



# УНИКАЛЬНАЯ КОФЕЙНЯ БЕЗ КОФЕМАШИН

ГОТОВИМ В КОФЕЙНИКАХ, ДЖЕЗВАХ И КОФЕВАРКАХ

• COFFEE • CASAO • CHOCOLATE • GELATO •





**6-8%**

ежегодный рост потребления кофе  
в течение последних 10-ти лет

---

**НА 23%**

Выросла в России посещаемость кофеен с  
моноконцепцией за 2017 г.

---

**В 8 РАЗ**

ниже в России доля кофеен-моноконцепций,  
по сравнению с Европой

**ЧТО СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О ПОТЕНЦИАЛЕ  
РАЗВИТИЯ ДАННОГО НАПРАВЛЕНИЯ**

\*Согласно данным исследовательской компании NPD

\*\*К моноконцепциям относятся заведения, которые делают основной упор на кофе, а выпечка, сэндвичи и десерты считаются сопутствующими позициями.



# ПОТРЕБНОСТИ И КОНКУРЕНТЫ

---

## "НАДО СРОЧНО ПРОСНУТЬСЯ!"

- Кофе на вынос
- Кофемашины дома и в офисе
- Кофейные автоматы

(Кофе-Like, Nespresso, Beggins Coffee)

## "ДАВАЙ ВСТРЕТИМСЯ И ПОБОЛТАЕМ"

- Крупные сети кофеен
- Небольшие уютные кофейни
- Кафе, бары, рестораны

(Шоколадница, Кофе-Хауз, Starbucks)

## "ХОЧУ ПОПРОБОВАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ...", "Я ГУРМАН!"

- Кофейни с моноконцепцией
- Рестораны национальной кухни
- Заведения с узкой специализацией

(Double B, Кофе на кухне, Латтерия)

## "ИНОГДА НАДО СЕБЯ БАЛОВАТЬ!"

- Кондитерские и пекарни
- Кафе авторской кухни
- Кафе-мороженое

(Север-Метрополь, Буше, Джелатерия)

## "ХОЧУ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ"

- Кофейни с образовательной миссией
- Лектории и образовательные проекты
- Музеи

(Музей кофе, Tucano coffee, Kafema)

**"АДДИС" ПОЗВОЛЯЕТ УДОВЛЕТВОРИТЬ  
КАЖДУЮ ИЗ ЭТИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ОДНОМ МЕСТЕ**





# ИНТЕРАКТИВНЫЙ МУЗЕЙ КОФЕ: ГОТОВИМ В АНТИКВАРНЫХ КОФЕЙНИКАХ, ДЖЕЗВАХ И КОФЕВАРКАХ

- РЕТРО ВСЕГДА ОСТАЁТСЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ:  
"РАНЬШЕ БЫЛО ТЕПЛЕЕ, ВКУСНЕЕ, НАТУРАЛЬНЕЕ"
- КАЖДЫЙ НАПИТОК ИМЕЕТ СВОЮ ИСТОРИЮ И НАСТРОЕНИЕ
- БОЛЬШЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ - ЦЕННОСТЬ НАПИТКА ВЫШЕ



## ОТКРЫТАЯ КУХНЯ

ЗРИТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС СОЗДАНИЯ НАПИТКА:  
НЕ ПРОСТО ПРИГОТОВЛЕНИЕ, А МАГИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВО.  
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ СПЕЦИЙ В СТУПКЕ, СМЕШИВАНИЕ, ПЛАВЛЕНИЕ  
ШОКОЛАДА, ВЗБИВАНИЕ МОЛОКА...  
МОЖНО УВИДЕТЬ, КАК ПОДНИМАЕТСЯ ПЕНКА  
КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ, РАЗДЕЛЯЕТСЯ НА СЛОИ ЛАТТЕ ИЛИ  
ПЕРЕЛИВАЕТСЯ ИЗ ОДНОЙ КОЛБЫ В ДРУГУЮ КОФЕ  
В КОРОЛЕВСКОЙ КОФЕВАРКЕ "ODETTA"



## МНОГООБРАЗИЕ АВТОРСКИХ РЕЦЕПТОВ

**ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЦЕЛУЙ** - НЕЖНЫЙ ЛАВАНДОВЫЙ ЛАТТЕ С  
СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И КРУАССАНОМ  
**ОДЕЯЛКО** - ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЙ, ТЯГУЧИЙ И  
ОБВОЛАКИВАЮЩИЙ НАПИТОК С ШАПКОЙ ВЗБИТЫХ СЛИВОК  
**ИЮЛЬ** - ЛЕТНИЙ НАПИТОК НА ОСНОВЕ СПЕЦИАЛТУ КОФЕ, С  
ДОБАВЛЕНИЕМ ЦВЕТОВ ОСМАНТУСА И ХРИЗАНТЕМЫ  
**ЧИПОЛЛИНО** - ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ КАПУЧИНО, ПРИПРАВЛЕННЫЙ  
ЛУКОМ, ПАССЕРОВАННЫМ ПО ФРАНЦУЗСКОМУ РЕЦЕПТУ

