

NOVIKOV
— GROUP OF COMPANIES —
SINCE 1991

BRO&N

Франшиза ресторана

Концепция

Пиццерия с итальянским акцентом, передающая атмосферу европейской ресторанной жизни.





Новиков Аркадий Анатольевич

Предприниматель и ресторатор, основатель
ресторанного холдинга Novikov Group.

>350

действующих ресторанов в Novikov Group,
включая популярные по всей России сети:

- Магадан
- Сыроварня
- 5642 Высота
- Avocado Queen
- Farш
- Prime Star
- Колбасный цех
- Клёво

А также уникальные проекты

- BRO&N
- №13 Restaurant
- Savva
- Sirena
- Cantinetta Antinori
- Причал
- Узбекистан
- Kaifuso
- Недальний Восток

Ресторан высокой кухни Onest,
школа Novikov Space и множество других.

Локации

Малая Бронная, 27/14

 104 посадочных места

На Патриарших BRO&N встречает гостя открытой кухней с печью. Высокие потолки, яркие детали, светлые оттенки в интерьере, сицилийские тарелки – панно в технике майолика. Все элементы для идеального времяпрепровождения.

Идеальное и разнообразное меню из натуральных ингредиентов и приемлемые цены в самой модной точке столицы.



Локации

📍 Камергерский переулок, 6/5, с.3

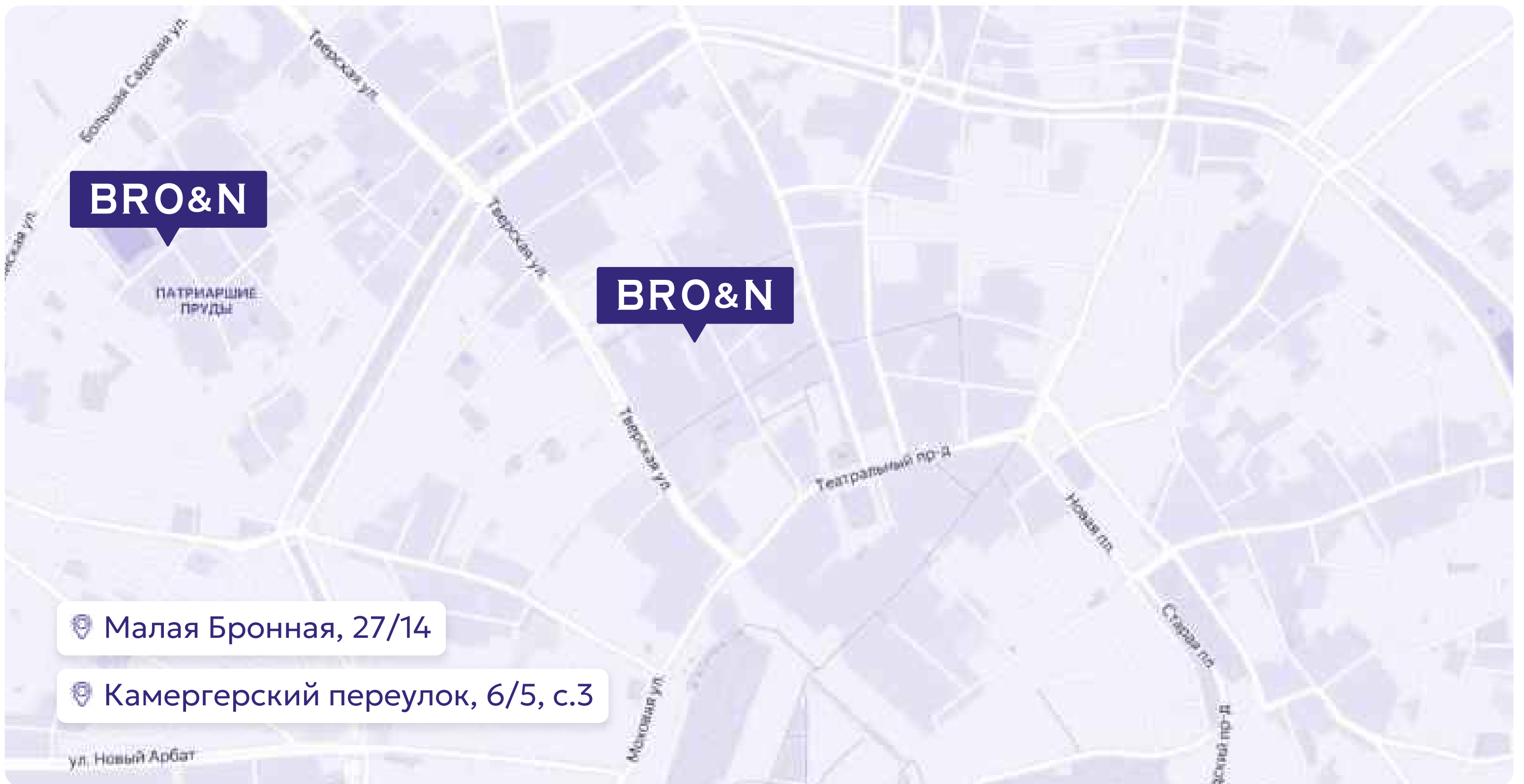
👤 110 посадочных мест

В ресторане BRO&N в Камергерском переулке три просторных зала, большие деревянные столы, картины в духе первого BRO&N, открытые кухни с большой крутящейся печью для фирменной пиццы и хоспером для самого сочного мяса в авторские бургеры, высокие винные шкафы и уютная летняя веранда.



