

邵阳职业技术学院 毕业设计

产品设计	工艺设计	方案设计
		√

设计题目： 在邵阳友阿国际广场开设火锅店的财务
可行性分析

学生姓名： 钟颖

学 号： 201810300767

系 部： 财会工商系

专 业： 会 计

班 级： 会计 1183

指导老师： 申江艳

二〇二一年五月三十日

目 录

一、项目提出.....	3
二、项目概况.....	3
三、投资预算.....	4
(一) 建设内容和资金需求.....	4
四、成本收益分析.....	6
(一) 收入分析.....	6
(二) 成本分析.....	6
五、项目财务可行性的判定.....	7
(一) 使用回收期来判断.....	7
(二) 使用净现值法 (NPV) 来判断	7

在邵阳友阿国际广场开设火锅店的财务 可行性分析

会计 1183 班 钟颖

指导教师 申江艳

[摘要]吃火锅是中国人最喜爱的饮食习惯之一，尤其是当今社会，火锅的品种、档次、规模、生产、配置、风味等方面都呈现出多样化的特点。使各种主要从事火锅制作并供给火锅市场消费的企业可以迅速发展，也引起了我们从事和即将火锅文化产业的企业和经营者的极大的热情和兴趣。本文从财务资金预算、成本效益分析、回收期等财务指标方面对在邵阳友阿国际广场开设火锅店展开可行性分析，并提出建议。

[关键词]财务管理 资金 可行性分析

一、项目提出

民以食为天，餐饮企业与我们的生活息息相关。也一直稳定发展，尤其是火锅行业。根据记载，火锅至今已有 1900 年的历史。吃火锅是中国多数人喜爱的餐饮消费习惯，特别是发展到今天，从火锅的品种、档次、规模、制作、调配、风味等方面发展已经开始浮现出了一种多元化的特点。

近年来，湖南省邵阳市经济发展迅速，居民消费水平和能力不低。注重生活质量和个人享受，爱吃辣的邵阳人对火锅也是情有独钟，在火锅行业蓬勃发展的今天，在邵阳友阿开一家火锅店具有重要的现实意义。

二、项目概况

项目地点：邵阳市双清区友阿国际广场。

邵阳市双清区友阿国际广场是邵阳市首个集餐饮娱乐于一体的商业广场。占地面积为 60 亩，商业总建筑面积面积达 15.5 万 m²，包括中国国际名品购物服务中心和时尚发展潮

流商业街，涵盖了企业国际名品、时尚潮流数码、儿童学习乐园、趣味电玩、特色社会餐饮、休闲娱乐等特色产业业态。项目已引进近 500 个品牌，其中 70% 是邵阳新品牌。

广场位于宝庆东路 1615 号，地理位置优越，交通十分便利，附近还有许多学校和大型商场及超市。人流量大，上午 10:00-12:00，据不完全统计这一段时间人流量达到 2000 人次，广场餐饮店较多，但火锅店特别是有特色的火锅店较少，因此从客源来看开火锅店有市场可行性。

项目定位：中档消费

火锅行业进入门槛相对较低，这就无形中造成从业者众多，市场经济份额更容易被瓜分。因此，人们对就餐环境、体验、服务等要求越来越高，大多数人更喜欢有名气、有好品牌的地方就餐。“绿色、低碳、节能、环保”是未来社会发展的大趋势，火锅店行业也应遵循。要保证食材绿色发展健康，可以安全食用。

而且人们现在用餐，不仅仅是用餐，越来越多的人选择在用餐时间谈论工作，或举行一些必要的聚会等。因此，我们火锅店定位不仅可以提供帮助人们就餐的场所，还会通过提供一个休闲、娱乐等功能。总体定位中档价位，环境要求优美。

项目初步设计：设计总面积为 300 平方米左右。

设计风格：本火锅店运用新中式风格进行装饰，店内采用对称式的布局方式，格调高雅，造型简朴优美，色彩浓重而成熟。在需要隔绝视线的地方，则使用中式的屏风或窗棂、中式木门、工艺隔断、简约化的中式“博古架”，使整体空间出现移步换景的效果，感觉更加丰富，大而不空、厚而不重，有格调又不显压抑。空间装饰多采用简洁硬朗的直线条，在家具搭配上取材于自然的木材，加上玻璃、大理石，灯带等现代材料。将现代元素和传统元素结合在一起，以现代人的审美需求来打造富有传统韵味的事物，通过中式风格的特征，表达对清雅含蓄、端庄丰华的东方式精神境界的追求。具有中国本土文化特色的餐饮空间融入再本土的生活文化特色、饮食文化特色同时结合现代的手法提升空间的档次增设背景音乐和灯光照明效果。预计总投资 130 左右万，预计工期 2 个多月。

三、投资预算

（一） 建设内容和资金需求

1、营业初期资金应当储备充足，才能保证开发后的市场带来经济效益，在友阿国际广场开火锅店的经营面积至少在 300 平方米左右，那么门店每个月的租金大概是 1 万元左右，一年所需要的租金就需要 12 万元。

