

Глава 34

Е Фэн мог бы подождать другой возможности открыть новые филиалы, но регистрация его компании была срочным делом.

В конце концов, будущие планы расширения и приобретения могут продолжаться только в том случае, если они будут соответствовать структуре компании.

Разговор Е Фэна на этот раз был только для того, чтобы предупредить Чжао Чжэня и дать ему морально подготовиться.

Вскоре Чжао Чжэнь ушел. Он отсутствовал два дня, и ему нужно было быстро взять на себя повседневные дела Hedilao.

Е Фэн начинал чувствовать себя бессильным в этом аспекте. В конце концов, закупки, продажи, поставки продуктов и транспортная логистика были взаимосвязаны. Если что-то пойдет не так, ресторан не сможет работать бесперебойно.

Между тем Чжао Чжэнь был экспертом в этой области. Он был менеджером, но Е Фэн им не был. Вместо этого Е Фэн был непрофессионалом и все еще нуждался в обучении.

...

27 июля была официально учреждена компания Maple Forest Company. Не было ни выступления группы, ни перерезания ленточки, как в бесчисленных стартапах.

Она была просто зарегистрирована, и больше ничего.

Maple Forest Company соответствовала всем стандартам стартапа. У нее был только один вид бизнеса - ресторан Hedilao Hotpot. Однако она называлась "Maple Forest*", а не "River*". Это олицетворяло амбиции Е Фэна.

(* - иероглифы одинаковые, значение разное.)

Другими словами, он начал с горячего горшочка, но он будет продолжать не только с горячим горшочком.

В тот вечер Е Фэн поужинал с Чжао Чжэнем и Ци Юнем, чтобы отпраздновать создание компании.

За обеденным столом Е Фэн много хвастался. Он даже не был уверен, возможно ли так сильно хвастаться.

На следующее утро...

В торговом здании Link...

Е Фэн подписал договор аренды с женщиной средних лет в костюме.

Он арендовал помещение в западном крыле на 13-м этаже торгового здания Link за 500 000 юаней на год.

Это был офис площадью 700 квадратных метров. Он был хорошо оборудован и мог использоваться для работы.

...

Во второй половине дня Е Фэн выбирал место для своего нового ресторана в сопровождении Чжао Чжэня.

Конечно, это был всего лишь предварительный осмотр. Все еще необходимо было рассмотреть вопрос о том, смогут ли они закрепиться в этом месте в будущем.

План Е Фэна по расширению Hedilao был разделен на пять этапов. Первый этап состоял в том, чтобы закрепиться в районе Лихэ и оказать влияние на прилегающие районы. Е Фэн планировал использовать район Лихэ в качестве базы и постепенно расширяться в направлении города Цюань, а также всей провинции Лу.

На первом этапе он должен был создать шесть филиалов. Таким образом, в общей сложности будет семь филиалов, включая один в Tianda Plaza.

Все эти семь ресторанов будут расположены недалеко от торговых улиц и элитных офисных зданий в районе Лихэ.

Этот план нельзя было считать смелым. На самом деле, многие люди даже сочли бы его довольно консервативным.

Однако Е Фэн так не думал. Он очень хорошо знал, что с его нынешними способностями, если он сделает слишком большой шаг, ему будет легко попасть в беду.

В течение этого периода времени он в исступлении читал книги по менеджменту. В основном, кроме приема пищи и походов в ресторан, он читал книги.

Хотя это было утомительно, это также приносило большое удовлетворение.

Е Фэн наконец понял, почему некоторые предприниматели могли спать только четыре-пять часов в день, когда начинали свой бизнес.

В конце концов, когда у человека есть цель в жизни и достаточно мотивации, чтобы усердно работать, он не будет чувствовать усталости.

Конечно, Е Фэн спал не только четыре-пять часов. Он просто поддерживал тот темп, которому следовал в выпускном классе средней школы.

...

Десять дней спустя с дня открытия Hedilao прошло полмесяца. Чжао Чжэнь сидел перед Е Фэном со стопкой финансовых отчетов.

"На данный момент в Хедилао зарегистрировано 2300 членов. Основная причина заключается в том, что во время открытия нашего филиала появилось больше новых членов. В частности, в последний день было 432 новых члена".

Работы по открытию нового филиала Hedilao длились три дня. Ожидалось, что регистрация членов прекратится после окончания работ.

"Средняя выручка за день составила 200 000 юаней. Наш общий доход составляет 2 970 000 юаней, а наша чистая прибыль составляет 590 000 юаней".

Эта чистая прибыль казалась очень низкой, но это было не так.

Если бы он сравнил это с данными Haidilao за 2019 год, то выручка Хайдилао в 2019 году составила 26,5 млрд юаней, в то время как их чистая прибыль составила 2,34 млрд юаней. Таким образом, их чистая прибыль составила около 9 % от общей выручки. (Он не использовал данные за 2020 год из-за стихийных бедствий.)

Вообще говоря, чистая прибыль крупных брендовых сетей была относительно ниже, в то время как небольшие рестораны могли достигать очень высоких показателей. Разве это не странно?

