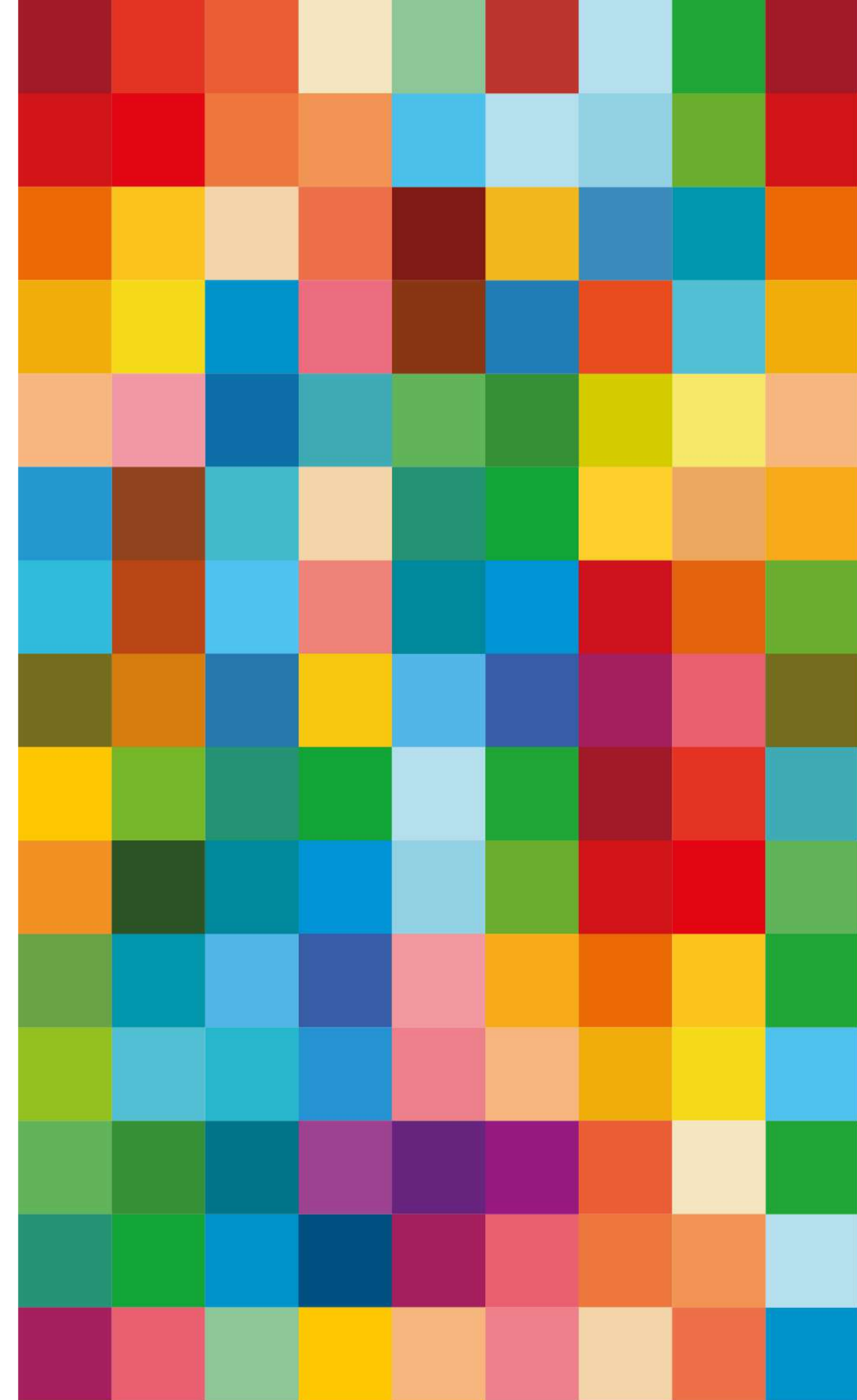


NORME

Запуск, аудит и перезапуск кафе в фитнес-клубах



NORME — ресторанная компания. Придумываем, создаём и управляем проектами, которые дарят эмоции, время и здоровье.

Собственное производство (Москва, ул. Лобачевского, 42)



NORME CAFE

Norme Cafe — сеть wellbeing-кафе.

Это новое видение здоровой еды: comfort food с пользой для тела.

Привносим в меню лучшие ресторанные техники и знания нутрициологии, делая каждый приём пищи запоминающимся.

Предлагаем сбалансированную и вкусную еду на волне трендов — сезонные предложения, меню спортпита, детское меню и меню детокс-напитков. Варим идеальный specialty-кофе. Создаём приятный интерьер и поддерживаем тёплую уютную атмосферу.

🔗 Все кафе на сайте: norme.cafe



NORME СЕГОДНЯ

Работаем с 2013 г. 19 кафе в Москве.

Портфель проектов:

- Norme Cafe – сеть кафе здорового питания
- Norme Health – лечебное питание для частных клиник
- Служба кейтеринга
- Консалтинг ресторанных проектов



КОМАНДА ШЕФОВ

ДМИТРИЙ ЖЕЛЯЗКОВ

**бренд-шеф кухни-
лаборатории Norme**

Отвечает за работу фабрики-кухни
и направление кафетериев.

*Dimit'R
Zhelezkov*

ЕВГЕНИЙ САФОНОВ

бренд-шеф Norme Cafe

Задаёт направление и лицо кухни
Norme. Отвечает за яркие вкусы,
новые открытия и смелые идеи.

*Chef
Evgeniy Safonov*

ВСЕ КАФЕ УНИКАЛЬНЫ



ВКУСЫ, КОТОРЫЕ ПОЛЮБИЛИ НАШИ ГОСТИ

[Актуальные блюда A La Carte](#)

[Действующий ассортимент готовых блюд](#)

Большой зелёный салат



Аво-тост с лососем и яйцом пашот



Филе трески с томлёными
томатами и мятым авокадо



Том-ям с морепродуктами



Филе индейки с пряным
киноа и вялеными томатами



ПОЧЕМУ С NORME ВЫГОДНО

Не нужно учиться на ошибках

Разрабатываем меню, которое нравится гостям.
Делать самому — дорого и долго.

Прибыль — выше

Знаем, как увеличить средний чек и количество
оплат при ограниченном спросе.

Расходы — ниже

Помогаем оптимизировать рабочие процессы
и сокращать траты.



ЧЕМ УНИКАЛЬНЫ

Правильная еда на волне трендов.

За неё похвалит тренер и мама. Сезонные предложения, меню спортпита, детское меню и меню детокс-напитков.

Specialty-кофе.

Знаем, как правильно варить вкусный кофе и создавать трафик «навынос».



ЧТО ПРЕДЛАГАЕМ: 1 ЭТАП

Стратегическая сессия, «книга бизнеса»

- Выезд на объект (1 день).
- Разбор бизнес-задач и поиск точек роста.
- Составление единого документа: от рекомендаций по оснащению кухни и торгового зала до описания состава команды и организации системы учёта и кассового оборудования.
- Подготовка документации.
- Составление персональной «книги бизнеса».

Сроки: 20 рабочих дней.

Стоимость, если делать самому без опыта: ошибки, слёзы гостей, штрафы от надзорных органов.



ЧТО ПРЕДЛАГАЕМ: 2 ЭТАП

Разработка нового меню

- Основное и детское меню.
- Детокс-меню и меню напитков.
- Меню спортивного питания.
- Обучение с выездом на кухню (2 дня).
- Передача подробных технологических карт с фотографиями сервировки.
- Разработка блюд производится в подачах: для подачи в зале / на веранде и «навынос».

Сроки: 45 рабочих дней.

Стоимость, если делать самому без опыта: зарплаты шеф-повара, диетолога, технолога, бухгалтеров-калькуляторов; затраты на проработки.



ЧТО ПРЕДЛАГАЕМ: 3 ЭТАП



Дальнейшие обновления и консультации

- Онлайн-консультация управляющего.
- Обновления меню (1 раз в 4 месяца).

ПАРТНЁРЫ И КЛИЕНТЫ



Группа компаний: norme.life

Сеть кафе: norme.cafe

По вопросам консультаций:
ak@norme.life