2、应聘请相关专业人士选定、设计、装修好店址、店面。做到适用层次多功能为一体的专业餐饮营业场所，并要具有一定地方特色的风味火锅店。聘请专业厨师以及专业装修公司设计。应具有良好的可见性和可行性，有特色的外形最好有为一层或对立的门卫及门厅，有配套的广告位，水电气三通并布置排污、油烟、空调、消毒等。门店装修费，火锅店的装修费用支出主要在前厅，因为现如今消费者对就餐环境非常关注，所以前厅的装修也要非常精致，每平方米的装修费大概在 500 元左右，总装修费需要准备 15 万元左右。预计在 5 年内摊销完毕，年摊销额 3 万元，月摊销额 2500 元。

3、设施设备，火锅店的厨房用具包括：切片机、锯骨机、四门冰箱、六门冰箱、不锈钢保鲜工作台、不锈钢双层工作台、水池、洗碗池、碗柜、货架、不锈钢残食台、不锈钢调理柜、消毒柜、排烟罩、灶具、餐具、厨具、灯具等。设备还是比较多的所以要做出合理的选择，总体设备费用大概需要 30 万元左右。直线法摊销，年折旧额为 6 万，月折旧额 5000 元

4、火锅店需要招聘专业营销、管理、厨师等服务人员，组建优秀集体去创造良好的循环体系，服务人员费用应该有住宿(包括生活设施)、工资、绩效奖金等组成。开设一家三百平方米左右的门店，那么至少需要招聘服务人员 9 个人，每人每月的平均工资大概是 3000 元，每年人工成本就需要 32 万元左右。

5、运营费用，需要根据国家对餐饮的相关法律、法规，办理营业执照等等相关证件。广告宣传对于火锅店是很重要的，因为火锅店的后期想要生意火爆必不可少的就是广告宣传，尤其在开业的前三个月，如果火锅店的广告宣传做的好，才会打开企业的知名度和销路，大概的费用在 2 万元，按 5 年摊销，年摊销额 400 元，月摊销额 333 元。

综合以上所述本店总投资 62 万元左右。预计需要银行贷款 20 万，计划五年还清，银行贷款年利率 2% 月利息 66.67 元。

火锅店成本预算表		备注
经营面积	300 平米	



租金	12 万元	
装修费用	15 万元	
设施设备	30 万元	
人工成本	3 万元	第一个月需要安排资金备发工资，以后从营业收入发放)
运营费用	2 万元	
合计	62 万元	银行贷款 20 万元

四、成本收益分析

(一) 收入分析

开设一家 300 平方米的火锅店，营业时间应为 10:00—23:00，一共是 13 个小时，店内可摆 24 张桌子，平均每张桌子坐 6 人，同时就餐人数近 150 人，估计中午 12 点-2 点总上座率为 30%，约可坐顾客 45 人，估计下午 5 点-8 点总上座率为 40%，可坐顾客 60 人，晚上 9 点-11 点上座率 2%，可坐顾客 3 人

按照每人平均消费为 50 元，那么火锅店一天的日营业额则为： $(45+60+3) * 50 = 5400$ 元。

因此，300 m²火锅店月营业额则为 5400 元*30 天=162000 元。

(二) 成本分析

项目	金额	备注
月租金	10000	
人工费	36000	
水电煤气	5000	
原材料	50000	
前期运营费摊销	333	
设备折旧	5000	
装修费摊销	3333	
销售费用	2250	营业额的 1%

财务费用	1150	
合计	113066	

可见，月利润总额=总收入-总支出=162000 元—113066 元=48934 元。年利润总额为 587208 元。

根据国家政策，小微企业应纳税所得额在 100 万以下的，实际税负为 2.5%，
月净利润=48934*（1-2.5%）=47710 元。年净利润为 572520 元。

五、项目财务可行性的判定

（一）使用回收期来判断

- 1、静态回收期=620000/572520=1.1（年）。
- 2、动态回收期 假定同期项目投资收益率为 12%
回收期=1.3（年）

可见投入资金回收期短，回本快，项目应该可行

（二）使用净现值法（NPV）来判断

净现值法是把项目在整个寿命期内的净现金流量按预定的目标收益率全部换算为等值的现值之和。净现值之和亦等于所有现金流入的现值与所有现金流出的现值的代数和，记作 NPV。

同样假定同期项目投资收益率为 12%，项目经营期 5 年，项目净残值 5 万元，该项目到底财务上是否具备可行性，

$$\begin{aligned} \text{净现值} &= \text{未来报酬总现值} - \text{建设投资总额} \\ &= 572520 (P/A, 12\%, 5) + 5 (P/F, 12\%, 5) - 620000 \\ &= 2063806 + 39860 - 620000 = 1483666 \text{（元）} \end{aligned}$$

净现值大大大于 0，可见在邵阳友阿国际广场开设火锅店项目财务是可行的。

综上所述，在邵阳友阿国际广场开设火锅店项目具有财务可行性，启动资金具备，能请到合适的人员，建议尽快开设火锅店，以免别人捷足先登。

参考文献

[1] 李岚. 财务管理[M]. 长沙：中南大学出版社 2009:179-191

- [2] 袁玉琦.美的集团财务报告分析[J]. 广西质量监督指导, 2020(02) :135-136
- [3] 史红霞.上市公司财务报表分析[J]. 全国流通经济, 2021(05):162-164