



СТАНЬ ПАРТНЕРОМ NOVIKOV GROUP

ИСТОРИЯ БРЕНДА



В 2015 году в помещениях бывшей пивоварни Бадаевского завода был запущен пилотный проект. Сырная мануфактура и первый ресторан с говорящим названием «Сыроварня» основаны идеологами бренда — Аркадием Новиковым и Дмитрием Азаровым.

Дизайн «Сыроварни» разрабатывали Sundukovy Sisters: сестры удачно вписали уют, открытую кухню и современное искусство арт-группы Recycle в бывшее заводское помещение.

Изысканные блюда с сыром, которые мы готовим в наших цехах, упоминают в своих отзывах профессиональные критики и многочисленные гости. Уют модного места, рецептура и многогранный подход Аркадия Новикова заставляют посетителей возвращаться в «Сыроварню» снова и снова.

Первый ресторан «Сыроварня» задал тренд в сегменте quick & casual вскоре после открытия, а позже — завоевал сердца гурманов самых разных возрастов и статусов.

Сегодня «Сыроварня» — центр притяжения ценителей, которые знают толк в кухне, гастрономических тенденциях и всегда оказываются в эпицентре событий своего города.

Концепция ресторана позволяет развивать проект в формате франчайзинга. Однако требования к партнерам высоки, благодаря чему проект остается капсульным и отвечает изначальной концепции.

В каждом регионе концепт «Сыроварни» дополнен местными традициями и аутентичностью. Отдельные детали в интерьере делают каждый ресторан уникальным. Благодаря характерным для той или иной местности блюдам, представленным в меню, гости воспринимают «Сыроварню» как нечто родное уже с первого посещения.

Строгие критерии к созданию сыра, качеству кухни и сервиса сохраняют уверенность наших гостей в том, что их ждет настоящее гастрономическое удовольствие.

