

Проект фуд-корт "Mr. CRAB Grill" в РЦ "Будапешт"





КОНЦЕПЦИЯ ЗАВЕДЕНИЯ

Продажа морепродуктов
с Дальнего Востока и
приготовление блюд на гриле



Проект ориентирован на современную аудиторию и представляет собой место, где за доступную цену можно быстро и вкусно перекусить в обед, поужинать с семьей, а также взять морепродукты домой.



Открытая кухня заведения позволит посетителям вживую оценить работу повара, занять время в ожидании блюда и активизировать аппетит перед трапезой.



Благодаря демократичным ценам делаем доступным изысканные блюда из морепродуктов.

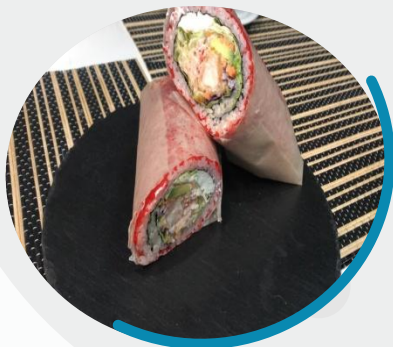


Бургер с крабом
650 руб.



Салат Mr.CRAB
350 руб.

МЕНЮ



Ролл буррито с крабом
и креветкой
800 руб.



Тепаньяки
из морепродуктов
420 руб.



Хинкали с крабом
8 штук
640 руб.



Равиоли с гребешком
и сыром 8 штук
690 руб.

БРУСКЕТТЫ

Брускетта с кижучем – 350 руб.

Брускетта с гребешком – 530 руб.

Брускетта с креветками – 380 руб.

Брускетта с крабом – 550 руб.



БИСКО СУП
450 руб.



БЛЮДА НА ГРИЛЕ

Ботан креветка
Гриль крупная – 550 руб.

Гребешок приморский
Гриль – 750 руб.

Медвежонок-шримс
Гриль – 550 руб.

Мидии на створке
Гриль – 600 руб.

Краб волосатик Гриль – 900 руб.



ПОЧЕМУ МЫ

6 преимуществ проекта



НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВКИ

Проверенные 4-х летним опытом работы поставщики морепродуктов, качество продуктов которых оценили известные сети общественного питания.



ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Натуральные ингредиенты блюд, не искусственно выращенные, без красителей, добавок и ГМО



СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ

Благодаря еженедельным поставкам без посредников напрямую с Дальнего Востока ингредиенты для блюд всегда свежие, что особенно влияет на вкусовые качества.



ТРЕНДОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

Целевой аудиторией является широкий круг потребителей. Проект учитывает тренды ЗОЖ, вегетарианства, тренд на качественные продукты, а также будет оценен любителями морепродуктов и семьями с детьми.



ДОСТУПНАЯ ЦЕНА

Цены в меню доступны большинству жителей.
Средний чек 1000 – 1500 руб.



СОЧЕТАЕМОСТЬ БРЕНДА

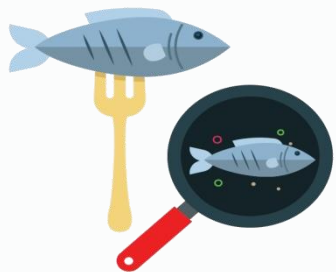
Проект с современным ярким дизайном в открытой зоне оживит атмосферу галерей торгового центра. При этом концепция сильно отличается от привычных для потребителя сетевых направлений, что разнообразит ресторанный зону.

РЫНОК ФУД-КОРТА В ТЦ И РЫБНЫХ РЕСТОРАНОВ

73%

населения России заявили, что употребляют в пищу морепродукты не реже одного раза в неделю, по данным ВЦИОМ на 2018г.

Рынок заведений с меню из морепродуктов в Москве



представлен

В основном, ресторанами со средним чеком от 2000 руб.

конкурент

Ближайший конкурент по цене и концепции «Моремания».

распределение конкурентов

Низкая концентрация конкурентов подобной тематики в спальных районах

Классическая зона фуд-корта в торговом центре:



Представлена

требования

Как правило, стационарными ресторанами, занимающими полноценные помещения с подводом полного цикла коммуникаций и сетевыми компаниями быстрого питания.

