

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА



FOOD FOR FOODIE

Описание проекта

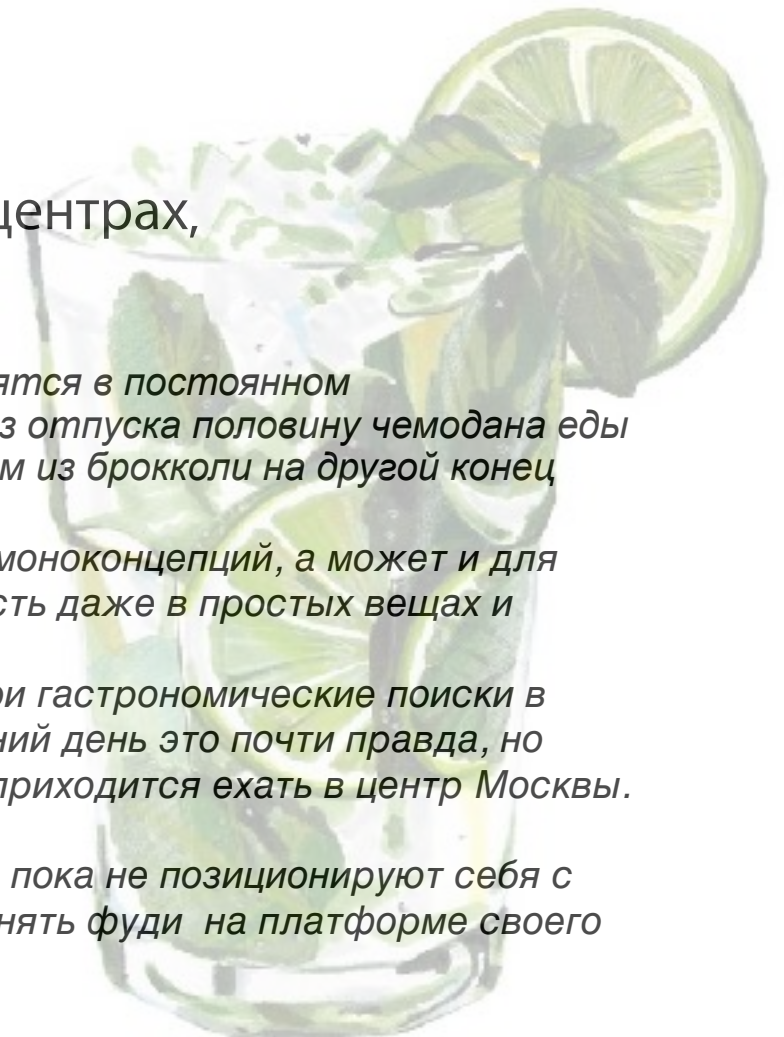
- **Кто?** REDIS (season food)
- **ЧТО?** Еда из сезонных продуктов с необычным сочетанием ингредиентов
- **Как?** Формат: smart фастфуд, Comfort food
- **Для кого?** Для фуди*
- **Когда?** Еда на каждый день
- **Где?** Корнеры на рынках нового формата, кафе в офисных центрах, полноразмерные заведения.

** Фуди - это не про возраст, пол, уровень дохода. Фуди- люди которые обожают еду, находятся в постоянном гастрономическом поиске, экспериментируют с сочетаниями вкусов. Именно фуди везут из отпуска половину чемодана еды и бегут в новое заведение на техническое открытие. Именно они готовы ехать за стейком из брокколи на другой конец города.*

Я твердо уверена, что именно фуди сегодня - двигатель для создания гастрокластеров и моноконцепций, а может и для всей ресторанной отрасли, ведь для фуди не важна стоимость блюда, фуди находят ценность даже в простых вещах и стритфуде, еда для фуди- это искусство, а искусство многогранно.

Может сложиться впечатление, что фуди обитают в центре столицы и осуществляют свои гастрономические поиски в таких местах как «ДЕПО», «ВОКРУГ СВЕТА» и других локация внутри ТТК, и на сегодняшний день это почти правда, но только потому, что заведения в спальных районах не закрывают потребности фуди и им приходится ехать в центр Москвы. Будем исправлять эту несправедливость. =)

Термин «фуди» ещё не широко распространён в России, и поэтому многие, являясь фуди, пока не позиционируют себя с этой субкультурой. Но у меня амбициозные планы- хочу формировать субкультуру и объединять фуди на платформе своего блога @redis_sf



