

Действующие СТОЛОВЫЕ

📍 в Октябрьском

Две прибыльные точки, работающие как единая система



5

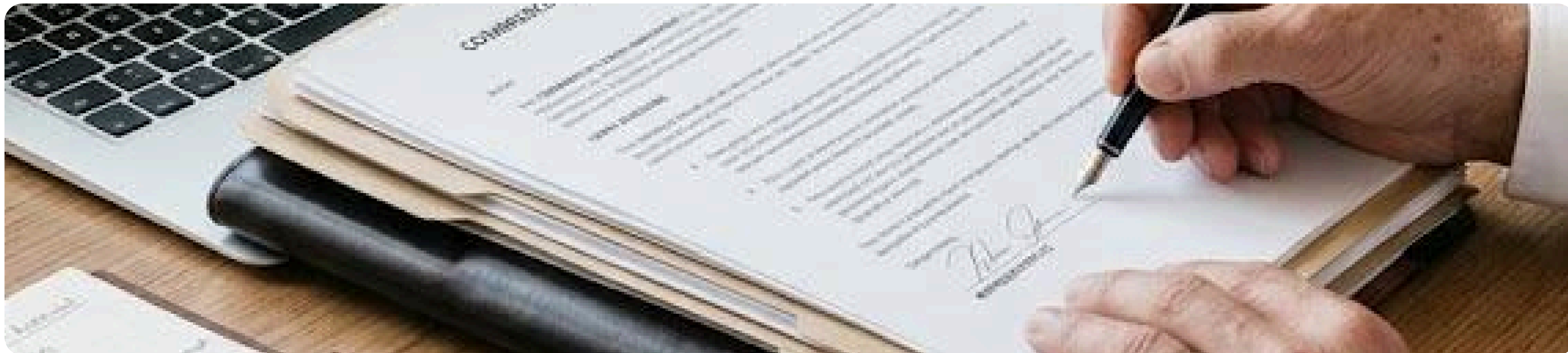
лет
работы

590 000 ₽

средняя чистая
прибыль в месяц

24%

рентабельность
бизнеса



Содержание

- Действующие столовые в Октябрьском
- Содержание
- Почему формат столовой востребован
- Финансовые показатели
- Две точки – одна отлаженная система
- Материальные активы

- Команда и управление
- Источники выручки и потенциал роста
- Кому подойдет бизнес
- Ваши следующие шаги
- Контакты



Почему формат столовой востребован

Спрос, который не нужно создавать

Не тренд, а базовая потребность

Столовая закрывает ежедневную необходимость в питании, а не спрос на моду, атмосферу или новый формат

