



Шоколадная витрина для *кофейни*

без дополнительных сотрудников
и специального помещения

ПРОГРАММА КУРСА · 7 БЛОКОВ

5

ШОК. ПОЗИЦИЙ

10

ВИДЕОУРОКОВ

3

КОНСУЛЬТАЦИИ

3

МЕСЯЦА ПОДДЕРЖКИ

СОДЕРЖАНИЕ

6 блоков — от идеи до витрины в вашей кофейне

Каждый блок — практический шаг. Видео, документы, шаблоны. Всё нужное уже внутри.

1

БЛОК ПЕРВЫЙ

Почему шоколадная витрина — must-have для любой кофейни

Почему шоколад — инструмент управления средним чеком. Реальные кейсы из работающих кофеен РФ и РБ. Маржа от 200% без специального оборудования.

- Главный инструмент доп. заработка — без кухни и без доп. сотрудника
- Маржа от 200% — реально без специального оборудования
- Как адаптировать ассортимент под сезон, аудиторию и праздники
- Кейсы из работающих кофеен — цифры и результаты

 **Расчёт маржи** — введите данные, остальное посчитается автоматически

Позиция	✂ Себест., руб	✂ Наценка, %	✂ Ед./день	💰 Цена, руб	💰 Прибыль/день	💰 Выручка/день
Ассорти в розетках	0,5	300	20	2,00 руб	30,00 руб	40,00 руб
Плитки с предсказаниями	1,2	320	10	5,04 руб	38,40 руб	50,40 руб
Шоколад фигурный	1,5	200	10	4,50 руб	30,00 руб	45,00 руб
Шоколад без сахара	2	250	5	7,00 руб	25,00 руб	35,00 руб
Шоколадный батончик	1,8	200	5	5,40 руб	18,00 руб	27,00 руб
 ИТОГО В ДЕНЬ	← меняйте цифры под свои данные			141,40 руб	197,40 руб/день	

 Видеоурок Кейсы Таблица расчёта

2

БЛОК ВТОРОЙ

Рабочее место, оборудование, сырьё и темперирование

Полный список всего необходимого с комментариями. Поставщики для РФ, РБ и стран СНГ. Три видеоурока по темперированию — основа всей работы с шоколадом.

- ◆ Шоколад: молочный, белый, горький, б/сахара — где закупать и у кого
- ◆ Сублиматы, орехи, маршмеллоу — готовый список с ценами
- ◆ Инвентарь: миски, шпатели, листы, мешки, капсулы, розетки
- ◆ Рабочее место бармена — 1,5 м стойки, микроволновка, холодильник

 3 видеоурока по темперированию УРОК 1

Темперирование **тёмного шоколада** — метод посева, рабочая температура 45°C → 31°C

 УРОК 2

Темперирование **молочного шоколада** — метод посева, рабочая температура 45°C → 30°C

 УРОК 3

Темперирование **белого шоколада** — метод посева, рабочая температура 45°C → 29°C

 3 видеоурока по темперированию Список закупки с ценами Контакты поставщиков

3

БЛОК ТРЕТИЙ

Стартовые 5 позиций под концепцию вашей кофейни

Пять позиций, протестированных в реальных кофейнях. Каждая закрывает свою аудиторию и сценарий покупки.

01

Шоколадное ассорти в бумажных розетках

Главная позиция трафика. Низкий порог входа, высокая повторная покупка. Темперирование, сублиматы, орехи. Себестоимость и цена.

★ ТРАФИК

02

Шоколад фигурный / на палочке

Визуальный якорь витрины. Работа с формами, декор красителем, упаковка ПЭТ. Сезонные форматы под праздники.

📷 ФОТО

03

Плитки с предсказаниями

Подарочный формат. Отливка, вложение карточки с пожеланием, упаковка с лентой. Высокий эмоциональный отклик.

📁 ПОДАРОК

04

Шоколад без сахара

Расширяет аудиторию. Для гостей на ПП и диабетиков. Та же техника — другое сырьё. Как презентовать и кому предлагать.

🌿 ПП

05

Шоколадный батончик

Формат, который работает и как импульсная покупка, и как подарок. Шоколадный корпус с начинкой, упаковка в фольгу. Варианты: с орехами, сублиматами.

🍫 БАТОНЧИК

📺 Видео на каждую позицию

📄 Технологическая карта

💰 Расчёт себестоимости

4

БЛОК ЧЕТВЁРТЫЙ

Скрипты продаж: как бармен говорит про шоколад

Готовые карточки для сотрудников — с фразами, ответами на возражения и советами по подаче. Обучение всей команды за один рабочий день.

Карточка 1 — Открытие продажи

СОТРУДНИКУ

«К вашему кофе — попробуйте наш шоколад ручной работы. Сегодня есть с малиной и с фундуком.»

Произносится легко, без давления, пока готовится кофе. Работает на 80% гостей.

Карточка 2 — Ответ на «дорого»

СОТРУДНИКУ

«Это ручная работа из бельгийского шоколада — одна штука вместо десяти обычных конфет.»

Переводит цену в ценность. Не спорит — объясняет.

Карточка 3 — Подарочный формат

СОТРУДНИКУ

«Берёте кому-то в подарок? У нас есть плитки с предсказаниями — красиво упакованы, отличный вариант.»

Предлагается в конце разговора. Увеличивает чек.

