

ХОЛДИНГ



ПРОЕКТ

S'UOLO ITALIANO

S'UOLO ITALIANO

ОТКРОЙ СВОЮ ИТАЛИЮ



Первые сетевые рестораны холдинга RESTORATOR PROJECT, появились более 10 лет назад на Черноморском побережье.

SUOLO ITALIANO – один из ресторанных брендов, поэтапно и со знанием дела, создан нашим холдингом.

SUOLO ITALIANO в переводе – «Итальянская земля». Название очень точно передает желание ресторатора донести фундаментальность смысла, земля – это природа, натуральность, естественность.

Основной принцип, которым руководствуется холдинг, выводя на региональный рынок проект SUOLO ITALIANO – желание множить понятные людям рестораны, с культурной, доброй атмосферой и качественной, полезной едой. Проект олицетворяет собственные идеи, опыт и конечно вкус, цвет и дух другой страны, кухня которой уже по праву и давно полюбилась россиянам, а для многих стала даже частью домашнего стола.

Рестораны SUOLO ITALIANO – это путешествие через пространство и время в интересную гастрономию с добрым смыслом и европейским сервисом.

Хотите попробовать классику Италии, или истинно гастрономические Итальянские блюда, а может посетить итальянскую закусочную? Добро пожаловать в сеть ресторанов и трапторий – SUOLO ITALIANO от управляющей компании RESTORATOR PROJECT! Здесь уже многие годы трудятся Сергей Морозов, Маурицио Гидони, Лена Ланкинен, Инна Кох, Владимир Краснопёров, Александр Займаков, Алексей Школа, Гарик Амбарцумян, Дмитрий Масарновский и ещё десятки достойных профессионалов.

SUOLO ITALIANO

О БРЕНДЕ



S'UOLO ITALIANO

ОБ АТМОСФЕРЕ



S'UOLO ITALIANO

ОБ АТМОСФЕРЕ

В ресторанах SUOLO ITALIANO, ступая по каменному полу, по стертым дощатым ступеням веранды, присев за деревянный стол, вы несомненно почувствуете аутентичность во многом: атмосфере, запахе и вкусе кофе, поданном на потертой годями доске, душистом хлебе с розмарином, испечённым в ночь, и в аромате еды, приготовленной в печи Хоспер.



SUOLO ITALIANO

О БРЕНДЕ

Вот как о нашей кухне и холдинге RESTORATOR PROJECT говорит его основатель, руководитель и идейный вдохновитель Сергей Морозов:

Сегодня мы не работаем в рамках только итальянских блюд, это в общем-то и не нужно потому, что гости хотят новых вкусов, а у нас периодически рождаются новые гастрономические идеи. Мы находимся в состоянии постоянного развития, иначе скучно и неинтересно.

Конечно, какая же Италия без итальянского мороженого? Под брендом «Gelito» мы представлены в концепции Джелатерии с нашими фирменными десертами и коктейлями.

Ещё мы готовим к открытию интересный и востребованный на наш взгляд проект в формате быстрой еды. Мы уже полностью проработали рецепты, однако пока держим все детали этой идеи в секрете.

Одновременно работаем над интересным проектом, частью и особенностью которого, будет собственная обжарка кофейных зёрен, но об этом пока рано говорить, хотя уже сделано много работы в этом направлении.

Мы не создаём ничего нового, это пожалуй уже и не возможно всё лучшее в ресторанной индустрии давно придумано, мы просто создаём ресторанный сервис исходя из своего опыта.

Работая с множеством различных контрагентов, мы поддерживаем постоянную конкуренцию среди них, требуем и пропускаем только отборное сырьё. Приоритет стараемся отдать покупке напрямую в хозяйствах у местных фермеров.

S'UOLO ITALIANO

О КУХНЕ

«Мы находимся в состоянии постоянного развития, иначе скучно и неинтересно».

Руководитель и идейный вдохновитель бренда Сергей Морозов



S'UOLO ITALIANO

О КУХНЕ



S'UOLO ITALIANO



O KYXHE

Вот как о нашей кухне и холдинге RESTORATOR PROJECT говорит его основатель, руководитель и идейный вдохновитель Сергей Морозов:

В основу жизни предприятий мы вкладываем всё, чтобы гости, зайдя к нам, сразу почувствовали свободу от всех своих обязательств и погрузились в нечто простое, лёгкое и вкусное. Наша философия непременно чувствуется во всём - в светлых лицах коллектива, в радушии, в том как нас любят дети и даже в ряженке на завтрак, которую мы готовим в ночь из домашнего молока. Мы за честное, человеческое понимание, мы отзывчивы и теплы.

Наши гости – это семьи с детьми разного возраста, влюблённые, супружеские пары, а также гости на деловых встречах.

Наших гостей мы научились понимать, а порой и опережать их спрос.

Со многими из постоянных гостей сложились приятельские отношения: частенько и большим удовольствием я могу выпить с ними по чашечке кофе.



