

《小二班》冷锅串串香单店投资分析表

| [150平米标准串串店为例] | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| 序号 | 项目 | 费用(元) | 备注 |
| 1 | 经营合作及技术指导费 | | 技术培训及后期经营指导 |
| 2 | 品牌使用费 | | 3600元/年 |
| 3 | 装修费用 | 120000 | 店铺装修 |
| 4 | 硬件投入 | 5000 | 店招 |
| 5 | | 1500 | 装饰物件 |
| 6 | | 8200 | 冒菜锅2台 |
| 7 | | 6400 | 3门大展示柜2台 |
| 8 | | 1500 | 2门小展示柜1台 |
| 9 | | 8750 | 350元*25套 |
| 10 | | 9000 | 空调2台 |
| 11 | | 5000 | 冷冻冰柜2台 |
| 12 | | 5000 | 冷藏冰柜2台 |
| 13 | | 10000 | 厨房设备及杂件 |
| 14 | | 30000 | 初期食品原材料备货(含底料、底油、红油、辣椒油等调味品) |
| 15 | | 5000 | 初期蔬菜冻货备货 |
| 16 | | 8000 | 收银系统 |
| 17 | | 前期宣传广告费 | 10000 |
| 18 | 流动资金 | 5000 | 周转资金 |
| 19 | 员工宿舍租金 | 5000 | |
| 20 | 投资合计 | 243350 | |
| 合作费、管理费、天然气开户、店铺转让费与店租、押金不包含在内 | | | |
| 21 | 座位数 | 100 | 合计25桌*4位/桌 |
| 22 | 上座率 | 250% | 每天按中、晚、宵夜计算 |
| 收 入 | | | |
| 23 | 日接待人数 | 188 | 按每桌3人计算 |
| 24 | 人均消费 | 50 | |
| 25 | 日营业额 | 9400 | 日均营业额 |
| 26 | 月合计营销额 | 282000 | 月均营业额 |
| 开 支 | | | |
| 27 | 酒水及食品成本 | 94500 | 综合毛利率58% |
| 28 | 房租 | 33000 | 按月计算(每平方米220元) |
| 29 | 工资 | 45000 | 15人, 每人每月3000元 |
| 30 | 税收 | 2000 | 按月计算 |
| 31 | 变动费用 | 10000 | 水、电、气、物业按月计算 |
| 32 | 其它费用 | 2000 | |
| | 合计 | 186500 | |
| 利 润 | | | |
| 21 | 净利润 | 95500 | |
| 22 | 利润率 | 33.87% | |
| 23 | 费用率 | 66.13% | |
| 24 | 投资回收期(月) | 5 | |
| 备注 | 1、此表不含天然气开户、店铺转让费与店租、押金。 | | |
| | 2、所有数据根据我公司部分实体店及经营合作店实际数据采集。 | | |
| | 3、此表仅作参考, 所有数据以经营合作方实际产生数据为准。 | | |
| | 4、桌位数根据房屋的结构会有所变动。 | | |
| | 5、房租根据城市不同及位置不同会有些变化。 | | |

《小二班》冷锅串串香单店投资分析表

| [100平米精品串串店为例] | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---------------|------------------------------|
| 序号 | 项目 | 费用(元) | 备注 |
| 1 | 经营合作及技术指导费 | | 技术培训及后期经营指导 |
| 2 | 品牌使用费 | | 3600元/年 |
| 3 | 装修费用 | 80000 | 店铺装修 |
| 4 | 硬件投入 | 4000 | 店招 |
| 5 | | 1500 | 装饰物件 |
| 6 | | 4800 | 冒菜锅1台 |
| 7 | | 2700 | 3门大展示柜1台 |
| 8 | | 3000 | 2门小展示柜2台 |
| 9 | | 5250 | 350元*15套 |
| 10 | | 4500 | 空调1台 |
| 11 | | 5000 | 冷冻冰柜2台 |
| 12 | | 2500 | 冷藏冰柜1台 |
| 13 | | 10000 | 厨房设备及杂件 |
| 14 | | 25000 | 初期食品原材料备货(含底料、底油、红油、辣椒油等调味品) |
| 15 | | 5000 | 初期蔬菜冻货备货 |
| 16 | | 6000 | 收银系统 |
| 17 | 前期宣传广告费 | 10000 | 推广营销 |
| 18 | 流动资金 | 5000 | 周转资金 |
| 19 | 员工宿舍租金 | 5000 | |
| 20 | 投资合计 | 179250 | |
| 合作费、管理费、天然气开户、店铺转让费与店租、押金不包含在内 | | | |
| 21 | 座位数 | 60 | 合计15桌*4位/桌 |
| 22 | 上座率 | 250% | 每天按中、晚、宵夜计算 |
| 收 入 | | | |
| 23 | 日接待人数 | 112 | 按每桌3人计算 |
| 24 | 人均消费 | 50 | |
| 25 | 日营业额 | 5600 | 日均营业额 |
| 26 | 月合计营销额 | 168000 | 月均营业额 |
| 开 支 | | | |
| 27 | 酒水及食品成本 | 63000 | 综合毛利率58% |
| 28 | 房租 | 20000 | 按月计算(每平米200元) |
| 29 | 工资 | 24000 | 8人, 每人每月3000元 |
| 30 | 税收 | 1000 | 按月计算 |
| 31 | 变动费用 | 5000 | 水、电、气、物业按月计算 |
| 32 | 其它费用 | 1000 | |
| | 合计 | 114000 | |
| 利 润 | | | |
| 21 | 净利润 | 54000 | |
| 22 | 利润率 | 32.14% | |
| 23 | 费用率 | 67.86% | |
| 24 | 投资回收期(月) | 5 | |
| 备注 | 1、此表不含天然气开户、店铺转让费与店租、押金。 | | |
| | 2、所有数据根据我公司部分实体店及经营合作店实际数据采集。 | | |
| | 3、此表仅作参考, 所有数据以经营合作方实际产生数据为准。 | | |
| | 4、桌位数根据房屋的结构会有所变动。 | | |
| | 5、房租根据城市不同及位置不同会有些变化。 | | |