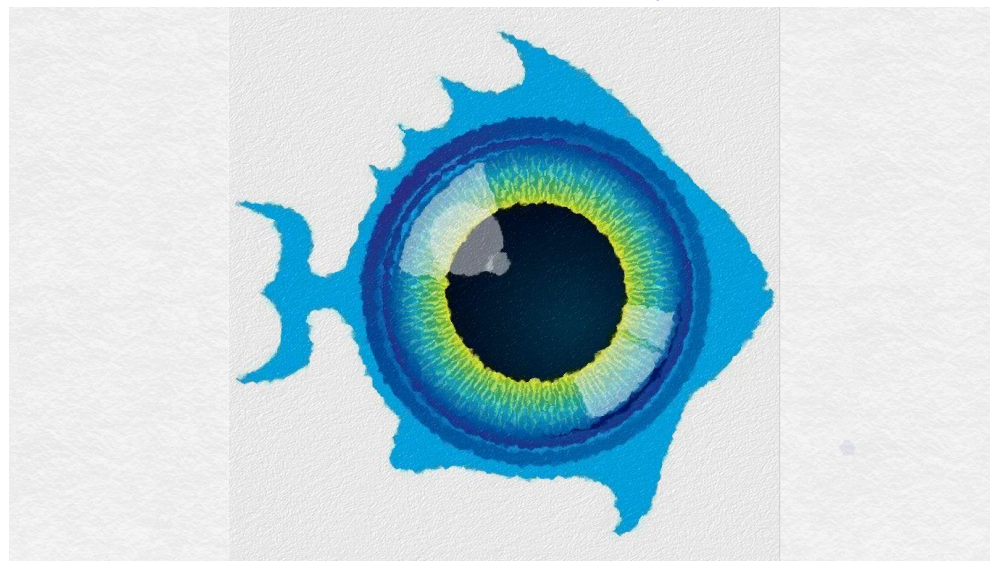


Сеть рыбного фастфуда

Логотип и вывеска
(*без работы дизайнера)

Фишай



(Быстрая, простая и понятная
презентация, в целях скорости отправки и
участия своего вкусного проекта !)

Концепция

Проект ориентирован исключительно на Рыбу и Морепродукты. Планируется формат, площадью от 20 до 40м², ежедневным штатом 6 чел. Отдача в удобных картонных, прямоугольных боксах застеленных пергаментом. 3 способа приготовления рыбы и морепродуктов:

1. Темпура
2. На пару
3. Жарочная поверхность, сковороды.

Правильная темпура с высокой степенью очистки масла.

Основная направленность на многообразное сочетание свежей СОБСТВЕННОЙ выпечки, овощей, авторских соусов и нашего главного продукта!

К этому относиться : ПАНИНИ, СЕНДВИЧИ, БАГЕТЫ, ТОРТИЛЬИ, БУРГЕРЫ, ПИТЫ и т.д.

Концепция

Так же исходный продукт будет отдаваться вместе:

1. Классический Fish and chips
2. Филе и кусковые части рыбы с салатами коул слоу, всевозможными гарнирами, а так же остальными легкими топовыми салатами.
3. Рыба на пару отдается с полезными крупам.
4. Морепродукты темпура с авторскими соусами в чистом виде, либо в выпечке.

Варианты приготовления блюд и их сочетаний позволяют угодить всему возрастному потоку гостей!

- Основной напиток – импортное разливное пиво.

Концепция дизайна

- Большая рыба с большим глазом, указанная сверху=простой узнаваемый бренд точки, доступной, свежей рыбы и морепродуктов.
- Морские тона, большое зеркало ФИШАЙ для модных селфи с едой.
- Перчатки для еды кораллового цвета.