- ✓ Надежность партнеров
- ✓ Разнообразие ресторанов как по чеку, так и по концепциям
- ✓ Должна вызывать интерес
- ✓ Подходит для семейного отдыха
- ✓ Иметь доходность

84

млн руб.

Объем рынка в «шаговой доступности»

Надежный партнер с
отлаженными поставками

01

Экономическая выгода
проекта

02

Отсутствие конкуренции в
непосредственном расположении
РЦ Будапешт.

03

Ближайший конкурент
«Моремания» расположен в
Химках.



ПРЕИМУЩЕСТВА КОНЦЕПЦИИ Mr. CRAB Grill

для
РЦ «Будапешт»

04

Качественные, экологически
чистые ресторанные
ингредиенты по цене
полюбившегося потребителям
классического фаст-фуда

05

Широкая целевая аудитория
потребителей, в том числе
подходит для семейного
отдыха, что важно для
расположения в спальном
районе

06

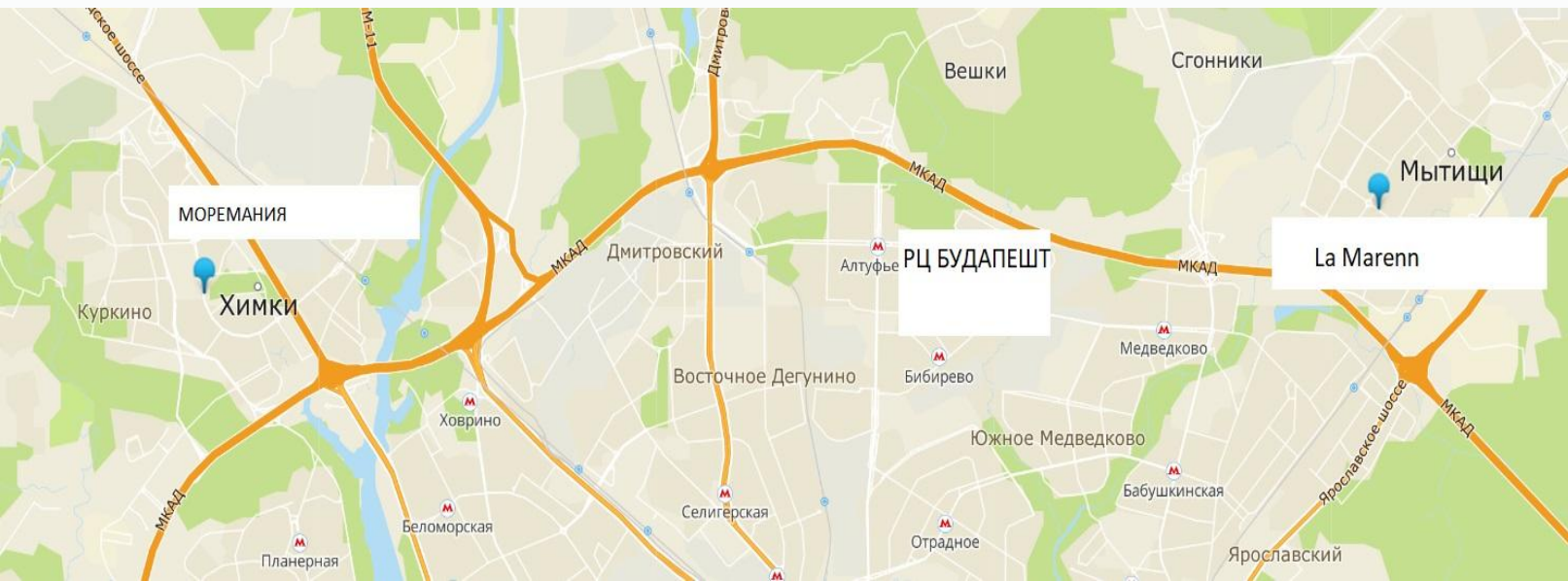
Учитывает современные
тренды фуд-корта

07

Простая кухня и небольшое
меню, но в то же время
абсолютно натурально и из
природных компонентов.

08

Яркий дизайн точки продаж,
привлекающий внимание и
открытая кухня, увлекающая
потребителей.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПОСТАВЩИКА Mr. CRAB

Компания Mr. CRAB - интернет-магазин морских деликатесов.