S'UOLO ITALIANO

О ГОСТЯХ



S'UOLO ITALIANO

O BKYCE



S'UOLO ITALIANO

O BKYCE



S'UOLO ITALIANO

O BKYCE

10 лет в ресторанном бизнесе

МОРОЗОВ СЕРГЕЙ

Родился в г. Геленджик, Россия
В ресторанном бизнесе 24 года.
Начинал работу 1992 с должности бармена.
Владелец и основатель управляющей
компании RESTORATOR PROJECT

МАУРИЦИО ГИДОНИ

Родился в Кавириана, Ломбардия, Италия
В ресторанном бизнесе с 14 лет.
Начинал работу с должности официант в
Италии.
Бренд-шеф ресторана с 2005 года (Италия)
Бренд-шеф ресторана с 2009 года (Россия)

ЛАНКИНЕН ЕЛЕНА

Родилась в г.Геленджик, Россия
В ресторанном бизнесе с 2009 года
(управление)

Кох Инна

Родилась в г.Геленджик
В ресторанном бизнесе с 2006 года
(администратор зала)

Краснопёров Владимир

Родился г.Перевальск (Украина)
В ресторанном бизнесе с 1994 года (повар)
Шеф-повар с 1998 года

Займаков Александр

Родился в г.Омск, Россия
В ресторанном бизнесе с 2006 года (повар)
Су-шеф ресторана с 2012 года

Школа Алексей

Родился г.Черкеск (Россия)
В ресторанном бизнесе с 15 лет
Су-шеф ресторана с 2014 года

Амбарцумян Гарик

Родился в г.Ванадзор (Армения)
В ресторанном бизнесе с 2008 года (повар-
универсал)

Масарновский Дмитрий

Родился в г.Нальчик (Россия, КБР)
В ресторанном бизнесе с 2005 года (бармен)
Барменеджер с 2013 года

S'UOLO ITALIANO

О ЛЮДЯХ



S'UOLO ITALIANO

О ДЕТАЛЯХ

SUOLO ITALIANO ristorante – основной формат нашей концепции. Классическая Итальянская кухня.

Это семейные итальянские рестораны с разнообразным меню, рассчитанные на Гостей с детьми всех возрастов.

ПОЗИЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
Количество	4 открытых заведения
Объем инвестиций	19 000 000 рублей*
Паушальный взнос	1 500 000 рублей
Роялти	5%
Средний чек	1 650 рублей
Средняя площадь	450-550 м2

* В данную сумму инвестиций включены: ремонт помещения, отделка, оборудование, дизайн-проект, монтаж, постановка кухни, проработки меню, зарплата персонала до открытия, обучение персонала, выезд команды открытия, маркетинг на открытие

SUOLO ITALIANO

О ФОРМАТАХ



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO ristorante



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO ristorante

SUOLO ITALIANO trattoria – демократичный вариант итальянской закусочной с более низким чеком и объемом инвестиций.

Легкие, демократичные форматы с низким чеком и разнообразной кухней.

ПОЗИЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
Количество	3 открытых заведения
Объем инвестиций	15 000 000 рублей*
Паушальный взнос	1 200 000 рублей
Роялти	4,5%
Средний чек	1 150 рублей
Средняя площадь	200-250 м2

* В данную сумму инвестиций включены: ремонт помещения, отделка, оборудование, дизайн-проект, монтаж, постановка кухни, проработки меню, зарплата персонала до открытия, обучение персонала, выезд команды открытия, маркетинг на открытие

SUOLO ITALIANO

О ФОРМАТАХ



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO trattoria



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO trattoria

SUOLO ITALIANO Gelato – концепция Джелатерии с фирменными десертами и коктейлями.



Яркие кафе с богатым
ассортиментом
десертов.

ПОЗИЦИЯ	ЗНАЧЕНИЕ
Количество	3 открытых заведения
Объем инвестиций	1 700 000 рублей*
Паушальный взнос	300 000 рублей
Роялти	3%
Средний чек	250 рублей
Средняя площадь	20-35 м2

* В данную сумму инвестиций включены: ремонт помещения, отделка, оборудование, дизайн-проект, монтаж, постановка кухни, проработки меню, зарплата персонала до открытия, обучение персонала, выезд команды открытия, маркетинг на открытие

SUOLO ITALIANO

О ФОРМАТАХ



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO gelato



S'UOLO ITALIANO

SUOLO ITALIANO gelato

ОТДЕЛ ПРОДАЖ
ФРАНШИЗЫ

+7(495)789 59 58

+7(495)409 77 22

+7(918)058 77 72

vuoloitaliano@mail.ru

www.restorator-pro.ru



S'UOLO ITALIANO

КОНТАКТЫ

ФОРМАТ ВКУСНОЙ ЕДЫ,
СЕМЕЙНОГО ОТДЫХА,
РОМАНТИЧЕСКИХ
И ДЕЛОВЫХ ВСТРЕЧ

