

Polish Plate

Kulinarny Inkubator Program



Kontakt

Email: PL8inkubator@pl8.eu

Kom: 501162230

Ul. Stępińska 02

Opis

Stworzyliśmy Polish Plate aby wspierać najlepszych polskich producentów żywności i promować ich w Polsce i poza granicami. Inkubator Kulinaryny Polish Plate jest przygotowany specjalnie do rozpoczęcia i przetestowania działalności przez aspirujących przedsiębiorców w sektorze gastronomicznym.

Inkubator Kulinaryny jest dla Ciebie, jeżeli masz ciekawy koncept gastronomiczny, w który wierzysz, i jesteś gotowy uruchomić go w kilka dni oraz rozwinąć przy bardzo silnej promocji oraz testować w krótkim czasie, aby następnie zainwestować długoterminowo w docelowym lokalu.

Nasz lokal przy ul. Stępińskiej 2 jest otwarty na każdy koncept gastronomiczny i model biznesowy, w szczególności wykorzystujący polskie lokalne surowce. Oferujemy wyposażony, gotowy do natychmiastowej pracy lokal oraz profesjonalne wsparcie (know-how i promocję), aby zmaksymalizować szanse na Twój sukces.

Każdy projekt pop-up (również Twój) funkcjonuje w Inkubatorze przez 3 miesiące i zmienia się zgodnie z charakterystyką sezonu. Działasz 4 dni w tygodniu (najchętniej od czwartku do niedzieli) w godzinach zaproponowanych przez Ciebie.

Korzyści dla Ciebie

- sprawdzisz swój koncept i model biznesowy
- zbudujesz i spopularyzujesz markę
- stworzysz grupę klientów
- zaoszczędzisz pieniądze na inwestycję
- ograniczysz ryzyko

Od nas dostajesz

Wyposażony lokal z bazą klientów i 10 letnią tradycją, w trakcyjnej okolicy na Mokotowie

- wyposażoną, odebraną przez sanepid kuchnię i zaplecze magazynowe
- Wyposażoną salę konsumencką z możliwością dowolnej konfiguracji
- zaplecze pracownicze
- woda (ciepła, zimna), energia elektryczna, gaz – wg liczników
- narzędzia, naczynia

Profesjonalne wsparcie

- Wsparcie PR za pośrednictwem sieci kontaktów Polish Plate w kraju i zagranicą gwarantujące dotarcie do wpływowych kontaktów jeszcze przed otwarciem Twojego konceptu
- Doradztwo od doświadczonych specjalistów z branży gastronomicznej
- Doradztwo i wsparcie przy dotarciu do najciekawszych polskich producentów surowców spożywczych
- Konsultacje w zakresie menu i receptur (na żądanie)
- Konsultacje w zakresie brandingu, wizerunku, opakowania (na żądanie)
- Konsultacje w zakresie usług gastronomicznych (na żądanie)

Oszczędzasz

- nie inwestujesz w lokal – remont, instalacje, itp. – oszczędność > 100.000 zł
- nie inwestujesz w wyposażenie – oszczędzasz > 50.000 zł
- Czynsz płacisz od 1 dnia działalności – wchodzisz do gotowego lokalu i działasz, nie tracisz środków na opłacanie czynszu w lokalu w trakcie jego remontu i przygotowania, oczekiwania na pozwolenia, itd. – oszczędzasz min. 30.000 zł

Cena

Cena za w pełni wyposażony, gotowy do działania lokal oraz wsparcie promocyjne i doradztwo to 8.000 zł miesięcznie (+VAT jeżeli dotyczy), płatne do 10 dnia każdego miesiąca. W sumie 24.000 zł (+VAT jeżeli dotyczy)

Kiedy Twoje przedsięwzięcie odnosi sukces i sprzedaż przekracza 60.000 zł brutto miesięcznie, wtedy od kwoty nadwyżki powyżej 60.000 zł brutto, należna będzie nam premia w wysokości 20% nadwyżki.