# Ramen: TBA

## *ラーメン：TBA*

## Problemstilling

Kinatur. Japansk mad. Suppe, alternativ til burger og hvidt brød

## Ramen og Karage, hvad er det?

Beskrivelse af Ramen og Karage… osv

## Koncept

Tænk Subway, men med ramen nudelsuppe i stedet. Så restauranten skal være sund, der skal være mulighed for at få friskemadvare og man skal kunne customize.

Det er fastfood, mulighed for at lave om til en franchise.

* Step 1. Vælg nudel: Udon, glas, standard osv.
* Step 2. Vælg fond: Miso, spicy, tomat, karry osv.
* Step 3. Vælg kød: Oksekød, Svinekød, Kyllingekød osv.
* Step 4. Vælg æg og grønsager: bønnespirer, majs, gulerødder, æg osv.
* (Lyn varmes)
* Step 5. Vælg sides: Karage (friturestegt kylling), friturestegte rejer, salat med eller uden kylling osv.
* Step 6. Vælg drikke: Te, juice, vand, sodavand osv.
* Step 7. beta

Der vil også være mulighed for pre-made menuer.

## Kundegrupper

Være fascineret af Japan og japansk kultur er en ny og voksende trend i vesten. Dette kan man se på antallet af Anime konferencer og outlets som viser Japanske serier og animations film/serier. Selv almindelige boghandler har solgt Manga i årevis. Generelt er det den globale verden som giver muligheder.

Det andet er at der i Danmark, generelt er et fokus på at være og spise sundt, derfor er de også en målgruppe for os, da Ramen kan være sundt, i hvert fald i forhold til andre fastfoodkæder, som er meget hvidt brød.

* Dem der går op i sundhed. (Også veganere)
* Japan/Anime Otakus (folk som er store fans af alt japansk)