

The background of the image is a close-up of a white, textured surface, likely frosting, covered with numerous small, colorful sprinkles. The sprinkles are in various colors including red, green, yellow, orange, and pink, and are scattered across the entire frame. In the center of the image, the text «Crunch» is written in a large, bold, black font. Below it, the words 'Churro Bar' are written in a smaller, bold, black font.

«Crunch»

Churro Bar

ИДЕЯ



- **Churros** - культовый десерт в Испании в формате Street Food
- **Churreros** - так называют в Испании тех , кто готовит Чуррос. Кто мы ? - Чуррерос
- **Crunch** – В переводе «хруст» - чуррос хрустящие снаружи и нежные внутри
- **Яркая подача** - вызывает Buzz effect в соц.сетях, фотографиями Churros - хочется делиться!

КОНЦЕПЦИЯ КУХНИ



- **Churros** - простой, быстрый и вкусный
- **Ожидаемое в основе** - традиционный испанский десерт из заварного теста, обжаренного во фритюре
- **Неожиданное в деталях** - яркая упаковка с множеством вариаций посыпок и топпингов + теплый сладкий соус (такое не забывается)

ФОРМАТ ЗАВЕДЕНИЯ



- **Площадка** : небольшой павильон на фудкорте/уличная стойка
- **Подача** : в бумажной посуде, формат «с собой»
- **Посадка** : Небольшая веранда с посадкой . фудкорт

МЕНЮ



- **Классические Churros** – корица , сахарная пудра , шоколадная крошка
- **Топпинги** – разнообразие сухих посыпок
- **Соусы** – сладкие теплые соусы (шоколадный, ванильный, карамель)
- **Мягкое мороженое** – порция мороженого в качестве добавки к Churros

ТЕХ.ТРЕБОВАНИЯ



- **Месторасположение:**
Просматриваемое место, в самом центре фудкорта, гости покупают десерты спонтанно, после основного приёма пищи, в связи с чем особенно важно быть на виду в радиусе основной посадки
- **Общая площадь объекта:** около 5 кв.м (2мх2,5м)
- **Необходимая мощность:** 10 Квт
- **Водоснабжение:** не обязательно

ЭКОНОМИКА ПРОДУКТА



- Средний чек : 250 р.
- Кол-во чеков/День : 90 шт.
- Скорость приготовления : 3 минуты
- Время работы : 10-22 часов
- Пиковые загрузки :
Дневной с 12ч до 15ч
Вечерний с 19ч до 21ч
- Персонал: 2 чел : чуреррос +
кассир.бармен

ПЕРСОНАЛ



- Молодой, современный и общительный персонал, включая кассиров, барменов и поваров

Средняя окупаемость в месяц :

Доходы

Кол-во чеков	90
Средний чек	250
Выручка наличными	135 000
Выручка по картам	540 000
Отработанное масло	
Прочие доходы	
Итого	675 000,00 ₽

Средняя окупаемость в месяц :

Расходы

01. Расходы на товар	81 000
02. Расходы на аренду	14 000
ФОТ	87 400
04. Расходы на налоги	20 200
05. Расходы на рекламу	23 000
06. Расходы на покупку и ремонт ОС	0
07. Расходы на приобретение инвентаря	0
08. Расходные материалы	11 069
09. Расходы прочие	11 000
10. Транспортные расходы	6 000
11. Расходы на услуги банка	6 480
Итого	260 149



Gracias!