Клиентами компании являются крупные торговые сети и небольшие магазины. Продукцию проверенного качества ценят суши-бары, рыбные рестораны, рыбные лавки, ярмарки, кейтеринг и другие заведения, где не обойтись без качественных морепродуктов.



Среди наших постоянных покупателей: Рестораны "Ки До", "Burgers and crabs", "Wine&Crab", Сеть ресторанов «Мясо&Рыба», Сети суши баров "Якитория", "Вкусно House", Магазин рыбы и морепродуктов "Царь-рыба", Магазины: "Dom Рыб", "Зеленая лавка", Gastro Alliance.

Гарантия свежести

Вся продукция поступает с Дальнего Востока напрямую от производителя, что позволяет гарантировать ее свежесть.

Продукция сертифицирована

Вся продукция имеет сертификаты, подтверждающие её качество и экологичность.

Отличные цены

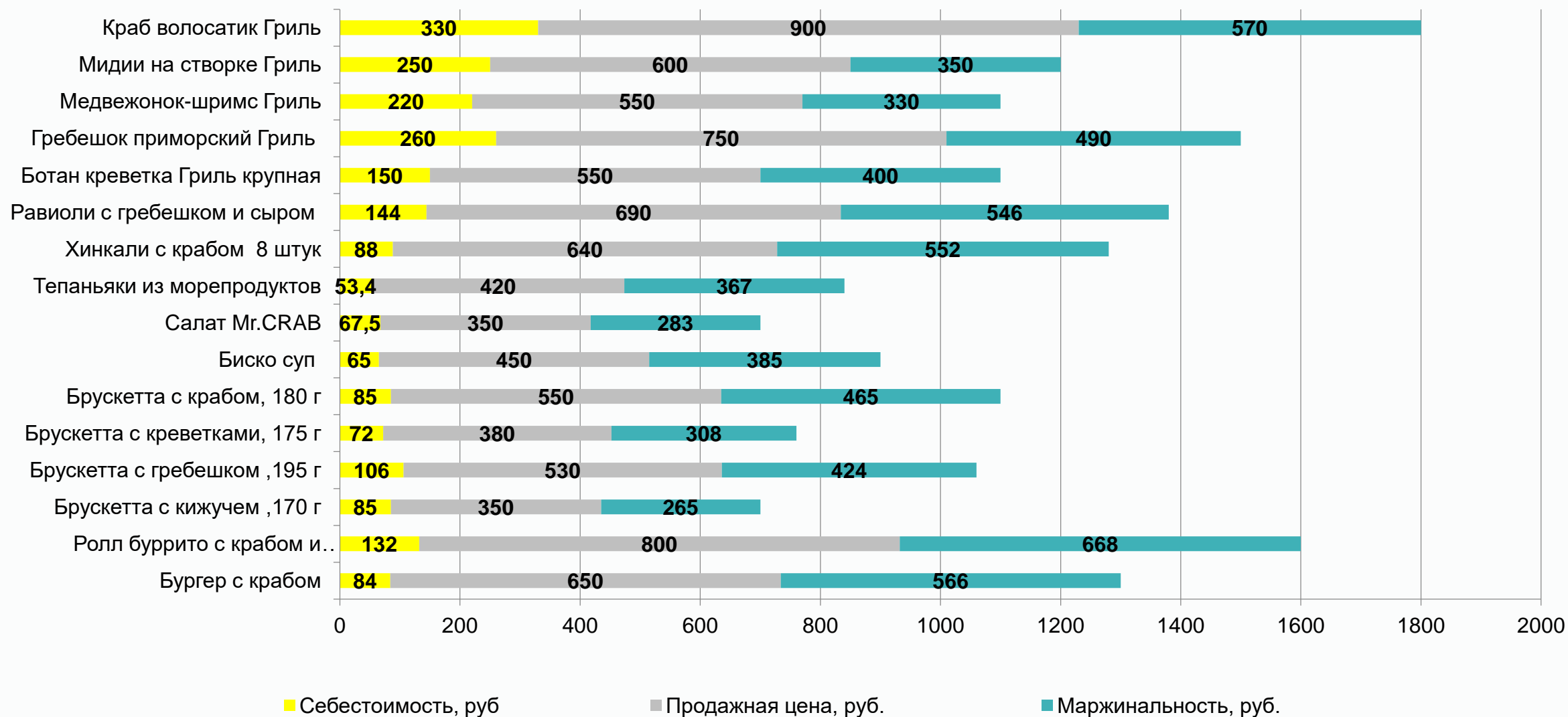
Наши оптовые цены ниже среднерыночных.

