

CAFFÈ

ЭСПРЕССО

ЛУНГО

КАПУЧИНО

КОН-ПАННА

ЛАТТЕ "МАКЪЯТЕ"

ХАЛВА

ПО-ВЕНСКИ

МЕДОВЫЙ РАФ

ФРАППУЧИНО

РОМАНО

МОККО

ГЛЯССЕ

МАРОЧИНО

БИЧЕРИН



THE
РИЗОТТЕРИЯ

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И
ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

РИЗОТТО С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И БУРАТТОЙ

РИЗОТТО С ГОВЯДИНОЙ-ГРИЛЬ И ШАФРАНОМ

РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ В
КРЕВЕТОЧНОМ БИСКЕ

РИЗОТТО С ГРУШЕЙ И СЫРНЫМ ФОНДЮ

РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

РИЗОТТО 4 СЫРА

РИЗОТТО С ТЫКВОЙ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

РИЗОТТО С РУКОЛОЙ, ШПИНАТОМ И СЫРОМ
ГОРГОНЗОЛА

РИЗОТТО С КУРИНЫМ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ И ГРИБНЫМ
ЖЮЛЬЕНОМ

РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ С СЫРОМ РИКОТА

ФРИТАТТА

ФРИТАТТА С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ

ФРИТАТТА С ЛОСОСЕМ И СЫРОМ РИКОТТА

ФРИТАТТА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

ФРИТАТТА С КУРИНЫМ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ И
ГРИБНЫМ ЖЮЛЬЕНОМ

ФРИТАТТА С КРЕВЕТКАМИ

ФРИТАТТА С ЧОРИЗЗО

Кофе в подарок



ГРАНИТА

БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ

ГРАНАТ-МЯТА

МАЛИНА-БАЗИЛИК

МАНГО-МАРАКУЙЯ

ВИШНЕВАЯ БОМБА

КЛУБНИКА-РОЗМАРИН

ЛИМОНЧЕЛЛО

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

В ПОДАРОК



Гастро проект на фудхолле «The Ризоттерия»

Меня зовут Кристина, я из города Самара, мне 23 года и я мечтаю о своем заведении с малых лет.

С 18 лет я работала официантом в разных кафе своего города и мечтала, когда же буду владеть своим маленьким заведением, в которое вложу душу.

Если я пройду, то обязательно прилечу на фестиваль.

Моя идея- Ризоттерия.

Я набросала бизнес план и сделала меню на первом сайте, у меня совершенно нет опыта в этом, не судите строго. Мечтаю познакомиться с Дмитрием Левицким. В будущем открою свой ресторан.

Я понимаю, что в конкуренции со мной многие рестораторы нашей страны, но попытаться стоит всегда.

Сильные стороны проекта	Уязвимые стороны проекта
<ul style="list-style-type: none">• Качество продуктов и приготовленных блюд;• Ризотто/паста приготовлены в сыре;• Широкий ассортимент выбора ингредиентов ;• Акции: «Американо в подарок», «5 завтрак в подарок», розыгрыш призов среди активных клиентов;• Свежая выпечка, соуса;• Месторасположение: высокая проходимость в ТЦ;• Поставка свежих сыров;• Общительный и доброжелательный персонал.	<ul style="list-style-type: none">• Неизвестная торговая марка;• Текучка кадров.
Возможности и перспективы	Угрозы внешней среды
<ul style="list-style-type: none">• Возможность открытия кафе в городе, расширение узнаваемости бренда.	<ul style="list-style-type: none">• Открытие конкурентов вблизи торговой точки;• Стремительный рост цен на ингредиенты;• Неудовлетворенность клиента качеством еды.

Гастро проект на фудхолле «The Ризоттерия»

Штат сотрудников	
Штат бариста	2 человека
ЗП одного бариста (руб.), 165 часов	18 000
Штат повара	3 человека
ЗП одного повара (руб.), 165 часов	30 000
Зп повара выходного дня, 88 часов	15 000
ФОТ общий	111 000

Финансовый план

Инвестиции при открытии торгового киоска «кофе на вынос» производятся по нескольким направлениям:

- Кофейное оборудование;
- Кухонное оборудование;
- Торговое оборудование;
- Текущие расходы на 2-3 месяца работы;
- Непредвиденные расходы.

Более подробный перечень инвестиционных затрат указан в таблице ниже. Текущие расходы не учитываются.

Инвестиции	
Торговая стойка	
Кофемашина	
Кофемолка	
Холодильная витрина	
Холодильник, морозильник	
Распечатка меню, рекламные материалы	
Штендер	

Гастро проект на фудхолле «The Ризоттерия»

Инвестиции	
Конструкция для меню	
Блендер	
Барный инвентарь	
Кухонный инвентарь	
Плиты	
Тостер	