

КАФЕ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ «ЭЗО» (ДВОР)

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

Ключевые страницы

[Интерьер](#)

[Атмосфера](#)

[Подача](#)

[Меню](#)

[Бизнес-план](#)

[Обрудование](#)

[Авторы проекта](#)

Григорьев Р.В.
Чхиквишвили Б.

Май, 2019



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ОБЩИЕ ПАРАМЕТРЫ

Тип заведения: кафе

Специализация: хинкали, хачапури, горячие мясные блюда, салаты, супы

Тип обслуживания: официантами

ПО: R-keeper на портативных носителях

График обслуживания клиентов: с 11:00 до 23:00

Права на помещение: долгосрочная аренда

ФИЗИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Требуемая площадь: 150-170 кв. м. для зала, кухни, бара. 20 кв.м. подсобные помещения.

Электрическая мощность: 70 кВт (с учетом затрат на ПВ вентиляцию). Потолок не ниже 4 м.

Расположение: бизнес центры, помещения в торговых центрах вне зоны фудкорта, помещения стрит-ритейла с отдельным входом с улицы на 1 этаже, с витринами, на интенсивном трафике, а также на территориях бизнес парков.

Количество залов для посетителей: 1-2

Количество посадочных мест: 60-80

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ИНТЕРЬЕР И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ ПОМЕЩЕНИЯ

Основная идея заключается в воссоздании традиционного грузинского домашнего двора.

Основные элементы: навес, плетень из ветвей ореха (разделяет посадочные зоны и присутствует в оформлении столов кухни), виноградные ветви (оформляют опоры навеса, розничную лавку, бар), бочки из-под вина (выполняют роль барной стойки вместо традиционной столешницы, в них могут быть встроены пивные драфты, и рядом располагаться посадочные места для посетителей в виде пеньков от деревьев).

Кухня представляет собой открытое пространство, огороженное традиционными длинными столами высотой 80 см, на которых идет приготовление блюд и осуществляется отдача (вместо традиционных закрытых стойкой холодильных столов). Все технологическое оборудование находится внутри зоны. Система вытяжки визуально скрыта с помощью декора из виноградных лоз.

Розничная лавка у входа служит для продажи традиционных товаров (чурчхела, соусы, сладости, хлеб), полуфабрикатов из меню (хинкали, хачапури в шоковой заморозке), готовых холодных закусок порционно (пхали, рулетики из баклажан, соленья и т.д.). Там же находится кассовый терминал для расчетов с посетителями зала.

В центре зала находится плита и котел для варки эларджи (продукт может ротироваться). Варка осуществляется в определенные часы загрузки и служит для развлечения посетителей. Яркий процесс варки привлекает внимание своей необычностью и аутентичностью.

https://www.youtube.com/watch?v=jaXmIG_9S_M

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ИНТЕРЬЕР И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОНЫ ПОМЕЩЕНИЯ

Посадочная зона посетителей состоит из ряда длинных столов на 10-12 человек, столов на 8 человек, на 4 человека и маленьких столов на 2 человека, которые должны располагаться в зоне, граничащей с баром. Столы простые, имитирующие бытовую мебель традиционного грузинского дома. Стулья двух типов: жесткие для столов с большой посадкой и плетеные для небольших столов. Большие посадочные столы отделены друг от друга ограждением: плетенью из ветвей ореха высотой не более 120 см от пола.