Широкий ассортимент

В нашем магазине представлен широкий ассортимент морепродуктов. Имеются различные варианты расфасовки, позволяющие быстро сориентироваться и выбрать нужный вариант.



СЕБЕСТОИМОСТЬ БЛЮД



КОМАНДА



Сигинасов Александр Повар

Опыт работы в Газпромнефть
Победитель конкурса Russian Grill Fest,
составил меню к конкурсу за 1 день.



Аникушкин Роман Предприниматель

Успешный опыт ведения бизнеса с 2015
года.

Семёнова Марина Бухгалтер-экономист

Высшее образование, опыт работы более 10 лет в
ведущих западных компаниях. В проекте занимается
рекламой, закупками и ведением бухгалтерии ИП.

СТАРТОВЫЕ ВЛОЖЕНИЯ

2,1

млн руб.

30 кв.м

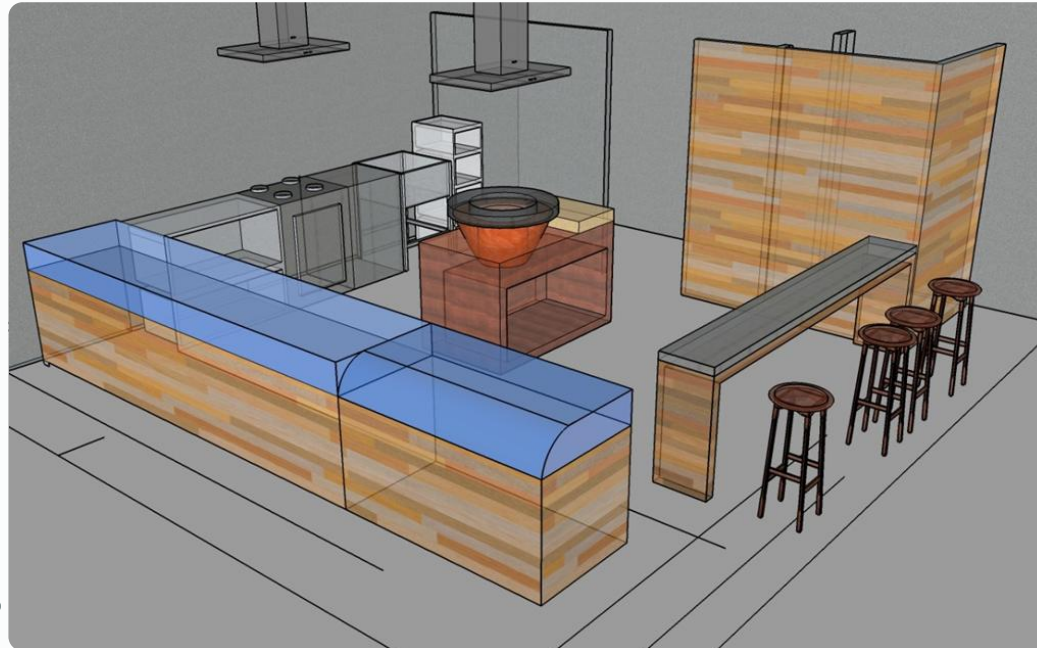
Требуемая площадь
помещения

165 тыс. руб

Дизайн-проект под ключ

865 тыс. руб.

Ремонт, приобретение и
установка вентиляции



880 тыс.руб.

Оборудование и
посуда

40 тыс. руб.

Кассовое оборудование

150 тыс. руб.

Рекламная расходы

Детализация вложений в оборудование

цифры указаны в тыс. руб.