# НЕ ТОЛЬКО КОФЕ



**БОЛЬШОЙ ВЫБОР КАКАО  
И ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА,  
АВТОРСКАЯ ЛИНЕЙКА ЧАЯ**



**ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ**



**ИТАЛЬЯНСКОЕ МОРОЖЕНОЕ  
РУЧНОЙ РАБОТЫ  
ДЖЕЛАТО**



# Место, которым делятся

Минимальные затраты на маркетинг- стимулируем  
"сарафанное радио" за счет уникального формата  
взаимодействия с гостями:

- **ЗНАКОМСТВО С КОФЕЙНОЙ ИСТОРИЕЙ:** ЛЕКЦИИ, МАСТЕР-КЛАССЫ, КОФЕЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ РАЗНЫХ СТРАН И ЭПОХ.
- **РЕГУЛЯРНОЕ ПОПОЛНЕНИЕ МЕНЮ** ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ
- **ВОВЛЕЧЕНИЕ ГОСТЕЙ** В ПРОЦЕСС СОЗДАНИЯ НАПИТКОВ
- **ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД** - АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТОВ ПОД ПОЖЕЛАНИЯ ГОСТЯ
- **БОНУСНАЯ СИСТЕМА** - ВНУТРЕННЯЯ ВАЛЮТА COFFEECOIN
- **ВОЗМОЖНОСТЬ УНЕСТИ "КОФЕЙНУЮ МАГИЮ" С СОБОЙ:** В ПРОДАЖЕ ТЕМАТИЧЕСКИЕ НАБОРЫ, СПЕЦИИ И ПОСУДА.

**Каждый 2-ой гость становится постоянным\***

\*по результатам тестового периода работы

Marina Khokhlacheva

7 отзывов · 10 фото

★★★★★ неделю назад

Здесь кофе не просто бодрящий напиток, здесь это произведение искусства! Уютная атмосфера заставляет забыть о времени и погрузиться в релакс. Если будете в Аддисе, непременно попробуйте яблочную шарлотку - она божественна!



← Ответить    👍 Нравится

Ivan Bendich

Местный эксперт · 31 фото

★★★★★ месяц назад

Мне понравилось: ребята повёрнуты на кофе и пытаются делать на его основе



# ГОВОРИМ "КОФЕЙНЯ", В УМЕ "РЕСТОРАН НАПИТКОВ"

Расположение в историческом центре  
( в районе Невского проспекта)  
Комфортные посадочные места

Эффектная подача напитков  
Натуральные ингредиенты  
Особый подход к приготовлению  
Большой выбор рецептов

**ВЫСОКАЯ СТОИМОСТЬ НАПИТКОВ\***

---

**БОЛЬШАЯ РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ  
ПО СРАВНЕНИЮ С ОСНОВНЫМИ  
КОНКУРЕНТАМИ**

\*воспринимается гостями адекватной,  
по результатам тестового периода работы



# 3 ГОДА ПРОЕКТУ

2014

**Небольшое, полузакрытое пространство – кофейный клуб.**

Знакомство с кофейной культурой. Понимание целевой аудитории. Анализ кофейного рынка. Разработка фирменного стиля. Проработка концепции.

2016

**Тестовая кофейня с минимальными затратами на открытие.**

Знакомство с потребителем, выявление потребностей. Нарботка лояльной аудитории. Опыт организации деятельности и работы с персоналом. Отбор партнеров. Проработка меню.

2018

**Более 500 постоянных клиентов (не менее 1-ого посещения в месяц).  
3500 человек в группе VK.com**

**Весь период велась работа на узнаваемость:**

Участие в выездных мероприятиях, фестивалях, в том числе ежегодном городском «DayCoffee» с 2015 по 2018г.

Участие в федеральных конкурсах «Russian Coffee Cup» в 2016 и 2017 г., «Джезва/ибрик» 2017. Проведение лекций, кофейных экскурсий, организация клуба «Кофемания»



# КОМАНДА



**МАРИНА КОРНЕЕВА**

ИНИЦИАТОР И ГОЛОВА ПРОЕКТА

## ТВОРЧЕСТВО И СОЗИДАНИЕ

30 лет. Образование высшее: «Государственное и муниципальное управление».

5 лет педагогической деятельности, в том числе 1 год на управленческой должности.