Основная причина заключалась в том, что крупные брендовые сети имеют более высокие затраты на рабочую силу. У них также относительно более высокие налоговые расходы.

Затраты на рабочую силу в Haidilao составляли 30 % от их операционных расходов, что было довольно высокой цифрой.

Между тем стоимость сырья составляла 40 % от эксплуатационных расходов, что было средним показателем по отрасли.

Что касается других расходов, включая командировочные расходы для работников, административные расходы, налоги и так далее, то в небольших ресторанах их не было.

(С 2019 года государство освободило отдельных торговцев с ежемесячными продажами ниже 100 000 юаней от налога на потребление.)

Поэтому, когда компания достигнет определенной стадии, ее чистая прибыль определенно снизится.

Между тем, Hedilao Е Фэна все еще находился в пределах небольшого ресторанчика. Его коэффициент чистой прибыли может достигать 20 %, но по мере расширения масштаба коэффициент чистой прибыли сократится примерно до 10 %.

После того, как Чжао Чжэнь закончил говорить, Е Фэн слегка постучал по столу.

Другими словами, ежемесячный доход Hedilao достигнет поразительных шести миллионов юаней. Чистая прибыль также достигнет 1,2 миллиона юаней. В результате их годовой доход превысит 60 миллионов юаней, а прибыль достигнет 12 миллионов юаней.

Разве это не звучит очень заманчиво?

Однако, как упоминалось ранее, их коэффициент чистого заработка будет снижаться по мере увеличения их масштабов.

Более того, причина, по которой филиал в Tianda Plaza имел такой высокий доход, заключалась в том, что в городе Куан был только один ресторан. Если люди хотели поесть в Hedilao, они могли пойти только туда. Как только ресторанов станет больше, его доход также будет разделен между его филиалами.

В будущем их предполагаемая годовая прибыль составит около пяти миллионов юаней.

Это уже был результат, которому люди из той же отрасли смертельно позавидовали бы.

В настоящее время Hedilao уже сделал себе имя в окрестностях Tianda Plaza. Хотя первоначальное возбуждение улеглось, и люди больше не стояли в очереди весь день, внутри

ресторана все еще было многолюдно.

Что касается противоположного Процветающего Аромата——

Добрые дела остаются незамеченными, но злые дела распространяются далеко и широко. После инцидента с блондином стало известно прозвище “Реактивный истребитель”.

Хотя штаб-квартира Процветающего Аромата немедленно разобралась с этим вопросом, в том числе разъяснила этот вопрос общественности, пригласила Административное бюро бизнеса и торговли изучить этот вопрос и снизила рейтинг менеджера Ву до исполняющего обязанности управляющего филиалом, их популярность в Tianda Plaza все еще была сильно снижена.

В результате нынешняя атмосфера в Процветающем Аромате была холодной и безрадостной. В среднем только половина мест была занята, и это было потому, что в Tianda Plaza было слишком много людей.

Можно было бы сказать, что у Процветающего Аромата не было возможности изменить ситуацию.

“Босс Е”.

Как только Е Фэн глубоко задумался, Чжао Чжэнь начал жаловаться. “Мы сейчас зарабатываем деньги, так не следует ли нам нанять финансовый персонал?”

“Теперь все зависит от меня. Я могу справиться с одним рестораном, но как только откроется новый филиал, я действительно не смогу справиться с этим в одиночку”.

Е Фэн почувствовал себя немного неловко, когда услышал это.

Он уже подумывал о том, чтобы нанять кого-нибудь в финансовый персонал. Он даже подумывал о создании финансового отдела, отдела кадров, отдела логистики... и ряда других отделов, которые должны быть у надлежащей компании.

Однако... Он всегда забывал об этом.

Когда он был занят, он забывал об этом. Когда он учился, он забывал об этом. Короче говоря, он забывал об этом по разным причинам.

Однако более конкретная причина заключалась в том, что Чжао Чжэнь смог решить все имеющиеся проблемы, поэтому Е Фэн не был так обеспокоен.

Однако он не мог продолжать эксплуатировать Чжао Чжэня. Что, если он сбежит?

Поэтому Е Фэн сразу же пообещал: “Прежде чем новый ресторан откроется для бизнеса, я обязательно найму новый персонал”.

Услышав эти слова, Чжао Чжэнь удовлетворенно кивнул.

“Хорошо, тогда я сначала вернусь в ресторан. Кроме того, босс Е, на складе недостаточно продуктов”.

Перед отъездом Чжао Чжэнь оставил Е Фэну еще одну проблему.

10 000 основ порций горячего горшочка, которые были даны ему вопросом с множественным

выбором, все еще можно было бы сохранить на данный момент, но как только откроется новый ресторан, этого определенно будет недостаточно.

Что касается расположения фабрики, то, несмотря на то, что было несколько альтернатив, Е Фэн не был удовлетворен всеми из них.

<http://tl.rulate.ru/book/59766/1865796>