

# 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 Lorenzo 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