Вступление:

Раньше я часто замечал как продается толпами такой простой товар как курочка гриль,но

сейчас этот тренд очень сильно затух и в данном сегменте фаст-фуда конкуренция стала

минимальной.

По данным Google trends пик популярности был 2018 году и к 2019 упал на 0,как и точки по

продаже данного лакомства.

Таким образом у меня появилась идея возобновить тренд открывая точки по продаже кур-

гриль, но в различных вариантах и специях. Если говорить про Москву, то люди стали

ленивые и на этом фоне процветают доставка еды на дом,даже доставка

продуктов. Открывая точку по продаже кур в спальном районе мы получаем низкую

стоимость аренды ( о цифрах позже ) + постоянный трафик людей,которые спешат домой

после работы.

Меню:

Кура-гриль в медово-горчичном соусе

Соус: горчица + мед + масло + блендер

Кура-гриль барбекю

Сок/вода

Бизнес план:

Стоимость 1 кг курицы + специи 170 рублей, наценка 60%. Средний чек ~ 280 рублей, доход

с 1 курицы 110, примерной кол-во продаж 100 шт.

100\*280 = 28000

Доход в день: 28000 – 17000 = 11000 В месяц: 330000 ( без вычета аренды,ФОТ )

Развитие: подключение к сервису доставки, возможность заказа к определенному времени