Карточки для сотрудников (PDF)

Полезная видеoinформация про шоколад

5

БЛОК ПЯТЫЙ

Документация, саннормы и ценообразование

- ◆ Какие документы нужны для легальной продажи — под РФ, РБ, страны СНГ
- ◆ PDF-презентация по санитарным нормам: что, как и почему
- ◆ Ценообразование — как поставить цену, чтобы продавалось и зарабатывало

 Калькуляционная карточка на каждый продукт

- ◆ Ассорти в розетках
- ◆ Шоколад фигурный
- ◆ Шоколадный батончик
- ◆ Плитки с предсказаниями
- ◆ Шоколад без сахара

Каждая карточка: себестоимость → наценка → цена продажи → маржа в рублях

 PDF-презентация по сан. нормам Калькуляционные карточки × 5 Шаблоны документов

6

БЛОК ШЕСТОЙ

Упаковка, выкладка и санитарная документация

Видеоурок по упаковке и выкладке шоколада + скрипт по санитарным нормам и полный пакет санитарной документации по техническому процессу.

- ◆ Принципы выкладки витрины: высота, свет, акценты, маршрут гостя
- ◆ Как менять витрину под сезон и праздники за 30 минут
- ◆ Этикетки — правила оформления по ТР ТС 022/2011, шаблоны, где заказывать
- ◆ Скрипт по санитарным нормам: что проверяет СЭС, как к этому готовиться
- ◆ Технологические карты (ТК) на каждую позицию — готовые шаблоны
- ◆ Журналы по тех. процессу: температурный контроль, контроль сырья, учёт готовой продукции
- ◆ Сопутствующая санитарная документация: программа производственного контроля, маркировка, хранение

 Состав санитарного пакета

- ◆ Технологическая карта (ТК)
- ◆ Журнал учёта готовой продукции
- ◆ Журнал температурного контроля
- ◆ Правила маркировки и хранения

 Видеоурок: упаковка и выкладка Схема выкладки витрины Шаблоны этикеток Скрипт по сан. нормам Санитарная документация

ПО ОКОНЧАНИИ КУРСА

Сопровождение на первые 3 месяца

Курс — это не разовое обучение. Мы продолжаем работать вместе, пока ваша витрина не встанет на поток.



ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ ФОРМАТ

Еженедельный фотоотчёт витрины — 3 месяца

После завершения курса каждый клиент еженедельно присылает фотоотчёт своей шоколадной витрины в течение 3 месяцев.

- ♦ Фото витрины и выкладки — раз в неделю, удобным способом (мессенджер, почта)
- ♦ Элина даёт персональную обратную связь: что скорректировать в выкладке, ассортименте, оформлении
- ♦ Отслеживаем динамику продаж и помогаем настроить витрину под вашу аудиторию
- ♦ При смене сотрудников — быстрый инструктаж по материалам курса



12 фотоотчётов за 3 месяца

Каждый отчёт — это обратная связь от Элины и уверенность, что витрина развивается в правильном направлении.

 12 фотоотчётов Личная обратная связь Анализ динамики

НАВСЕГДА

Постоянный доступ к видеоурокам курса

После окончания курса все видеоматериалы остаются у вас — навсегда. Возвращайтесь к урокам в любой момент.

- ♦ Поменялся бармен — включите ему нужные уроки по темперированию и выкладке
- ♦ Расширяете ассортимент — перемотайте к нужному блоку и освежите технологию
- ♦ Сезонное обновление — видео по новым форматам доступно в любое время
- ♦ Вопрос по документам или саннормам — открыли раздел, нашли ответ за минуту



Все видеоуроки
Доступ навсегда



Все документы
Скачать в любой момент



Обновления
При смене команды



С телефона
В любом месте

 Постоянный доступ Для новых сотрудников С телефона в любое время



ВКЛЮЧЕНО В КУРС

Три консультации лично с Элиной

После курса вы не остаётесь один на один с вопросами. Три часа поддержки включены в стоимость.



Консультация 1 — Санитарные нормы

Требования под вашу страну. Хранение, маркировка, документы для проверок. 1 час онлайн или офлайн.



Консультация 2 — Калькуляция и ценообразование

Совместный разбор себестоимости позиций, цены, расчёт маржи. 1 час онлайн или офлайн.



Консультация 3 — Свободная / практическая

Любой вопрос: персонал, поставщики, выкладка, рецептуры, продажи. 1 час онлайн или офлайн.

\$300

Стоимость курса · Кофейня без кухни

✓ 7 блоков · 10 видеоуроков

✓ 5 шоколадных позиций

✓ Калькуляционные карточки × 5

✓ PDF по санитарным нормам

✓ 3 консультации по 1 часу

✓ Карточки скриптов для команды

✓ 12 фотоотчётов + обратная связь

✓ Постоянный доступ к видеоурокам



Стартовая закупка сырья

Для запуска шоколадной витрины вам понадобится запас шоколада 7 кг + расходные материалы. Покупается один раз — хватает на первые 2–3 недели работы.

📦 Шоколад — 7 кг (молочный + тёмный + белый)

~\$140

📦 Сублиматы и орехи (стартовый набор)

~\$60

📦 Упаковка, розетки, мешки, этикетки

~\$60

🔑 Инвентарь (миски, шпатели, формы)

~\$40

💰 Итого: старт витрины «под ключ»

~\$300

* Цены ориентировочные. Точный расчёт под ваших поставщиков делается на Консультации 2 — калькуляция и ценообразование.

ЦИФРЫ ГОВОРЯТ САМИ ЗА СЕБЯ

Курс + сырьё = \$600

это средняя *дневная выручка* кофейни с шоколадной витриной