На фото: варка эларджи на открытом огне



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

АТМОСФЕРА И СЕРВИС

Поскольку ТЦ Будапешт является районным, то целевой посетитель-это семья с детьми или без, друзья (именно друзья, а не коллеги). Преимущественно компании из трех и более человек. Многие компании наверняка будут знать друг друга (соседей) хотя бы визуально. В связи с этим основная задача создать абсолютно непринужденную, дружественную и веселую атмосферу. Гости не должны быть ничем смущены и чувствовать неловкость. Выбранная нами интерьерная концепция идеально подходит для этих целей. Традиционно грузинской дом славится своим гостеприимством, особенно в отношении незнакомых хозяевам людей. Поэтому мы посчитали интересным, если весь персонал будет своего рода участником общего застолья. Это реализуется частично путем визуального объединения кухни, бара и зала, что создает интерактивный эффект. Отсутствием разделительных стоек, которых заменяют в нашем случае винные бочки в баре и обычные столы для посетителей для приготовления блюд на кухне. Присутствие в центре всего этого отдельного сотрудника, который варит национальное блюдо, создавая Вау эффект, привлекая к себе внимание и детей и взрослых, придает особенный колорит. Кроме того эларджи из котла служит комплиментом для всех посетителей кафе и подается гостям бесплатно прямо с пылу с жару и данный процесс подачи также виден и открыт всему залу. Он создает положительную энергию и определяет дальнейшее взаимодействие сотрудников (хозяев дома, двора) и гостей.

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

АТМОСФЕРА И СЕРВИС

Важная часть атмосферы-это поведение и общение персонала. Оно не будет фривольным и т.н. демократичным, как это принято сейчас во многих заведениях, где официант обращается к гостю чуть ли не на Ты. Но весь персонал должен будет не бояться разговаривать и быть непринужденным в любых условиях (даже самой адской «запары»). Если поварам захочется спеть во время процесса-это будет ненаказуемо и даже поощряться. Но это не будет флешмобом а-ля «Тарас Бульба», где все делается по принуждению и команде.

Основная и самая трудная задача будет заключаться в создании действительно некой «семьи», где кафе является домом. Домашний сельский двор-место, куда может зайти любой прохожий с улицы и ему будут рады, его накормят и пожелают удачи.

Поэтому взаимодействие всех элементов: интерьера, мебели, звука, света, персонала и его действий, в таком ключе создадут ту самую атмосферу, которой так славятся хозяйства в Грузии.

Резюме проекта:

- Высококачественные и популярные блюда национальной кухни Грузии
- Интересное решение по интерьеру
- Супер атмосфера
- Вау эффект (котел в центре зала)
- Скорость обслуживания

