

KÜRTŐSKALÁCS

КЮРТЁШКАЛАЧ

**ВЕНГЕРСКИЙ СТРИТФУД.
ГОРЯЧАЯ
СВЕЖЕИСПЕЧЕННАЯ
ЗАВИТУШКА
ЦИЛИНДРИЧЕСКОЙ ФОРМЫ
С ПРИЯТНЫМ ХРУСТОМ
СНАРУЖИ И МЯГКИМ
ТЕСТОМ ВНУТРИ.**

изготавливаются из сладкого
дрожжевого теста.

полоску теста раскатывают,
оборачивают, как ленточку, вокруг
основы цилиндрической формы,
прокатывают по тростниковому
сахару. выпекают на вертящемся
гриле, пока поверхность не станет
глянцевой и золотисто-
коричневой.

традиционно кюртёшкалач делают
полым. но мы предлагаем изменить
эту традицию и превратить булочку
в полноценный прием пищи. в
нашем меню представлены два
варианта: сытный (с колбасками,
салатом и соусом) и сладкий (с
мороженым и топпингом).



KÜRTŐSKALÁCS

КЮРТЁШКАЛАЧ

В ЧЕМ ПРИКОЛ?

- **разнообразно** – возможность угодить практически всем, даже самой избалованной публике;
- **весело** – гость сам участвует в создании блюда;
- **дешево** – без комментариев;
- **открыто** – готовится "на глазах" у гостя;
- **не затратно** – не требует большого помещения и целого арсенала поваров;
- **красиво** – то что нужно для фоток, это будет во всех instagram;
- **альтернативно** – замена надоевшим районным шаурмичной и бургерной;

KÜRTŐSKALÁCS

КЮРТЁШКАЛАЧ

ОСНОВА



ГЛАЗУРЬ

(КАРАМЕЛИЗИРОВАН ТРОСТНИКОВЫМ САХАРОМ)

КОРИЦА

(КОРИЦА + ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР)

КОКОС

(СТРУЖКА КОКОСА)

ОРЕХ

(ДРОБЛЕННЫЙ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ)

ШОКОЛАД

(ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД + ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР)

СЫР

(ЛИМОННЫЙ ПЕРЕЦ + СЫР ЧЕДДЕР)

ОЛИВКА

(ОЛИВКИ + ЗЕЛЕНЬ + ПАПРИКА)

комм.: 1) горячий калач обсыпают сахаром/корицей/кокосом/орехом/шоколадом - крошка прилипает к его поверхности. 2) в сырной и оливковой начинке прокатывается уже надетый на форму, но еще сырой калач - с этими наполнителями он выпекается.

KÜRTŐSKALÁCS

КЮРТЁШКАЛАЧ

СЫТНЫЙ

ВЫБЕРИ ОСНОВУ

(КОЛБАСКИ)

ОХОТНИЧЬЯ

КУРИНАЯ

ТЕЛЯЧЬЯ

VEGAN

ДОБАВЬ

СЫР СЛИВОЧНЫЙ

СЫР ЧЕДДЕР

ЛУК ФРИ

КОПЧЕНЫЙ БЕКОН

САЛАТ КОУЛ СЛОУ

КАПУСТА КИМЧИ

КОРНИШОНЫ

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ + ЗЕЛЕНЬ

ПОЛЕЙ

КЕТЧУП

ГОРЧИЦА

МАЙОНЕЗ

ШРИРАЧА

ТАРТАР

СЛАДКИЙ

СО СЛИВОЧНЫМ МОРОЖЕНЫМ

ВЫБЕРИ ОСНОВУ

NUTELLA

ЯБЛОЧНЫЙ ДЖЕМ

ВИШНЕВЫЙ ДЖЕМ

СЛИВОЧНЫЙ СЫР

ДОБАВЬ

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

МЯТНЫЙ ШОКОЛАД

КОКОС

КАКАО

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

МИНДАЛЬ

ПОЛЕЙ

ШОКОЛАД

КЛЕНОВЫЙ СИРОП

МОЛОЧНАЯ ВАНИЛЬ

ВИШНЯ

КАРАМЕЛЬ

комм.: 1) сытный: колбаску кладут внутрь готового калача. калач вместе с ней разрезают, кладут на глубокую тарелку, рядом с ним кладут допы и все сооружение поливают соусом. 2) сладкий: основой обмазывают внутреннюю часть калача, затем наполняют, как рожок, мороженым, обсыпают допами и поливают соусом. подают в бумажном стаканчике (иначе мороженое потечет)

Тесто (на 10 шт средних калачей – 90 гр, 60 см полоска) – 100 шт.

мука – 4 кг (≈250р), дрожжи – 50 гр (≈50р), молоко – 1,5 л (≈90р), 20 желтков (≈140р), 700гр сливочного масла (≈250р), лимонного сока – 150 мл (примерно 5 лимонов) (≈100р), ванилин – 30 гр (≈20р), сахара – 200 гр (≈10р)

ИТОГО: ≈910 рублей – 100 шт. калачей

Себестоимость: 1 калача без начинки и обсыпки ≈ 10 рублей. С посыпкой ≈ 20 рублей.

Калач в обсыпке с начинкой "сытный", в зависимости от набора (каждый ингредиент со своей ценой): от 60 до 90 рублей. Калач в обсыпке с начинкой "сладкий", в зависимости от набора: от 60 до 80 рублей

Ценовая политика:

Без начинки с обсыпкой – 99 рублей (FoodCost 20%);

Сытный – от 180 до 280 рублей (FoodCost 33% - 31%);

Сладкий – 180 до 250 рублей (FoodCost 33% - 31%);

Напитки безалкогольные - кофе, чай, вода б/г, вода газ., соки Pazo - от 70(вода) до 200(кофе) рублей (FoodCost 25% - 30%);

Оборудование (≈175 000р):

- 1) Печь для калача на 8 роликов ≈ 38 000р
- 2) Ролики запасные 6 шт ≈ 9 000р
- 3) Миксер планетарный ≈ 20 000р
- 4) Гриль для колбасок ≈ 15 000р
- 5) Кухонный инвентарь (6 лотков с крышкой, лопатки, совки и т.д.) ≈ 30 000р.
- 6) Холодильный стол ≈ 45 000р
- 7) Кофемашина арендная - 0р
- 8) Холодильник для напитков от поставщика софтов - 0р
- 9) Раковина ≈ 10 000р
- 10) Стеллаж для сыпучих продуктов ≈ 4 000р

В штате: 3 повара, 2 бармена-кассира, 1 бухгалтер.

В смене: 2 повара (заготовщик и обжарка), 1 бармен-кассир (напитки и касса).

Арендная площадь от 10 до 20 кв. метров

Месячный расход:

зарплатный фонд ≈ 200 000р

расход электричества ≈ 20 000р

таргетированная реклама ≈ 20 000р

печатная продукция и одноразовая посуда ≈ 10 000р

аренда ≈ 100 000 - 150 000р

хозтовары ≈ 6 000р

налоги ≈ 40 000р

закупка ≈ 150 000 - 200 000р

ИТОГО ≈ 550 000р

Для выхода в 0: Месячный план по товарообороту - 18 500р в смену. Средний чек ≈250р, Минимальное количество исполненных заказов в день - 75.

Для того, чтобы окупиться в течении полугода: месячный план по товарообороту должен составлять 900 000 рублей, соответственно ≈ 30 000р в смену.