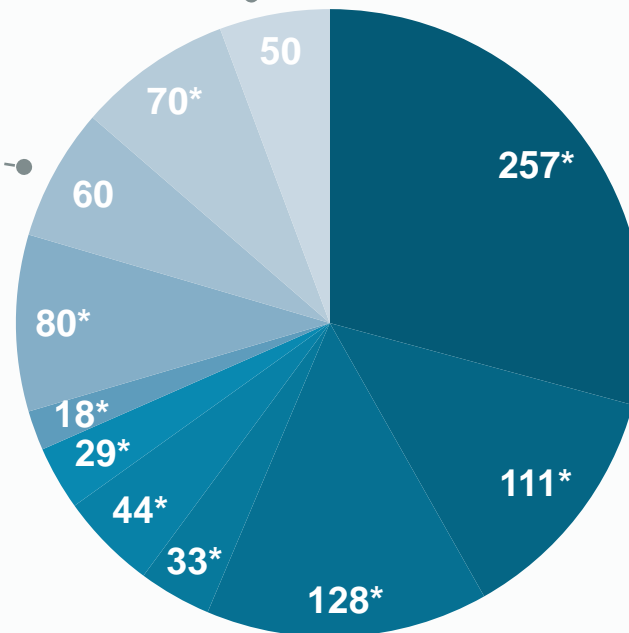
Данные компании almin.ru



Гриль-очаг Эльбрус
данные компании
гриль-очаг.рф

Печь-мангал Хоспер Веста

По согласованию с торговым центром возможна подборка альтернативного варианта приготовления.



Данные, отмеченные *, на основе информации от компании trapeza.ru

880

ТЫС.
РУБ.

Общее вложение в
оборудование и посуду

- Холодильное оборудование*
- Плита электрическая*
- Столы холодильные*
- Соковыжималка*
- Зонт вытяжной пристенный*
- Блендер*
- Ванна моечная*
- Прочее производственное оборудование*
- Гриль очаг/Хоспер
- Расходы на кухонный инвентарь*
- Расходы на покупку посуды, хозяйственного инвентаря и прочее

Детализация вложений на ремонт и дизайн

ДИЗАЙН-ПРОЕКТ ПОД КЛЮЧ

ПОЛНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРОЕКТА ОТ НАЧАЛА СТРОЙКИ ДО ОТКРЫТИЯ В ЛЮБОМ ГОРОДЕ РОССИИ

1. ВАРИАНТЫ ПЛАНИРОВОЧНОГО РЕШЕНИЯ С РАССТАНОВКОЙ МЕБЕЛИ (неограниченное кол-во вариантов)
2. ФОТОРЕАЛИСТИЧНАЯ 3d ВИЗУАЛИЗАЦИЯ (работаем, пока не утвердим итоговый вариант)
3. КОМПЛЕКТ СТРОИТЕЛЬНЫХ ЧЕРТЕЖЕЙ:

Общий план с экспликацией помещения, обмерочный чертеж, план монтажа/демонтажа, ведомость дверных проемов, план расстановки мебели, план полов, план-схема сантехники, план потолков, план расстановки розеток, план расстановки светильников, план привязки выключателей, развертки помещений, чертежи ниш и скрытой подсветки, раскладка плитки, ведомость отделочных материалов

4. ДИЗАЙН ФАСАДА И ФОТОПРИВЯЗКА ВЫВЕСКИ (при необходимости)

5. ПОДБОР ОТДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ, МЕБЕЛИ, СВЕТА, САНТЕХНИКИ И ДЕКОРА

НЕБОЛЬШОЕ КАФЕ, МИНИ-БАР, СТОЛОВАЯ, ФУДКОРТ: до 100 кв.м.....3.000 руб./м²

итого дизайн-проект за 30 кв.м. = 90 тыс. руб.

+ электропроект 15 тыс. руб.

+ проект вентиляция/кондиционирование 20 тыс. руб.

+ проект ВК (вода/канализация) 15 тыс. руб.

+ проект пожарной безопасности 15 тыс. руб.

+ технологический проект 10 тыс. руб.

*Данные компании vipdesigner.ru

165

ТЫС.
РУБ.

Расходы на приобретение
и установку вентиляции

265

ТЫС.
РУБ.

Кассовое оборудование

*данные компании online-kassa.ru

40

ТЫС.
РУБ.

150

ТЫС.
РУБ.

Рекламная расходы

✓ рекламная вывеска с освещением

✓ рекламная полиграфия (меню, буклеты, пакеты, пергамент с логотипом и т.д.),

✓ брендинг одежды

600

ТЫС.
РУБ.

Косметический ремонт под ключ +
Отделочные материалы
20 тыс.руб/кв.м.

*данные компании
<http://gips-montazh.ru>

ПЛАН ПРОДАЖ НА ГОД

ЦЕЛЬ проекта

Занять через год долю в размере 10 % от рынка в «шаговой доступности» и рост выручки со стабильной динамикой 25%.

