

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

## Бизнес – проект «Здоровый фаст – фуд»



Выполнили: обучающиеся  
группы ДОА – 12  
Бойченко А.А.  
Ушакова А.Е.



## Актуальность бизнес-идеи

Фаст-фуд любим многими, но вот только приносит много вреда организму: гастрит, ожирение и даже онкологические заболевания из-за жарки на масле.

Те потребители, которые это давно осознали, перешли на здоровое домашнее питание и запретили себе злоупотреблять гамбургерами и картошкой фри.

Но они остались в невыгодном положении: а что же быстро перекусить на ходу? Не всегда под рукой яблоко или банан, а иногда нужно что-то и помощнее. Да и готовить ежедневные контейнеры на работу в офис тоже не всем по душе.

Для следящих за весом, питанием и вообще здоровьем уже давно придумали здоровый фаст-фуд. От обычного он отличается рецептами и способом приготовления, большим количеством овощей и фруктов в меню, а малым — говядины, свинины, быстрых углеводов и масла.

Проект здорового фаст-фуда точно привлечет колоссальное внимание большой прослойки россиян, а при грамотном активном маркетинге способен переманить на свою сторону и завсегдааев традиционных ресторанов быстрого питания.



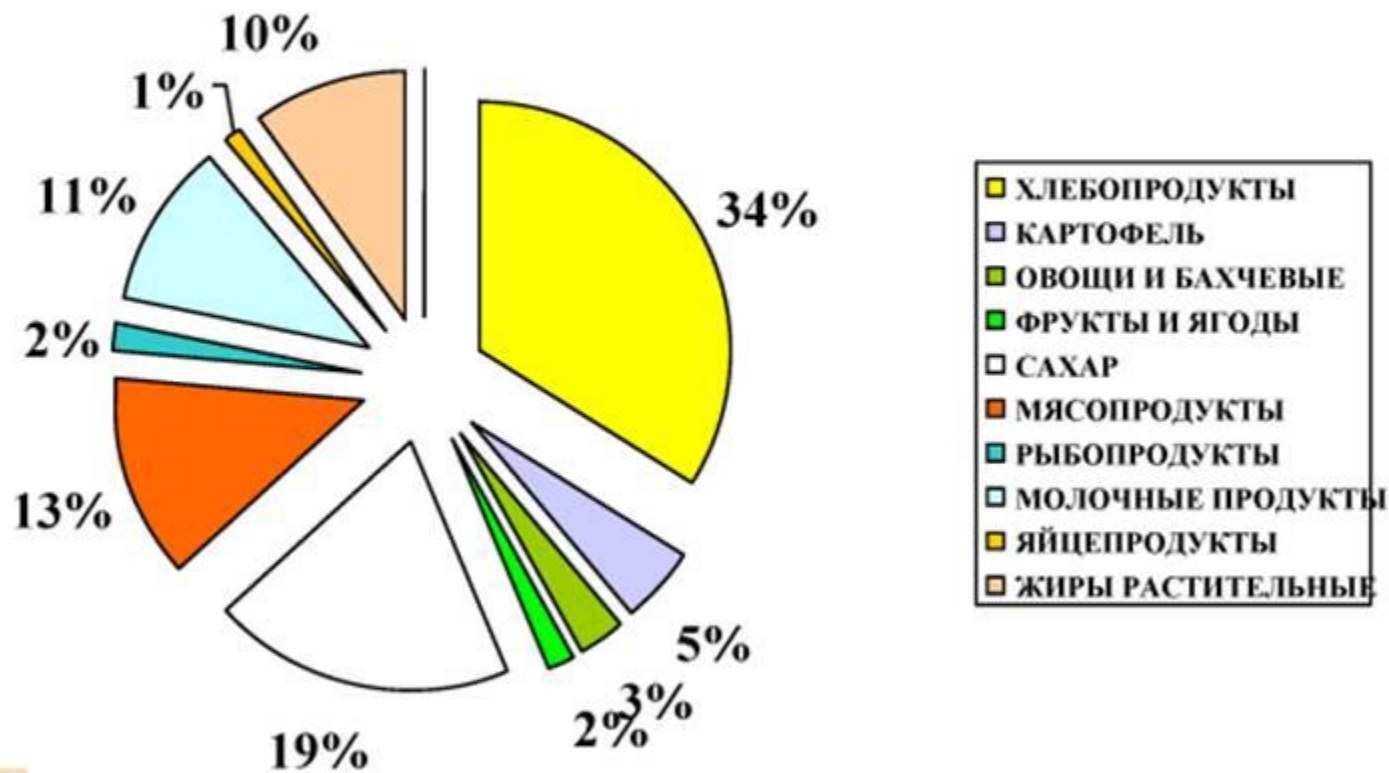
## Контингент посетителей кафе правильного питания

Основными посетителями кафе правильного питания будут являться люди следящие за здоровьем.

