# Belle Croissant Lyonnais Business Model Canvas

Ключевые партнеры	Кл	юче	вые	пар	тнерь
-------------------	----	-----	-----	-----	-------

- Местные фермы (мука, молочная продукция, фрукты)
- Поставщики упаковки (коробки, пакеты)
- Технологические компании (торговые точки, веб-сайты, приложения)
- Аппараты для обжарки кофе (в зернах, оборудование)
- Услуги по доставке (в будущем)
- Местные предприятия (перекрестное продвижение)
- Туристические агентства (привлечение туристов)
- Кулинарные школы (совместные проекты)

#### Основные виды деятельности

- Производство выпечки и хлеба
- Поддержание стандартов качества
- Управление ингредиентами
- Обслуживание клиентов (в магазине и онлайн)
- Управление персоналом
- Продвижение продукции (социальные сети, мероприятия)

# Ключевые ресурсы

- Квалифицированные пекари и персонал
- Кухонное оборудование и магазин
- Веб-сайт и приложение
- Системы продаж и инвентаризации
- Данные о заказчиках

### Ценностные предложения

- Качественные, свежие, местные ингредиенты
- Ассортимент продуктов (сладких и соленых)
- Дружеская атмосфера и квалифицированные консультации
- Удобное расположение (недалеко от площади Белькур)
- Онлайн-заказ и доставка (в будущем)
- Бонусы для постоянных клиентов
- Организация питания для мероприятий (в будущем)

### Взаимоотношения с клиентами

- Персональное обслуживание и рекомендации
- Онлайн-помощь (электронная почта, чат)
- Программа лояльности и специальные предложения
- Обновления в социальных сетях и по электронной почте

### Потребительские сегменты

- Местные жители (отдельные лица, семьи, студенты)
- Туристы и посетители
- Офисные работники (завтрак, обед)
- Организаторы мероприятий (кейтеринг)
- Бизнес (корпоративные подарки)
- Потребители, заботящиеся о своем здоровье (органические продукты)
- Покупатели подарков (для особых случаев)

# Каналы

- Магазин рядом с площадью Белькур
- Веб-сайт и приложение
- Социальные сети
- Местные мероприятия (в будущем)
- Доставка (в будущем)

Структура затрат

Потоки доходов

### • Наиболее значимые затраты:

- о Ингредиенты (мука, сливочное масло, сахар и т.д.)
- Заработная плата и льготы персонала
- Аренда и коммунальные услуги магазина
- Факторы, определяющие затраты:
- о Колебания цен на ингредиенты (например, сезонные фрукты)
- Затраты на рабочую силу (квалифицированные пекари)

#### • Виды затрат:

- о Постоянные затраты (аренда, заработная плата)
- Переменные затраты (ингредиенты, упаковка)
- Потенциал экономии за счет увеличения масштаба производства

#### • Способ оплаты заказчиками:

- Наличные, кредитные/дебетовые карты, мобильные платежи (в магазине и онлайн)
- о Возможность оформления подписки (в будущем)
- Ценообразование:
  - Фиксированная цена в зависимости от типа и размера
  - о Динамичное ценообразование (скидки при оптовых заказах, специальные предложения "счастливый час" и премиальные цены за специальные товары, сезонные предложения)

## • Источники дохода:

- Продажи в магазинах и онлайн (основной источник)
- о Услуги кейтеринга (в будущем)
- о Потенциал для:
  - Членские взносы в программу лояльности
  - Фирменные товары
  - Партнерские отношения с другими предприятиями