

РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Гуманитарный колледж

Презентация по проекту

Кулинарная лавка Братьев Караваевых

Выполнил: студент 301 группы
Власов Александр
Специальность: Реклама

Цели и задачи проекта

Цель проекта: Продвижение торговой марки по изготовлению блюд «Братья Караваевы».

Задачи:

- Выявить особенности товара;
- Провести сравнительный анализ конкурентов;
- Выделение аудитории;
- Составление ценообразования;
- Позиционирование;
- Продвижение на рынке



О Кулинарной лавке

Ресторатор Евгений Каценельсон в начале 2000-х открывал модные заведения, популярные в ресторанной тусовке. Однако в конце нулевых, как раз в кризис, ресторатор внезапно запустил заведение, совершенно не похожее на то, что он делал раньше. Небольшое кафе-кулинария «Братья Караваевы» за несколько лет превратилось в мощную сеть и идеальное народное место, в котором сошлось все, что на словах продвигают остальные. Это и реальная, а не показная демократичность, и простое, но не лишенное изысканности меню, и атмосфера, и объединение разных жанров на одном прилавке, и, главное, прибыльность. Точнее, сверхприбыльность, если судить по очередям за оливье, котлетами и чизкейками. В 2016-м Евгений открыл еще один демократичный проект пограничного формата «Рынок и общепит» - магазин готовых продуктов и закусочную с современной израильской едой в стритфуд-стиле, рискующий стать и самым интересным открытием года, и сетью. Хотя автор концепции говорит, что этого в его планах нет. Впрочем, и экспансию «Караваевых» Каценельсон сначала не планировал, а теперь – посмотрите.



Ассортимент

Салаты

- Сельдь под шубой (100г.) - 100р.
- Салат с лососем (100г.) - 132р.
- Винегрет (240г.) - 250р.
- Винегрет (240г.) - 250р.
- Салат Коул Слоу (240г.) - 172р.
- Оливье с ветчиной (240г.) - 237р.
- Салат с курицей (1000г.) - 700р.
- Креветки с соусом коктейль (260г.) - 611р
- Салат с ростбифом (1000г.) - 950р
- Салат Чукка (2000г.) - 1700р
- Греческий гриль (250г.) - 215р
- Свекла с имбирем (240г.) - 156р



Ассортимент

Выпечка

- Бутер с копчёным лососем - 287р.
- Бутер с индейкой - 240р.
- Круассан с ветчиной, яйцом и сыром - 226р.
- Круассан с лососем - 287р.
- Пирожок с капустой, мясом, яблоком - 66р.
- Круассан - 125р.
- Круассан с ростбифом - 341р.
- Круассан с миндальным кремом - 216р.
- Круассан с кремом - 138р.
- Блин с мясом - 111р.
- Рулет с копчёной индейкой (300г.) - 414р.



Ассортимент

Горячие блюда

Лазанья с брокколи (250г.) - 348р.

Лапша с говядиной (100г.) - 125р.

Лазанья мясная (290г.) - 388р.

Мамины котлеты (1шт.) - 130р.

Котлета Пожарская (1шт.) - 125р.

Шашлык из курицы (200г.) - 280р.

Рис по-сингапурски (100г.) - 93р.

Картофельное пюре (100г.) - 86р.

Курица с арахисом в соусе Терияки (100г.) - 138р.

Говядина по-французски - 267р.

Ежики диетические (3шт.) - 234р.

Гречка с овощами (360г.) - 198р.

Боярские котлеты с белыми грибами (3шт.) - 306р.

Бульон куриный с зеленью (300г.) - 120р.



Ассортимент

Десерты

Сырники школьные (350г.) - 407р.

Тирамису (150г.) - 213р.

Сладкое сердце - 93р.

Булочка с маком - 128р.

Сочник - 111р.

Тарт цитрон - 199р.

Запеканка нежная - 172р.

Шоколадное эскимо - 93р.

Печенье (300г.) - 395р.

Пирожное картошка - 86р.



Ассортимент

Хлеб

Хлеб Бородинский (300г.) - 132р.

Мини чиабатта - 66р.

Булочка свекольная 5шт. - 175р.

Пита (4шт.) - 140р.

Хала (1шт.) - 160р.

Хлеб пшеничный (1шт.) - 75р.

Хлеб с орехом и изюмом (2шт.) - 300р.

Хлеб с пармезаном и луком (2шт.) - 320р.

Чесночный хлеб (2шт.) - 130р.



Ассортимент

Напитки

Морс облепиховый - 195р.;

Чай (0.5л.) - 60р.

