

REMY  
KITCHEN  
BAKERY



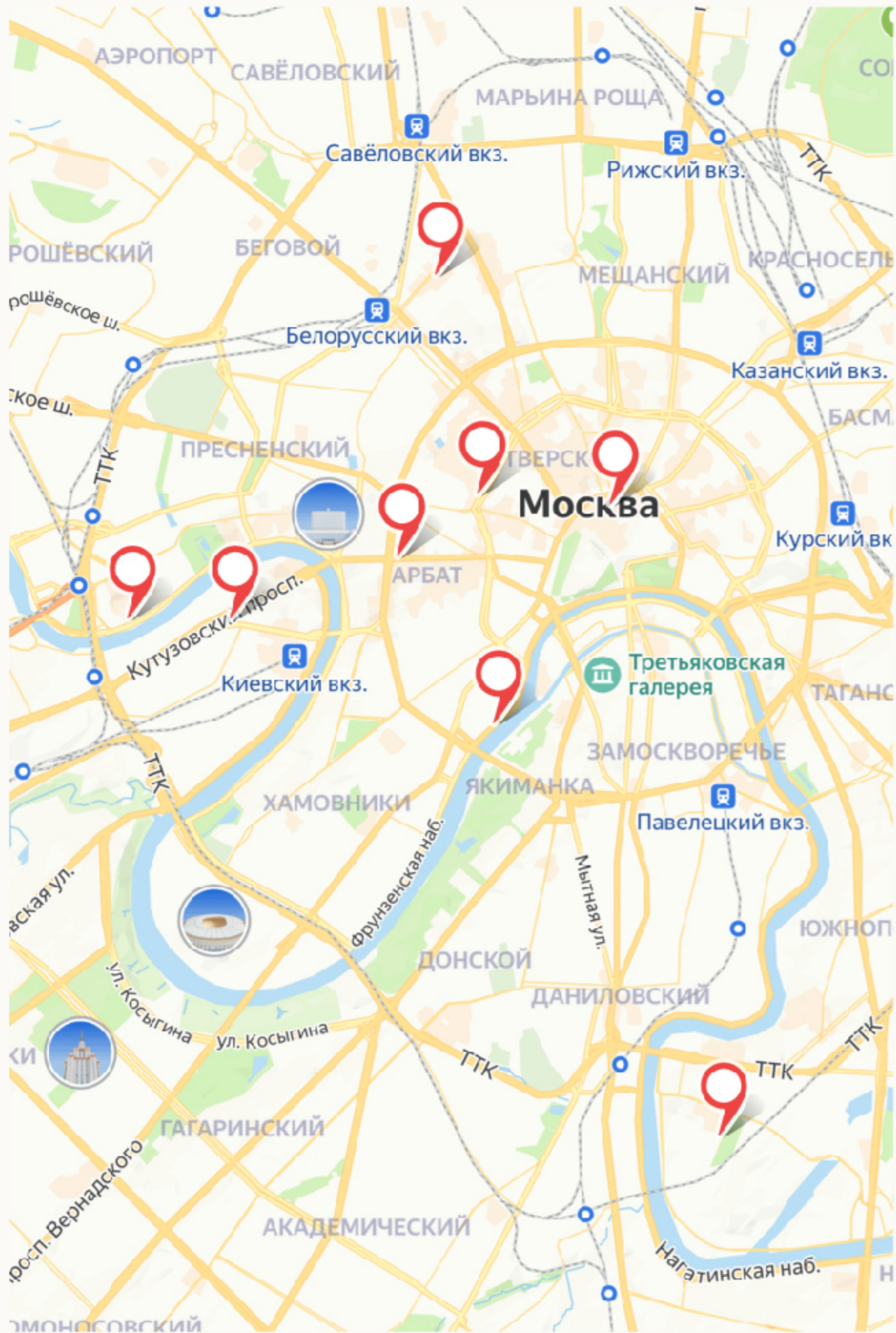
## оглавление

03	ЛОКАЦИИ
05	КОНЦЕПЦИЯ СЕТИ
06	КУХНЯ
07	ПЕКАРНЯ
08	ЗАВТРАКИ
09	ТЕРРАСЫ
18	МЕНЮ
19	СЕО
20	НАШИ БРЕНДЫ
21	ПРЕССА
22	ФРАНЧАЙЗИНГ
23	ПРЕИМУЩЕСТВА REMY KITCHEN BAKERY
24	ЯДРО ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ
25	10 ПРЕИМУЩЕСТВ ФРАНЧАЙЗИНГА REMY KITCHEN BAKERY



