

Первое кафе казахской кухни
«KAZAKH EL`»
в Санкт-Петербурге.

Легенда бренда

- За многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и приготовления мясной и кисломолочной продукции, а современная жизнь пополнила этот ассортимент блюдами из овощей, фруктов, рыбы, морских продуктов, печеными, мучными изделиями и сладостями.
- Наиболее популярным продуктом в казахской национальной кухне было и остается мясо. Во время забоя скота часть мяса заготавливали впрок, для чего его солили, вялили, иногда коптили, деликатесные изделия готовили в основном из конского мяса.
- Мясо - основа большинства блюд, именно мясные продукты украшают любой стол, по обилию мясных блюд судят о богатстве и разнообразии праздничного стола. Поэтому основным блюдом нового кафе будет знаменитый казахский бешпармак.

- Широко использовались молоко и молочные продукты. Предпочтение отдавалось кисломолочной продукции, так как ее проще и легче было сохранять в условиях кочевой жизни.
- Хлеб чаще всего выпекался в виде лепешек, из печеных изделий наибольшей популярностью пользовались и пользуются баурсаки.
- Из напитков всегда любимыми были кумыс, шубат и айран, особое место занимал чай.

Позиционирование

- «KAZAKH EL`» кафе будет позиционировать себя как заведение с восточной среднеазиатской кухней, но в меню будет преобладать казахская. Кафе будет находиться в центре города, где, как правило, много туристов.
- Целевая аудитория – молодые и взрослые люди, которые желают попробовать что-то новое и необычное. Акцент делается на категорию людей, имеющих средний доход, что позволит им наслаждаться кухней по приемлемым ценам.
- У нас не будет конкурентов, потому что мы будем первыми, кто представит потребителям казахскую национальную кухню высшего качества на территории России.

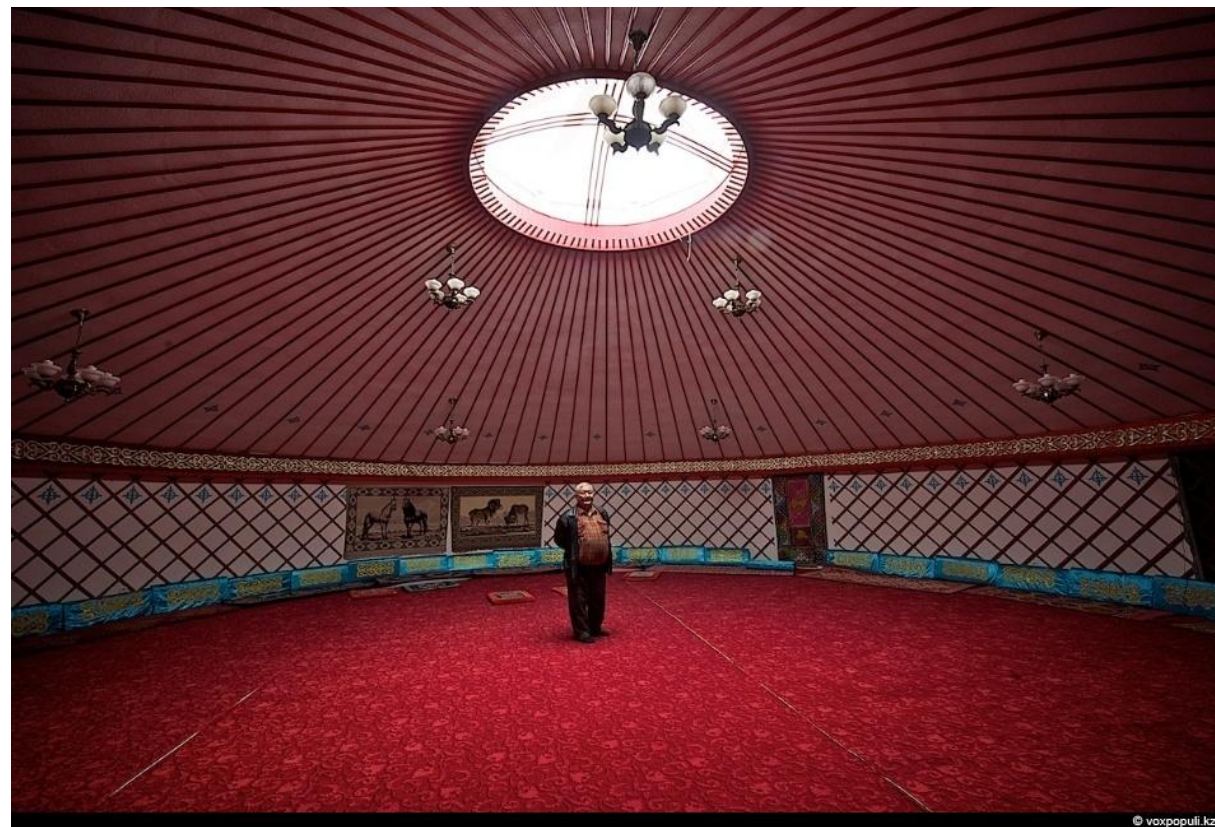
Необходимые документы

- Получение разрешения на размещение объекта (выдается Роспотребнадзором). Для его получения потребуются:
 - свидетельство о госрегистрации
 - заключение на сырье и готовую продукцию
 - результаты медосмотра персонала
 - договор на аренду помещения
- Кроме того, потребуются следующие документы для открытия кафе:
 - лицензия на розничную торговлю
 - лицензия на продажу табачных изделий и алкоголя, при реализации спиртной и табачной продукции
 - патент на ведение торговой деятельности, который выдается органом местного самоуправления
- ✓ *Чтобы не ошибиться с оформлением документов, лучше нанять грамотного юриста.*

