

# kostër

ресторан • гриль



[www.koster.rest](http://www.koster.rest)

# kostër

ресторан • гриль

Новый проект от известного бренда за плечами которого многолетний опыт и более 200 открытых заведений в 8 странах мира. "KOSTËR" ресторан смелых решений в стиле лофт, с элементами бетона, стекла и металла, сочетающий в себе авторскую кухню, комфортную атмосферу и стильный интерьер. Одним из главных достоинств заведения является первоклассная подача блюд с ярким вкусом ведущего бренд-шефа проекта. Наши повара умеют удивлять и влюблять гостей в свои блюда с первого кусочка.

## Карен Мелконян

вице-президент  
холдинга ВСА,  
основатель  
проекта «Koster»

# ВСА

■ ФРАНЧАЙЗИНГОВЫЙ ХОЛДИНГ ■

BCAHOLDING.COM

# МЕНЮ

Мы не боимся экспериментировать, создавая смелые вкусовые сочетания. Неизменными для ресторана "KOSTËR" остаются два правила: первое - только продукты высочайшего качества приготовленные на натуральных углях; и второе - подача блюда это искусство столь же важное как и само приготовление.



# МЕНЮ

Наши повара умеют удивлять и влюблять гостей в свои блюда с первого кусочка.



«Из всех искусств, которые доставляют людям удовольствие, искусство кулинарии - самое тонкое и популярное - вот почему я выбрала именно эту профессию. Признаться, честно, я - безумно счастливый человек, ведь ни секунду своей жизни я не сомневалась в выборе профессии. И каждый день она отплачивает мне добром, даря позитивные эмоции и массу интересных впечатлений!»

**Евгения Юдина**

бренд-шеф «Костер»



# БАР koste

В меню бара представлены исключительно авторские коктейли от креативного бар-менеджера, которые являются гордостью проекта и пользуются большой популярностью среди посетителей. Отдельного внимания так же заслуживают натуральные лимонады собственного приготовления.



THE GREEN  
QUALITY FREEDOM  
12.15 & 11.40

# костёр



БАР • АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ



# ФРАНЧАЙЗИНГ

# kostër

ресторан • гриль

## ИНВЕСТИЦИИ

СТАЦИОНАР 3,8 млн. руб.  
ФУД-КОРТ 3,1 млн. руб.

## РОЯЛТИ

2%

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС  
ОТСУТСТВУЕТ



KOSTËR



# ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Средний чек - 1500 руб.
- Фуд кост - 29%
- Выход на производственную мощность - 2 мес.
- Срок окупаемости - от 15 мес.
- Срок реализации проекта - 3 мес.



# В СУММУ ИНВЕСТИЦИЙ ВХОДЯТ:

## МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ

- автоматизация работы заведения;
- полный комплект производственного оборудования, включая профессиональную угольную печь;
- наружная вывеска;
- элементы брендинга.