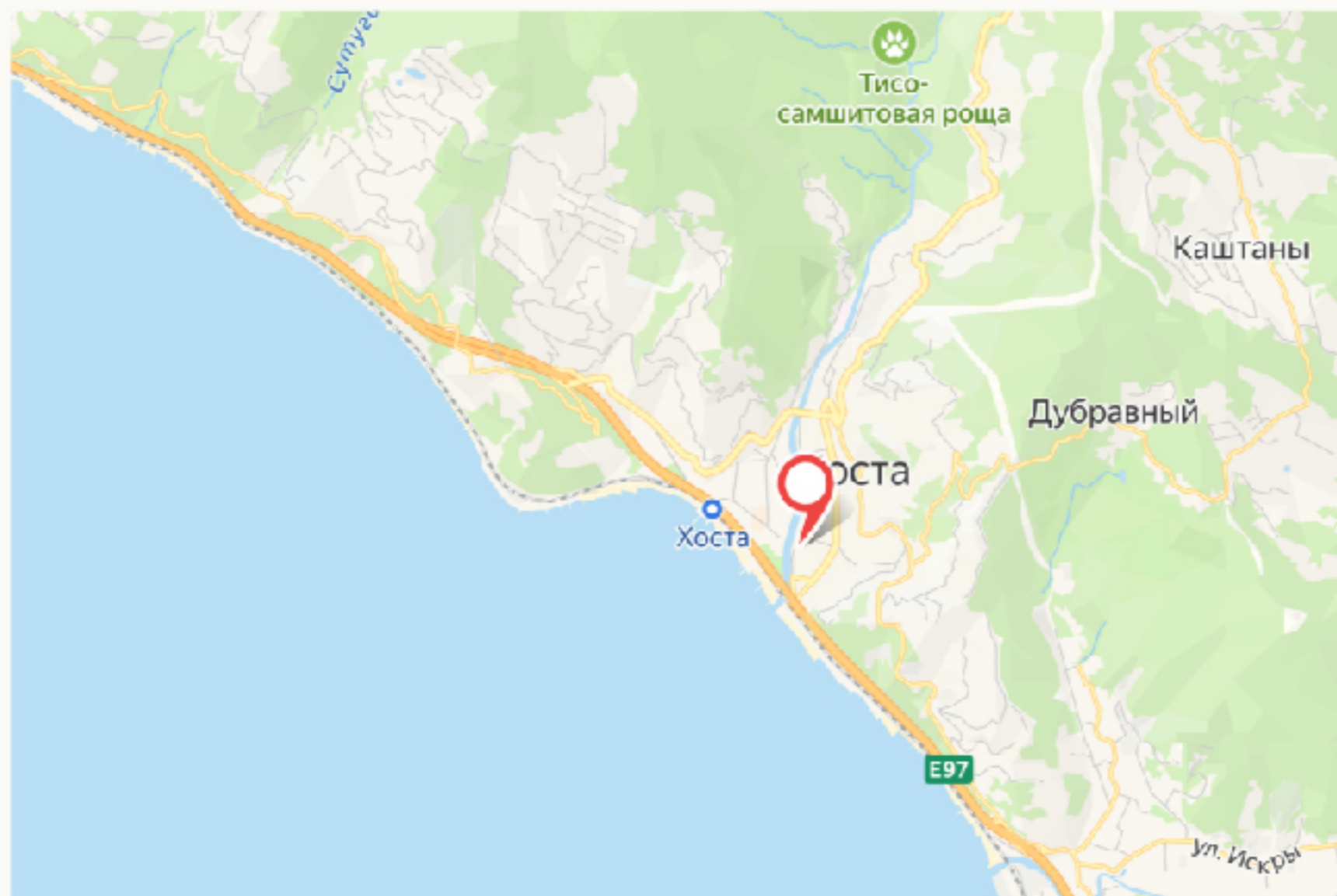
## локации

- МЕТРОПОЛЬ
- ПРЕЧИСТЕНСКАЯ НАБЕРЕЖНАЯ
- КУТУЗОВСКИЙ ПРОСПЕКТ
- ПАПУШЕВО ПАРК
- НОВЫЙ АРБАТ
- МОСКВА-СИТИ
- ЛЕСНАЯ
- МАЛАЯ БРОННАЯ
- ШЕРЕМЕТЬЕВО
- СОЧИ



## локации

11 РЕСТОРАНОВ  
НОВЫХ РЕСТОРАНОВ В 2025 ГОДУ + 3





## КОНЦЕПЦИЯ СЕТИ

5

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ REMY KITCHEN BAKERY — ПРОЕКТ РЕСТОРАТОРА АЛЕКСАНДРА ОГАНЕЗОВА.

