



5070 Café 概念咖啡館

A concept place to hang around

2014. 5. 7
Paul Liu



緣起

- 這是一個概念
 - 希望5070能有個實體活動場所
 - 銀領：引領生活
 - 活躍銀領生活品質
 - 配合政府政策與社會需求--銀領照顧
 - 食安環境變化--需要一個可以放心吃喝的地方
 - 需求有變化, 選擇是權力
 - 希望能為餐飲的正向價值改變而盡力



Business Model

- 品牌定位: 5070 Cafe “一個可信賴的好地方”
 - 配合照顧**銀領政策**場地
 - 示範,引領,以**食品安全為優先**的餐飲概念
 - **銀髮生活園地**
 - 由**青銀合作**經營
 - **營利後分享**
- 客人來店的理由:
 - “**安心,感動的選擇**” 分享, 陪伴, 家庭聚會
- 目標顧客群:
 - 銀領族, 重視健康的青年族, 家庭聚會



Business Model

銀髮創新目標: Innovation for Active Senior

- 做個受歡迎的活躍老人---多來5070 Cafe
- 以懷古的生活品味及新穎的健康安全吸引年青人

- ✓ New **新穎-(創新)** 為銀髮設計
- ✓ Better **改良-(提升)** 更好,更方便
- ✓ Cheaper **普及-(效益)** 大眾化,人人消費得起



The Ps

- Place 場所
- Product 商品
- People 人員
- Price 價格
- Promotion 促銷
- Proactive 前膽



區隔與創新

場地

Place

- 功能
- 租金
- 租期

商品

Menu

- 食品安全衛生
把關
- 可選適合我的
- 中西合璧

服務

Service

- 銀青合作
- 客服共享



區隔與創新

價格

Price

- 價格
- 品質
- 價值

促銷

Promotion

- We offer a 10% senior's discount for age over 65 Or member of 5070

前膽

Proactive

- 新知
- 新食材
- 新選擇

區隔與創新

舊模式

一種制式

產品為主題

師傅技術主導

老闆 vs 員工

單純餐飲

新模式

量身的多樣選擇

套裝商業價值

STD 團隊導向

整合內外場共同分享

複合式功能



Food Ingredients 食材選購



- 生鮮食材 Fresh Ingredients :
 - Locally produced 在地新鮮當季食材
 - 生產履歷(優良農場)
 - Served with all-natural, trans fat free,
- 調味料 Cooking Condiments
 - 工廠登記
 - 檢驗合格
 - 切結品質保證
 - 抽驗報告
 - CNS, GMP, HACCP, ISO, 等驗證



Food Processing 烹調加工



Open Kitchen : 眼見為憑

- 進貨驗收: 品質, 包裝, 日期, 數量
- 儲存條件: 常溫, 冷藏, 冷凍
- 蔬菜水果清洗流程:
 - 自動波泡清洗, 去雜物
 - Ozone Water 去農藥
 - 離心去水
 - 備用
- 用水: Ozone Water , 紫外線殺菌消毒



Food Processing 烹調加工



廚房管理

- 砧板
- 刀具
- 工作平台
- 防止交叉污染
- 明確標示步驟,目的
- 知識透明管理
- FDA, GHP, Compliance 符合法令





Food Processing 烹調加工



Cooking Method Commitment

安心烹飪

- 兼顧健康與美味的烹飪方法
- 正確地使用食材(米油鹽醬醋茶)
- 選擇適當的器具(溫度,酸鹼度pH)
- 正確溫度控制
- 防止交叉污染





The Golden Menu 金色菜單



主餐A La Carte :

- 均衡營養,健康養生, 量身選擇
- 可選擇”標準”口味,或
- 依標示符號選擇:
 - 低鹽
 - 低油
 - 全素(Vegan)
 - 奶蛋素(Vegetarian)
 - 軟硬度
 - 蛋白Egg Whites only或全蛋,
 - 無硝火腿,培根(Nitrate-Free Ham or Bacon,) etc



The Golden Menu 金色菜單



菜單上標示餐點之特色:

- V:奶蛋素 Vegetarian
- VG:全素Vegan
- LF:低脂
- LC: 低膽固醇Lower in Fat & Cholesterol
- Spicy Level
- Kcal :參考熱量
- 普林Purine
- 警語
- 合作供應農場,認証單位





The Golden Menu 金色菜單

- 中式套餐:
 - 3蒸
 - 3燉
 - 3湯麵
- 可選軟硬度,飯或麵





The Golden Menu 金色菜單

西式套餐:

- Salad
- Soup
- Sandwich (含漢堡)
 - (Grilled Chicken, Tuna, Beef)
- Pasta,
- Pizza
- Pie





The Golden Menu 金色菜單



飲品 Beverages :

- 中式: 茶, 養生飲
- 西式: 優酪乳, 咖啡, 紅茶, 純果汁, 蔓越莓, 葡萄, 果菜汁, 汽水

Others:

- 養生: 堅果, 彭大海, 薑茶, 百果, 紅棗茶
- 甜點: 優格, 蛋糕

標示 Cal, Fat, Sat. Fat, Chol., Fiber



Functional Section

會議活動設施

- 樂工, 樂活
 - ✓ 會議
 - ✓ 演講
 - ✓ 顧問
- 音樂與音響
- 藝文生活





Challenge 挑戰

Who:誰來做莊, 事在人為

- 5070 ?
- Form a new Entity ?
- Outsource ?

How:規模大小

- Business Plan (A, B, C)

When:時間目標 X days before D Day

Where:地點

- A place from public building ?
- Rent from market市場
- Size坪數



Challenge



It's
Challenge
Time

Management Structure

- Operations 營運
- Marketing 行銷
- Accounting 財會
- Adm 管理

Challenge

The Numbers

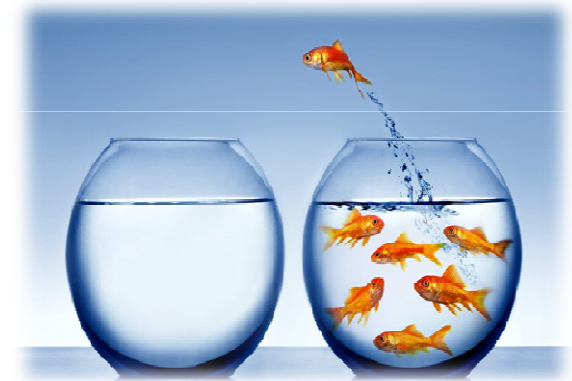
- Total Investment 投資額
- Return of Investment 投資報酬
- Performa P&L 預估損益
- Breakeven Point 營運平衡點



Challenge

- 1,000,000
 - 34,000
- @250/#134
 - Ln80
 - Dn54
 - S100
 - Tb25
- P60-80

S1,000,000
R200,000
L250,000
F300,000
A100,000
G150,000





And the point is...

今天的重點是...

- 一個好點子—開一家安心的好咖啡廳
- 能滿足5070的需求,
- 兼顧銀領照顧的宗旨,
- 同時能以實體店面對食品安全與衛生向社會做正面示範
- 推演成一個結構明確的“商業模式”
- 用**均衡營養,身心健康與食安衛生**創新區隔了市場現有的同業
- 以營運設計贏得消費認同, 進而創造**品牌價值**
- 大家一起努力找人,找地方,實現夢想



Thank You

謝謝大家！

2014. 5. 7
Paul Liu