

Проект: «Вовчик и Паста»  и 

Название - выбрано не случайно - сочетание моей фамилии, что на украинском языке значит «волчонок» + паста. Не даром, есть выражение голодный как волк. Название простое и понятное без введения иностранных и итальянских слов, которые мало кому понятны, легко запоминается и ассоциируется с локальным - местным проектом. Опять же игра слов ИП Вовчик - Изготовление пасты))

В моей семье, сколько я себя помню готовили свежие пельмени и каждый раз оставался кусочек теста, который рвали на мелкие кусочки и отваривали, именно это тесто было даже вкуснее самих пельменей, так мне запомнилось, а ведь это одна из разновидностей свежей пасты.

Концепция: и основная идея- это изготовление свежей пасты, равиоли, канелони, лазаньи на вынос или, как вариант, поесть быстро здесь и сейчас, а так же взять с собой ингредиенты для соуса + свежую пасту и устроить дома итальянский ужин за 10 - 12 мин без лишних усилий и сложных рецептов, следуя простым инструкциям. Такой вот макаронный проект.

Мастерклассы, видео рекомендации и печатные рецепты по приготовлению - как сопутствующие продвижению и внедрению продукты опции.

Почему именно паста и свежая?

Еще Гоголь, побывав в Италии, приехал воодушевленный пастой с сыром и сливочным маслом и готовил это блюдо для друзей, знакомя тем самым с итальянской культурой. Он просто влюбился в пасту и даже приучал всех есть пасту альденте.

Макароны с сыром, из детства, хорошо знакомый всем вкус каждому.

Источник про Гоголя - <https://www.nkj.ru/open/23671/>

С тех пор у нас появилось огромное разнообразие пасты и макаронных изделий в сушеном виде, в магазинах, но свежая паста остается, по прежнему, доступным только для сегмента покупателей средний + и выше.

Проектов производящих пасту довольно мало и у всех очень высокая цена.

Похожая история была с мраморным мясом и стейками, сейчас они повсюду.

Так вот свежая паста, которую в Италии можно найти на каждом шагу - это совершенно другой тип пасты и готовится быстрее и вкусу ее бесподобен.

Проект пронизан идеей познакомить горожан с тем как легко и виртуозно готовятся восхитительные соусы к свежей пасте и что с этим справится каждый сам дома без особых трудностей. Популяризировать свежую пасту в спальных районах отличная идея. Сделать это с любовью и заботой.

Представьте, вы купили листы свежей лазаньи, уже готовый, завакуумированный соус болоньезе, и натертый сыр, приходите домой и вам остается только соединить все ингредиенты приготовить соус и поставить в духовку.

Есть вариант купить что то впрок, ведь завакуумированная паста будет отлично храниться в морозильнике вместе с соусом не теряя своих свежих свойств и быстроты приготовления.

Статистика потребления макарон в РФ (открытые источники), говорит о том, что макароны истинно народный продукт. Возникает вопрос, почему мы не используем то, что в Италии уже многовековая история. Хоть мы и готовим дома пельмени, вареники и лапшу, что тоже по сути является разновидностью пасты.

И мы отлично видим как меняется культура потребления, как растут требования. Даже на примере пиццы, появление пинсы и огромного количества ресторанов с дровяными печами и правильным тестом.

Бизнес план:

Тут вот сейчас сложно высчитать расходы/доходы без понимания аренды и примерного трафика.

Оборудование - Экструдер для пасты, тестораскаточная машина - лапшerezка, мясорубка и сыротерка, плита, пароконвектомат, холодильник, морозильник, вакууматор, рабочие столы и макаронотерка, сувид, сковородки и прочий кухонный инвентарь. Порядка 1,2 - 1,5 млн. Руб.

Ремонт корнер - 300 - 400 тыс. (это наверное на угад)

Потребители:

- 1) Основной - жители спального района, еда на месте, на вынос, доставка.
- 2) Хорека (небольшие рестораны)

Средний чек - 300 - 400 руб.

Себестоимость свежей пасты порядка 85 - 100 руб/кг (аренду и электричество не учитываю)

Маржинальность примерно 150 %

В качестве первого работника и проработки меню буду выступать я сам.