



PastaGangsta / ПастаГангста

Уникальность проекта:

Мы думали о том, что любят посетители ресторанов и часто заказывают, но чего нет на фудкортах. Чего хотелось бы поесть среди бургеров и вока, но что не продают "на ходу".

Подавать пасту в коробках, как вок!

А еще сегодня тренд на ЗОЖ и ПП, многие экспериментируют, отказываются от молока, глютена, мяса. Паста - единственное блюдо, которое будет вкусным а) без жарки, б) без острых соусов, в) без мяса, г) без молока, и которое может быть без глютена, легко усваиваться.

Концепция предполагает стиль Коза Ностра (без явной отсылки к мафии, Италии) и Аль Капоне.

Деревянный интерьер, темная посуда, стены украшены пистолетами, итальянскими выражениями (Вино и дружба, если не старые, не стоят и гроша. И т.п.), огромными фотографиями макарон.

Каждое блюдо подается в одном из видов макарон Равиоли или Фетуччини на выбор.

Два вида макарон указаны крупно вверху меню.

Представлено 3 меню.

1. "У тебя особый вкус?"

Предполагает деление на 6 направлений:

вертикально:

без мяса и молока (зеленый)

без глютена (белый)

с мясом и сыром / сливочным соусом (красный)

горизонтально:

каждое из направлений делится на

обычное/острое - с более темным оттенком цвета.

Соусы-заправки для зеленого меню:

- море-соус (морской коктейль, свежие помидоры, чеснок, петрушка, белое вино, перец, оливковое масло),
- тропики-соус (маслины, оливковое масло, авокадо, апельсин, перец),
- шпинат-соус (шпинат, оливковое масло, хумус, соль)
- белый соус (чеснок, лук, оливковое масло, цветная капуста, миндальное молоко, соль, лимонный сок)
- арахисовый соус (масло арахисовое (паста), вода, соус соевый, масло кунжутное, уксус рисовый (яблочный), рисовое вино (мартини), семечки кунжута

Соусы-заправки для белого меню: макароны без глютена, соусы-заправки из зеленого и красного меню.

Соусы-заправки для красного меню:

песто

болоньезе

сливочно-грибной

авокадо-соус (соус, сметана, яблочный уксус, оливковое масло, кинза, соль)

фета-соус (сыр фета или брынза, цедра лимона, лимонный сок, чеснок, оливковое масло, красный молотый перец)

2. "Насколько ты голоден?"

Те же блюда поделены по другому принципу отличаются размером блюда

вертикально:

Extra Hard (очень голодный)

Hard (голодный)

Norm (хочу перекусить)

3. Меню предполагает подачу бургеров, но в меню их нет.

Внизу меню на стойке, в бумажных меню (исполняются на крафтовой бумаге), в меню на стендах над кассами указано: Бургеры для своих. Хочешь? Проси!

Если кто-то спрашивает про бургеры, официант (кассир) должен тут же надеть черные очки и рассказать, что бургеры подают только своим, но он может организовать.

Бургеры подаются на темной картонной тарелке (если с собой, то в темной прямоугольной коробке). При подаче официант высыпает из пакетика соль и делит ее на две дорожки.

Напитки:

Чай,

Кофе,

Морковный сок,

Апельсиновый сок,

Минеральная вода

Целевая аудитория: молодые люди возрастом от 16 до 25 лет – 55%, семейные пары с детьми – 25%, предприниматели малого и среднего бизнеса – 15%, пожилые пары – 5%. Среднее число посетителей в день: 70 человек.

Средний чек на одного посетителя: 600 рублей.