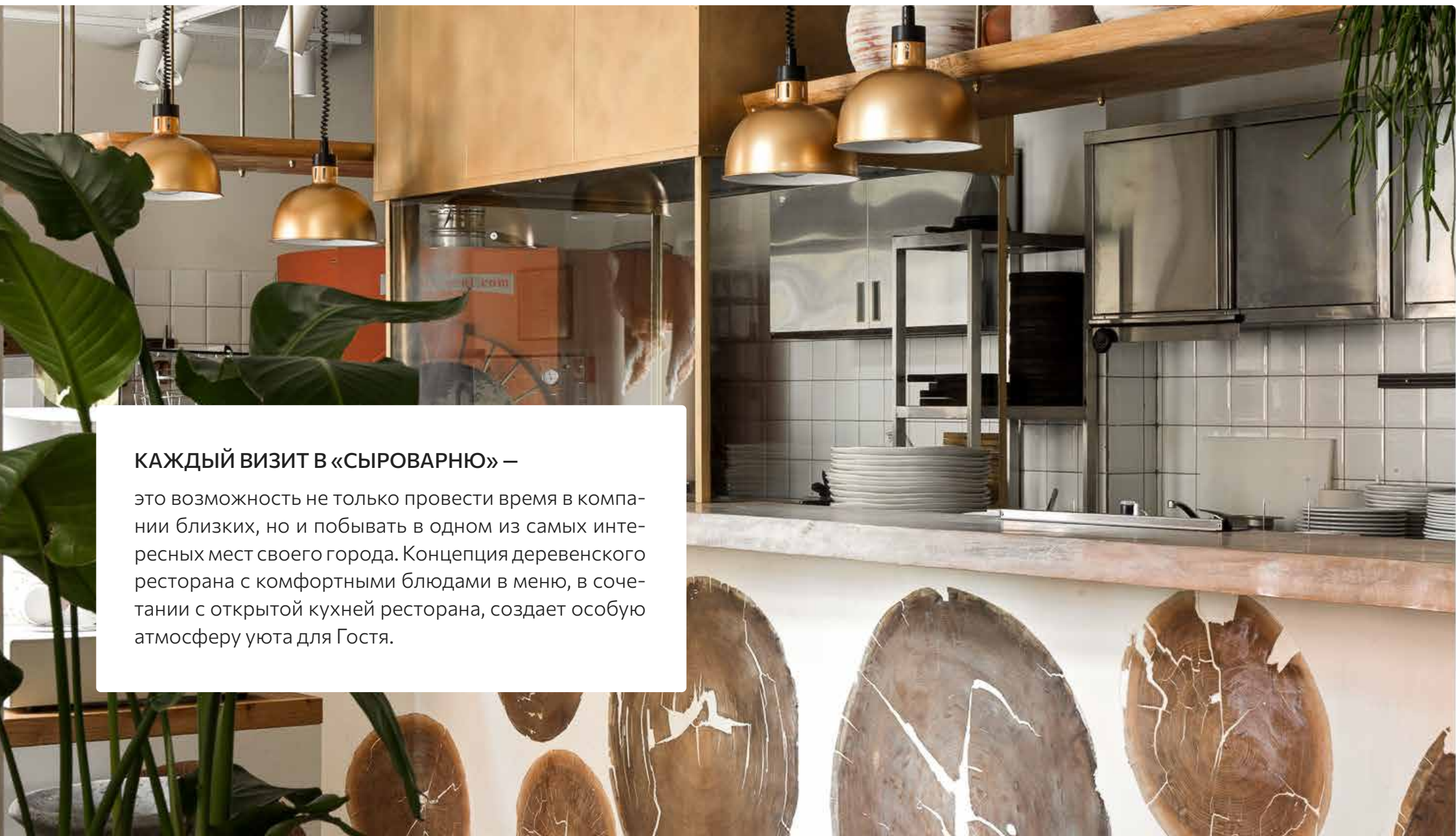


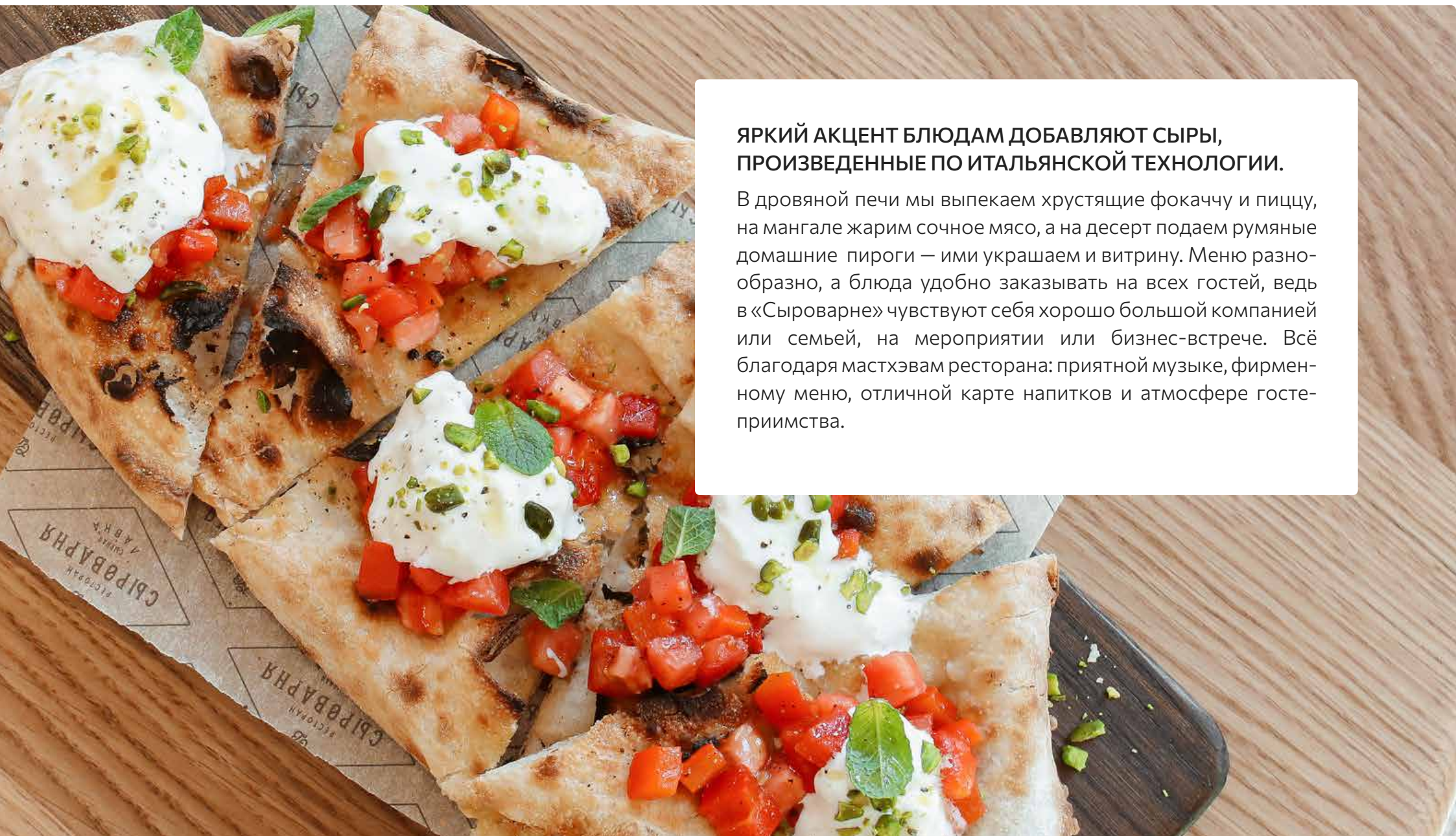
РЕСТОРАНЫ «СЫРОВАРНЯ»



