

CUỘC THI Ý TƯỞNG KHỞI NGHIỆP SÁNG TẠO
MITC STARTUP NĂM 2023

Chủ đề cuộc thi: HIỆN ĐẠI – ĐỔI MỚI – TÀI NĂNG – SÁNG TẠO
Modern - Innovation – Talent – Creation

QUÁN CHAY TỪ BI

Lĩnh vực: Kinh Doanh Dịch Vụ Ăn Uống



Đơn vị dự thi : Khoa Tin Học và Kinh Tế
Trường Cao đẳng Công Thương Miền Trung

NHÓM DỰ THI

- 1. Nguyễn Thị Hón**
- 2. Nguyễn Lê Thanh Hào**
- 3. Văn Tấn Tiền**

Phú Yên, Tháng 05 năm 2023

DANH MỤC

Hồ sơ dự án được đóng tập theo thứ tự:

1. Danh mục tài liệu
2. Bảng tóm tắt dự án
3. Bản thuyết minh dự án

BẢNG TÓM TẮT DỰ ÁN

I. Tên nhóm / cá nhân dự thi

1. Họ và tên (cá nhân hoặc trưởng nhóm dự án): Nguyễn Thị Hón
2. Số điện thoại liên lạc: 0347143540
3. Địa chỉ Email: dieukhuong1994@gmail.com
4. Danh sách thành viên trong nhóm

Họ và tên	Năm thứ	Chuyên ngành	Kinh nghiệm sở trường cho dự án
Nguyễn Thị Hón	II	TC Tin44A	- Có sở thích nấu ăn - Bản thân đang ăn chay trường
Nguyễn Lê Thanh Hào	II	TC Tin44A	- Khả năng giao tiếp tốt, hiểu biết nhiều về thị trường
Văn Tấn Tiền	II	TC Tin44A	- Quản lí website, đưa ra các ý tưởng quảng bá

II. Tóm tắt dự án với các thông tin sau:

1. Ý tưởng chính của dự án:

- Trong cuộc sống hằng ngày của chúng ta khẩu phần ăn rất là quan trọng như: “Giàu chất dinh dưỡng, thực phẩm có đảm an toàn vệ sinh”. Có nhiều người nghĩ rằng ăn chay không có chất nên nếu ta ăn chay sẽ bị thiếu chất gây ra bệnh. Nhưng em không cho là vậy vì em đang chay trường. Các loại rau củ quả có rất nhiều chất: Xơ, Vitamin C và E, axit Folic, Magie, chất béo không bão hòa và phytochemical. Vì vậy lợi ích ăn chay sẽ giúp chúng ta giảm cholesterol, giảm huyết áp và giảm nguy cơ mắc bệnh về tim, giảm nguy cơ phát triển bệnh đực thủy tinh thể, giảm giúp rủi ro bị tiểu đường tuyến 2 (ngũ cốc nguyên hạt, các loại đậu, các loại hạt), giảm nguy cơ ung thư (ung thư đại trực tràng)....

- Trong thời bây giờ chúng ta không biết nguồn cung cấp thịt động vật (cá, tôm, gà, heo, bò ...) có sạch hay không và xuất xứ từ đâu. Bên cạnh đó, em còn muốn lan tỏa tình thương yêu của chúng ta đến những loài động vật nhỏ bé: “Chúng cũng muốn sống, chúng cũng có gia đình và đồng loại”, nên việc ta

giảm bớt việc ăn thịt và đặt ra cho mình một chế độ ăn cân bằng hợp lí để chúng ta có một cơ thể khỏe mạnh.

- ✓ Ăn chay rất có lợi cho sức khỏe có thể thanh lọc được cả thân và tâm. Quán chay Từ Bi sẽ phục cho khách hàng một bữa ăn ngon, sạch, giàu chất dinh dưỡng. Nguyên liệu đảm bảo tươi được cung ứng từ các nhà vườn tại địa phương.

2. Mô tả sản phẩm/dịch vụ, giá trị dự án (trả lời câu hỏi dự án đang giải quyết vấn đề gì cho khách hàng)

- Khách hàng đến với Quán chay Từ Bi sẽ được phục vụ một cách vui vẻ và tận tình nhất. Đảm bảo sẽ đáp ứng tất cả nhu cầu cho khách hàng, quán chay có chuyên gia tư vấn, giới thiệu các món ăn phù hợp cho từng khách hàng.

- Với không gian mới lạ do được thiết kế là một tòa nhà 3 tầng rộng rãi vật liệu sử dụng chủ đạo bằng gỗ nâu kết hợp với nhiều loại cây bố trí bên trong và xung quanh quán cùng địa điểm tọa lạc gần bờ biển cho khách hàng cảm giác mát mẻ, khi bước vào bên trong là cảm giác sáng khoái bởi gam màu chủ đạo bên trong là màu xanh của cây cối tươi mát, mát rượi thoải mái cùng tiếng nhạc thiền hòa lẫn tiếng sóng biển du dương êm dịu giúp giảm stress và xua tan mệt mỏi sau những giờ làm việc hay học tập.

- Đến với quán chay Từ Bi khách hàng sẽ có một bữa ăn ngon và giàu chất dinh dưỡng, có ích cho việc dưỡng bệnh hay đang trị bệnh, đang quá trình hồi phục sức khỏe.

3. Mục tiêu của dự án (trong 1 năm, 3 năm, 5 năm)

- Năm đầu tiên 2024: Quảng bá hình ảnh, tổ chức nhiều sự kiện nhằm thu hút, khẳng định thương hiệu trong khách hàng trẻ tạo điều kiện cho việc tuyên truyền cho quán dễ dàng. Từng bước khắc phục những thiếu sót do vừa mở cửa. Đặt mục tiêu hoạt động lâu dài với lượng khách cố định tối thiểu mỗi ngày là 40 khách hàng thường xuyên và 20 khách mới. Sau 6 tháng hoạt động, tổng kết kinh doanh 6 tháng qua có ưu điểm, nhược điểm nào để quyết định tiếp tục cách hoạt động như trước hay sẽ thay đổi. Nâng cấp và sàng lọc Menu theo quý (1 quý 3 tháng). Nắm bắt nhanh chóng xu thế và phát triển mô hình kinh doanh quán chay Từ Bi nhằm mang đến cho khách hàng những loại món ăn xanh, sạch, giàu chất dinh dưỡng và an toàn tốt cho sức khỏe.

