



Cravercafé

Pentru a accesa reprezentarea vizuală a cafenelei, accesați:

<https://home.by.me/en/project/nicolaog2004-1993/cravercafe-1>

Sinteza planului de afaceri

Societatea Cravercafé are ca obiectiv crearea unei afaceri profitabile, bazată pe comercializarea băuturilor din/pe bază de cafea, asigurând standarde medii spre înalte de produse și servicii oferite clienților. Afacerea va avea în vedere parteneriate cu furnizori de cafea, băuturi, alimente atât locali, cât și furnizori renumiți pentru standardele lor de calitate.

Necesarul de fonduri pentru deschiderea spațiului este de (15000 euro), acesta fiind necesar pentru amenajarea spațiului (renovare și decorare), realizarea contractelor de furnizare, obținerea avizelor de funcționare și salariul angajaților pe 3 luni.

Obiectiv pe termen lung :

- Crearea unui lanț de cafenele extins în Baia Mare și în alte orașe ale țării;
- Creșterea cifrei de afaceri;
- Obținerea de review-uri pozitive.

Obiective pe termen mediu și scurt:

- Crearea unei afaceri profitabile;
- Recuperarea investițiilor făcute într-un orizont de timp de maxim 2 ani.

Prezentarea societății comerciale

Societatea Cravercafé, persoană juridică română, a fost înființată pe data de 24.02.2021, având ca obiectiv principal de activitate vânzarea de băuturi, cu consumare în local, cu sau fără program distractiv (CAEN 554). Societatea este înregistrată la Registrul Comerțului sub nr. 8463 și își are sediul în orașul Baia Mare.

Descrierea afacerii

Ca o evoluție firească în dezvoltarea afacerii, se dorește o diversificare a activității, și astfel satisfacerea clientelei în cadrul pieței de consum. În spatele tuturor realizărilor este o echipă de oameni bine pregătită din punct de vedere profesional, care acordă o importanță deosebită atât perfecționării profesionale

continue, cât și menținerii unui contact permanent cu clienții pentru a cunoaște cerințele acestora și pentru a veni în întâmpinarea lor cu soluții originale.

Descrierea amănunțită a produselor/serviciilor oferite

Cafeneaua va vinde produse pe baza de cafea, ceai, băuturi alcoolice și răcoritoare, produse de patiserie, prăjituri și înghețată, produse alimentare specifice meniului alocat.

Pe lângă aceste produse, cafeneaua va organiza și seri tematice (karaoke, muzică live, seara filmelor, prezentare de cărți).

De asemenea, se va oferi acces gratuit la internet wireless și la o serie de ziare, cărți și reviste mondene.

Interesul principal al segmentului nostru țintă este axat pe calitatea produselor și a servirii, în concordanță cu o atmosferă plăcută și cu prețuri moderate.

Aparatura necesară pentru dotarea bucătăriei va fi obținută direct de la furnizori, firma deținând astfel aparatură modernă fără costuri suplimentare.

Planul de producție

Cafeneaua va încheia contracte cu următorii furnizori:

- Cafea: Julius Meinl Romania (cafea Julius Meinl), Strauss Romania (Doncafe și Lavazza), Nordic Import Export Co SRL (Kimbo și Kose), Nestle Romania (Nescafe), Pro Brands Distribution (Illy);
- Băuturi răcoritoare: Coca-cola Hellenic, American Pepsi;
- Bere: Heineken România, Ursus Breweries, InBev România, United Romanian Breweries Bereprod;
- Produse de patiserie și prăjituri: laboratorul de cofetărie;
- Sandwich-uri: Snack-Attack, Toscana;
- Înghețată: Betty Ice, Delta.

Definirea pieței

Piața de desfacere este reprezentată de orașul Baia Mare. Acesta are o populație de aproximativ 145.000 de locuitori, astfel piața țintă fiind reprezentată de majoritatea categoriilor de vârstă, procentul persoanelor cu vârsta cuprinsă între 14 și 65 de ani reprezentând 70% din populație.

Presupunând că din acest procent, obiectivul nostru este de 35%, se pot lua în considerare aproximativ 35.500 potențiali clienți.

Organizarea firmei și managementul acesteia

Echipa managerială este constituită din director general, codirector responsabil de angajați, codirector responsabil de PR, codirector responsabil de cafea, codirector responsabil de alimente.

Personal:

- 2 bucătari;
- 8 ospătari;
- 2 personal de întreținere.

Concurența

În Baia Mare există mai multe astfel de localuri, cum ar fi:

- ☐ Starbucks;
- ☐ Mazo;
- ☐ Scottish;
- ☐ La Cimbali;
- ☐ Mystique Discothèque;
- ☐ Pressco;
- ☐ Pick up.

Dezavantajul acestora este că nu prezintă locuri special amenajate, dedicate studiului și relaxării pe parcursul vizitei. Putem spune ca firma noastră are potențial de a deveni lider pe piața, datorită complexității serviciilor oferite.

