



EAT
ME

Restaurant food

EAT ME

Еда из ресторана, которую может позволить себе каждый

Описание проекта



В условиях нестабильности мировой экономики, потери рабочих мест, самоизоляции – людям приходится отказывать себе в привычном ритме жизни, в том числе в посещении ресторанов. Проект, который разработал привычные ресторанные блюда под руководством опытного Шеф-повара Владимира Щепилова, работающего с разными кухнями мира.

Цель проекта

Популяризировать вкусные ресторанные блюда по профессиональным рецептам и приемлемой цене, доступные каждому в любое время. Развить бренд, увеличивая количество ресторанных блюд в банке, создавая возможность людям питаться вкусно и доступно в домашних/выездных условиях.

ВАЖНО!

Теперь потребителю необязательно идти в ресторан и тратить крупную сумму денег для того, чтобы насладиться привычной едой. Это можно сделать, зайдя в магазин и выбрав блюдо по вкусу и потребности.



Рынки сбыта:

- Сетевые супермаркеты
 - Оптовые базы
- Продовольственные магазины
 - Интернет-площадки

Потенциальные точки продаж





МИССИЯ ПРОЕКТА

- Быть реалистичными и гибкими для потребностей аудитории
- Быть приспособленными к постоянно меняющимся жизненным условиям
- Разрабатывать новые предложения для рынка

Потребности ЦА проекта



- Семейный ужин: когда нет времени готовить, но хочется вкусной еды по демократичной цене – “EAT ME” нужно только разогреть
- Гостевой стол: расширить много разных блюд вместе с гостями
 - Еда в поездку: возможность полноценного питания
 - Еда для пикника/природы
- Еда для отелей и гостиниц для экономии на тратах путешествия
 - Полноценный прием пищи занятого бизнесмена
 - Демократичный прием пищи для студентов

Эмоциональные и рациональные выгоды



Время



Экономия денег



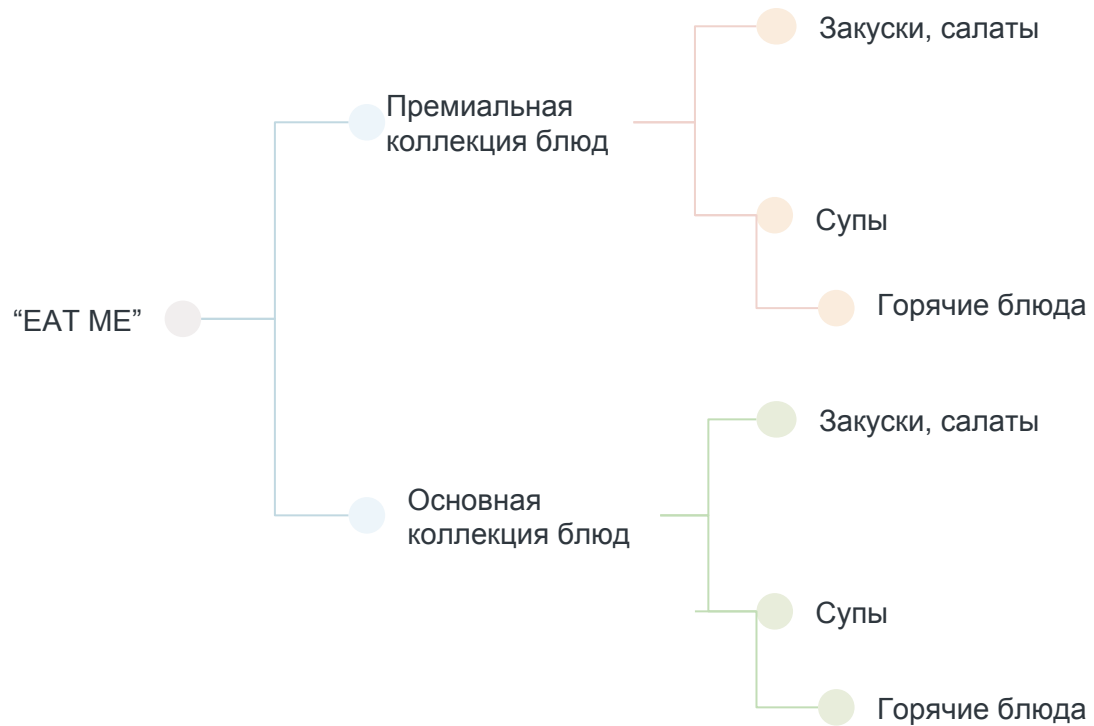
Разнообразие блюд



Интересный продукт



Коллекции бренда



Основная коллекция блюд



Долма с говядиной



Рубленая говядина, перемешанная с луком и специями, завернутая в виноградные листья и томленная в томатном соусе

Рекомендации к употреблению:
разогреть, добавить мацони

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Чкмерули



Запеченный цыпленок с грузинскими специями, томленный со сметаной и травами

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Чашушули с телятиной



Мякоть телятины, томленная в томатном соусе с овощами, травами и острым перцем

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Бобовый рататуй



Нут, фасоль и чечевица, томленные в классическом итальянском рататуге

Рекомендации к употреблению:

разогреть и добавить яйцо

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Сиг в индийском соусе



Сиг, томленный в индийском соусе на основе томата, паприки и индийских пряностей

Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить свежий лист салата

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Лобио харкалия



Томленная красная фасоль с грузинскими специями, томатом и травами

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Сациви с курицей



Отварная курица в соусе на основе грецкого ореха с добавлением специй
Рекомендации к употреблению:
разогреть или просто переложить в тарелку

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Цыпленок тандури



Цыпленок, запеченный в печи,
замаринованный в йогурте с
индийскими специями

Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить отварной рис.
Блюдо острое

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Цыпленок в жёлтом карри

Филе цыпленка, томленное в соусе карри на основе кокосового молока
Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить рис. Блюдо острое

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Куриный паштет



Паштет из куриной печени с добавлением красного вина, итальянских трав и сельдерея
Рекомендации к употреблению:
переложить в тарелку и запечь хлеб до хрустящей корочки

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Основы для пасты болоньезе



Мелко рубленая говядина, томленная
вместе с томатами, сельдереем,
базиликом с добавлением пармезана
Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить к отварной пасте

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Основа для пасты карбонара



Вяленый бекон в сливочном соусе на основе куриного яйца, сливок и пармезана

Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить к отварной пасте

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Хумус

Крем из нута с добавлением кунжутной пасты, специй и оливкового масла

Рекомендации к употреблению:
переложить в тарелку

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Премиальная коллекция блюд



Телячьи щёчки в зеленом карри



Нежнейшее мясо телятины, томленное в зеленом карри на основе кокосового молока и тайских пряностей

Рекомендации к употреблению: разогреть и добавить отварной рис. Чтобы смягчить остроту, используйте дольку лайма

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Телячьи щёчки с печёным баклажаном



Нежнейшее мясо телятины, томленное в соусе демиглас с печеной паприкой и баклажаном

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Цветная капуста в карри



Нежнейшее мясо телятины, томленное в зеленом карри на основе кокосового молока и тайских пряностей

Рекомендации к употреблению: разогреть и добавить отварной рис. Чтобы смягчить остроту, используйте дольку лайма

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Запеченная форель с белой фасолью, оливками и песто



Филе форели, запеченное в сливках
фасолью, оливками и соусом песто
Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Утка в соусе хойсин



Утка, замаринованная в китайских специях и запеченная с соусом хойсин
Рекомендации к употреблению:
разогреть и есть со свежими овощами, заворачивая в китайские блинчики или использовать, как основной ингредиент с лапшой

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Филе сига с кремом из цветной капусты

Филе запеченной рыбы с травами и
кремом из капусты на основе сливок
Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Вителло тоннато



Запеченное филе телятины, нарезанное на тонкие слайсы, с соусом вителло тоннато

Рекомендации к употреблению: просто открыть банку и есть в холодном виде. Микс зелени будет хорошо дополнять блюдо

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Филе кальмара с картофелем и паприкой



Обжаренное филе кальмара с печеным картофелем и перцем

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Свиной живот с пюре васаби

Томленное мясо свинины в азиатском соусе с картофельным пюре с добавлением васаби

Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Говяжий язык с грибами



Отварной говяжий язык с обжаренными грибами в сливочном соусе
Рекомендации к употреблению:
разогреть. Можно добавить гречку или картофельное пюре

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Птитим с форелью в крабовом соусе

Паста с форелью и соусом на основе раков, томатов и сливок
Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Бефстроганов из говядины с грибами и картофельным пюре



Филе говядины, обжаренное вместе с грибами с добавлением сливок, томатной пасты и лука, картофельное пюре
Рекомендации к употреблению:
разогреть

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Тыквенный суп



Крем-суп из запеченной тыквы с сельдереем, морковью и луком, с добавлением сливок и меда
Рекомендации к употреблению:
разогреть. К супу можно добавить сухарики, креветки, сливки

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Крем-суп из шампиньонов



Крем-суп на основе грибов шампиньонов с добавлением лука и сливок

Рекомендации к употреблению: разогреть. К супу можно добавить сухарики

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Солянка сборная



Мясной томатный суп с говяжьим языком, копченой свиной грудинкой, копченым сервелатом, копченой ветчиной, солеными огурцами и маслинами

Рекомендации к употреблению: разогреть. К супу добавить дольку лимона и сметану

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Борщ с телячьими щечками



Суп с отварными телячьими щечками и овощами

Рекомендации к употреблению:
разогреть. Добавить соленое сало и сметану

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Мисо суп

Японский суп на основе мисо пасты с добавлением водорослей вакууме и сыра тофу

Рекомендации к употреблению:
разогреть. К супу можно добавить грибы
либо рыбу

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Томатный суп

Итальянский суп на основе томатов с добавлением печеной паприки и сыра маскарпоне

Рекомендации к употреблению:
разогреть. К супу можно добавить сливки и морепродукты

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:



Том-ям с креветками и кальмаром



Тайский острый суп с морепродуктами и грибами на кокосовом молоке
Рекомендации к употреблению:
разогреть. К супу добавить отварной рис, снизить остроту супа можно добавив кокосовое молоко

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Рамен со свиной



Японский наваристый суп с грибами и томленной свиной

Рекомендации к употреблению:
разогреть и добавить яйцо, яичную лапшу и свежую зелень

Вес: 300гр

Цена:

Ккал:

Спасибо за внимание!