

КАФЕ ВИНА И ХЛЕБА



В историческом сердце Тбилиси мы создаём бутик-кафе, посвящённое двум древнейшим и самым священным традициям Грузии — хлебу и вину. В кафе будет представлена свежая выпечка из местной пшеницы старинных сортов и тщательно отобранная коллекция органических квеври-вин от небольших производителей. Грузия — родина как пшеницы, так и вина, с более чем восьмистысячелетней историей. Эти традиции до сих пор живут в горных регионах и семейных винодельнях, где местные сорта зёрен и винограда выращиваются устойчивыми методами, передаваемыми из поколения в поколение. В мире скорости и стандартизации это кафе станет оазисом подлинности, медленного вкуса и души — для взыскательных путешественников, утончённых местных жителей и ценителей вина, ищущих нечто редкое и настоящее.

ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Этот проект представляет собой бутик-кафе вина и хлеба, которое откроется в одном из самых оживлённых туристических районов центра Тбилиси — таких как Сололаки, Старый Тбилиси, Вера или Ваке. Кафе займет тщательно отреставрированное помещение площадью 80–120 м² и объединит тёплый, минималистичный интерьер в грузинском стиле с открытой пекарней и элегантной винной экспозицией. Гостям будет предложен погружающий, утончённый опыт, выстроенный вокруг двух главных символов Грузии — хлеба и вина.

В центре концепции — пекарня, где весь хлеб будет выпекаться на месте из редких сортов грузинской пшеницы, таких как Зандури и Дика. Зерно будет поступать напрямую от фермеров и молотиться на локальных мельницах, чтобы сохранить его питательную ценность и уникальный вкус. Меню будет небольшим, но выверенным: свежие заквасочные буханки, ремесленный тонов пури и деревенская выпечка с добавлением местных ингредиентов — мёда, орехов и сухофруктов. Каждый продукт будет отражать приверженность принципам натуральности и использованию исключительно грузинского сырья без химии.

Винная карта будет включать 25–30 органических и квеври-вин, отобранных вручную у небольших производителей, работающих по биодинамическим принципам или с минимальным вмешательством. Вино можно будет заказать по бокалам, попробовать дегустационные сетки или приобрести бутылки с собой. Также планируется проведение регулярных сессий по сочетанию вина и хлеба, дегустаций и образовательных мастер-классов для туристов и местных жителей — кафе станет не только торговой точкой, но и культурным и гастрономическим пространством.

В кафе также будет небольшой бутик-уголок с упаковками хлеба, вареньем, мёдом и винами — для расширения бренда за пределы заведения. Атмосфера будет утончённой, но доступной — ориентированной на иностранных путешественников, местных творческих жителей, экспатов и ценителей гастрономии, которые ищут подлинность, мастерство и настоящую связь с местом.

ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Первоначальные инвестиции: 3,6 миллиона долларов США

Прогнозируемая выручка (1-й год): 2,4 миллиона долларов США

Оценочное количество клиентов в месяц: 500 человек

Ожидаемая годовая доходность: 20% прибыли в первый год

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВЕБ-САЙТ: www.owlge.com
МОБИЛЬНЫЙ: +995 598 146 151
ЭЛ ПОЧТА: info@owlge.com



Этот документ содержит конфиденциальную и коммерчески ценную информацию компании OWL CONSULTING LLC. Несанкционированное распространение или копирование данного документа не рекомендуется.