ПЕРВЫЙ «РЭМИ» НА ПАТРИАРШИХ ОТКРЫЛСЯ В 2017 ГОДУ, А В ОКТЯБРЕ 2025 ОТКРЫЛСЯ ОДИННАДЦАТЫЙ РЕСТОРАН В ХОСТЕ (СОЧИ).

ЭЛЕГАНТНАЯ ОБСТАНОВКА, СОБСТВЕННАЯ ПЕКАРНЯ, ОТКРЫТАЯ КУХНЯ И ЛЕТНЯЯ ТЕРРАСА — ГЛАВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ВСЕХ РЕСТОРАНОВ СЕТИ.





## КУХНЯ

МЕНЮ РЕСТОРАНА — СМЕСЬ ИТАЛЬЯНСКИХ, ФРАНЦУЗСКИХ, ГРЕЧЕСКИХ, КИТАЙСКИХ И ЯПОНСКИХ МОТИВОВ. ОСНОВНАЯ МАССА БЛЮД ГОТОВИТСЯ В ГРИЛЕ JOSPER НА ЖИВОМ ОГНЕ.

КОМФОРТНАЯ ЕДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ.

РАБОЧИЙ ЗАВТРАК В ПОНЕДЕЛЬНИК УТРОМ,  
СВИДАНИЕ ВЕЧЕРОМ В ПЯТНИЦУ, СЕМЕЙНЫЙ БРАНЧ НА ВЫХОДНЫХ —  
РЕМУ КИТЧЕН ВАКЕРУ ИДЕАЛЕН ДЛЯ ЛЮБОГО БУДНИЧНОГО  
И ПРАЗДНИЧНОГО СЮЖЕТОВ.



## пекарня

В КУЛИНАРИИ-ПЕКАРНЕ СВОЕ ОТДЕЛЬНОЕ МЕНЮ: БЛЮДА, КОТОРЫЕ ГОСТИ СМОГУТ ВЗЯТЬ С СОБОЙ, А ТАКЖЕ СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА (ВОЗДУШНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ КРУАССАНЫ, ЯГОДНЫЕ ТАРТЫ, ТОРТЫ, ВАНИЛЬНАЯ И ЛИМОННАЯ МЕРЕНГИ) И ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ХЛЕБА НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ С РАЗЛИЧНЫМИ ДОБАВКАМИ, А ТАКЖЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ БАГЕТЫ И ЧИАБАТТЫ. СТОИТ ОТМЕТИТЬ, ЧТО ХЛЕБ ГОТОВИТСЯ В ПОДОВЫХ ПЕЧАХ В РЕСТОРАНАХ.



## завтраки

КАЖДЫЙ ДЕНЬ С 8:00 ДО 12:00 В REMY KITCHEN BAKERY ПОДАЮТ ЗАВТРАКИ.

РЕЦЕПТЫ НЕБАНАЛЬНЫЕ: ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ, СТРАЧАТЕЛЛА, БРИОШЬ, МЯТЫЙ АВОКАДО, ЯЙЦО ПАШОТ, СОУС ГОЛЛАНДЕЗ, ПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА, ГОВЯЖИЙ БЕКОН, ПАРМЕЗАН, ТУРЕЦКАЯ ЯИЧНИЦА, СИМИТ.

ЗАВТРАК МЕЧТЫ СОБРАТЬ МОЖНО САМОСТОЯТЕЛЬНО. ВЫБИРАЙТЕ ОСНОВУ: КАШУ, ЯЙЦА, ТОСТ С АВОКАДО, А ДАЛЕЕ ТОППИНГИ — ЯГОДЫ, ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ОРЕХИ, МЯСО.