Опыт работы в продажах, организации культурно-массовых мероприятий, дизайна помещений.

Специалист в области кофе от истории до современных тенденций.

Максимальная социальная активность. Сочетание упорства и гибкости.

Масштабное мышление.



**САТТАР МИРАСОВ**

## ПОРЯДОК И РАЦИОНАЛИЗМ

26 лет. Образование высшее «Связи с общественностью».

Управление ресурсами, контроль качества, отчетность, структуризация

Педантичность, спокойствие, обязательность.

## ВНЕ ШТАТА

Маркетолог – Екатерина Просвиркина.

SMM – Никита Филиппов.

Дизайнер – Анастасия Жданн.

Кондитер – Доценко Юлия.

Бухгалтер – Наталья Рукавишникова.

**НЕОБХОДИМЫЕ ИНВЕСТИЦИИ 3 500 000Р.**

---

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:**

---

**50% ЧИСТОЙ ПРИБЫЛИ КОФЕЙНИ В ТЕЧЕНИЕ 5 ЛЕТ**

**ОРИЕНТИРОВОЧНО ЭТО 9 000 000Р.**

**ТОЧКА БЕЗУБЫТОЧНОСТИ ЧЕРЕЗ 23 МЕСЯЦА**

**Минимальный риск:**

проект существует уже более трех лет, отработана концепция, сформирована лояльная аудитория, есть уникальность и опыт организации дела. Рынок в этой сфере стабильный.

**Максимальную прозрачность ведения дел.**

**Возможность участия в дальнейшем развитии проекта:**

в планах построение федеральной сети кофеен.



# КОНТАКТЫ

---

**Корнеева Марина Анатольевна**

+7(911)834-31-25

mirasovamarina7@gmail.com

<https://vk.com/coffeeaddis>

[coffeeaddis.ru](https://coffeeaddis.ru)

ОТЗЫВЫ:

<https://g.co/kgs/MUW4uG>

<https://www.restoclub.ru/spb/place/addis>

[https://spb.flamp.ru/firm/addis\\_kofejjnya-70000001007544253](https://spb.flamp.ru/firm/addis_kofejjnya-70000001007544253)

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СМЕТА

Аренда помещения (1,2 месяц + залог в размере 2-х м.)	1 000 000	Льдогенератор	10 000
Зарплатный фонд на 2 месяца (7 чел.)	630 000	Посудомоечная машина	30 000
		Духовая печь с расстоечным шкафом	90 000
Регистрация ООО и товарного знака	70 000	Витрина холодильная	25 000
Охранная и пожарная сигнализация	25 000	Микроволновка	5 000
Лицензия на алкоголь	65 000	Витрина для мороженого	40 000
Система автоматизации	100 000	Фильтр для воды	6 000
Прочие юридические и орг.траты	50 000	Термопот	5 000
Касса	30 000	Форма сотрудников	17 000
Касса для алкоголя	35 000		
		Расходники для запуска (кофе, молоко, хоз. товары)	100 000
Ремонт и оборудование			
Ремонт помещения	300 000	Непредвиденные расходы	117 000
Дизайн	150 000		
Мебель	100 000		
Наружная реклама	50 000		
Полиграфия (меню)	5 000		
Барная стойка	150 000		
Музыка	30 000		
Посуда	100 000		
Аппарат для кофе на песке	30 000		
Фильтр-кофеварка	20 000		
Мороженница	100 000		
Морозильный ларь	15 000		

**ИТОГО: 3 500 000**



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРОГНОЗ ОПЕРАЦИОННОГО БЮДЖЕТА

На основе анализа рынка, показателей конкурентов и опыта работы кофейни "Аддис"

<b>Продажи</b>	в день	в месяц	в год
Кол-во чеков	100	3 000	36 000
х средний чек 500р.	50 000	1 500 000	18 000 000
<b>Расходы</b>			
Закупки (продукты и расходники)	14 000	420 000	5 040 000
Зарплатный фонд (7 сотрудников)	10 500	315 000	3 780 000
Аренда (Центральный р-н, 120 кв.)	8 333	250 000	3 000 000
Налоги	2 000	60 000	720 000
Юридические и бухгалтерские услуги	1 000	30 000	360 000
Маркетинг	666	20 000	240 000
Прочее (амортизация оборуд, облс. охранных и кассовых систем, эквайринг, комм. платежи, вывоз мусора, непредвиденные расх.)	3 300	100 000	1 200 000
<b>Итого</b>	<b>39 800</b>	<b>1 194 000</b>	<b>14 328 000</b>
<b>Прибыль</b>	<b>10 200</b>	<b>306 000</b>	<b>3 672 000</b>