Меню

- Это простое перечисление продуктов которые будут представлены в оформленном меню:
- Стамбульский багет со скумбрией
- Ролл с тунцом и овощами
- Филе судака в пивном кляре с соусом тар-тар
- Тигровые креветки, мидии, осьминог и вся рыба в темпуре
- Бургер на выбор с рыбной или креветочной котлетой
- Рыбные котлеты с гарнирами
- Круассаны и сендвичи с лососем
- Тортилья с морепродуктами
- Треска в пите, ролл с креветкой кальмаром.
- Треска, окунь, сибас, дорадо и т.д, в приготовлении на выбор+гарниры, либо крупы (кус-кус, киноа и т.д)
- Все гениальное просто!

Анкета

- Я Смоленко Владимир Юрьевич состою на 70% из амбиций и 30% трудоголика. Мне 25 лет, около 9 лет в сфере общественного питания с опытом в роли повара, баристы, менеджера, официанта и управляющего. Так же был перерыв на открытии собственной кофейни, проработавшей пол года. Живу и дышу ресторанной деятельностью и медленно иду к необратимому открытию своего ресторана. Уже успел пожить в Москве и вновь перебираюсь туда в середине лета, надеюсь воспользоваться вашим шансом на любимую предпринимательскую деятельность. За всем жюри с интересом слежу по всему медиа пространству и уважаю! Спасибо за уделенное внимание и возможность !

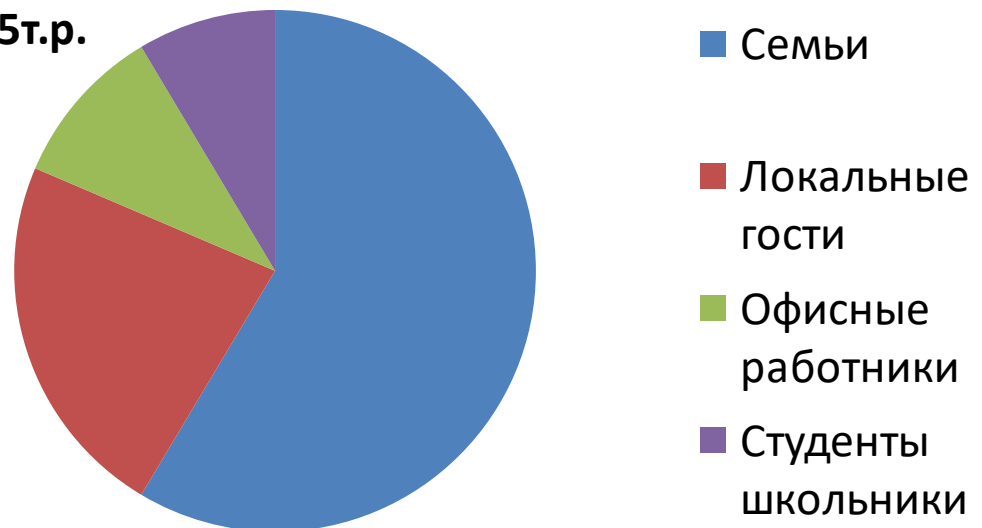
Бизнес план

- **Сеть рыбного фаст-фуда «Фишай»**
- Первая, уникальная сеть доступной рыбы и морепродуктов в России!
- Основатель и разработчик проекта, а также Рыбных дел мастер: **Смоленко Владимир.**
- **Основной финансовый показатель:**
Позволительная наценка на готовую продукцию питания около 200%! Тем самым, отдавая продукт по доступной цене мы получаем достойный фудкост в размере 30%! При самых скромных выручках, окупаемость проекта около 9-10 мес. Средний чек на 1 персону около 700 р. Планируемый чистый доход около 300 000т.р на первое полугодие проекта.