## террасы

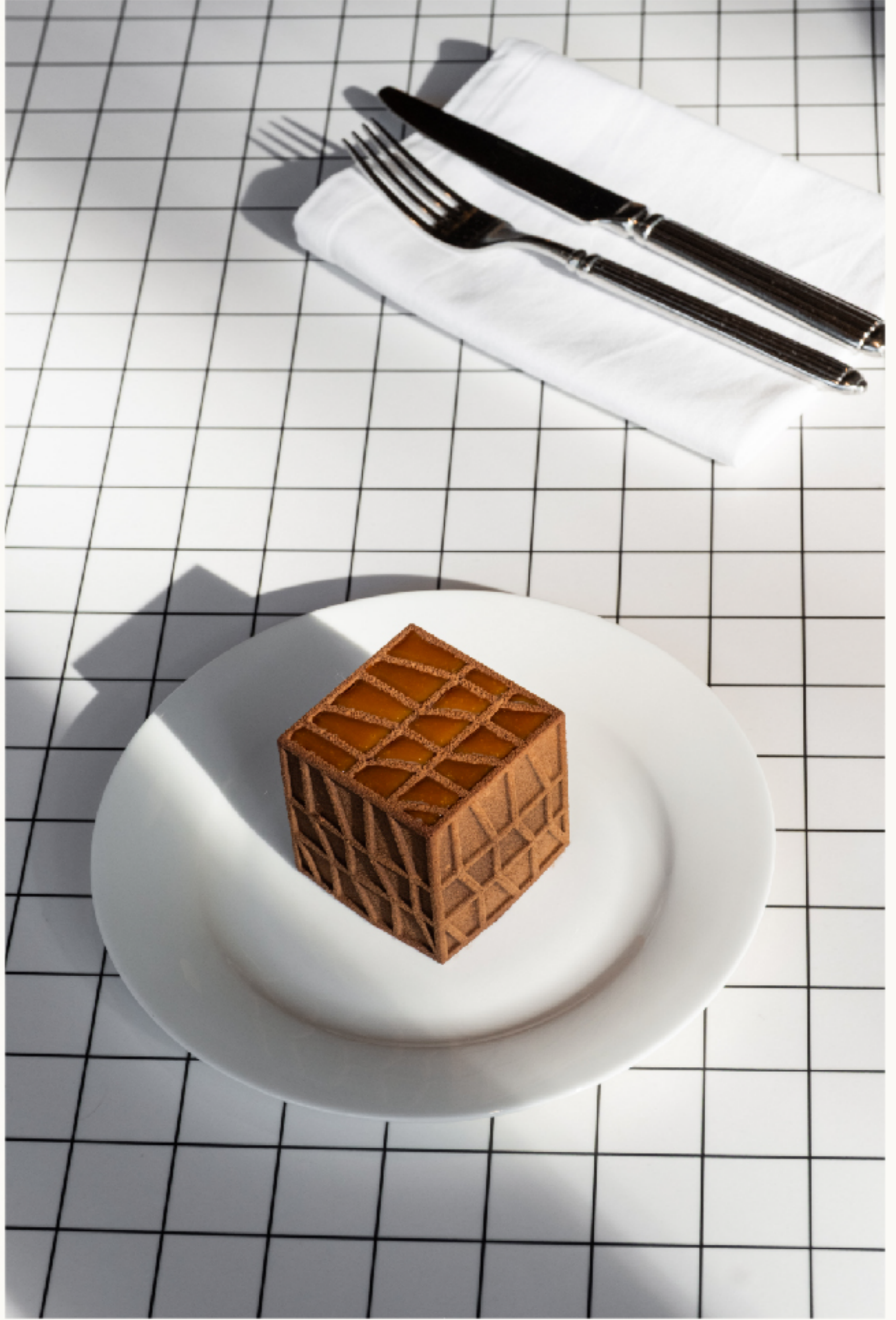
ЛЕТОМ ПЕРЕД РЕСТОРАНАМИ ВЫСТАВЛЯЮТСЯ СТОЛИКИ  
ДЛЯ ИМПРОВИЗИРОВАННЫХ ТЕРРАС, НЕКОТОРЫЕ РЕСТОРАНЫ ИМЕЮТ  
СВОИ БОЛЬШИЕ ВЕРАНДЫ.











REMY KITCHEN BAKERY









## raw

ЛОСОСЬ, БЕЛЫЙ БАЛЬЗАМИК, БАЗИЛИК 1 050

СИБАС, ЛИМОН, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО 1 400

МАРИНОВАННЫЕ СЛАДКИЕ КРЕВЕТКИ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, ЛИМОН 1 100

