

ЭКО-КОФЕЙНЯ

Мы - за здоровый образ жизни!



Костанайский Высший Экономический Колледж Казпотребсоюза
Участницы: Уретья Виолетта, Копылова Мария

В ЧЁМ СУТЬ НАШЕЙ ИДЕИ?

- В настоящее время наш бизнес-проект находится только на этапе идеи, но у нас есть необходимые ресурсы, время и источники для дальнейшего его развития. В чём суть нашей идеи? Мы предлагаем создание эко-кофейни. Данный проект направлен на улучшение состояния здоровья населения посредством пищи на основе правильного питания и на привлечение внимания жителей к их собственному рациону, состоянию их организма и к проблеме экологии.
- Объективно, наша идея является уникальной, поскольку, несмотря на переход к экологичному стилю жизни и ЗОЖу, далеко не все заведения предоставляют меню из здоровой еды. Помимо этого, большая часть кафе и кофеин всё ещё предоставляют еду на вынос в одноразовой посуде из пластика и других материалов, вредящих окружающей среде в силу длительного промежутка времени, требуемого на его разложение.



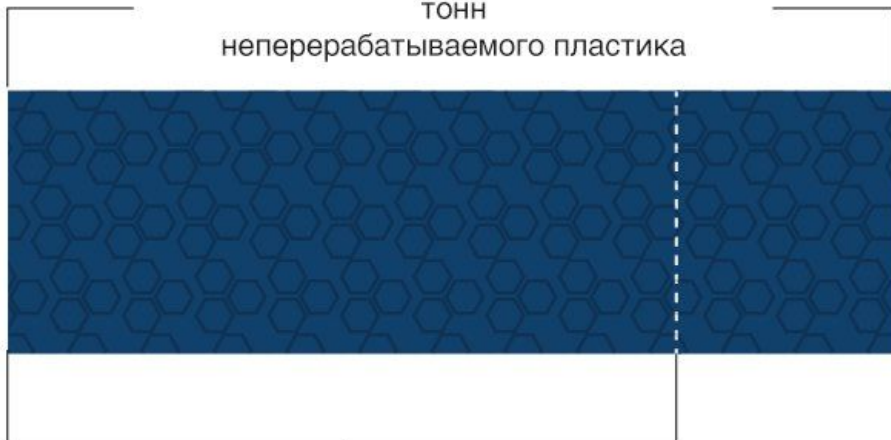
ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ И СОЦИАЛЬНОЕ ВЛИЯНИЕ

- Поскольку наша кофейня будет использовать исключительно органические ресурсы для хранения пищи и посуды на вынос, это также должно положительно сказаться на экологии. По меньшей мере, экологическому состоянию области это никак не навредит.
- У нас есть необходимые источники для приобретения одноразовых ланчбоксов и стаканов для напитков не из пластика, полиэтилена или других неорганических веществ, а из кукурузного крахмала и бумаги. Также мы сократим количество неэкологичного сырья и внутри кофейни.
- «Но как же это отразится на обществе и какое социальное значение будет иметь реализация данной идеи?» - спросите вы. А я отвечу: это положительно скажется на здоровье населения, что увеличит продолжительность жизни и повысит уровень жизни граждан, и, как уже было сказано выше, правильное питание снизит риск развития рака. Впоследствии это значительно сократит расходы государства на здравоохранение граждан с 179,3 млрд тенге (из них 7 418 000 тенге – в Костанайской области).



Сколько пластика мы производим?

На сегодняшний день - примерно 8,3 млрд тонн
неперерабатываемого пластика



В 2015 году было произведено около 6,3 млрд тонн пластиковых отходов



9% переработано

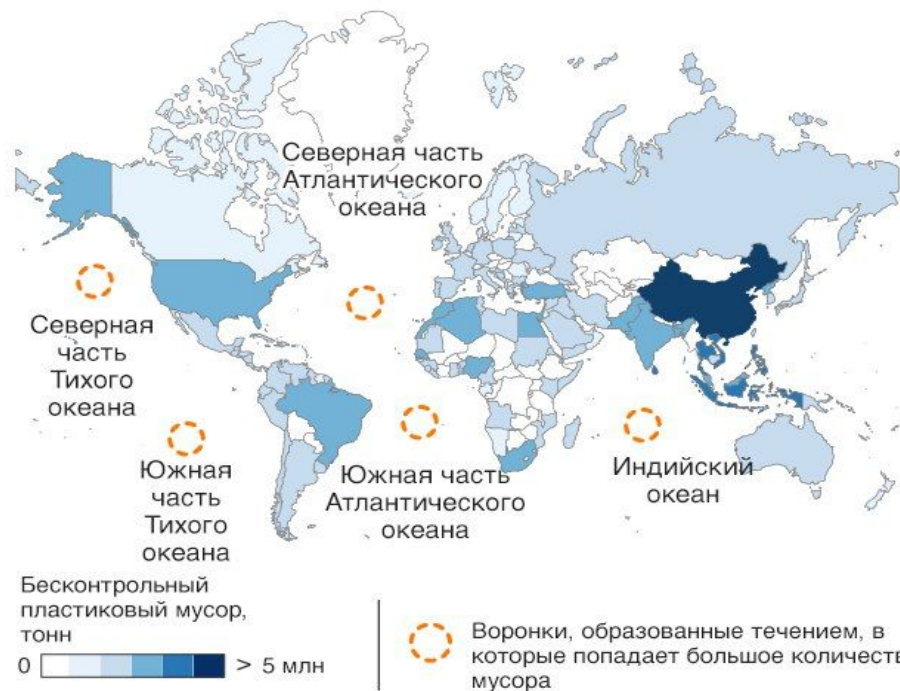
12% сожжено

79% попало на свалки или в окружающую среду

При сохранении нынешних темпов производства и политики в отношении отходов, к 2050 году около 12 млрд тонн пластиковых отходов окажутся на свалках или в окружающей среде

