

DEGUSTACIJSKA TOČKA BRIŠKIH VIN NA GRADU DOBROVO

september 2018

Aleš Božič/Etra d.o.o.

IDEJNA ZASNOVA DEGUSTACIJSKE TOČKE BRIŠKIH VIN

Samopostrežna degustacijska točka z vsemi elementi za odlično, atraktivno, unikatno, pa tudi ekonomsko upravičeno pokušino briških vin, ki naj bi vinskemu (in tudi siceršnjemu) turizmu v Brdih dala dodatno dimenzijo.

PRINCIP DELOVANJA DEGUSTACIJSKE TOČKE BRIŠKIH VIN

- Predvideli smo osem samopostrežnih pip, ki imajo poleg ekrana za postopek točenja vgrajene tudi ekrane na dotik z vsebino, vezano na vino in vinarja, katerega vino se toči iz dotične pipe.
- Sistem točenja je predviden preko čipa na dnu vsakega kozarca (kozarec bo tudi spominski /z natiskanim logotipom točilnega mesta, oz. Brd/, saj ostane kupcu).

POSTAVITEV DEGUSTACIJSKE TOČKE BRIŠKIH VIN

- Degustacijski kotiček vsebuje točilni pult (samopostrežne pipe) z blagajniškim delom, hladilne komore za sode in tehniko, na nasprotni strani ob steni pa klasični pult s pralnim strojem za kozarce, koritom s pipo, odlagalnim pultom in policami pod njim.
- Nad njim smo predvideli vinoteko z vinsko ponudbo vinarjev, katerih vina se točijo iz pip. S tem bi gostje, ki bi jim bili degustacijski vzorci všeč, lahko izbrano vrsto vina tudi kupili.
- Predviden je tudi degustacijski sedežni kot s klopjo, stoli in mizami, pa tudi mizice za druženje, kar bi predvsem v primeru skupin razbremenilo prostor pred pipami, dalo gostom priložnost za naročila prigrizka (narezka), bi jim pa ponudilo tudi motiv in čas za morebitno novo pokušino vin.

Degustacijski sedežni kot s klopjo, stoli in mizami, pa tudi mizice za druženje, kar bi predvsem v primeru skupin razbremenilo prostor pred pipami, dalo gostom priložnost za naročila prigrizka (narezka), bi jim pa ponudilo tudi motiv in čas za morebitno novo pokušino vin



Vinoteka z vinsko ponudbo vinarjev, katerih vina se točijo iz pip. S tem bi gostje, ki bi jim bili degustacijski vzorci všeč, lahko izbrano vrsto vina tudi kupili



Točilni stebri z ekrani na dotik



Točilni pult -
samopostrežne pipe - z
blagajniškim delom



DINAMIKA TOČENJA VIN NA DEGUSTACIJSKI TOČKI BRIŠKIH VIN

Predlagamo časovno omejeno točenje vin (recimo mesečna menjava, ki naj bo vezana na ponudbo in povpraševanje), seveda pa priporočamo tudi občasno menjavo zgolj vrste vin, pa tudi samih vinarjev. To predlagamo predvsem zato, da bi se gostje vračali na pokušino drugih vin... Verjetno pa bi bila marketinško tudi zelo zanimiva degustacija iste vrste vina različnih vinarjev.

POTEK DEGUSTACIJE VIN NA DEGUSTACIJSKI TOČKI BRIŠKIH VIN

Naš predlog je, da iz posamezne pipe na en degustacijski kozarec priteče 0.025 l vina, kar sicer ob degustacijski količini (en čip) skupno na osmih pipah znese 2 dcl vina, kar je po našem mnenju kontrolirana količina.

ZAPOSLENI NA DEGUSTACIJSKI TOČKI BRIŠKIH VIN

Za to delovno mesto bi bil dovolj zgolj en zaposleni na izmeno, ki bi prodajal kozarce s čipi, pa tudi vina, menjal sodove in pripravljaj kozarce za pokušino, kontroliral delovanje naprav ter bil tudi strokovni informator. Po našem mnenju bi bila dodatna priložnost za zaslužek tudi možnost, da bi poleg degustacije ponudili tudi prigrizke v briškem stilu....

