

**AKHUNOV  
GROUP**  
horeca solutions

# HO RECA

КОНЦЕПЦИЯ

СТРАТЕГИЯ

БРЕНДИНГ

ЭКСПЕРТИЗА

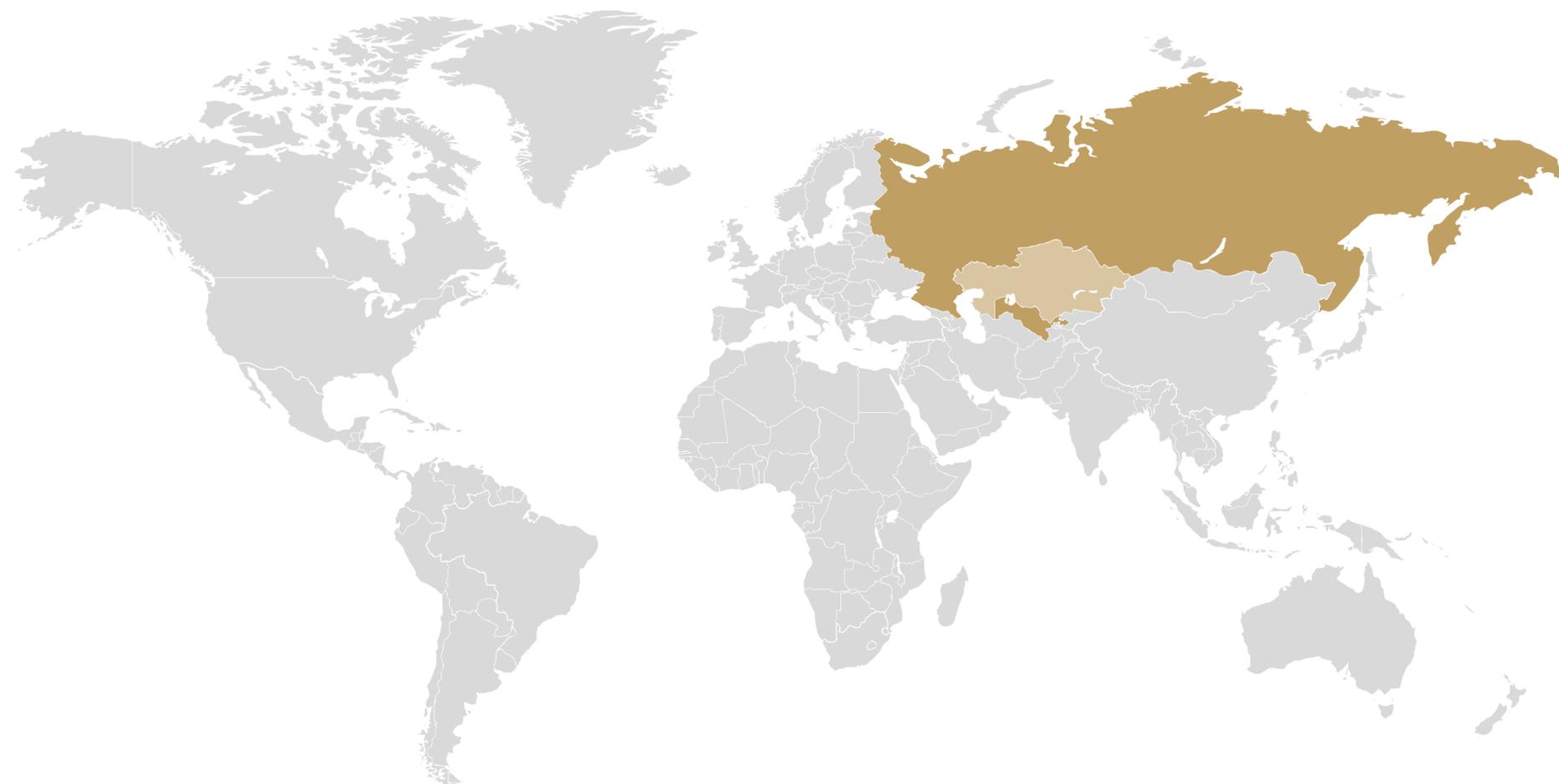


AKHUNOV  
**О КОМПАНИИ**  
МЫ РАБОТАЕМ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ СНГ  
И БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ  
GROUP

ОПЫТ, ТОНКОЕ ПОНИМАНИЕ РЫНКА

# И СМЕЛЫЕ РЕШЕНИЯ

НАШИМИ ПАРТНЕРАМИ УЖЕ СТАЛИ ПОПУЛЯРНЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ В 3 СТРАНАХ СНГ



О КОМПАНИИ AKHUNOV GROUP

# Мы делаем ваш бизнес простым, понятным и рентабельным

В России — гастробар «Фабрика вкуса». В Казахстане — рестораны «The Secret», «Bourbon», «Павлин Мавлин», «Halva», «Darling bar», «Medeo» и гастробар «ОГНИ». В Узбекистане — ресторан «Монасо» и лаунж-бар «Shisha». Все они разные, но их объединяет наличие проработанной концепции и подчинение ей всех аспектов.



Эти проекты стали возможны благодаря комплексному и клиентоориентированному подходу, высокому профессионализму всей команды в сфере HoReCa. Мы разрабатываем яркие стратегии, подсказываем быстрые и грамотные пути выхода из кризиса, помогаем реорганизовать деятельность ресторана и без лишних затрат переработать уже существующую концепцию под популярные форматы.

**AKHUNOV**  
**НАШИ УСЛУГИ**  
**GROUP**  
ДАРИМ ЖИЗНЬ ВАШИМ ИДЕЯМ

НАШИ УСЛУГИ

# ДАРИМ ЖИЗНЬ ВАШИМ ИДЕЯМ

Создаем ресторан, кафе, клуб, бар или фастфуд «под ключ». Учитываем отраслевые тренды, оптимизируем расходы, сохраняем единство стиля, вдыхаем красоту в каждую мелочь и заботимся о комфорте не только гостей, но и персонала.

Это готовая реализация утвержденной вами идеи. Больше не нужно раздумывать, с чего начать свое ресторанное дело, и опасаться трудностей. Расслабьтесь и наблюдайте, как мечта становится реальностью. А обо всем остальном позаботимся мы.

**ПОЛНЫЙ СПИСОК УСЛУГ НА САЙТЕ:**  
[www.akhunovgroup.com](http://www.akhunovgroup.com)

НАШИ УСЛУГИ  
AKHUNOV GROUP HORECA SOLUTIONS



### КОНЦЕПЦИЯ

С самого начала понимаем, какую стратегию выбрать, каким путем и какими темпами двигаться к цели.