ГРЕБЕШКИ, ЛИМОН, ЧИЛИ, ЭСТРАГОН 1 200

ТАРТАР ГОВЯДИНА, ТРЮФЕЛЬ, ПАРМЕЗАН 1 500

ТАРТАР ТУНЕЦ, ЙОГУРТ, ТРЮФЕЛЬ 1 500

ТАРТАР ЛОСОСЬ, ХРЕН, ИКРА, ПАЛТУСА 1 400

## закуски

СЫРНОЕ АССОРТИ 1 650 deli

МЯСНОЕ АССОРТИ 1 200 deli

ОЛИВКИ СИЦИЛИЯ / КАЛАМАТА 850 deli

МОРТАДЕЛЛА КУРИНАЯ 1 250 deli

ХОТ ДОГ 750

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ 700 deli

ЯИЧНИЦА, БОТТАРГА 850

ГРАТЕН ТЫКВА, МИНДАЛЬНОЕ ПЮРЕ 750

БАКЛАЖАН, ТОМАТЫ, СТРАККИНО 750

ТОМАТЫ, АВОКАДО, ОГУРЕЦ, ЗЕЛЕНЬ 900

СТРАЧАТЕЛЛА, МАРИНОВАННЫЙ ИНЖИР, БАЗИЛИКОВОЕ МАСЛО 850

ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ, АВОКАДО 1 100

СПАРЖА НА ГРИЛЕ, ЯЙЦО ПАШОТ 1 200

ЖАРЕННЫЕ АРТИШОКИ, ОВОЩНАЯ САЛЬСА, ЙОГУРТ 1 600 deli

АРТИШОК, СОУС ГОЛЛАНДЕЗ 2 500

ЧЕСНОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ 1 200

ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ, АВОКАДО, ЗЕЛЕНЬ 1 300

БУРРАТА, ТОМАТЫ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО 1 400

ГРЕБЕШКИ, ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО, ТОМАТЫ 1 300

КРАБ, КАРТОФЕЛЬ, ТРЮФЕЛЬ 1 350

ЧЕЧЕВИЦА, БЕЛЫЕ БОБЫ, МОРКОВЬ КОНФИ 800

САЛАТ С КИНОА 650

САЛАТ McCarthy 1 250

ВИТЕЛЛО ТОННАТО, ТУНЕЦ 1 400

## супы

КУРИНЫЙ СУП В ДЕРЕВЕНСКОМ СТИЛЕ 650

СУП ИЗ БАРАНИНЫ, ФРЕГОЛА, ПЕСТО 950

ТОМАТНЫЙ СУП, КИНОА, АВОКАДО 750

СУП ИЗ БАТАТА, КРАБ 900

БОРЩ 850

## гриль

ТУНЕЦ 100 Г / 1 500

РИБАЙ 50 Г / 800

ФИЛЕ МИНЬОН 50 Г / 900

СТРИПЛОЙН 50 Г / 600

БУРГЕР С ТРЮФЕЛЕМ 1 350

БУРГЕР С ТУНЦОМ 1 450

## горячее

ТАКО, ГОВЯДИНА 1 100

ТАКО, ОСЬМИНОГ 2 400

ЛИМОННАЯ КУРИЦА НА ГРИЛЕ 1 100

ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ 1 400

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ, ТОМАТНАЯ САЛЬСА 1 200

СИБАС, ЦУКИНИ ГРИЛЬ, ЗЕЛЁНАЯ САЛЬСА 1 550

УТКА КОНФИ 1 400

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ, ПЮРЕ ИЗ АРТИШОКОВ, СПАРЖА НА ГРИЛЕ 1 700

СТРИПЛОЙН, КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС 1 800

ТЕРРИН ОСЬМИНОГ, КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН 2 400

ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА, ПОЛЕНТА, ПЕСТО 1 200

ГОЛЕНЬ ЯГНЁНКА, ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, НУТ, РАГУ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 2 100

## гарнир

БАТАТ ФРИ, СОУС ЛАЙМ 700

ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, СМЕТАНА 550

ТРИ РИСА, ЦУКИНИ, ШАЛОТ 650

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ТРЮФЕЛЬ, ПАРМЕЗАН 700

КИНОА, КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ, ИЗЮМ 550

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ 450

СПАРЖА НА ГРИЛЕ 900

ФАЛАНГИ КРАБА 50 Г / 1 600

ЗЕЛЁНОЕ РИЗОТТО, СТРАЧАТЕЛЛА 1 100

ПАСТА, ТОМАТЫ, ЧИПСЫ ИЗ АРТИШОКА 1 100 deli

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ, КРАБ, ШПИНАТ 1 400

СПАГЕТТИ, ЧЕСНОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ 1 100 deli

СПАГЕТТИ, ТРЮФЕЛЬ 1 350 deli

РИБАЙ НА ГРИЛЕ, ТРИ РИСА, СОУС АНТИКУЧО 1 800

ЛОСОСЬ НА ПАРУ, МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ 1 700

КОТЛЕТА ГОВЯЖЬЯ, КАРТОФЕЛЬ, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС 1 200

