

Чебуречная

Категория – закусочная.

Площадь помещения

- 100 кв метров – в случае «полного цикла»

- 50-60 кв метров – в случае п/ф

МЕНЮ:

- чебуреки 4-5 видов
- салаты простые
- суп-крем грибной
- напитки

Средний чек – 220 руб – как в **KFC**

И ниже, чем в МУ-МУ, Маке, Бургер-Кинге, где 350 руб.

Фишка Чебуречной та же, что и у пельменной:

популярное блюдо, даже 2 (чебурек + суп-крем грибной).

- в 2 раза дешевле

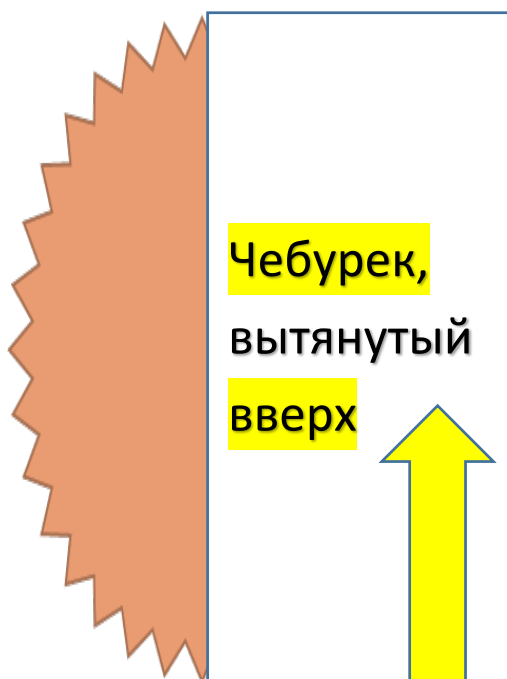
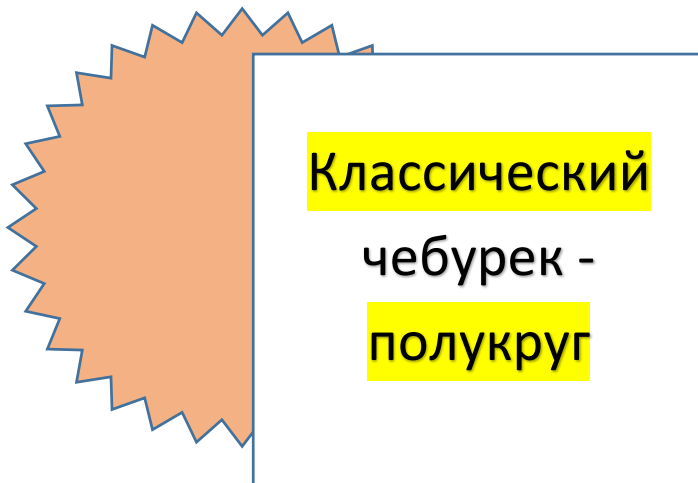
- **Лучше** по качеству, чем где-либо в России.

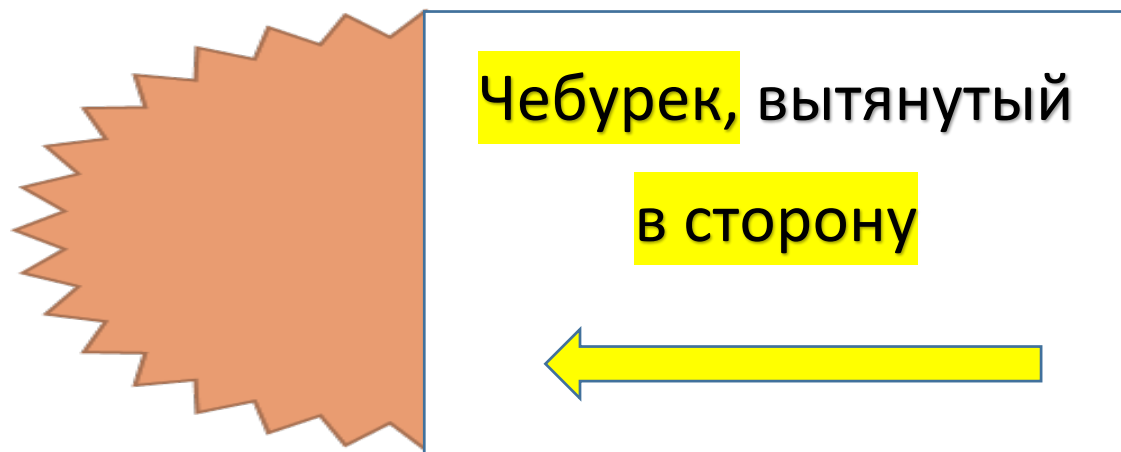
Чебуреки

- С мясом (фарш: говядина, свинина, лук)
- С говядиной(фарш: говядина, лук)
- С картофелем (практически пирожок во фритюре)
- С картофелем, грибами и луком
- С грибами и луком (потому что грибы в наличии есть всегда, т к есть грибной суп)
- С сыром и зеленью
- С яйцом и рисом

- **Сладкий чебурек** (слоёный пирожок) как в Мак, только больше размером и ниже цена. Начинка – сыр с вареньем

Чебуреки будут отличаться друг от друга формой и размерами – это отличие станет дополнительной «фишкой» проекта.





Чебуреки будут нарезаться с помощью специальных пластиковых шаблонов.

