

СЕТЬ ПИВНЫХ ГАСТРОБАРОВ

Что такое Гастробар или Гастропаб

Появление такого понятия, как Гастробар в России – удивительно и непривычно для простого обывателя. Казалось бы, совсем недавно нас ставили перед выбором – бар или классический ресторан, но ближе к середине 2000-х между ними неожиданно затесалось совсем новое явление, некий симбиоз под названием **Гастробар**, объединяющий в себе неповторимую атмосферу бара и потрясающую кухню ресторана. Естественно было ожидать, что с появлением гастробаров поменялось восприятие и отношение к подобному виду отдыха.

Происхождение гастробаров

Из сказанного выше можно сделать один простой вывод: Гастробар – это тандем пива, алкоголя, интересных угощений и не пафосной, но в то же время довольно глубокой атмосферы.

Если говорить об истории происхождения Гастробаров, то законными предшественниками подобных заведений можно назвать обыкновенные бары, популярные уже не одну сотню лет. Традиционно питейное заведение было местом сбора мужчин после продуктивной работы, чтобы достойно завершить еще один день: насладиться хорошей выпивкой, поделиться последними новостями с приятелями и просто хорошо провести время в теплой компании. Закуски в подобной обстановке имели значение второстепенное, посему угощения были простые и незамысловатые.

Ситуация начала меняться в начале 90-х годов прошлого века – владелец одного великобританского бара решился на смелый шаг и попытался завлечь потенциальных посетителей изысканным ассортиментом блюд. Простая, но гениальная идея выделила бар среди конкурентов, и успех не заставил себя ждать. Оказалось, работяги очень даже не прочь не только повеселиться и выпить после работы, но и насладиться качественной, вкусной пищей.

Естественно, идею очень скоро подхватили, и Гастробары распространились по территории Великобритании, а затем стали популярны почти во всех странах нашей планеты, в том числе в России.

Гастробары в России: особенности

Выразительность отечественных гастробаров подчеркивает абсолютно домашняя, «ламповая» атмосфера. Никакой резной мебели, хрусталя и мрамора – напротив, все будет весьма лаконично и концептуально. Стилистика обычно стремится к практичности, но вообще это может быть и сдержанное ретро, и подчеркнутый минимализм, и головокружительный модерн.

Что касается меню Гастробара – оно здесь совершенно не уступает ресторанному. Разве что сама подача несколько проще. Основная часть меню – это неустаревающие классические блюда, но несомненной изюминкой любого Гастробара являются блюда основанные на гастрономических идеях Шеф-Повара.

Конечно же, Гастробар без алкоголя может убрать свою вторую часть слова. Поэтому барная карта предлагает богатый выбор пива, а также крепких напитков и коктейлей на любой вкус.

Таким образом ГАСТРОБАР – место весьма универсальное, где можно отлично провести время, насладившись напитками и отличным ужином.

Предлагаемый к рассмотрению **ГАСТРОБАР** - это уникальная сеть гастробаров нового формата, где во главу стола мы ставим мясо на кости и сочные ребрышки в самых разных способах приготовления!

Идея	пивной Гастробар с акцентом на приготовлении мяса на кости с обширной пивной картой.
Целевой сегмент	Возрастная аудитория 25-55 лет
Локация	Деловые кварталы, туристические (проходимые) локации, центры спальных районов
Площадь заведения, кол-во мест	180-300 кв.м.; 70-150 человек
Средний чек на гостя	900-1500 руб. (с учетом крепкого алкоголя)
Наличие пива и алкоголя	Наличие расширенной пивной карты и алкогольной карты (возможна работа только с пивной картой)
Направление кухни	Мясная, Европейская, Американская, Русская
Цели	Открыть в Москве 3-5 Гастробаров. Далее развиваться в регионах/по франшизе.
Инвестиции на 1 Гастробар	20-30 млн.руб.

В настоящее время:

- рабочий ГАСТРОБАР, расположенный в г. Москве. Работаем с февраля 2016 года.
- Подобрано место для открытия второй точки в г. Москве.
- Получено предложение от первого Фуд-маркета в Нижнем Новгороде об открытии ГАСТРОБАРА в зоне Фуд-корта на эксклюзивных условиях.

Партнерская программа

Участие в качестве партнера в действующем проекте ГАСТРОБАР (г.Москва) и открытие нового объекта в г. Москве (с последующим увеличением сети ГАСТРОБАРОВ до 3-5 заведений).

Вложения ПАРТЁРА: **15.000.000** (Пятнадцать миллионов) рублей:

- Выкуп 30% долевого участия в действующем проекте ГАСТРОБАРА (г.Москва).
- Открытие нового объекта с регистрацией 30 % долевого участия в данном ГАСТРОБАРЕ.

Для анализа предоставляется:

1. Бизнес План (на Базе данных действующего ГАСТРОБАРА в г.Москва) с расчетом до декабря 2023 года (В совокупности 4 года и 2 месяца). В данной модели:
 - ✓ Не учитывается дальнейшая динамика роста ВЫРУЧКИ, действующего ГАСТРОБАРА.
 - ✓ ВЫРУЧКА нового объекта дана без учета продажи крепкого алкоголя, что даст прирост 12-15% к общей выручке Гастробара.
 - ✓ В расчете модели Действующего ресторана учтено - выкуп доли (6.000.000 руб.).

Срок возврата общих инвестиций – февраль 2022 года (27-28 месяцев).