Источник: журнал Science

Пластик в океане

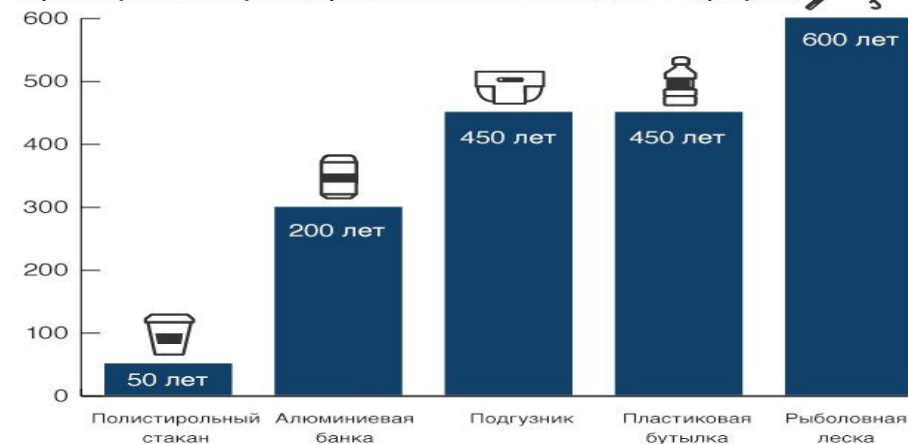


Источник: журнал Science, UNEP, NCEAS

BBC

Сколько времени нужно на разложение мусора?

Примерный период разложения отходов в природе



Точное время зависит от конкретного материала и природных условий

Источник: NOAA / Woods Hole Sea Grant

BBC



#нетпластикувкосметике

КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО

Но все ли заведения соответствуют такому стилю жизни? Нет. Наша эко-кофейня предоставит посетителям довольно разнообразное меню с исключительно полезными блюдами с учётом многообразия вкусов у людей. Под многообразием мы подразумеваем не только вкусовые предпочтения, но и введение специального веганского меню, что позволит абсолютно всем посетителям чувствовать себя комфортно.



Бизнес-план

- В нашем кафе вы сможете найти как стандартное меню, так и детское, веганское.
- Самое распространённое место в городе – центральная площадь, поэтому местонахождение нашей кофейни будет именно там. Планируется построение нового здания, поскольку тогда у нас будет возможность выбора площади территории и т.д.
- Что касается сезонности работы кофейни, то заведение будет работать круглогодично. Меню будет меняться в соответствии с сезоном.



Какие документы нам нужны?

- Получение в Казпотребнадзоре разрешения на размещение объекта, что и будет подтверждением официального согласия на размещение кафе в имеющемся помещении.
- Получение разрешения органов пожарной безопасности.
- Получение разрешения от главного врача санэпидемстанции (СЭС) осуществляется за 10 дней, для этой цели необходимо представить следующие необходимые документы: договор аренды помещения; заключение на сырье и готовую продукцию; свидетельство о госрегистрации; результаты пройденного персоналом медосмотра.

Получение патента, позволяющего осуществлять торговую деятельность, выдача которого осуществляется органами местного самоуправления.



Какое оборудование необходимо приобрести для кафе?

- Электрическая плита многоконфорочной модели с оснащённой духовкой;
- Духовой шкаф;
- Конвекционная печь;
- Холодильные витрины для готовых блюд;
- Раздаточная стойка;
- Кофемашина, тестомес, моечная ванна, микроволновая печь



ОКУПАЕМОСТЬ И СОЗДАВАЕМЫЕ РАБОЧИЕ МЕСТА



Для полноценной работы заведения необходим рабочий персонал в полном составе. В нашем случае необходимы: бариста, шеф-повар, повар и помощник повара, официанты, менеджер по работе с персоналом, менеджер по закупкам и рекламе, ассистент менеджера. Таким образом, количество рабочих мест составляет 10-15.

- В среднем затраты на организацию подобных заведений составляют от 50 000\$, в том случае, если здание будет не арендоваться, а строиться с нуля, затраты могут составить 80 000 – 100 000\$. Мы планируем получать прибыль около 2 000 000 – 2 500 000 тг/мес, как и все среднестатистические кафе. Необходимый бюджет на содержание рабочего персонала, как показывают результаты исследования специалистов trud.com, в среднем составляет около 1 миллиона тенге. Таким образом, остаётся 1 000 000 – 1 500 000 тг/мес. Вычитаем налог: ИП сам в праве выбирать систему налогообложения, мы выбираем упрощённую систему, «упрощёнку», по которой налог составляет 3% от дохода + пенсионные отчисления (10% от зарплаты). Так наш доход будет составлять 970 000 – 1 455 000 тг/мес, что означает, что полностью предприятие будет окуплено максимум через 1,5-2 года.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!