

# О ПРОЕКТЕ

«Taksim» берет свое название от знаменитой площади в Стамбуле и ностальгического трамвайчика, который курсирует по этой площади.

Красный трамвай является официальным символом сетей ресторанов «Taksim» и каждый из филиалов непременно использует эту трамвайную символику. Все дело в том, что где бы мы ни были, мы пытаемся донести до людей атмосферу Стамбула и площади Таксим.

Основная концепция нашего ресторана — доставить нашим клиентам удовольствие от вкусной турецкой кухни во всем ее разнообразии.

5

РЕСТОРАНОВ

2

СТРАНЫ

100 КГ

ГОВЯДИНЫ  
ЕЖЕДНЕВНО





# НАШИ ГОСТИ

Отдельного внимания заслуживают филиалы сети ресторана **TAKSIM** в Москве, всего за один год со дня открытия рестораны в Москве по праву стали фаворитами огромного количества людей, а так же звёзд шоу - бизнеса.

Ресторан **TAKSIM** - это Мекка турецкой кухни в столице России!

Так же помимо вкуснейшей кухни и великолепного сервиса, рестораны **TAKSIM** славятся своими грандиозными тусовками с участием звезд эстрады, популярных MC и DJ!

Мария  
Погребняк



Анфиса  
Чехова



Ольга  
Бузова



**TAKSIM**  
RESTAURANT



Митя  
Фомин

Эвелина  
Блёданс



Руслан  
Нигматулин





## МЕНЮ

МЫ НЕ БОИМСЯ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ,  
СОЗДАВАЯ СМЕЛЫЕ ВКУСОВЫЕ СОЧЕТАНИЯ.  
НЕИЗМЕННЫМ ДЛЯ НАС ОСТАЁТСЯ ГЛАВНОЕ  
ПРАВИЛО:

- ТОЛЬКО ПРОДУКТЫ ВЫСОЧАЙШЕГО  
КАЧЕСТВА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА  
НАТУРАЛЬНЫХ УГЛЯХ



## БАР

В МЕНЮ БАРА ПРЕДСТАВЛЕНЫ  
ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ  
ОТ КРЕАТИВНОГО БАР-МЕНЕДЖЕРА,

КОТОРЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ ГОРДОСТЬЮ ПРОЕКТА И  
ПОЛЬЗУЮТСЯ БОЛЬШОЙ  
ПОПУЛЯРНОСТЬЮ СРЕДИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ



## ШОУ ПОДАЧА

ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ В НАШЕМ ПРОЕКТЕ  
УДЕЛЯЕТСЯ ПОДАЧЕ БЛЮД.

МЫ УВЕРЕННЫ ПОДАЧА БЛЮД - ЭТО ИСКУСТВО  
СТОЛЬ ЖЕ ВАЖНОЕ, КАК И САМО ПРИГОТОВЛЕНИЕ



# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БЛЮДА

## МЯСНЫЕ СУШИ



Тонко нарезанная премиальная говяжья вырезка с японским рисом и с автроскими соусами от шефа. Готовится при гостях.

## РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА



Рёбрышки молодого ягнёнка приготовленного на углях. Подаётся с запечённым ананасом на гриле и ярким шоу.

## ТАКСИМ СПЕШЛ



Профессионально нарезанный шатобриан приготовленный по фирменному рецепту от шефа на глазах у гостей.

## ХАВУЧ ДИЛИМИ



Изысканная пахлава с антепскими фисташками приготовленная по традиционному турецкому рецепту. Подается с мороженым "Мараш"



# ПРЕИМУЩЕСТВА БРЕНДА



## АКТУАЛЬНЫЙ ФОРМАТ

При открытии ресторанов TAKSIM мы тщательно анализируем и подбираем места! Нам важно, чтобы все наши филиалы находились в местах высокой проходимости и были узнаваемы среди гостей.