КУРИНАЯ КОТЛЕТА, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 1 100

ПЕЛЬМЕНИ С ГОВЯДИНОЙ 1 100

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ 1 100

## пицца неаполитанское / тонкое тесто

ФОКАЧЧА С СОЛЮ 350

ФОКАЧЧА С РОЗМАРИНОМ 350

ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ 450

МАРГАРИТА 650

СТРАЧАТЕЛЛА, ТРЮФЕЛЬ 2 100

АВОКАДО 2 100

АНЧОУСЫ, СТРАЧАТЕЛЛА 1 100

КРЕВЕТКИ 950

СУДЖУК 1 600

ЧЕТЫРЕ СЫРА 1 000

ТУНЕЦ 1 600

МОРТАДЕЛЛА 1 100

ГРУША, ГОРГОНДЗОЛА 1 100

КРАБ 1 950

ПИКАНТЕ 1 350

ПАНЧЕТТА 1 700

## десерты

ТВОРОЖНОЕ КОЛЬЦО 450 deli

ГРУШЕВЫЙ ТЕРРИН, МОРОЖЕНОЕ 900

КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ТОСТ, МОРОЖЕНОЕ 750 deli

ШОКОЛАДНОЕ ОБЛАКО 950

ЧИА ПУДИНГ МАНГО-МАРАКУЙЯ 700

СОРБЕТ (МАНГО-МАРАКУЙЯ, КЛУБНИКА, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЛИМОН, КОКОС) 400

ДАКУАЗ ЛИМОН 1 100



## напитки

PETROGLYPH газ. / без газ. 375 ml 500

SAN BENEDETTO газ. / без газ. 750 ml 900

COCA COLA / COLA ZERO 700

CHINOTTO 200 ml 550

СОК 200 ml 500

(вишня, томат, яблоко, ананас)

TONIC / GINGER / ELDERFLOWER / COLA 200 ml 500

## лимонад 500 ml

КАЛАМАНСИ-АПЕЛЬСИН 700

ПЕРСИК-ЯБЛОКО 700

МАНГО-ГРЕЙПФРУТ 700

## свеже-выжатый сок 250 ml

АПЕЛЬСИН / ГРЕЙПФРУТ / МОРКОВЬ ЯБЛОКО / СЕЛЬДЕРЕЯ 650

## чай 500 ml

АССАМ 700

СЕНЧА 700

ЦВЕТЫ ЖАСМИНА 700

УЛУН МОЛОЧНЫЙ 700

ЭРЛ ГРЕЙ 700

ТРАВЯНОЙ 700

РОЙБУШ 700

КУ-ЦЯО ГРЕЧИШНЫЙ 700

УЛУН ЖЕНЬШЕНЬ 700

ТИБЕТСКАЯ РОМАШКА 700

ШИПОВНИК 700

ВИШНЯ-ГРАНАТ 700

ИМБИРЬ-МАЛИНА 700

СМОРОДИНА-МЯТА 700

## кофе

ЭСПРЕССО 300

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 400

АМЕРИКАНО 400

КАПУЧИНО 450

КАКАО 400

ФЛЭТ УАЙТ 450

РАФ 550

ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО 500

ЛАТТЕ 450

МАТЧА ЛАТТЕ 500

КОФЕ БАМБЛ (апельсин, грейпфрут) 650

Все, что вы видите deli в меню, можно заказать с собой — мы аккуратно упакуем вашу выпечку, свежий хлеб, гастрономию или десерты, чтобы вы могли взять их с собой и устроить идеальный завтрак, обед или ужин там, где вам удобно. Выбирайте, забирайте и наслаждайтесь качественными продуктами, где бы вы ни были.



@pleasebegentlerestaurants





## ceo

АЛЕКСАНДР ОГАНЕЗОВ — РЕСТОРАТОР 2017 ГОДА ПО ВЕРСИИ ЖУРНАЛА GQ.

СОВЛАДЕЛЕЦ РЕСТОРАНОВ - REMY KITCHEN BAKERY, VIA BRERA, CUTFISH BISTRO, PINO RESTAURANT BAR, MUSE RESTAURANT, YUDASHKIN SAD.

СОВЛАДЕЛЕЦ ОДНОЙ ИЗ САМЫХ УСПЕШНЫХ РЕСТОРАННЫХ СЕТЕЙ В РОССИИ — ЧАЙХОНА №1.

наши бренды

VIA  
BRERA  
RESTAURANT

DRAGON  
ASIAN CUISINE

YUDASHKIN  
*Bag*

PiNo  
RESTAURANT • BAR

CUT FISH  
SUSHI BISTRO

REMY  
KITCHEN  
BAKERY

MUSE

пресса

21

ЛУЧШИЙ  
БУРГЕР  
С ТРЮФЕЛЕМ

В МОСКВЕ

ЛУЧШИЙ  
ШЕФ-ПОВАР  
2019

ПО ВЕРСИИ  
INSIDER AWARDS

10

РЕСТОРАНОВ В ТОПОВЫХ  
ЛОКАЦИЯХ МОСКВЫ И СОЧИ

ЛАУРЕАТ МОСКОВСКОГО  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО  
ФЕСТИВАЛЯ

