

Бизнес-проект
для фудхолла
Районного
центра
«Будапешт»



О проекте «Крученая креветка»

Цель проекта.

Создание высокорентабельного предприятия.

Получение прибыли.

Удовлетворение потребительского рынка в качественной и недорогой еде.

Создание уютной площадки для удовлетворения гастрономических предпочтений потребителей.

Идея проекта.

Дать людям понятную, вкусную и недорогую еду на основе знакомого продукта и к нему добавить интересные и необычные для потребителя ингредиенты.

Позиционирование проекта.

Здоровый, качественный и низкокалорийный продукт.

Целевая аудитория.

Предполагаемой зоной размещения являются спальные микрорайоны г. Москвы, в которых большей частью населения являются люди 25-40 лет со средним уровнем дохода, чаще семейные, с детьми.

Миссия проекта.

Развитие культуры питания.

Отучить потребителей от вредной, некачественной пищи и сделать их рецепторы чище.





МЕНЮ

ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ
БРУСКЕТТА СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И КРЕВЕТКАМИ
ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК НА ДОМАШНЕМ ХЛЕБЕ

САЛАТЫ

ЧЕРНЫЙ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
МАНГО КРЕВЕТКА ГРЕЙПФРУТ
ПОКЕ С КРЕВЕТКАМИ

СУПЫ

ТЫКВЕННЫЙ
ТОМ ЯМ
БАРХАТНЫЙ (на основе отходов от креветок, наподобие биска)

БУРГЕРЫ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

SHRIMPS & CHIPS С КОУЛ СЛОУ
ХОТ - ДОГ С КРЕВЕТКАМИ И КЕТЧУПОМ ИЗ ОГУРЦА
ЧЕРНЫЙ БУРГЕР
БУРГЕР С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

ГОРЯЧЕЕ

КРЕВЕТКИ С ЦУКИНИ И ЧИЛИ
КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА С СОУСОМ ЮЗУ
КРЕВЕТКИ С КАРРИ И ОВОЩАМИ
КРЕВЕТКИ С ПИКАНТНЫМ МАСЛОМ
КРЕВЕТКИ В ТЕСТЕ КАТАИФИ
СПРИНГ РОЛЛ С КРЕВЕТКАМИ
КРЕВЕТКИ ФУНЧОЗА ТАМАРИНД

КРУЧЕНЫЕ ДЕСЕРТЫ

ПЛОМБИР
ПАНАКОТА
ПАСТИЛА

О меню

Меню легко трансформируется под сезонность, зимой согревающий Бостонский суп с креветками на сливках и калорийная паста, летом невесомая фунчоза, и холодный Гаспачо.

В проработке блюд уделяется особое внимание фотогеничности и художественности подачи.

Блюда проработаны с учетом возможности доставки до заказчика.



Почему креветка?



Морепродукты являются трендом уже несколько лет и останутся популярными еще долгое время.

Креветка понятный, хорошо знакомый массовому потребителю продукт.

Данный продукт предоставляет широкую возможность разнообразного меню. С креветками масса блюд от закусок до горячего. Варианты сырого, вареного, запеченного, копченого и т.д. продукта. Меню понятное, достаточно простое, но с ресторанным акцентом.

Отсутствие сезонности. Всегда устойчивое качество. Возможна хорошая договорная цена с поставщиками. Не бывает перебоев с поставками. Достаточно низкая себестоимость. Простота хранения и низкий процент оттайки у качественного продукта.

Чем проект интересен для жителей спальных районов Москвы?

Первое.

Вкусная, здоровая пища с гастрономическим уклоном рядом с домом. Не нужно ехать на специализированные фудхоллы, фудмаркеты, рынки и т.д.

Второе.

Креветки - это ЗОЖ, а ЗОЖ это модно! Низкокалорийный, при этом высокобелковый продукт. Отлично сочетается с большинством суперфудов современности.

Третье.

Не будем забывать о тех, кто не считает калории (их еще очень много), для них мы специально добавили в меню Бургер с котлетой из креветок и лососем, брускетту с креветками на домашнем вкусном хлебе, и даже Цезарь с креветками.

ФИНАНСЫ

ОСНОВНЫЕ ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Средний чек	700,00 ₽
Себестоимость среднего чека	235,00 ₽
Количество гостей корнера (средний показатель за месяц)	1 800 чел.
Требуемая площадь для корнера	20-30 метров
Средняя выручка, руб./мес.	1 260 000,00 ₽
Доходность проекта за первый год	16%
Срок окупаемости	12 месяцев

Оборудование

Наименование	Количество	Стоимость	Итого
Тепловое/холодильное оборудование			
Печь конвекция	1	205 000,00 Р	205 000,00 Р
Плита индукция	1	52 000,00 Р	52 000,00 Р
Пресс-гриль	1	8 000,00 Р	8 000,00 Р
Жарочная поверхность	1	12 000,00 Р	12 000,00 Р
Миксер планетарный Gemlux	1	11 400,00 Р	11 400,00 Р
Куттер-миксер	1	18 600,00 Р	18 600,00 Р
Слайсер	1	40 000,00 Р	40 000,00 Р
Стол охлаждаемый	2	50 000,00 Р	100 000,00 Р
Стол морозильный	2	50 000,00 Р	100 000,00 Р
Шкаф холодильный	1	26 000,00 Р	26 000,00 Р
Ларь морозильный	1	22 000,00 Р	22 000,00 Р
Итого по группе:			595 000,00 Р
Нейтральное оборудование			
Стеллаж	2	13 000,00 Р	26 000,00 Р
Стол рабочий пристенный	1	10 000,00 Р	10 000,00 Р
Весы порционные	2	5 000,00 Р	10 000,00 Р
Ванна моечная/смеситель	1	20 000,00 Р	20 000,00 Р
Инвентарь	1	70 000,00 Р	70 000,00 Р
Итого по группе:			136 000,00 Р
Автоматизация и компьютерное оборудование			
Касса	1	20 000,00 Р	20 000,00 Р
liko облако	1	60 000,00 Р	60 000,00 Р
Интернет	1	3 000,00 Р	3 000,00 Р
Телефон	1	2 000,00 Р	2 000,00 Р
Оргтехника	1	30 000,00 Р	30 000,00 Р
Итого по группе:			115 000,00 Р
Итого			846 000,00 Р

КОМАНДА

Должность	Количество человек	График
Шеф-повар	1	5/2
Повар	2	2/2
Администратор-кассир	2	2/2
Клининг	1	7/7

В выходные и праздничные дни количество линейных сотрудников может быть увеличено.



СПАСИБО!



Синельщикова Евгения

Электронная почта:
evgesha100581@mail.ru

Телефон:
+7 (926) 676-74-06