

Betriebskonzept für "Adria Bites"

1. Unternehmensidee

"Adria Bites" bringt die Aromen und Traditionen der südosteuropäischen Küche auf moderne Food-Festivals, Events und Veranstaltungen. Als kulinarische Sektion von NK Croatia Zürich kombinieren wir authentische Gerichte mit zeitgemäßem Gastronomiekonzept, um ein breites Publikum zu begeistern. Unser Angebot umfasst sowohl traditionelle als auch innovative Interpretationen von Klassikern wie Ćevapčići und Pljeskavica.

2. Zielgruppe

- Food-Liebhaber aller Altersgruppen, die neue und authentische Geschmackserlebnisse suchen.
- Veranstalter von Festivals, Firmenfeiern, Konzerten und privaten Events.
- Kulturinteressierte, die eine Verbindung zur südosteuropäischen Küche suchen.

3. Standort und Infrastruktur

"Adria Bites" agiert als mobiles Gastronomiekonzept:

- Verwendung von professionellen Food-Trucks oder mobilen Ständen.
- Teilnahme an etablierten Events wie Stadt- und Dorffesten, dem Albanifest, Knabenschüssen, usw.
- Catering-Option für private und geschäftliche Anlässe.

4. Angebot

"Adria Bites" hat vielfältige Speisen und Getränke im Angebot, die den Geschmack Südosteuropas mit modernen Einflüssen verbinden.

4.1. Speisen

- Ćevapčići in verschiedenen Variationen (klassisch, mediterran, vegan).
- Pljeskavica-Burger mit kreativen Toppings (Käse, Ajvar, Guacamole, Kajmak, etc.).
- Gegrillte Maiskolben mit verschiedenen Gewürzen.
- Beilagen wie Kajmak, Guacamole, Ajvar, etc.

4.2. Getränke

- Klassische Getränke
- Authentische, südosteuropäische Getränke
- Moderne Cocktails mit südosteuropäischen Aromen



4.3. Service

- Schneller und kundenfreundlicher Service.
- Hygienische Verpackungen für To-Go-Angebote

5. Marketing

"Adria Bites" setzt auf gezielte Marketingmaßnahmen zur Steigerung der Sichtbarkeit und Reichweite, sowohl online als auch offline.

5.1. Online-Präsenz

- Aktive Social-Media-Kampagnen (Instagram, Facebook).
- Darstellung auf der Vereinswebsite von NK Croatia Zürich.

5.2. Offline-Marketing

- Flyer und Plakate bei lokalen Veranstaltungen.
- Kooperationen mit Veranstaltern und anderen Vereinen.

6. Nachhaltigkeit

- Einsatz von umweltfreundlichen Verpackungen.
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch optimierte Planung.
- Bevorzugung regionaler und saisonaler Zutaten.

7. Finanzierung

- Einnahmen durch direkte Verkaufsaktivitäten auf Events.
- Sponsoring und Partnerschaften mit lokalen Unternehmen.
- Gewinn aus Catering und speziellen Veranstaltungen.

8. Langfristige Ziele

- Aufbau eines festen Kundenstamms und Erweiterung der Reichweite.
- Etablierung als bekanntes kulinarisches Angebot in der Grossregion Zürich.
- Nachhaltige Unterstützung des Vereins NK Croatia Zürich durch kontinuierliche Einnahmen.

9. Fazit

"Adria Bites" vereint kulinarische Tradition, moderne Gastronomie und Vereinsengagement. Mit hochwertigen Gerichten, professionellem Service und einer klaren Mission schaffen wir unvergessliche Geschmackserlebnisse für unsere Gäste.

