

В рамках конкурса «Битва за корнер» предлагаю рассмотреть концепцию

Проекта «Побузим»: пельмени со всего света!

Пельмени и их интернациональные родственники — очень удобная еда. Сытная, быстрая, вкусная и крайне разнообразная. Тесто можно делать крутым, толстым, а можно деликатным и прозрачным, невесомым, как бумага. Внутри можно класть мясо, овощи, морепродукты. Ингредиенты диктует география. Таким образом, мы готовы удовлетворить требования почти каждого гостя, пришедшего на фудхолл Районного центра «Будапешт». В нашем меню мы учтем гастропредпочтения как сторонников здорового образа жизни, так и любителей сытно покушать.

За основу мы берем сеть этно-кафе «Хан-Буз», представленного в г. Новосибирск 8 торговыми точками. За достаточно длинную историю существования, почти 10 лет, сеть отлично себя зарекомендовала и обрела преданных поклонников бурятских пельменей - Буузы. В данном проекте «Побузим» мы решили расширить предложение: от всеми известными русскими пельменями до восточных гедза. Мы уверены, что привлечем на фудхолл Районного центра «Будапешт» широкую аудиторию от молодежи и студентов до взрослых семейных пар с детьми. Ценообразование добавит привлекательности, некоторые виды пельменей, хинкали или бузы, будут предлагаться по 50-70 руб. за одну штуку. Тем самым мы сможем обеспечить довольно сытый обед на «любой кошелек», от 100 руб. на гостя.

Данный формат отлично подходит для фудхолла, нам не требуется много места, так как повара работают в две смены, днем и ночью, днем мы кормим гостей 10 видами пельменей, ночью их лепим. Тем самым мы оптимально используем рабочее пространство и сокращаем расходы.

Из оборудования потребуются морозильные и холодильные лари, комбинированные печи, с мармитами для варки и фритюра, стол для лепки пельменей в ручную. Такое недорогостоящее оборудование, так же добавляет экономической привлекательности в проект.

Меню

«Побузим»- пельмени со всего света.

Буузы (свин., говяд.) – 49 руб./70 гр. **Манты** (баранин.) – 70 руб./70 гр. **Хинкали** (свин., говядина) – 59 руб./70 гр.

Манты с тыквой – 59 руб./70 гр. **Хинкали с грибами** – 49 руб./70 гр.

Пельмени (говяд., свинин., баранина) – 199 руб./200 гр. **Пельмени с цыпленком** – 189 руб./200 гр.

(по вашему желанию подача с бульоном, сливочным маслом).

Гедза классические (свинина, пекинская капуста) – 219руб./200 гр.

Гедза с лососем – 299 руб./200 гр.

Вареники с вишней – 219 руб./200 гр.

Соусы:

Грузинский (мацон, чеснок, кинза)

Аджика

Сацибели

49 руб./70 мл.

Сметана

Тайский

Напитки:

Морс (брусника, клюква) - 70 руб. /250 мл.

Мацон – 100 руб./250 мл.

Экономическое обоснование.

1	2	
консервативный	реальный	
179	250	Количество гостей в день
279	279	средняя сумма чека на одного гостя

Расчет оборачиваемости и выручки

количество		С учетом продаж на вынос (в замороженном
гостей	220,00	виде)
средняя сумма чека на одного гостя,		
руб	279,00	
Дневная выручка	61380,00	

Валовая выручка

Месячная выручка с налогами	1841400,00
-----------------------------	------------

Отчет о прибылях и убытках, тыс. руб

[illegible]

Оплата труда, 15,7%	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88	288,88
Прочие неконтролируемые расходы, 10%	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00	184,00
Аренда, 10,9%	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56	200,56
Итого:	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88	262,88
Общий доход												

3154,56

Таким образом, даже не высоком среднем чеке, мы видим довольно высокие показатели рентабельности и считаем что проект имеет право на существование и выглядит довольно привлекательно для арендодателя.