

Презентация бизнес-идеи ИП «Fish House»

**Подготовила учащаяся
Группы А-327
Седлецкая Иванна**

О нашем ресторане

Чтобы насладиться настоящей морской кухней, свежими устрицами и рыбой, не обязательно отправляться в дальние страны.

Рыбный ресторан средиземноморской кухни в Молдове «Fish House» радует любителей морепродуктов и ценителей здорового питания большим выбором даров моря. Ледяной прилавок ресторана приятно удивит большим выбором свежей рыбы: сибас, барамуди, дорадо, ред снеппер, пятнистый окунь, стерлядь, золотой люциан, тюрбо, камбала, пагр, попугай и даже черная треска. В аквариумах – лобстеры, омары, камчатские крабы, морские гребешки.

Выбранную рыбу приготовят по желанию гостя: на гриле, на углях, в соли, на пару, и даже в банановых листьях.

Окунитесь в средиземноморье в самом сердце Молдовы!



Понедельник	10:00 - 23:00
Вторник	10:00 - 23:00
Среда	10:00 - 23:00
Четверг	10:00 - 23:00
Пятница	10:00 - 01:00
Суббота	10:00 - 01:00
Воскресенье	10:00 - 23:00

Ждём Вас!

Меню

Наименование

Цена

Главные блюда

Вомер (рыба Луна), жаренный с овощами гриль (200 граммов)

150 лей

Шашлык из Рапе (рыба Чёрт) с черри и соусом из печеных томатов и итальянских трав (245 граммов)

250 лей

судак в хрустящей корочке с лапшой из цукини (90/100 граммов)

180 лей

Филе Палтуса, запеченное с помидорами черри и соусом Песто (160 граммов)

250 лей

Гречотто с тигровой креветкой и морским гребешком под сливочным соусом (250 граммов)

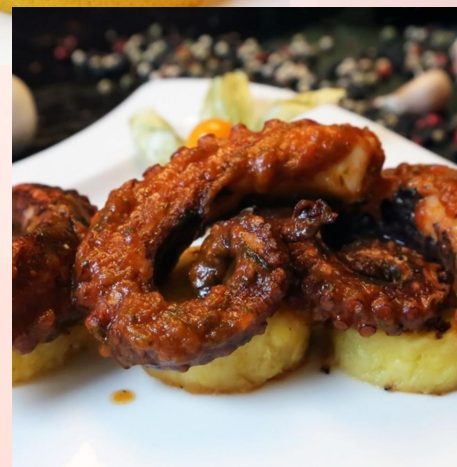
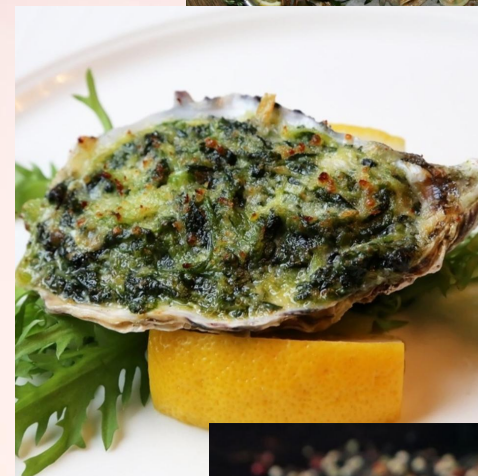
400 лей

Фермерский осетр(200 граммов)

150 лей

Стейк из розового тунца, обжаренный в миндальной корочке с рукколой и томатами черри (250 граммов)

350 лей



Детское Меню



Наименование	Цена
Главные блюда	
Емелино счастье (шашлычок из семги-200 граммов)	80 лей
Морское путешествие (креветки в кляре-200 граммов)	130 лей
Приключения Джерри (сырные шарики-150 граммов)	70 лей
Как у мамы (борщ с пампушками-200 граммов)	50 лей
Куручка Ряба (по рецепту Цезарь с курицей-200 граммов)	100 лей
На грядке все в порядке (огурец, помидор, зелень, сметана 130 граммов)	80 лей