К ним относятся женщины, которые переживают и следят за своей фигурой. Люди, которые решили полностью исключить из своего рациона вредную пищу и перейти на здоровое сбалансированное питание. Также это могут быть те, у кого уже имеются проблемы со здоровьем.



# Рацион питания в России



**34% калорийности рациона приходится на мучные продукты**





## Меню

Меню может включать стандартные виды блюд — салаты, супы, мясные блюда, гарниры, десерты, напитки. Но все они должны готовиться по специальным технологиям.

В меню указывается даже количество калорий в блюде, чтобы наверняка не поправиться. Никакого майонеза, сахара, и совсем мало соли. Ассортимент продуктов для блюд ограниченный. Главный принципа работы – меньше готовить заранее. Гастрономических изысков здесь не подают. В меню обязательно указывают не только состав блюда, но и калорийность. Практически все, в особенности самые ходовые сэндвичи и правильные бургеры в 2 счета можно приготовить дома. Но все равно на собственной кухне организовать настолько серьезный подход к здоровому питанию вряд ли получится.

## **К примеру, в меню могут быть:**

- **Мясные блюда**

- куриная котлета на пару;
- куриная грудка;
- курочка на шпажках;
- рулет со шпинатом и грибами;
- говяжья вырезка («бон филе»);

- **Рыбные блюда**

- стейк из семги;
- семга на шпажках;
- тигровые креветки с чесноком;
- окунь с овощным соусом.

- **Гарниры**

- шпинат с чесноком;
- кабачки на гриле;
- цветная капуста («брокколи»);
- фасоль красная;
- картофель запеченный.

## Персонал

. Совместными усилиями они смогут разработать именно такое меню, которое и должно быть в кафе здорового питания.

Блюда здесь должны быть сытными и при этом малокалорийными. Готовить их можно только из экологически чистых свежих качественных продуктов. Кроме вкусовых и диетических свойств блюда должны иметь приятный аромат и красивое оформление. Это все может обеспечить только целая команда специалистов.

### **Штат обычно включает в себя:**

- Повар-30 тыс.
- Официант-20 тыс.
- Уборщица-15 тыс.

Учитывая специфику заведения, в штате кафе быстрого питания желательно иметь не только профессионального повара, но и диетолога

# Оборудование

Оборудование	Стоимость, ₹
Кассовые аппараты, 2 шт	30'000
Холодильники, 2 шт	40` 000
Плита, 1 шт	15'000
Стол	17'000
Гриль	7'000
Посуда	15'000
Подносы	3'000
Форма для сотрудников	10'000
TV-экраны	38'000
Итого	175,000



# Фото кухни



# Интерьер

Оформление интерьера тоже потребует больших вложений. Поскольку само по себе кафе и перечень его услуг являются очень специфическими, то интерьер должен быть особенным.

Для создания проекта дизайна интерьера лучше обратиться к профессионалу. Для этих целей оптимально будет привлечь молодых специалистов или даже студентов соответствующего профиля. Расходы в данном пункте бизнес-плана могут составить 100-200 тысяч рублей.



# Фото зала кафе



## **Преимущества кафе здорового питания:**

- уникальное торговое предложение – особое меню;
- набирающий популярность тренд здорового образа жизни;
- постоянно растущий спрос на этот вид услуг.
- быстрая окупаемость при грамотно составленной бизнес-стратегии;

## **Недостатки:**

- специфичность услуги, узкая ниша, которая не гарантирует высокий доход по сравнению с обычными кафе;
- высокая конкуренция с другими заведениями подобного типа;
- высокие требования клиентов к качеству блюд;
- большие вложения в открытие заведения.

# Маркетинговая стратегия

Маркетинговая стратегия бизнеса, в том числе рекламная кампания – это обязательные пункты бизнес-плана. Самое первое в этом деле – название заведения. Как говорится: «как корабль назовешь, так он и поплывет». Поэтому название должно быть ярким, звучным, привлекающим внимание, запоминающимся.

После этого – собственно рекламная кампания.

