

---

---

# Begin Cafe

Давайте знакомиться!

---



---

Наш слоган: Just Begin!  
Главное-начать!

Наши ценности: люди и  
время

---

---

# Сторител:

**У всего есть свое начало**, будь то новый день, время года, проект или новая жизнь. Все с чего-то начинается и как правило это что-то возникает в нашем сознании. Ритм жизни современного человека достиг невероятных скоростей и порой мы не можем угнаться даже за своими мыслями и поймать то самое "начало". **Может пора замедлиться?**

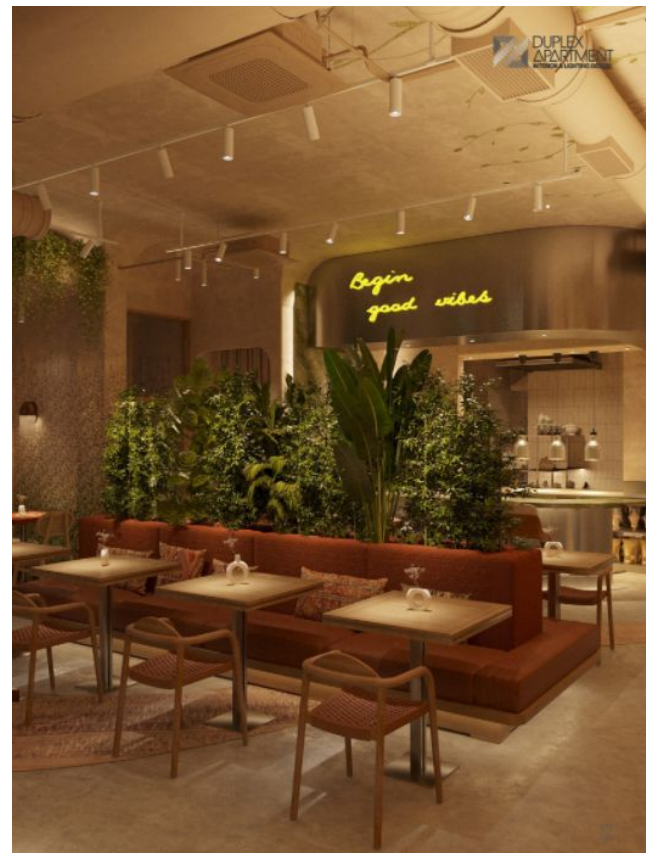
Основной нашей идеей было создать место, в котором не нужно думать о том, как сменяются времена года, потому что **у нас всегда лето**; не думать о том, какое сегодня будет обслуживание, ведь для нас **сервис-это философия**; не думать о том, что сегодня поесть, потому что **мы уважаем все особенности питания**, будь то веганская диета или непереносимость лактозы; не отвлекаться на шум машин за окном, потому что **здесь нет автомобильного трафика** или не думать о том, куда пойти после обеда, ведь **за дверями нашего заведения находится прекрасный парк**.

**Это место, с которого или в котором можно начать что-то большее.**

**Наш проект-это наше начало.  
Наш проект-это ваше начало.**

---





---

# Основные тезисы концепции:

## **Режим работы:**

08:00-22:00

## **Бар:**

Только безалкогольные напитки. Кофе, чай, домашние лимонады, смузи, фреши, б/а авторские коктейли. В составе всех напитков в баре будут использоваться только натуральные ингредиенты.

## **Кухня:**

День начинается с нас, так что завтраки-это наше, а вообще поужинать сырниками тоже можно (P.S. завтраки целый день!). Мы за 100% комфорт наших гостей, так что мы толерантны ко всем особенностям питания. Блюда без молока, без мяса, без глютена однозначно можно будет найти в нашем меню.

## **Сервис:**

Гостеприимство-наша философия. Мы за комфортный, правильный, точный сервис. Это наше искусство.

## **Атмосфера:**

Лето, люди, красота.

Время, радость и еда.

