



Вкус, под которым
можно подписаться

ESSENCE
FOR COCKTAILS

Гарантируйте гостю впечатления
от коктейлей уровня баров

The World's 50 Best

ESSENCE

FOR COCKTAILS



Для барменов, которым надоели компромиссы

ESSENCE for cocktails

Мы позиционируем себя **основа для напитков**,
в основе рецептуры которой лежит кордиал – сбалансированный,
плотный, яркий, насыщенный, текстурный.

- **Оригинальный вкус** во всех подробностях.
Манго как манго, бергамот – как бергамот.
- **Идеальный баланс** кислого и сладкого.
Мы с вами профессионалы и знаем
как важна гармония в напитке.
- **Работает** в горячих напитках.
Достаточно просто сместить баланс
сладкого и кислого.



Как **ESSENCE for cocktails** меняет опыт гостей и персонала разных точек касания с напитком?

- **Рестораны**

Лимонады (категория А по продажам) отдаются моментально. Есть время на сложные напитки.

- **Бары**

Вместо блендера и сита все внимание творчеству и гостю.

- **Кофейни**

Натуральный лимонад ресторанного уровня пока машинка готовит эспрессо.

- **Ресепшен (лобби-бар)**

Напиток барного/ресторанного уровня, пока гость ждет такси.

- **Пляжи**

Бесперебойный скоростной сервис.

- **Бизнес Ланчи (Шведский стол)**

Каждый день разные лимонады с оригинальными вкусами. Быстро.



Как известно самый ценный и уникальный ресурс, отвечающий за процессы – это человек.

Фонд заработной платы - **уменьшается на 30%.**

Зачастую достаточно меньше на 1 бармена в единицу времени, так как рутинные процессы сокращены.

Вот как это влияет на цифры:

Пример: Оклад бармена – 60 000р.

В год вы **экономите 720 000р.**, при этом приобретая в качестве его труда, так как он сфокусирован на важных задачах **вместо возни с заготовками.**

С другой стороны, на рынке дефицит кадров, и возросшая стоимость жизни диктует новые **зарплатные ожидания.**

Сократив кол-во сотрудников в смену, вы получаете плюс минимум **30%** к зп **по сравнению с конкурентами.**

Пример: Зп бармена в соседнем заведении 60т.р., в вашем + 30%, это 78т.р., а значит больше шансов **нанять в команду профессионала** при остальных равных вводных.

ESSENCE
FOR COCKTAILS

Товарные остатки – уменьшаются на +/- 30 %.

Не нужно никаких дополнительных ингредиентов для заготовок, один и тот же продукт может быть основой **для всех категорий** напитков (лимонады, коктейли, авторские чаи)

Пример: Грейпфрутовый лимонад, коктейль

Палома, грейпфрутовый авторский зелёный чай с кардамоном, коктейль грейпфрутовый апероль.



ESSENCE
FOR COCKTAILS

Скорость работы бара – уменьшая время отдачи коктейлей и лимонадов, мы освобождаем время на работу с “долгими напитками”, таким образом **вырастает общая скорость** работы бара.

Если гостю приносят напиток в первые минуты после принятия заказа он минимум в **30%** случаев **становиться аперитивом**, а это плюс напиток в чек.

Пример: Вы продаёте 100 лимонадов в день, плюс 30% это плюс 30 лимонадов, стоимость лимонада 350р = 10 500р.
В месяц – **315 000р. к обороту.**



ESSENCE
FOR COCKTAILS

Больше никакой утомляющей рутины в виде заготовок.
Только творчество.

Своя
Компа-
ния

Елена Серебренникова – Бренд-директор
сети мягких ресторанов Своя Компания

Благодаря ESSENCE for cocktails мы сократили
ticket time по бару на 30%.

У ребят остаётся больше времени
на приготовление “долгих напитков” и сервис.