КАЖДЫЙ ВИЗИТ В «СЫРОВАРНЮ» —

это возможность не только провести время в компании близких, но и побывать в одном из самых интересных мест своего города. Концепция деревенского ресторана с комфортными блюдами в меню, в сочетании с открытой кухней ресторана, создает особую атмосферу уюта для Гостя.





**ЯРКИЙ АКЦЕНТ БЛЮДАМ ДОБАВЛЯЮТ СЫРЫ,
ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ.**

В дровяной печи мы выпекаем хрустящие фокаччу и пиццу, на мангале жарим сочное мясо, а на десерт подаем румяные домашние пироги — ими украшаем и витрину. Меню разнообразно, а блюда удобно заказывать на всех гостей, ведь в «Сыроварне» чувствуют себя хорошо большой компанией или семьей, на мероприятии или бизнес-встрече. Всё благодаря мастхэвам ресторана: приятной музыке, фирменному меню, отличной карте напитков и атмосфере гостеприимства.

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Свежие сыры собственного приготовления

Атмосфера / приятная музыка

Десерты собственного производства

Открытая кухня

Большая дровяная печь

Позиции меню на любой вкус

Сырная лавка

Большие порции





ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ ДЕРЕВЕННОЙ ИТАЛИИ.
МЕСТО ДЛЯ ЕЖЕДНЕВНЫХ ВСТРЕЧ, БРАНЧЕЙ, СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА И ТОРЖЕСТВ.



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ:

«Сыроварня» — семейный ресторан с собственным производством сыров и блюд из дровяной печи.



УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:

- Открытый цикл приготовления сыра
- Полезные и понятные блюда, приготовленные в печи
- Фермерские продукты
- Удобное расположение ресторанов
- Сырная лавка



ПРЕИМУЩЕСТВА



01 МАТЕРИАЛЬНЫЕ

Высокое качество в доступном формате



02 ЭМОЦИОНАЛЬНЫЕ

Уютная атмосфера, приветливый персонал, теплый интерьер



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ



«Сыроварня» — ресторан для ежедневного посещения. Гости рекомендуют его родным, друзьям и коллегам. Сюда приходят семьи с детьми и деловые люди, здесь хорошо себя чувствуют в компании друзей, на переговорах и на романтическом свидании.

«Сыроварня» — комфортное место встречи для посетителей разных возрастов и статусов, которые ценят изысканную кухню и стильный интерьер.

Целевая аудитория наших гостей является требовательной к качеству и сервису. Они стремятся получить безупречный сервис и качественные продукты, которые мы предлагаем в «Сыроварне».

