

LOUNAS SINUN BRÄNDILLÄSI



MESTARIFORSMAN

Mihin sinun lounaasi perustuu?

Mestari Forsmanin lounaskonsepti tarjoaa huolettoman tavan aloittaa lounastarjoilu ilman ruoanvalmistuskeittiötä tai omaa mestarikokkia. MF lounas on laadukas ja maistuva vaihtoehto, jonka esille nostaminen ei vaadi ammattitaitoista keittiöammattilaista.

Mestari Forsman lounaskonsepti tehdään aina sinun ravintolasi näköiseksi. Markkinointimateriaaleissa käytetään aina ravintolan omaa logoa. Mestari Forsman on konseptinimi, joka ei näy kuluttajille. Lounas perustuu puhtaisiin raaka-aineisiin ja suomalaiseen lihaan, joita asiakkaasi varmasti arvostavat.

Konsepti on valmiiksi mietitty ja testattu, eikä se vaadi sinulta suuria investointeja. Keittiövarusteina riittää uuni ja tiskikone, muu materiaali sisältyy konseptimaksuun. Ruoka on aina turvallista sekä herkullista ja myyntikatteen hallinta on helppoa.



MESTARIFORSMAN



"Ensimmäiset Mestari Forsman ruuat valmistuivat Kauhavalla vuonna 2014. Missionamme on tehdä parempia valmisruokia niin maun kuin laadunkin suhteen. Maku on meille tärkein asia ja siitä emme tingi."

Kotiruokalounas sinun brändilläsi

Pienikin lounasmyynti voi olla kannattavaa. Mestari Forsman lounaskonsepti tehdään aina ravintolasi näköiseksi. Markkinointimateriaaleissa käytetään ravintolasi omaa logoa, Mestari Forsman on konseptinimi, joka ei näy kuluttajille. Lounas sisältää aina leivän, salaatin, ruokajuoman ja yhden lämpimän lounasvaihtoehdon laadukkaista raaka-aineista ja suomalaisesta lihasta.

Kenelle konsepti on tehty?

Mestari Forsman lounas on suunniteltu ravintoloille, kahviloille tai huoltoasemille, jotka suunnittelevat lounaan aloitusta tai lounaan myyntimäärä on alle 80 lounasta päivässä. Konsepti sopii myös niille, jotka vasta suunnittelevat ravintolan perustamista.

Lounaan toteutus alle kahdessa tunnissa

Henkilökunnan aktiivinen työaika on minimaalinen: 30 minuutin aikana lämmitetään ruoka sekä nostetaan salaatin ja muut pöydän tarpeet esille. Lounaan aikana pöydän ylläpitoon käytetään 30 minuuttia ja loppusiivoukseen 30 minuuttia. Aktiivinen työaika on 1,5 tuntia.

Pienillä annosmäärillä ja laitevalikoimalla kannattavuutta

Konsepti on valmiiksi mietitty sekä testattu ja se on kannattava ja silloin, kun myyt kymmenen lounasta päivässä. Keittiövarusteina riittää uuni ja tiskikone. Muu materiaali sisältyy konseptimaksuun.

Ruoka on aina turvallista ja myyntikatteen hallinta on helppoa. Henkilökunnan tarve on vähäistä, eikä onnistumiseen tarvita kovalupattaisia keittiöalan ammattilaisia. Mestari Forsman lounas tukee kannattavaa liiketoimintaa, katso viikon lounaslaskelma seuraavalta aukeamalta.

Mitä konsepti sisältää?

Ravintolasi saa kattavan buffetmoduulin sekä mainosmateriaalia lounaan myynnin tueksi, kuten lounaslistapohjat, annoskuvia ja ulkojulisteita. Katelaskelmat ja lounaslistasuunnittelu kuuluvat konseptiin.

Konseptimaksu

Sopimus solmitaan aina 24 kuukaudeksi ja maksu on 250€/kk. Tällä summalla saat valmiin konseptin, joka sisältää kaiken edellä mainitun ja jonka kaikki toiminnot on mietitty valmiiksi.

**Kotiruokalounas
klo 10.30-14**

Kokonaistyöaika 1,5 h/pvä - ei vaadi koulutettua keittiöhenkilökuntaa.

Kalusto ja valmiit suunnitelmat sisältyvät konseptiin.

Tarvitset vain uunin ja tiskikoneen.



**Konseptimaksu
250 €/kk**

= KANNATTAVA, LAADUKAS JA HUOLETON LOUNAS.



Konseptin kalusto

Konseptimaksu sisältää:

- Astiapaketin 96 henkilölle. Lasit, lautaset, ruokailuvälineet.
- Tarjoiluastiat ja -välineet
- Konseptiin suunniteltu buffettarjoilukaluste
- Kalusteen huollot laitteen rikkoutuessa
- Markkinointipaketti

Arvo koko paketille 6000 €

Lisäksi tarjoamme asiakkaalle

- Koulutusta
- Katelaskentaa
- Valmiiksi mietityn ja testatun lounaskonseptimallin
- jne.



Tarjoilumoduuli on brändätty ravintolasi mukaan. Moduulissa on 1/1 lämmin GN ja 400 mm lämpökaappi sekä 2 GN kokoinen kylmäallas salaateille, juomille ja levitteille.

Mestari Forsman konseptiruoka - Lounasta helposti uunilla

Lounas hinta 14% 10,90 €
 Konseptimaksu 250,00 €/kk (24kk)
 Päivässä myytävien annosten määrä 40 kpl

Esimerkkejä viikkomenusta

	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO 1	Kinkkukiusaus ja punajuurisalaattia	Lihapullat ja ruskeakastike muusilla	Kermainen Liha-kaalilaatikko	Broileri-korma mausteriisillä	Lihamakaroni-laatikko kaalisalaatilla
VKO 2	Bellmanin pannu punajuurisalaatilla	Broileriwokki grillisalaatilla	Lammaskaalikääräleet perunamuusilla	Broileriruokku mausteriisillä	Porsaan Kassler ja Patatas Bravas

Yhden päivän lounaslaskelma - 40 myytyä lounasta

Tuote	Raaka-aine €/kg	Annoskoko	€/annos (alv 14%)	Raaka-ainetarve
Mestari Forsman Lihapullat ja Kermainen Ruskeakastike 3 kg	9,20 €	240 g	2,52 €	9,6 kg
Mestari Forsman Perunamuusi 3 kg	4,50 €	250 g	1,28 €	10 kg
Kirkas punajuurisalaatti	3,24 €	70 g	1,26 €	2,8 kg
Coleslaw salaatti	3,96 €	70 g	0,32 €	2,8 kg
Leipä	4,20 €	120 g	0,57 €	4,8 kg
Juomat (vesi, maito, mehu)	0,79 €	300 g	0,27 €	12 kg
Konseptimaksu		250€/kk	0,30 €	

MYYNТИ	RAAKA-AINEKUSTANNUS	KATE	
436,00 €	220,66 €	215,34 €	49,40 %



OTA YHTEYTTÄ!

ATRIA MYYNTI:

010 316 8712

0800 198 500

KÄYNTI- JA POSTIOSOITE:

Läkkisepäntie 23

00620 Helsinki Finland

**Tutustu tuotteisiin:
www.mestariforsman.fi**



MESTARIFORSMAN