Analiza SWOT

Puncte Tari <ul style="list-style-type: none">- Originalitate/inovație;- Gama variată de produse;- Apariția tinerilor specialiști, cu o nouă viziune orientată spre client;- Calitatea produselor.	Oportunități <ul style="list-style-type: none">- Retragerea concurenților;- Consumatorii români au posibilitatea de a avea experiențe internaționale în materie de alimentație;- Perioada sărbătorilor;- Dezvoltarea produselor, datorită cunoștințelor acumulate în acest domeniu.
Puncte slabe <ul style="list-style-type: none">- Lipsa de experiență; - Lipsa unui renume pe piața cafenelelor din România.	Amenințări <ul style="list-style-type: none">- Concurența pe segmentul preț din partea celorlaltor cafenele;- O posibilă scădere a consumului ca frecvență și cantitate.

Planul financiar

Pentru toate cheltuielile s-a folosit un curs mediu de 4.5 Lei / EUR.

Cheltuieli cu investitia initiala

- instalatia electrică : pentru iluminat și funcționarea unor utilaje : 3000 EUR ;
- instalațiile sanitare, care cuprind alimentarea cu apa caldă, rece și canalizarea pentru evacuarea apei menajere : 3000 EUR ;
- instalația de încălzire / răcire : asigură confortul prin temperatură, umiditate constantă și aer purificat : 4000 EUR;
- instalația pentru curenții slabi : telefon, calculator, camere de supraveghere, alarmă, casa de marcat, sonorizare etc. : 1500 EUR ; - amenajări interioare :
 - *plafon și pereți rigips : 1200 EUR ;
 - *îndreptat pereți și zugrăvit cu vopsea lavabilă : 1000 EUR ;
 - *parchet 400 mp: 4400 EUR (6 €/mp parchet + 5€/mp manoperă);
 - *gresie 30 mp : 400 EUR (8 €/mp gresie + 5 €/mp manoperă) ;
- *piatră 20mp - 500 EUR ; -organizarea interioară a cafenelei : *barul – 4 mp :
 - *cost achizitie bar: 900 EUR
 - *oficiu pentru spalarea și păstrarea paharelor si a veselei;
 - *macinator de cafea – asigurat gratuit de către furnizorul de cafea;
 - *espressor – asigurat gratuit de către furnizorul de cafea;
 - *dedurizator – asigurat gratuit de către furnizorul de cafea;
 - *blender – asigurat gratuit de către furnizorul de cafea;
 - *2 frigidere în bucătărie – asigurat gratuit de către furnizor;
 - *2 frigidere în depozit – asigurat gratuit de către furnizor;
 - *cuptor cu microunde: 90 EUR;
 - *casa de marcat specială pentru cafenele și soft (furnizor soft Top Horeca): 1100 EUR;
 - *mașina de făcut gheață: 200 EUR;
 - *mobiliier tehnologic: mese de lucru, dulapuri, etajere: 1500 EUR. *tablouri - 200 EUR;
- Vestiarul pentru salariați – 4 mp: mobilier – 200 EUR; -
- Spații de primire și servire: 150 mp (40 – 35 de locuri):
 - *mese pătrate (90x90 cm): 15 buc x 100 EUR/ buc = 1500;
 - *fotolii: 5 buc x 80 EUR / buc = 400 EUR;
 - *scaune: 50 buc * 50 EUR / buc = 2500 EUR;
 - *televizor (lcd): 2 buc * 500 EUR / buc = 1000 EUR;
 - *decoratiuni interioare (vaze flori, plante de interior, tablouri, perdele,
 - *decoratiuni, suporturi, etc.): 1000 EUR;
 - *sistem video de supraveghere, monitorizare și înregistrare: 1900 EUR;
- *sistem sonorizare: 1000 EUR; -Inventarul pentru servire (vesela):
 - *farfurii desert: 50 * 3 EUR / buc = 150 EUR;
 - *tacamuri (set: furculite + cutite + lingurite): 50 x 4 EUR / set = 200 EUR;
 - *note de plata: 15 x 10 EUR / buc = 150 EUR;
 - *cesti cu farfurioara pentru cafea si ceai, pahare pentru băuturi alcoolice și răcoritoare, scrumiere, servetele, tavi – asigurate în mod gratuit de către furnizorii de cafea, ceai, băuturi alcoolice si racoritoare și țigări.
- Cameră pentru depozitare: rafturi – 200 EUR
- Birou – 4 mp
 - *un calculator: 800 EUR;
 - *imprimanta / copiator / fax / scanner: 200 EUR;

*un telefon: 150 EUR;

*diverse – birotică (dosare, hârtie, pixuri, etc.): 100 EUR.

Cifra de afaceri

Nota de plată pentru o persoană într-o cafenea conține 2 sau 3 produse.

Flux de clienți: în primul an se estimează un flux de 100 de clienți zilnic, afacerea urmând să crească cu 25% pe an și să ajungă în al doilea an la 125 de clienți zilnic, iar în al III-lea la 150 de clienți zilnic.