## **Наружная реклама:**

Она предполагает установку разного рода больших конструкций во всех оживленных местах в радиусе как минимум нескольких сотен метров от кафе. Если позволяют средства, то можно заказать растяжки над автодорогами, рекламные щиты, баннеры. Также, разумеется, должна быть яркая красивая вывеска на самом кафе.

## **Листовки, визитки, буклеты:**

Их обычно раздают во всех местах массового скопления людей. Но необходимо помнить, что 99% всех листовок люди обычно сразу же выкидывают в урну. Поэтому нужно придумать такое оформление листовки, чтобы оно чем-то привлекало внимание.

## **Реклама в СМИ:**

Размещение объявлений в газетах, на телевидении и радио, особенно в тематических передачах (спортивных или медицинских) – это очень эффективный способ рекламы. Но и самый дорогой.

## **Реклама в интернете:**

Сегодня использование интернета для продвижения товаров и услуг стало уже традиционным. Обычно создают свой сайт, группу или сообщество в социальных сетях. Также можно заказывать другие виды рекламы в интернете, в том числе и контекстную рекламу.

Реклама должна быть постоянной, не только в преддверии открытия заведения.

И обязательно нужно рекламировать ваше кафе там, где потенциально могут быть сосредоточены люди, ведущие здоровый образ жизни (в спорткомплексах, в фитнес-центрах и т.д.), а также люди, имеющие какие-либо проблемы со здоровьем (в соответствующих медицинских учреждениях).

## Возможная прибыль

Средний чек может составлять примерно от 250 до 1000 рублей. (Разница большая, т.к. одни клиенты будут приходить в кафе для полноценного обеда, другие – просто слегка перекусить). Будем считать, что заведение небольшое (не более 20 мест). В обычные дни наполненность заведения будет составлять 40-50%. По выходным и праздничным дням она может составить и 90%. Будем считать, что в месяце примерно 23 обычных дня, и 7-8 выходных и праздников. Выручка в месяц может составить около 110000-180000 рублей.



# Финансовый план

Сумма первоначальных вложений может быть разной, все зависит от многих факторов. Рассмотрим один из возможных вариантов.

Ремонт помещения и оформление интерьера – 100-200 тыс. руб.

Закупка оборудования, посуды и пр.– 175 тыс.руб.

Типографские расходы (печать листовок и т.д.) – 5 тыс. руб.

Заказ и изготовление своей уникальной униформы для персонала – 10 тыс. руб.

Итого – 390 тыс. руб.

Кроме вложений на открытие заведения понадобятся ежемесячные траты на развитие бизнеса.

Аренда и коммунальные платежи – 65 тыс. руб.

Зарплата — 65-85 тыс. руб.

Налоги – от 10 тыс. руб.

Пополнение товарного запаса – 50 тыс. руб.

Прочие расходы – 15 тыс. руб.

Минимальный срок окупаемости – год-полтора. Но это самый оптимистичный прогноз, при относительно невысоких стартовых вложениях.



# Заключение

Фаст-фуд здорового питания — это давно не изюминка, а необходимость. Последователей правильного питания, вегетарианцев и сыроедов довольно много, так что рынку необходимо соответствовать потребностям потребителей.

Современный фаст-фуд здорового типа бывает вегетарианским, ведическим и органическим. Даже в скромных заведениях нового типа упор делается на свежесть продуктов, правильные сочетания и отсутствие жиров. Да и в самой идее быстрого питания нет ничего нездорового. На самом деле бургеры могут быть настолько полезны, насколько это допускает современная диетология. Основные продукты, которые используются при приготовлении блюд в заведениях быстрого питания, — это мясо, рыба, овощи, соусы. Все составляющие становятся вредными только при определенной технологии приготовления. Если отказаться от пережаренного растительного масла в пользу оливкового, заменить соус на основе майонеза на йогуртный для мясных блюд, яблочный или бальзамический уксус — для салатов, положить больше овощей вместо дополнительной порции сыра или бекона, то получится здоровый перекус.

Фаст-фуд здорового питания с одной стороны вкусный и полезный, а с другой — относительно новый и обеспечивающий тем самым свое конкурентное преимущество. Но рынок еще не перегружен, и в него можно входить. Однако открывать свой фаст-фуд здорового питания стоит только если вы серьезно увлечены своим делом. Ведь вам придется постоянно работать и расти вместе со своим бизнесом.

*Спасибо за внимание.*

*Правильное питание  
фундамент на всю жизнь!*