---

И это все можно найти у нас:)

---

## Наши цели:

1. Стать мировым ресторанным холдингом родом из России.
  2. Войти в топ 10 Where to eat (Begin Cafe).
  3. За ближайшие 2 года открыть 3 новых проекта, а за 5 лет открыть 10 новых проектов (Минимум 3 в Казани).
  4. Создать корпоративную школу сервиса.
  5. Стать визитной карточкой города.
-

---

# Наша миссия:

1. Создать комфортное и доброе место для жителей города. Мы-оазис неспешности, тепла и уюта.
  2. Ежедневно дарить нашим гостям положительные эмоции от еды, сервиса и атмосферы.
  3. Выстроить гармоничные и правильные процессы внутри команды и в заведении в целом, для того, чтобы мы поистине могли заявлять о себе как о месте, в котором можно остановиться и выдохнуть, насладиться красотой и теплом, отвлечься от инфо шума и постоянного стресса. Важно, чтобы в глазах каждого члена команды читалось: “Отдохните, а мы об этом позаботимся!”
-



The background features a light beige or cream color. It is decorated with numerous brown, hand-drawn brushstrokes of varying lengths and directions, creating a textured, organic feel. Two solid black horizontal lines are positioned near the top and bottom of the frame, framing the central text.

# Terra et Silva

---

# История

Голод и изобилие. История питания в Европе

*Монтанари Массимо*

Сочетание этих двух слов, **«terra et silva» (земля и лес)**, часто встречается на картах того времени (VI-X в); риторическая фигура, обозначающая **тесное сосуществование**, даже сращение на капиллярном уровне **возделанных и не возделанных земель**: они располагаются рядом, перемешиваются, заходят одно в другое, создавая мозаику ландшафтов, которой соответствует разнообразный и сложный комплекс способов производства: хлебопашество и огородничество, охота и рыбная ловля, свободный выпас скота, собирательство. Вследствие этого сложилась довольно **гармоничная и разнообразная система питания**, где продукты растительного происхождения (зерновые, овощи, зелень) регулярно соседствовали с продуктами животного происхождения (мясо, рыба, сыр, яйца). И она, следует обратить внимание, охватывала все социальные слои благодаря удачному сочетанию природных и общественных факторов: во-первых, благоприятное соотношение между численностью населения и ресурсами позволяло достичь приемлемого уровня жизни даже при таком малопродуктивном способе производства, как экстенсивная распашка целинных земель; во-вторых, отношения собственности никому не препятствовали непосредственно использовать не возделанные земли, даже если они принадлежали королю, или сеньору, или церковному институту: изобилие лесов и пастбищ было таково, что все так или иначе имели к ним доступ.

---

---

# Основные тезисы:

- земля и лес
- благоприятные для жизнедеятельности земли
- взаимосвязь, единство
- гармония и разнообразие
- доступность
- ресурсы
- дары
- ремесло
- хлеб, вино, мясо, рыба, овощи
- плодородная почва
- тесное сосуществование
- европейские традиции гармоничного и разнообразного питания, дары земли и леса
- кожа, дерево, камни

“Тесное сосуществование возделанных и не возделанных земель; они располагаются рядом, перемешиваются, заходят одно на другое, создавая мозаику ландшафтов, которой соответствует разнообразный и сложный комплекс способ производства. Благодаря этому сложилась гармоничная и разнообразная система питания.”

---

---

# Сторител

Герой- ресторан Terra et Silva

Место и контекст-средневековая европа

Цель-насладиться дарами земли и леса, прочувствовать единство человека и природы, приблизиться к традициям европейского гармоничного и разнообразного питания, ощутить силу человеческого ресурса (ремесло).

Сюжет-приглашает окунуться в атмосферу благодарности природе, познать силу человеческих ресурсов, насытиться дарами земли и леса, почувствовать единство и взаимосвязь всего живого.

---

---

# Сторител

И благодарны будем за все что имеем: за пищу, вино и ремесленный труд!  
Человек не делим с природой так же, как лес не делим с землей: *они располагаются рядом, перемешиваются, заходят одно на другое.*

История питания в средневековой Европе рассказывает нам о том, что земля была первостепенным элементом, которая многие века дарила людям пропитание в виде пшеницы и овощей, а лес помогал гармонизировать и разнообразить рацион мясом, дичью. Это давало людям возможность питаться полноценно, в независимости от их социального положения.

Природа всегда была и будет главным элементом в жизни людей, благодаря которой мы имеем возможность не только полноценно питаться, но и осваивать другие ремесленные труды. Сила человеческих ресурсов познается во взаимосвязи с природой и это великий дар, которому мы должны быть благодарны.