### УПРАВЛЕНИЕ

Мы помогаем с обучением персонала, ресторанной бухгалтерией, учитывая все ее нюансы и документооборот.



### ПРОДВИЖЕНИЕ

В ресторанном бизнесе побеждает тот, кто способен удивлять постоянных гостей, не упуская из виду концепцию.



### МАРКЕТИНГ

В мире, где информация — главная ценность, грамотный инфоповод творит чудеса.



### БРЕНДИНГ

Весь мир — маркетинг, а все, что его наполняет, — бренды. Ваш проект тоже уникальный бренд.



### РЕШАЕМ СЛОЖНЫЕ ЗАДАЧИ

Помогаем получить любые лицензии для работы ресторана, кафе, клуба, бара. Составляем ТЭО для ресторанного бизнеса. Подбираем любое оборудование, вплоть до полной комплектации заведения.



### HR и RECRUITING

Подбор работников для ресторанного бизнеса: от младшего обслуживающего персонала до специалистов высшего звена.



### КОНСАЛТИНГ

От правовой поддержки до любых вопросов, связанных с запуском и работой ресторана, кафе, клуба или бара.



### РАЗРАБОТКА СТРАТЕГИИ

Мы создаем маркетинговые стратегии, ориентированные на разные сегменты целевой аудитории. Не упуская из виду концепцию.

НАШИ УСЛУГИ

# ХОРОШИЙ ДИЗАЙН-ПРОЕКТ — ЗАЛОГ УСПЕШНОГО РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

ОПИРАЕМСЯ НА ВЫБРАННЫЕ ВАМИ КОНЦЕПЦИЮ И СТИЛЬ,  
А ТАКЖЕ НА СВОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ЧУВСТВО ПРЕКРАСНОГО,  
НЕ РАЗ ПОДТВЕРЖДЕННОЕ УЖЕ РЕАЛИЗОВАННЫМИ ПРОЕКТАМИ.

Чтобы целостно донести основную идею, необходимо подчинить ей все, что окружает гостя. В дизайн-проекте попросту не бывает несущественных деталей. Мы тщательно прорабатываем каждую. Именно так нам удается создавать интерьеры, от которых в восторге и владельцы заведения, и гости.



НАШИ УСЛУГИ

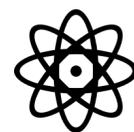
# СОЗДАЕМ РЕСТОРАНЫ «ПОД КЛЮЧ»

## ВСЕГДА УКЛАДЫВАЕМСЯ ТОЧНО В СРОК

Ресторан, кафе, бар или клуб с нуля? Для AKHUNOV GROUP нет ничего невозможного. Анализ рынка, профессиональный подход к разработке концепции и составлению бизнес-плана — вот лишь некоторые из компонентов нашего успеха.

## РАБОТАЕМ НА РЕЗУЛЬТАТ

Заполненные залы — результат анализа доступных ресурсов, грамотного бизнес-планирования и комплексного продвижения. Которое включает маркетинговые исследования (качественные и количественные), SMM и разработку рекламных кампаний. Знания и многолетний опыт позволяют нам легко справляться с каждой из этих задач.



### ИДЕЯ

доносим основную  
идею и развиваем ее



### КОНЦЕПЦИЯ

создаем яркие и  
уникальные концепции



### ДИЗАЙН-ПРОЕКТ

учитываем каждую  
мелочь



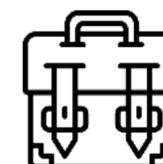
### ТЕХ. ПЛАНИРОВКА

реализуем потенциал  
помещения



### ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

найдем и обучим  
каждого



### КОНСАЛТИНГ

от правовой поддержки  
до решения любых задач

## ПРОДУМЫВАЕМ МЕНЮ

Правильно приготовить удивительное блюдо и подать его таким образом, чтобы никто не остался равнодушным, — вот секрет успеха.

НАШИ УСЛУГИ

**ВАША ЦЕЛЬ + НАШИ ЗНАНИЯ =  
ПРИБЫЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ  
БИЗНЕС**

## УВЕЛИЧИВАЕМ ПОСЕЩАЕМОСТЬ И СРЕДНИЙ ЧЕК

Мы обзавелись опытом и теперь точно знаем, как сделать, чтобы ресторанный бизнес приносил не только положительные эмоции, но и внушительную прибыль.

## ДРУЖИМ С ТЕХНИКОЙ

Подберем любое необходимое оборудование: декоративное, архитектурное и художественное освещение, акустические системы, LED-панели, светодиодные медиафасады, сенсорные и видеоскраны различного назначения.

## ОБЕСПЕЧИВАЕМ ИНФОРМАЦИОННУЮ ПОДДЕРЖКУ

Обращаемся к целевой аудитории через проверенных партнеров в СМИ и грамотно используем все современные инструменты коммуникации.

НАШИ УСЛУГИ

# ВЕСЬ МИР — МАРКЕТИНГ

А все, что его наполняет, — бренды. Ваш ресторан тоже уникальный бренд. Отличительные особенности заключены в айдентике и фирменном стиле. Важно создать документ, который отражает все заложенные в проект концептуальные идеи.

А также задает правила, помогающие оставаться в рамках выбранного курса и не нарушать целостность образа. Идет ли речь о ресторане, клубе, баре, о брендинге или ребрендинге — наш подход всегда одинаково профессиональный.





AKHUNOV GROUP

## В ЦИФРАХ

**ИНВЕСТИРОВАНИЕ** в ресторанный бизнес — как уравнение. Чем меньше неизвестных, тем лучше. Поэтому мы точно прогнозируем период окупаемости. И делаем все, чтобы его сократить. От 1 до 3 лет в зависимости от проекта — и вы в плюсе.

**ВРЕМЯ — ДЕНЬГИ.** А время, потраченное впустую, — недополученная прибыль. Поэтому на детальную проработку концепции мы отводим не более 60 дней.

### факты: период окупаемости

На детальную проработку концепции мы отводим не более →

**60**  
ДНЕЙ

Рентабельность заведений, разработанных нашей компанией, достигает →

**30**  
ПРОЦЕНТОВ

Мы не просто даем советы, а решаем ваши проблемы →

**24**  
ЧАСА

На нашу **поддержку** можете рассчитывать в любое время дня и ночи. В будни, выходные и даже праздники. Но главное даже не то, что мы всегда на связи. АKHUNOV GROUP не просто дает советы, а решает ваши проблемы.

