



Бизнес-идея

«Кофельяно»

Игушева М.

Александрова Е.

Донченков В.

* Бизнес-идея



* Велосипед и кофемолка

Идею воплощали в течение трех месяцев. Мы придумывали как будет выглядеть рабочее место и что для него необходимо: из двух велосипедов и металлической трубы мы собрали трехколесный трайк. Из досок сколотили ящик, установили внутри электротехническое оборудование и специальные контейнеры для продукции. Ребята рассчитали, как это всё можно поставить на колеса, причем так, чтобы бариста мог спокойно крутить педали (вес конструкции, к слову, 300 кг!). Сложнее всего было наладить автономное электропитание, но с этим мы также справились.

* Кофе

Мы варим кофе на итальянской эспрессо-машине, зёрна обжариваем за пару часов до выезда. В меню – итальянская классика (эспрессо, капучино, американо) и т.д. Так как у нас экологичный проект, мы стараемся сохранять этот имидж до конца: используем материалы вторичной переработки, кофе только свежей обжарки, сиропы исключительно на основе натуральных экстрактов. Наша цель – приобщить город к кофейной культуре, чтобы людям было приятнее пить эспрессо или латте, а не пиво.

* Меню



Американо



Латте



Ванильный макиато



Доппио



Гляссе



Айриш кофе



По-венски



Лунго



Мокко



Коррето



Кофейный фраппе



Капучино



Эспрессо кон панна



Имбирно-пряничный раф



Флэт Уайт



Эспрессо



Горячий шоколад



Какао

* Место реализации бизнеса

Сейчас много существует стационарных кофейен, но единственным их недостатком является именно стационарность, когда нужно человеку идти к продавцу, а не продавцу к покупателю.

На мобильном велосипеде кофейне вы можете продавать кофе в любой точке города, причем ваши затраты будут намного меньше, чем в стационарных кофейнях.

Нам не нужно будет тратить деньги на топливо, на запасные части и т.д. Единственные расходы - это обеспечение электричеством самого кофейного аппарата и расходы на покупку кофе.

* Цели бизнеса

- * Оказание качественных услуг общественного питания для посетителей со средним уровнем доходов. Демократичность цен сможет привлечь многих. Основные посетители-молодежь, сотрудники офисов, вечером контингент может расшириться за счет клиентов, которые вышли на прогулку.



* Конкуренты

Не станем скрывать, в данном виде бизнеса конкуренция весьма высока. Это лишь подтверждает актуальность идеи и прибыльность кафе. К тому же в любом бизнесе можно придумать ту «изюминку», благодаря которой конкуренты окажутся отброшенными на шаг назад. Мы сделали упор на удачное и оригинальное месторасположение вело-кафе на набережной. У конкурентов доступные цены, но мы можем предложить более низкую стоимость.

Нашими конкурентами являются кофейни и кофейные автоматы.

* Организация бизнеса

Необходимое оборудование для кофейни:

- 1) Кофемашина - с ее помощью, вы сможете готовить напитков разнообразных видов;
- 2) Кофемолка для измельчения кофейных зерен;
- 3) Миксер - пригодится для сбивания компонентов для кофе;
- 4) Велосипед;
- 5) Аккумуляторы;
- 5) Мультиподсветка рабочей зоны;

Персонал:

Оптимально - 2 сотрудника на точку(бариста).

*Цена

Цена формируется в зависимости от конкурентов.

Кофейная карта

Эспрессо (60гр.) (Классический кофе, очень крепкий и насыщенный)	60р.
Двойной эспрессо (120гр.) (Двойное удовольствие)	90р.
Американо (120гр.) (Кофе средней крепости, имеет более мягкий, сдержанный вкус)	80р.
Капучино (160гр.) (Эспрессо с молоком, взбитым в сливочную пену)	90р.
Латте (200гр.) (Напиток на основе эспрессо, взбитого горячего молока и сливочной молочной пены)	90р.
Гляссе (200гр.) (Американо с нежным мороженым)	100р.
По-венски (160гр.) (Американо со взбитыми сливками)	100р.
Раф-кофе (160гр.) (Эспрессо с молоком, взбитым в сливочную пену и сиропом)	100р.
Добавки: молоко, корица, сироп, маршмеллоу	10р.

*Рентабельность производства

Отсутствуют затраты на аренду и коммунальные платежи.
Минимальный штат сотрудников . Окупаемость первоначальных вложений за 6-12 месяцев.

Мобильное перемещение точки продажи в любое место .
Рентабельность составляет 30%.

* Прибыль

Планируемая прибыль -250тыс.
руб



* Заключение

* Так как у нас экологичный проект, мы стараемся сохранять этот имидж до конца: используем материалы вторичной переработки, кофе только свежей обжарки. Наша цель – приобщить город к кофейной культуре, чтобы людям было приятнее пить эспрессо или латте, а не пиво.