ŠIRITEV PONUDBE

Če bo povpraševanje preseglo ponudbo (v kar ne dvomimo), je zelo dobro, da je tudi sicer dovolj prostora za širitev tovrstne ponudbe. Paviljon je namreč na odlični lokaciji (v srcu Brd) in idealen za celoletno delovanje, zato smo enotnega mnenja, da bo ta ponudba močno vplivala tudi na obisk izven glavne sezone. Ker je produkt zelo primeren tudi za skupine (predvsem zaradi učinkovitega točenja - hitro na več pipah), menimo, da bi turizem s to zelo posebno ponudbo lahko v Brdih dobil povsem novo dimenzijo. Z degustacijo bi se namreč obiskovalci neposredno seznanili tudi s ponudniki vin in posledično z obiskom njihovih vinskih kleti, restavracij in nastanitev.

PROMOCIJA VINARJEV

Po našem mnenju ta degustacijski kotiček ne bi bil konkurenca drugim ponudnikom gostinskih in vinskih storitev. Nasprotno - to bi bilo zgolj dobro ogrevanje za obisk le-teh.

Ker vlečemo vzporednice s pivsko fontano, ki je mega uspešnica (čez 100.000 obiskovalcev letno!) v precej manj turističnem okolju, menimo, da tovrstni tip promocije Briških vin v ničemer ne bi zaostajal za njo, pa čeprav gre za drugo ciljno skupino (ali pa tudi ne). Ponudili bi namreč zelo podoben poslovni model, ki temelji na unikatnosti in menimo, da bi že zaradi tega bila ta degustacijska točka medijsko in tudi sicer zelo zelo odmevna - tako v Sloveniji, kot tudi v tujini.

PREDVIDENA INVESTICIJA

tehnična oprema in delo	128.000,00
šanki in oprema	15.000,00
investicija skupaj	143.000,00

TEHNIČNA OPREMA IN DELO

	OPIS MATERIAL	KOLIČINA	EM	CENA / SKUPAJ
1.	Hladilna komora s pripadajočo opremo (2x vrata)	1	kpl	18.790,00 €
2.	Ventilski bloki v kompletu z merilno opremo	1	kpl	8.639,62 €
3.	Hladilni sistem	1	kpl	2.592,00 €
	- hlajenje pitonov			
	- hlajenje cevovodov			
	- hlajenje medija			
4.	Stebrički	1	kpl	13.627,18 €
5.	Paneli	1	kpl	1.747,08 €
6.	El. krmilna omara	1	kpl	8.860,00 €
7.	Rfid sistem	1	kpl	6.140,69 €
8.	Nadzorni sistem	1	kpl	5.261,89 €
9.	Elektronska in prog. oprema in ekrani na dotik	4	kpl	7.008,65 €
10.	Drobni material	1	kos	2.632,89 €
	SKUPAJ:			75.300,00 €

TEHNIČNA OPREMA IN DELO

	OPIS DELO	KOLIČINA	EM	CENA / SKUPAJ
1.	Elektro projektiva		1 kpl	
2.	Strojna projektiva		1 kpl	
3.	Elektro montaža		1 kpl	
4.	Strojna montaža		1 kpl	
5.	Montaža teren		1 kpl	
6.	Zagon		1 kpl	
	SKUPAJ:			52.700,00 €

ŠANKI IN OPREMA

- Regali
- Stoli
- Mizice
- Blagajna
- Korita in pipe
- Grafična oprema točilnega mesta
- Razstavne police
- Vodovodna napeljava

PREDVIDENI PRIHODKI IN STROŠKI DEGUSTACIJSKE TOČKE BRIŠKIH VIN

število prodanih kozarcev letno	letni prihodki	letni stroški	amortizacija	letni RVC	
30.000,00	196.722,00	101.120,00	28.600,00	67.001,31	0,47
50.000,00	327.870,00	155.200,00	28.600,00	144.068,85	1,01
70.000,00	459.018,00	209.280,00	28.600,00	221.136,39	1,55
predpostavke:					
prodajna cena kozarca 8 EUR (6,5574 + DDV)					
nabavna cena vina 5 EUR/1 liter					
stroški vzdrževanja 10,000 EUR letno vključeni					
amortizacija 5 let					
letni stroški dela (2 zaposlena po 1500 bruto2 mesečno)=36.000					
stroški dela se delijo s stroškovnim mestom prodaje narezkov, butelj, ... in je upoštevano 1/2 stroška					
najemnina prostora ni upoštevana					