

КОННО ПИЦЦА



КОННО-ПИЦЦА уже завоевала непоколебимые позиции на рынке Европы, в США и Канаде. И теперь она делает первые шаги по России.

Пицца-стаканчик представляет собой стаканчик из теста с разнообразными начинками



Выпекается всего за три минуты в специальной печи и клиент может наблюдать весь процесс приготовления от начала до конца.

Конно Пицца полностью исключает все недостатки существующего фаст-фуда и классической пиццы:



- Удобно есть
- Различная начинка(от мясной до ягодной)
- не обжигает пальцы
- не пропускает жидкость
- сохраняет пиццу горячей и вкусной долгое время
- диаметр стаканчика выбирает покупатель

Продажа готовой коно-пиццы (пиццы стаканчик)
Места для реализации необходимо выбирать на территориях с большим скоплением народа.

- рынки;
- метро;
- остановки транспорта;
- парки;
- стадионы;
- супермаркеты, магазины;
- места около входа в офисы



СОЗДАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЖИ КОНО-ПИЦЦЫ.

1. *Закупка готового теста для стаканчиков (желательно замороженного), необходимых для начинки продуктов.*
2. *Ручное разделение теста на необходимые порции.*
3. *Формовка из теста стаканчика с использованием пресса и его частичное выпекание.*
4. *Готовые стаканчики разрезаются наполовину и смазываются соусом.*
5. *Наполнение полученных «половинок» начинкой.*
6. *Выпечка сформированных коно-пицц в печи (в основном применяются конвекционные либо микроволновые).*
7. *Помещение готовой продукции в тепловую витрину.*
8. *Упаковка в индивидуальные бумажные кульки либо пакеты.*
9. *И последний этап - реализация.*

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КОНО-ПИЦЦЫ:

<i>позиция</i>	<i>цена</i>
Закрытый уличный прилавок с возможностью передвижения с размером 2х0,7х2 м можно приобрести 150 000 руб.;	150 000 руб.
Конвекционная либо микроволновая печь. Стоимость конвекционной печи производительностью до 96 шт.	39 000 руб.
демонстрационная витрина с поддержкой постоянной температуры (на 32 шт. пиццы)	38 000 руб.
приобретение оборудования	263 000 руб.
ингредиентов	21 000 руб.
Заготовку на расходные материалы	4 000 руб.

Итого: 28800-515000 руб.



1. Механический пресс для формования тестовых заготовок модель PA-01. 2. Ротационная печь для выпечки конищицы модель FPE. 3. Конвективная печь модель EPF1. 4. Тепловая витрина модель DH1P.

ОКУПАЕМОСТЬ ПРОЕКТА

Расход / доход	1 – торговая точка	3 – торговых точки	5 – торговых точек
Количество продаж за 1 день, шт.	100-200	300-600	500-1000
Выручка за 1 день, руб.	6500-13000	19500-39000	32500-65000
Затраты на сырьё за 1 день, руб.	2200-4400	6600-13200	11000-22000
Зарплата продавцу и пекарю за 1 день, руб.	1000	3000	5000
Аренда торговой точки за 1 день, руб.	1000	3000	5000
Прибыль за 1 день, руб.	2300-6600	6900-19800	11500-33000
Прибыль за месяц, руб.	69000-198000	207000-594000	345000-990000

КОНКУРЕНЦИЯ



freeLOCAL

Продукт абсолютно новый, конкуренции никакой пока нет, спрос на пиццу в стаканчиках - ОГРОМНЫЙ. Весь технологический процесс очень простой и с ним справиться человек, даже не имеющий представление о пицце и о бизнесе в целом.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ.