Кофе (0.3л.) - 80р.



Особенности товара

**НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ
ПРОДУКТОВ, ИЗ КОТОРЫХ В
ПОСЛЕДСТВИЕ ВАМ
ГОТОВЯТСЯ ЧУДЕСНЫЕ
БЛЮДА**

Так же у нас имеется ассортимент блюд для аллергиков и вегетарианцев. При этом еда остаётся очень вкусной и питательной.



Ценовая политика

Минимальная стоимость блюда – не меньше 80р.

Максимальная стоимость блюда – свыше 400р.



Целевая аудитория

Мужчины и женщины от 18 до 68 лет



Работающие люди



Люди с непереносимостью определённых продуктов



Студенты

Конкуренты

ПО УРОВНЮ И КАЧЕСТВУ

«Брусника»

«Грабли»



Конкуренты

«Брусника»
Средний чек
700Р.

«Грабли»
Средний чек
600Р.



Грабли



Брусника

Место продажи и доставки

Всё вышеперечисленные товары можно заказать через сайт «Братьев Караваевых».

Производство: Кулинарная лавка;

Доставка: Курьерская из кулинарной лавки;

Аккуратная пешая доставка.



**БРАТЬЯ
КАРАВАЕВЫ**

Продвижение

PR:

в печатных/электронных источниках
интернет-статьях

Реклама:

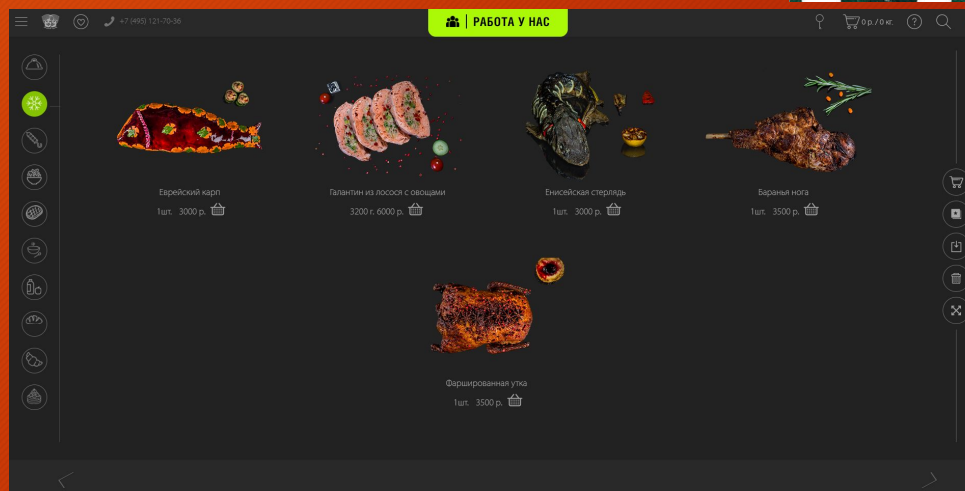
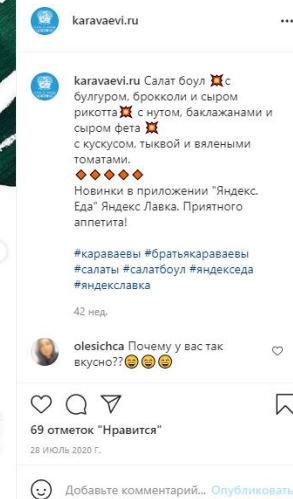
digital-реклама в соц. сетях (Вконтакте,
Instagram, Facebook)
официальный сайт

Все не так, а бизнес растёт

Сегодня «Каравевы» обслуживают 200 тысяч посетителей в месяц, средний чек составляет от 280 до 340 рублей в зависимости от заведения. Выходит около \$24 млн годовой выручки. При этом доходы сети увеличиваются от 7 до 15% ежегодно, и никакие скидочные и иные эксперименты тому не помеха. Одну селедку под шубой – классику советской кухни – «Каравевы» продают по 30 кг в день на точку, по четыре центнера на сеть, по 12 тонн – в месяц. До конца года «Братья Каравевы» планируют прирасти еще парой заведений (включая одно на территории Москва-сити), а затем наращивать темпы. «Вот поставим отдел обучения, – говорит Анна Городилина, – и будем готовы открывать по заведению в два месяца». При таком ускорении странными, глядишь, скоро будут выглядеть уже не «Каравевы», а все остальные столичные кофейни, булочные и кондитерские.

Евгений Карасюк Follow

ДЕНЬГИ Follow



Спасибо за внимание!