- Năm 2026: phát triển và mở rộng quán chay Từ Bi, mở thêm 2 chi nhánh trong tỉnh. Tiếp tục quảng bá tuyên truyền cho quán chay.

- Sau năm 2028: quán chay Từ Bi phát triển và khẳng định thương hiệu quán chay uy tín, chất lượng, mở rộng thêm các tỉnh ngoài: Nha Trang, Bình Định, Đà Nẵng, Quảng Nam dần dần mở rộng ra 36 tỉnh thành khác và trên đất nước Việt Nam ta.

4. Xác định thị trường mục tiêu

- Mục tiêu khách hàng là những người độ tuổi lao động, người già những người thích sự yên bình, quan tâm đến sức khỏe: độ tuổi từ 25 tuổi đến 70 tuổi có mức thu nhập trung bình từ 6.000.000vnd/1 tháng. Đặc biệt là những người yêu thích và có thói quen ăn chay. Mục tiêu khách hàng của quán đa dạng về nghề nghiệp như làm việc tự do, công nhân, nhân viên văn phòng, học sinh, sinh viên, người dân đang sinh sống và làm việc tại khu vực...

5. Xác định đối thủ cạnh tranh và điểm khác biệt của Dự án (Đối thủ trực tiếp trong ngành, lĩnh vực và điểm khác biệt sáng tạo giúp dự án thành công)

- Hầu hết những tiệm chay hiện nay là những tiệm lâu nay, đối tượng khách hàng chủ yếu của họ là những người thích ăn chay, cùng lượng lớn những khách hàng quen thuộc và chỉ đông khách vào những ngày như đầu tháng, rằm. Vì khó để níu những người khách quen ở những tiệm này nên với mô hình thân thiện, gần gũi mang phong cách hiện đại và thư giãn, ưu tiên sức khỏe em tin rằng Quán chay Từ Bi có thể tạo sự hấp dẫn với nhiều đối tượng hơn.

6. Vốn ban đầu (định phí, biến phí, marketing): 352.130.000 VND

Chi phí của tháng: 157.950.000VND

Lợi nhuận 1 tháng: 38.050.000vnd

Thời gian lấy lại vốn: 9 Tháng

7. Các nội dung khác (nếu có).

- Xây dựng nội quy cho quán.

- Nâng cấp kiến thức quản lý và chuyên môn nắm bắt nhanh chóng xu hướng

- Đào tạo đội ngũ nhân viên hiểu biết hơn về các món ăn chay (kết hợp giữa khẩu vị và chất dinh dưỡng giúp nâng cao sức khỏe cho khách hàng, kiến thức tại sao phải ăn chay, ăn chay có những lợi ích gì, chủ trương của quán chay là sức khỏe con người là quan trọng nhất, đề cao tinh thần yêu động vật), kết nối giữa khách hàng và quán chay như là những người bạn, người thân trong gia đình khi khách đến với quán chay Từ Bi.

BẢN THUYẾT MINH DỰ ÁN

I. Tổng quan dự án

1. Dự án thuộc giai đoạn nào dưới đây

- Dự án đang trong giai đoạn ý tưởng.

2. Mô tả tổng quan:

Trình bày dưới dạng **Business Model Canvas** (*Lưu ý: chỉ điền các thông tin tối giản, cốt lõi của dự án*)

Đối tác chính	- Nhà cung cấp nguyên liệu chất lượng cao: Đối tác này có thể cung cấp các nguyên liệu hữu cơ và chất lượng, như rau, quả, đậu, hạt và các sản phẩm từ đậu phụ. - Đối tác vận chuyển nhanh trong thành phố nếu khách hàng đặt online
Hoạt động chính	Cung cấp các món ăn chay giàu dinh dưỡng có lợi cho sức khỏe (hạn chế sử dụng dầu cũ để chế biến món ăn, hạn chế sử dụng nhiều dầu vào thức ăn), ngoài ra còn có các nước uống sử dụng từ các loại hạt, rau, củ, quả ...có nguồn gốc hữu cơ.
Giải pháp giá trị	Mang đến cho khách hàng những bữa ăn ngon giàu chất dinh dưỡng và không khí thư giãn tại quán (thích hợp cho ai đang điều trị bệnh).
Quan hệ khách hàng	Thẻ khách hàng thân thiết tích điểm nhận quà gắn kết với khách hàng với quán (móc khóa chữ Từ Bi hàng đặt riêng của quán) và còn các loại móc khóa khác.
Phân khúc khách hàng	- Khách hàng mục tiêu từ 25 – 70 tuổi có sở thích, thói quen ăn chay. - Khách hàng quan tâm đến sức khỏe và thích những loại thức uống ít ngọt . Khách hàng làm việc tự do
Nguồn lực chính	Nhân viên quản lý, đầu bếp, chuyên gia tư vấn dinh dưỡng gia đình, nhân viên phục vụ, nhân viên dọn vệ sinh, nhân viên bảo vệ .
Các kênh truyền	Kênh Tiktok, Quảng cáo trên Youtube, Website Quán

thông	chay Từ Bi, Fanpage Facebook, Quảng cáo trên các hội nhóm nhiều người quan tâm theo dõi như: Tuy Hòa Young, thổ địa Phú Yên, địa điểm ăn uống và nghỉ dưỡng,...
Cơ cấu chi phí	Vốn ban đầu (định phí, biến phí, marketing): 352.130.000 VND Chi phí của tháng: 157.950.000VND
Dòng doanh thu	Doanh thu 1 tháng: 196.000.000 VND Lợi nhuận 1 tháng: 38.050.000vnd Thời gian lấy lại vốn dự tính là gần 9 Tháng

II. Chi Tiết Dự Án

1. Mô tả sản phẩm dự án và cách vận hành

- Khi khách đến với quán chay Từ Bi nhân viên sẽ chào đón phục vụ vui vẻ và tận tình nhất tạo cho khách hàng có cảm giác thoải mái nhất (đó là tâm ngôn của quán: khách đến khách về đều vui vẻ), sau đó nhân viên sẽ tư vấn cho khách hàng thực đơn đảm bảo sức khỏe. Ngoài ra với không gian mát mẻ và yên tĩnh khách hàng có thể chọn vị trí ngồi hòa nhập với mọi người hoặc một khu vực riêng tư để tập trung cùng góc nhìn ra biển tuyệt đẹp. Với hai mùa của năm: mùa nóng thì mát mẻ, mùa lạnh thì bố trí không gian ấm cúng giống như tình yêu của gia đình vậy. Quán cũng tận dụng website chính thức để bán các món ăn chay online và tiếp nhận cả những yêu cầu đặt hàng lớn như mâm cúng hay đặt tiệc quán cũng sẽ đáp ứng một cách tận tình.

