

Сервис по доставке бизнес-ланчей для сотрудников одного крупного офиса



УШКОВА Е. М.
ЭМ-343105

Я ПРОШУ 100 000 РУБЛЕЙ ИНВЕСТИЦИЙ, ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ КАФЕ ДЛЯ ДОСТАВКИ БИЗНЕС-ЛАНЧЕЙ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ КОМПАНИИ СКБ КОНТУР, ПОТОМУ ЧТО СРЕДИ СОТРУДНИКОВ ВЫЯВЛЕНА ПОТРЕБНОСТЬ В КАЧЕСТВЕННЫХ ОБЕДАХ, А ВСЯ ИНФРАСТРУКТУРА ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАКАЗОВ УЖЕ СОЗДАНА

ПО РАСЧЕТАМ, ИНВЕСТИЦИИ ОКУПАЮТСЯ УЖЕ ПОСЛЕ 1-2 МЕСЯЦЕВ РАБОТЫ

Эволюция идеи



- Сначала я хотела создать сервис по подобию уже существующего: открыть пищевое производство, создать сайт, договориться с компаниями, наладить доставку и т. д.
- Потом я решила доставлять не только обеды для компаний, но и совершать точечную доставку для всех желающих, при этом сделать хороший сайт с личным кабинетом, историей заказов и т. д.
- В конце я поняла, что проще мне не создавать всю инфраструктуру, а создать доставку для сотрудников одного офиса, где всё уже создано, а сотрудники готовы заказывать более качественные блюда.

Канвас итого



<p>Key Partners</p> <ul style="list-style-type: none">• СКБ Контур• Поставщики продуктов	<p>Key Activities</p> <ul style="list-style-type: none">• Аренда помещения для готовки• Оборудование• Наем персонала• Набор клиентской базы <p>Key Resources</p> <ul style="list-style-type: none">• Помещение• Оборудование (плиты, холодильники, столовые приборы и т.д.)• Персонал (повара, курьеры и т.д.)	<p>Value Proposition</p> <ul style="list-style-type: none">• Вкусная и качественная еда• Ежедневная доставка в одно и то же время• Разнообразное меню• Доступные цены• Возможность составления заказа на неделю вперед• Оплата - вычет из зп, с частичной компенсацией питания	<p>Customer Relationships</p> <ul style="list-style-type: none">• Специальные программы и скидки для клиентов, совершающих заказ 5 раз в неделю• Обратная связь с оценкой обеда в личном кабинете и подарки за обратную связь <p>Channels</p> <ul style="list-style-type: none">• Внутренний сайт с информацией, личным кабинетом и возможностью оформить заказ• Группа и рекламные посты на внутренних сайтах компании• Объявления внутри офисов	<p>Customer Segments</p> <ul style="list-style-type: none">• Офисные работники 18-60 лет• Сотрудники офисов СКБ Контур в Екатеринбурге
<p>Cost Structure</p> <ul style="list-style-type: none">• Аренда помещения• Закупка и обслуживание оборудования• Расходы на закупку продуктов• Зарботная плата сотрудников		<p>Revenue Streams</p> <ul style="list-style-type: none">• Продажа бизнес-ланчей сотрудникам СКБ Контур		

Канвас первый

The Business Model Canvas – сервис по доставке бизнес-ланчей

<p><i>Key Partners</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Спонсоры • Поставщики продуктов • Крупные компании, которые хотят организовать обед сотрудников 	<p><i>Key Activities</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Аренда помещения для готовки • Оборудование помещения • Разработка сайта • Разработка меню • Наем персонала • Разработка стратегии рекламы • Набор клиентской базы, создание партнерских отношений 	<p><i>Value Proposition</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вкусная и качественная еда • Доставка ежедневно по всему городу • Разнообразное меню • Доступные цены • Возможность составления заказа на неделю вперед • Наличный и безналичный расчёт, возможность привязки карты через личный кабинет, возможность вычета из зп (при оформлении договора с компаниями) 	<p><i>Customer Relationships</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Специальные программы и скидки для постоянных клиентов, для организаций, заказывающих обед для сотрудников • Обратная связь с оценкой обеда в личном кабинете 	<p><i>Customer Segments</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Офисные работники 18-60 лет • Крупные компании, офис которых расположен вдали от пунктов питания
<p><i>Cost Structure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Аренда помещения • Закупка и обслуживание оборудования, автомобилей • Расходы на создание и поддержку сайта • Расходы на закупку продуктов • Заработная плата сотрудников • Расходы на рекламу 	<p><i>Key Resources</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Помещение • Оборудование (плиты, холодильники, столовые приборы и т.д.) • Персонал (повара, администраторы, курьеры и т.д.) • Автомобили 		<p><i>Channels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Сайт с информацией, личным кабинетом и возможностью оформить заказ • Рекламные группы и страницы в соцсетях • Крупные компании, которые хотят организовать обед сотрудников 	
			<p><i>Revenue Streams</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Продажа бизнес-ланчей • Договоры с крупными компаниями на доставку обедов 	

Финмодель итого



- Цель заработка для Екатеринбурга - **100 000** рублей в месяц.

