

PT. Sinar Indonesia Display



Introduction

Juliet Coffee and kitchen di kenal sebagai Restaurant dan coffee shop yang focus dengan inovasi produk – produk nya.Kami menawarkan pilihan khusus untuk pilihan kopi kami, karena kami menjual kopi – kopi pilihan sebagai teman makan malam mau pun sarapan dimana hari – hari anda akan dimulai.Restoran yang dimiliki dan dioperasikan oleh Dr. Juliana Pateh dibantu oleh jajaran manajemen Bersama-sama mereka memiliki lebih dari 7 tahun pengalaman kolektif di restoran dan katering industri. Special Food adalah Hidangan yang kami wajib kan berada pada setiap gerai kami diantaranya adalah Indonesian Nasi goreng,Fried Noodle, Sapi lada Hitam, Asian Noodle, Roasted Chicken, Chicken Cordon Blue dan masih banyak food yang dapat kami rekomendasikan kepada anda Juliet Coffee and kitchen memiliki 2 lokasi outlet, lokasi yang pertama ini bertepatan di jalan Margonda raya persis dibibir jalan margonda raya anda akan menemukan outlet kami yang pertama.Dekorasinya menampilkan kayu beraksen kursi dengan aksen hitam dan merah pada dinding berikut aksen batu bata sebagai inti dari gaya Verona . Meja makan malam akan dikelilingi oleh kursi kayu dengan tempat duduk sofa yang nyaman. Proyeksi penjualan berasumsi 250 pelanggan per minggu dengan rata – rata penjualan pertransaksi sebanyak Rp 150.000 sehingga penjualan mingguan kurang lebih sebanyak Rp 37.500.000 atau Rp 1,8 Miliar per tahun. Tentunya dengan prestasi diatas, konsep bisnis juliet sangat diinginkan untuk di miliki khususnya pada bisnis service industri di mana dengan transaksi diatas dianggap cukup menguntungkan dan ini investasi yang baik.

Business Objectives

Tujuan utama dari rencana bisnis Juliet Coffee and kitchen adalah sebagai berikut:

- Menjadi restoran dan coffee shop yang menyajikan hidangan fresh.
- Menyediakan makanan berkualitas dengan harga yang wajar dengan layanan teladan.
- Untuk mencapai rasio Biaya yang lebih rendah dari 75%



Mission Statement

Our Vision is to create a legendary customer service by providing unique and relaxing dining experience – similar to dining at home

Kami akan mewujudkan Visi ini dengan:

Menyediakan menu dengan bahan kualitas yang baikdan harga yang terjangkau, khususnya untuk product Coffee. Memberikan dining eksperience yang nyaman seperti menikmati makanan dirumah sendiri.

Juliet coffee berdiri dan dimulai dari program foundation pengembangan,masyarakat desa yang mempunyai potensi alam yang hasilnya tidak bisa didistribusikan secara baik, maka Juliet Coffee dibuat sebagai tempat pengelolaan distribusi.



Guiding Principles

Adalah prinsip kami dalam menjalankan bisnis dan operasional harian kami, hal tersebut tertuang dalam nilai – nilai bersikap seperti dibawah ini :



Commode

We prove the action with:

GREAT

Greeting

Respect

Engage

Action

Trust



"An attitude that shown to our customers, employees and vendors – because without their input, service, labor and time, our business would not be here without them! By prove the action with: 5 W 1 H

What

Why

Who

Where

When

How



Provide the warm and friendly service expected from a family-style restaurant Creating an informal, comfortable environment which will make the customers satisfied and want to return again and again.

we prove the action with:

THANKS

Thing

Hear

Aim (Tujuan)

Nobble (Kesetaraan) Smile



Keys to Success



- Repeat business. Setiap customer yang datang untuk pertama kali akan datang kembali, dan merekomendasikan kami.
 Word-of-mouth marketing adalah hal yang sangat berpengaruh
- Merekrut 1 Cheft dan 1 Barista yang handal dan menawarkan training agar mereka tetap berada pada performa yang baik, dan kami berikan gaji yang pantas agar mereka tetap bersama kami.
- Location. Kenyamanan sangat penting bagi kami; kami harus dekat dengan segmen pasar kami karena kami tidak menginginkan customers berjalan jauh untuk menikmati hidangan kami.
- Kami menawarkan fresh and healthy food, harga yang pantas untuk mempertahankan kredibilitas kami.

Company Description



Juliet Coffee and kitchen telah berlokasi di 2 tempat yaitu jalan Margonda Raya dan Kemakmuran Depok. Coffee Shop dan restaurant ini dimiliki oleh dr. Juliana Pateh dimana beliau adalah profile yang ramah dan memiliki kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat desa dan segala potensinya. Juliet coffee and kitchen menawarkan variasi kopi berkualitas tinggi dengan Barista yang terlatih dan makanan yang segar dan sehat

OPENHOURS

Senin - Jumát

10.00 - 24.00

Sabtu - Minggu

10.00 - 02.00



Ownership

- Restaurant dimiliki oleh dr. Juliana Pateh dan dibantu team manajemen yang memiliki pengalaman karir di dunia food and beverages selama lebih dari 7 Tahun dengan jajaran Barista trainer yang bersertifikat Coffee Somelier oleh Juliet Coffee
- Coffee somelier adalah sebutan untuk ahli peracik kopi yang mampu menjabarkan dan membuat minuman dari kopi serta handal dalam mengoperasionalkan alat – alat menyeduh kopi.