- **Женщины от 30 до 50 лет**

Уровень дохода: средний, выше среднего

- **Семьи с детьми всех возрастов**

- **Мужчины от 30 до 60 лет**

Уровень дохода: средний, выше среднего, высокий



ОСНОВНОЙ МОТИВ

- Встречи с друзьями
- Проведение деловых переговоров
- Семейные встречи и мероприятия
- Разнообразное меню

ЦЕННОСТИ

- Семья
- Доверие
- Гастрономическое удовольствие
- Путешествие
- Возможность быть собой
- Качество



В меню ресторана — уникальные блюда из свежих и качественных продуктов.

Наш бренд-шеф следит за гастрономическими трендами и потребностями гостей каждого ресторана или региона, постоянно обновляя позиции меню.



ОСНОВНОЕ МЕНЮ:

- СЫРЫ собственного производства
- БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА И ЯИЦ
- ЗАКУСКИ
- ФОКАЧЧА И БРУСКЕТТЫ
- ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ
- СУПЫ
- ПАСТА
- ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
- БЛЮДА НА ГРИЛЕ
- БЛЮДА НА МАНГАЛЕ
- БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ
- ДЕСЕРТЫ собственного производства
- НАПИТКИ собственного приготовления
- АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
- СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Мероприятия с информационным подтекстом — это не только инструмент маркетинга. Такие события — автономный продукт со своей аудиторией гостей, которая приходит в заведение за эмоциями и впечатлениями.

Для поддержания лояльности гостей мы уделяем внимание праздникам и создаем соответствующее настроение: в этом нам помогают поздравительные посты в соцсетях, комплименты при заказе в ресторане и другие специальные предложения.



