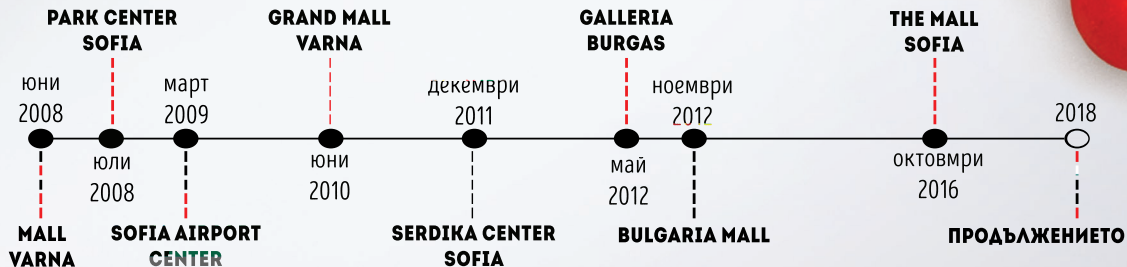


Вкусът на

СРЕДИЗЕМНО- МОРИЕТО



ИСТОРИЯ



ЗА НАС

Ola Taste of MED® е верига ресторанти за бързо хранене, разположени в едни от най-популярните търговски центрове в България. Нашата кухня е здравословна и вкусна алтернатива на традиционните решения за бързо хранене в моловете и бизнес центровете.

Ние обичаме храната. Фенове сме на вкусната лазаня, приготвена с прясна паста, крехкото месо и свежите салати, овкусени с ароматен зехтин, подправки от градината и поляти с чаша вино.

Избрахме средиземноморската кухня, защото е не само наистина полезна, но и защото комбинира храна богата на вкусове, аромати и настроение.

Тя се състои основно от много на брой, но малки на количество ястия.

Ключът е в разнообразието, което при нас е обилно - от ароматни разядки, през вкусно крехко месо до чудни десерти с маскарпоне. Над 60 вида салати и над 30 вида десерти са част менюто ни.



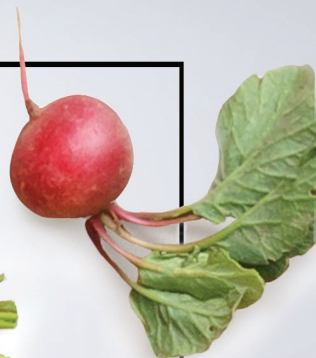
ЗА НАС

Любителите на различните видове диети могат да открият при нас безмесни ястия и предложения без глутен и млечни продукти.

Стремим се да подкрепяме локалното производство и когато сезона позволява зареждаме продукти от българските градини, които стават главните действащи лица в сезонните ни предложения.

Обичаме да експериментираме и непрестанно допълваме рецептурника си с нови вкусни предложения. А всичко приготвяме като у дома, по рецепти с традиция, за да е възможно похапването с наслада, дори и в мола.

Знаем, че не всеки се храни еднакво, затова всичките ни основни ястия се предлагат на грамаж, според апетита, а не на порции. Не сме почитатели на ненужното изхвърляне на храна и вярваме, че осъзнатото хранене ни прави по-здрави и добри.



Елементи от нашата КОНЦЕПЦИЯ

- ястия с високо качество
- свежи и натурални продукти
- бързо обслужване
- конкурентни цени
- ясно и разбираемо обяснение на съотношението количество/цена
- фиксирано меню
- богат избор от десерти, приготвени на място по оригинални рецепти
- програма за корпоративни клиенти
- доставки за дома и офиса



ДЕТАЙЛИ

Ястията ни се предлагат насипно, а не на фиксирани порции. По този начин ние можем да задоволим дори най-взискателните клиенти, давайки възможност на всеки да избере количеството и разнообразието храна, съобразена с индивидуалната си диета и хранителни навици.

Поддържаме високи стандарти във всички наши обекти.

Нашият екип е един от основните ни активи. Процеса на въвеждане и обучение на нови служители е един от най-важните процеси за всеки бизнес - нещо, което сме отработили и унифицирали през годините.



ДЕТАЙЛИ

Работим с много национални и международни доставчици и дистрибутори, за да гарантираме безкомпромисно качество на всички продукти и консумативи в съответствие със стандартите за контрол на качеството.

Стремим се да подкрепяме локалното производство и когато сезона позволява зареждаме продукти от българските градини, които стават главните действащи лица в сезонните ни предложения.

Оборудването, което използваме е от водещи европейски производители, с които имаме дългогодишни взаимоотношения.



Социална ОТГОВОРНОСТ

Редовно организираме готварски работилници за деца в търговски центрове, училища и детски градини.

Целта е да покажем на децата, че полезната храна може да бъде и много вкусна. Желанието ни е да ги насърчим да променят своето отношение към приеманата храна, да станат по-ангажирани и активни.

Тези събития са много популярни и привличат вниманието на медиите на национално ниво.

През 2017 г. се включихме в инициативата на Джейми Оливър - Food Revolution, чиято цел е подобряване храненето в училищата и насърчаване на децата да мислят в посока



Социална ОТГОВОРНОСТ



Рисувай и се забавлявай с нас!