Уникальное торговое предложение

- «KAZAKH EL`» - вкусное попадание в цель.
- Помещение, где откроется новое кафе, будет без углов, как в юрте* (дом для проживания казахского народа). Столы будут расставлены по кругу в два ряда. Обслуживать посетителей будут официанты в жилетках с казахским узором и в тюбетейках.
- В центре расположится небольшое возвышение (сцена), где по пятницам будут проходить мастер-классы по приготовлению бешпармака, а по выходным посетители смогут увидеть казахские национальные танцы и полностью погрузиться в атмосферу казахской культуры.

Примерное изображение помещения* (интерьер будет совершенно другой).



- Известно, что восточные среднеазиатские народы предпочитают есть блюда руками, считается, что так можно прочувствовать весь вкус блюда.

В новом кафе будет предоставлена такая возможность! На каждом столике будет слоган: «Если вы хотите поистине насладиться вкусом главного блюда нашего кафе - бешпармака, то попробуйте кушать его руками».



Логотип



- В казахской культуре *зеленый* цвет является одним из самых популярных цветов, он ассоциируется с чистым небом и водой, является символом Спокойствия и Благополучия, служит талисманом от вероломства и разных напастей. *Оранжевый* цвет символизирует богатство и власть, что принесет успех кафе «KAZAKH EL».

Продвижение

- В продвижении будем придерживаться данной схемы:
 1. Информирование – 2. стимулирование потребителей и персонала кафе – 3. удержание потенциальных клиентов.
 1. Обязательно - реклама. Используем наружную рекламу, баннеры, рекламные плакаты в местах скопления людей(аэропорты, вокзалы, кинотеатры, торговые центры, места для отдыха и досуга, гостиницы и отели, АЗС), в бизнес-центрах, e-mail рассылка, интернет реклама, а также в офисах компаний партнеров и поставщиков кафе «KAZAKH EL`».
 2. Конкурсы в группах социальных сетей (пример: каждому 100-му человеку, сделавшему репост нашего заведения на свою страничку, порция любого блюда на выбор в подарок); привлечение знаменитых гостей, размещение их фото с «любимым блюдом» на сайте; акция «Приведи казахского друга – и получи скидку 50% на все меню», акция «Закажи железного коня» - стоимость такси 200 рублей из любой точки города до нашего кафе.

Официанты будут получать 10 % с каждого счета, помимо официальной зарплаты. Всему обслуживающему персоналу предусмотрены премии.

3. Поощрения постоянных клиентов. Оформление *скидочных карт* на дальнейшее посещение кафе. СМС – рассылки с акциями, событиями, с оповещениями о выступлениях вокалистов и танцевальных коллективов; извещения об изменениях режима работы, ремонтных работах или любая важная, но не отталкивающая информация для клиентов.



Меню (примерное меню казахской кухни)

Главное блюдо от шеф - повара - «Бесбармак (бешпармак)».

Мясные блюда:

- Казы
деликатесное
конское мясо
- Шужук
- Карта
- Куырдак
- Манты
- Лагман
- Плов по-казахски
- Сырне
- Кауап (шашлык)

Супы:

- Кеспе
- Сорпа
- Ак – сорпа

Молочные блюда и напитки:

- Кумыс
- Шубат
- Айран
- Курт
- Каймак
- Килегей
- Сары – май
- Шалап
- Коже

Мучные изделия и сладости:

- Баурсаки
- Тандырные лепешки
- Таба – нан
- Шельпек
- Шек – шек (чак – чак)
- Талкан
- Жент
- Самса

Напитки:

- Чай по-казахски —
крепкий чай со
сливками

Меню

Помимо типичных блюд казахской кухни будут предложены:

варенные и жаренные тушпара (пельмени) соленья и маринады, копченые мясопродукты, овощные, фруктовые и мясные салаты, десертные продукты такие как торты, пирожные, конфеты, мороженое, мармелад и прочие.

В меню будут включены блюда Азиатской кухни (народов Центральной Азии).

Персонал

- После того, как будет предоставлено резюме потенциальных работников кафе «KAZAKH EL`», они приглашаются на собеседование.

Все кандидатуры будут приниматься на работу с установленными владельцем критериями и правилами.

Кафе  ҚАЗАҚҒИ ЕЛІ МОЖНО ОТКРЫВАТЬ!

