

LOONA

MOSCOW

Loona — итальянский проект Антона Пинского, Артема Лосева и Виталия Истомина.

Классика в современном прочтении с акцентом на тесто для пиццы и пасты ручной работы.

Имя проекту подарила большая дровяная печь Loona с ручным колесом, собранная семейной мануфактурой по специальному заказу. С нее началась идея ресторана домашней итальянской кухни.

Концепция Loona — дань традициям, но при этом мы задаем тренды и стремимся к простоте и новизне.

Мы объединяем обычаи и адаптируем их под современные запросы и тренды.



ОТКРЫТИЕ

индивидуально

6 %

от 300 млн руб

паушальный взнос

роялти

выручка в год

от 120 млн руб

от 20 мес

от 5 мес

инвестиции

окупаемость

срок открытия

ЗА ЧТО ГОСТИ ЛЮБЯТ LOONA

5 место в рейтинге лучших ресторанов России *Where To Eat*

1. Понятная итальянская еда

2. Тесто для пиццы и пасты ручной работы

Авторская разработка — безглютеновое тесто для пиццы из цветной капусты и миндаля

3. Лучшие продукты

Parmigiano Reggiano 24-месячной выдержки, муку *Caputo* нескольких видов и помолов, органические яйца, оливковое масло *Logenzo* холодного отжима и сицилийские *Nocellara del Belice*.

4. Эксклюзивные поставки каждый день

Ежедневный улов готовят на гриле, в печи, на пару или запекают в соли.

5. Атмосфера

ЗА ЧТО ГОСТИ ЛЮБЯТ LOONA

утром в LOONA приходят за вкусными завтраками с игристым, чтобы начать день красиво
днем это идеальная локация, чтобы провести деловую встречу или взять паузу от городской суеты;
вечером тут назначают романтические свидания и шумные встречи с друзьями

6. Ценовой сегмент: средний

7. Система обслуживания: a la carte

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Активные городские жители, которые ценят время, комфорт, высокий уровень сервиса, красоту деталей интерьера и атмосферу ресторана.

Они готовы платить за качество и уровень обслуживания.

Девушки 20-40, которые всегда посещают новые и модные места. Доход: личный средний и выше среднего, свой или партнера.

Бизнес/офисы/рабочие встречи: обеды в центре, быстро с постоянным качеством. Доход: выше среднего, М и Ж: 30-55.

Деловые мужчины, которые приезжают в район из офисов, не обязательно рядом.

Они предпочитают места, где смогут провести неформальные переговоры в удобной и спокойной обстановке, обсудить дела и поесть качественную еду. Доход: выше среднего.

Свидания, ужины с друзьями, семейные встречи, туристы М/Ж 25+, ср+ достатка

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 Узнаваемый бренд AVA team
- 2 Лучшая гастро-команда
- 3 Понятная и вкусная еда
- 4 Стандартизация процессов и меню
- 5 Стильная и непринужденная атмосфера

В меню уже есть позиции, которые известны на весь город:

Пицца с угрем, которую невозможно заказать только один раз,

Лазанья, которая выглядит как итальянский флаг,

Ризотто с золотом, которое не только эффектное, но и невероятно вкусное,

Бабочка — десерт, который буквально взмахивает крылышками,

Торта аль формаджио — легендарные песочные корзиночки с сезонными ягодами и фруктами

Идеальное соотношение цены и качества

Мы с вами – лучшая гастро команда!

Самый перспективный и быстроразвивающийся бренд AVA team

Готовые бизнес-решения

Мы с вами на каждом этапе: от проекта до открытия

Обучаем команду

Разработанные техкарты меню

Эксклюзивные рецепты и инновационные разработки

Налаженные поставки продуктов

Персональный менеджер