2. Tính độc đáo, sáng tạo

- Không giống đa số các quán chay hiện nay, Quán chay Từ Bi kết hợp cả sự thỏa mái trong cả thân và tâm. Không chỉ cung cấp cho khách hàng một món ăn chay chất lượng quán còn cho khách hàng một nơi để thư giãn.

Đặc biệt, khi khách hàng đến với quán thì được chuyên gia tư vấn dinh dưỡng dựa vào nhu cầu của khách sẽ tư vấn các món ăn phù hợp với nhu cầu để khách hàng có sự lựa chọn đúng đắn và tốt nhất cho sức khỏe.

3. Thuyết minh về mô hình kinh doanh

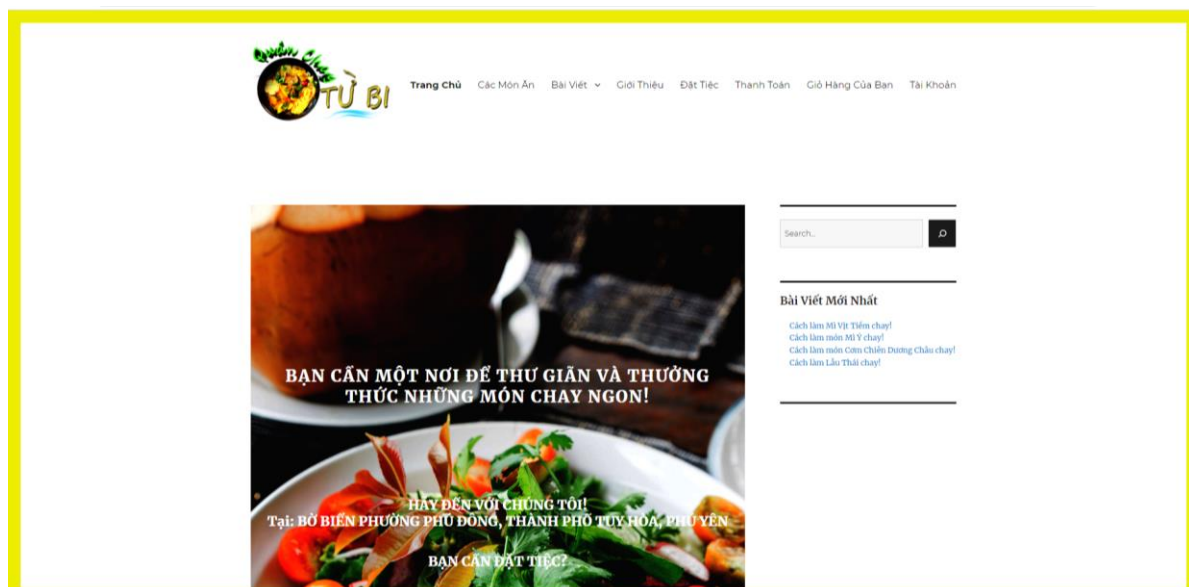
- **Lợi ích cho khách hàng từ các món ăn, thức uống, dịch vụ:** Quán chay Từ Bi là nơi thư giãn sau thời gian làm việc căng thẳng, mang đến cho khách hàng những món ăn giàu dinh dưỡng tốt cho sức khỏe, gắn kết yêu thương bạn bè, gia đình.

- **Phân khúc khách hàng:** Khách hàng mục tiêu từ 25 – 70 tuổi có sở thích ăn chay, quan tâm đến sức khỏe và thích uống những loại thức uống ít ngọt tốt cho sức khỏe. Những khách hàng làm việc tự do. Là công nhân, nhân viên văn phòng, người dân đang sinh sống tại khu vực kinh doanh có mức thu nhập trung bình 6.000.000 VNĐ/ tháng .

- **Các kênh phân phối đến với khách hàng:**

Khách hàng có thể đến quán dùng trực tiếp hoặc đặt hàng online qua hotline hoặc qua trang web của quán, quán sẽ làm việc với đối tác vận chuyển sẽ giao hàng đến tận nơi khách hàng yêu cầu.

- **Các kênh marketing, tiếp cận đến khách hàng:** Tổ chức sự kiện thực tế, quảng bá thông qua các kênh truyền thông (Tiktok, quảng cáo trên Youtube, Website Quán chay Từ Bi, Các Fanpage Facebook, ...), Marketing truyền miệng đến khách hàng từ cảm nhận khi sử dụng dịch vụ của quán.



Website Quán chay Từ Bi

- **Tổ chức sản xuất/kinh doanh:**

4h sáng Quán bắt đầu mở cửa nhân viên phục vụ quét dọn, lau bàn ghế chuẩn bị mọi thứ sẵn sàng bắt đầu đón khách, đầu bếp chuẩn bị các nguyên liệu để chế biến món ăn.

Bắt đầu bán hàng khi khách đến mua, tất cả nhân viên chào khách hàng “chúc quý khách một ngày vui vẻ”. Kinh doanh đến 20h tối bắt đầu dọn dẹp rửa các dụng cụ bán hàng, sắp xếp bảo quản tài sản.

- Chuẩn bị nguồn lực:

* Nguồn lực con người :

+ Tuyển 4 nhân viên phục vụ: Độ tuổi từ 18-25, hoạt bát, nhanh nhẹn, ngoại hình ưa nhìn, giọng nói dễ nghe rõ ràng.