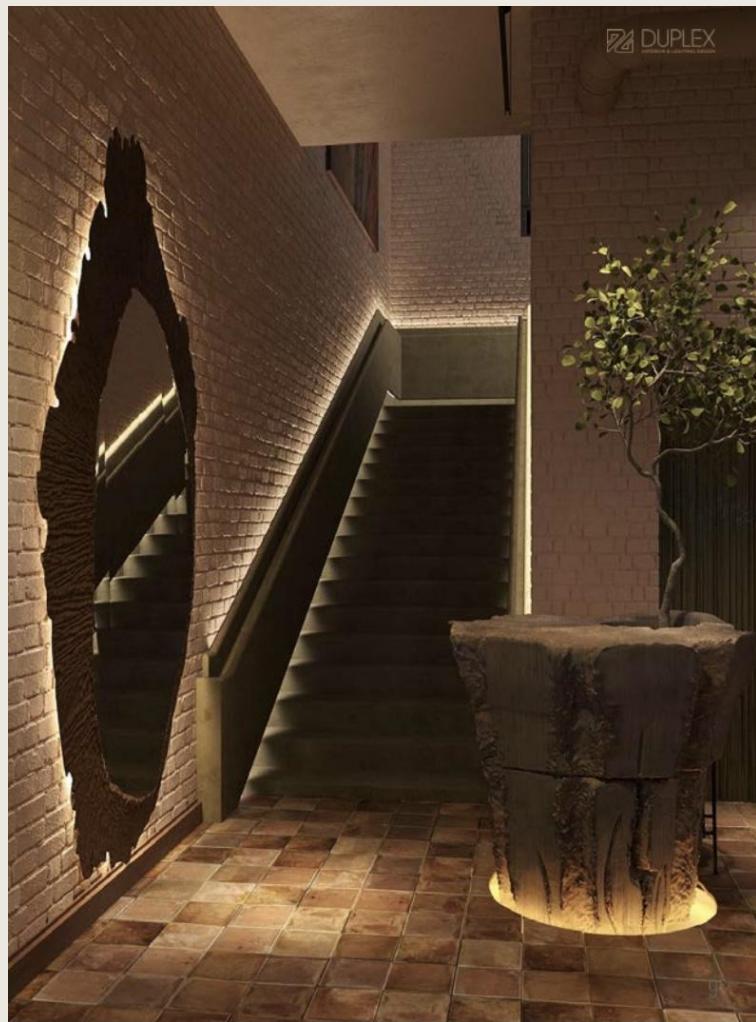
Мы бы хотели пересказать эту историю в нашем видении: она сложена из камня, кожи и дерева; из любви ко всему живому и к своему ремеслу; из нашего бесценного опыта и единства. Это не просто ресторан, это красивый рассказ о наших чувствах, наших жизнях и нашем творении.

