



HISTORIA



La charcutería es una carnicería especializada donde se comercializan los productos de carne de cerdo y sus subproductos como fiambres y embutidos.

Para su venta comúnmente se utilizan mostradores transparentes en los que se deja a la vista el producto, en algunos, casi siempre el jamón serrano se cuelga y estas tiendas son acondicionadas para presentar al público sus productos.

El concepto de charcutería es un galicismo derivado de la palabra Charcuterie, término francés y éste, a su vez, proviene de la palabra chair cuite, empleada igualmente en el idioma inglés.

En Latinoamérica lleva el nombre de salchichonería, pero en la actualidad se le conoce como charcutería.

El nombre de fiambrería es propio de Argentina.

Los antiguos egipcios conocían la sal como conservador y se la añadían a la carne que consumían.



MAESTRO CHARCUTERO

Bernardo Brocher, nacido el 9 de marzo de 1951 en Buenos Aires, Argentina, tiene más de 50 años de experiencia preparando de la manera tradicional alemana sus embutidos, siempre utilizando ingredientes 100% naturales sin conservadores. Durante todo ese tiempo ha perfeccionado sus recetas preservando este arte gastronómico para que las nuevas generaciones lo conozcan y sigan con su legado.



CONCEPTUAL



Influencia europea
Colores: negro, amarillo, blanco,
madera (con sus tonalidades claras
y oscuras) tinto.

CONCEPTUAL



En una charcutería el producto está más procesado y muchas veces ya está empaquetado, por lo que el cliente puede tener acceso directo a este producto. Además, en estos negocios se venden otros productos, como latas, quesos vinos, etc. que no necesitan la misma presentación ni tratamiento que las carnes.



CONCEPTUAL

En la distribución se proponen espacios para estantes y vitrinas de las que el cliente puede abastecerse libremente. El color protagonista es el negro (el color del gourmet), dándole al espacio un aire muy elegante y dejando que éste tenga tanto protagonismo como el producto. Así se consigue que el cliente se sienta más cómodo y pase más tiempo en el interior de la tienda, logrando así más ventas.

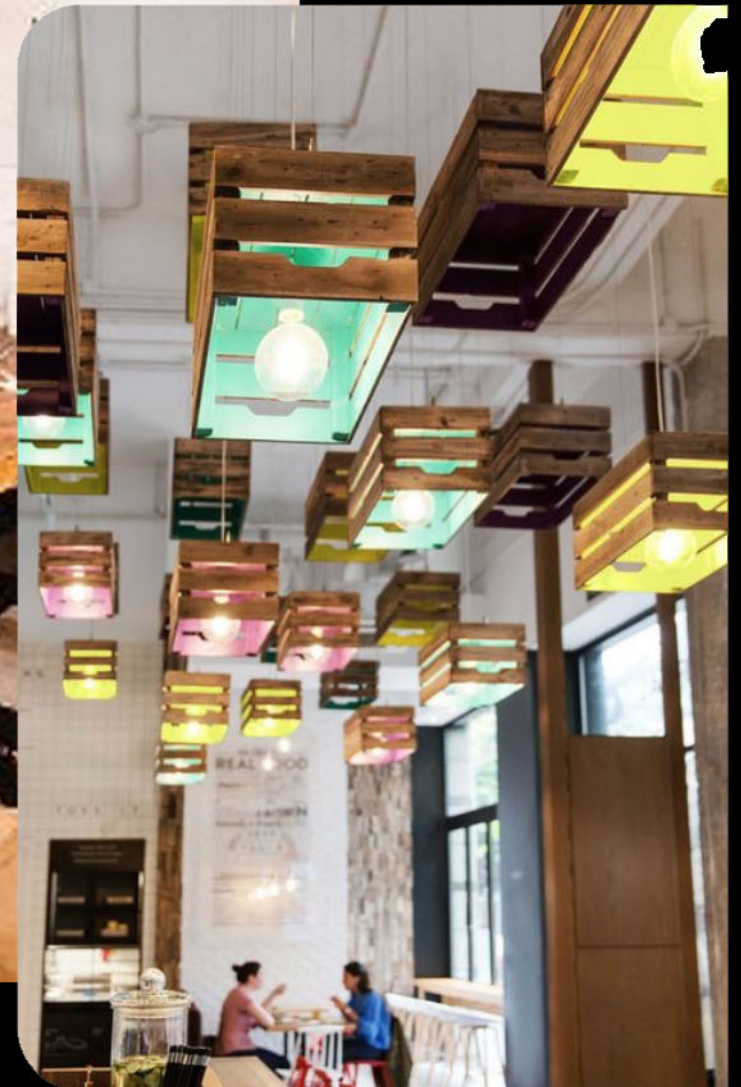


CONCEPTUAL



Además, una pequeña barra donde poder degustar el producto anima a los transeúntes a parar, catar y comprar.

CONCEPTUAL



- Mobiliario en madera
- Paredes con ladrillo a la vista
- Lámparas base madera

MOMENTOS DE CONSUMO

Los embutidos son muy versátiles y se adaptan a todo tipo ocasiones: desde un desayuno familiar, una parrilla, hasta reuniones sociales o románticas. Al mismo tiempo, combinan muy bien con vinos, espumantes o cervezas. Todo depende del gusto, el momento y de la creatividad de cada uno.



MOMENTOS DE CONSUMO

También contaremos con una pequeña zona market dentro del local donde el cliente podrá adquirir nuestros productos empacados al alto vacío en el caso de las carnes y quesos y nuestras salsas perfectamente envasadas para poder llevarlos a la comodidad de su hogar y transportar la experiencia de Bernardo directamente a su casa.



UBICACION

Todo este concepto vivirá en la zona mas bohemia y de tradición en la ciudad de Mazatlán, Sinaloa, la Plazuela Machado, parte fundamental del Centro Histórico donde se mezclan las tradiciones de la ciudad en diferentes temporadas del año. Durante los fines de semana la calle se hace peatonal para que los asistentes disfruten libremente esa zona gastronómica por excelencia. Esta zona es visitada por turistas durante sus vacaciones además de contar con una colonia importante de comunidad extranjera que vive en los alrededores de la zona.

Cada cierto tiempo se llevarán a cabo Cenas Maridaje, donde nuestro Chef compartirá sus conocimientos en una cena donde se hablará de la historia de la charcutería y cómo acompañada por vino o cerveza logra trascender a través del tiempo como una excelente experiencia gastronómica.



MENU

La base de nuestro menú es la charcutería, sus derivados vivirán en platos como pizzas, pastas, tapas, quesos, hamburguesas, pan artesanal, todo con el toque tradicional y con la receta creada por nuestro Maestro Charcutero Bernardo.



NSE

C: Clase media:

Ingresos entre \$20 mil y \$40 mil pesos al mes.

C+ Media Alta:

ingresos entre \$40 mil y \$50 mil pesos al mes

Edad: de 30 a 70 años.

Ticket Promedio: \$250 pesos p.p.

Tipo de cliente:

- Parejas casadas
- Parejas que tienen hijos pequeños
- Familias
- Turismo de EUA y Canadá de temporada
- Residentes extranjeros retirados