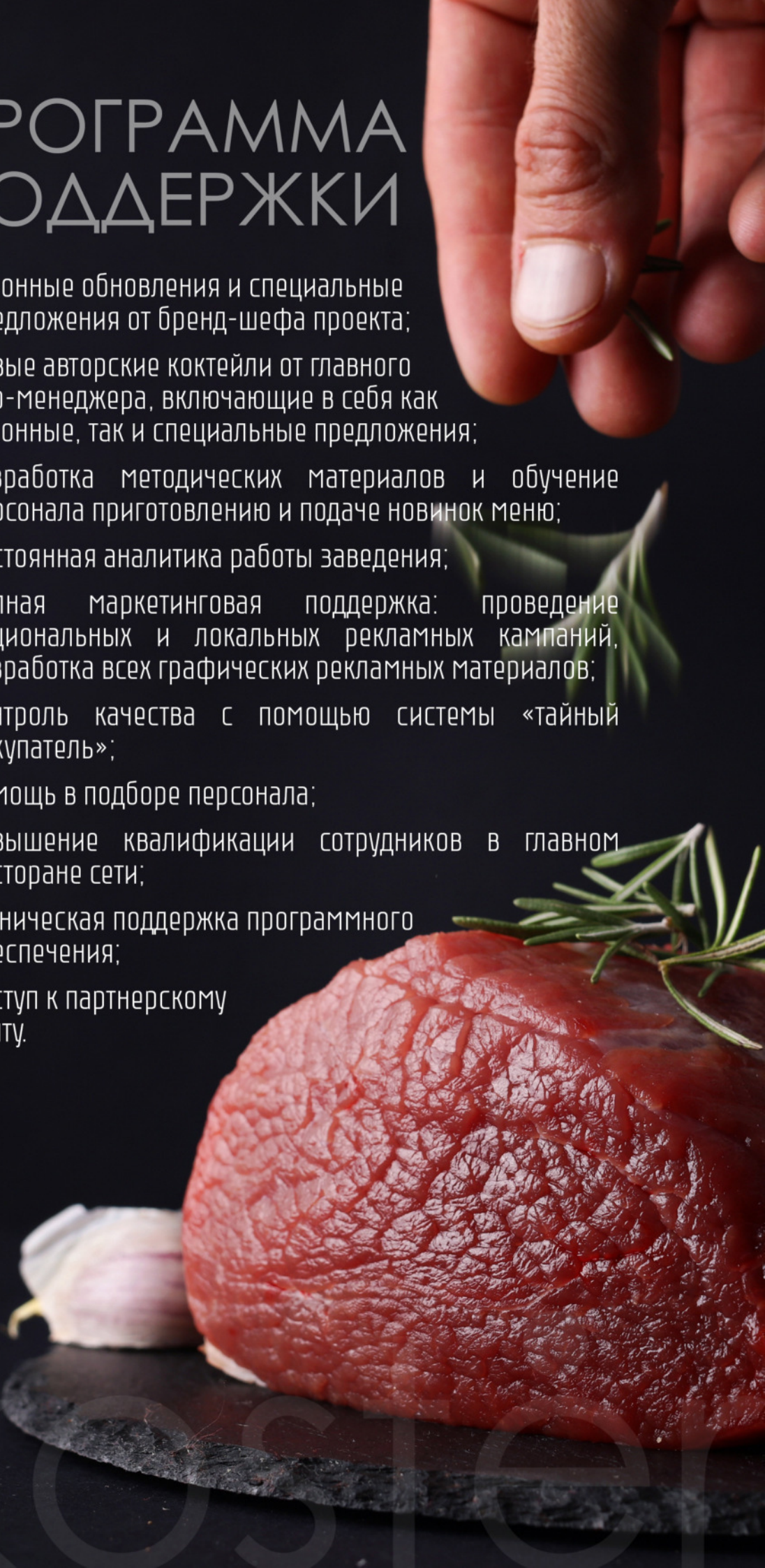
## УСЛУГИ

- анализ и аккредитация места;
- дизайн интерьера;
- обучение персонала;
- помощь в открытии заведения, с выездом специалистов;
- маркетинговая поддержка при открытии;

koster

# ПРОГРАММА ПОДДЕРЖКИ

- сезонные обновления и специальные предложения от бренд-шефа проекта;
- новые авторские коктейли от главного бар-менеджера, включающие в себя как сезонные, так и специальные предложения;
- разработка методических материалов и обучение персонала приготовлению и подаче новинок меню;
- постоянная аналитика работы заведения;
- полная маркетинговая поддержка: проведение национальных и локальных рекламных кампаний, разработка всех графических рекламных материалов;
- контроль качества с помощью системы «тайный покупатель»;
- помощь в подборе персонала;
- повышение квалификации сотрудников в главном ресторане сети;
- техническая поддержка программного обеспечения;
- доступ к партнерскому сайту.



# ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЮ:

## СТАЦИОНАРНЫЕ ОБЪЕКТЫ, ОБЪЕКТЫ В ТРЦ

- площадь ТРЦ - от 80 до 250 м<sup>2</sup>;  
стационар - от 120 до 300 м<sup>2</sup>;
- потребляемая  
мощность – 50 кВт;
- возможность установки  
вытяжной системы;
- желательное наличие парковки  
(для стационарных объектов);
- возможность обустройства  
летней площадки.





ТВЕРЬ

ТЮМЕНЬ

МОСКВА

АКТАУ

КОКШЕТАУ

СТАВРОПОЛЬ

АСТРАХАНЬ

ЧЕРКЕССК

НАШИ  
ОБЪЕКТЫ

koster

БРАТСК

КЕМЕРОВО

КОМСОМОЛЬСК-  
НА-АМУРЕ

СЕМИПАЛАТИНСК

УСТЬ-КАМЕНОГОРСК

МОНГОЛИЯ

East Sea



КАЗАХСТАН, КОКШЕТАУ





РОССИЯ, УСТЬ-ИЛИМСК





РОССИЯ, ПУШКИНО





# КАЧЕСТВО

У 2016 году была запущена новая программа с контроля качества в сетевом формате. Это направление является приоритетным для компании на ближайшие 2 года.

Контроль проводится по инновационной программе, разработанной совместно с компанией ЗК Система и охватывает множество показателей, таких как:

- качество продуктов;
- чистота заведений;
- скорость подачи и правильность приготовления блюд;
- качество обслуживания;
- соответствие качества и свежести продуктов сетевым стандартам.

**Лилия Ищенко**

директор департамента  
контроля качества  
и стандартов

KOSTER

# МАРКЕТИНГ

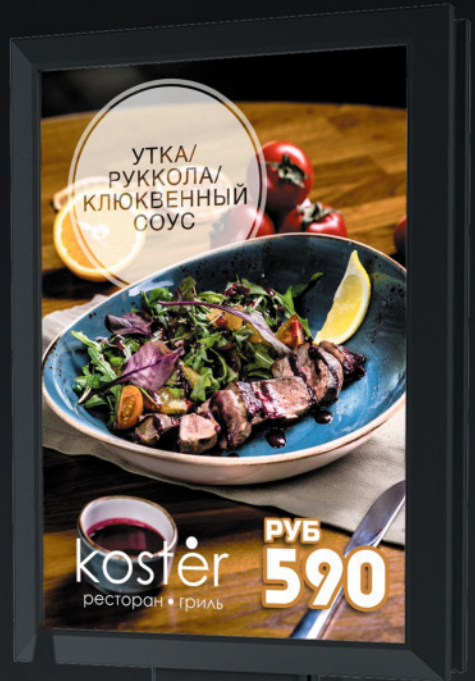
В Нашей команде специалисты международного класса, что имеют опыт работы более чем из 10 стран мира. Структуру департамента дополняет команда дизайнеров ТОП уровня. Структурный подход - залог успеха. Мы работаем со всеми видами рекламы.

**Евгений  
Соколов**

---

директор  
по маркетингу

# МАРКЕТИНГОВАЯ ПОДДЕРЖКА



# kostër

ресторан • гриль



Зарина (отдел продаж)

тел.: +7 (977) 410 86 08

г. Москва, Зубовский бульвар, 13

e-mail: [zarina@bcaholding.com](mailto:zarina@bcaholding.com)

[www.koster.rest](http://www.koster.rest)