КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
СОЗДАНИЕ ГАСТРОМАРКЕТА

КРЦ Парк Плаза
г. Электросталь, ул. Корешкова, д. 3

Сентябрь, 2021г.

РЕЗЮМЕ

Одной из ярких глобальных тенденций последних лет в торговых центрах во всем мире является увеличение присутствия операторов гастрономии, ресторанов и кафе.

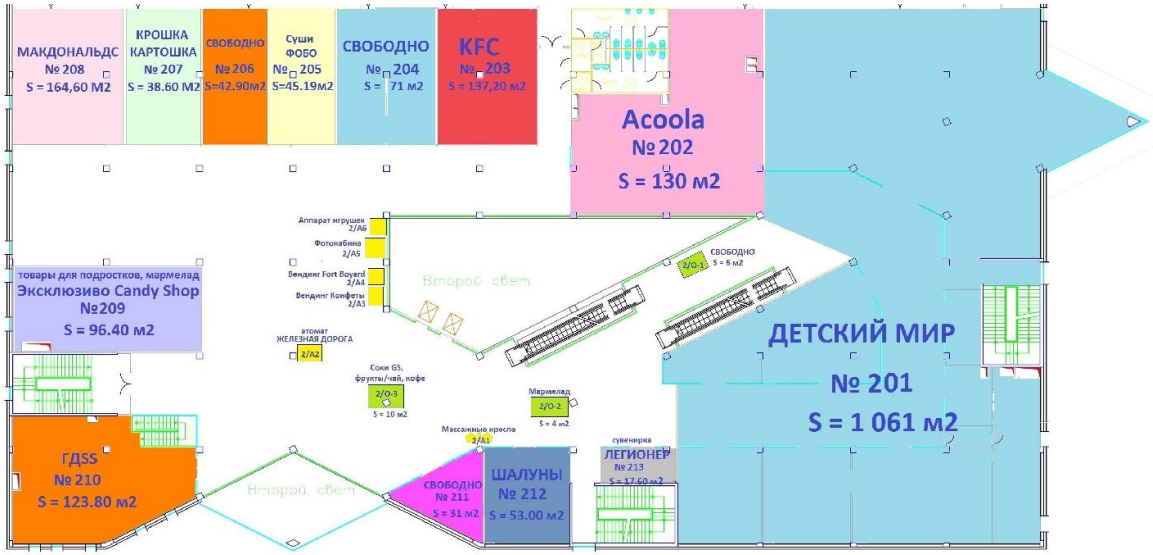
Гастромаркеты нового поколения – это не дополнительная опция к магазинам, а полноценный потокообразующий сегмент торгового центра. Новые маркеты уже стали важной составляющей в культурной программе современного горожанина. И помимо гастроэнтузиастов, на рынках теперь проявляют активность традиционные рестораторы и популярные шеф-повара. Кроме того, здесь продаются фермерские продукты, полуфабрикаты, продукты гурмэ и сопутствующие товары. Проводятся мастер классы и работают кулинарные академии.
Гастромаркеты становятся местом, куда приходят не только за покупками, но и чтобы приятно провести время.