## ПОПУЛЯРНОЕ МЕНЮ

В наших ресторанах работают лучшие Шеф-повара, многих мы специально привезли из Турции! Все наши блюда разрабатываются специально под нашу сеть и проходят изначально полную дегустацию, только потом попадают на столы гостей!



## ЛУЧШАЯ ЦЕНА

У нас нет задачи сделать цену максимально низкой или поднять ее очень высоко! Мы всегда стремимся сделать наши цены доступными для большинства людей. Мы ставим цены в зависимости от концепции конкретного ресторана.



## СКОРОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кухня в ресторанах Taksim автоматизирована и организовывается высококвалифицированными специалистами, именно благодаря этому, любая позиция из меню приготавливается у нас не более 20 минут.



## ШИРОКАЯ ЦА

Благодаря концепции наших ресторанов, мы охватили различные группы людей! Наши рестораны подходят, как для семейных людей с детьми, так и для проведения бизнес встречи.



## ИНТЕРЬЕР

Интерьер всей сети наших ресторанов имеет единую стилистику. Символом сети ресторанов Taksim является красный трамвайчик с площади Taksim в городе Стамбул!



## МАРКЕТИНГ

С нашими ресторанами работает профессиональная команда маркетологов! Мы уделяем большое внимание рекламному продвижению наших ресторанов, именно для этого мы работаем с лучшими маркетологами!





# ПОДДЕРЖКА

## ДЕПАРТАМЕНТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

разработка новинок меню  
составление технико-технологических карт  
методические материалы

## АНАЛИТИЧЕСКИЙ ДЕПАРТАМЕНТ

анализ работы заведениям по основным  
экономическим показателям,  
еженедельное составление отчетов

## ДЕПАРТАМЕНТ МАРКЕТИНГА И РЕКЛАМЫ

регулярные акции,  
маркетинговый анализ,  
презентации новинок меню

## ДЕПАРТАМЕНТ HR

помощь в подборе персонала,  
методические материалы,  
обучение персонала и повышение  
квалификации

## ДЕПАРТАМЕНТ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

техническая поддержка  
программного обеспечения

## ДЕПАРТАМЕНТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

контроль качества работы учреждений,  
что включает в себя проверку качества  
продукции, чистоты заведения, соответствия  
рецептур и внешнего вида блюд  
стандартам компании





# ФРАНЧАЙЗИНГ

РОЯЛТИ  
**5 %**

РЕКЛАМА НА  
ОТЧИСЛЕНИЯ  
ОТСУТСТВУЕТ

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС  
**4 000 000 р**

## В СУММУ ИНВЕСТИЦИЙ ВХОДЯТ

разработка индивидуального дизайн-проекта и технические материалы (план электричества, вентиляции, сантехника)



право использования зарегистрированной товарной марки



помощь в закупке производственного оборудования



помощь в закупке всего необходимого торгового оборудования



предоставляем всех поставщиков гриля и открытой кухни в концепции TAKSIM



предоставляем всех поставщиков мебели



профессионально программное обеспечение



предоставляем все дизайн макеты внешней вывески и барной стойки



выезд департамента открытия



маркетинговая поддержка при открытии ресторана ( оценка трафика, инфраструктуры и конкурентов )



аккредитация места и помещения для открытия ресторана ( оценка трафика, инфраструктуры )



меню, технологические и калькуляционные карты



помощь в подборе персонала



профессиональное обучение персонала





# ТРЕБОВАНИЯ

- Стационарные помещения, помещения ТРЦ
- Площадь: от 300 кв м
- Потребляемая мощность - от 40 квт
- Возможность установки вытяжной системы
- Желательно наличие парковки ( для стационарных объектов )
- Желательно возможность обустройства летней площадки

## ИНВЕСТИЦИИ:

- Открытие ресторана: от 10 млн
- Срок окупаемости от 12 до 24 месяцев

( Цены действительны для Москвы и регионов до 2000 км от Москвы, без учета аренды )