НА ПРОТЯЖЕНИИ  
МНОГИХ ЛЕТ

ЛУЧШИЙ  
РЕСТОРАН  
2018

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ  
И GQ



## франчайзинг

ПАУШАЛЬНЫЙ ВЗНОС — 30 МЛН РУБ.  
РОЯЛТИ — 7%  
ОТ 350 М<sup>2</sup>

ОТ 120 МЛН ИНВЕСТИЦИЙ.  
ВЫРУЧКА В ГОД ОТ 350 МЛН.  
СРОК ОТКРЫТИЯ ОТ 6 МЕСЯЦЕВ



## преимущества

- 1 СОБСТВЕННАЯ ПЕКАРНЯ — СВЕЖИЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА КАК ПОСТОЯННЫЙ ПРИТЯГИВАЮЩИЙ ФАКТОР.
- 2 ОТКРЫТАЯ КУХНЯ И ПРОИЗВОДСТВО — ГОСТЬ ВИДИТ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ДОВЕРИЕ, WOW-ЭФФЕКТ).
- 3 ALL-DAY КОНЦЕПТ: ЗАВТРАКИ/БРАНЧИ/УЖИНЫ — СТАБИЛЬНАЯ ДНЕВНАЯ ЗАГРУЗКА.
- 4 ВЫСОКИЙ ДИЗАЙНЕРСКИЙ УРОВЕНЬ ИНТЕРЬЕРОВ — СОТРУДНИЧАЕМ С ВЕДУЩИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ В ЭТОЙ ОБЛАСТИ.
- 5 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМАНДА ПОВАРОВ, АВТОРСКИЕ БЛЮДА, WOW-ДЕСЕРТЫ.
- 6 РАЗНЫЕ ФОРМАТЫ ТОЧЕК (ГОРОДСКИЕ ТОЧКИ, «РЕСТОРАН-ДОМ» В КОТТЕДЖАХ, ОТЕЛЬНЫЕ ЛОКАЦИИ, КУРОРТНЫЕ ОПЕРАТОРЫ) — ГИБКОСТЬ ФОРМАТА И ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ДОХОДОВ.
- 7 НАЛИЧИЕ ТЕРРАС/ЛЕТНИХ ЗОН УВЕЛИЧИВАЕТ СЕЗОННУЮ ВМЕСТИМОСТЬ И ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ.
- 8 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ В СРЕДНЕМ-ВЫСОКОМ ЧЕКОВОМ СЕГМЕНТЕ — ПЛАТЕЖЕСПОСОБНАЯ АУДИТОРИЯ.



## ядро целевой аудитории

- **ВОЗРАСТ:**  
~25–45 ЛЕТ (МОЛОДЫЕ И ЗРЕЛЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ).
- **СОЦИАЛЬНО-ДЕМОГРАФИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ:**  
ГОРОДСКИЕ ЖИТЕЛИ, СРЕДНИЙ И ВЫШЕ СРЕДНЕГО ДОХОД, ОБРАЗОВАННЫЕ, ЦЕНЯЩИЕ ХОРОШИЙ ДИЗАЙН И ГАСТРОНОМИЮ;  
ПАРЫ (СВИДАНИЯ), СЕМЬИ (БРАНЧИ С ДЕТЬМИ), ЛЮДИ, РАБОТАЮЩИЕ В ЦЕНТРЕ (РАБОЧИЕ ЗАВТРАКИ/ОБЕДЫ).
- **ПОВЕДЕНЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**  
ЦЕНЯТ КАЧЕСТВЕННЫЙ ХЛЕБ/ВЫПЕЧКУ И УЮТНУЮ АТМОСФЕРУ;  
ЛЮБЯТ «ГОРОДСКИЕ» МОДНЫЕ МЕСТА С ДИЗАЙНЕРСКОЙ ПОДАЧЕЙ И ОТКРЫТОЙ КУХНЕЙ;  
АКТИВНЫ В СОЦСЕТЯХ (ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ИНТЕРЬЕРА/ЕДУ).

(ТАКАЯ ПОРТРЕТНАЯ МОДЕЛЬ СОГЛАСУЕТСЯ С ОБЩИМ ПРОФИЛЕМ УСПЕШНЫХ ALL-DAY РЕСТОРАНОВ ПРЕМИУМ-УРОВНЯ И ДАННЫМИ ПРО СРЕДНИЙ ЧЕК/ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ).