— Расходы: —

Постоянные: 80 000/мес

- аренда 20м² = 20 000

- зарплата повару = 50 000

- налоги, и прочие примерные расходы = 10 000

Переменные: 30 руб/блюдо - 60 рублей продажа (3ор. блюдо, при среднем заказе двух блюд - 60 рублей с человека)

- продукты

- расходные материалы

- траты на доставку

Инвестиции:

- оборудование: 100 000

САС - на рекламу тратиться не нужно, достаточно объявлений на внутреннем ресурсе, стоимость привлечения клиента = 0

для окупаемости постоянных расходов: $80\ 000 / 60 = 1\ 333$ заказов в месяц (или 67 заказов в день)

для достижения прибыли: $180\ 000 / 60 = 3000$ заказов (или **150 в день**)

По результатам опроса почти **200** сотрудников одного офиса готовы заказывать еду у меня, ещё почти **100** заинтересовались моим предложением. Таким образом, для достижения прибыли вполне **реально выполнять 150** заказов в день

Ваша воронка план и воронка факт



- Из 1224 участников группы нового офиса, где был выложен опрос -> 484 сотрудника прошли опрос -> 168 готовы заказывать еду + 90 хотели бы попробовать (~13% сотрудников, что является хорошей конверсией)

Что интересного я узнала на курсе



- Очень важно в создании бизнеса опираться не на собственные желания, а на потребности общества
- Идею нужно тестировать, прежде чем приступать к реализации
- Как и зачем составлять финансовую модель
- Что такое SAC и LTV
- Задачки ТРИЗ
- Что на самом деле продают, когда продают дрова
- Правила сетевой экономики
- Лекции Питера Тила
- Что такое холократия

Чему я научилась

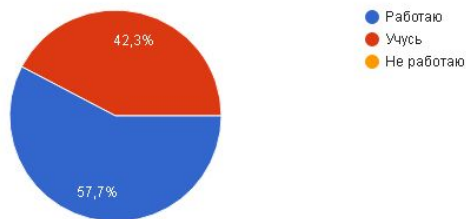


- Тестировать, выявлять сильные и слабые стороны идеи, изменять и улучшать её
 - Продукт или услуга должны иметь ценность для конечного потребителя
 - Составлять бизнес-канвас
 - Выявлять и описывать MVP
 - Создавать финансовую модель
 - Общаться с людьми по поводу моей идеи, прислушиваться к ним
 - Учиться на своём опыте и ошибках
- И вообще, я поняла, что создавать и продвигать бизнес не так сложно, как кажется.

Приложения: первый опрос среди друзей и знакомых

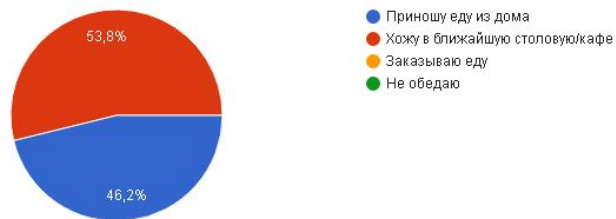
Ваша основная занятость

26 ответов



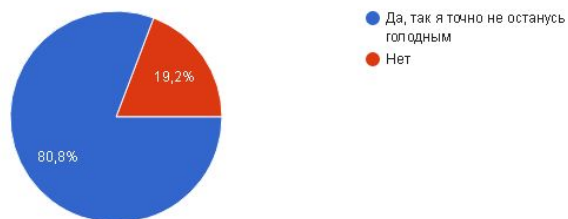
Как вы предпочитаете обедать?

26 ответов



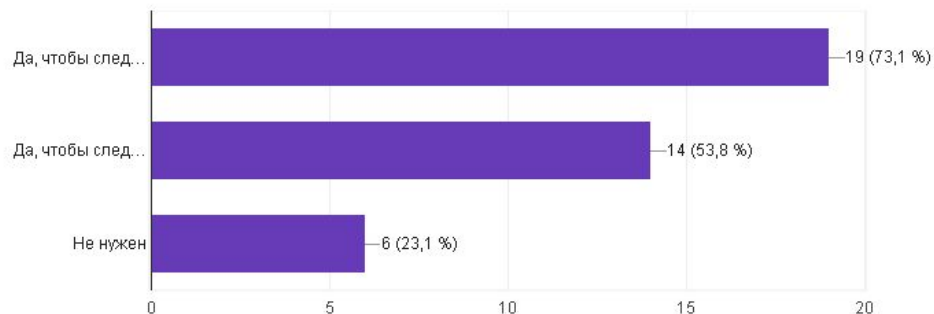
Готовы ли вы заказывать обед с доставкой на завтра?

