**Описание концепции "Закрытых бургеров" и пельменей:**

**Закрытые бургеры:** Наши "Закрытые бургеры" - это инновационный подход к традиционным бургерам, решающий проблему подтекания соуса и загрязнения рук, что особенно актуально ввиду того, что наш бар располагается рядом с офисными помещениями. В основе концепции лежит использование специального аппарата, который давит и припекает булочку полностью закрывая начинку. Это позволяет сохранить все соки и соусы внутри бургера, обеспечивая чистоту и удобство при его поедании. Мы предложим разнообразные начинки, включая классические и веганские варианты.

**Основные преимущества:**

* **Уникальность**: "Закрытые бургеры" не имеют аналогов на словацком рынке, что создаст высокий интерес и спрос среди клиентов. Мы будем первыми, кто займет эту нишу.
* **Чистота и удобство**: Никаких подтеканий соуса и грязных рук, что особенно важно для офисных работников и семей с детьми.
* **Простота в приготовлении**: приготовления такого рода еды не предполагает наличия большой команды поваров и кухни, достаточно иметь гриль, машину для «закрытия» бургеров (Пример подобной машины в приложении 1), свежие овощи и небольшую поверхность для их нарезания.

**Пельмени из разных видов мяса:** В дополнение к "Закрытым бургерам" я предлагаю также организовать приготовление домашних пельменей, приготовленные из различных видов мяса. Этот продукт также мало представлен на словацком рынке, и можно было бы подумать, что это не понравится людям, но я лично слепил партию пельменей, сварил их в баре и предложил попробовать их нашим постоянным клиентам, все остались довольны.

**Основные преимущества:**

* **Уникальность**: Пельмени мало представлены на словацком рынке общественного питания, однако благодаря нам, они могут стать новыми “брынзовыми халушками”.
* **Быстрота подачи горячего и свежего блюда**: Пельмени варятся не дольше, чем греется сэндвич или панини, однако являются полноценным и сытным блюдом, что так часто не хватает нашим гостям.
* **Большая маржинальность за счет того, что пельмени будут домашними**: я имею опыт в приготовлении домашних пельменей, и для их приготовления не нужно много ингредиентов, а средняя цена за 300 грамм приготовленных пельменей + порция сметаны – 7. 15 центов. (23.8 евро за киллограм).
* **Непортящийся продукт**: слепленные пельмени, приготовленные из натурального мяса могут храниться в морозилке до полугода.

**Кто наши клиенты и почему нам нужна еда?**