период	3 кв.2019	4 кв.2019	1 кв.2020	2 кв.2020
Процент дневной проходимости РЦ Будапешт (при расчетах использованы данные с сайта, размер дневной проходимости 16 000 чел.)	0,22%	0,28%	0,38%	0,50%
Процент от максимальной пропускной способности точки	12%	16%	21%	28%
Количество клиентов в квартал	3 150	4 050	5 400	7 200
Темп роста		22%	25%	25%
Выручка, тыс. руб.	3 780	4 860	6 480	8 640

ШТАТ НАЕМНЫХ СОТРУДНИКОВ



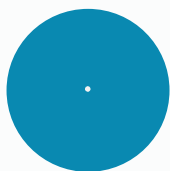
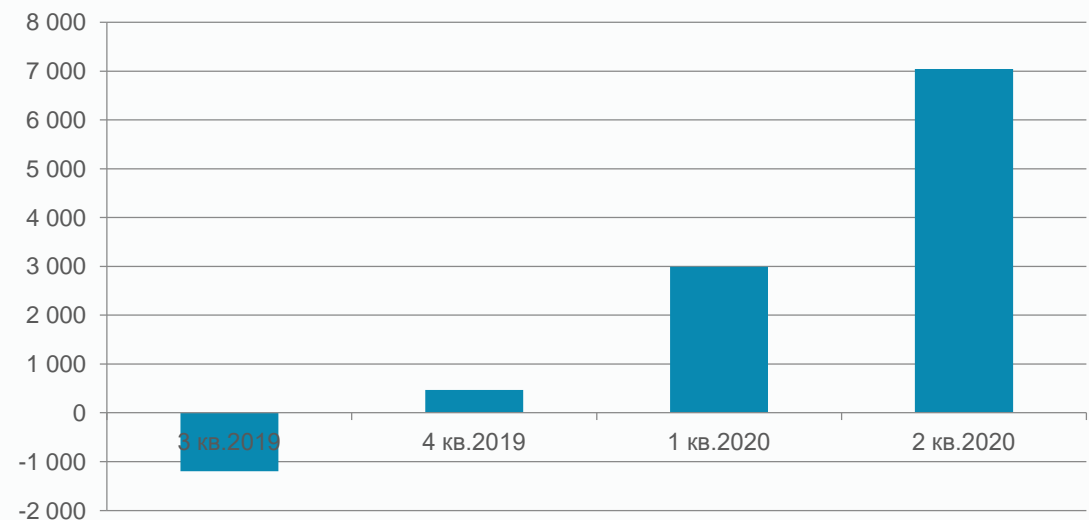
Повар
4 сотрудника
По 2 человека в
смене
посменно 2/2



Администратор-
кассир
2 сотрудника
посменно 2/2

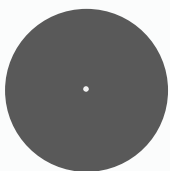
ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

Погашение инвестиций



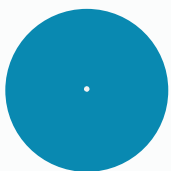
7
млн.руб.

Прибыль проекта
через год
за вычетом
инвестиций
2,1 млн руб

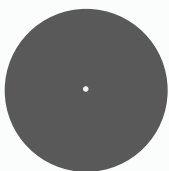


435%
ROI

Точка
безубыточности
при целевом доходе
команды проекта
400 т.р./мес.



2,9
млн. руб.



70%
IRR

Показатель, тыс. руб./период	3 кв.2019	4 кв.2019	1 кв.2020	2 кв.2020	Итого
Выручка	3 780	4 860	6 480	8 640	23 760
Валовая прибыль	2 911	3 742	4 990	6 653	18 295
Маржинальность бизнеса	77%	77%	77%	77%	77%
ФОТ с налоговыми отчислениями	860	860	860	860	3 440
Доход команды проекта	900	900	1 200	1 200	4 200
Амортизация	22	22	22	22	88
Налоги с прибыли	227	292	389	518	1 426
Чистая прибыль	902	1 669	2 519	4 052	9 142
Рентабельность по ЧП	24%	34%	39%	47%	38%

КОНТАКТЫ



Москва

+7 (926) 050-44-44

info@mistercrab.ru

www.mistercrab.ru