



ВИННЫЙ
ХЛЕБ
...и...
ВИНО
МАГАЗИН-БАР

ВИННЫЙ БАР:
НА КОГО РОВНЯТЬСЯ?



Хлеб и Вино | тренд



**Неоспоримый тренд
2016 года – винные бары.**

Стремительно ворвавшись в Москву и Петербург, он со скоростью света распространяется по всей стране. Спрос «созрел» и требует предложения – это прекрасный момент для рестораторов поймать волну и начать работать с новой модной и перспективной концепцией.



ВИННЫЙ

ХЛЕБ ...и... ВИНО

МАГАЗИН-БАР



ВИННЫЙ

ХЛЕБ ...и... ВИНО


МАГАЗИН-БАР

**ОТКРЫЛАСЯ
В 2014 ГОДУ**

в Москве

Хлеб и Вино | формат

Casual dining |
Quick service restaurant

- : Широкая ЦА проекта
- : Демократичный средний чек
- : Быстрое обслуживание
- : Простой, но стильный интерьер
- : Короткое и понятное меню

Хлеб и Вино | концепция

Название «Хлеб и Вино»
отражает суть демократичного
магазина-бара, в котором можно:

- легко подобрать хорошее вино,
забрать его с собой
или по той же цене попробовать
на месте.

- вино можно дополнить
свежеиспеченным хлебом
и разнообразными закусками.

Хлеб и Вино | особенности

европейские цены

вино можно заказать по
бокалам или бутылку

вместо винной карты –
стеллажи с вином

демократичный сервис – частичное
самообслуживание, возможность
сделать заказ на кассе

короткое и понятное меню,
составленное по принципу
идеальных пар к вину

12 видов хлеба

Хлеб и Вино | ключевые преимущества

- сильная винная карта,
составленная из лидеров
в своих сегментах
- большой ассортимент как
в магазине, так и в ресторане
- гарантия лучшей цены, всегда
привлекательная цена вин на полке
- консультанты-кависты и сомелье
- возможность всегда получить
квалифицированную
консультацию



Хлеб и Вино | вино

«В линейке «Хлеб и Вино»
около 400 позиций вина
со всего света.

Цены при этом в два раза ниже,
чем в других ресторанах.

Есть позиции, которые можно
купить только у нас + самые
известные и популярные бренды,
вроде Antinori или Torres».



Хлеб и Вино | меню



«В меню мы постарались уйти от скучной формулы «Вино+закуска» и сделать полноценную, но максимально простую и понятную гостю подборку блюд. Брускетты, салаты, мясо и рыба и даже модный нынче стритфуд – всему без труда можно отыскать винную пару на полке. В ближайших планах эногастрономические фестивали, где еду из известных винных регионов будут дополнять соответствующие вина по спец. цене ».