Калькуляция чебурека с мясом

Вес чебурека 100 гр = 50 гр мясного фарша + 50 гр теста

- 50 гр мясного фарша – 10 рублей (мясной фарш 200 руб/кг)
 - 50 гр теста – 1 рубль
 - 10 гр масла – 1 рубль
-

С/стоимость чебурека с мясом – 12 рублей

Продаваться чебурек с мясом будет за 50 рублей – это самая низкая цена в Москве. И, если он будет ОТЛИЧНОГО качества, то проблем с реализацией не будет

Наценка составит 300%, что меньше, чем у пельменей, где наценка 400%. Но и трудозатраты у чебуреков меньше.

Насытится стОит, например:

- 3 чебурека + кофе/чай = 220 рублей
- 2 чебурека + крем-суп грибной = 220 рублей

Крем-суп грибной.

Длительные наблюдения позволяют мне сказать о том, что Крем-суп грибной является чрезвычайно популярным первым блюдом в ресторанах и кафе.

Но никогда не подаётся в фаст-фуде, потому что считается, что ВКУСНЫЙ грибной суп-крем не может стОить менее 200 рублей/порция, а 200 рублей для супа в фаст-фуде – это неподъёмная цена.

Если кто-то сделает Крем-суп грибной ВКУСНО и по 120 руб/порция, то и суп, и данная концепция фаст-фуда будет пользоваться популярностью.

Крем-суп грибной нравится почти всем, но в домашних условиях крем-суп готовят крайне редко. Почему?

- нужно обладать спец кулинарными познаниями. Но, допустим, они есть.

- **трудоёмко**: любой суп-пюре – он всегда в приготовлении сложнее «обычного» заправочного супа.
- нужен блендер, причем им нужно уметь пользоваться.
- сливки, нужные для заправки супа, не в каждом магазине продаются.

Калькуляция Крем-супа грибного (на 1,25 литр = 5 порций*250 мл)

Грибы шампиньоны - 0,4 кг × 160 руб = 60 руб (оптовая цена шампиньонов свежих=150 руб/кг, замороженных=100 руб/кг)
Картофель+лук+морковь+масло для пассеровки – 0,22 кг × 70 руб = 15 руб
Бульон грибной – 550 гр – бесплатно.

Итого **1 литр супа-заготовки = 75 руб**

Сливки 20-22 % стоят 145-160 руб/литр

Литр супа-заготовки заправляется сливками **250 гр = 40 рублей**, или 50 гр сливок в каждые 200 гр супа = 8 рублей.

Таким образом, себестоимость **5 порций = 1,25 кг** готового грибного крем-супа равна **75 руб + 40 руб = 115 рублей**

Продавая суп за 120 руб/порция, наша наценка составит 400%.

Вышеприведённые расчёты верны в случае, если грибы и сливки будут закупаться **по ОПТОВОЙ цене**.

Напитки

Горячие: кофе/с молоком/чай

Холодные напитки: отечественные бренды (проверить их «зонтичную» принадлежность).

Салаты

Только из свежих (не отварных) овощей (типа, концепция «свежее питание»).

Соуса и заправки – нетяжёлые. Майонез для любителей продаётся порционно.

Фишки концепции

Что будет точно

Доска с графиком окисления фритюрных жиров будет установлена прямо в торговом зале.

Что будем стараться внедрить

Новая (обновлённую???) концепция питания. Её суть в том, что 1-ое блюдо (суп) и 2-ое блюдо (чебурек) употребляются в пищу одновременно, что не типично для нынешнего времени.

Сейчас, если человек заказал себе 1ое и 2ое блюдо, он сначала съедает 1ое блюдо, суп (с хлебом или без),
Затем принимается за 2-ое.

Неплохо, чтоб человек делал по-иному: суп «заедал» чебуреками. При этом эффект насыщения достигается, но нет необходимости покупать чай/кофе и тратить ещё 50-70 рублей – для 20 % посетителей фаст-фуда это критичная сумма.

Почему покупателю выгодна наша «новая» концепция?

1. Он тратит меньше денег на насыщение, и мы поощряем его в этом. Без нашей подсказки он бы заказал 2 чебурека, суп и чай:

1. Суп съел бы с одним чебуреком
 2. Второй чебурек (это 2ое блюдо) съел бы, запивая чаем
-

Итого: 240 руб

Если у покупателя есть эта сумма, то хорошо.

2. Но если у него всего 200 руб и он хочет насытиться? – мы даём ему подсказку, как это можно сделать за 199 рублей, выделив на доске комплекс **2Чебурека +Суп** как обеденный.

Как поощрение, к данному комплексу можно давать жвачку.

Первое, второе и компот, иначе обед считается неполным – таковы в наше время формальные требования к «полному обеду» у большинства людей «за 40».

А если обед неполный, то, несмотря на физиологическое насыщение, человек не считает, что он «пообедал» - он всего-навсего «перекусил». Ну, или «плотно перекусил».

Всё у нас в голове.

И всё возможно изменить.

Только для каких-то изменений требуется продолжительное время, а для каких-то – не очень.

Разумно внедрить в сознание людей норму, что обед без «компота» - это тоже «полный» обед – ведь ты же сыт? – да. Значит, ты пообедал.

Таким образом, целью проекта являются и «250 рублевые», и «200 рублёвые» посетители, причём ни те, ни другие не должны чувствовать себя ущербными.