ESSENCE
FOR COCKTAILS

Галерея вкусов ESSENCE for cocktails:

Первая категория, и то, с чего началась наша история:

Мы извлекли и раскрыли **оригинальный вкус во всех подробностях**: кожура, мякоть, косточка, стебель, лист, всё из чего состоял вкусоароматический профиль продукта. Для этого в каждом рецепте используется не менее **3-4х текстур** для максимальной детализации вкусового профиля.

Вторая категория родилась органически.

Многие наши партнёры искали уже готовые решения, и мы их дали. Когда встала задача сделать готовые смешанные продукты мы не стали упрощать технологию создания вкуса, а решили подбирать **взаимодополняемые сочетания**. Таким образом лимонник дополняет кислотную составляющую от кожуры фейхоа, а кориандр усиливает природную пряность черешни.

Третья категория начиналась с фразы “а что, если я МОГУ”:

Эта **категория про эксперименты**: воссоздать барбарис с его природной кислотностью и сладостью знакомых с детства конфет. Собрать вкус берёзового сока и сделать его максимально ярким, пересобрать известный Австралийский лимонад и увидеть виноград Саперави **сквозь новую призму**.

Свобода творчества и интересные вызовы — это всё здесь.

Самодостаточные

Максимально подробные и детальные

- Тайский Манго
- Рубиновый Грейпфрут
- Алтайский Можжевельник
- Уральская Пихта
- Лаванда Прованс
- Бергамот Кастаньяро
- Базилик Наполетано
- Японская Дыня
- Гавайская Маракуйя
- Индийский Лемонграсс



Взаимодополняемые

Идеально балансируют друг друга

- Слива Кардамон
- Абрикос Бергамот
- Киви Яблоко
- Черешня Кориандр
- Земляника Ревень
- Фейхоа Лимонник
- Малина Базилик
- Черника Жимолость
- Клубника Лаванда
- Виноград Лемонграсс
- Черная смородина Иланг Иланг



Спэшл

Я художник, я так вижу!

- Улун Березовый сок
- Крем Сода
- Земляника Личи

- Барбарис
- Саперави Крем Сода
- Испанский Лимонад



Премиксы на заказ

- Саперави Крем Сода

По просьбе одного из наших партнёров переосмыслили известный Австралийский лимонад и увидели виноград Саперави **сквозь новую призму.**

- Брусника – Можжевельник

Специальная подарочная серия к Новому Году. Продается в ресторанах и барах.

- Улун Берёзовый сок

Создан вместе с компанией Happy Trade и джином BOBBYS для выставки BarHub Expo

И это только некоторые примеры. Более 50 моновкусов в нескольких категориях вкуса для красивых концептов.



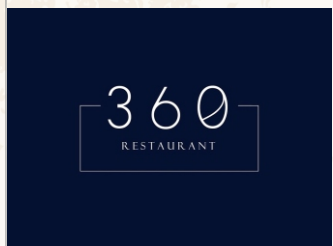
Кто мы?

- **Профессионалы барного ремесла** с внушительным опытом работы на руководящих позициях.
- Более 19 лет **упрощаем и оптимизируем работу HoReCa**
- Разрабатываем гайды, **проводим обучения** по барному менеджменту, миксологии, работе с кофе и сервису.
- Составляем **комплексные карты** бара.
- Локальный **партнёр на Урале** обучающей программы **BarHub**.

ESSENCE
FOR COCKTAILS

O.
coffee trade
group of company ltd

С кем мы работаем:



ИВА
семейный ресторан



engels
кофе и вафли

Frenchie café

крабы, ГАДЫ и вино
ММХVII

ШАВИ
ЛОМЫ

Donna
Olivia
· macaroni · grill ·

BREADWAY
KITCHEN | BAKERY | WINE

5642
ВЫСОТА

SCUBA
seafood bistro

ГАСТРОЛИ

Ответим на вопросы лично или онлайн



Телефон: +7 982 655-38-64
(бренд-директор Александр)



E-mail: ponomarev@coffeegroup.ru



Телеграмм:



ESSENCE
FOR COCKTAILS