



Projektnamn:

“Sophies”

“Upplev hela din kväll hos oss på Sophies. Börja med en måltid, perfekt kombinerad med vårt imponerande dryckessortiment. Njut av välgjorda drinkar i vår vackra lokal, medan musiken skapar stämningen och utvecklas genom kvällen.

“Kom tidigt, stanna sent – och gör det till en minnesvärd kväll.”

2024

Koncept:

"Sophies"

1. Översikt av Konceptet

- **Namn:** Sophies
 - **Typ av Verksamhet:** Restaurang och bar
 - **Konceptbeskrivning:** Sophies är en modern restaurang och bar med en unik inredning inspirerad av populärkultur och retrodesign. Konceptet skapar en avslappnad miljö med högkvalitativa cocktails, hantverksöl och en meny som blandar klassiska och moderna smaker. Sophies är platsen för både vardagsbesökare och helggäster som söker en minnesvärd upplevelse.
-

2. Målgrupp

- **Primär målgrupp:** 21-55-åringar, unga yrkesverksamma och stadens boende som söker en trendig men avslappnad miljö.
 - **Sekundär målgrupp:** Turister, större sällskap och besökare som vill ha en unik atmosfär och bra mat & dryck.
-

3. Meny och Dryckeskoncept

- **Matkoncept:**
 - Sophies kommer att erbjuda en genomtänkt meny med innovativa små- och mellanrätter som kombinerar klassisk mat med moderna influenser. Fokus ligger på högkvalitativa ingredienser och smakbalanser som tilltalar en bred målgrupp.
 -
 -
 -
 - **Dryckesutbud:**
 - Ett brett urval av cocktails med fokus på hantverksdrinkar, signaturcocktails, och en lista med specialutgåvor. Ett urval av lokala och internationella öl samt en cocktailmeny med säsongsanpassade ingredienser.
-

4. Inredningskoncept

- **Tema och Stil:** Retro och färgglada detaljer. Konceptet är lekfullt och modernt, inspirerat av ikonisk design och populärkultur.
 - **Möblering:** Låg sittning med U-formade soffor som ger en inbjudande loungekänsla. Bord och stolar är noggrant utvalda för att vara både tåliga och stilfulla, vilket skapar en avslappnad men elegant atmosfär.
 - **Dekor:** En energisk och modern atmosfär skapas genom unik belysning som lyfter fram tavlor, konstverk och olika inredningsdetaljer. Kombinationen av konstnärliga inslag och genomtänkt inredning ger en personlig och inbjudande känsla.
-

5. Affärsmodell

- **Öppettider:** Tisdag 16:00 - Sent, onsdag-lördag till 16.00-03.00 Söndag: Se våra sociala medier.
 - **Intäktsströmmar:** Mat- och dryckesförsäljning, specialevent och temakvällar.
-

6. Marknadsföring och Positionering

- **Marknadsstrategi:** Fokus på sociala medier, influencer-samarbeten, lokala marknadsföringskanaler och samarbete med närliggande företag och evenemang.
 - **Sociala medier:** Instagram, Facebook och TikTok för att nå vår målgrupp och skapa en stark varumärkesnärvaro.
 - **PR och event:** Öppningsevenemang med inbjudna journalister, influencers och andra lokala personligheter.
 - **Hemsida:** Vår hemsida är designad för att ge besökaren en smak av Sophies unika atmosfär redan innan de kliver in genom dörren. Med en stilren och intuitiv layout kombineras högkvalitativa bilder, interaktiva inslag och animeringar som skapar en levande känsla av restaurangens atmosfär. Här kan gäster enkelt utforska vår meny, boka bord direkt online och få en förhandstitt på vår eleganta inredning och välkomnande miljö. Vi använder färgscheman och detaljer som speglar vår inredningsdesign, vilket ger en sammanhållen och unik upplevelse för alla besökare – oavsett om de är på plats eller på nätet.
-

7. Säkerhet och Miljö

- **Brandskydd och säkerhet:** Plan för brandskydd, utrymningsvägar och säkerhetsrutiner.
 - **Hållbarhet:** Fokus på hållbarhet, inklusive återvinning, val av råvaror och minimering av matsvinn.
 - **Alkohol- och serveringspolicy:** Policy för ansvarsfull servering och hantering av alkoholtillstånd.
-

8. Sammanfattning och Vision

- Sophies är en restaurang och bar som kombinerar en innovativ och trendig atmosfär med högkvalitativ mat och dryck. Genom att erbjuda en minnesvärd upplevelse i en avslappnad och levande miljö kommer "Sophies" att bli en destination för både stadens invånare och besökare.
- Vi ser fram emot att samarbeta med er som hyresvärd och att bidra till lokalens och områdets positiva utveckling genom att etablera Sophies.

Info

Dresscode:

Smart ledig klädsel

Vegan/Gluten:

Köket kan erbjuda ett par veganska och vegetariska alternativ samt glutenfria alternativ.

Bokningsbekräftelser :

Var super noga med din mailadress när du bokar så att bekräftelsen når dig. Vi kan lösa det i efterhand men det tar lite extra tid, både för dig och för oss.

Avbokningsregler:

Vårt råd vid byte av bokning är att först boka nytt bord och sedan avboka ditt förstahandsval. Detta för att säkerställa att du får ett nytt bord. Använd länken du fick i din bekräftelse. Avbokning sker senast 24 timmar innan bokning. Vi accepterar endast avbokningar via e-post om länken inte fungerar.

Bokningar över 8 personer:

Vi har möjlighet att ta emot grupper på mer än 8 personer (max. 14) i baren med en fast meny. Maila oss på info@sophieslinkoping.se eller boka via denna hemsida.

Presentkort:

Vill du ge någon en fantastisk middagsupplevelse på Sophies? Du är välkommen att köpa våra presentkort direkt i restaurangen eller få det skickat till din adress. Vänligen maila önskat belopp till giftcard@sophieslinkoping.se (Endast SWISH)

Tillgängliga belopp i SEK: 750, 1000, 1500, 2000, 2500, 5000.

Kontantfri:

Vi är en kontantfri restaurang. Vi accepterar VISA/MASTERCARD och Amex. Du kan även betala med swish.

Låt oss presentera vårt team – hjärtat i detta projekt

Bakom Sophies står ett engagerat team som brinner för att skapa en minnesvärd upplevelse för varje gäst. Från köket till servicen, baren och management, arbetar vi tillsammans för att förverkliga visionen och göra Sophies till en plats där gästerna alltid känner sig välkomna. Vårt team är inte bara medarbetare, utan kärnan i allt vi gör och den verkliga drivkraften bakom Sophies unika atmosfär.

Mixologist:

Antonis är vår skickliga mixologist med över 8 års erfarenhet från några av världens mest kända barer, inklusive Scorpions på Mykonos och Satan's Whiskers i London. Med sitt öga för detaljer och en passion för hantverket skapar Antonis drinkar som inte bara smakar fantastiskt utan också överraskar och inspirerar. Hans unika stil och expertis sätter en hög standard för vår cocktailmeny och bidrar till den minnesvärda upplevelsen på Sophies.



Köksansvarig:

Pelle Erixon

Pelle Erixon är en kock med stor erfarenhet från Sverige och utlandet. Han har tillbringat många år i London, där han förfinade sina kunskaper och utvecklade sin passion för det internationella köket. Med en gedigen bakgrund inom både klassisk och modern matlagning sätter Pelle sin personliga prägel på varje rätt och bidrar till den höga standard vi strävar efter på Sophies. Hans erfarenhet och kreativitet skapar en matupplevelse som imponerar på våra gäster och lyfter hela vår meny.