**AKHUNOV  
GROUP**  
horeca  
solutions

От идеи до открытия. С самого начала понимаем, какую стратегию выбрать, каким путем и какими темпами двигаться к цели — успешному бизнес-проекту, который приносит и удовольствие, и дивиденды.

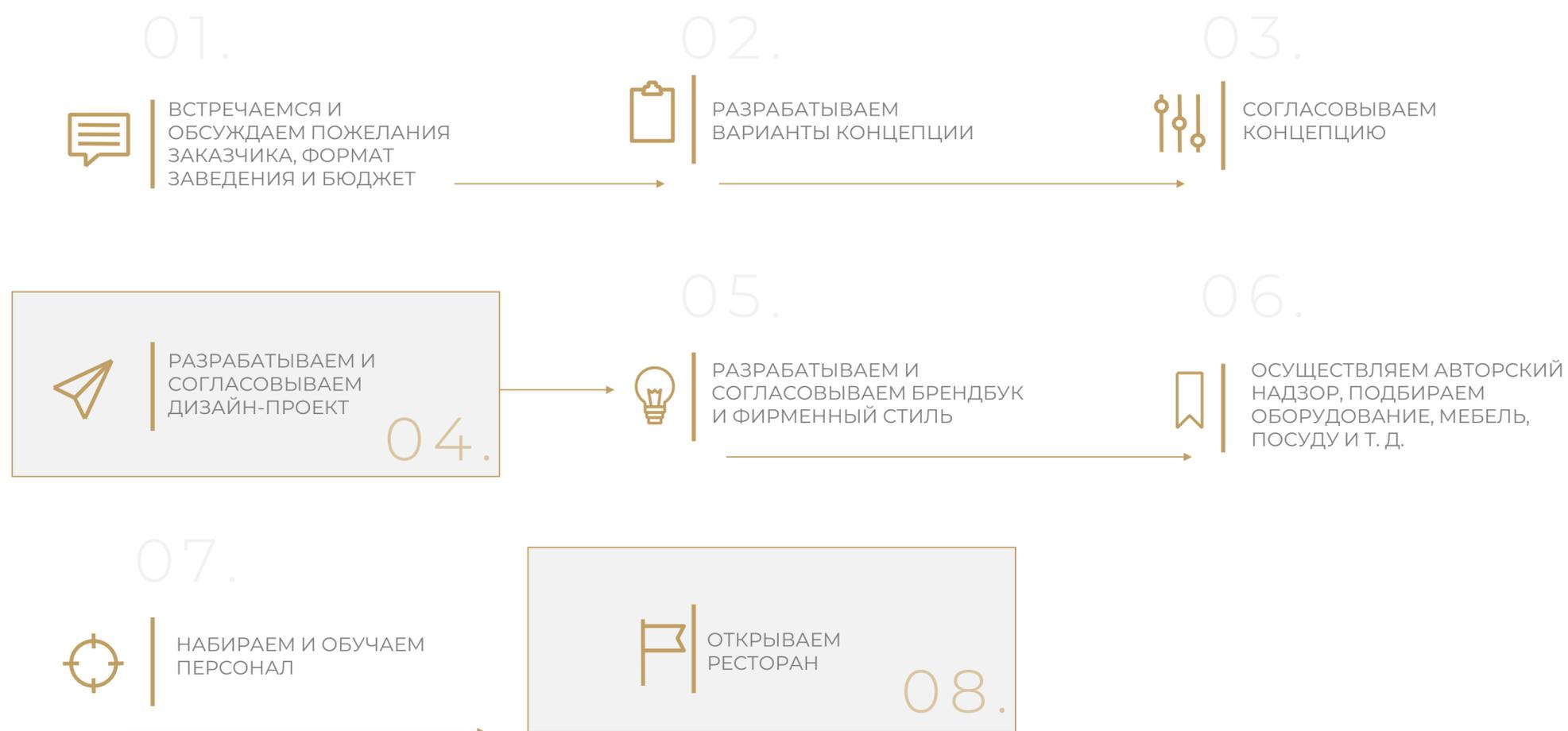
**Готовы начать?**



ИНФОГРАФИКА МЕХАНИЗМА РАБОТЫ

# КАК МЫ РАБОТАЕМ?

Уже более 10 лет мы превращаем обычные места общественного питания в культовые рестораны, популярные клубы и уютные кафе. Все они разные, но их объединяет наличие проработанной концепции и подчинение ей всех аспектов вплоть до мелочей.



ОТВЕТЬТЕ НА 2 ВОПРОСА — И МЫ ПОЙМЕМ, КАК ЛУЧШЕ  
ВЫСТРОИТЬ ДАЛЬНЕЙШУЮ РАБОТУ:

## 1. КАКОВА ОСНОВНАЯ ЦЕЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ?

## 2. КАКИЕ ЭМОЦИИ ДОЛЖНЫ ИСПЫТЫВАТЬ ГОСТИ?

Мы открывали заведения различных форматов: рестораны восточной и средиземноморской кухни, пивные и кальянные бары, караоке- и ночные клубы.

Нам известны все тонкости: от формирования перспективной идеи до ее успешной реализации. Особое внимание — ресторанам для гурманов.

Мы не просто подбираем профессиональный персонал, а выстраиваем отношения с гостями. Каждый может поблагодарить шеф-повара и задать вопросы о блюдах.

Как правило, для таких заведений разрабатываем уникальное меню под каждый сезон и подаем популярные среди гостей авторские блюда.

ЭКСПРЕСС БРИФ

**ОТВЕТЬТЕ  
НА 2 ВОПРОСА**

ЭКСПРЕСС-БРИФ

# О ЧЕМ ПОЙДЕТ РЕЧЬ? ФОРМАТ РАБОТЫ ЗАВИСИТ ОТ ВАС:

01.

Если только планируете открыть ресторан, мы разработаем концепцию, воплотим ее в жизнь — и уже готовое заведение передадим вам. Останется только грамотно им управлять.

02.

Если у вас уже есть ресторан и он нуждается в выводе из кризиса, мы сделаем это при помощи ребрендинга. Обратившись в AKHUNOV GROUP, вы доверитесь команде, которая привыкла преодолевать трудности и решать любые задачи.



**AKHUNOV  
GROUP**  
horeca **EXPRESS**  
solutions

## Экспресс-услуги

Мы всегда открыты для вопросов и рады новым задачам!