Напитки

КОФЕ

ЭСПРЕССО

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

АМЕРИКАНО

КАПУЧИНО

ЛАТТЕ

РАФ

МАТЧА ЛАТТЕ

ИМБИРНЫЙ ЛАТТЕ

ICE COFFEE

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

SAN BENEDETTO 0,2/0,75

COCA COLA, COCA COLA ZERO 0,33

FANTA, SPRITE 0,2



ЧАИ

АССАМ / СЕНЧА / ИВАН ЧАЙ, ЭРЛ
ГРЕЙ 0,75



МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

SAN BENEDETTO 0,2 / 0,75

ЛИМОНАДЫ

АЗИЯ 0,23 / 1L

ЩАВЕЛЬ 0,23 / 1L

АНАНАС & ЖАСМИН 0,23 / 1L

КЛЮКВА & ШАЛФЕЙ 0,23 / 1L

ФРЕШ

ЯБЛОКО / МОРКОВЬ /
АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ 0,3

СЕЛЬДЕРЕЙ 0,3

АНАНАС 0,3

СОКИ

АПЕЛЬСИН / АНАНАС /
ЯБЛОКО / ТОМАТ / ВИШНЯ 0,2

Макет будущего ресторана



Особенность ресторана

Ресторан состоит из двух этажей, первый этаж делится на 2 зала, каждый залит водой на 25 сантиметров, в котором плавают разные рыбки



Первый зал предназначен для родителей с детьми, где плавают маленькие рыбки, а вот во втором зале рыба покрупней- это королевские карпы, вес которых около 300 грамм.



Наши клиенты

Посетителями заведения в основном является молодежь — студенты и родители с маленькими детьми.



Конкуренты



10. Pegas Restaurant & Terrace

●●●●● (494) · Открыто

Европейская, Восточноевропейская · \$\$ - \$\$\$

📄 Меню ↗



16. Oliva

●●●●● (438)