Доступный формат для широкой аудитории

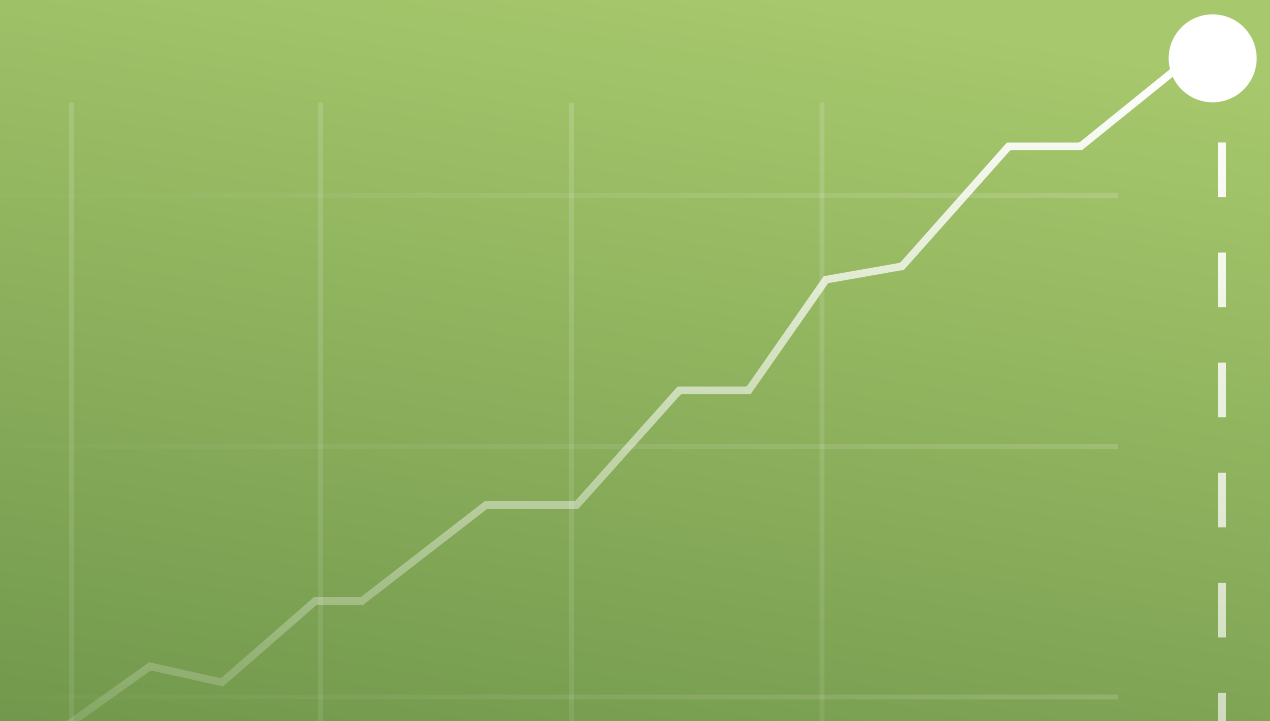
Невысокий чек делает столовую актуальной для большого числа гостей независимо от возраста и уровня дохода

Простая модель повторного спроса

В повседневном питании люди редко экспериментируют. Удобное место с понятной едой и ценой быстро становится привычным

Устойчивость в период кризиса

Когда люди сокращают необязательные расходы, доступное ежедневное питание по-прежнему остается востребованным



Столовая решает базовую потребность, поэтому спрос здесь формируется не вокруг тренда, а вокруг ежедневного потребления

Финансовые показатели

Не прогноз, а фактическая экономика действующего бизнеса

Прибыль сохраняется на стабильном уровне

В 2026 году бизнес продолжает стабильно приносить прибыль, демонстрируя положительную динамику. Средняя чистая прибыль в первом полугодии 2026 года 593 тыс. ₽ в месяц

29,9 млн ₽

Выручка за 2025 год

7,1 млн ₽

Чистая прибыль за 2025
≈ 591 тыс. ₽ в месяц

24 %

Рентабельность
бизнеса

20 мес

Расчётная
окупаемость бизнеса

Две точки – одна отлаженная система

Заготовительный цех

Централизованная подготовка
заготовок и полуфабрикатов

Проверенные поставщики

Качественная продукция
и налаженная доставка

Единая система учёта

Работа и показатели
контролируются через iiko

Отлаженная модель управления

Регламенты, распределённые
функции и удалённый контроль

Столовая «Берёзка»

Посмотреть в 360°

Столовая «Новая»