Опасаетесь финансовых рисков?  
Воспользуйтесь нашими экспресс-услугами.



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ СВОЕЙ ЗАДАЧИ

## Своя уникальная концепция

### Как мы работаем

*Первым делом вам нужно ответить на наши вопросы и описать свои пожелания в бриф-анкете.*

*Затем при личной встрече или по Skype мы дадим развернутые рекомендации по выбору концепции, исходя из:*

- бюджета;
- формата заведения и локации;
- целевой аудитории;
- анализа прямых и косвенных конкурентов.

**Стоимость от 30 000** руб.

Отправьте заявку на консультацию и получите шанс зарабатывать даже без опыта в ресторанном бизнесе!

[ОТПРАВИТЬ ЗАЯВКУ](#)

### Что вы получаете

*Стартовый пакет документов для открытия нового заведения. В него входят пошаговая инструкция по открытию заведения, инвестиционный план, а также подробное описание концепции.*

*Если необходимо, предоставим еще и рекомендации по локации, приоритетные способы продвижения и даже контакты проверенных юристов и поставщиков.*



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ СВОЕЙ ЗАДАЧИ

# Дизайн-проект и техническая планировка

## Как мы работаем

*Все снова начинается с заполнения бриф-анкеты. Затем мы посетим объект, взяв с собой архитектора и дизайнера.*

*После этого разработаем рекомендации по дизайн-проекту и вариант технической планировки. С учетом особенностей локации и ваших пожеланий. Если у вас уже есть проект планировки, который нуждается в доработке, отправьте его нам.*

**Стоимость от 50 000** руб.

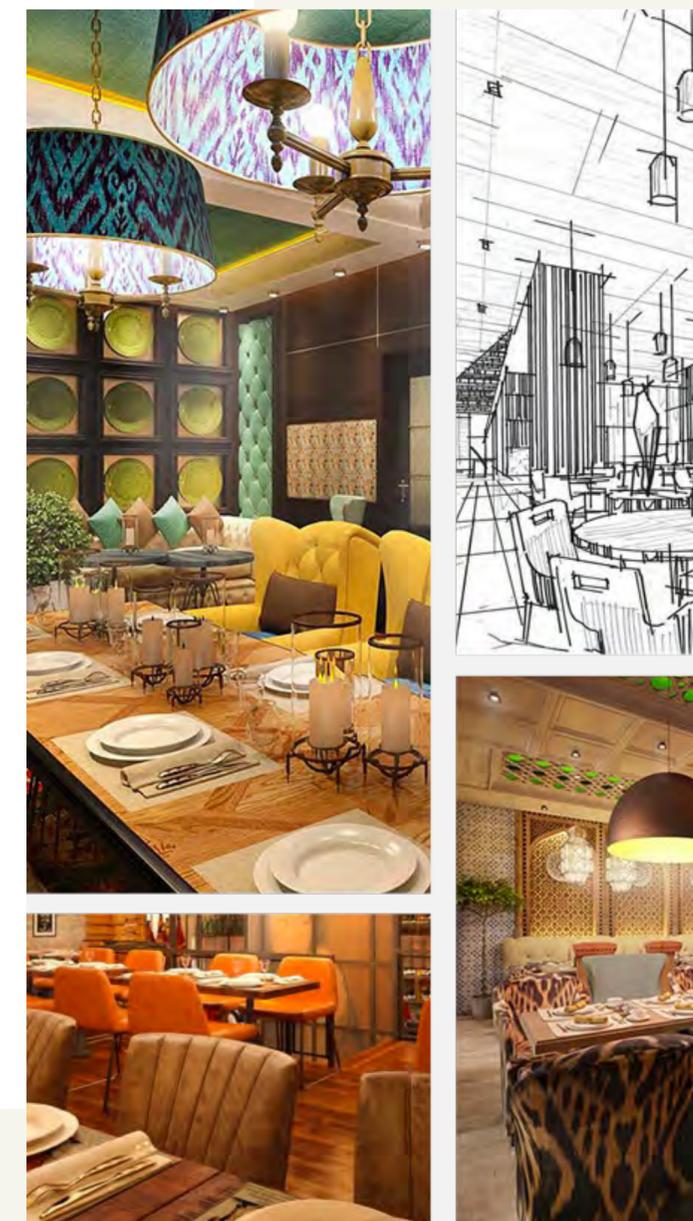
Отправьте заявку на консультацию и получите шанс зарабатывать даже без опыта в ресторанном бизнесе!

[ОТПРАВИТЬ ЗАЯВКУ](#)

## Что вы получаете

*Готовый к реализации вариант технической планировки и мудборд по дизайн-проекту.*

*Иными словами, полное представление о том, как будет устроено ваше будущее заведение. И как оно будет выглядеть.*



ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ СВОЕЙ ЗАДАЧИ

## Аудит и консалтинговые решения

### Как мы работаем

*Получив от вас необходимую информацию, проведем комплексный анализ всех составляющих вашей работы. От юридической до маркетинговой и от операционной деятельности до пожарной безопасности и санитарной обстановки.*

**Стоимость от 20 000** руб.

Отправьте заявку на консультацию и получите шанс зарабатывать даже без опыта в ресторанном бизнесе!

[ОТПРАВИТЬ ЗАЯВКУ](#)

### Что вы получаете

*Подробный отчет по каждому из аспектов деятельности ресторана. Мы выявим ошибки и недоработки и подготовим пошаговую инструкцию, как их исправить.*



ОТ ЗАДУМКИ И ДО РЕАЛИЗАЦИИ 2011-2020

# НАШИ ПРОЕКТЫ

МЫ ДЕЛАЕМ ВАШ БИЗНЕС ПРОСТЫМ, ПОНЯТНЫМ И РЕНТАБЕЛЬНЫМ

## THE SECRET RESTAURANT & BAR

Это один из самых амбициозных проектов в Казахстане, угодивший при этом всем и сразу. Понятные, но оттого не менее вкусные блюда соседствуют здесь с гастрономическими изысками бренд-шефа Ильи Матюшкина. А контактный бар, раскинувшийся вокруг сцены, — с домашним уютом, детской комнатой и VIP-залом для деловых переговоров. Каждому гостю — взрослому и пока еще маленькому, серьезному и не очень, заглянувшему к нам с семьей или в компании друзей, — максимум внимания и комфорта.

