

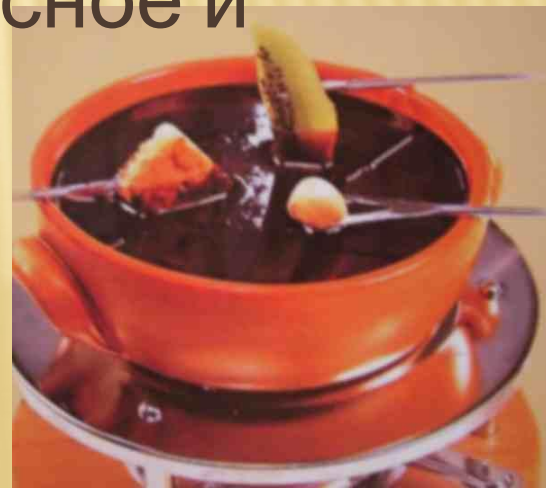


Презентация по дисциплине: Культурные индустрии

FONDUE-BAR

ИСТОРИЯ ФОНДЮ

- Фондю́ (фр. fondue) — семейство швейцарских блюд;
- Готовится на открытом огне;
- В переводе с французского – «расплавленный»;
- Несколько видов: сырное, мясное и десертное.



ИСТОРИЯ ФОНДЮ

- Около семи веков назад появилось на свет благодаря швейцарским пастухам ;
- Пастухи брали с собой хлеб и сыр, а также вино;
- В глиняном горшке «саquelon» переплавлялись остатки затвердевшего сыра вместе с вином.



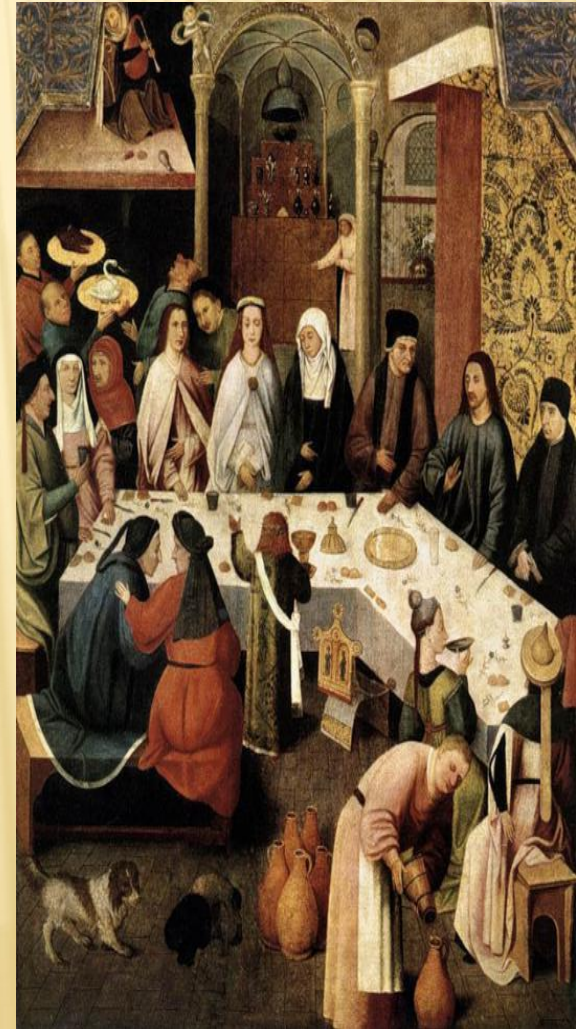
ИСТОРИЯ ФОНДЮ

В эту теплую вкусную и сытную массу швейцарцы обмакивали кусочки хлеба. Именно так выглядела церемония фондю на заре изобретения этого блюда.



ИСТОРИЯ ФОНДЮ

- ❑ Постепенно переместилось в богатые дома;
- ❑ Сначала стало любимым у прислуги, а уже потом у аристократии;
- ❑ Таким образом блюдо существует на современном этапе.



О ЗАВЕДЕНИИ

Плюсы открытия фондю-бара:

- не требует огромных первоначальных вложений;
- при эффективном управлении приносит приличный доход.



О ЗАВЕДЕНИИ

Минусы открытия фондю-бара:

- огромные затраты при строительстве или аренде;
- большая конкуренция в ресторанном бизнесе.



БИЗНЕС-ПЛАН

- Рентабельность – от 20 до 60%;
- Возможность появления прибыли уже через месяц при эффективном подходе управления;
- Учёт негативных факторов;
- Готовность дополнительных финансовых вложений.



БИЗНЕС-ПЛАН

100 м. кв.



Аренда 1 квадратного метра = 50 грн



Бар, 20 столиков и 4 дивана



Оплата аренды в месяц = 5000 грн

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Факторы, определяющие успешность функционирования бара:

- Правильное местоположение;
- Большой поток потенциальных посетителей по близлежащей территории;
- Расположение около жилых массивов, скопления офисных зданий или крупных транспортных развязок.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

- Наилучший вариант для аренды - торговый центр в центре города;
- Возможны другие варианты при небольшом количестве конкурентов;
- Для города Луганск оптимальные варианты - ТЦ Аврора и ТЦ Луганск-Сити-Центр.



ОФОРМЛЕНИЕ

- Удачное оформление=50% успеха;
- Грамотно составленное меню обеспечит прибыль;
- Для популярности заведения необходим особый дизайн.



ОФОРМЛЕНИЕ

Создание особой атмосферы может потребовать услуг дизайнера. Это оправданно тем что:

- дизайнеры зачастую имеют наработки недорогих вариантов интерьера;
- работа дизайнера обеспечит лучшую посещаемость вашего ресторана.