MENIU CRAVERCAFÉ

-tipuri de sandvișuri:

-bombay (felii de castravete, felii de sfecla, 1 strat de cartofi fierți condimentați, chutney(sos picant), roșii și brânză; 23 lei

-croquette sando (bile de cartofi prăjite în ulei, fillings (), carne de vită, dovleac kabocha, ton, mac and cheese); 18,50 lei

-doner kebab (varză, salată verde, ceapă albă, sos alb, carne la grătar); 15 lei

-fruit sando (frișcă, căpșuni, kiwi, piersici); 10 lei

-pakistani club (carne de pui (gătită în curcuma, usturoi, pudră de cili roșu) cu omletă pe dedesubt, maioneză, roșii, castravete crud) 23 lei

-nutella grill & chill (toast, nutella, bezea topită); 10 lei

-patiserie:

-macarons x5; 12 lei

-cheesecake; 10 lei

-profiterol (biluțe umplute cu frișcă și acoperite cu sirop de ciocolată); 8 lei

-mousse de ciocolată; 15 lei

-fursecuri (cu ciocolată, cu fructe) x8; 20 lei

-tiramisu (pișcoturi îmbibate în cafea acoperite cu frișcă); 10 lei ;

-brioșe (cu ciocolată și fructe mediteraneene) x3; 12 lei

-gogoși glazurate x1; 2,50 lei

-snow balls (mini prăjituri de ciocolată umplute cu cremă și acoperite cu glazură de bezea și fulgi de cocos) x6; 20 lei

-foietaje (cu nucă, cu măr, cu vișine, cu ciocolată, cu vanilie) x1; 2 lei

-sărățele de casă; 5 lei

-papanasi x3; 15 lei

-salate:

-caesar (crutoane, suc de lămâie, ulei de măsline, ou, sos worcestershire, hamsi, usturoi, mustar dijon, brânză parmezană, ardei negru, salată de romaine); 15 lei

-de pui (pui, maioneză, ou fiert tare, țelină, ceapă, ardei gras, murături, muștar); 15 lei

-de fructe (căpșuni, ananas, pepene galben, pepene verde, struguri, kiwi, frișcă); 15 lei

-grecească (roșii, castraveți, ceapă, brânză feta, măsline, oregano grecesc, ulei de măsline); 15 lei

-băuturi:

-tipuri de cafele:

-espresso; 5 lei

-doppio (double espresso); 5,50 lei

-cafe affogato (înghețată, 30 ml espresso); 10 lei

-chai latte (lapte aburit, ceai negru, spumă de lapte); 12 lei

- vienna (60 ml espresso, frișcă deasupra); 10 lei
- mazagran (zahar brun 5 grame, 90 ml french press coffee, suc de lămâie 45 ml, cuburi de gheață, turnată într-un pahar irlandez de cafea); 18 lei
- cafea irlandeza (zahăr brun 5 grame, 120 ml french press coffee, 60 ml whiskey irlandez, heavy cream); 18 lei
- borgia (60 ml espresso, 120 ml ciocolata caldă, frișcă, scorțișoară, coajă de portocală răzuită); 15 lei
- tipuri de băuturi alcoolice:
 - cocktailuri:
 - margarita (suc de lămâie verde, triplu sec, tequila); 18 lei
 - mai tai (rom, curacao portocaliu, suc de lămâie verde, sirop de migdale); 20 lei
 - screwdriver (suc de portocale, vodka); 18 lei
 - mojito (suc de lămâie verde, rom alb, felii de lămâie verde, mentă și gheață); 20 lei
 - piña colada (suc de ananas, rom alb, cremă de cocos); 20 lei
 - sex on the beach (suc de merișoare, suc de ananas, lichior de piersici, vodka); 25 lei
 - bere: Ursus, Timișoreana, Heineken, Ciucaș, Bergenbier; 5 lei
 - vodka 60 ml; 7 lei
 - lichior 60 ml; 7 lei
 - whiskey 60 ml; 8 lei
 - sake la sticlă; 25 lei
 - tipuri de sucuri:
 - Fanta; 5 lei
 - Coca Cola; 5 lei
 - Pepsi; 5 lei
 - Tedi; 5 lei
 - Tymbark; 5 lei
 - Sprite; 5 lei
 - Prigat; 5 lei

Cost vânzare meniu: 2392 lei;

Cost brut alimente: 1554 lei;

Profit meniu: 838 lei;

*profit lunar: 75420 lei.

Salar angajați:

*bucătari: $2 \times 3300 = 6600$ lei;

*barman: $2 \times 2800 = 5600$ lei;

*ospătar: $8 \times 2300 = 18400$ lei;

*întreținere: $2 \times 2000 = 4000$ lei.

Total salar angajați: 34600 lei.





Echipa formată din :

Oiegaş Giulia

Bozîntan Carla

Gheţe Carla

Augustin Alex

Pop Sergiu