Расположение

BRO&N расположены в самом центре Москвы, первая локация — это модные и шумные Патриаршие Пруды, вторая - в 10 минутах от Красной площади.



Локации

📍 г. Сочи, Курортный проспект, 31

🍴 Основной зал - 150 посадочных мест
Летняя веранда - 26 посадочных мест

Уютный итальянский ресторан-пиццерия BRO&N расположился в историческом центре Сочи на первом этаже резиденции класса deluxe Grand Cascade.

Кухню этого стильного итальянского ресторана-пиццерии, входящего в Novikov Group, сформировал бренд-шеф Мирко Дзаго. Меню построено на сочетании итальянской классики с домашней пастой, неаполитанской пиццей и бургерами. Кроме того, в BRO&N есть собственная пекарня в лучших итальянских традициях.



В основу интерьера легли сочные цвета, известные завсегдатаям BRO&N на Камергерском переулке: цветные деревянные стулья, пейзажные интерьерные картины и высокие винные шкафы.

В первом зале размещена открытая кухня с печью для фирменной пиццы и хоспером для сочного мяса.

Во втором зале находятся бар, кондитерский цех и яркая витрина со свежеспеченной выпечкой: круассаны, сезонная кростата, маковые кольца с соленой карамелью.



Расположение

В историческом центре Сочи BRO&N расположился на первом этаже резиденции класса deluxe Grand Cascade.





Алматы
soon

Расположение





Шеф-повар Bro&N

Мирко Дзаго — душа кухни BRO&N. За плечами многолетний опыт работы, подобно художнику и творцу, он выражает свои чувства и эмоции с помощью кулинарных приемов, опираясь на традиции, добавляя новое - он создает гастрономический арт.

Работал в известных ресторанах Швейцарии, Испании, Италии. Среди них:

- II GRILL – GRAND HOTEL ROYAL E GOLF (1* MICHELIN)
- L'HOTEL EDEN (1* MICHELIN)
- L'HOTEL VILLA DEL QUAR.

Одержал победу в кулинарном состязании «Властелин вкуса» на Первом канале. В 2006 г. организовал первый банкет итальянской кухни в летней резиденции Владимира Путина.

Был ведущим первых двух сезонов кулинарного шоу «Мастер шеф» на телеканале CTC. в 2021 г. попал в список рекомендаций Michelin в Москве с рестораном Аист. В 2022 Мирко Дзаго стал звездным шефом в реальности «Повара на колесах».

Блюда

**МЫ ГОТОВИМ ТРАДИЦИОННЫЕ
И КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА, ДОБАВЛЯЯ
АКЦЕНТЫ ПОСРЕДСТВОМ НОВЫХ
ИНГРЕДИЕНТОВ И СОЧЕТАНИЙ.**

Наши гости приходят за любимейшей им пиццей с домашней страчателлой, бурратой с узбекскими помидорами, пастой в головке сыра и другими блюдами.



Паста

**С КАЧЕСТВОМ ПРОДУКТА ПЕРЕДАЕМ ЛЮБОВЬ
К ЛЮДЯМ, СО ВКУСОМ — КУЛЬТУРУ ИТАЛИИ.**

**ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ ПО ИТАЛЬЯНСКИМ
ТЕХНОЛОГИЯМ - СЕРДЦЕ КУХНИ.**

Паста является одним из самых популярных разделов в меню.

В меню представлено более 10 видов пасты, включая веганские варианты, такие как спагетти, ригатони, пипе ригате, тальятелле и многие другие.

Сыр

**НАШ ПРОДУКТ СТАЛ
ЭКСКЛЮЗИВНЫМ И АВТОРСКИМ**

Сыры собственного производства – сливочная буррата, нежная страчателла, всеми любимая моцарелла и легкая рикотта, делаются по итальянским технологиям.





Пицца

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ВКУС
И УНИКАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ**

Наша авторская пицца от пиццайло Леонардо Трапполони готовится на тонком тесте, которое идеально пропекается до золотистой корочки, образуя аппетитные пузырьки. Мы используем свежие ингредиенты, включая сыры собственного производства.

Продукты

***МЫ ТРЕПЕТНО ОТНОСИМСЯ К КАЧЕСТВУ И ВКУСУ,
ВЫБИРАЯ ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ***

Философия Мирко Дзаго проста: свежие и качественные продукты, ведь только из таких продуктов можно приготовить изысканные блюда.

Кухня должна быть легкой, но насыщенной. Главное – создать приятную атмосферу и передать культуру Италии.



Команда

**ДЕЛАТЬ ТО, ЧТО ДОСТАВЛЯЕТ
УДОВОЛЬСТВИЕ —
ЗНАЧИТ БЫТЬ СВОБОДНЫМ**

Мы с особым вниманием подходим к формированию команды в ресторанах Bro&N, так как итальянская кухня – это прежде всего гостеприимство и радушие, искренний сервис и «горящие» глаза.

Наша команда – это профессиональные повара, внимательные официанты, увлечённые бармены, опытные управляющие и менеджеры. Италия ближе, чем кажется.



Атмосфера

В BRO&N можно отдохнуть, снять стресс после тяжелого дня, провести долгожданную встречу и отметить самое важное событие.



**ЭТО АТМОСФЕРА
ЛЕГКОСТИ
И СПОКОЙСТВИЯ.**

Наши преимущества

- 01 Узнаваемый Бренд
- 02 Известный Шеф-повар
- 03 Средний чек адаптирован под регионы
- 04 Низкий Фудкост
- 05 Поддержка от команды профессионалов с более чем 10-ти летним опытом работы в ресторанном бизнесе



Общая информация

от 80 млн руб.

инвестиции

от 2,5 лет

окупаемость

от 60 чел.

персонал

Паушальный взнос

обсуждается индивидуально

**6% от товарооборота,
но не менее 600 тыс. руб.**

обсуждается индивидуально

Статистика за 1 месяц

2 400

Средний
чек

15 536

Среднее
количество гостей

5 983

Среднее количество
заказанных пицц



Требования к помещению

Площадь - от 200 м²

Электрическая мощность - от 150 кВт.

Что получает партнер

Планировка и дизайн-проект ресторана
от ведущих дизайнеров

Брендбук

Описание правил приготовления блюд и ТТК

Операционная поддержка и консультация

Помощь в запуске точки по операционным,
техническим и иным вопросам

Контроль качества работы кухни и обслуживания гостей

Рекомендации по поставщикам

[illegible]

BROJ 1		BROJ 2		BROJ 3		BROJ 4		BROJ 5		BROJ 6		BROJ 7		BROJ 8		BROJ 9		BROJ 10		BROJ 11		BROJ 12		BROJ 13		BROJ 14		BROJ 15		BROJ 16		BROJ 17		BROJ 18		BROJ 19		BROJ 20		BROJ 21		BROJ 22		BROJ 23		BROJ 24		BROJ 25		BROJ 26		BROJ 27		BROJ 28		BROJ 29		BROJ 30		BROJ 31		BROJ 32		BROJ 33		BROJ 34		BROJ 35		BROJ 36		BROJ 37		BROJ 38		BROJ 39		BROJ 40		BROJ 41		BROJ 42		BROJ 43		BROJ 44		BROJ 45		BROJ 46		BROJ 47		BROJ 48		BROJ 49		BROJ 50		BROJ 51		BROJ 52		BROJ 53		BROJ 54		BROJ 55		BROJ 56		BROJ 57		BROJ 58		BROJ 59		BROJ 60		BROJ 61		BROJ 62		BROJ 63		BROJ 64		BROJ 65		BROJ 66		BROJ 67		BROJ 68		BROJ 69		BROJ 70		BROJ 71		BROJ 72		BROJ 73		BROJ 74		BROJ 75		BROJ 76		BROJ 77		BROJ 78		BROJ 79		BROJ 80		BROJ 81		BROJ 82		BROJ 83		BROJ 84		BROJ 85		BROJ 86		BROJ 87		BROJ 88		BROJ 89		BROJ 90		BROJ 91		BROJ 92		BROJ 93		BROJ 94		BROJ 95		BROJ 96		BROJ 97		BROJ 98		BROJ 99		BROJ 100		BROJ 101		BROJ 102		BROJ 103		BROJ 104		BROJ 105		BROJ 106		BROJ 107		BROJ 108		BROJ 109		BROJ 110		BROJ 111		BROJ 112		BROJ 113		BROJ 114		BROJ 115		BROJ 116		BROJ 117		BROJ 118		BROJ 119		BROJ 120		BROJ 121		BROJ 122		BROJ 123		BROJ 124		BROJ 125		BROJ 126		BROJ 127		BROJ 128		BROJ 129		BROJ 130		BROJ 131		BROJ 132		BROJ 133		BROJ 134		BROJ 135		BROJ 136		BROJ 137		BROJ 138		BROJ 139	
--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	---------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--	----------	--

[illegible]

Хиты меню

- Пицца Маргарита
- Пицца Страчателла
- Пицца четыре сыра
- Домашняя паста в головке сыра Вителло тоннато
- Томатный суп «Pappa Al Pomodoro» со страчателлой
- Фирменный комбо-завтрак



BRO&N

Малая Бронная, 27/14

+7 (909) 650-66-50

Камергерский переулок, 6/5, с.3

+7 (909) 650-52-25

Директор по франчайзингу

Мурат Замирович

+7 (967) 196-93-13 | bekaldiev89@list.ru