Посмотреть в 360°



Материальные активы

Полностью укомплектованные точки,
не требующие дополнительных вложений
в запуск

Профессиональная кухня

Пароконвектоматы АРАСН,
индукционные плиты и казаны

Хранение и производство

Холодильники, морозильники,
разделочные столы

Зал и линия обслуживания

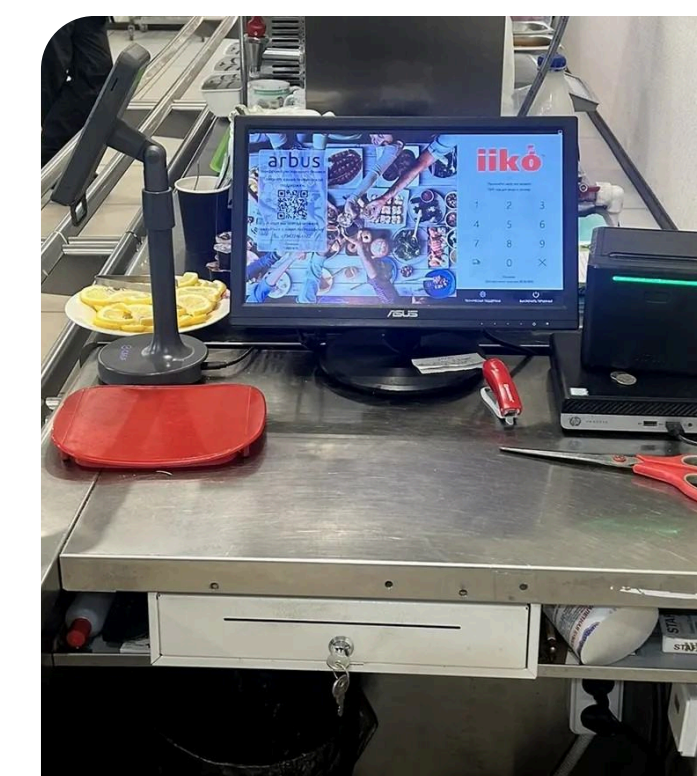
2 линии раздачи, столы и стулья,
посуда, сокоохладители

Инфраструктура и защита

Кассовые рабочие места,
видеонаблюдение, кондиционеры

5,51 млн ₽

общая оценочная
стоимость оборудования
двух столовых



Команда и управление

Сформированный штат и понятная операционная модель



○ 2 повара

○ 1 сотрудник на раздаче

○ 1 кассир

○ 1 посудомойщица

8

сотрудников в штате
каждой столовой

5

человек
работают в смену

Команда уже подобрана и работает

внутри выстроенных процессов, что избавляет нового владельца от проблем поиска персонала и вопросов распределения ролей



Бизнес не требует постоянного присутствия собственника

Источники выручки и потенциал роста

Бизнес уже имеет несколько каналов выручки, а существующая инфраструктура позволяет развивать новые направления на готовой базе

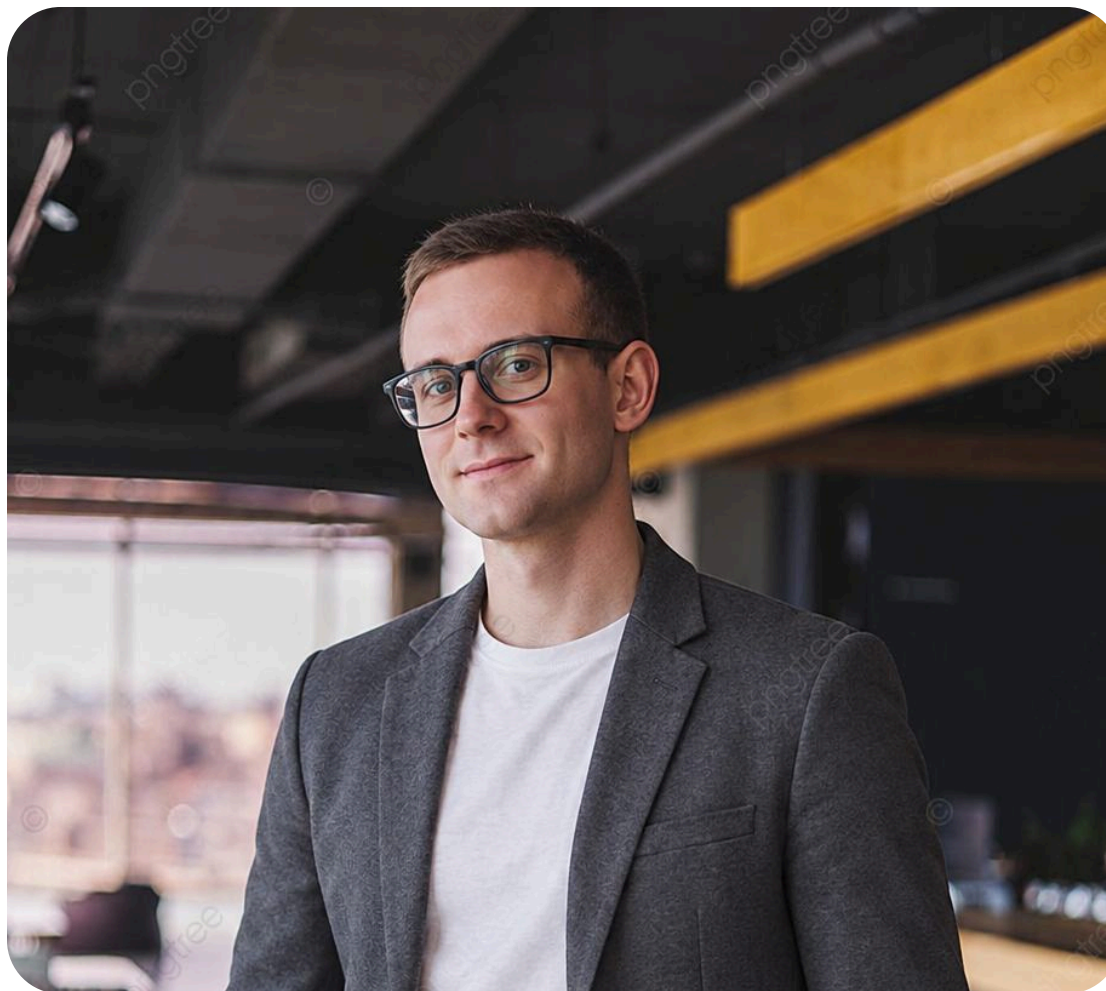
Что уже работает сейчас:

