



Вот и подходит 2016 год к концу.
Настало время подвести его итоги.

Будем говорить фактами и цифрами, как мы любим ☐

Блок Производство:

- За весь 2016 год мы приготовили для вас 11 500 вафель.
- Всего 585 кг ананасов, было использовано как добавки для вафель и йогурт — завтраков.
- Бариста Почистили и использовали 434 кг бананов.
- 57 гостей Кофе Хаба, стали обладателями фирменных термосов Coffee Hub и скидки при покупке напитка в этот Термос.
- Хитом из напитков стал Капучино. Почти 40 000 раз вы его приобрели.
- Самым популярным по количеству визитов был Кофе Хаб Кирова 64.
- Для приготовления кофе мы использовали около 1 тонны 400 кг кофе за весь год ☐
- 15 000 литров молока, если рассчитывать что средняя корова в среднем дает 10 литров в день, и 3 % теряется при обработке молока, то для того чтобы обеспечить кофейни и кофе — бары молоком — потребовалось бы примерно 5 коров, которые каждый день давали бы по 10 литров молока.
- Самые популярные сиропы: Карамель, Мята и Шоколад.
- 377 литров йогурта мы использовали для Йогурт — Завтрака.
- Примерно 80 000 стаканчиков для кофе было использовано ☐

Отзывы:

- Более 1000 постов и отзывов мы получили в социальных сетях.
- Около 30 отзывов были написаны в книги отзывов и предложений в кофейнях и кофе — барах.
- Нашей кофейне даже подарили подарок на день рождения ☐ Спасибо, Юля!)

Развитие компании:

- Мы открыли Тренинг Центр в Москве.

Данный материал скачан с сайта <http://blog.coffee-hub.ru> Все материалы на этом сайте принадлежат ООО "Миллионер" и их авторам.

- Открыли первую кофе — точку в г. Москва, ул. Профсоюзная 66, строение 1 в Бизнес Центре.
- К нам присоединился первый партнер — франчайзи, который в январе — феврале откроет Coffee Hub в г. Калининграде (кофейню и кофе — бары).
- Мы сделали такие сервисы как work.coffee-hub.ru и rent.coffee-hub.ru | coffee-hub.ru для удобства поиска сотрудников, помещений для аренды и получения заявок на партнерство по франчайзингу.
- Создали и постоянно дорабатываем нашу Информационную систему, которая раз в неделю обрастает крутыми доработками для автоматизации процессов.
- Наша Бариста первый раз участвовала в отборочном чемпионате по Latte Art (для нас это большой опыт и шаг вперед), и заняла 3 место.
- В этом году, мы уже второй раз выступали на Russian Coffee Cup, и этот раз был гораздо лучше чем предыдущий, а следующий — будет еще лучше ☐
- Мы разработали и утвердили новый формат кофе — баров, создали быстро повторяемую и масштабируемую модель.
- Договорились со ВСЕМИ ключевыми поставщиками продукции и оборудования о взаимовыгодных условиях для нас и наших партнеров — франчайзи.
- Запустили корпоративную почту founder@coffee-hub.ru (пишите письма основателю Никите Сторожуку).
- Улучшили наши ежедневные финансовые отчеты и сделали их удобнее.
- Обзавелись CRM системой учета, которая позволит нашим партнерам не заниматься её настройкой, а просто воткнуть все в розетку, ввести логин, пароль и начать работу ☐
- Утвердили Фирменный Стиль 2.0.
- Основатели компании прошли обучение на курсах Бизнес Молодости ЦЕХ21 и ряд дополнительных программ.
- Автоматизировали расчет сумм по инвентаризациям.
- Улучшили табель учета рабочего времени.
- Наконец — то нашли себе в компанию Логиста.
- Теперь мы можем влиять на профиль обжарки нашего кофе, просить обжарщика



- жарить его темнее / светлее, менять рецептуру, что следовательно будет менять вкус.
- Кофе приезжает к нам в фирменных упаковках по 250/500/1000 грамм.
- Усовершенствовали финансовую модель и бюджет компании, сделав его наиболее прозрачным и возможным для ведения бизнеса в любом городе, с любым партнером и контролем любого объекта.
- Основатель компании прошел обучение и получил диплом MBA (Master Business Administration) Российского и Европейского образца.

Это далеко не всё, что произошло с нами и нашей компанией за 2016 года.

Поздравляем вас, наших гостей, партнеров, поставщиков, акционеров, команду и всех, кто причастен к Хабу. Мир вашему дому, любовь в ваши семьи и здоровья вам.

С наступающим новым годом!