Краткое резюме

- Основной продукт реализации это: **Рыба/Морепродукты/Свежая выпечка/Авторские соусы**
- 1.Огромное количество вариантов приготовления
- 2. Блюда могут быть представлены в сыром виде, в темпуре, на гриле, на пару, в сочетании с выпечкой, с гарнирами.
- Организационно-правовая форма: **Индивидуальный предприниматель.**
- **Штат и оклад сотрудников составляет:**
- 1.Продавец-Кассир-4 чел(оклад 35 т.р на 1 сотр).
- 2. Повар горячего цеха-4 чел(оклад 55 т.р на 1 сотр).
- 3.Повар заготовщик -2 чел(оклад 45 т.р на 1 сотр)
- 4. Уборщица 1 чел(оклад 25 т.р)
- **Итого мес. расход зарплаты:11 чел, 475т.р.**

Потенциальные гости



Подробные финансовые показатели

Расчеты расходов на проект от 20 м2 до 40м2	Сумма	Календарный план				
1.Ремонт и дизайнерские решения	150 т.р	Наименование	1 мес	2 мес	3 мес	
2.Оборудование и установка	500 т.р	Регистрация и оформление документов	+			
3.Мебель кухонная и монтаж	100 т.р	Подписание договора аренды	+			

4.Инвентарь для кухни	50 т.р	Проектирование помещения		+	
5. Упаковочная продукция + печать меню и буклетов	60 т.р	Покупка технического оборудования		+	+
6. Маркетинг и реклама	100 т.р	Получение необходимых разрешений		+	+
7. Зарплата сотрудников на 3 мес + внезапные расходы на ведение бизнеса(150 т.р)	1 575 000 т.р	Покупка кухонной мебели		+	
8. Закуп продукции товарного запаса	50 т.р	Покупка инвентаря для кухни		+	

Капитальные вложения ИТОГО: 2 600 000 млн руб + 6 мес арендной платы(+/-900 000т.р).	Подбор в штат персонала		+	
	Ремонт помещени я	+	+	
	Декор помещени я			
	Запуск рекламной компании	+	+	+
	Открытие			+

Идея

- Моя цель создать уникальный многогранный проект доступного морского мира на каждый день.
- Новое дыхание в гастрономии быстрого и полезного питания. Все гениальное просто! Рынок фаст-фуда в России самый быстрорастущий, в котором уже представлено массу продуктов питания со всего света, плюс растет число монопродуктовых заведений, направленных на лучшую версию того или иного продукта. Наша главная миссия открыть понятие Рыбного фаст-фуда, показать разнообразие сочетаний рыбы и морепродуктов по доступной цене. Открыть новые вкусы потребителям и закрепить этот вид быстрого питания на рынке. Когда то стейки из мраморной породы были не в таком изобилии как на сегодняшний день, когда хороший кусок можно купить в бургерной и даже в магазине! То же происходит и с морепродуктами! Наш корнер, а в последствии рыбная сеть даст прочувствовать изумительные вкусовые рыбные сочетания с выпечкой своего же производства и качественное приготовление наших морских товарищей.
- Каждый может взять и заказать бизнес план, поэтому я решил сделать его сам показав основные моменты привлекательности концепции и рентабельности проекта. На данный момент проанализировав рынок уже существуют действующие проекты аналогичные моему, но их количество только начинает прибавляться. А наша сеть «Фишай» будет №1 на всех актуальных современных рынках и гастро площадках в России.

Скромные примерные показатели окупаемости корнера

Средняя касса за 1 раб.день	+40т.р	
Месячный оборот	+1 200 000 т.р	Чистый доход= 1 200 000(мес.оборот)- 475т.р(зп)-30%(закуп)- 15%(расходы)-150 т.р(аренда)=+-281 375 т.р ОКУПАЕМОСТЬ 9- 10(мес).
Аренда	+150т.р(за 20м2)	
Закуп	30%	
Налоги +расходы	15%	
Зарплата сотрудников	475т.р	
Диапазон цен на продукцию	От 190 до 600	

- Для точки фаст-фуда большое внимание уделяется месторасположению, трафику людей. Это проблема решается благодаря возможности поселиться в густонаселенном спальном районе.
- Фудмолл даст возможность ежедневно потреблять разнообразную, изысканную и самое главное полезную пищу, представленную сетью «Фишай».