



Чем интересен наш проект

Основа нашей **концепции** только натуральные продукты и безотходное(насколько это возможно:) производство. Мы делаем ставку не на премиальность, а на доступность, при уникальности каждого нашего продукта.

У нас два направления кухня и бар(в идеале безалкогольный, но можем заварить крафта)

Мы считаем, что качественные напитки неотделимы от качественной и натуральной еды. Именно поэтому мы выделяем отдельно эти две очевидных составляющих замечательного заведения. Так как очень часто встречается отличная кухня при

посредственном баре, где кофе это просто кофе и чай из пакетика или шикарная кофейня с едой "ну что бы было, повысим средний чек".

Так вот, это вот всё, не про нас!

Мы начали, вернувшись из Москвы, где проработали в топовых заведениях более 10 лет, весной 2016 года, с уличной тележки с натуральными домашними лимонадами в г. Саратове, по "свободной цене" и вложениями в 5000 рублей, а осенью продолжили в кусочке ларька, в спальном районе, угождая горячими чаями и фруктовыми напитками с домашним печеньем, собирая денежку на кофемашинку. И весной 2017 года смогли переехать в самый центр города, в здание бывшего кинотеатра Пионер, перекупив права аренды у ребят делавших пластмассовые хот-доги по одной широко известной в узких кругах франшизе. Так у нас появилась кухня и мы решили развить хотдожную тему, применив свою формулу натурального продукта.

А дальше? Дальше мы приобрели ростер и начали обжаривать кофе, познакомились с владельцем кинотеатра и попросили отдать нам все 2000+ квадратных метров, для организации общественного пространства и торговых галерей. Но учитывая фри основу и

договоренность "на словах" вскоре помещение сдали под контактный зоопарк, а мы уехали в Сочи, поправлять здоровье)

Поэтому, да, мы амбициозны в своих проектах и нам так же важно видеть единомышленников. ;)

И отвечая на главный вопрос: Мы естественны и открыты. Выбрав нас однажды, наши гости, возвращаются к нам всегда. За атмосферой, вкусом, искренностью и чем нибудь новеньким:)

Может быть пришло время вернуться в Москву?

Меню

Частичка нашего меню

Для Москвы много чего добавим.

ЧАЙНАЯ КАРТА

250/450мл 80/140₽

250мл/450мл 50/100₽

МОЛОЧНЫЙ УЛУН
ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН
ГИНГКО БИЛОБА УЛУН
ТЕ ГУАН ИНЬ
ЖЕНЬШЕНЬ ТЕ ГУАН ИНЬ
ШЕН ПУЭР (земляной)
ЛАПСАНГ СУШОНГ (копченый)
ДА ХУН ПАО
ГАБА

АССАМ (Индия) черный
ЮННАНЬ (Китай) черный
ЭРЛ ГРЕЙ
(черный с бергамотом)
СЕНЧА (Китай) зеленый
ЖАСМИНОВЫЙ

ДОБАВКИ +30₽

- Гуарана
- Листья Гингко Билоба
- Саган Дайля
- Ромашка
- Мята
- Липа
- Облепиха
- Чабрец
- Имбирь
- Лемонграсс
- Листья Каффир Лайма

НЕ КОФЕ

200мл/400мл 100 /200₽

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
КАКАО

ОВОЩИ/ЗЕЛЕТЬ

+10₽

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ/СОЛЁНЫЙ
ТОМАТ СВЕЖИЙ/ГРИЛЬ/
ВЯЛЕНЫЙ/ЧЕРРИ
ЛУК ФРИ
ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО/БОЛГАРСКИЙ
МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ/КАПЕРСЫ