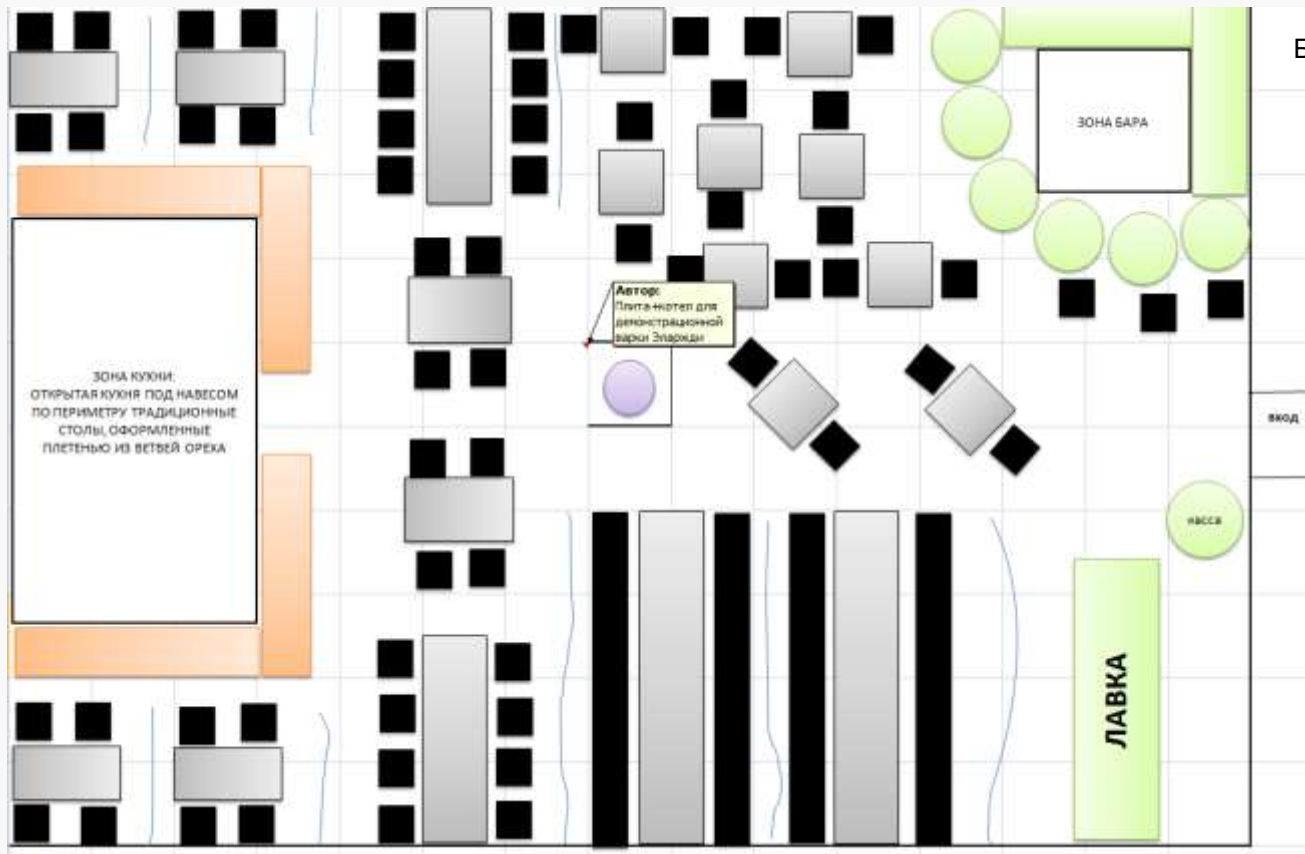
КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ИСХОДНИКИ ДЛЯ ИНТЕРЬЕРНОГО РЕШЕНИЯ



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ПЛАН-СХЕМА ПОМЕЩЕНИЯ (ПЛОЩАДЬ 150М2, ПРЯМОУГОЛЬНИК 15*10М)



Без учета подсобного помещения на 20м2

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

АССОРТИМЕНТ

Продукция кафе:

- Хачапури, мини-хачапури (4-6 видов)
- Хинкали (3-4 вида)
- Горячие мясные блюда (оджахури, чашушули, чкмерули и т.д.)
- Салаты и холодные закуски
- Супы
- Горячие и холодные безалкогольные напитки
- Пиво
- *ассортимент может варьироваться в зависимости от локации



Хачапури по-аджарски



Салат по-грузински



Оджахури

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

АССОРТИМЕНТ

Уникальная упаковка для мини хачапури

была разработана лично автором проекта и не имеет аналогов. До сих пор на рынке не использовалась.

Представляет из себя коробку, куда помещается мини- хачапури (пицца), размером 22*9 см, которая удерживается одной рукой и при помощи поршневого механизма и прорези на дне давлением пальца о заднюю стенку подает блюдо вперед без движения подложки. Таким образом можно употреблять хачапури, не пачкая руки, на ходу, что будет очень востребовано в условиях ТЦ, когда хочется взять небольшой формат блюда и съесть его на ходу. Себестоимость данной упаковки составляет 15 рублей.

Продукция розничной лавки:

- Грузинские сладости
- Домашние соленья
- Хлеб
- Соусы
- Мацони
- Замороженные полуфабрикаты (хинкали, хачапури)
- Готовая продукция (холодные закуски: пхали, рулетики из баклажан, лобио).

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ФОТО БЛЮД



Баранья лопатка



Лобио, лепешка



Мацони



Пхали на шляпках шампиньонов



Сулугуни с томатами



Хачапури со шпинатом по-аджарски

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ПОДАЧА

Преимущественно подача блюд осуществляется на деревянной посуде из дуба (бука)+пергамент. Также используются кэци (сулугуни, оджахури, чашушули), глина (лобио по-имеретински, первые блюда), фарфор (салаты, десерты) .



