

Концепция гастрономического проекта в фудхолле торгового центра «Будапешт».

Культура общественного питания в России динамично развивается: растет число заведений и блюд в меню, а люди все больше привыкают питаться вне дома. Даже в период экономического спада население не спешит отказываться от посещения кафе и ресторанов, хотя и старается экономить. Ситуацию спасает фастфуд, который благодаря своей доступности стал самым успешным сегментом общепита. Ежегодно рынок фастфуда растет на 5-8% и не собирается снижать темпы.

В планируемом к открытию проекте реализуются два подхода к приготовлению еды на одной кухне под разными названиями. Кухня в данном случае не придерживается каких-то четких рамок и основным критерием выбора ассортимента является возможность быстро приготовить качественное понятное блюдо из свежих доступных продуктов и предоставить его потребителю по необременительной цене с учетом сезонности продуктов. Основной акцент делается на качество блюда: даже если оно приготовлено из простых продуктов, оно должно быть интересным и аппетитным для людей любого достатка. К сожалению, на сегодняшний день жители спальных районов пока еще не разбалованы возможностью относительно недорого, качественно покушать, получая при этом и эстетическое удовольствие. Но мы их разбалуем.

Проект первый «Лига борща».

Задумывается как логичное эволюционное безбулочное продолжение идеи популярных в наши дни бургерных. Борщи-супы, котлеты, макароны, каши - всем нам известный ассоциативный ряд, который предлагается усовершенствовать и подавать по принципу простого конструктора: котлеты, с различными добавками в оригинальной подаче, вегетарианский борщ может быть дополнен мясными добавками, свежая лапша собственного производства, а также крупы, поданные с различными добавками и соусами по принципу, используемому в итальянской и азиатской кухнях и каши на завтраки, приготовленные по выбору гостя на молоке, веганском молоке или на воде со сладкими или несладкими начинками.

Проект второй «Бутерброд&пироженка».

Кондитерские изделия для сладкоежек и сэндвичи с салатами для их верных спутников, которые сладкое по каким-то причинам не едят. Comfort food в шаговой доступности для тех, кому ехать в UDC или Friends forever

нет времени или дорого. Основное внимание кондитерским изделиям из песочного и слоеного теста собственного изготовления из натуральных продуктов, которые можно хранить в замороженном виде и бисквитным изделиям.

Почему имеет смысл объединить эти два проекта на одной кухне, но под разными названиями. Объединить имеет смысл потому, что проект «Лига борща» работает на 70 % при клиенте и на 30% подготавливая заготовки. Срок годности без ущерба для вкусовых качеств у пасты и котлет минимальный. Кондитерская в свою очередь изготавливает продукцию которую можно относительно долгое время хранить, частично замораживать, готовить заранее и т.д. Таким образом, у кухни для «Лиги борща» основной пик занятости кухонных мощностей приходится на время присутствия гостей, а у кондитерской на время когда их нет, что позволяет использовать кухню посменно, снизив расходы на оборудование.

Разные бренды имеет смысл использовать, так как во-первых целевая аудитория в этих проектах разная: «Лига борща» для желающих основательно покушать, а «Бутерброд&пироженка» предполагает более диетический вариант еды, а во-вторых возможности для дальнейшего развития разные: для «Лиги борща» необходимо кухонное оборудование для готовки в присутствии гостя, для кондитерских изделий важнее расположение торговых площадей по отношению к покупателю, чем расположение производства, то есть возможно заключение договоров на реализацию готовой продукции с торговыми сетями.

Кроме того, для двух проектов актуальна возможность доставки продукции на небольшие расстояния от торгового центра.