

месяц работы	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Выручка валовая	650 000	620 000	650 000	790 000	900 000	960 000	990 000	1 050 000	890 000	790 000	620 000	630 000
РАСХОДЫ												
Аренда	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000	100 000
Интернет, услуги связи	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950
Коммунальные услуги	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000
Обслуживание кассового аппарата	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Зарплата продавцам	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000	80 000
Закупка товара	325 000	310 000	325 000	395 000	450 000	480 000	495 000	525 000	445 000	395 000	310 000	315 000
Налоги	20 860	25 150	28 900	39 400	41 100	43 300	54 400	50 700	46 900	34 200	25 400	27 400
Торговое оборудование												
Брендирование												
Итого расходы:	537 810	527 100	545 850	626 350	683 050	715 250	741 350	767 650	683 850	621 150	527 350	534 350
Чистая прибыль:	112 190	92 900	104 150	163 650	216 950	244 750	248 650	282 350	206 150	168 850	92 650	95 650

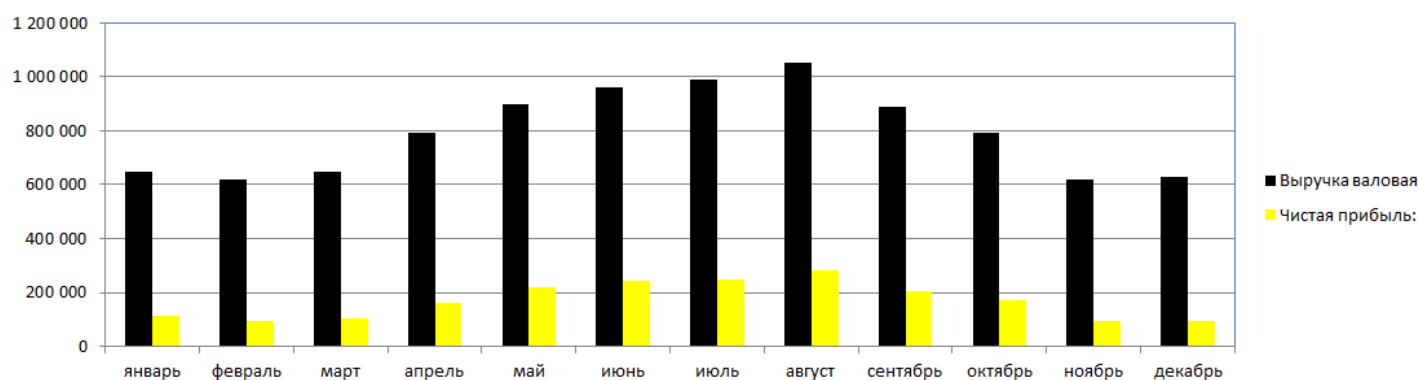
*Данные средние по всей сети магазинов

Окупаемость:

Низкий сезон - 5 мес.

Средний сезон - 2,5 мес.

Высокий сезон - 2,0 мес.



месяц работы	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Выручка валовая	650 000	620 000	650 000	790 000	900 000	960 000	990 000	1 050 000	890 000	790 000	620 000	630 000
Чистая прибыль:	112 190	92 900	104 150	163 650	216 950	244 750	248 650	282 350	206 150	168 850	92 650	95 650

- ✓ Мы проконсультируем Вас и предоставим для Вашего магазина оптимальное пивное оборудование (охладители, краны и т. д.) –

Бесплатно!

- ✓ В ходе работы будем выполнять всестороннее сервисное обслуживание Вашего пивного оборудования (регулярная промывка системы, ремонт охладителей и кранов) –

Бесплатно!

- ✓ Любые неполадки устраняются нашими опытными специалистами в кратчайшие сроки –

Бесплатно!

Промывка пивного оборудования:

Для эффективной работы и для предотвращения прокисания пива необходимо один раз в неделю промывать пивные контуры и краны. Мы с удовольствием займемся обслуживанием пивного оборудования в Вашем магазине. Благодаря правильной работе пивного оборудования и качеству пива, клиенты Вашего магазина будут всегда довольны и будут возвращаться к Вам вновь и вновь.