advantages of the project)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Experienced manager; 2. High demand; 3. Flexible production and wide range of products;
Weaknesses (disadvantages)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lack of a ready-made sales strategy; 2. Lack of a recognizable brand;
Opportunities	<ol style="list-style-type: none"> 1. The market of Uzbekistan is just forming; 2. Launch your own highly competitive product;
Threats	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lack of funding. Dependence on the external raw material import market 2. Lower demand, lower sales due to unfair competition
	Find sufficient capital by the initiator for construction readiness, payment for a part of auxiliary equipment
	It is necessary to find a partner (including a foreign investor) interested in participating in the project with investments to pay for the cost of equipment and its delivery, staff training and financial costs.
	In the future, you must: <ul style="list-style-type: none"> - creation of a new division "commercial department" in order to strengthen the sales direction; - creating and expanding a network of partners;