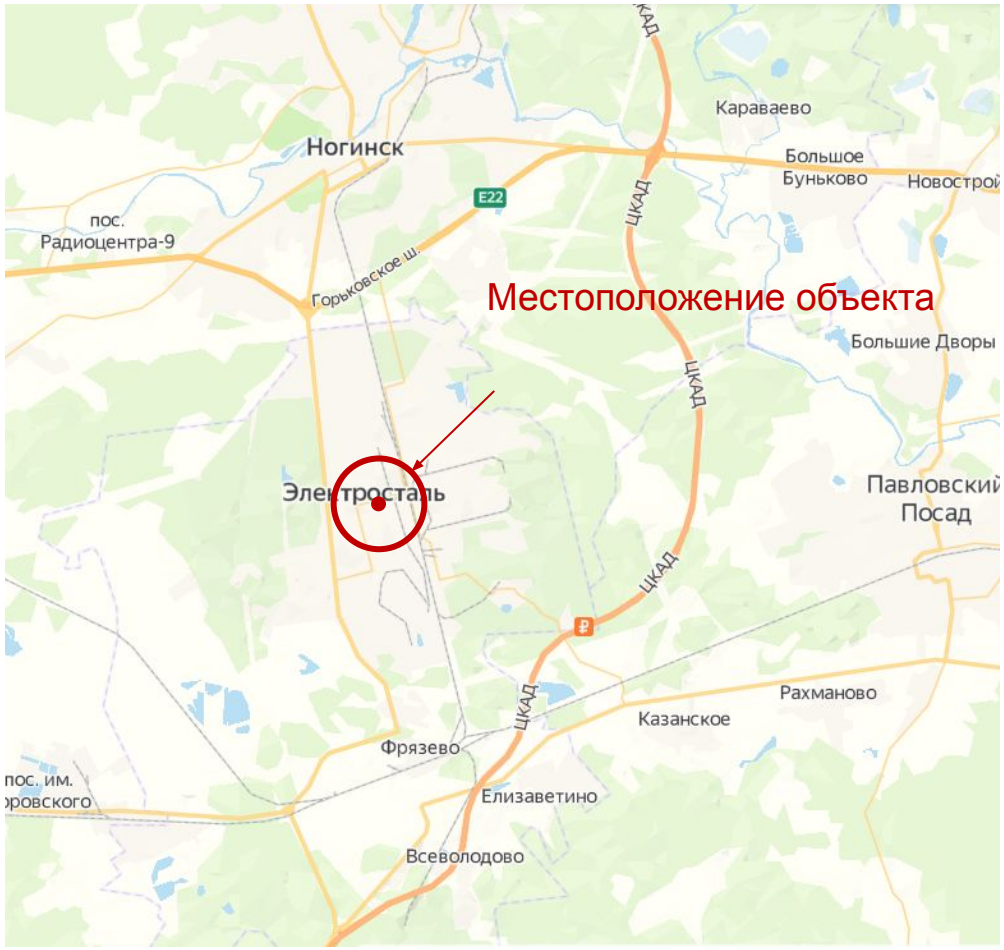
Есть много примеров коммерческих объектов, демонстрирующих, что чем выше доля операторов гастромаркета, тем выше время пребывания посетителей и посещаемость.
При этом, как отмечают аналитики, важен не сам факт наличия таких операторов, но правильно организованное и разнообразное пространство с точками питания. Лучшие концепции гастромаркетов и фудкортов являются полноценными местами притяжения горожан.

Компания Munitor Gruppe готова предложить свои компетенции для разработки концепции и реализации комфортного, современного и эффективного гастромаркета.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

- Адрес: г. Электросталь, ул. Корешкова, д. 3
- Общая площадь здания 15 770,30 кв.м
- Арендопригодная площадь 10 300 кв.м
- Этажность: 4 этажа + цокольный этаж
- Парковка на 148 машиномест
- Основные арендаторы: «Спортмастер», «Детский мир», «Л'Этуаль», «ECCO», «Ostin», «DNS», «Галамарт», кинотеатр «ВИКИ Синема»
- Фудкорт: «McDonalds», «KFC», «Крошка-Картошка», «Фо Бо Суши», «Суши Wok»





ОБЩАЯ КОНЦЕПЦИЯ

В отличие от классического фудкорта с традиционным набором арендаторов, мы предлагаем создать единое пространство с уникальными концептами, специально разработанными для конкретного объекта.