Communication

Promotion and Advertising Strategy

Location-Lokasi disarankan berada di jalan raya, berdekatan dengan kampus atau kantor, tempat berkumpulnya usaha kuliner atau didalam bangunan Mall maupun Office building

Word of Mouth – Kami sangat menitik beratkan metode ini sebagai salah satu metode terampuh untuk melakukan promosi dan reputasi yang baik

Direct Mail – E mail blash atau sms blash sangat berguna untuk penyebaran informasi yang kami miliki, single input – multi output-personal touch

Event Marketing – membuat acara musik atau mencari komunitas lokal untuk join pada acara pembukaan restaurant.

Website & Media Sosial

Kami mencoba selalu up date trend masa kini dengan menampilkan web page, Facebook page, Instagram and Twitter site. Menu kami, Peta lokasi dan promosi yang sedang berjalan akan sangat mudah diases . kedepanya kami akan merancang aplikasi mobile phone agar customer tetap dapat menghubungi kami dimana saja.







PUBLIC CUPPING



HOLIDAY PROMOTION

Our Product

Kami memiliki 4 Menu Kategori unggulan

- Beverages (Black Coffee, Espresso Based Beverages, Milk Based and Other Mix Beverages)
- Food (Makanan Nusantara, menu menu masakan Khas Indonesia dan Fussion Food)
- Snack
- Roasted Bean

3 kategori tersebut diikuti subkategori yaitu Core Product dan Seasonal Product dengan item - item unggulan, Skema perancangan seasonal menu kami. Sesuaikan dengan tema Promosi per cawu/4bulan, yaitu Awal Tahu n, Summer dan Akhir Tahundengan tema – tema kultural. Beberapa Menu kami adalah sebagai berikut,



Shema Kerja Sama

Start-Up Summary



Biaya untuk membuka 1 gerai sebesar Rp 300 juta – 500 juta rupiah tergantung dari luas dan kondisi bangunan. dengan pengeluaran terbanyak akan di investasikan pada furniture, Fixture dan peralatan – peralatan dengan total biaya Rp 150.000.000 – 200.000.000.

Lokasi outlet akan membutuhkan pembangunan dan renovasi Rp 100.000.000 – 150.000.000 dalam kurun waktu 5 – 6 Tahun dan akan terselesaikan dalam waktu 1 bulan.

Biaya tersebut diatas akan di provide oleh kami dengan penawaran Profit share sebesar 10% setelah pemotongan pajak dengan kompensasi pembebasan Rental Cost/ Sewa tempat.

Lama Kerjasama: 5 Tahun



Gales Projection

Business Day	364			
Weekdays	265			
Weekend	72			
Special day	25			

	Yearly Sales Projection				
	2019	2020	2021	2022	2023
Sales	893,074,000.00	1,275,820,000	1,530,984,000	1,837,180,800	2,204,616,960
Transaction	8,436	10,824	12,989	15,587	18,704
Averages Transaction	105,864.63	117,869.55	117,869.55	117,869.55	117,869.55
Rental Fee 10%	89,074,000	127,582,000	153,098,400	183,718,090	220,461,696

	Monthly Everage Sales Projection				
	2019	2020	2021	2022	2023
Sales	74,422,833.33	106,318,333.33	127,582,000.00	153,098,400.00	183,718,080.00
Transaction	703	902	1,082	1,299	1,559
Averages Transaction	105,864.63	117,869.55	117,869.55	117,869.55	117,869.55
Rental Fee 10%	7,442,283	10,631,833	12,758,200	15,098,400	18,718,080



Partnership

BRAND JULIET COFFEE

bentuk kerjasama kemitraan lama kerjasama 3 tahun

keterangan	MITRA JULIET COFFE	juliet coffee
brand		X
tempat	х	
interior & exsterior	x	
furniture	х	
kelengkapan peralatan coffee	х	
elektric	х	
kelengkapan raw matrial coffee		Х
SDM	X	
Management/ pendampingan	X	Х
kelengkapan operasional		Х
branding	х	Х
listrik &air		Х
Biaya kemitraan	X	

Partnership

Brand	sudah terdaGar paten merk
tempat	minimal 100 meter ditempat strategis
interior & eksterior	gaya minimalis building
furniture	minimalis modern, sofa dan kursi
kelengkapan peralatan coffee	exsosfan building
	mesin coffe espresso
	grinder
	microwave
	chiller
	kulkas
	juicer
	freezer
	piring, gelas, sendok, garpu, cangkir
kelengkapan raw matrial	coffee
	gula
	susu
	buah2an
	kue dan pastry
	packageing
sdm	10 orang sallary, thr,kesehatan
managem en t	sop kafe
kelengkapan operasional	kebersihan dll
branding	iklan, brosur, marketing, billboard, internet marketing

