

Концепция корнера «Крёстная. Тыква»

Полезные блюда из тыквы, приготовленные по домашним рецептам. Коронным «номером», который принесет заведению узнаваемость, станет целиком запеченная тыква с различными ингредиентами. Размеры этого яства предполагают формат семейных и дружеских застолий, а также изготовление блюда на вынос и заказ его доставки на дом с помощью приложения. Таким образом главной миссией заведения станет не просто приготовление полезной, оригинальной и вкусной пищи, а избавление хозяек от кухонной рутины, как в сказке про крестную фею. (Ну хотя бы иногда).

Тыквы с начинками будут продаваться как целиком, так и порционно:

- Целая «каре́та»;
- Половина «каре́ты»;
- Треть «каре́ты».

Технология: выпотрошенные тыквы запекаются в печи до готовности, потом томятся на медленном огне. Ингредиенты готовятся после оформления заказа в течение 10 минут, после чего перекладываются в тыкву и запекаются в течение 5-7 минут. Чуть дольше, чем производство пиццы, но гораздо полезней, сытней, оригинальней.

Для работы на кухне потребуются два повара, а также одна сотрудница на кассе (она же на раздаче). Все сотрудницы должна ассоциироваться с «крестными-феями», поэтому их постоянный дресс-код - вечерние платья, шляпки.

Концепция «корнера» располагает в будущем к масштабированию идеи и превращению заведения в сетевой проект.

Меню корнера «Крестная. Тыква»

- Карета морская: морепродукты, сливки, ананас, сыр.
- Карета лесная: грибы, лук, сметана, сыр.
- Карета городская: курица, грибы, сметана, сыр
- Карета деревенская: свинина рубленая, лук, ягоды смородины, сыр.
- Карета вездеходная: пшенная каша, изюм, кокосовое молоко.
- Карета воздушная: сухофрукты, мед.

Другие блюда:

- Каша пшенная с тыквой (завтрак).
- Блины или оладьи с тыквой (завтрак).
- Вертуту с тыквой (завтрак)
- Тыквенный суп.
- Салат из ростков тыквы и рукколы.
- Пирог тыквенный.
- Свежевыжатый тыквенный сок (микс с морковным, яблочным и тд).

Фудкосты

Карета морская	Тыква (30 руб/кг), морепродукты (191 руб/кг), сливки 0,5, 11% (63 руб), ананс зам. (170 руб/кг), сыр (268 руб/кг)	75 (2,5 кг тыквы) +191 (морепродукты) +31 (250 гр сливок) + 51 (примерно 250 грамм ананаса) +53 (200 гр сыра) = 386 руб	$401/1604*100\%=25\%$
Карета лесная	Тыква (30 руб/кг), грибы (200 руб/кг), лук (20 руб), сметана (120 руб/кг), сыр (268 руб/кг)	75 + 200 + 5 (лук) + 60 (500 гр сметаны) + 53 (сыр)	$393/1572*100\%=25\%$
Карета городская	Тыква (30 руб/кг), курица (195 руб/кг), грибы (200 руб/кг), лук (20 руб), сметана (120 руб/кг), сыр (268 руб/кг)	75 + 195 + 100 (500 гр грибов) + 5 + 60 +53	$488/1952*100\%=25\%$
Карета деревенская	Тыква (30 руб/кг), курица (240 руб/кг), лук (20 руб), смородина (63 руб/кг), сыр (268 руб/кг)	75 + 240 + 5 + 6 + (100 гр смородины) + 53	$379/1516*100\% = 25\%$
Карета вездеходная	Тыква (30 руб/кг), пшено (100 руб/кг), изюм (150 руб/кг), кокосовое молоко 118 руб/0,4 л	75 + 50 (500 гр пшена), 15 (100 гр изюма), 118 (упаковка к/молока)	$258/1032*100\% = 25\%$
Карета воздушная	Тыква (30 руб/кг), курага (120 руб/кг), изюм (150 руб/кг), чернослив (200 руб/кг), грецкий орех (400 руб/кг), инжир (310 руб/кг), мед (250 руб/кг)	75 + 12 + 15 + 20 + 40 + 31+ 125 (500 гр меда)	$318/1272*100\% = 25\%$
Средний чек			500-700 рублей