Блюдо «Ива» темный дуб
H=31, L=64, B=13cm



Доска д/подачи прямоуг.с
ручкой(11cm)
дуб. H=25, L=270, B=200mm



Лоток д/подачи прямоуг.с бортом
дуб. H=40, L=265, B=162mm, нарисован.

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

МЕНЮ КУХНИ

Салаты и холодные закуски	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Салат по-грузински	200	59,63	270	352,79%
Салат по-грузински с орехами	220	79,3	290	265,70%
Пхали из шпината	120	66,27	260	292,33%
Пхали из зеленой фасоли	120	40,12	260	548,06%
Пхали из красной фасоли	120	38,85	260	569,24%
Ассорти из пхали	150	48,16	290	502,16%
Рулетики из баклажан с орехами	160	101,21	350	245,82%
Капрезе по-грузински	270	136	450	230,88%
Сырная доска	300	151,0	620	310,60%
Сыр имеретинский	150/25	68,72	280	307,45%
Сыр сулгуни	150/25	68,72	280	307,45%
Сыр сулгуни копченый	150/25	134,49	380	182,55%
Сациви из курицы	200	70,15	290	313,40%
Овощная тарелка	270	95,6	390	307,95%
Домашние соленья	265	60,41	320	429,71%
Аджапсандали	220	135,09	390	188,70%
Хачапури, выпечка	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Хачапури по-имеретински	400	80	360	350,00%
Хачпури по-мегрельски	420	90	380	322,22%
Хачапури по-царски	460	117	460	293,16%
Хачапури по-аджарски/очищенный	500/350	102	420	311,76%
Хачапури по-аджарски со шпинатом	400	88	420	377,27%
Хачапури по-аджарски с фасолью	530	78	360	361,54%
Хачапури Лазури	560	130	510	292,31%
Хачапури по-гурийски	300	53	310	484,91%
Лобиани	500	60	310	416,67%
Чвиштари	80	42,5	190	347,06%
Мчади	80	12,52	80	538,98%
Лаваш	120	13,05	80	513,03%



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

МЕНЮ КУХНИ

Хинкали/на пару или жареные	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Хинкали с бараниной	80	19,12	60	213,81%
Хинкали с телятиной и свиной	80	14,06	60	326,74%
Хинкали с сыром	80	16,81	60	256,93%
Квари с сыром	270	52,61	220	318,17%
Супы	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Харчо	300	59	290	391,53%
Куриный суп	300	37,37	260	595,75%
Чакапули	350	88	370	320,45%
Горячие блюда и закуски	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Чебуреки с телятиной/бараниной	160	43	190	341,86%
Лобио по-имеретински	400	55	290	427,27%
Долма с бараниной/телятиной	230	115	380	230,43%
Жареный сулугуни с томатами	160	72,12	280	288,24%
Жареный сулугуни	150	51	250	390,20%
Шапочки шампиньонов с сыром	150	75	280	273,33%
Чашушули с телятиной	250	212	620	192,45%
Оджахури с телятиной	350	164	480	192,68%
Оджахури со свиной	350	87	390	348,28%
Чкмерули	460	185	590	218,92%
Чкмерули в сливочном соусе	460	227	620	173,13%
Цыпленок табака	350	182	580	218,68%
Кучмачи	250	106,48	380	256,87%
Форель по-грузински	350	226,19	690	205,05%
Семга по-грузински с мини картофелем	150/150	320	780	143,75%
Гречка с грибами и луком	150	33	180	445,45%
Картофель фри	150	35,6	150	321,35%
Картофель жареный с луком	200	20	180	800,00%
Картофель жареный с грибами	200	32	180	462,50%