+ Tuyển 1 đầu bếp chính và 2 đầu bếp phụ: từ 20-40, vui vẻ thân thiện, hòa đồng với mọi người, có kỹ năng cao về nấu món chay.

+ Tuyển 2 nhân viên tư vấn về giá trị dinh dưỡng món ăn: Độ tuổi từ 30-45, hiểu rõ về món ăn chay hoạt bát, thân thiện, điềm tĩnh, ngoại hình ưa nhìn giọng nói dễ nghe rõ ràng.

+ Tuyển 1 quản lý: 25 tuổi trở lên, tốt nghiệp trung cấp ngành kinh tế trở lên, có kinh nghiệm làm việc, năng động, có tâm huyết, ngoại hình dễ nhìn giọng nói dễ nghe.

+ Tuyển 1 bảo vệ: Từ 18 tuổi trở lên, đã được đào tạo bởi công ty bảo vệ.

+ Tuyển 1 tạp vụ: từ 20 tuổi trở lên, gọn gàng, siêng năng .

Làm việc thời gian 4h-20h Lương nhân viên như sau:

+ Chuyên gia tư vấn 200.000vnd/ngày

+ Phục vụ: 15.000vnd/h

+ Đầu bếp chính: 400.000vnd/ngày

+ Bếp phụ: 200.000vnd/ngày

+ Quản lý: 260.000vnd/ngày

+ Bảo vệ: 150.000vnd/ ngày

+ Tạp vụ: 170.000vnd/ ngày

- Cơ Cấu Chi Phí

* **Vốn cố định**

Đơn vị tính : 1000VNĐ

STT	Loại trang thiết bị	Số lượng	Giá thành	Thành tiền
-----	---------------------	----------	-----------	------------

HIỆN ĐẠI – ĐỔI MỚI – TÀI NĂNG – SÁNG TẠO
Modern-Innovation-Talent-Creation

			(đơn giá)	
1	Bàn ghế	15 bộ	3.000	45.000
2	Chén, bát, đĩa, muống	50 bộ	350	17.500
3	Tủ lạnh	3 cái	6.000	18.000
4	Ấm siêu tốc	5 cái	10.000	500
5	Tủ đông	1 cái	20.000	20.000
6	Dụng cụ nhà bếp (dao, kéo...)	3 bộ	2.000	6.000
7	Máy tính kết hợp in bill	1 cái	14.000	14.000
8	Cân điện tử	2 cái	90	180
9	Ly, đế ly	10 bộ	200	2000
10	Máy lạnh	5 cái	6.000	30.000
11	Tivi	3 cái	10.000	30.000
12	Kệ để chén bát, đĩa, ly....	5 cái	200	1.000
13	Thiết bị điện và camera			10.000
Tổng				194.180

*** Vốn biến đổi**

Đơn vị tính : 1000VNĐ

STT	Các loại chi phí	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền/tháng
1	Mặt bằng	1	6.000	6.000
2	Quảng cáo			3.000
3	Lương nhân viên			78.600
4	Điện nước	1	8.000	8.000
5	Internet, wifi			300
6	Nguyên liệu chế biến (rau củ quả, nguyên liệu khô....)			50.000
7	Hao hụt nguyên liệu			2.000
8	Vệ sinh, rác			50
9	Chi phí bảo trì			5.000
10	Chi phí phát sinh			4.000
11	Khác (hộp cơm, ly.... mang về)			1.000
Tổng				157.950

3. Kế hoạch nhân sự:

STT	Vị trí	Số	Thời	Giá thành	Chức	Tiêu	Lương 1 tháng
-----	--------	----	------	-----------	------	------	---------------

HIỆN ĐẠI – ĐỔI MỚI – TÀI NĂNG – SÁNG TẠO
Modern-Innovation-Talent-Creation

		lượng	gian làm việc		năng nhiệm vụ	chuẩn	
1	Quản lý	1	4h-20h	260.000 vnd/ngày	Kiểm soát nhân sự, hàng hóa, xây dựng chương trình kinh doanh mới	Tốt nghiệp trung cấp ngành kinh tế trở lên	7.800.000vnd
2	Chuyên gia tư vấn	2	4h-20h	200.000 vnd/ngày	Tư vấn các món ăn cho khách hàng	Có giấy chứng nhận về chuyên gia thực phẩm gia đình	12.000.000vnd
3	Đầu bếp chính	1	4h-20h	400.000 vnd/ngày	Chế biến món ăn	Tốt nghiệp trung cấp ngành chế biến món ăn trở lên	12.000.000vnd
4	Đầu bếp phụ	2	4h-20h	200.000 vnd/ngày	Phụ bếp chính	Có đam mê về món ăn chay	12.000.000vnd
5	Phục vụ bàn	4	6h-20h	15.000vn d/h	Bưng bê thức ăn, phục vụ cho nhu cầu khách hàng	18 tuổi trở lên	25.200.000vnd
6	Tạp vụ	1	4h-20h	170.000v nd/n	Dọn vệ sinh	20 tuổi trở lên	5.100.000vnd
7	Bảo vệ	1	4h-20h	150.000v nd/n	Bảo vệ an ninh (tài sản của quán cũng như tài sản	Đã được đào tạo bởi công ty bảo vệ	4,5.000.000vnd

					của khách hàng)		
Tổng							78.600.000vnd

*** KẾ HOẠCH KINH DOANH**

STT	TÊN SẢN PHẨM	SỐ LƯỢNG	GIÁ BÁN	DOANH THU 1 THÁNG, ƯỚC LƯỢNG 400TÔ/ĐĨA
1	Bún bò Huế chay	1 tô	35.000	14.000.000
2	Bánh xèo chay	1 đĩa	25.000	10.000.000
3	Cơm chiên dương châu chay	1 đĩa	80.000	32.000.000
4	Bún măng chay	1 tô	45.000	18.000.000
5	Canh hạt sen	1 tô	50.000	20.000.000
6	Mì vịt tiềm chay	1 tô	90.000	36.000.000
7	Mì ý chay	1 đĩa	60.000	24.000.000
8	Nấm xào	1 đĩa	35.000	14.000.000
9	Bí Xanh kho	1 đĩa	25.000	10.000.000
10	Bánh bèo củ dền	1 đĩa	20.000	8.000.000
11	Nước đậu	1 ly, chai	10.000	4.000.000
12	Nước ép, sinh tố các loại	1 ly	20.000	8.000.000
TỔNG				196.000.000VND