---







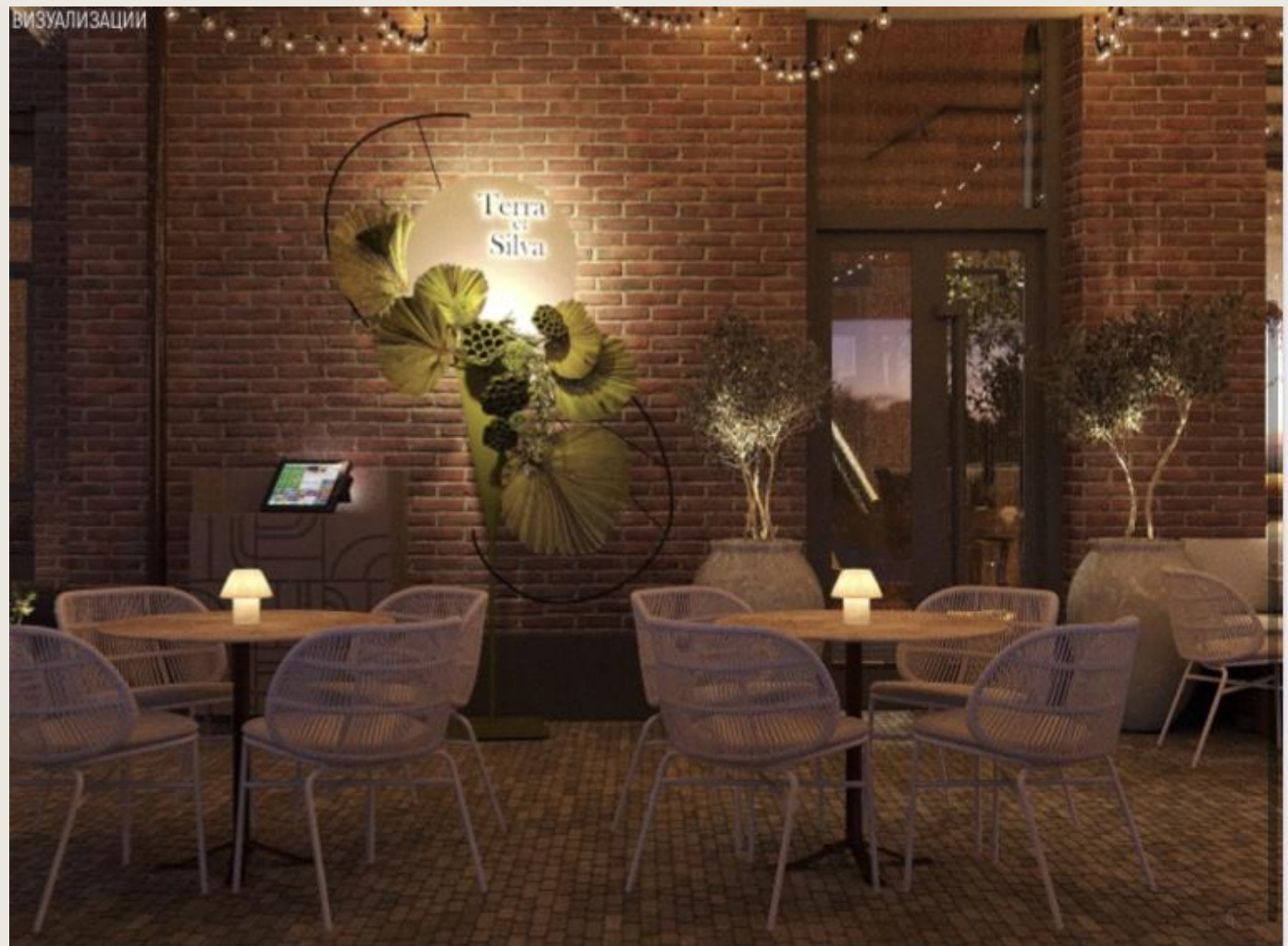












---

# Основные тезисы концепции

**Режим работы:** 12:00-00:00 первый месяц; 08:00-00:00 после (появятся завтраки)

**Кухня:** классика европейской кухни в авторской подаче. Каждый сможет найти для себя в меню то, что ему по душе. Мы следуем принципам гармоничного и разнообразного питания. Каждому гостю в качестве комплимента предлагается попробовать домашний хлеб со сливочным маслом. Меню завтраков, основное меню, а также десерты собственного производства.

**Бар:** бар первого этажа безалкогольный (кофе, чай, б\а напитки). Бар второго этажа алкогольный.

Коктейльную карту нам ставил бар Релаб, винную карту помогли составить Wine Studio, а за качеством кофе будет следить старший бармен Begin Cafe.

**Сервис:** Гостеприимство-наша философия. Мы за комфортный, точный и приятный сервис. Это наше искусство. А самое главное в нашей компании все умеют улыбаться и любят это делать!

---

---

# Халяль

Кухня нашего ресторана полностью Халяль, все сертификаты поставщиков имеются. И пусть вас не удивляет наличие алкоголя на втором этаже и отсутствие его на первом.

Мы не должны нести идею об отсутствии алкоголя на первом этаже как что-то странное или ущемляющее. Дело не в лицензии, такова наша концепция. Далее четкий скрипт, который поможет вам донести до гостя информацию красиво и гордо, главное говорить уверенно и улыбаться:)

---

---

## Скрипт (знать наизусть!)

“В нашем комплексе находится два ресторана. На первом этаже располагается ресторан TeS. Здесь можно насладиться безалкогольными напитками и блюдами халяль.

На втором этаже находится ресторан Terra et Silva. Здесь можно насладиться бокалом вина, коктейлями и блюдами. Кухня в ресторанах единая, так что абсолютно все продукты имеют сертификат халяль.”

---

---

# Наши цели

1. Стать мировым ресторанным холдингом родом из России.
  2. Войти в топ 1 Where to eat Татарстан и топ 20 Россия
  3. За ближайшие 3 года открыть еще 2 новых проекта
  4. Создать корпоративную школу сервиса.
  5. Выйти на рынок Москвы.
  6. Войти в рейтинг 50 лучших ресторанов мира.
-

---

## Наша миссия

1. Рассказать гостям историю о взаимосвязи и единстве всего живого, окутать их теплотой, любовью и заботой.

2. Угощать гостей дарами земли и леса.

3. Создать прекрасную, сплоченную команду единомышленников и профессионалов своего дела, которые гордо будут нести нашу философию гостеприимства и останутся в нашей компании на долгие года.

---



---

---

**Добро пожаловать в команду!**

---