



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

ОТЗЫВЫ:

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

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

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"

Продажи	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
Расходы			
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
Итого	39 800	1 194 000	14 328 000
Прибыль	10 200	306 000	3 672 000