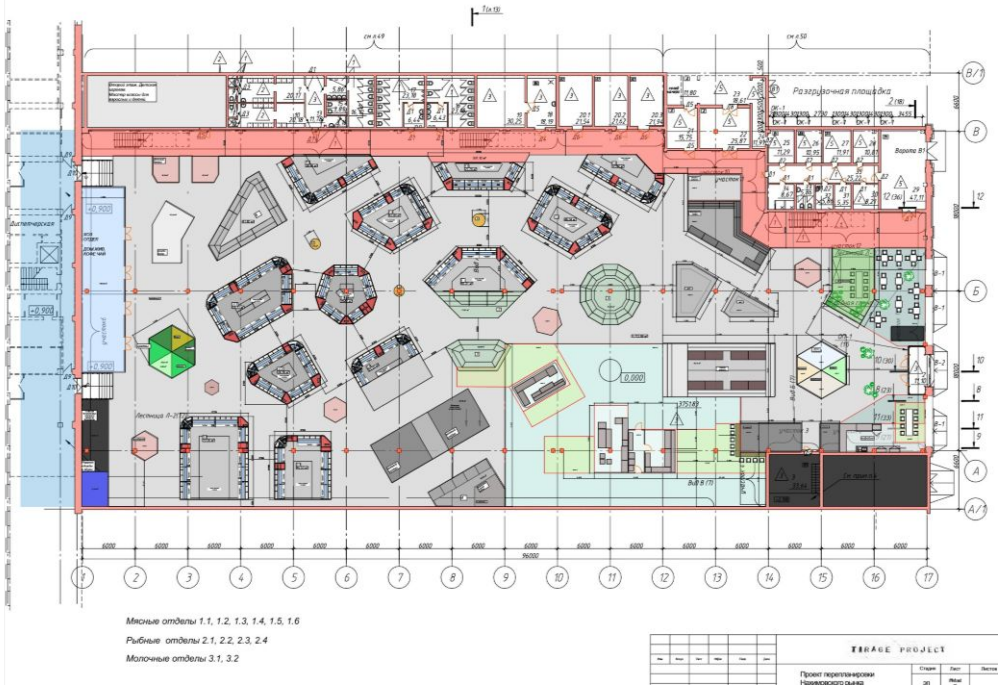
ЭТАП 1. ДИЗАЙН-КОНЦЕПЦИЯ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОНЦЕПЦИЯ, 3D ВИЗУАЛИЗАЦИЯ

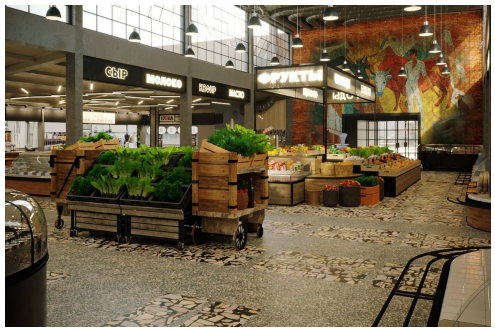
Цели:

- Создать уникальную атмосферу пространства
- Подчеркнуть уникальный образ пространства, в том числе, за счет элементов брендинга
- Увязать дизайнерские проработки с техническими и технологическими решениями

Состав работ:

- Разработка эскизных планов:
  - Замеры помещений;
  - План расстановки мебели.
- Разработка технологической концепции:
  - план расстановки торгового оборудования (без привязки к арендаторам и конкретным производителям);
  - расчет требуемых инженерных и технологических мощностей;
  - предложения по концепции системы холодоснабжения (встроенной или выносной);
  - консультации по подбору холодильного оборудования, технологического оборудования, стандартного торгового оборудования (не холод);
  - экспликация технологических помещений;
  - ТЭП объекта.
- Реалистичная 3D визуализация основных ракурсов:
  - Фотореалистичная визуализация площадок и павильонов, в количестве не менее 12 изображений, в том числе общие виды с высоты человеческого роста;
  - деталировочные и постановочные кадры на основные архитектурные объекты.

