

ХОЛОМА



РУССКАЯ ПЕЛЬМЕНЯ  
FROM RUSSIA WITH LOVE

Пельменные ручной лепки

# Русская пельменя

# Русская пельменя

- Концепт
- Удобство
- Меню
- Дизайн
- Формат



# Русская пельменя

- **Концепция**
- В данный момент на рынке национального фаст-фуда представлено всего несколько крупных брендов
- Русская пельменя предлагает новый формат в сфере общепита- пельмени ручной лепки в коробках оформленных под виды народного искусства
- Хохлома, Гжель, Жостово
- Народное искусство все больше и больше привлекает к себе жителей крупных мегаполисов



# Русская пельменя

- Производство пельменей может быть выделено как одно из самых рентабельных из-за большой популярности пельменей и вареников в нашей стране и круглый год высокого, мало подверженного сезонным колебаниям спроса на них.
- Срок подачи готового блюда покупателю не превысит 3 мин, что позволит обеспечить высокую проходимость продукции на каждой торговой точке, будь это фуд-корт или стрит-ритейл
- Еще с десятков лет назад традиция собираться всей семьей и лепить пельмени была очень популярной и распространенной на всей территории нашей необъятной страны. Сегодня же необходимость делать домашние пельмени отпала – их предлагают десятки производителей по весьма доступным ценам. Ценность самого продукта соответственно тоже упала. Пельмени считаются полуфабрикатом на всякий случай жизни, хранящимся в холодильнике.
- **Целью данного бренда является- популяризация национального блюда подобающего качества и в интересной подаче.**

# Русская пельменя

Меню пельменной составлено на основе старинных рецептов собранных со всех уголков России

## ПЕЛЬМЕНИ

- *По-Амурски*
- *Дальневосточные*
- *Сибирские*
- *По-Сахалински*
- *Домашние и т.д.*

## ВАРЕНИКИ

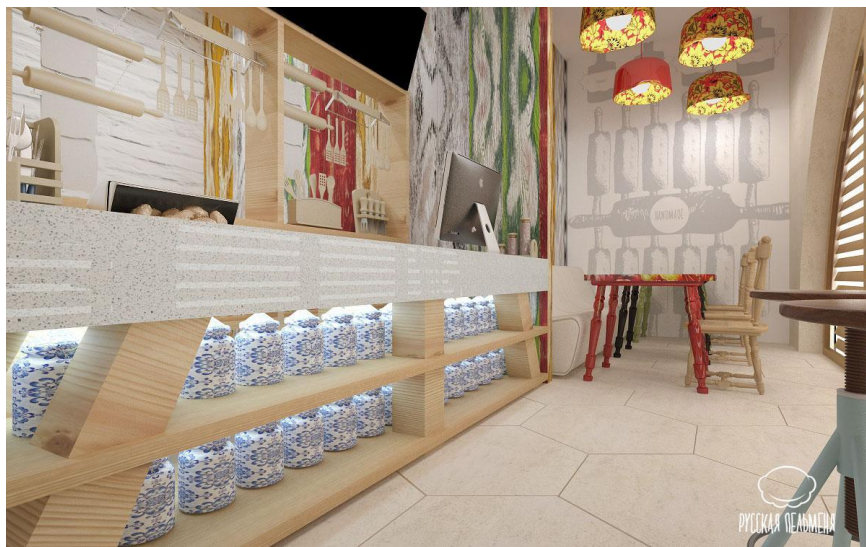
- *С картошкой*
- *С капустой*
- *С творогом*
- *С вишней*
- *С сыром и т.д*





# Русская пельменя

- Дизайн выполнен в современном стиле, опираясь на основы традиционного прикладного искусства



# Русская пельменя

■ **Определено несколько направлений развития сети :**

**-Стрит-ритэйл 80-120м<sup>2</sup>**

**-Фуд-корт 60м<sup>2</sup>**

**-Павильон 30-50м<sup>2</sup>**

**-Киоск 6-10м<sup>2</sup>**

**Технические условия для помещения оговариваются в каждом случае отдельно.**