26 ответов



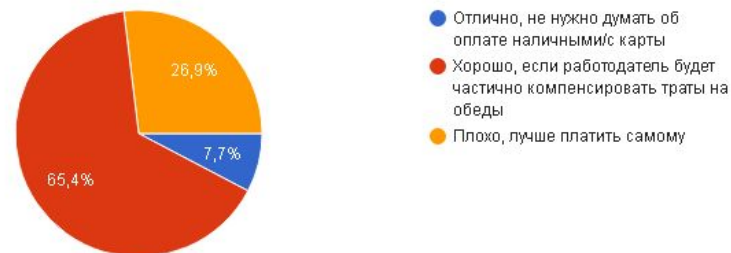
Нужен ли личный кабинет, чтобы хранить историю заказов и расходов?

26 ответов



Как вы относитесь к идее автоматического вычитания трат на обед из зарплаты?

26 ответов



Приложения: доказательства потребности сотрудников в качественном питании



Довольны ли вы качеством и разнообразием еды в Оффлайн?

Анонимное голосование. Проголосовали **223** сотрудника.

Доволен и качеством и разнообразием

90 (40,4%)

Дволен только качеством

11 (4,9%)

Доволен только разнообразием

81 (36,3%)

Не доволен ничем

41 (18,4%)

[Вернуться к голосованию](#)

- Я сознательно пишу в группу, где так много сотрудников - Обратную связь оффлайну оставляли, это не работает: в ответ отписки, качество не меняется

Уже не один раз из нашего кафе доставляли еду, которую опасно есть. Чаще всего это непропеченные куриные котлеты типа по-киевски, кордон-блю и их вариации. На прошлой неделе непрожаренное мясо совсем вывело из строя нашу коллегу на неделю. В ответ на жалобу ей заявили, что это единичный случай. Сегодня салат Вальдорф пах ужасно, но там орехи, сельдерей и яблоко. Так что испорчен скорее майонез. Он мог попасть в другие блюда. Я поторопился и не сразу это осознал, теперь жду, что со мной случится. Надеюсь, с вами тоже все будет хорошо.

Помню, что проблемы там уже не первый год, но ничего не изменилось. Как-то нелепо вызывать Роспотребнадзор в свое кафе, может все-таки есть другой способ что-то поменять в консерватории?

А пока - не ешьте в оффлайне.

Приложения: доказательства потребности сотрудников в качественном питании



21 день назад



4

Отдельный пост не хочу писать. Для тех, кто не верит в пофигительское отношение оффлайна к еде и рандомное качество одной и той же еды у разных людей: два одинаковых салата, заказанных в один день. Различие только в том, что у салата слева была съедена часть сбоку размером с вилку



21 день назад



4

до 4х в оффлайне считать тоже не умеют:



Приложения: опрос среди сотрудников офиса

Ушкова Екатерина ↩

Обсуждение в [Новый офис Контура](#) 1 месяц назад

11 👍



Новое "своё" кафе доставки обедов для Екатеринбурга

Ни для кого не секрет, что проблема питания уже который год волнует сотрудников екатеринбургских офисов. А решение проблемы так и не найдено.

Основная масса сотрудников питается в кафе на ШР или заказывает доставку в Оффлайне. По поводу качества еды из Оффлайна уже не раз велись жаркие споры, а кафе на ШР не радует разнообразием. Обратная связь есть, но приносит ли она какие-то изменения?

У нас уже был опыт хорошего качественного стартапа - кофейня на Малопрудной. Она всегда радует хорошим качественным кофе, закусками и не только. Так может нам пора создать собственное кафе доставки, которое будет следить за качеством и прислушиваться в первую очередь к пожеланиям сотрудников?

Готовы ли вы попробовать еду из нового кафе?

Анонимное голосование. Проголосовали **484** сотрудника.

Хотел бы заказывать в новом кафе

168 (34,5%)

Интересно попробовать новое / буду заказывать иногда

90 (18,5%)

Продолжу заказывать в старом кафе

105 (21,5%)

Не заказываю еду с доставкой

121 (25%)

[Вернуться к голосованию](#)