# 10 преимуществ франчайзинга

- 1 **СИЛЬНЫЙ ПРОФИЛЬНЫЙ БРЕНД И ОПЫТНЫЙ РЕСТОРАТОР** — ПРОЕКТ АЛЕКСАНДРА ОГАНЕЗОВА С ПОЗИТИВНОЙ РЕПУТАЦИЕЙ В МОСКОВСКОМ РЕСТОРАННОМ СООБЩЕСТВЕ. ЭТО УМЕНЬШАЕТ РЫНОЧНЫЕ РИСКИ ПРИ РАЗВИТИИ ТОЧКИ.
- 2 **ФОРМАТ «РЕСТОРАН + ПЕКАРНЯ»** — ДОБАВЛЯЕТ СТАБИЛЬНЫЙ ПОТОК ПОКУПАТЕЛЕЙ ЗА СЧЁТ ПРОДАЖИ ХЛЕБА И ВЫПЕЧКИ, РАСШИРЯЕТ ДОХОДНУЮ МАТРИЦУ (RETAIL/RETAIL-TO-GO + ПОСАДОЧНЫЕ МЕСТА).
- 3 **ОТКРЫТАЯ КУХНЯ/ПРОИЗВОДСТВО** КАК МАРКЕТИНГОВЫЙ АКТИВ — ВИДИМЫЙ ПРОЦЕСС ВЫПЕКАНИЯ И ГОТОВКИ ПОВЫШАЕТ ДОВЕРИЕ И «ПРИВЛЕКАЕТ» ГОСТЕЙ.
- 4 **ALL-DAY КОНЦЕПТ** — БОЛЕЕ ВЫСОКАЯ ЗАГРУЗКА В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ (ЗАВТРАКИ/БРАНЧ/УЖИН) — ПОМОГАЕТ СНИЖАТЬ СЕЗОННЫЕ ПРОВАЛЫ И ПОВЫШАТЬ ДОХОДНОСТЬ.
- 5 **ДИЗАЙНЕРСКИЙ ИНТЕРЬЕР** — КЛИЕНТЫ ГОТОВЫ ПЛАТИТЬ ЗА АТМОСФЕРУ; ЭТО ТАКЖЕ ДАЁТ РЕКЛАМНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА В СОЦСЕТЯХ.
- 6 **АВТОРСКОЕ МЕНЮ И ШЕФ-КОМАНДА** — УЗНАВАЕМЫЕ РЕЦЕПТУРЫ И АВТОРСКИЙ ПОДХОД (БРЕНД-ШЕФ), ЧТО ПОВЫШАЕТ МАРЖИНАЛЬНОСТЬ И ФОРМИРУЕТ ЛОЯЛЬНУЮ АУДИТОРИЮ.
- 7 **ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ФОРМАТОВ** — У REMY УЖЕ ЕСТЬ РАЗНЫЕ ТИПЫ ЛОКАЦИЙ (ГОРОДСКИЕ, ОТЕЛЬНЫЕ, КУРОРТНЫЕ) — ШАБЛОНЫ АДАПТАЦИИ ПОД ПЛОЩАДКУ УПРОЩАЮТ МАСШТАБИРОВАНИЕ.
- 8 **ПРОВЕРЕННЫЕ ОПЕРАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ** (НА УРОВНЕ КУХНИ/ПЕКАРНИ) — ЕСЛИ СЕТЬ БУДЕТ ПЕРЕДАВАТЬ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИЮ ВЫПЕЧКИ, ЭТО РЕЗКО УСКОРИТ ЗАПУСК И СТАНДАРТИЗАЦИЮ. (ОСНОВАНИЕ: ПРИСУТСТВИЕ СОБСТВЕННОЙ ПЕКАРНИ НА ВСЕХ ТОЧКАХ).
- 9 **ПОТЕНЦИАЛ ДЛЯ КРОСС-ПРОДАЖ/КАНАЛОВ** — ДОСТАВКА, ПРОДАЖА ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ВЫНОС, ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА, РАБОТА В РАМКАХ КРУПНЫХ КОМПЛЕКСОВ (ПРИМЕР — ОПЕРАТОР ПИТАНИЯ В «КРИСТАЛЛЕ»). ЭТО ДАЁТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ ДОХОДА.
- 10 **ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ИМИДЖЕВЫЙ ЭФФЕКТ** ПРИ ВХОДЕ В КЛЮЧЕВЫЕ ЛОКАЦИИ — НАЛИЧИЕ ТОЧЕК В ИЗВЕСТНЫХ АДРЕСАХ (МЕТРОПОЛЬ, АРБАТ, МОСКВА-СИТИ И Т.П.) ПОВЫШАЕТ УЗНАВАЕМОСТЬ И СПРОС.