ЛИСТ САЛАТА
ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ
ЗЕЛЕТЬ АССОРТИ

СОУСА

+10₽

КЕТЧУП
МАЙОНЕЗ
ГОРЧИЦА
ТОМАТНЫЙ

ТОМ ЯМ
ЦЕЗАРЬ
ТАБАСКО
ШРИРАЧА

БЛЮ ЧИЗ
САЛЬСА
БАРБЕКЮ
ЦЕЗАРЬ

СЫР

+40₽

ПАРМЕЗАН
МОЦАРЕЛЛА

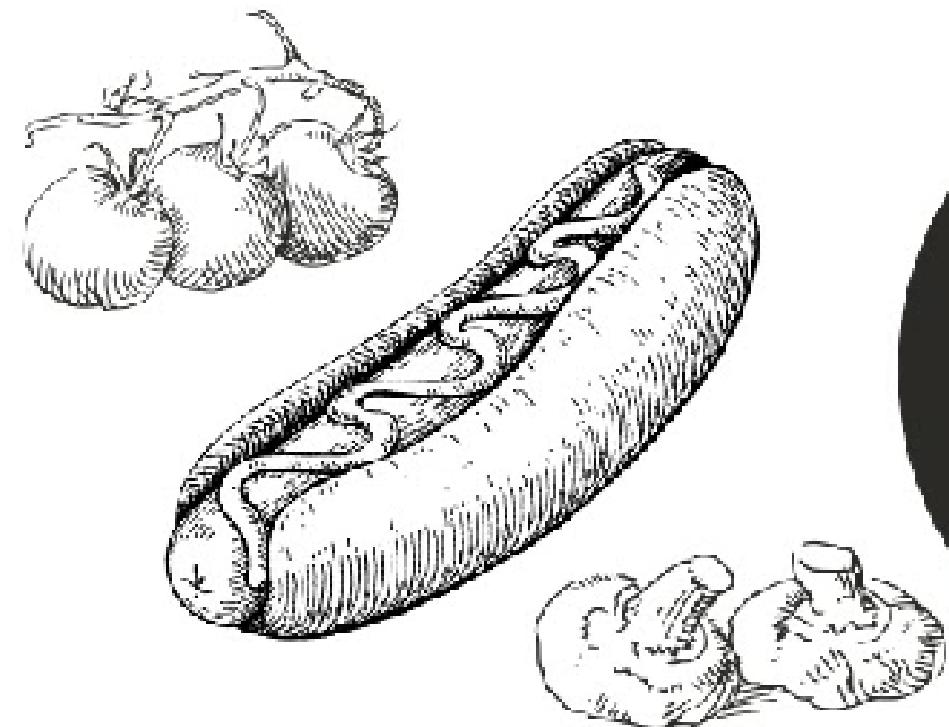
ГОРГОНЗОЛЛА
ФИЛАДЕЛЬФИЯ

КОЛБАСКИ

+80₽

СВИНИНА
ГОВЯДИНА
ИНДЕЙКА

ПЕППЕРОНИ
БЕКОН
КРЕВЕТКА



НЕЧАЙНЫЙ ЧАЙ

250/450мл 120/180₽

100% POWER

ОБЛЕПИХА С ИМБИРЕМ И МЕДОМ
МАНГО-МАРАКУЙЯ
КЛЮКВА С АПЕЛЬСИНОМ
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С ЧАБРЕЦОМ
РОМАШКА С ЛИПОЙ И МЯТОЙ
ЦИТРУСОВЫЙ МИКС
ЛАТТЕ МАССАЛА
ПРЯНЫЙ ГЛИНТВЕЙН
MOSCOW SPRING PUNCH

КОФЕЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

250мл/450мл 120/180₽

РАФ ВАНИЛЬНЫЙ
ЛАВАНДА С РОМАШКОЙ
ЛЕМОНГРАСС
С КАРАМЕЛЬКОЙ
ХАЛВА С ШОКОЛАДОМ
НУТЕЛЛА
МЯТНЫЙ
ИМБИРНЫЙ
МЕДОВЫЙ
КОРОВКА ЛЮКС
ИМБИРНАЯ КОВРИЖКА

БАНАНОВЫЙ
КЛУБНИЧНЫЙ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ
МАНДАРИНОВЫЙ
КОКОСОВЫЙ
МИНДАЛЬНЫЙ
АРАХИСОВЫЙ
ЛЕСНОЙ ОРЕХ
ФИСТАШКА
ТРИ ШОКОЛАДА

МЫ ГОТОВИМ НА НАТУРАЛЬНОМ
МОЛОКЕ 3,2%

но по Вашему желанию мы
можем заменить его на:

СОЕВОЕ
МИНДАЛЬНОЕ
КОКОСОВОЕ
ОБЕЗЖИРЕННОЕ
СЛИВКИ 10%

250мл/450мл 70₽/100₽

БЕСПЛАТНО

САХАР/КОРИЦА/
ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

ВСЕ СИРОПЫ И ТОППИНГИ ПРИГОТОВЛЕНЫ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРИДИЕНТОВ

ХОТ-ДОГИ

Булочка/тортилья

ПРИВЕТ ИЗ 90-Х!	69₽	ПЕППЕРОНИ	140₽/180₽	ТОМ ЯМ	250₽/350₽
булочка, сосиска, кетчуп, майонез, горчица, зелень		булочка, пряная колбаска, пепперони, моцарелла, маслины, болгарский перец, томатный соус		булочка, королевские креветки гриль, шампиньоны гриль, черри, кокосово-лемонграссовый соус	
ДАТСКИЙ	99₽/120₽	СКАЖИТЕ СЫР	140₽/180₽	ДЕСЕРТ	160₽/200₽
булочка, сосиска, кетчуп, горчица, майонез, лук фри, соленые огурцы		булочка, сосиска с сыром, моцарелла, пармезан, соус блю чиз		булочка, обжаренный банан, ананас, клубничный соус, нутелла, ванильное мороженое	
БЕКОН	120₽/150₽	ЭКСТРЕМАЛЬНО ОСТРЫЙ	140₽/180₽		
булочка, сосиска, бекон, томат, соус барбекю, соус сальса		булочка, сосиска, томат, огурец, халапеньо, французская горчица, соус табаско и шрирача			
ЦЕЗАРЬ	140₽/180₽	ВЕГЕТАРИАНСКИЙ	140₽/180₽		
булочка, куриная колбаска, лист салата, черри, каперсы, пармезан, соус цезарь		булочка, лист салата, шампиньоны гриль, болгарский перец, каперсы, песто, бальзамик			

ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ БУЛОЧКУ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ НА ЛИСТ САЛАТА +50₽

Цифры

Наша цель предложить всем вкусный, полезный, а главное натуральный продукт по демократичной цене.

Этого мы добиваемся благодаря собственному производству большинства позиций в меню, а именно:

- Сосиски, колбаски
- Булочки
- Соусы
- Кофе(своя обжарка)
- Сиропы и топпинги
- Выращиваем зелень, салат и перчики

Таким образом себестоимость хот-дога в среднем составляет 50 рублей, а большой стакан кофейного коктейля от 30 рублей (Мы не претендуем на позицию кофе корнера, если есть достойные кофе лабы, готовы исключить из меню классическую линейку кофе, но то, что мы делаем с кофе как с ингредиентом, не делает никто, даже в Москве)

Подытожим(в Саратове уже 18:30 боюсь не успеть)

Площадь под корнер 30-50 м²

Средний чек 300 рублей

Количество гостей в день: 400

человек(основано на данных с сайта ADG Group об ожидаемой посещаемости)

Ожидаемая выручка ~3500000

Расходы:

Аренда 300000-500000

Фонд оплаты труда 900000

(2 менеджера-кассира, 4 повара, шеф, 4 бармена, клининг 4, грузчик, управляющий)

Команда готова, частично в Саратове, Сочи, Москве)

Закупка продуктов 1000000

Закупка прочее 300000

Налоги, банки, коммуналки и прочее 200000

Итого расходы: 2900000 max

Оборудование:(основные позиции)

Кофемашина 2постовая

Гриль

Пароконвектомат

Фритюр

Ростер(300тыс макс(не промышленный)

Миксеры, блендеры

Фудтрак(б/у 500тыс) для торговли готовой продукцией у метро и рекламы нас и вас

Холодильная камера 4штуки

Морозильные лари 4штуки

Столы разделочные, заготовочные, мойки

Pos

Рабочий инвентарь

Спасибо за внимание, извините, что скомкано, все делал в дороге на коленке, через смартфон. Выиграем, сделаем красивый бизнес план и бизнес:)

+79371471914 Юра

<https://www.instagram.com/kioskbbg>

www.youtube.com/user/miroshinyuri