Với bảng kế hoạch kinh doanh phân tích ở trên thì doanh thu dự tính là:
196.000.000 VNĐ/tháng, mà ta biết:

DOANH THU/THÁNG – CHI PHÍ/THÁNG = LỢI NHUẬN/THÁNG

196.000.000 – 157.950.000VNĐ = 38.050.000vnd

Tức là, mỗi tháng lợi nhuận dự tính là 38.050.000vnd. Trong đó, vốn cần có ban đầu được tính theo công thức:

Vốn cố định+ Vốn biến đổi = Vốn cần có ban đầu

194.180.000 VNĐ+ 157.950.000VNĐ =352.130.000 vnd

Vậy, thời gian lấy lại vốn: 352.130.000 /38.050.000 ≈9 tháng

4. Kết quả tiềm năng của dự án

Theo em tìm hiểu thì Phường Phú Đông chưa có quán chay hay là tiệm chay nào chuyên bán cả. Thêm nữa bãi biển ở đây có nhiều người lui tới nên đặt quán ăn chay ở đây thì khách hàng sẽ biết đến được nhiều.

Quy mô tiềm năng của dự án có thể được xác định bằng cách đánh giá các yếu tố sau:

- Tổng quan về thị trường ăn chay: Hiện nay, chế độ ăn chay đang trở thành một xu hướng phổ biến trên toàn cầu. Người tiêu dùng ngày càng chú trọng đến sức khỏe, môi trường và đạo đức trong việc lựa chọn thực phẩm. Do đó, thị trường ăn chay đang mở ra nhiều cơ hội kinh doanh.

- Tình hình thị trường quán chay: Trên thị trường, quán chay đang trở thành một lĩnh vực kinh doanh có tiềm năng phát triển. Người tiêu dùng đang tìm kiếm những quán chay chất lượng cao, có sự đa dạng trong thực đơn và phù hợp với nhu cầu ẩm thực của họ. Tuy nhiên, cần xem xét cạnh tranh từ các quán chay khác trong khu vực và đảm bảo sự độc đáo và hấp dẫn của quán chay Từ Bi.

- Phân tích đối tượng khách hàng: Đối tượng khách hàng tiềm năng của quán chay Từ Bi là những người quan tâm đến ăn chay, bao gồm cả người ăn chay hoàn toàn và người ăn chay thỉnh thoảng. Đây là một đối tượng khách hàng đa dạng, bao gồm những người theo các tôn giáo đặc trưng (như Phật giáo, Hindu, và Hồi giáo) cũng như những người theo chế độ ăn chay vì lợi ích sức khỏe và môi trường.

- Tận dụng ưu điểm của nguyên liệu chay thân thiện với môi trường và thường có chi phí nguyên liệu thấp hơn so với nguyên liệu động vật. Điều này có thể giúp giảm chi phí hoạt động và tăng mức lợi nhuận.

- Lượng khách hàng trung thành: Quán chay Từ Bi chắc chắn sẽ tạo ra một trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời và xây dựng mối quan hệ tốt với khách hàng, tạo ra một lượng khách hàng trung thành. Khách hàng trung thành sẽ quay lại quán thường xuyên và gợi ý cho người khác, đóng góp vào tăng trưởng lợi nhuận của dự án.

Dự án quán chay Từ Bi có tiềm năng mang tính sáng tạo trong các khía cạnh sau đây:

- Thực đơn đa dạng và độc đáo: Để thu hút và giữ chân khách hàng, dự án sẽ tạo ra một thực đơn chay đa dạng và độc đáo. Bằng cách sáng tạo trong việc kết hợp các nguyên liệu và công thức chay, quán chay Từ Bi có thể tạo ra những món ăn chay ngon, hấp dẫn và độc đáo, khác biệt so với các quán chay khác trong khu vực nhờ vào lợi thế người chủ dự án là ăn chay trường nên sự hiểu biết về thành phần, công dụng cũng như trải nghiệm bản thân sẽ mang lại những điểm khác biệt trong từng món chay.
- Phong cách trang trí và trải nghiệm khách hàng: Dự án đặt nặng vào việc tạo ra một không gian quán trang nhã, thân thiện và mang tính sáng tạo. Thiết kế nội thất, trang trí và môi trường phục vụ có thể mang đậm phong cách châu Á, thể hiện tinh thần của quán chay Từ Bi và tạo ra một trải nghiệm khách hàng đặc biệt và ghi điểm với sự sáng tạo.
- Các dịch vụ và hoạt động kết hợp: Để tạo ra sự khác biệt và thu hút khách hàng, dự án sẽ kết hợp các dịch vụ và hoạt động khác nhau. Quán sẽ thể cung cấp các khóa học nấu ăn chay, tổ chức sự kiện chay hoặc đồng hành cùng các hoạt động cộng đồng có liên quan đến chế độ ăn chay. Điều này giúp tạo ra một trải nghiệm khách hàng tương tác và độc đáo.
- Quán có nhân viên tư vấn dinh dưỡng là một điểm khác biệt khó có quán chay nào trên địa bàn Tuy Hòa có được: Nhân viên tư vấn dinh dưỡng chay là một phần quan trọng của dự án quán chay Từ Bi, vì họ giúp khách hàng hiểu rõ về chế độ ăn chay và cung cấp hướng dẫn dinh dưỡng phù hợp. Các công việc và trách nhiệm của nhân viên tư vấn dinh dưỡng chay có thể bao gồm:

+ Tư vấn dinh dưỡng chay: Nhân viên tư vấn sẽ tư vấn khách hàng về các khía cạnh của chế độ ăn chay, bao gồm lợi ích sức khỏe, nguyên tắc dinh dưỡng, cách kết hợp các nguồn thực phẩm chay và cung cấp thông tin về giá trị dinh dưỡng của từng loại thực phẩm.