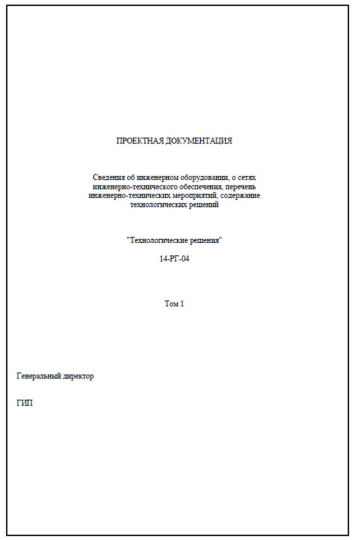




ЭТАП 2. АЛЬБОМ ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

Состав работ:

- Проработка планов и общих деталировочных чертежей, столярных и декоративных изделий, спецификации мебели, света, декора и оформление 3D визуализаций на листах
  - План напольных покрытий;
  - План потолков;
  - Проработанные планировочные решения;
  - Спецификация покрытий;
  - Спецификация малых архитектурных форм;
  - Спецификация торговых павильонов;
  - План раскладки декоративных напольных покрытий с указанием артикулов и «пирогов пола»;
  - Эскизные чертежи столярных изделий, изготовляемых на заказ;
  - Эскизные чертежи иных (стеклянных, металлических, каменных и др.);
  - Спецификация осветительного оборудования.
- Технологические разделы дизайн-проекта:
  - Пояснительная записка;
  - Спецификация оборудования, изделий и материалов;
  - План расстановки технологического оборудования (исключая технологию операторов);
  - План расположения электровыводов;
  - План расположения выводов воды и канализации;
  - План расположения вентиляционный зонтов;
  - План расположения перегородок;
  - внутренняя и внешняя логистика;
  - Консультирование по вопросам технологии.


ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений

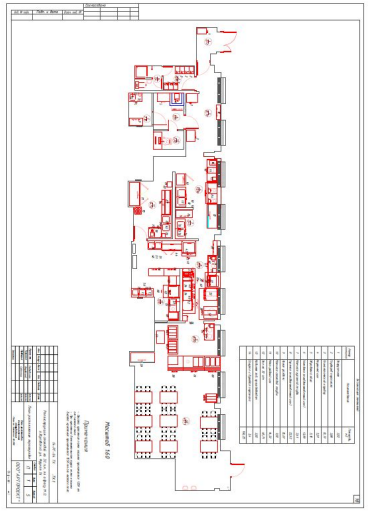
"Технологические решения"

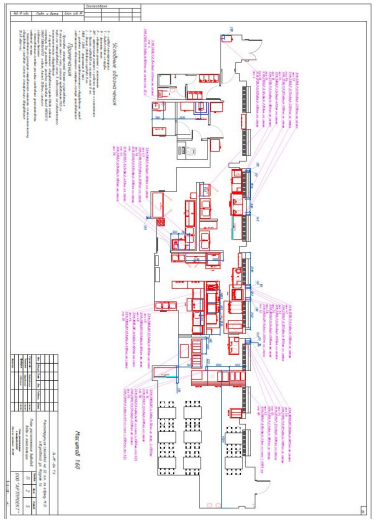
14-РГ-04

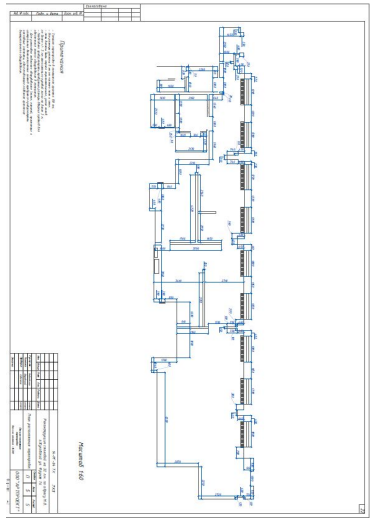
Том 1

Генеральный директор

ГИП







РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-ПЛАНА ГАСТРОМАРКЕТА

Бизнес-план необходим для того, чтобы определить цели и задачи проекта, установить ключевые показатели достижения целей, определить последовательность действий и необходимые ресурсы, оценить инвестиционную привлекательность проекта.