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

МЕНЮ КУХНИ

Соусы в ассортименте	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Баже	50	10,43	70	571,14%
Зеленый соус с грецкими орехами	50	43,87	130	196,33%
Аджика	50	15,38	70	355,14%
Сацебели	50	19	70	268,42%
Ткемали	50	17,81	70	293,04%
Наршараб	50	19,25	70	263,64%
Кетчуп	50	4,93	50	914,20%
Десерты	выход,г	с/с	Цена	Наценка
Мацони	150	19,84	140	605,65%
Мацони с медом и с орехами	150/30	37,88	200	427,98%
Мацони с медом	150/20	23,22	180	675,19%
Ассорти (Чурчхела, козинаки, тхлапи)	200	120	450	275,00%
Наполеон	130	110	330	200,00%
Медовик с малиной	125	96	280	191,67%
Москва	160	165	420	154,55%
Эстерхази	80	99	300	203,03%
Опера	115	138	390	182,61%



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

МЕНЮ БАРА

ПИВО	выход,г	цена
БОЧКОВОЕ		
Будвайзер	500	360
Крушовице темное	500	340
Хамовники	500	290
БУТЫЛКА		
Zedazeni Georgian Beer Company		
Зедазени пиво светлое пастеризованное	500	290
Gruzinskaya Pivnaya Kompaniya		
Свиани пиво светлое пастеризованное	500	290
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ		
Боржоми	500	250
Акваника с/г стекло	350	160
Акваника б/г стекло	350	160
Vittel б/г стекло	500	220
Натахтари лимонад	500	190
Кока кола	250	160
Спрайт	250	160
Ред Булл	200	270
ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД		
Киви-бузина	1000	420
Огуречно-имбирный	1000	420
Тархун	1000	420
МАЧЕЛЛО ЛАТТЕШЕЙК		
Орео	300	350
Сникерс	300	350
Клубничный	300	350
Баунти	300	350

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ	выход,г	цена
Апельсин	250	250
Грейпфрут	250	250
Морковь	250	250
Яблоко	250	250
Сельдерей	250	280
КОФЕ	выход,г	цена
Эспрессо соло	40	120
Эспрессо доппио	80	160
Американо	250	160
Капучино	330	240
Латте	330	240
Мокачино	330	260
Флэт Уайт	250	230
Раф	330	290
АЙС КОФЕ	выход,г	цена
Фрапелатта классический	330	260
Фрапелатта мокио	330	280
Фрапелатта карамельный	330	280
ЧАЙ КЛАССИЧЕСКИЙ	выход,г	цена
Черный		
Ассам	500	250
Пуэр	500	250
Зеленый		
Классический	500	250
Жасминовый	500	250
Травяной		
Иван чай	500	250
Ромашка	500	250
ЧАЙ ФИРМЕННЫЙ	выход,г	цена
Холодный		
Айс Те nero лимон	330	220
Айс Те верде с пряностями	330	220
Айс те Иван чай-миндаль лимонад	330	220
Айс те Ромашка-персик лимонад	330	220
Из свежих ягод		
Чай с облепихой и медом	500	290
Чай имбирный с медом	500	290
Чай марокканский	500	290



КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ

Тепловое оборудование:

- Пицца печь GAM 4*4
- Индукционная плита 4 комфорки
- Электроплита 4 комфорки без ж/ш
- Фритюр
- Микроволновая печь
- Водонагреватель (БАР)
- Кофемашина+кофемолка (БАР)

Холодильное оборудование:

- Холодильный стол 1500*700- 4 шт.
- Холодильный стол 1000*600-1 шт. (БАР)
- Холодильный шкаф
- Холодильная витрина
- Морозильный ларь
- Морозильный шкаф
- Шкаф шоковой заморозки
- Холодильный мини-шкаф (БАР)-2 шт.
- Льдогенератор (БАР)

Технологическое оборудование:

- Тестомес
- Сыростерка
- Весы-4 шт.
- Мясорубка
- Тестораскатка для хинкали
- Соковыжималка
- Блендер (БАР)-2 шт.

