

ДИПЛОМ В НОМИНАЦИИ
«ОРИГИНАЛЬНОСТЬ И ИННОВАЦИОННОСТЬ БИЗНЕС-ИДЕИ»

Международный конкурс
студенческих стартапов
«БИЗНЕС-ГЕНЕРАЦИЯ – 2023»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к стартап-проекту

Кафе «Мир иллюзий»

Ивкин Александр Сергеевич
Ефимова Алина Алексеевна
Гарафутдинова Анна Рустемовна
Казаков Артем Юрьевич

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Крымский федеральный университет имени В. И. Вернадского»
Институт экономики и управления

Высочина Марина Викторовна, к.э.н., доцент

Цель проекта:

Во время посещения кафе или ресторанов гости часто сталкиваются с такими проблемами как:

1. Некомпетентность персонала;
2. Большие очереди на столики;
3. Медленное обслуживание;
4. Невозможность путешествовать.

Мы предлагаем решение данных проблем:

- Во-первых, полностью роботизированный персонал.
- Во-вторых, возможность оценить блюдо в очках виртуальной реальности.



Актуальность, основная идея, ожидаемые результаты проекта:

Использование роботов упрощает соблюдение требований гигиены, чистоте, температуре, влажности и других стандартов, закрепленных в ресторанной сети. Каждый робот будет знать до 40 фраз, среди которых: “Здравствуйте!”, “Приятного аппетита!”, “Извините, я пока что занят!” и др. Все роботы будут снабжены сенсорами, с помощью которых легко передвигаются между столиками.

Благодаря виртуальным путешествиям можно сократить расходы клиентов (дешевле, чем реальные поездки), увеличить безопасность для здоровья, сэкономить время и поднять доступность, а также насладиться достопримечательностями других стран одновременно удовлетворив свои гастрономические пристрастия.

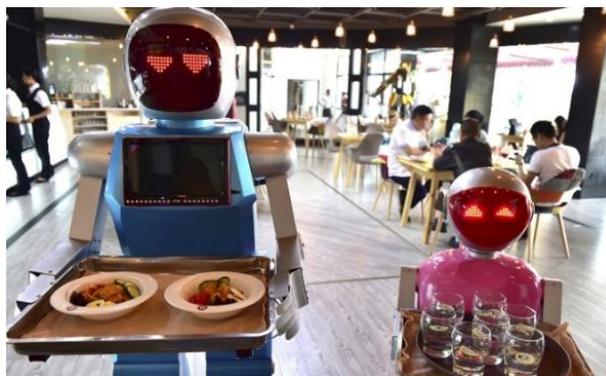


Краткое описание механизма реализации:

Посетив заведение, вас встретит робот-официант и предложит на выбор два зала: первый обычный и второй с погружением в виртуальную реальность.

Выбрав первый зал, вы делаете заказ роботу, и по готовности блюда он вам его подаст.

В зале виртуальной реальности к вам подъедет робот-официант и проконсультирует по поводу использования VR очков во время трапезы, примет и отдаст ваш заказ.



Наш потребитель:



Одинокие посетители



Пары



Семьи

Студенты и семьи, имеющие средний достаток.

Бизнес-модель

Партнеры: Поставщики продуктов и обслуживания.	Коммуникация с клиентами: Аккаунты в социальных сетях, создание сайта, опросные листы.	Покупатель: Студенты и жители со средним уровнем дохода.
КД: Разработка новых позиций меню, Виртуальное путешествие.	Ресурсы: Удачное месторасположение, роботизированный персонал.	Каналы сбыта: Реклама в соц. сетях, флаеры, баннеры на вокзалах и аэропортах.
Ценностное предложение: Быстрое и качественное обслуживание, погружение в виртуальную реальность одновременно с удовлетворением своих гастрономических пристрастий.	Расходы: Аренда, закупка продуктов, заработная плата персонала, реклама.	Доходы: Средний чек 1000 руб. Аренда помещения под банкеты и корпоративы.

Краткое экономическое обоснование

Кухня

Статья расходов	Количество, шт.	Стоимость, руб.
Электрические плиты	3	31 500
Холодильники	3	36 000
Духовые шкафы	2	52 000
Вытяжки	5	23 000
Весы электронные	2	1 800
Морозильные камеры	3	27 000
Мелкая бытовая кухонная техника (блендеры, комбайны, миксеры и т. д.)	25	34 000
Посудомоечные машины	2	40 000
Пароконвектомат	1	142 000
Кухонная мебель (столы, шкафы и т. д.)	10	127 000
Посуда и приборы	8 упаковок	40 000
Итого		554 300

Зал

Статья расходов	Количество, шт.	Стоимость, руб.
Контрольно-кассовая машина	1	15 000
Стол для зоны посетителей	10	100 000
Стулья	35	36 000
Диваны	5	75 000
Барная стойка	1	32 000
Разносы	40	7 500
Сушилки для рук	2	2 200
Итого		267 700

Персонал

Статья расходов	Количество, чел.	Стоимость, руб.
Управляющий	1	60 000
Администратор	2	100 000
Шеф-повар	1	60 000
Повара	6	210 000
Уборщицы	4	60 000
Итого		490 000