Бизнес-план разрабатывается на 3 года и имеет следующую структуру:

1. Введение.
2. Социально-экономический анализ.
3. Анализ спроса и предложения.
4. Генеральные цели.
5. План маркетинга.
6. Производственный план.
7. Финансовый план.
8. Организационный план.
9. Управление рисками.
10. Заключение.

Требования к формату документа:

Бизнес-план будет представлен на русском языке в виде брошюры формата А4 в бумажном виде в двух экземплярах и в электронном виде в формате PDF.

ПРИВЛЕЧЕНИЕ ОПЕРАТОРОВ ГАСТРОМАРКЕТА (БРОКЕРИДЖ)

Работа с операторами будет проводиться исходя из потребностей целевой аудитории.

Наша команда будет выполнять следующие задачи:

- Мониторинг рынка с целью определения ставок и условий аренды;
- Организация конкурентной разведки с целью выявления конкурентных условий;
- Определение коммерческих условий реализации площадей в аренду;
- Определение стратегии брокериджа;
- Проведение предварительных переговоров с потенциальными операторами, согласование коммерческих условий аренды;
- Организация показа помещений и объекта потенциальным операторам;
- Предоставление отчетов о проведенных мероприятиях в части реализации площадей в аренду;
- Разработка типового договора аренды, выдача рекомендаций по формулировкам условий;
- Согласование (под контролем и с уведомлением Заказчика) с операторами предварительных договоров аренды, краткосрочных и долгосрочных договоров аренды и протоколов разногласий к договорам аренды;
- Ведение базы данных операторов;
- Разработка и ведение арендного плана.

ПРИВЛЕЧЕНИЕ ФРАНШИЗ ДЛЯ ГАСТРОМАРКЕТА

Цель: организация работы по поиску и привлечению франшиз качественных операторов для размещения в составе гастромаркета.

Наша команда будет выполнять следующие задачи:

- Анализ рынка и подбор франшизы, максимально соответствующей выбранной концепции гастромаркета;
- Определение коммерческих условий франшизы, получение и уточнение информации, расчет финансовой модели;
- Изучение франчайзингового пакета документов, выдача рекомендаций по составу и содержанию документации;
- Проведение переговоров с франчайзером, согласование коммерческих условий;
- Участие в разработке и согласовании договора франчайзинга и лицензионного соглашения, выдача рекомендаций по формулировкам условий;
- Организация сделки, сопровождение при подписании договора франчайзинга.

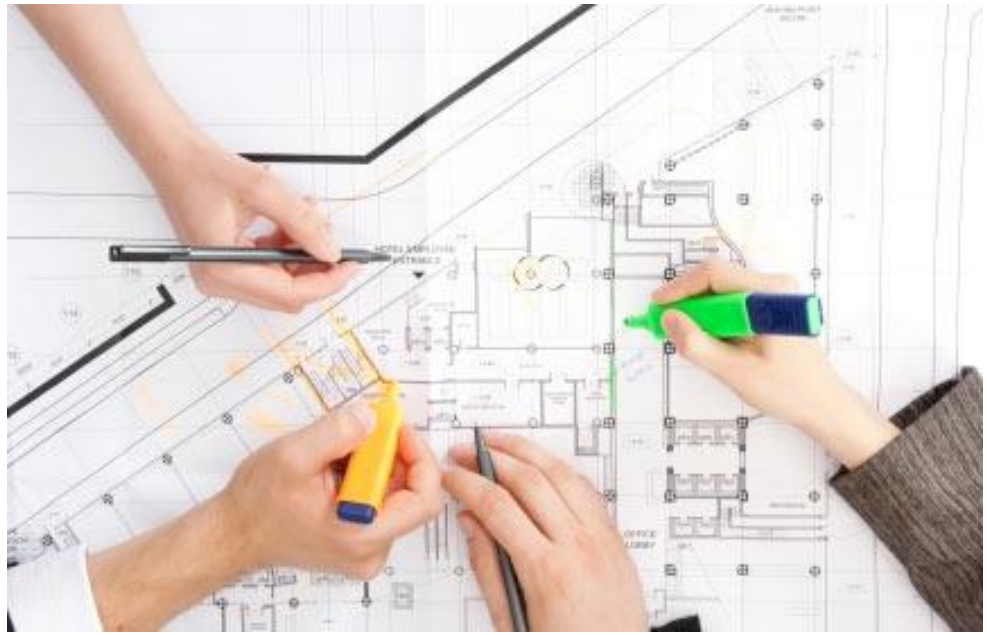
КООРДИНАЦИЯ ОПЕРАТОРОВ ГАСТРОМАРКЕТА ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ (1)

