



TAKSIM

— RESTAURANT —

КОНЦЕПЦИЯ
ФРАНЧАЙЗИНГ



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

100кг

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 —

Эвелина
Блёданс



Руслан
Нигматулин



Митя
Фомин





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)