**Алексей Мартынов
и Илья Пампуха, шефы**

**САМЫЙ АКТУАЛЬНЫЙ
ФОРМАТ ПРОДАЖИ ВИНА**
среднего и премиум класса -

**ВИННЫЙ
МАГАЗИН-БАР**



И благодаря удачному позиционированию



**ПРЕВРАТИЛСЯ В СЕТЬ
ИЗ 5 ФИЛИАЛОВ**



**МЕНЬШЕ, ЧЕМ
ЗА 2 ГОДА**

Мы сделали ставку на

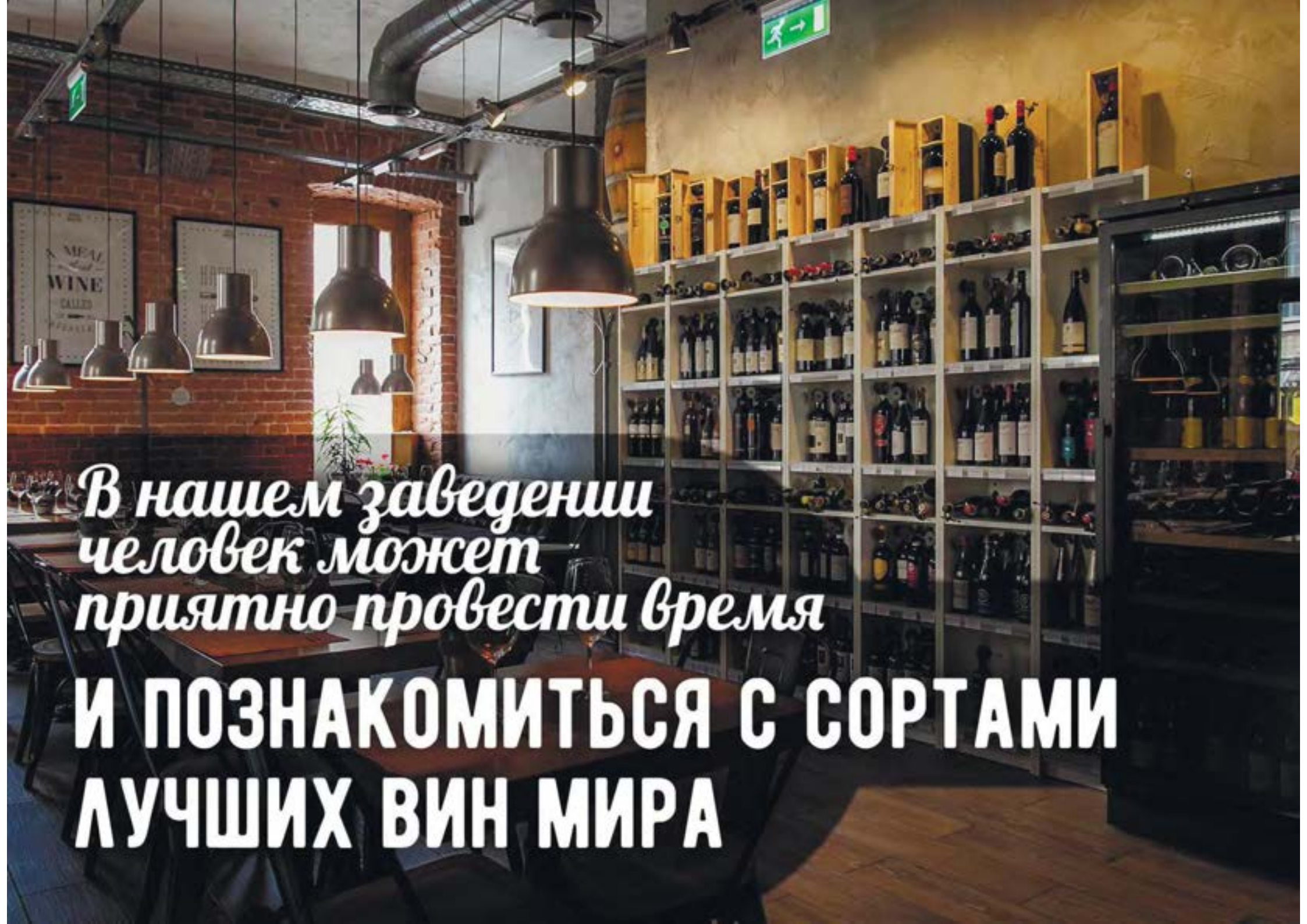
ЭКСПЕРТНОСТЬ



ШИРОКИЙ
АССОРТИМЕНТ

И УДОБСТВО КЛИЕНТА



The image shows the interior of a wine cellar or a restaurant. On the right side, there is a large, multi-tiered wooden wine rack filled with numerous bottles of wine. Some bottles are standing upright, while others are lying horizontally. The rack is set against a light-colored wall. To the left of the rack, there are several tables and chairs. The tables are covered with dark cloths, and the chairs are dark-colored. The ceiling is made of exposed brick and has several large, industrial-style pendant lights hanging from it. The floor is made of light-colored wood. In the background, there is a brick wall with a window and some framed pictures. The overall atmosphere is warm and rustic.

*В нашем заведении
человек может
приятно провести время*

**И ПОЗНАКОМИТЬСЯ С СОРТАМИ
ЛУЧШИХ ВИН МИРА**

A man in a dark suit and shirt stands in a wine cellar, holding a snifter glass filled with red wine. He is looking at the glass with a focused expression. The background is filled with rows of wine bottles on shelves, creating a sense of depth and luxury. The lighting is warm and focused on the man and his glass.

**А ТАКЖЕ
ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ
С СОМЕЛЬЕ**

*и забрать пару
бутылок вина с собой*

..... ОТКРОЙТЕ

ВИННЫЙ МАГАЗИН-БАР



под брендом



В ВАШЕМ ГОРОДЕ

ПРОДАВАЙТЕ

отличное
 **вино** 

ПРОВОДИТЕ

*тематические
мероприятия*

| И ДЕГУСТАЦИИ |

Заработайте

от 1 000 000
РУБЛЕЙ

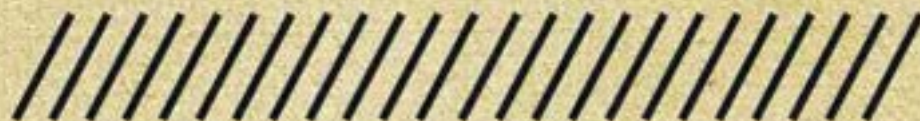
уже в первый 
 *месяц работы*



ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ВСЁ,
*благодаря чему
мы добились таких
результатов:*



РЕЦЕПТЫ



*закусок
и
выпечки*



ПОДДЕРЖКУ

от команды



основателей

бренда

▶ ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ ◀



Вы получаете:

- Атмосферный бренд с четким позиционированием
- Авторский дизайн-проект заведения
- Пошаговую инструкцию по открытию бизнеса
- Рекомендации по подбору помещения
- Схему найма и мотивации опытных поваров, сомелье и обслуживающего персонала - прямые поставки вина по оптовым ценам.