- ✓ **Ежедневные продажи через линию раздачи**
Основной поток выручки действующих столовых
- ✓ **Дополнительные заказы**
Банкеты, свадьбы и поминальные мероприятия расширяют выручку за пределами ежедневного потока гостей
- ✓ **Доставка и B2B-продажи**
Бизнес уже получает дополнительную выручку от доставки, оптовых и корпоративных заказов

Потенциал роста:

- ↗ **Развитие корпоративного питания**
Отдельная точка роста – организация питания для строительных бригад, спортсменов и других организованных групп
- ↗ **Усиление существующих направлений**
Рост объёма доставки, банкетов и корпоративных заказов без изменения основной модели бизнеса
- ↗ **Загрузка действующей инфраструктуры**
Увеличение объёмов не требует строить производственную базу с нуля

Кому подойдёт бизнес



Новичку

Готовый бизнес с помещениями, оборудованием и командой – без запуска с нуля



Инвестору

Работающий актив с прибылью, материальной базой и понятной экономикой



Предпринимателю

Новое направление и дополнительный источник дохода на базе готового бизнеса



Опытному ресторатору

Две действующие точки с оборудованными кухнями и командой для быстрого масштабирования

Первый бизнес, новое направление или масштабирование

– в любом случае вы входите не в идею, а в уже работающую систему. Помещения, оборудование, команда и процессы уже собраны, поэтому путь до результата становится значительно короче

Ваши следующие шаги

- 01 Запросить подробную информацию и цифры
- 02 Подписать NDA (договор о неразглашении)
- 03 Встретиться на месте или договориться о созвоне
- 04 Посмотреть бизнес изнутри
- 05 Принять решение
- 06 Выйти на сделку

ЗАПРОС



NDA



АНАЛИЗ

ВСТРЕЧА



РЕШЕНИЕ



СДЕЛКА

ПЕРЕДАЧА БИЗНЕСА

12 000 000

СТОИМОСТЬ ДВУХ ДЕЙСТВУЮЩИХ СТОЛОВЫХ



КОНТАКТЫ ДЛЯ СВЯЗИ



Евгений Лоскутов

+7 (906) 333-89-99

Telegram: @simwool