Дело не только в грамотном зонировании, но и в уникальности: технических и дизайнерских решений, оборудования и услуг. Открытая кухня — один из самых удачных и потому закрепившихся ресторанных трендов. Но зачем ограничиваться одной? У нас их три: основная, сердцем которой стал дровяной гриль, пицца-остров, окруженный стойкой, и расположившийся сразу за витриной кондитерский цех. На Востоке ценят изобилие — и мы его дарим.

The Secret стал первым и пока единственным рестораном Шымкента, где пиццу готовят в аутентичной дровяной печи. Притом не простой, а Morello Forni, привезенной из Черанези, что неподалеку от Генуи. Мясо и рыбу здесь жарят на открытом огне культового гриля Grillworks, единственного во всей стране. А ценителей настоящего узбекского плова и самсы ждут традиционные казан и тандыр.

<http://www.horeca-magazine.ru/article/6633/>



Локация:  
**Казахстан, Шымкент**

Срок  
строительства:  
**6 месяцев**

Дата запуска:  
**февраль 2019**

<b>180</b> посадочных мест	<b>25 \$</b> средний чек	<b>700 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--



## BBQ MAFIA & PINSA NOSTRA

Театр, может, и начинается с вешалки, но ресторан — точно с идеи. У клиента ее не было, поэтому, проанализировав конкурентов и целевую аудиторию, мы предложили совместить мясной ресторан и первую в Нур-Султане пинсерию. Стейки всегда в тренде, а пинса — это тренд зарождающийся.

Но дело не только в меню, а в том, чтобы под одной крышей ужились заведения разной направленности. На первом этаже — брутальный мясной ресторан, располагающий к спокойной беседе и наслаждению вкусом правильно прожаренной мраморной говядины, с VIP-залами для желающих уединиться. А на втором — шумная пинсерия со сценой для живой музыки и длинным контактным баром. Такой подход расширяет целевую аудиторию, но как объединить два таких разных ресторана, чтобы ни один не потерял лица? Ответ нашелся быстро: итальянская кухня и намеки на мафиозность. Впоследствии мы развили эту идею в названиях и логотипе.

<http://www.horeca-magazine.ru/article/6633/>



130  
посадочных  
мест

30 \$  
средний  
чек

Перед нами встала непростая задача — вписать два ресторана в неприглядное здание бывшего магазина. Низкие потолки, всего несколько крошечных окон, много мелких помещений — казалось, ничего не получится. Но мы справились. Первым делом нужно было пустить свет — прорубить, где это возможно, панорамные окна. Они визуально расширили внутреннее пространство. В теплое время года окна открыты и объединяют общий зал первого этажа с летней террасой.



Благодаря эксплуатируемой кровле террасе нашлось место и на втором этаже. Его, кстати, пришлось достраивать. Что еще объединяет оба ресторана — это открытые кухни. На первом этаже изюминкой стал американский дровяной гриль, а на втором гости могут наблюдать за приготовлением экзотической пинсы.

Сейчас в тренде открытые кухни и выкладка товаров на витрину. На первом этаже мы совместили оба приема, подарив гостям настоящее гастрономическое шоу.

Внимание приковано не к интерьеру — он, подобно крестному отцу, брутальный, но сдержанный, — а к дровяному грилю, камерам для дозревания мяса и тележкам со стейками на льду.

## ФАБРИКА ВКУСА

Создать заведение, которое объединит в одном пространстве настоящих гурманов, ценителей вкусной трапезы и просто любителей отдохнуть в кругу друзей за ужином в уютной атмосфере — именно такая задача была поставлена перед компанией.

«Фабрика вкуса» — популярный формат гастрономического бара, в котором сочетаются две кухни: авторская европейская и восточная, что уже является новшеством для Тулы и ее жителей. Как и открытая гастростойка. Теперь гости заведения могут наблюдать за процессом приготовления заказанных блюд, общаться с поварами или просто наслаждаться самим осознанием того, что в ресторане готовят очень вкусную еду и не скрывают этого.

Это ресторан, в котором каждый найдет место по душе: столики парные и одиночные, столики для компаний. Зал здесь разделен на зоны. А красивая летняя терраса, прилегающая к зданию и украшенная большим количеством цветов с особым микроклиматом и открытой кухней, не оставит никого равнодушным.



Локация:  
Россия, Тула

300 посадочных мест	30 \$ средний чек	800 м <sup>2</sup> общая площадь
---------------------------	-------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com



2016



## Мясной ресторан

Заведение, позиционирование которого строится вокруг мяса и его истории, — брутальная задача для компании Akhunov Group на ближайшие 24 месяца. Качественно провести время, хорошо отдохнуть от тяжелых будней в спокойной обстановке, напоминающей чащу леса со всей ее таинственностью, — ключевая идея ресторана. Только представьте, как вы проходите мимо ресторана, за окнами которого видна вся кухня и работа поваров.

Дизайн заведения граничит с природой. В его создании используются только натуральные материалы: кожа для кресел и диванов, амбарная доска, балки, а также металл в виде специальных конструкций, опорных балок, швеллерной обвязки, стекло и др. А сердце заведения — американский гриль на дровах, благодаря которому и будут созданы поистине вкусные блюда и сочные стейки.



Локация:  
**Казахстан, Нур-Султан**

Дата запуска:  
**скоро**

<b>150</b> посадочных мест	<b>25 \$</b> средний чек	<b>400 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

МЯСНОЙ  
РЕСТОРАН

СКОРО



## NIGHT CLUB & DISCOTEQUE

Ночной клуб с двумя уровнями и двумя барами вместительностью 300 человек, в котором царит атмосфера драйва, энергии и свободы. Именно такую задачу поставила перед собой компания Akhunov Group, создавая этот проект в Казахстане.

Здесь ожидают гостей и назначают деловые встречи. В заведении всегда будет звучать самая актуальная музыка мировых танцполов и будут выступать знаменитые артисты. Сюда придут, чтобы получить удовольствие.

Огромный танцпол, lounge-зона и большая сцена, которая легко трансформируется в подиум, на котором будут проходить шоу-программы, показы и презентации.



Локация:  
**Казахстан, Нур-Султан**

Дата запуска:  
**скоро**

<b>300</b> посадочных мест	<b>30 \$</b> средний чек	<b>600 м2</b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

NIGHT CLUB  
DISCOTEQUE

CKOPO



## Summer Terrace

За 9 месяцев создать пространство, одинаково подходящее как для масштабных банкетов и презентаций, так и для уютных вечеров с близкими. Еще один проект, который совсем скоро откроет свои двери для гостей.