+ Đánh giá nhu cầu dinh dưỡng: Nhân viên tư vấn sẽ thực hiện đánh giá nhu cầu dinh dưỡng của khách hàng dựa trên tuổi, giới tính, hoạt động hàng ngày và các yếu tố cá nhân khác. Điều này giúp xác định các yếu tố dinh dưỡng cần thiết và đề xuất các gợi ý ăn chay phù hợp.

+ Lập kế hoạch ăn chay cá nhân: Dựa trên đánh giá nhu cầu dinh dưỡng, nhân viên tư vấn sẽ lập kế hoạch ăn chay cá nhân cho khách hàng. Họ sẽ đề xuất các món ăn, bữa ăn và thực phẩm chay phù hợp với nhu cầu dinh dưỡng và sở thích của khách hàng.

+ Giải đáp thắc mắc và cung cấp hướng dẫn: Nhân viên tư vấn sẽ giải đáp các thắc mắc của khách hàng liên quan đến chế độ ăn chay, cung cấp hướng dẫn chi tiết về cách chuẩn bị và chế biến các món ăn chay, cũng như cung cấp thông tin về các nguồn thực phẩm chay và thực đơn thích hợp.

Tính sáng tạo của dự án không chỉ giúp tạo ra sự khác biệt và thu hút khách hàng, mà còn tạo ra một lợi thế cạnh tranh và đem lại những trải nghiệm độc đáo cho khách hàng. Điều này có thể đóng góp vào sự thành công và bền vững của dự án quán chay Từ Bi.

Chúng tôi tin chắc rằng với sự sáng tạo và khác biệt của quán chay Từ Bi thì không có một quán nào có thể cạnh tranh được.

5. Tự đánh giá tác động của dự án

Triển khai dự án quán chay Từ Bi có thể mang lại nhiều lợi ích xã hội đáng kể. Dưới đây là một số lợi ích có thể xem xét:

- Góp phần thúc đẩy chế độ ăn chay và sức khỏe cộng đồng: Dự án quán chay Từ Bi tạo ra một lựa chọn ẩm thực chay hấp dẫn và đa dạng, khuyến khích người dân thực hiện chế độ ăn chay và tăng cường sự nhận thức về lợi ích của nó đối với sức khỏe. Điều này có thể góp phần cải thiện chất lượng cuộc sống và giúp ngăn ngừa một số bệnh tật liên quan đến chế độ ăn uống không lành mạnh.

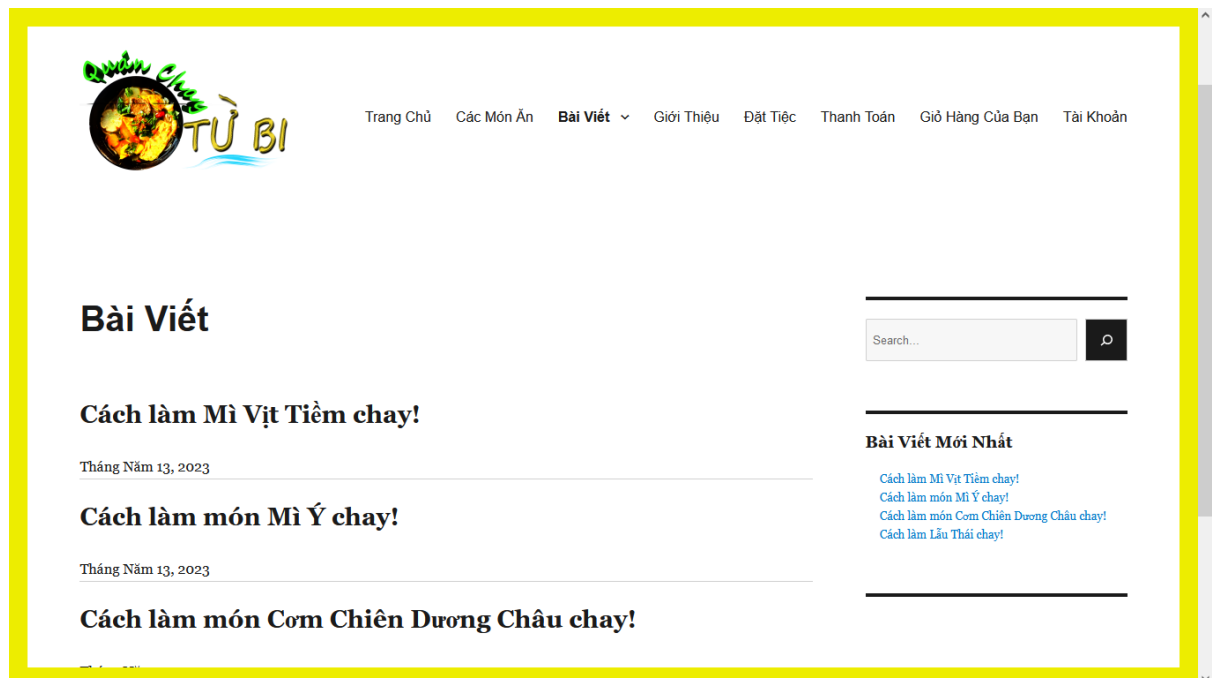
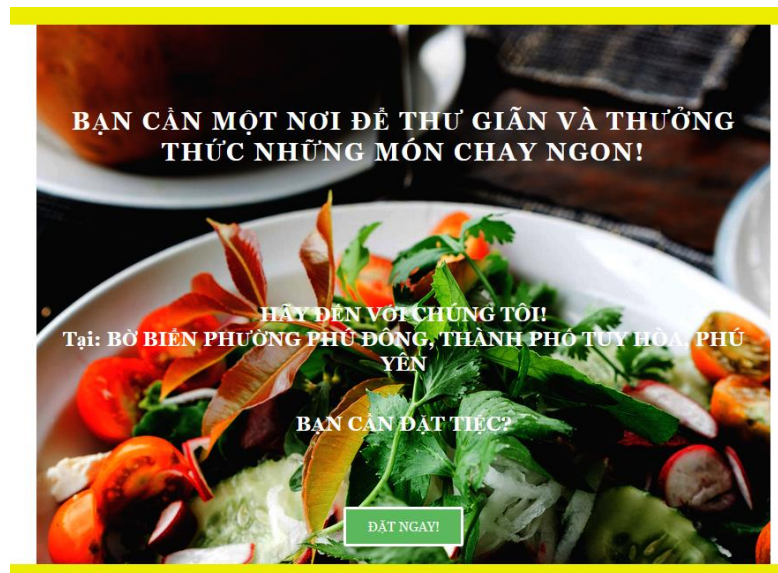
- Bảo vệ môi trường và động vật: Chế độ ăn chay có tiềm năng giảm lượng khí thải nhà kính, sử dụng tài nguyên nước và đất ít hơn so với chế độ ăn động vật. Bằng cách thúc đẩy chế độ ăn chay, dự án có thể góp phần giảm thiểu tác động tiêu cực lên môi trường và giữ gìn đa dạng sinh học.
- Tạo việc làm và phát triển cộng đồng: Dự án quán chay Từ Bi sẽ tạo ra cơ hội việc làm cho cộng đồng, từ việc thuê nhân viên quán, đầu bếp, nhân viên phục vụ đến nhân viên tư vấn dinh dưỡng. Điều này có thể góp phần tăng cường kinh tế địa phương và cải thiện chất lượng cuộc sống của cộng đồng.
- Tăng cường nhận thức về đạo đức và bảo vệ động vật: Quán chay Từ Bi có thể trở thành một địa điểm không chỉ tập trung vào ẩm thực chay mà còn tạo ra một môi trường giáo dục về đạo đức và bảo vệ động vật. Thông qua hoạt động giáo dục, sự kiện và tư vấn, dự án có thể nâng cao nhận thức của khách hàng và cộng đồng về quyền lợi động vật và tầm quan trọng của việc áp dụng chế độ ăn chay.
- Ứng dụng thực tế và mở rộng quy mô: Nếu dự án quán chay Từ Bi khởi đầu thành công, nó có thể mở rộng quy mô và ảnh hưởng đến cộng đồng lớn hơn. Các quán chay Từ Bi có thể mở rộng ra các khu vực khác, tạo ra ảnh hưởng xã hội rộng lớn hơn và khuyến khích sự chuyển đổi sang chế độ ăn chay ở nhiều địa điểm khác nhau.