Разработка документа «Руководство по дизайну и отделке для операторов»

В составе:

- Элементы дизайна операторов в дизайне общественных зон, пограничные места, тип остекления и фурнитуры, зона фриза и расположение логотипов арендаторов
- Разрешенные отделочные материалы для операторов
- Способы и варианты расположения рекламных элементов операторов в общей зоне вблизи витрины/прилавка
- Разрешенное осветительное оборудование и его расположение в зоне контроля операторов (1,5м от витрины/прилавка)

Результат: готовый альбом с витринами и фасадами, подписывается в договорах с операторами



КООРДИНАЦИЯ ОПЕРАТОРОВ ГАСТРОМАРКЕТА ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ (2)

Сопровождение операторов на этапе проектирования и далее до открытия гастромаркета

Для этого этапа характерны следующие виды работ:

- координирование выдачи необходимого ТЗ для операторов проектировщикам
- получение необходимых данных для операторов
- сопровождение и консультирование операторов в выборе правильного инженерного и архитектурного решения на стадии подготовки проектов операторов и интеграции в системы функциональных зон
- выдача списка требований и технических условий операторам
- получение проектов от операторов
- анализ архитектурных решений операторов
- передача технических разделов проектов операторов генеральному проектировщику и получение четких комментариев для операторов
- согласование проектов и вывод операторов на площадку с подписанием Акта приемки-передачи площади

КООРДИНАЦИЯ ОПЕРАТОРОВ ГАСТРОМАРКЕТА ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ И ПРИЕМКЕ ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ

- Координирование операторов на площадке
- Контроль за предоставлением и подписанием операторами всех необходимых документов для начала отделочных работ
- Контроль за соблюдением и исполнением проекта и руководства по внутренней отделке для операторов на площадке
- Приемка площадей операторов и всех систем по Акту приемки
- Контроль дизайна и расположения рекламных вывесок
- Соблюдение сроков открытия операторов согласно договорам аренды
- Передача документации и помещений операторов службе эксплуатации

РАЗРАБОТКА БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ ГАСТРОМАРКЕТА

- Управленческий учет: в единой базе данных ведется регламентированный учет нескольких бизнес-единиц и управленческий учет по гастромаркету в целом.

- Оперативное управление деятельностью: планирование закупок, производства, продаж, учет продуктов по срокам хранения и сезонности, оценка материально-производственных запасов, учет дополнительных расходов.

- Управление производством: выпуск наборов, блюд, полуфабрикатов с расчетом себестоимости, учет специй и комплексных обедов, учет возможных недовложений продуктов при формировании себестоимости, развернутый учет полуфабрикатов, ручная корректировка, добавление и удаление списываемых в производство продуктов, автоматическая двусторонняя взаимозаменяемость аналогов, поддержка различных технологических карт (рецептур) одного блюда.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ГАСТРОМАРКЕТА