Дизайн интерьера, аксессуары, фирменный стиль — все здесь напомнит о роскошном пентхаусе, в центр которого — зеленый уголок из тропиков. Зимой атмосферу уюта дополнит огонь от настоящего камина, раскаленные камни которого щедро поделятся своим теплом со всеми вокруг.

Пространство ресторана планируется разделить на две зоны, одна из которых будет работать в летнее время под открытым небом, а вторая — круглый год. Летом на террасе выстроятся шатры для отдыха. А панорамные окна, разделяющие две зоны, демонтируют, чтобы создать единое пространство.



Локация:  
**Казахстан, Нур-Султан**

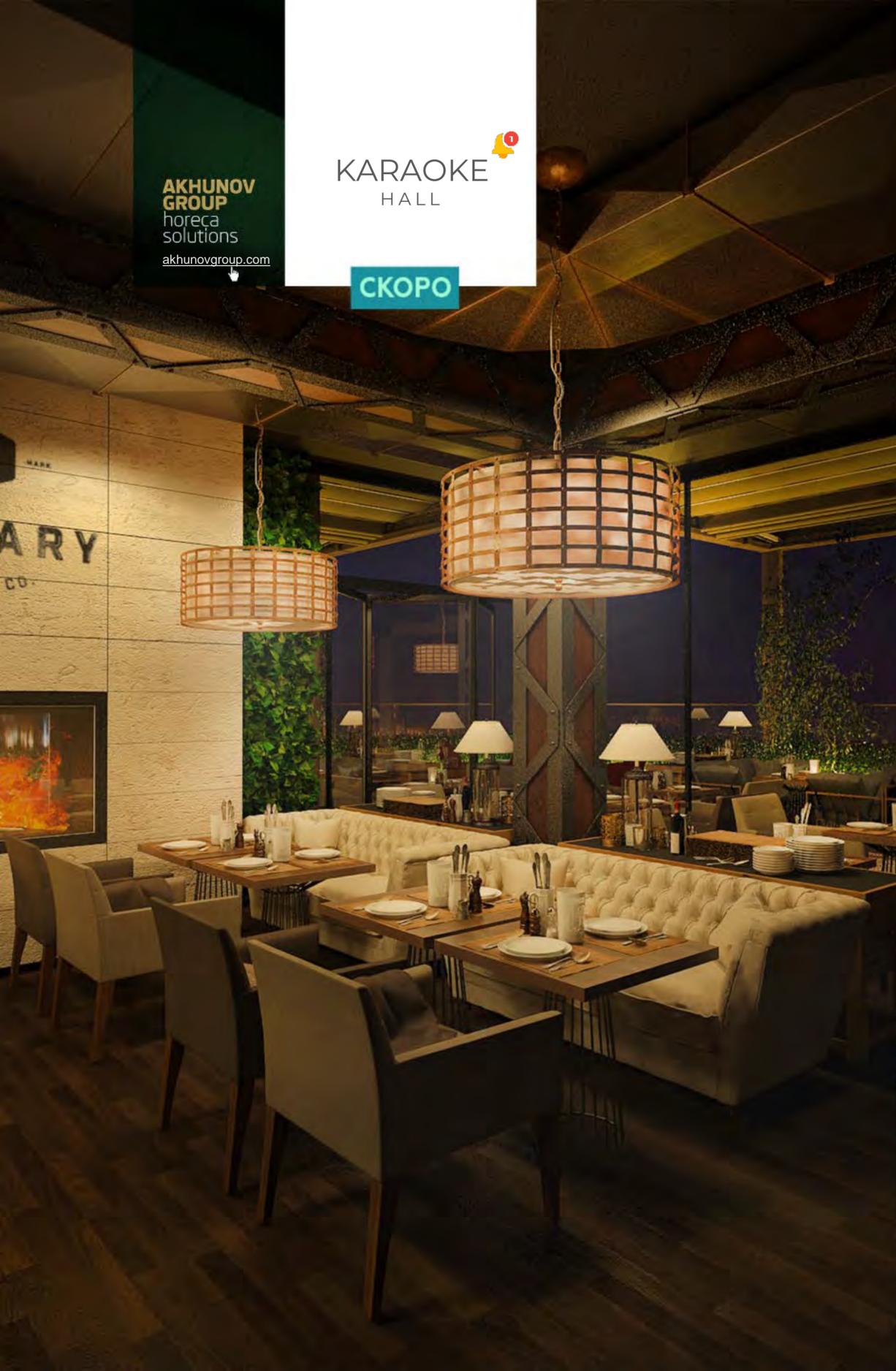
Дата запуска:  
**скоро**

<b>200</b> посадочных мест	<b>25 \$</b> средний чек	<b>500 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

KARAOKE  
HALL

CKOPO



## MEAT CLUB

Совершенно новый проект стейк-хауса с уникальным оборудованием, который планируется создать всего за 5 месяцев. Именно такую амбициозную задачу решила поставить перед собой компания Akhunov Group.

Это уютное место в стиле «полулофтового» пространства, в котором все пропитается духом фермерского хозяйства, неспешной трапезы и мясными ароматами. Все это Meat Club — новый проект, который совсем скоро откроет свои двери всем любителям вкусно поесть и провести время в душевной обстановке.

Сердце ресторана — гриль-бар, установленный в самом центре, словно очаг, поддерживающий огонь в доме. Он привлекает внимание гостей и предлагает воочию убедиться в экологичном способе приготовления мясных блюд в Meat Club.



Локация:  
Россия, Тула

70 посадочных мест	15 \$ средний чек	180 м <sup>2</sup> общая площадь
--------------------------	-------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

THE  
UPTOWN  
MEAT  
CLUB

2016



## OGNI Gastrobar

Что будет, если соединить традиции Дальнего Востока и прогрессивной Европы? Культ трапезы и вкуса к жизни!

Мы реализовали данную концепцию в гастробаре «Огни» — единственном баре в Астане, который стал своеобразным воплощением гастрономического и дизайнерского микса двух противоположностей.

Детальная проработка света, витражные окна высотой до самого потолка создают впечатление, будто вы попадаете на Восток, моментально окунаетесь в его теплую обстановку. Главным сюрпризом для гостей является гастростойка, размещенная в центре зала, благодаря которой легко наблюдать за процессом приготовления блюд.