Прочее

Статья расходов	Количество, шт.	Стоимость, руб.
Аренда	1	100 000
Коммунальные услуги	1	20 000
Роботы-официанты	4	1 400 000
Робот-бармен	1	350 000
VR-очки	20	700 000
Программист	1	100 000
Прочие мелкие расходы	1	50 000
Итого		2 720 000

Общий итог: 4 032 000 руб.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ К СТАРТАП-ПРОЕКТУ

ФГАОУ ВО «КФУ им. В. И. Вернадского»
Институт экономики и управления

ИННОВАЦИОННОЕ КАФЕ "МИР ИЛЛЮЗИЙ"

Модель бизнес проекта подготовили:

Ивкин Александр Сергеевич
Гарафутдинова Анна Рустемовна
Ефимова Алина Алексеевна
Казаков Артём Юрьевич

Научный руководитель:

Высочина Марина Викторовна,
к.э.н., доцент

ПРОБЛЕМА

Во время посещения кафе или ресторанов гости часто сталкиваются с такими проблемами как:

- Некомпетентность персонала
- Большие очереди на столики
- Медленное обслуживание
- Однотипность интерьера

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ РЕШЕНИЕ ДАННЫХ ПРОБЛЕМ



Использование роботов упрощает соблюдение требований гигиены, чистоте, температуре, влажности и других стандартов, закрепленных в ресторанной сети

ЦЕННОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ

Возможность сократить расходы клиентов, сэкономить время, а также насладиться достопримечательностями других стран одновременно удовлетворив свои гастрономические пристрастия



КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

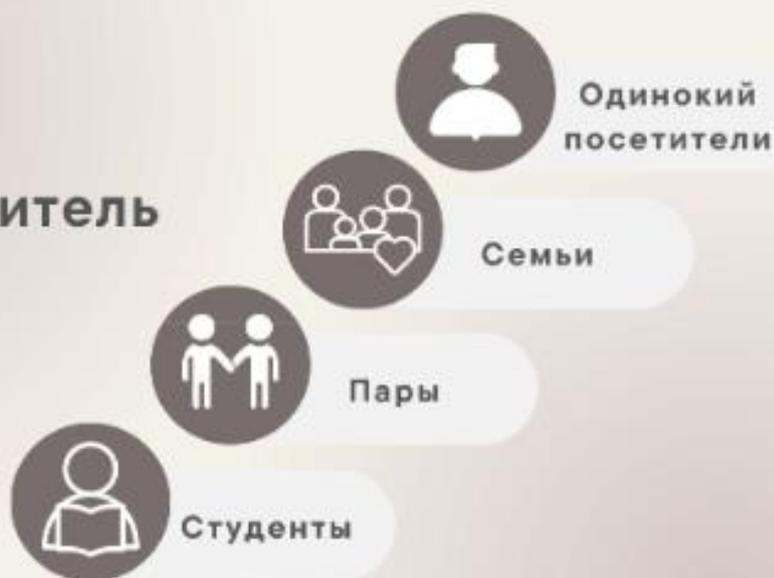
Вас встречает
робот официант

Вы выбираете зал: обычный
или с погружением в
виртуальную реальность

Выбрав первый зал, вы делаете
заказ роботу, и по готовности
блюда он вам его подаст

В зале виртуальной реальности вас
проконсультирует робот по поводу
использования VR очков во время
трапезы, примет и отдаст ваш заказ

Наш потребитель

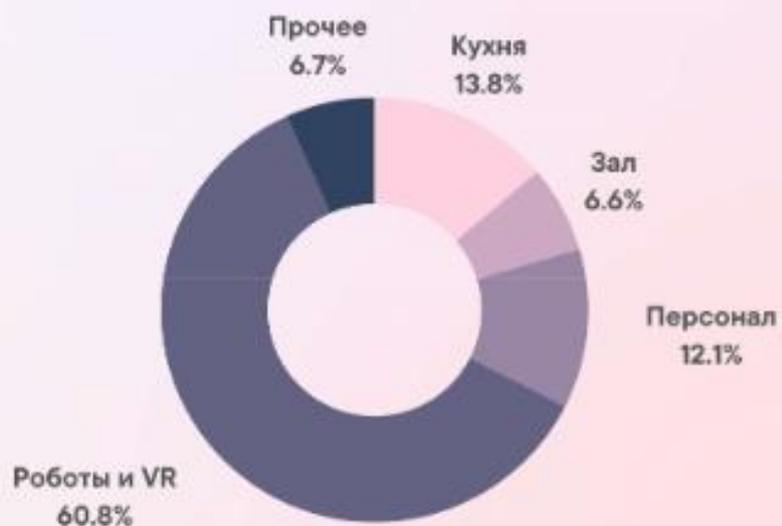


БИЗНЕС МОДЕЛЬ



РАСХОДЫ

Общий итог:
4.032 млн. руб.



Капитан команды
Ивкин Александр

НАША КОМАНДА

Гарафутдинова
Анна



Казаков
Артём



Ефимова
Алина