Нейтральное оборудование:

- Ванна моечная-3 штуки
- Стеллаж 1800*1000*400-3 шт.
- Стол нейтральный 1000*700- 2 шт.

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТА

ДОХОДЫ

ВЫРУЧКА кафе	
Посадочных мест	80
Количество посетителей в день ,среднее	100
Средний чек	1 200
Итого, руб	120 000
ВЫРУЧКА розничной лавки+на вынос	
Количество покупателей в день ,среднее	30
Средний чек	400
Итого, руб	12 000
ВЫРУЧКА доставка	
Количество заказов в день, среднее	20
Средний чек	1 300
Итого, руб	26 000
Общая выручка в день , средняя	158 000
Выручка в месяц	4 740 000

ФИНАНСОВЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

EBITDA	1 527 925
Амортизация	30 000
Налог на прибыль, 15%	224 689
Чистая прибыль	1 273 236

РАСХОДЫ б/у аренды

Постоянные

Аренда	
Коммунальные и эксплуатационные расходы	120 000
ФОТ всего	835 000
Су-шеф	70 000
Повара	300 000
Официанты	201 000
Бармены	81 000
Кассир-продавец	75 000
Уборщицы/посудомойщицы	108 000
Налоги ЕСН+НДФЛ	179 525
Бухгалтерские услуги	30 000
Хозтовары	30 000
Посуда	10 000
Полиграфия	10 000
Реклама (соцсети, интернет, наружная)	50 000
Прочее	60 000
Итого, постоянные расходы	1 324 525

Переменные

Фудкост по кафе, 26%	1 138 800
Фудкост по рознице, 45%	162 000
Упаковка, 5%	57 000
Комиссия агрегаторов по доставке, 35%	273 000
Эквайринг, 2,5% (60% от продаж б/у доставки)	114 550
Акции, 3%	142 200
Итого, переменные расходы	1 887 550

КОНЦЕПЦИЯ ПРОЕКТА

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТА

Основные параметры:

Food cost-26%

Labor cost-<20%

Средний чек- 1200 руб.

Кол-во посетителей в месяц-3000 чел.

Планируемая валовая выручка- 4-5 млн.руб.

Net Profit Margin-15-17%

Дополнительные каналы продаж- доставка, на вынос, розничная продукция в лавке.

Программа лояльности - бонусная. По типу «больше покупаешь - меньше платишь».

Скидки - не планируются.

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

❑ Опытная управленческая команда, желающая открыть свой бизнес и управлять им, хорошо понимающая специфику рынка, обладающая глубокими маркетинговыми знаниями и имеющая успешный опыт реализации ресторанных проектов (Чайхона FOR YOU, Хинкальная FOR YOU в стадии запуска, Coffeboom/Астана), что позволит избежать возможных ошибок как на инвестиционном, так и на операционном этапе проекта. Ссылки на работы:

<http://chaihona-for-you.ru/restoranyi/myasniczkaya.html>

<https://coffeboom.kz/menu/almaty-menu-web.pdf>

❑ Использование в ассортименте как наиболее востребованных потребителями видов продукции, так и новых уникальных рецептов. Один из лучших специалистов по работе с тестом в Москве: шеф проекта Бека Чхиквишвили. Ставил грузинскую кухню в сети ресторанов Чайхона for you, Coffeboom(Астана)

❑ Уникальная индивидуальная упаковка для мини-хачапури (детям, подросткам, перекус на ходу): для мини формата на 180-200 г с поршневой системой выдвижения продукта, позволяет употреблять продукт, не дотрагиваясь до него руками.

❑ Разработка и внедрение корпоративных стандартов обслуживания клиентов

❑ Постоянное совершенствование услуг, стремление к долгосрочным партнерским отношениям со своими клиентами

КОНТАКТЫ

Руководитель проекта-Григорьев Роман Владимирович

+7 964 7708548 rim-1976@mail.ru

Шеф-повар-Чхиквишвили Бека

+7 925 6127275 yache1985@gmail.com