Локация:  
**Казахстан, Астана**

Срок  
строительства:  
**3 месяца**

Дата запуска:  
**сентябрь 2015**

<b>120</b> посадочных мест	<b>30 \$</b> средний чек	<b>450 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--



## Караоке Hall

Почувствовать себя звездой обязан каждый — именно к этому стремится компания Akhunov Group, принимая участие в новом проекте в Казахстане.

Совсем скоро Караоке Hall откроет дверь всем любителям музыки и отрывных вечеринок.

Караоке-холл — это VIP-залы, в которых легко размещаются компании от 12 до 20 человек. При этом каждый из залов планируется разделить на две зоны: обеденную и мягкую, оснащенную профессиональной караоке-системой Evolution Pro.

В музыкальном меню — тысячи мировых хитов и новинок как отечественной, так и зарубежной эстрады.



Локация:  
**Казахстан, Нур-Султан**

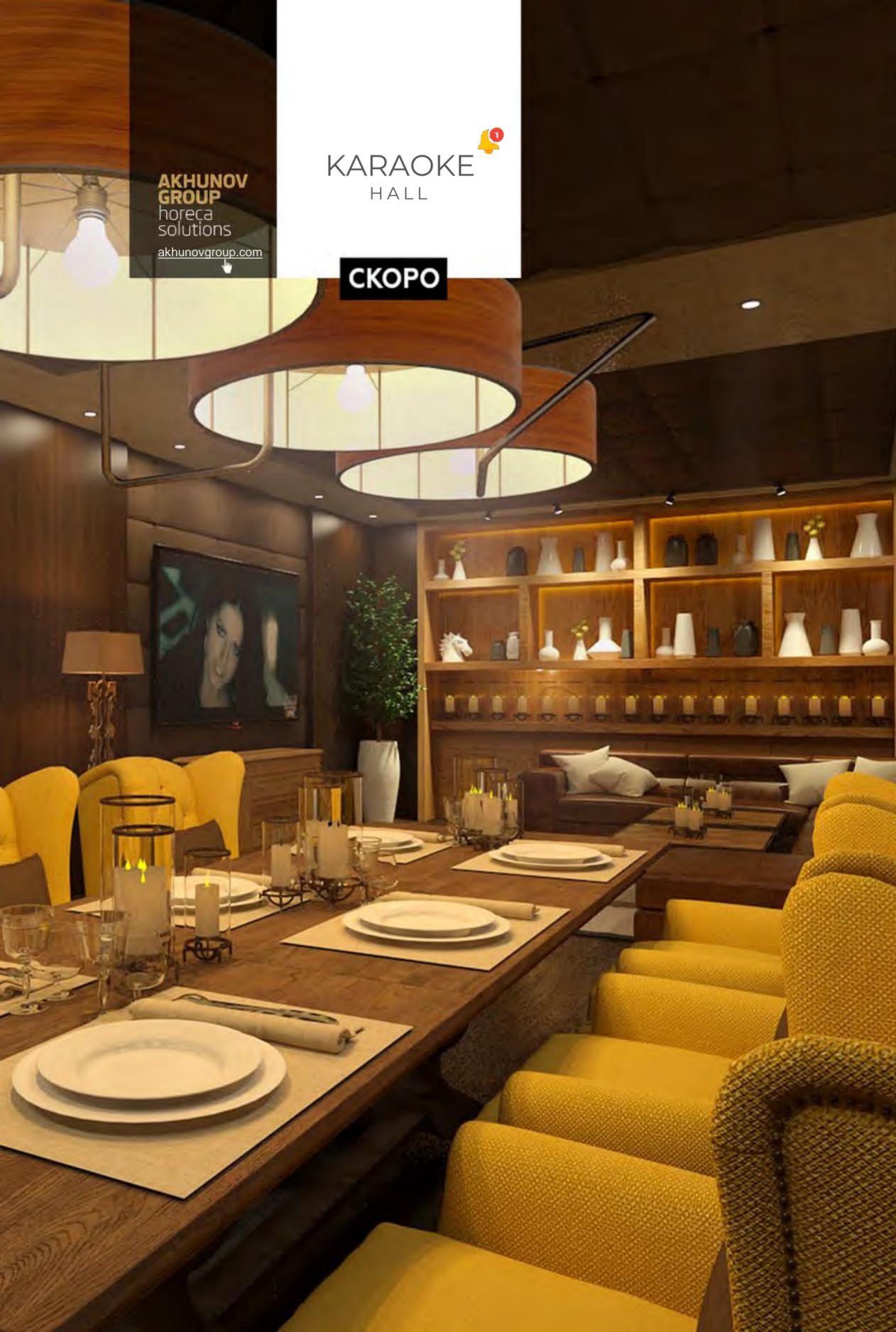
Дата запуска:  
**скоро**

<b>60</b> посадочных мест	<b>30 \$</b> средний чек	<b>300 м<sup>2</sup></b> общая площадь
---------------------------------	--------------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

KARAOKE  
HALL

CKOPO



## ПАВЛИН МАВЛИН

Лучшие блюда восточной кухни в сочетании с неповторимым колоритом Востока. Который проявляется не только в дизайне интерьера, но также в развлечениях и услугах, в частности в креативной подаче блюд.

«Вкусно! Красиво! Быстро!» — таков девиз зала на первом этаже. Здесь можно пообедать или поужинать в приятной атмосфере, провести за вкусной трапезой деловую встречу и просто повидаться с друзьями.

Второй этаж служит не только обеденной, но и развлекательной зоной. Поэтому и атмосфера здесь несколько иная: места для размеренного отдыха, сцена для музыкантов и шоу-программ. Предусмотрены и гастрономические развлечения: кулинарные мастер-классы и воскресные семейные вечера. Пока детей развлекают играми, учат рисованию, лепке, аппликации и восточным танцам, родители тоже могут отдохнуть. В такой ресторан, без сомнения, стоит брать своих любимых чад.

Третий этаж — средоточие исконных традиций восточного отдыха. А куда на Востоке без вкусного кальяна? Квинтэссенция изысканных ароматов и караоке с любимыми песнями в VIP-залах — вот лучший отдых после трудовых будней. Если провести здесь мероприятие, приглашенные надолго его запомнят. Мальчишник, день рождения, корпоратив — здешняя атмосфера украсит любое торжество.



Локация:  
**Казахстан, Нур-Султан**

Дата запуска:  
**март 2016**

<b>250</b> посадочных мест	<b>15 \$</b> средний чек	<b>900 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--



## DARLING BAR

Создать понятное заведение, доступное для всех слоев населения вне зависимости от возраста, — задача, которая стояла перед нами в 2014 году при разработке концепции нового ресторана «Darling Bar!» в Нур-Султане.