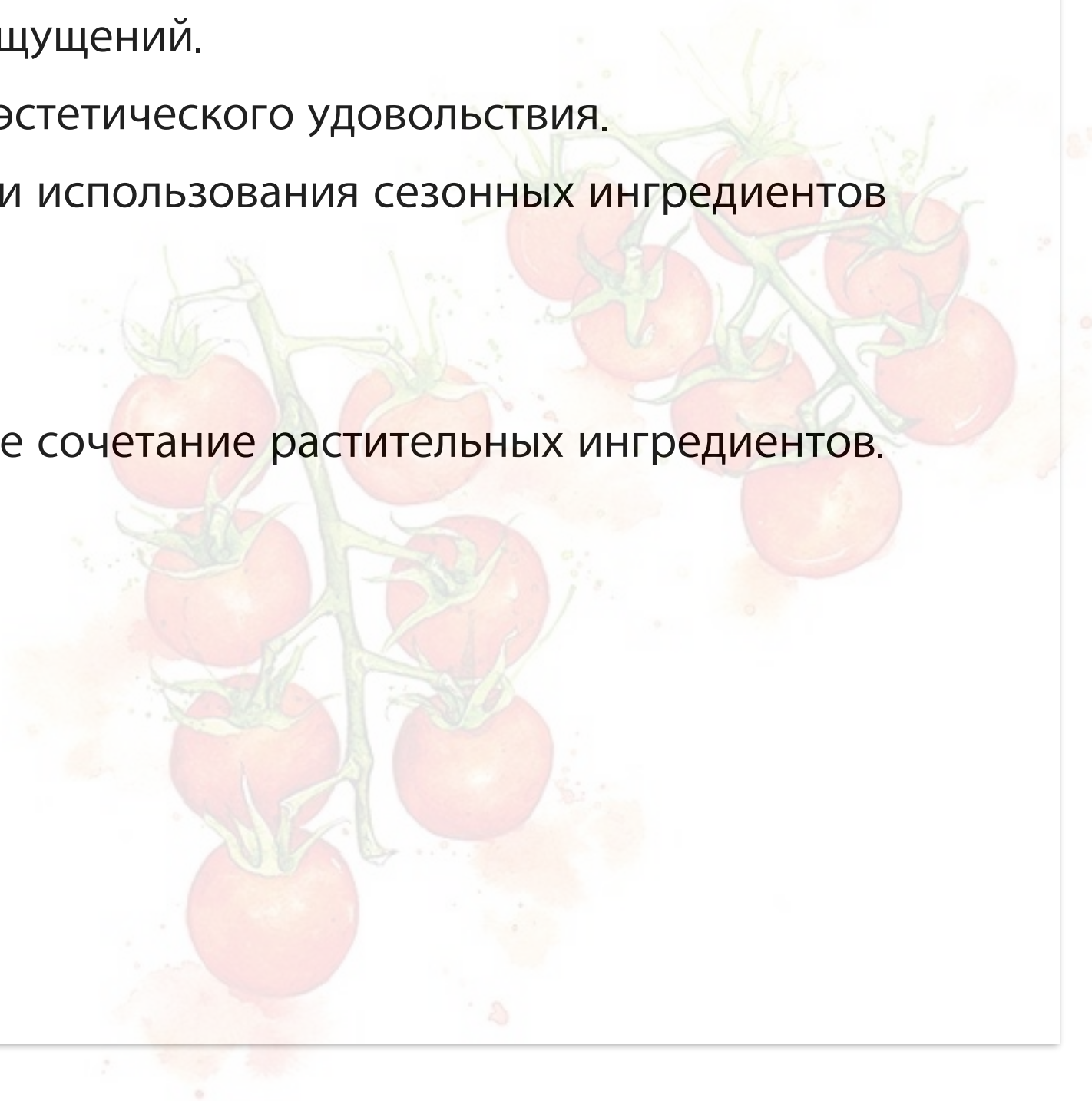
Почему продукт необходим клиенту

Проблема:

1. Отсутствие разнообразия вкусовых ощущений.
2. Еда в формате фастфуд не приносит эстетического удовольствия.
3. Отсутствие информации о полезности использования сезонных ингредиентов

Решение:

1. В основе концепции лежит необычное сочетание растительных ингредиентов.
2. Эстетичная подача блюд.
3. Просветительская миссия проекта



Меню

Принципы построения меню:

- смена позиций согласно сезону. Тем самым мы снижаем фудкост и постоянно подогреваем интерес к проекту благодаря вводу новых блюд.
- необычное сочетание ингредиентов
- эстетичная подача.

ПРИМЕР ПОЗИЦИЙ МЕНЮ

Завтраки:

- ризотто на кокосовом молоке с лавандой
- пшенная каша с тыквой и лемонграссом
- каша киноа-какао
- смузи овсянка+кейл+апельсин

Супы:

- гаспачо с манго
- валюте из белых грибов

Десерты:

- тарталетка с имбирной эмульсией и грушевым крамблом
- морковная халва с фисташками и кардамоном.

* справа представлено меню для фестиваля еды, в котором я с проектом буду участвовать 25-26 мая.



ЦИФРЫ

- ФУДКОСТ - 35%
- средний чек в кафе на рынке Москвы примерно 650 рублей. Ориентируемся на эту цифру.
- 50 чеков = 32 500 день
- 975 000 месяц
- 11 700 000 год.

Создатель

Анисимова Анна.

Юрист – профессия, кормить людей – призвание.

Бизнес опыт и обучение:

- 2014 год кофейная точка coffee to go
- 2015 год магазин посуды и товаров для дома
- 2018 год обучение в фуд-инкубаторе Местной еды
- 2019 год тестирование концепции на фестивалях

Я твердо уверена, что человек может добиться максимального успеха только в том деле, которое он искренне любит.



Контакты

Анисимова Анна проект REDIS (season food)

Тел. +7-985-366-47-46

Email: mihalcik@me.com