Итальянская, Средиземноморская · \$\$ - \$\$\$

📄 Меню ↗



25. Vatra Neamului

●●●●● (184) · Зажыто

Европейская, Восточноевропейская · \$\$ - \$\$\$



3. Kumanek

●●●●● (240) · Зажыто

Европейская, Восточноевропейская · \$\$ - \$\$\$

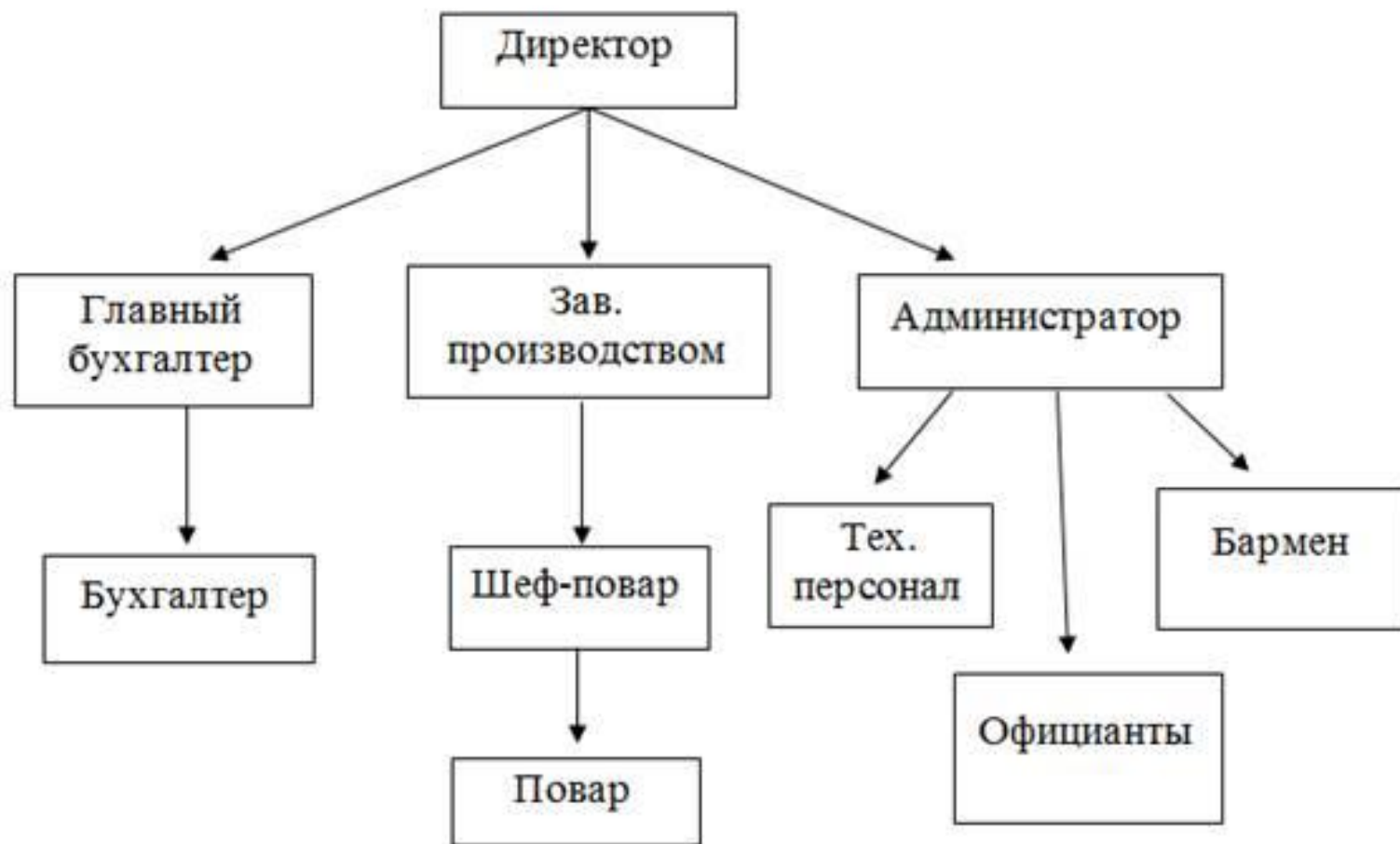
Поставщики



Cash & Carry



Персонал



Заработная плата работников

1. Директор(з/п от 5000-15000 тысяч лей)
2. Главный бухгалтер(з/п от 6000 тысяч лей)
3. Зав. производством(з/п от 5000-8000 тысяч лей)
4. Администратор(з/п от 7000-10000 тысяч лей)
5. Бухгалтер(з/п от 4000-6000 тысяч лей)
6. Шеф-повар(з/п от 8000-10000 тысяч лей)
7. Тех. персонал(з/п от 3000-5000 тысяч лей)
8. Бармен(з/п от 4000-6000 тысяч лей)
9. Повар(з/п от 4000-до 6000 тысяч лей)
10. Официанты(з/п от 3000-6000 тысяч лей + чаевые)



Главные риски

1. Повышение стоимости на товар у поставщиков. Поэтому разумно заключить договоры с несколькими компаниями.
2. Конкуренция со стороны крупных сетей. Избежать этого риска помогут гибкая ценовая политика, повышение лояльности клиентов и организация периодических акций, дегустаций.
3. Неквалифицированный персонал относится к типу производственных рисков. Чтобы подобрать команду профессионалов, следует относиться к найму сотрудников с особым вниманием.



«Fish House» – место, где жители и гости столицы всегда могут отведать свежие и невероятно вкусные фирменные блюда. Здесь вы найдете десятки различных наименований, способных удовлетворить даже искушенных гурманов, тонких ценителей даров водных глубин. Приходите и убедитесь в этом сами!



Расположен рыбный ресторан в центре Кишинёва– Bd. Decebal, 7/1
Наш номер телефона: +37378395029