В реализации своей задумки мы пошли дальше. Сделали акцент на разделении зала на зоны. Этот шаг позволил охватить вкусы и интересы еще большего количества гостей, которые находят в пивном ресторане то самое место — комфортное, уютное и веселое.



Локация:  
Казахстан, Нур-Султан

Дата запуска:  
апрель 2014

120 посадочных мест	15 \$ средний чек	380 м <sup>2</sup> общая площадь
---------------------------	-------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com



2014



## MEDEO Mountain Café

На высоте 1 690 метров над уровнем моря, среди живописных гор и лесных холмов, где утром солнце ослепляет своей красотой, а вечером все вокруг волшебным образом окутывает туман, одновременно просто и сложно создать уютное заведение Medeo Mountain Cafe с демократичными ценами, приятным дизайном и отменной кухней.

Чтобы соединить все свои желания, мы разработали концепцию уютного ресторана, где встречаются два поколения, две жизни: только начавшаяся и умудренная опытом. В самые важные дни — во время празднования свадебных фуршетов или семейных приключений.

В меню представлены только лучшие блюда как европейской, так и азиатской кухни, которые приготовлены под руководством лучших поваров Алматы.



Локация:  
**Казахстан, Алматы**

Дата запуска:  
**1 квартал 2015**

<b>160</b> посадочных мест	<b>20 \$</b> средний чек	<b>400 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--



## HALVA Lounge Café

Halva Lounge Cafe — проект Akhunov Group, который открывает свои двери всем любителям азиатской кухни. Находится в центре Алматы возле Парка 28 гвардейцев, предназначен для деловых встреч и личных бесед, оформлен в легком, лаконичном, светлом стиле.

Главной тематикой заведения стала азиатская кухня. Это узбекские, казахские, уйгурские блюда в лучших традициях своих народов. Дизайн, освещение, меню и даже сервировка стола с оригинальной посудой — все напоминает здесь о Востоке.

Гордость Halva — это зимний сад с вечнозелеными растениями. Именно здесь развернется главное действо — приготовление еды на глазах у всех посетителей.



Локация:  
**Казахстан, Алматы**

Дата запуска:  
**3 квартал 2015**

<b>250</b> посадочных мест	<b>10 \$</b> средний чек	<b>500 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

Halva  
РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ

2014



## BOURBON Restaurant & Lounge Bar

Что делать, когда ресторан не приносит прибыли? Когда владелец, испробовав многие подходы и стратегии, понял, что улучшений не происходит? Зал пустеет, а посетители продолжают терять интерес к заведению?

Именно в этом состоянии находился Bourbon Restaurant & Lounge Bar в Нур-Султане, когда мы взяли его под свою опеку в 2013 году.

Было решено сделать рестайлинг. Были внесены изменения в интерьер, который стал отражением основной концепции ресторана с мультинациональной кухней. Заново был набран профессиональный персонал, отвечающий всем требованиям и стандартам ресторана.

Общий зал и VIP-залы оборудовали профессиональной системой караоке Evolution Pro, разработали принципиально новое меню и расширили ассортимент элитных сортов виски и бурбона.



Локация:  
Казахстан, Нур-Султан

Дата запуска:  
4 квартал 2013

120 посадочных мест	30 \$ средний чек	500 м <sup>2</sup> общая площадь
---------------------------	-------------------------	--

AKHUNOV  
GROUP  
horeca  
solutions  
akhunovgroup.com

*Bourbon*  
RESTAURANT & LOUNGE BAR

2013



## MONACO RESTAURANT & LOUNGE BAR

Шикарный ресторанный комплекс, созданный для избранной аудитории, — именно эта идея сподвигла нас на создание роскошного заведения в центре Ташкента.

Перед нами стояла задача создать пространство, в котором люди будут наслаждаться жизнью вне зависимости от возраста. И мы реализовали эту задумку в Monaco Restaurant & Lounge Bar.

Это две летние террасы для отдыха на свежем воздухе, отдельные VIP-комнаты для особенных гостей, караоке-зал и танцпол для прогрессивной молодежи.

Лучший ресторан по версии Geometria Awards 2014.



Локация:  
**Узбекистан, Ташкент**

Дата запуска:  
**2 квартал 2013**

<b>120</b> посадочных мест	<b>30 \$</b> средний чек	<b>300 м<sup>2</sup></b> общая площадь
----------------------------------	--------------------------------	--



## SHISHA LOUNGE BAR

Всего за 60 дней создать не просто кальянную, а культовое место, где будут собираться ценители, как писал Есенин, «запаха олеандра и левкои». Амбициозная цель, не правда ли? Но мы не боимся трудностей, поэтому приняли этот вызов.

Анализ подобных заведений Узбекистана привел лишь к одной мысли: нет смысла создавать кальянную в ее классическом понимании, то есть просто еще одну из многих. Вот почему мы приняли единственно верное решение — сделать ставку на экзотику.

Данная концепция оправдала себя уже в первые месяцы после открытия. А высокий статус заведения был успешно подтвержден титулом «Лучшая кальянная года» по версии Geometria Awards в 2012 году.



Локация:  
Узбекистан, Ташкент

Дата запуска:  
2 квартал 2012

200 посадочных мест	15 \$ средний чек	400 м <sup>2</sup> общая площадь
---------------------------	-------------------------	--

130  
посадочных  
мест

30\$  
средний  
чек



# AKHUNOV

ВОЗНИКЛИ ИДЕИ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ?

**ТОГДА  
СВЯЖИТЕСЬ  
С НАМИ!**



# СОЗДАЕМ КРУТЫЕ ПРОЕКТЫ

С 2011 года

## ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

УЛ. БОЛЬШАЯ ДМИТРОВКА, 36,  
МОСКВА, 125009

## ЧАСЫ РАБОТЫ

ПН-ПТ: 9:30 – 21:00  
СБ-ВС: 10:00 – 15:00



## КОНТАКТЫ

[hello@akhunov.group](mailto:hello@akhunov.group)

[+7 \(495\) 106-09-01](tel:+7(495)106-09-01)

ЧТОБЫ НАЧАТЬ СОТРУДНИЧАТЬ  
С НАМИ, ДОСТАТОЧНО ВСЕГО ОДНОГО  
ЗВОНКА И ВСТРЕЧИ, НА КОТОРОЙ МЫ  
ОБСУДИМ ВСЕ ДЕТАЛИ.