ДОСТАВКА



ВЫСТРОЕННАЯ СИСТЕМА ДОСТАВКИ

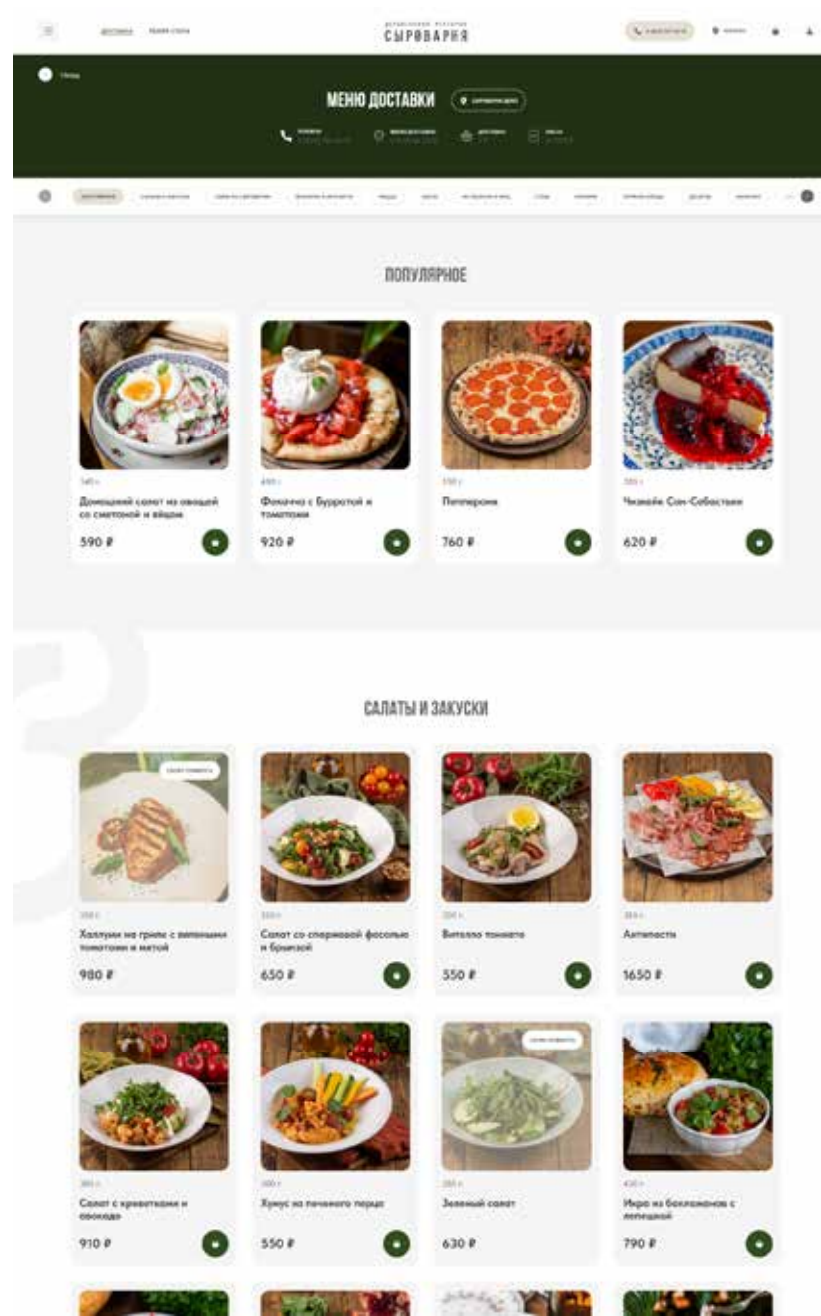
ЕДИНЫЙ КОЛЛ-ЦЕНТР

СТРАНИЦА РЕСТОРАНА НА ОБЩЕМ САЙТЕ

ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАПУСКАТЬ ЛОКАЛЬНЫЕ
АКЦИИ И АНОНСИРОВАТЬ НА ОФИЦИАЛЬ-
НОМ САЙТЕ

ОТЛАЖЕННЫЙ UI/UX ДИЗАЙН

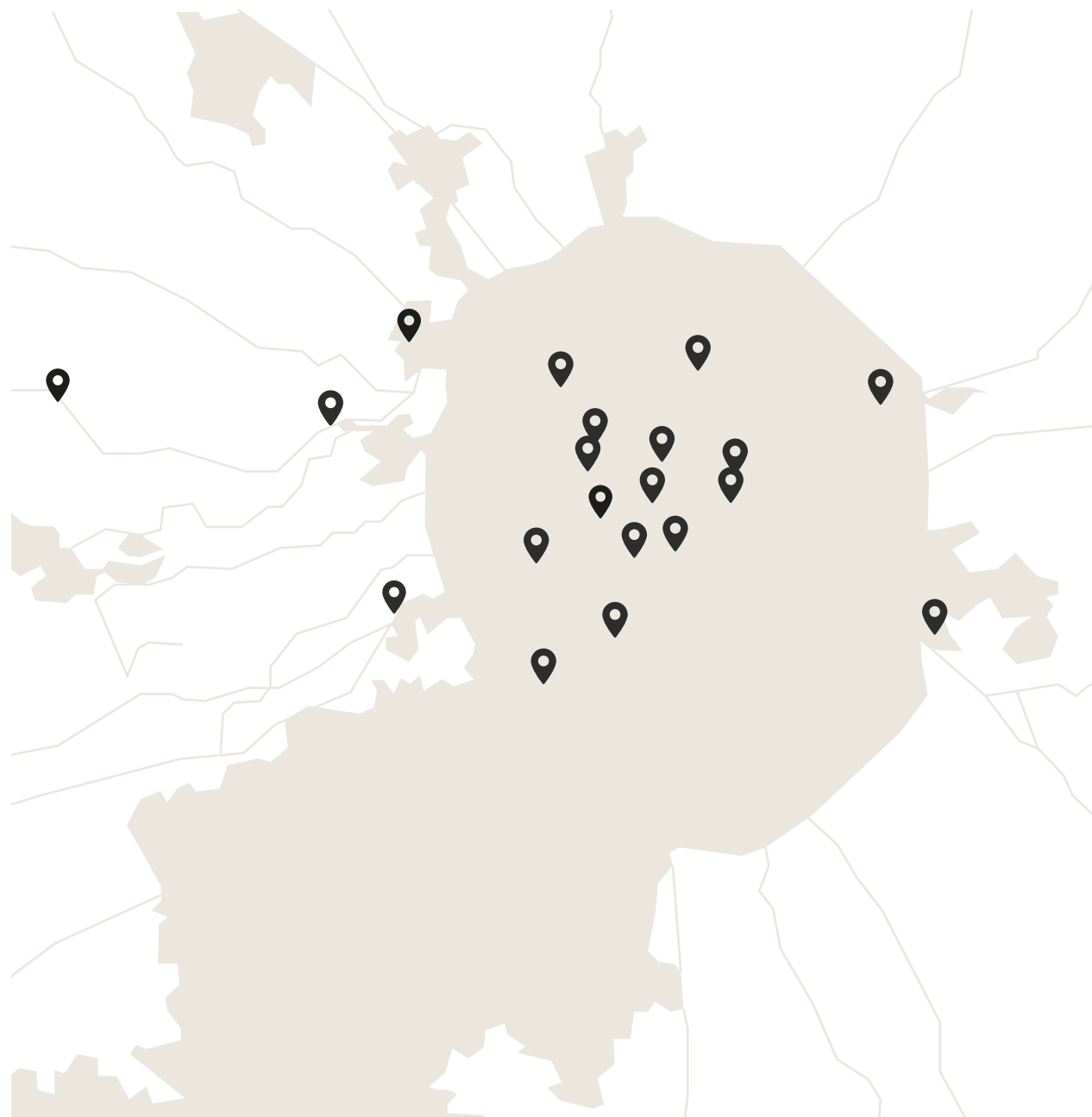
ПОДДЕРЖКА И АНАЛИТИКА



ГЕОГРАФИЯ ПРИСУТСТВИЯ БРЕНДА



МОСКВА

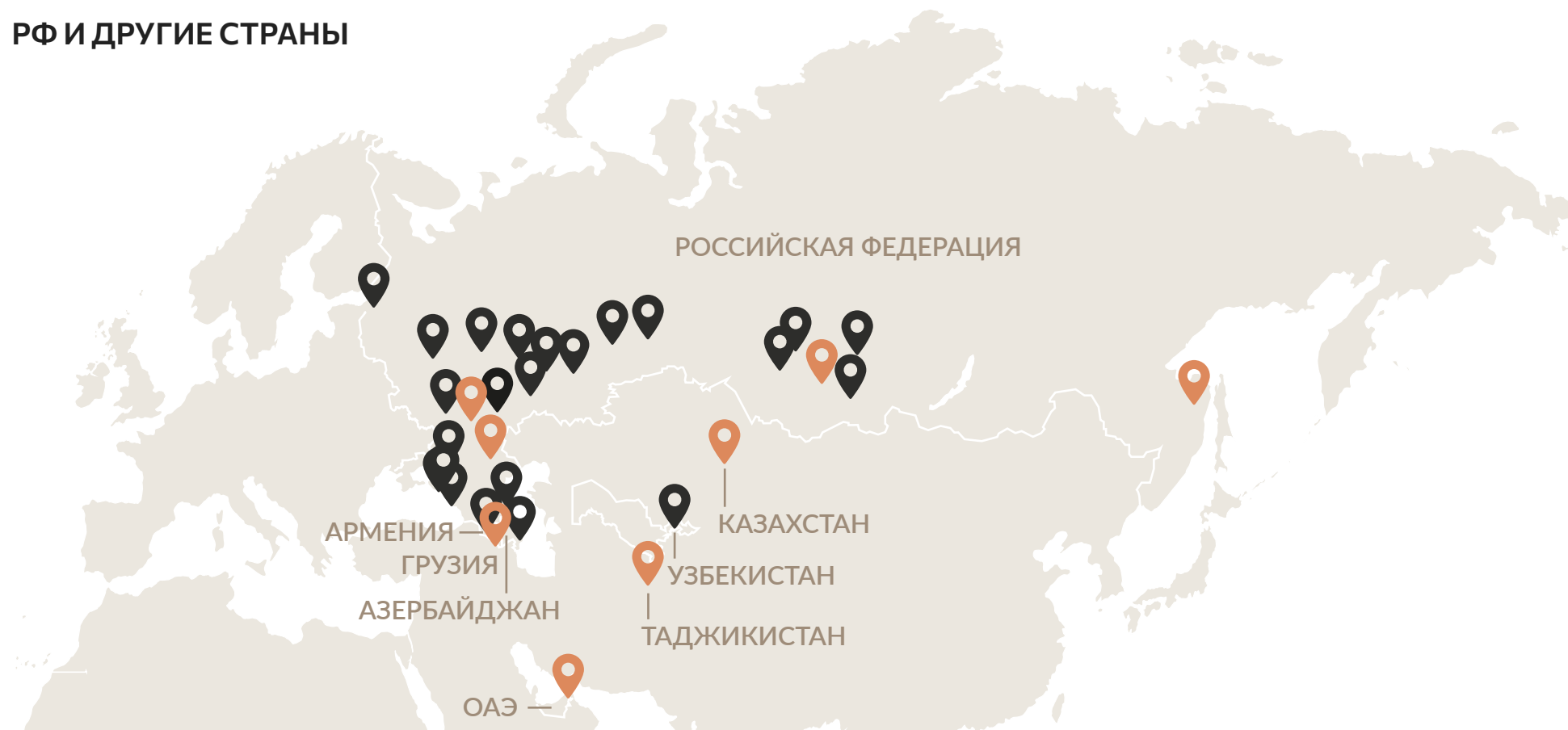


Три вокзала. Депо
Усачевский рынок
Большая Никитская
ТЦ Авиапарк
ТРЦ Атриум
Проспект Вернадского
Жулебино
ТЦ Метрополис
ТРЦ Океания
Парк Горького
ТЦ Хорошо
Новые Черемушки
Щелковская
Архангельское Аутлет
Novaya Riga Outlet Village
ВДНХ
Митино
Москва-Сити
Live Арена
Внуково Аутлет

ГЕОГРАФИЯ ПРИСУТСТВИЯ БРЕНДА



РФ И ДРУГИЕ СТРАНЫ



Санкт-Петербург
Новосибирск
Екатеринбург
Нижний Новгород
Уфа
Ростов-на-Дону