Tóm lại, dự án quán chay Từ Bi không chỉ mang lại lợi ích kinh tế mà còn có tác động xã hội tích cực. Nó khuyến khích chế độ ăn chay và sức khỏe cộng đồng, bảo vệ môi trường và động vật, tạo việc làm và phát triển cộng đồng, tăng cường nhận thức về đạo đức và bảo vệ động vật, và có tiềm năng mở rộng và ứng dụng thực tế trên quy mô lớn hơn.

6. Chiến lược phát triển (năng lực cạnh tranh)

Chiến lược Marketing:

- Đăng bài lên [website chính thức \(quanchaytubi.unaux.com \)](http://quanchaytubi.unaux.com) để cho mọi người biết đến, hiểu rõ hơn về quán kết hợp với phát triển đặt hàng online nhằm cho khách hàng biết đến các món ăn của quán đồng thời cũng tăng thêm đối tượng khách hàng từ đó.



The screenshot displays the website 'QUAN CHAY TUBI'. The logo features a bowl of food with the text 'QUAN CHAY TUBI' in a stylized font. The navigation menu includes: Trang Chủ, **Các Món Ăn**, Bài Viết, Giới Thiệu, Đặt Tiệc, Thanh Toán, Giỏ Hàng Của Bạn, and Tài Khoản. The main content area is titled 'Trang chủ / Các Món Ăn' and 'Các Món Ăn', with a sub-header 'Hiện thị tất cả 12 kết quả'. A dropdown menu is set to 'Thứ tự mặc định'. Below this are four food images: a bowl of pink and purple dumplings, a plate of golden-brown dumplings, a plate of round vegetable patties, and a bowl of soup with dumplings. A search bar is located on the right. The 'Bài Viết Mới Nhất' section lists: 'Cách làm Mì Vịt Tiềm chay!', 'Cách làm món Mì Ý chay!', 'Cách làm món Com Chiên Dương Châu chay!', and 'Cách làm Lẩu Thái chay!'. The URL 'https://quanchaytubi.unaux.com/mon-an/' is visible at the bottom left.



Bánh Bèo Cù Dền

8.000 đ

Thêm vào giỏ hàng



Bánh Xèo Chay

15.000 đ

Thêm vào giỏ hàng



Bí Xanh Kho

25.000 đ

Thêm vào giỏ hàng



Bún Bò Huế Chay

50.000 đ

Thêm vào giỏ hàng



- Trước khi khai trương quán 1 tuần sẽ triển khai các chương trình quảng cáo online trên các hội nhóm nhiều người quan tâm theo dõi trên facebook (Tuy Hòa young, thổ địa Phú yên, địa điểm ăn uống nghỉ dưỡng, các hội nhóm yêu thích món ăn chay ở tp Tuy Hòa, quay các trend tiktok – youtube để quảng cáo quán, quảng cáo trên truyền thông, quảng cáo trên hình thức truyền miệng từ bạn bè người thân.

Tuần 1:

- Thực hiện chương trình quảng bá quán chay: đi nhiều người ưu đãi càng khủng , 2 khách được giảm 10%, 4 khách 20% , 6 khách trở lên 30% bằng phương thức quảng bá này sẽ tiếp cận được nhiều khách hàng biết đến quán hơn .

- Free ship dưới 5km tại khu vực kinh doanh khi mua đơn hàng từ 200k trở lên .

Tuần 2:

- Tổ chức những sự kiện nhỏ như là tư vấn cách nấu các món chay, hay tổ chức phát cơm chay từ thiện vào đầu tháng hoặc rằm.

Tuần 3& 4:

- Thực hiện chương trình mở combo tiệc của những món ăn ngon đầy dinh dưỡng vào chiều thứ 5 và thứ 7 mỗi tuần giá hấp dẫn mua 2 được tặng miễn phí nước uống, 4 được miễn phí 1 suất đồ ăn bốc thăm, 4 trở lên được miễn 1 suất đồ ăn tự chọn.

