

СЕРВИСЫ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ

Кофейни и общепит в формате
УчПО на базе учебных
заведений
Калининградский филиал РУК

ГРУППА 15-ТЭТ

КОМАНДА: «ФАНТАСТИЧЕСКАЯ 4»

ГЛАВНОЕ - ЗДОРОВЬЕ

Мы представляем вам супер-уникальное, а главное полезное для здоровье кафе в формате УчПО на базе учебных заведений.



ПРО НАШУ УСЛУГУ

Основная идея продукта/услуги

- Удовлетворить потребности в горячих обедах

Кому нужен продукт/услуга

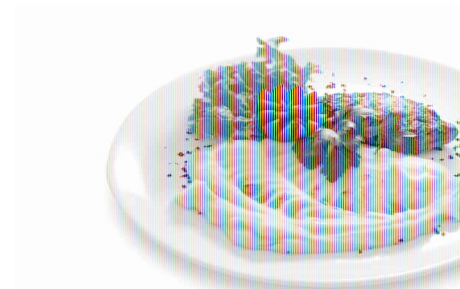
- Студенты, преподаватели и администрация

Какую проблему решает продукт/услугу

- Не полное удовлетворение в пищи, в процессе рабочего дня

Опишите продукт/услугу (что в итоге покупает клиент):

- Оказывать услуги в нужде горячих обедов (еде) в университете, а также возможность зарабатывать и получать практические навыки



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА И ЕГО УНИКАЛЬНОСТЬ

Кофейни и общепит в формате УчПО на базе учебных заведений довольно распространенный тип предприятия общественного питания.

Основное назначение – приготовление и реализация учащимся и преподавателям преимущественно продукции собственного производства, а так же возможность пройти производственную практику.

При наличии спроса потребителей может быть предоставлен полный рацион питания: завтрак, обед, ужин.



РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ:

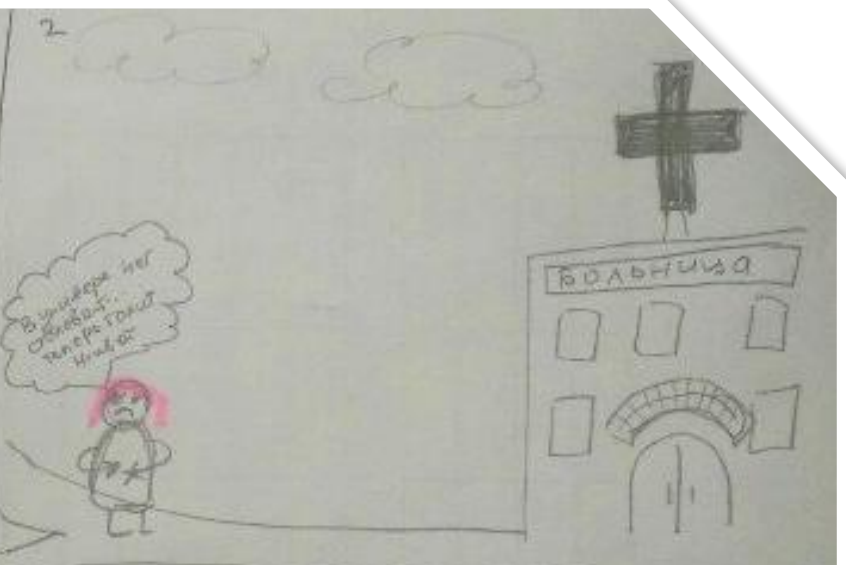
- 1) место и штат работников
- 2) оборудование и спец одежда
- 3) специальная литература
- 4)брокерская комиссия
- 5)Поставщики для продуктов/полуфабрикатов
- 6)время совмещения обучения с работой



Что будет если не решать проблему? – закроют контролирующие органы, возможно после отравления и наложат административную ответственность (уголовная ответственность)

Ваше решение – следовать согласно правилам НТД

По итогам пользования вашей услугой – получение прибыли и возможность оплатить учебу, а также получение практических навыков и опыта работы



Кому в обществе нужна ваша услуга?	– студентам, преподавателям и администрации учебного заведения
Кому в бизнесе нужна ваша услуга?	– поставщикам, администрации, работающим студентам
Кому во власти нужна ваша услуга?	– органы местного самоуправления, налоговой организации, отделу по молодежной политике (для отчета)
Основные благополучатели	Польза для них
Преподаватели , студенты (не работающие на этом предприятии)	Учебная практика, горячее питание в удобное время и месте
Студенты (работающие на предприятии)	Материальная выгода, получение практики, питание
Администрация	При приеме абитуриентов ...

Как вы сделаете первые продажи? Т.е. как ваш клиент узнает о вашем продукте?

1 печатная рекламная продукция (плакат на 1 этаже)

2 «сарафанное радио» -- словестная передача информации среди студентов

3 сайт вуза

4 запустить акцию: За отличную учёбу по предъявлению зачётки – СКИДКА

В чем уникальность вашего предложения?

Наш проект «главное – здоровье» для студентов и преподавателей, и администрации, у которых есть потребность в горячем питании и восстановлении сил в процессе рабочего дня.

Главное – здоровье это кафе на базе учебных заведений, которое предполагает полное удовлетворение в нужде горячего питания в университете.

Уникальные отличия: возможность получения практических навыков и заработной платы, атак же сохранить здоровый организм.

МАТЕРИАЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ (ОБОРУДОВАНИЕ, МЕБЕЛЬ, ТРАНСПОРТ И Т.Д)

1. Оборудование для напитков
2. Инвентарь посуда столовые приборы
3. Мебель (столы, стулья)
4. Автомобиль (Микроавтобус)
5. Помещение (кухня + столовая)
6. Плиты кухонные (x2)
7. Холодильник (+ Витрина)
8. Кассовый аппарат



ДЛЯ ЧЕГО БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАНО?

1. Приготовление чая кофе ; Питьевая вода соки
2. Посуда и столовые приборы для питания (одноразовая)
3. Мебель для отдыха и употребления пищи
4. Для доставок продуктов в кафе
5. Помещение для приготовления пищи; Помещение для употребления пищи (столовая)
6. Плиты для приготовления пищи
7. Оборудование для хранения пищи и выкладки продуктов на витрину
8. Для учета прибыли



Что будете продавать? (название продукта/услуги)	Когда начнете продавать? Дата готовности продукта/услуги к продаже)	Что необходимо сделать для подготовки к продаже данного продукта/услуги
Комплексные обеды		Регистрация столовой (сбор, всех, необходимых документов)
		Поиск помещения
		Аренда оборудования
		Разработать ассортимент столовой Найти поставщиков
		Персонал столовой Разработать график
		Реклама

Название компании партнера (Сфера деятельности)/ФИО партнера	Мотив партнера (зачем ему быть вашим партнером?)	Польза от партнера (чем партнер будет полезен вашему продукту?)
ООО «Продукт» , поставщик полуфабрикатов	Дополнительные каналы сбыта и прибыль	Поставляет нам сырые полуфабрикаты
Частный приют для бездомных животных «Добро»	Получают бесплатные отходы, что является кормом для животных	Мы отдаем отходы и экономим на вывозе мусора
ООО «Техник» предоставление в аренду оборудования	Получение прибыли за счет нашей платы	Мы получаем оборудование для работы
ПАО «Сбербанк»	Реклама сбербанка в нашей столовой в виде бумажной рекламы название блюд	Возможность безналичного расчета

Канал информирования (как аудитория узнает о вашем продукте?)	Целевая аудитория (для кого предложение?: название ЦА + две ключевые характеристики)	Торговое предложение	Дата информирования	Ожидаемые результаты
1. Печатная реклама. 2. Соц. Сети. 3. «сарафанное радио»	Студенты Администрация университета Преподаватели	«голодный студент-злой студент» «аппетитно вкусно недорого» «Здоровье одно, другого не купишь» «Теперь наша продукция _ это ваш внутренний мир»	За месяц до открытия	Привлечение новых клиентов

Интеллектуальные ресурсы (лицензия, патент, сертификат качества и т.д)

Для чего будет использовано?

- 1. Лицензия**
- 2. Технологические инструкции**
- 3. Инструкции по технике безопасности**
- 4. Качественное удостоверение**
- 5. Марка и эмблема**
- 6. Права собственности на землю**
- 7. Сертификат качества**

1. Для легального осуществления деятельности
2. Для изготовления блюд по схемам
3. Для безопасной организации труда
4. Для обеспечения безопасности (Документ о соответствии качества и безопасности продукта)
5. Индивидуальность среди конкурентов и отличительность
6. Для имени собственного места обустройства
7. Подтверждение безопасности продуктов питания и качественного приготовления

СТАТЬЯ РАСХОДОВ И ДОХОДОВ

№	Статья расходов (на что тратим деньги)	Сумма
1	Оборудование Аренда оборудования	10 000 руб.
2	З/п сотрудникам	15 000 руб. – 1 чел. Учебная практика 30 000 руб. - всем
3	Взнос во внебюджетные фонды	15 600 30% от з/п сотрудников
4	Транспортные расходы	3 машины 1 машины – 2000 руб. Итого: 6000 руб.
5	Расходы на рекламу	1500 руб.
6	Амортизация отчислений	6000 руб.
7	Прочие (командировочные, на хоз.нужды и т.д)	7000 руб.



СТАТЬЯ РАСХОДОВ И ДОХОДОВ

№	Статья доходов (на чем зарабатываем деньги)	Сумма
1	Доходы от реализации продукции	120 000 руб.
2	Доходы от сдачи помещения в аренду	20 000 руб.
3	Доходы от реализации объектов . Осн. Средств.	150 000 руб.



Кто будет необходим для создания продукта/услуги?	Какие ключевые действия ему необходимо выполнять?
Продавец (2)	Уметь пользоваться кассовым аппаратом быть не воздейств. К стрессу
Повар (4)	Контролировать ход приготовлений товара
Су-шеф(помощник повара)	Контролировать ход приготовления продукции
Кто будет необходим для продаж/продвижения вашего продукта/услуги	Какие ключевые действия ему необходимо выполнять?
Начальник отдела молодежной политики	Донести до старост групп и до студ совета новости данного заведения
Какие люди ему необходимы для реализации проекта?	Какие ключевые действия ему необходимо выполнить?
Уборщица	Убирать помещение Проводить дезинфекцию
Лаборант	Проверка входящего сырья
Брокеражник	Проверять качество готовой продукции (соотв. ли она «нормам»)

Спасибо за внимание!