Ключови ПАРТНЬОРИ

Имаме дългогодишна връзка с маркетинговите отдели на търговските центрове. Това до голяма степен подобрява и помага да се гарантира притока на клиенти.

Нашият опит в комуникацията с търговските центрове е незаменим.

Имаме връзка и отработен механизъм на сътрудничество с редица международни компании като Coca-cola, Illy и др.



Sofia Airport Center



Целеви КЛИЕНТИ

Нашите клиенти са хора със среден и висок доход, възраст между 25-50 години.

Те са професионалисти, които не разполагат с достатъчно време, за да готвят качествено в собствения си дом, но не желаят да се хранят с нездравословна храна.

Това, което обединява клиентите ни е, че те се интересуват и проявяват внимание към хранителни си навици и здравословен начин на живот.

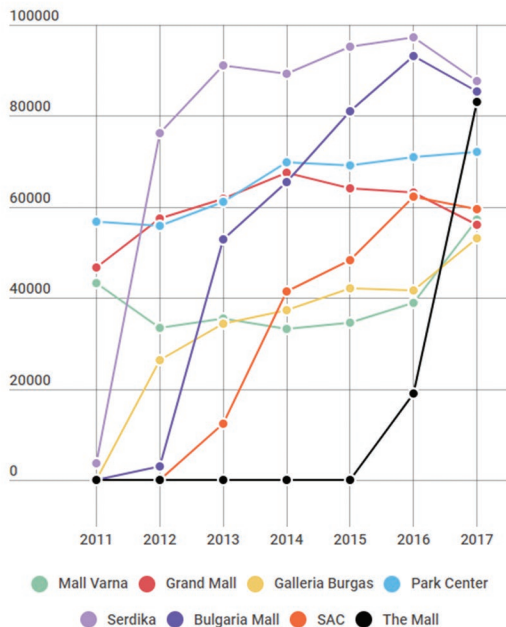


Динамика КЛИЕНТИ

От 2011 г. до края на 2017 г. се наблюдава динамично покачване на клиентите в обектите ни в столицата.

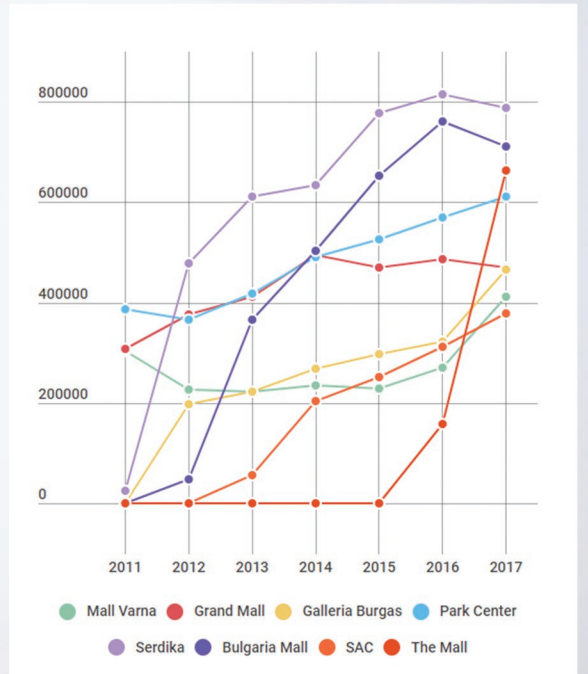
Особено значително е повишението в търговските комплекси в близост до офиси.

През годините се наблюдава бавно, но все пак стабилно покачване на клиентопотока и във Варна и Бургас, където резултатите се влияят и от туристическия сезон.



Динамика ПРОДАЖБИ

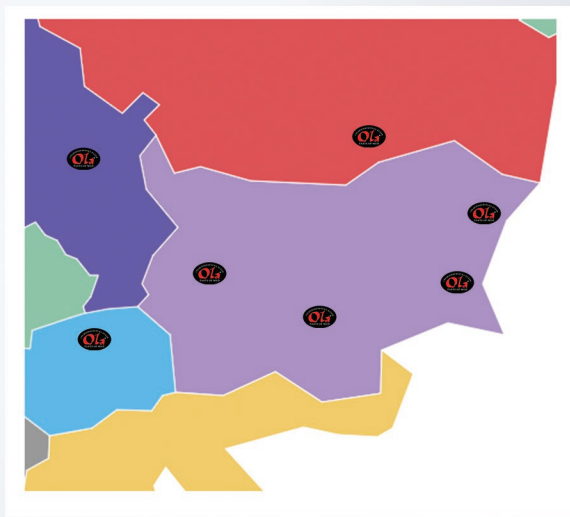
През годините се наблюдава и покачване в оборотите, като средната сметка за 2017 г. се е увеличила средно с 5.42 лв. в сравнение с предходния период.



Инвестиция и ЕКСПАНЗИЯ

Плановите за експанзия са свързани с отварянето на нови заведения, както в столицата и по-големите български градове, така и в чужбина - Румъния, Сърбия, Македония.

Ориентировъчна инвестиция за един обект (оборудване, мебели, обзавеждане, строителни дейности):
120-150 000 евро



БЛАГОДАРИМ!

WWW.OLA-BG.COM
FB:OLA.TASTE.OF.MED
OFFICE@OLA-BG.COM