- Фудпрограмма (ассортиментная политика)
- Разнообразный ассортимент продукции
- Блюда в меню не повторяются в течение трех дней, за исключением самых популярных и сезонных блюд. При формировании обеда учитывается калорийность и химический состав блюд для обеспечения клиентов полноценным питанием
- Оптимизация технологического процесса
- Ротация ответственного персонала, модернизация оборудования, логистические схемы и пр.
- Контроль пищевой безопасности
- Исключение возможности вторичного использования готовой продукции
- Повышение качества и стандартизация услуг
- Меню, рецептура, технология производства, оптимизация внутренней логистики, оформление витрин, презентация блюд, время работы

РАЗРАБОТКА ДОКУМЕНТАЦИИ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА ОПЕРАТОРОВ ГАСТРОМАРКЕТА

- Разработка организационной структуры с описанием основных функций сотрудников и распределением зон ответственности
- Разработка штатного расписания по унифицированной форме в соответствии с утвержденной схемой организационной структуры. Размеры окладов соответствуют рыночным показателям.
- Разработка должностных инструкций для менеджеров, поваров, официантов, кассиров, подсобных рабочих
- Разработка системы мотивации персонала в целях усиления материальной заинтересованности работников в добросовестном, высокопрофессиональном и эффективном труде, повышения ответственности, улучшения качества работы работников, а также в целях создания условий для проявления творческой активности и инициативы каждого работника, достижения лучших показателей работы гастромаркета в целом.
- Регламенты использования униформы

ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ И СТОИМОСТЬ (1)

№ п/п	Наименование	Стоимость без НДС*	Сроки
1	Этап 1. Дизайн-концепция, технологическая концепция, 3D визуализация	1 784 000 руб.	1 мес.
2	Этап 2. Альбом дизайн-проект	1 316 000 руб.	2 мес.
3	Разработка бизнес-плана гастромаркета	Фиксированное вознаграждение 748 000 руб.	2 мес.
4	• Поиск и подбор операторов гастромаркета с уникальными концепциями. • Привлечение франшиз	Стоимость услуг по сдаче помещений в аренду и привлечению франшиз составит 175 000 руб. в месяц плюс 12% от годовой арендной платы по заключенным договорам	4-6 мес.

* Суммы указаны без учета НДС, без учета расходов на юридическое сопровождение, без учета операционных расходов на техническое обслуживание, охрану и клининг, не включают командировочные и накладные расходы, расходы на аренду помещений, расходы на профессиональный перевод документов с/на иностранные языки, на создание и сопровождение интернет-сайтов и другие обязательные платежи по объекту, и являются ориентировочными, должны быть скорректированы при уточнении технических требований и объема работ.

ОБЩИЙ ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ И СТОИМОСТЬ (2)

№ п/п	Наименование	Стоимость без НДС*	Сроки
5	Координация операторов гастромаркета при проектировании	Фиксированное вознаграждение 570 000 руб. в месяц	в течение всего периода проектирования
6	Координация операторов гастромаркета при выполнении и приемке отделочных работ	Фиксированное вознаграждение 570 000 руб. в месяц	в течение всего периода отделки
7	• Разработка бизнес-процессов гастромаркета • Организация питания посетителей гастромаркета • Разработка документации для персонала операторов	Фиксированное вознаграждение 670 000 руб. за каждого оператора	1-2 мес.

* Суммы указаны без учета НДС, без учета расходов на юридическое сопровождение, без учета операционных расходов на техническое обслуживание, охрану и клининг, не включают командировочные и накладные расходы, расходы на аренду помещений, расходы на профессиональный перевод документов с/на иностранные языки, на создание и сопровождение интернет-сайтов и другие обязательные платежи по объекту, и являются ориентировочными, должны быть скорректированы при уточнении технических требований и объема работ.

Спасибо за уделённое время и внимание!

Вальдемар Вайсс
Глава Российского филиала
Мунитор Группе

моб.: +7 (916) 824 6150
e-mail: wweiss@wweiss.ru
w.weiss@munitor.ru
www.munitor.ru