Воронеж

Казань
Краснодар
Красноярск
Тюмень
Махачкала
Томск
Альметьевск

Сочи/Центр
Сочи/Адлер
Сочи/Красная Поляна
Геленджик
Ташкент, Узбекистан
Ереван, Армения
Баку, Азербайджан
Волгоград

СКОРО ОТКРОЕТСЯ:

Анапа
Алтай
Барнаул
Владивосток
Кемерово
Самара

Саратов
Саранск
Шерегеш
Алматы, Казахстан
Дубай, ОАЭ
Душанбе, Таджикистан
Тбилиси, Грузия



ДЕРЕВЕНСКИЙ РЕСТОРАН

СЫРОВАРНЯ

СЫРНАЯ
ТАВКА

ИНТЕРЬЕРЫ

ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ИНТЕРЬЕРА ЛЕТНИХ ВЕРАНД: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯРКИХ ТЕПЛЫХ ЦВЕТОВ И ЖИВЫХ РАСТЕНИЙ.



ИНТЕРЬЕРЫ



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ИНТЕРЬЕРА РЕСТОРАНОВ: КАРТИНЫ СОВРЕМЕННЫХ ХУДОЖНИКОВ, ЖИВЫЕ ЦВЕТЫ И ТЕМАТИЧЕСКАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ РОСПИСЬ СТЕН.

МАТЕРИАЛЫ ОТДЕЛКИ: БЕТОН, СТЕКЛО, НЕКРАШЕННЫЙ ЧЕРНЫЙ МЕТАЛЛ, КОРИЧНЕВАЯ КОЖА, ДЕРЕВО.

ФИРМЕННЫЕ ЦВЕТА В ИНТЕРЬЕРЕ: ЖЕЛТЫЙ, ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ, СЕРЫЙ.



КОМАНДА



КОМАНДА ПРОФЕССИОНАЛОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ



8 лет

плодотворной работы

40+

успешных запущенных
проектов



поддержка на всех
этапах



партнерство
с людьми с опытом
в ресторанном бизнесе

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ОТ 100 000 000 РУБ.

ИНВЕСТИЦИИ

ОТ 450 / 800 М²

ПЛОЩАДЬ ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ МОСКВЫ / ДРУГИХ ГОРОДОВ

ОТ 60 ЧЕЛОВЕК

ПЕРСОНАЛ

ДО 3 ЛЕТ

ОКУПАЕМОСТЬ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС

РАССМАТРИВАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО

6%

РОЯЛТИ ОТ ТОВАРООБОРОТА
(НЕ МЕНЕЕ 600 000 РУБ.)

1%

МАРКЕТИНГОВЫЙ ВЗНОС
(НЕ МЕНЕЕ 100 000 РУБ.)