Điểm mạnh:

Dự án quán chay Từ Bi có một số điểm mạnh có thể được tận dụng để cạnh tranh trong thị trường:

- Sự đa dạng và độc đáo của thực đơn chay: Quán chay Từ Bi có thể tạo ra các món ăn chay đa dạng và độc đáo, tạo sự khác biệt so với các đối thủ cạnh tranh.
- Dịch vụ tư vấn dinh dưỡng chay: Sự hiện diện của nhân viên tư vấn dinh dưỡng chay giúp quán Từ Bi mang lại lợi ích dinh dưỡng và sự chăm sóc đặc biệt cho khách hàng, tạo thêm giá trị và tin tưởng.
- Tính sáng tạo và trải nghiệm khách hàng: Quán chay Từ Bi có thể tạo ra một không gian và trải nghiệm khách hàng độc đáo, thu hút và ghi điểm với khách hàng.

Điểm cần khắc phục: Quán mới mở nên cần thu hút khách là một điểm cần khắc phục, còn phụ thuộc nhiều vào nguyên liệu từ nhà cung cấp nên trong thời gian phát triển quán nên dần dần tự cung một số nguồn nguyên liệu bằng cách tự trồng...

Thách thức cần vượt qua:

Theo em khi khởi nghiệp một dự án thì muôn vàn khó khăn và thách thức, tuy nhiên thách thức lớn nhất mà em nghĩ khi mở quán chay Từ Bi đó chính là suy nghĩ và quan điểm của khách hàng về vấn đề ăn chay vì có nhiều người còn có tư tưởng là ăn chay thiếu chất (ăn rau củ quả sẽ không cung cấp chất dinh dưỡng như là ăn cá, thịt ...)

Mọi người không biết rằng ở các loại hạt, rau củ quả có rất nhiều vitamin rất tốt cho sức khỏe thậm chí còn có các công dụng trị bệnh và làm đẹp da nữa. Trái cây và rau quả là nguồn cung cấp vitamin và khoáng chất dồi dào, bao gồm folate, vitamin C và kali. Cung cấp nhiều chất xơ tuyệt vời có thể duy trì đường ruột khỏe mạnh và ngăn ngừa táo bón cũng như các vấn đề tiêu hóa khác, giảm nguy cơ ung thư ruột. Còn trong các loại hạt có nhiều chất như:

- Hạnh nhân và đậu phộng giàu: protein
- Quả óc chó và mắc ca giàu: chất béo lành mạnh

- Hạt dễ cười giàu: chất xơ và chất chống oxy hóa

Chính vì các định kiến như vậy nên là một thách thức lớn đối với chúng em.

Giải pháp:

Để khắc phục tư tưởng rằng ăn chay thiếu chất dinh dưỡng, có thể áp dụng các biện pháp sau:

- Giáo dục và tư vấn: Cung cấp thông tin đầy đủ và chính xác về dinh dưỡng chay, bao gồm các nguồn cung cấp chất dinh dưỡng từ rau củ quả, hạt, đậu, quả chín, và các loại thực phẩm chay khác. Thông qua tư vấn dinh dưỡng, có thể giải thích và phân tích giá trị dinh dưỡng của các nguyên liệu chay và cách kết hợp chúng để đảm bảo cung cấp đủ chất dinh dưỡng cho cơ thể.
- Sự đa dạng trong thực đơn chay: Khuyến khích việc bổ sung đa dạng các loại thực phẩm chay để đảm bảo cung cấp đủ các chất dinh dưỡng cần thiết. Bao gồm rau xanh, quả tươi, hạt, đậu, ngũ cốc, thực phẩm chay chế biến sẵn, và các sản phẩm chay có chứa canxi, sắt, protein và các vitamin và khoáng chất khác.
- Sự kết hợp chính xác: Hướng dẫn về cách kết hợp các nguồn chất dinh dưỡng trong một bữa ăn chay để đảm bảo sự cân bằng và đủ chất. Ví dụ, kết hợp ngũ cốc với đậu, hoặc kết hợp rau xanh với các loại hạt để tăng cường giá trị dinh dưỡng.
- Chia sẻ kinh nghiệm: Kết nối người ăn chay thành công với những người có tư tưởng tiêu cực và cho họ nghe về kinh nghiệm tích cực và lợi ích sức khỏe mà họ đã nhận được từ chế độ ăn chay.
- Tư vấn từ chuyên gia: Hỗ trợ người có tư tưởng tiêu cực trong việc tìm kiếm sự tư vấn từ các chuyên gia dinh dưỡng chay hoặc những người đã có kinh nghiệm trong lĩnh vực này. Chuyên gia có thể đưa ra các lời khuyên chính xác và phù hợp để khắc phục mối lo ngại về việc thiếu chất dinh dưỡng khi ăn chay.

Tóm lại, việc thay đổi suy nghĩ của một con người không phải một sớm hay một chiều mà cần có thời gian và sự tin tưởng rằng khách hàng chúng ta là những người thông thái, họ sẽ biết như thế nào là nhận thức đúng và hành động đúng với sức khỏe bản thân và sự sống của muôn loài trên trái đất bằng cách giáo dục, cung cấp thông tin chính xác và chia sẻ kinh nghiệm tích cực là cách hiệu quả để khắc phục tư tưởng rằng ăn chay thiếu chất dinh dưỡng.

KẾT LUẬN

Qua phân tích hiệu quả kinh tế – tài chính của dự án quán chay Từ Bi là một dự án có hiệu quả kinh tế cao, phù hợp với nhu cầu của con người và xu hướng phát triển chung của xã hội, đặc biệt của người dân TP Tuy Hòa nói chung. Chúng em tin tưởng rằng dự án tiệm quán chay Từ Bi vô cùng mới mẻ mới này được mở ra tại khu vực sẽ thu hút đông đảo khách hàng, đem lại mức doanh thu và lợi nhuận lớn cho nhà đầu tư, đặc biệt sau 1-2 năm đi vào hoạt động.

Em cũng mong rằng quán chay cũng mang lại cho khách hàng có những bữa ăn ngon và đầy dinh dưỡng. Thông qua dự án em cũng muốn nói cho tất cả mọi người chúng ta nên cân bằng giữa việc ăn chay và mặn, bên nào là tốt là cần thiết cho chúng ta. Hãy nâng cao tinh thần nhân đạo vì cuộc sống tương lai của nhân loại.