

В Москве и в России нет ВКУСНЫХ пончиков НЕДОРОГО. Данкин Донатс за 60-80 руб пончик? - Увольте.

Концепция пончиковой «Весёлый Енот»

Слоган: Мы делаем только пончики, но лучше всех в мире!

Категория: фаст-фуд, стрит-фуд

Цена пончика: 10-25 рублей за штуку

Средний счет 150-200 руб

Оборот от 1 млн руб в месяц

Прибыль от 200 тыс руб с точки

Площадь под пилот – 14 кв метров – без столов, 25 кв метра – со столами.

Инвестиции в проект от 1 млн рублей. Возврат 5-8 месяцев.

Франшизабельно.

Пончик – изделие из (дрожжевого) теста в виде тора (кольца) весом 30-50 гр



Рецепт теста №1: яйцо, молоко, мука, сахар, соль, дрожжи.

Цена пончика 40 гр – 12 руб (наценка 400%)

Рецепт теста №2: яйцо, творог, мука, сахар, соль, разрыхлитель, ванилин.

Цена пончика 45 гр – 20 руб (наценка 400%)

Рецепт теста №3: яйцо, творог, мука, сахар, соль, разрыхлитель, ванилин, грецкий орех. Цена пончика 45 гр – 25 руб (наценка 350%)

Рецепт теста №4.....

Пончик делается с использованием пончикового аппарата из теста
АВТОМАТИЧЕСКИ

Пончик жарится

- в пончиковом аппарате, во фритюрном масле в течение примерно 1
минуты: 30 секунд на каждой их сторон. Готовые пончики собираются
ВРУЧНУЮ.



Пончики отпускаются поштучно. Цена ниже средней по рынку примерно в 2 раза: пончик 40 гр продаётся по цене 10-12 руб. Т о, на 50-60 рублей можно перекусить

При отпуске посыпается сахарной пудрой

Отпуск опционно - поливается сладким соусом: сгущёнка, варёная сгущенка, сироп, варенье, жидкий шоколад

Себестоимость дрожжевых пончиков – 50-60 руб/кг (80% тесто +10% масло+10% пудра/упаковка)

Продажная цена – 200-250 руб/кг

Основная «фишка» данной пончиковой концепции

Пончики продаются по провокационно низкой цене, гораздо ниже средней по рынку

Слоган: Мы делаем только пончики, но лучше всех в мире!

Вдобавок, деньги делаются

- на кофе/чае по 50-60 руб за 200 мл американо, 95 руб за капучино 300мл
- на товарах/блюдах, не являющихся прямыми конкурентами «десерту» пончик
- обороте

В данной пончиковой:

НЕЛЬЗЯ продавать десерты и плюшки (прямая конкуренция пончикам)

МОЖНО: продавать курицу-гриль, мясо-гриль, сделанное в том же аппарате-гриль, что и курица, возможно, шаурму/русский ролл

Конкуренты

Прямые конкуренты ПОНЧИКОВОЙ: «всё по 50», «всё по 60», пончиковые, пирожковые, выпечка

Косвенные конкуренты: шаурма, выпечка

Меню пончиковой «Весёлый Енот»

Пончик от Весёлого Енота (дрожжевой, 40 гр, цена 1 шт - 12 руб, 5 шт 50 руб)

Пончик Творожный (45 гр, цена 1 шт - 20 руб, 5 шт - 85 руб)

Пончик Творожный с Грецким орехом (45 гр, цена 1 шт- 25 руб,
5 шт - 100 руб)

Американо 200 мл – 50 руб

Капучино 300 мл – 95 руб

Латте, 300 мл – 95 руб

.....

Чай листовой черный

Чай листовой зелёный

Прочие важные особенности пончиковой концепции, каждая из которых увеличивает вероятность успешности концепции (значение – по убывающей)

- 1. Качество пончиков и кофе (без претензии на высокое качество и начинать не стоит)**
2. Концепция «Рабочее окно»
3. Тесто делают в другом месте ????????? и привозят 1-2 раза в день в пакетах по 6-12 кг. Тесто хранится в холодильниках «на точке» до момента использования (система «минус час»)
4. В смену работают ОБЯЗАТЕЛЬНО 2 сотрудника: задача инициатора концепции – ЗАГРУЗИТЬ работающих (пончики, кофе/чай, кура-гриль.....)
5. Хороший вариант размещения производства и реализации пончиков – на фуд-корте

Дополнительные «фишки» концепции:

- Заваривать листовой качественный чёрный чай в отдельном, заварочном чайнике
- Кофе варить на профессиональной 2-рожковой машине, а не в автомате (хотя автомат а-ля Мак. За 500 тыс руб норм)
- Ещё вариант с кофе: варить в арендованной, недорогой кофе-машине, имея 2 капучинатора-взбивателя
- Кофе в турке (????)
- Как вариант дальнейшего развития концепции: делать пончики без дырок (т есть булочки) и здесь же использовать их как булочки для бургера/шаурБургера
- Творожные пончики и пончики с грецким орехом – это более дорогой по с/ст вид пончиков, тесто не дрожжевое. По вкусу похожи на Данкин-Донатс, только в 3 раза дешевле. Глазировать не нужно – подведем идеологию «здоровое питание»

Минусы концепции

- Нужна НОРМАЛЬНАЯ вентиляция/вытяжка
- Нужно водоснабжение и канализация
- Требуется немало электричества (минимум 25 кВт)
- Разумно производить тесто где-то в одном месте (заготовочном цехе, фабрике-кухне) и развозить его по «точкам» 1-2 раза в день

И в заключении:

