

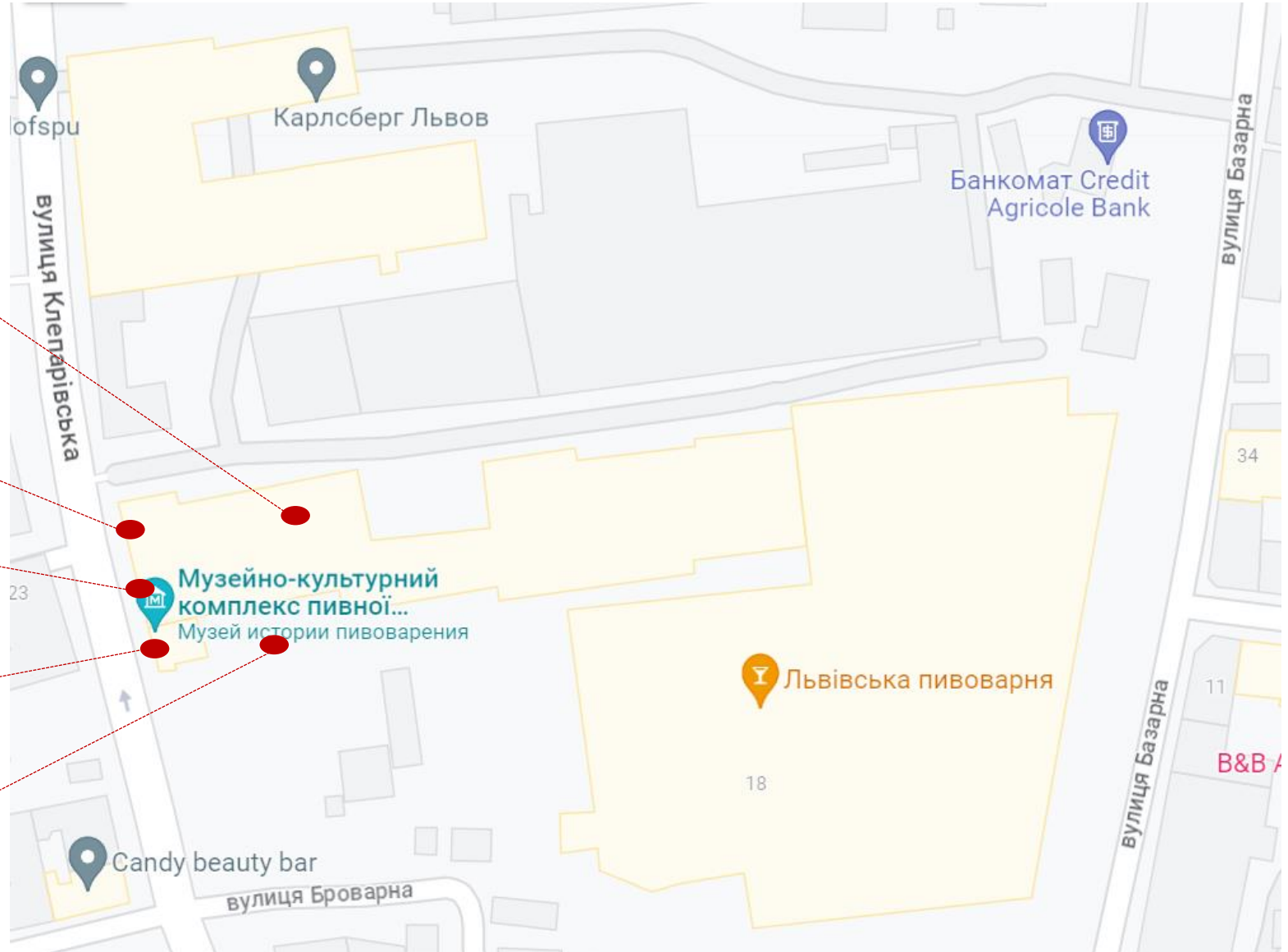


**РЕКОНСТРУКЦІЯ РЕСТОРАНУ
ХМІЛЬНИЙ ДІМ РОБЕРТА ДОМСА**

ЕКОСИСТЕМА ЛОКАЦІЙ



МАПА ОБ'ЄКТІВ



ЗАДАЧІ В РАМКАХ ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ

1

Реконструкція і запуск ресторану

2

Запуск роботи фірмового пивного магазину

3

Обслуговування бару та літньої тераси в музеї «Львіварня»

4

Забезпечення роботи сувенірної крамниці в музеї «Львіварня»

5

Розробка комплексної концепції роботи з трафіком відвідувачів по локаціям



СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАНУ

Ми знаходимося в пошуку партнерів для реалізації справді важливого для нас проекту



ПАРТНЕР

Гнучкі умови оренди на термін від 5 років

Забезпечення обладнанням та асортиментом

Установка міні-пивоварні для забезпечення локації крафтовими сортами

Рекламна підтримка і просування закладу

Власні ресурси та робоча група для супроводу проекту

Інвестиції в реконструкцію ресторану

Бачення по строкам реконструкції та запуску ресторану

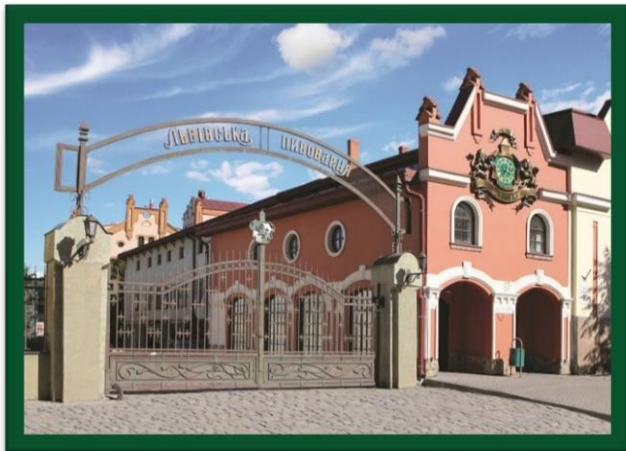
Довгострокове партнерство

Оперативне керування процесами в ресторані

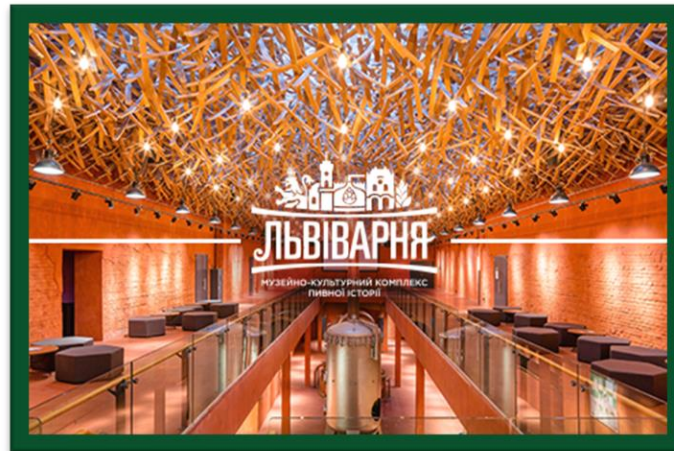
Бачення по комплексній роботі з трафіком в музеї та ресторані

СПІЛЬНЕ УЗГОДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ, ДИЗАЙНУ ТА НАЗВИ ОНОВЛЕНОГО РЕСТОРАНУ

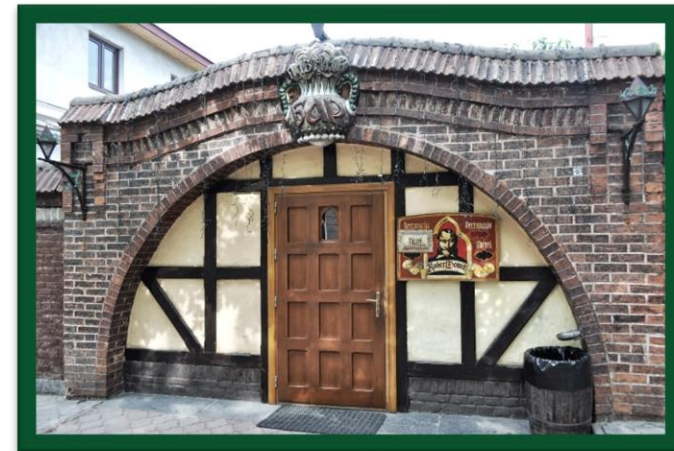
ЛЬВІВСЬКЕ І ЛЬВІВ – ЦЕ ОСОБЛИВА ІСТОРІЯ ТА ДОМАШНІЙ ОСЕРЕДОК БРЕНДУ



ЛЬВІВСЬКА ПИВОВАРНЯ

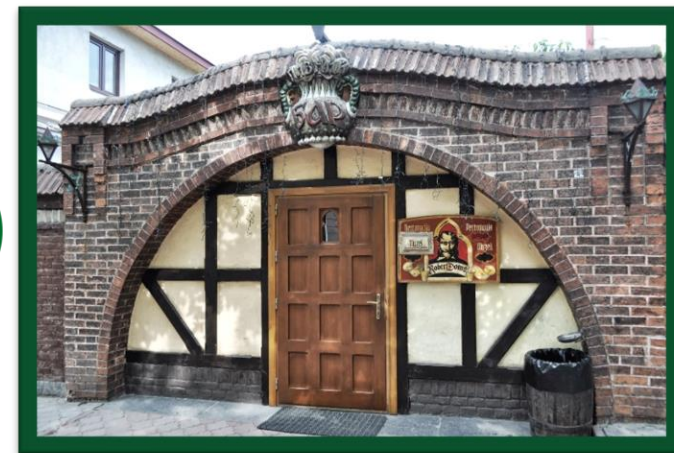
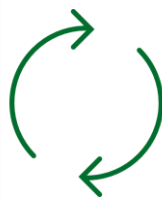
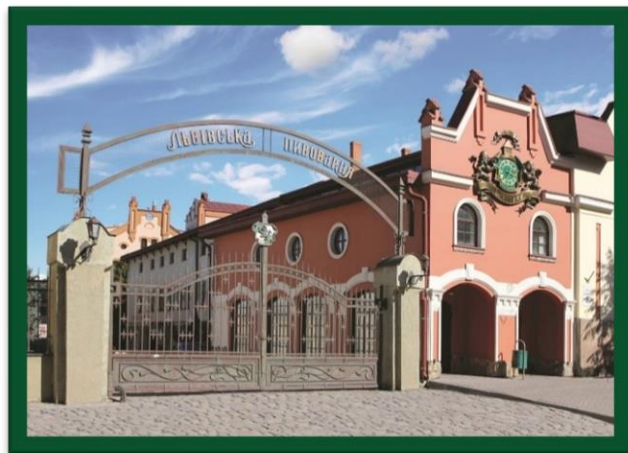


ЛЬВІВАРНЯ



ХМІЛЬНИЙ ДІМ РОБЕРТА ДОМСА

Місія, яка об'єднує всі наші активи



МІСІЯ

**Дарувати людям
найкращий пивний
досвід у Львові**



ЦІЛІ

**Задовольняти потреби
львів'ян та туристів**

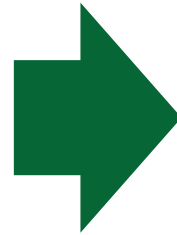
Покращувати імідж бренду

**Залишатися актуальними та
релевантними**

МУЗЕЙ ПЕРЕЖИВ МАСШТАБНУ РЕКОНСТРУКЦІЮ В 2017 РОЦІ ТА Є ОКРАСОЮ ДОМІВКИ БРЕНДУ



**Музей пивоваріння
2005-2015**



**Музейно-культурний комплекс «Львіварня»
2017-...**

НАСТУПНИМ ЕТАПОМ НАВЕДЕННЯ ПОРЯДКУ В ДОМІВЦІ БРЕНДУ МАЄ СТАТИ РЕКОНСТРУКЦІЯ РЕСТОРАНУ



**Музей пивоваріння
2005-2015**



**Музейно-культурний комплекс «Львіварня»
2017-...**



**Хмільний Дім Роберта Домса
2006-2020**



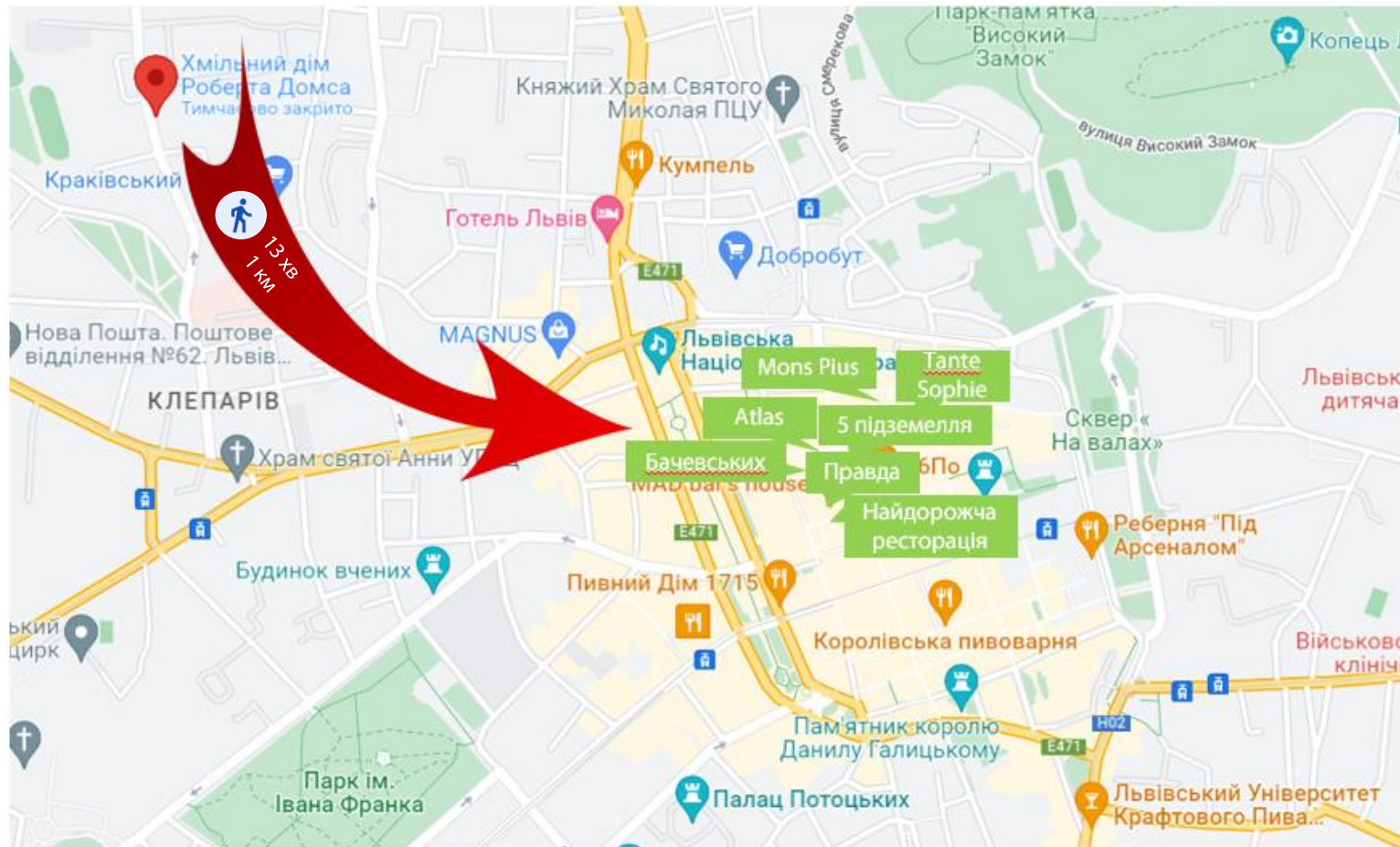
Ключові виклики, які стоять в контексті перезапуску ресторану

Моральна застарілість ресторану



Ключові виклики, які стоять в контексті перезапуску ресторану

Вибагливість туристів/львів'ян та віддаленість ресторану від центру



КОРОЛІВСЬКА ПИВОВАРНЯ



CRAFT & KUMPEL



MAD BAR'S HOUSE



ДУБЛІН



ТЕАТР ПИВА «ПРАВДА»



СТАРГОРОД



РЕСТОРАН MONS PIUS



РЕСТОРАН АТЛАС



НАЙДОРОЖЧА РЕСТОРАЦІЯ ГАЛИЧИНИ



РЕСТОРАЦІЯ БАЧЕВСЬКИХ



РЕБЕРНЯ



РЕСТОРАН П'ЯТЕ ПІДЗЕМЕЛЛЯ



Ключові виклики, які стоять в контексті перезапуску ресторану

Історична невідповідність, неузгодженість та відсутність концепції



Зал 1 – з екраном та сценою



Зал 2,3 – лицарські герби, проектор, помітні витяжки



Зал 4 – лицарська тематика, середньовічний англійський стиль

РЕСТОРАН В ТАКОМУ ВИГЛЯДІ ДАЛІ ПРАЦЮВАТИ НЕ МОЖЕ. ВІН МАЄ КОНКРЕТНІ ЗАВДАННЯ ТА ЦІЛІ



Покращувати імідж Львівської пивоварні та бренду «Львівське»



Надавати комплексний пивний досвід спільно з пивоварнею та музеєм

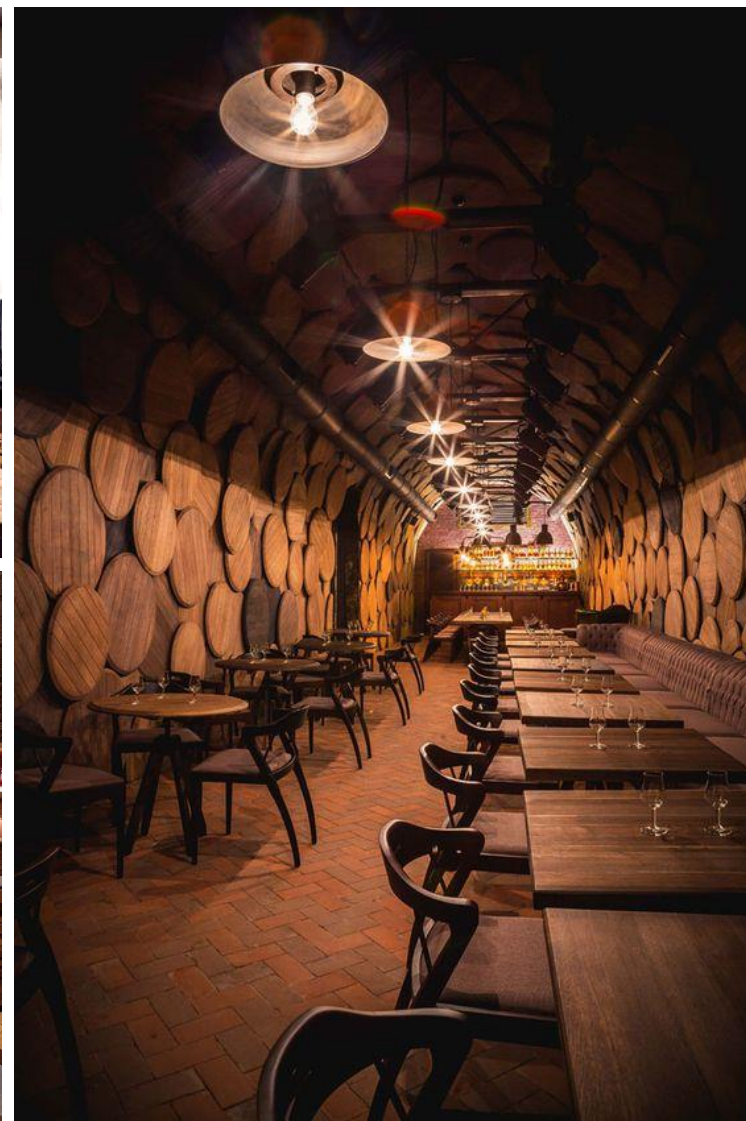
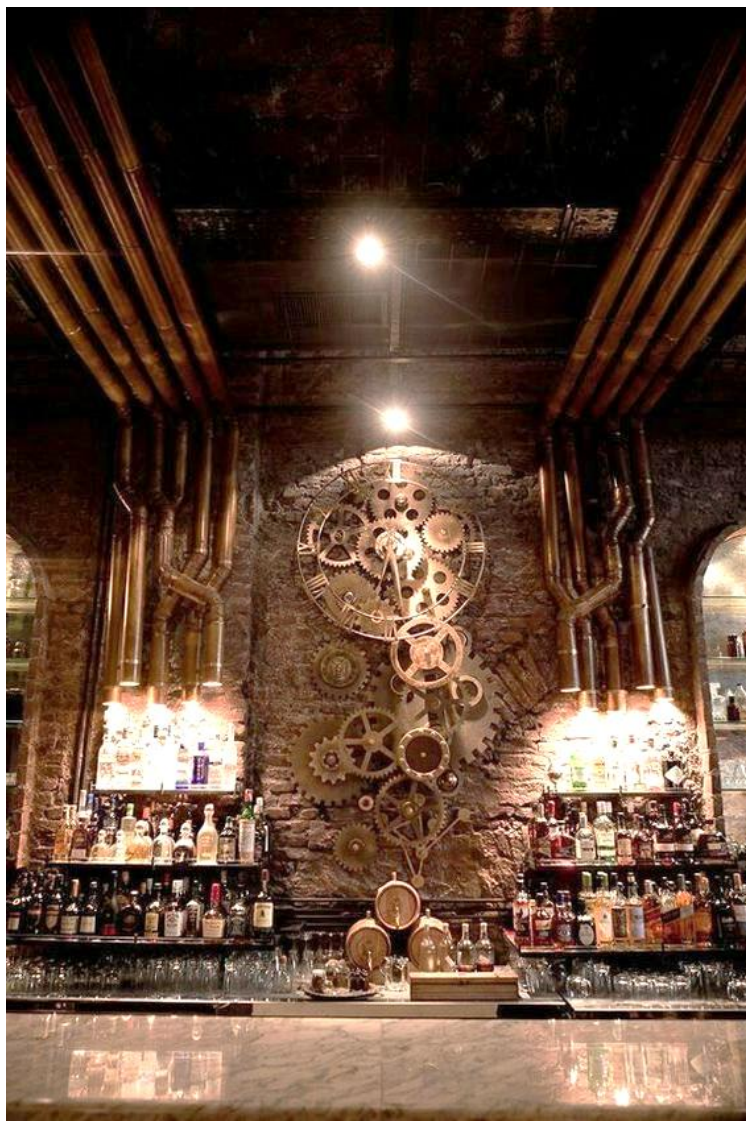


Стати новою унікальною пивною локацією на мапі Львова



Відповідати на потреби цільової аудиторії – львів'ян та туристів

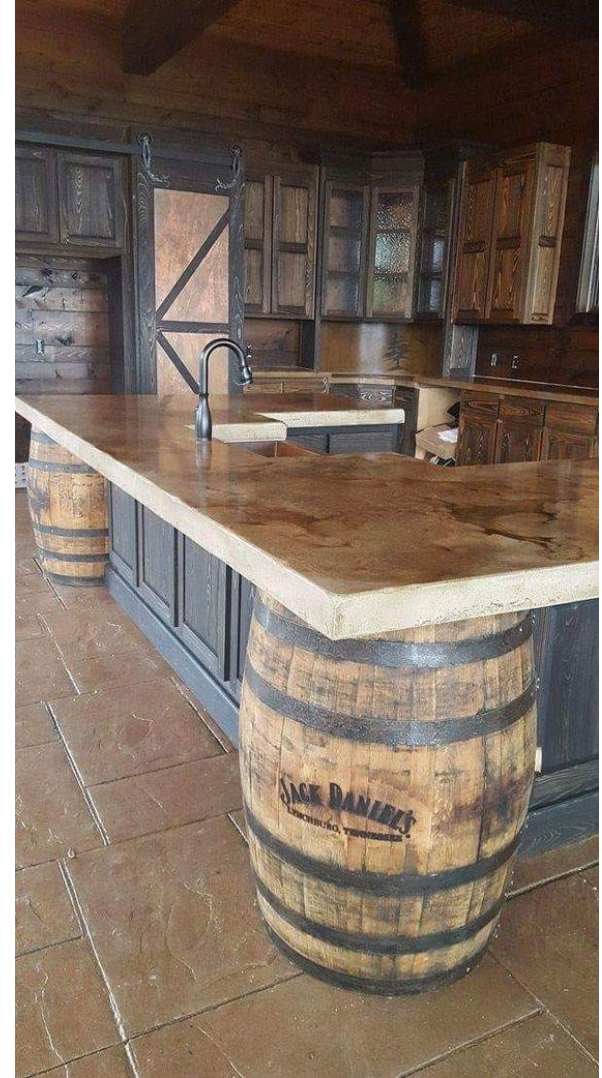
РЕФЕРЕНС АВТЕНТИЧНОЇ КРАФТОВОЇ СТИЛІСТИКИ



ПРИКЛАДИ ІНТЕГРАЦІЇ ПИВОВИРОБНИЦТВА І ІНТЕР'ЄР



ОРГАНІЧНО ВПЛЕТЕНА АТРИБУТИКА ПИВОВАРІННЯ

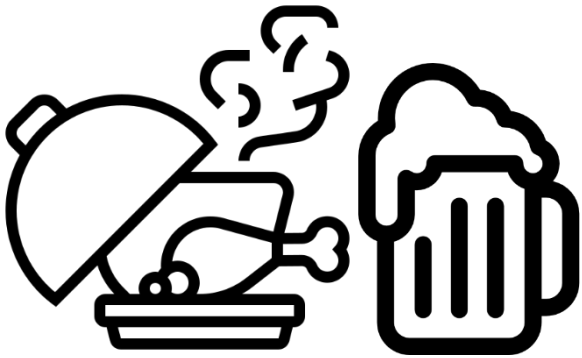


ЗРУЧНЕ ЗОНУВАННЯ, ЯКЕ ВРАХОВУВАТИМЕ ВСІ КАТЕГОРІЇ ЦА



КОНЦЕПТ ПОВИНЕН БУТИ ВСЕСТОРОННЬО ПРОПРАЦЬОВАНИЙ ТА ЗАДОВОЛЬНЯТИ РІЗНІ ЦА

АЛЕ! Концепт – це не лише дизайн приміщення



КУХНЯ



ЦІНОУТВОРЕННЯ



СЕРВІС



РОЗВАЖАЛЬНА
ЧАСТИНА

Ми хочемо.....

1

Мати концептуальний сучасний пивний заклад

2

Знайти свій особливий стиль, якого ще немає у Львові

3

Виділитися на фоні інших закладів, які знаходяться в центрі, та мати цінність, заради якої люди підуть до нас

4

Зробити заклад логічним доповненням Львіварні

5

Пропагувати пивну культуру – пивні ритуали, пивні фішки, їжу до пива





РОБОТА ІЗ СУПРОВІДНИМИ ЛОКАЦІЯМИ

ДЕГУСТАЦІЙНА ЗАЛА (БАР) ЛЬВІВАРНІ - ПОВНОЦІННИЙ ПИВНИЙ ДОСВІД ДЛЯ ТУРИСТА ТА ВХІДНА ТОЧКА ДО РЕСТОРАНУ



Поточні характеристика Барної зони

Круговий бар: 4 розл. пристрої по 4 крани кожен (з них 2 крани швидкого наливу).

Продажі: дегустаційні сеті - 4 сорти по 150мл., 0.3л та 0.5л. + пиво на виніс у ПЕТ пляшці.

Холодильник: весь асортимент Львівське та певний асортимент Карлсберг

Закуси по пива: снеки та пивні тарілки

Крекер Бар: тимчасово не працює

Мета

- Дарувати кращий пивний досвід туристам через дегустацію після проходження екскурсії комплексом
- Популяризувати бренд «Львівське»
- Здійснити поєднання відвідування музею та ресторану

ЗАВДАННЯ ПО БАРУ:



Орендувати і підтримувати його функціонування

Розширити асортимент новими крафтовими сортами, звареними на міні пивоварні

Забезпечити асортимент закусок до пива

Запустити доповнюючий (існуючий) Крекер Бар або його альтернативи

ЛІТНІЙ МАЙДАНЧИК ЛЬВІВАРНІ – СЕЗОННЕ ДОПОВНЕННЯ МУЗЕЮ

Призначення майданчику

- Додаткова частина музейного туру з оглядом виробництва
- Відкрита дегустаційна зона у літній період
- Локація для івентів та трансляцій
- Місце для коворкінгу (TBD)



Функціональні деталі

- Площа: тераса - 19*7м. Вся площадка - 22*14м
- Посадочні місця: 80 людей
- Сезонність: крита із м'якими вікнами, але консервується на зимній період

Робота з локацією

- Літня тераса для ресторану (входить в склад оренди ресторану у вигляді безкоштовного бонусу)
- Повноцінна локація під івенти
- Тераса повинна працювати не тільки на потреби ресторану, але й музею (дегустації/події бренду)



ВІДНОВЛЕННЯ РОБОТИ СУВЕНІРНОЇ КРАМНИЦІ З СУЧАСНИМ ПОГЛЯДОМ НА БІЗНЕС

Завдання – функціонуюча ефективна крамниця



Carlsberg
Ukraine

- Існуюча крамниця в оренду;
- Супровід по розробці дизайнів сувенірки;
- Формування актуального асортименту

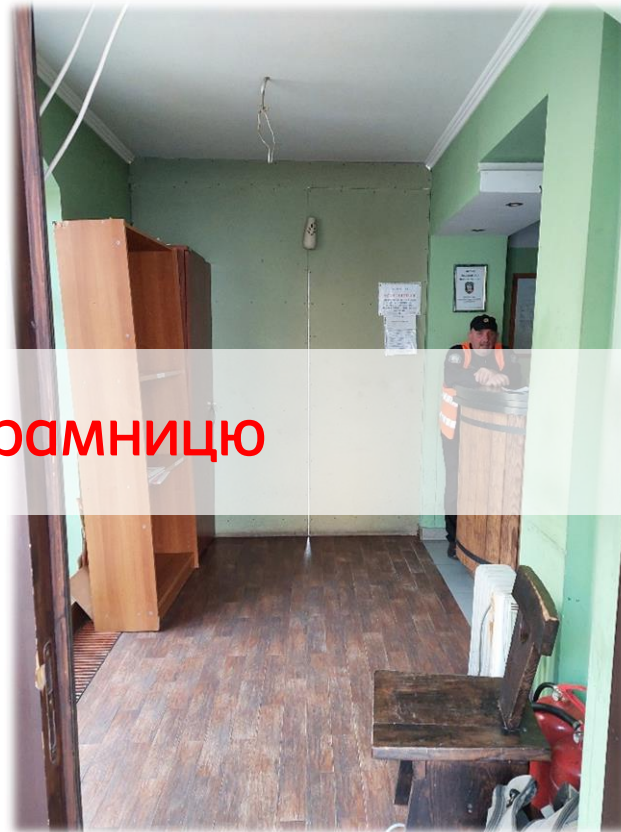
ПАРТНЕР

Продаж і
просування

Пивний МАГАЗИН: ЗАПУСК І УПРАВЛІННЯ У ОРЕНДАРЯ РЕСТОРАНУ (ПО ФРАНШИЗІ)



Місце під крамницю



- **Розміщення:** ліворуч від верхньої прохідної (біля входу в музей)
- **Площа:** 2.05x3.30 ~6.7 м.кв., висота 2,67м.

ЗАВДАННЯ ЛОКАЦІЇ

Продаж регулярних сортів з пивоварні

Продаж сортів міні-пивоварні

Участь у промо механіках від Карлсберг

ОСОБЛИВОСТІ

Робота по франшизі

Відкриття можливе раніше, ніж ресторан

Конкурентна перевага - особливі сорти від міні-пивоварні

Дизайн/стилістика у відповідності Львіварні

Міні-пивоварня – один із ключових рецептів успіху ресторану та магазину



**Залишається у власності і користуванні
Карлсберг Україна**

**Встановлюється в приміщенні музею (над
пивним магазином)**

**Забезпечує крафтовий асортимент для
ресторану та пивного магазину**

**Обслуговує потреби інших закладів-партнерів
Карлсберг Україна**

ОРГАНІЗАЦІЯ ВЛАСНОСТІ (РОЗПОДІЛ РОЛЕЙ)

У ВЛАСНОСТІ ТА УПРАВЛІННІ КАРЛСБЕРГ УКРАЇНА



Міні-пивоварня

ФРАНШИЗА

(відкриття та управління партнером під керівництвом/концептом/ТМ... з боку Карлсберг Україна)



Пивний магазин

ОРЕНДА ТА УПРАВЛІННЯ НОВИМ ПАРТНЕРОМ

(готові існуючі об'єкти)



ОБМЕЖЕННЯ ЩОДО РЕКОНСТРУКЦІЙ І КАПІТАЛЬНИХ БУДІВНИЦТВ НА ТЕРИТОРІЇ РЕСТОРАНУ/ЗАВОДУ



Можемо здавати в оренду тільки приміщення



Орендуємо землю у міста =>> не можемо здавати в суборенду



Будь-які капітальні будівництва на території тільки від імені КУ

ЗАВДАННЯ

Сформувати бачення (план) ефективного і комплексного функціонування екосистеми локації

Підготувати план та дизайн-концепції реконструкції ресторану (з кошторисом і таймінгами)

Сформувати бачення по умовах оренди, можливому розміру інвестицій та очікуваній тривалості співпраці

Повернутись з орієнтовним таймінгом (відповіді, підготовки плану та його імплементації)



**АМБІЦІЯ
(ТВД)**

Функціонуюча екосистема локації з усіма складовими
ДО ЧЕРВНЯ 2024

КОНТАКТИ:

ПОДАЧА ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ:

Олексій Петровський, тел. 067 414 34 92,
ел .адреса: Oleksii.Petrovskiy@carlsberg.ua

ЗАПИТАННЯ/УТОЧНЕННЯ ПО ПРОЕКТУ:

Галина Дорош, тел. 067 414 23 06,
ел. адреса: Galyna.Dorosh@carlsberg.ua



Дякуємо
ЗА УВАГУ!

