

Международный ресторанный холдинг полного цикла



# SAFHO

**ОТКРЫВАЕМ, УПРАВЛЯЕМ,  
МАСШТАБИРУЕМ РЕСТОРАНЫ С 0 ПО ВСЕМУ МИРУ**

средний срок открытия ресторана от 3-х до 6-ти месяцев

Создавая логотип SAFХО, мы обратились к традициям и культуре нашей страны.

В основу визуальной идентификации бренда легла большая идея. Логотип представляет собой композицию, состоящую из графического изображение флага **АМИРА ТЕМУРА** или «**ЗНАМЯ МИРА**», символа «**РУБ АЛЬ-ХИЗБ**», объединённые внутри круга.

**КРУГ** — символизирует нашу планету.

**РУБ АЛЬ-ХИЗБ** — символ в виде двух наложенных друг на друга квадратов, образующий восьмиконечную звезду. Также является символом восьми ворот счастья.

**ФЛАГ АМИРА ТЕМУРА** — символ справедливости.

**ЗНАМЯ МИРА** — символ Пакта Рериха, международного договора о защите художественных и научных учреждений и исторических памятников.

Логотип «SAFXO» является символом объединения, успеха, счастья, процветания, стремления к цели, достижения результата и победы во всем мире. В каждом из этих элементов заключены глубокие ценности, которые наполняют компанию смыслом и служат надежным ориентиром. Принимая решение, мы руководствуемся ценностями компании и законами страны.



# СОДЕРЖАНИЕ

▶ Основатели .....	3
▶ Карта распространения .....	5
▶ Наши проекты .....	7
▶ Примеры нашей работы .....	107
▶ Нам доверяют .....	115
▶ Компания в цифрах и фактах .....	117
▶ Кто наши клиенты .....	119
▶ В чем мы эксперты .....	121
▶ Контакты .....	122

# ОСНОВАТЕЛИ

Абдурахмонов Санжарбек Абдумажид угли — предприниматель с опытом более 20 лет. Основатель ресторана Bosphorus Family.

На протяжении многих лет занимается внедрением международных стандартов в ресторанный бизнес.

Наши рестораны служат инфраструктурой для развития туризма и индустрии гостеприимства каждой страны.



Хайдаралиев Ойбек Абдулнасырович — ресторатор и предприниматель с опытом более 18 лет. У себя в компании собрал лучших экспертов по ресторанному бизнесу. Помог открыть **687 ресторанов в 42 странах**

В 2010 году началась наша история создания ресторанов, тогда и было принято решение создать холдинг и объединить опыт и знания экспертов ресторанного бизнеса

У нас накоплен мировой опыт из разных компаний, куда уже потрачены десятки миллионов долларов, и мы готовы поделиться с вами этими ценными знаниями и опытом!



# КАРТА РАСПОСТРАНЕНИЯ



Проекты нашей компании ежегодно  
посещают **более 1 миллиона человек**



# УЖЕ РАБОТАЕМ В:

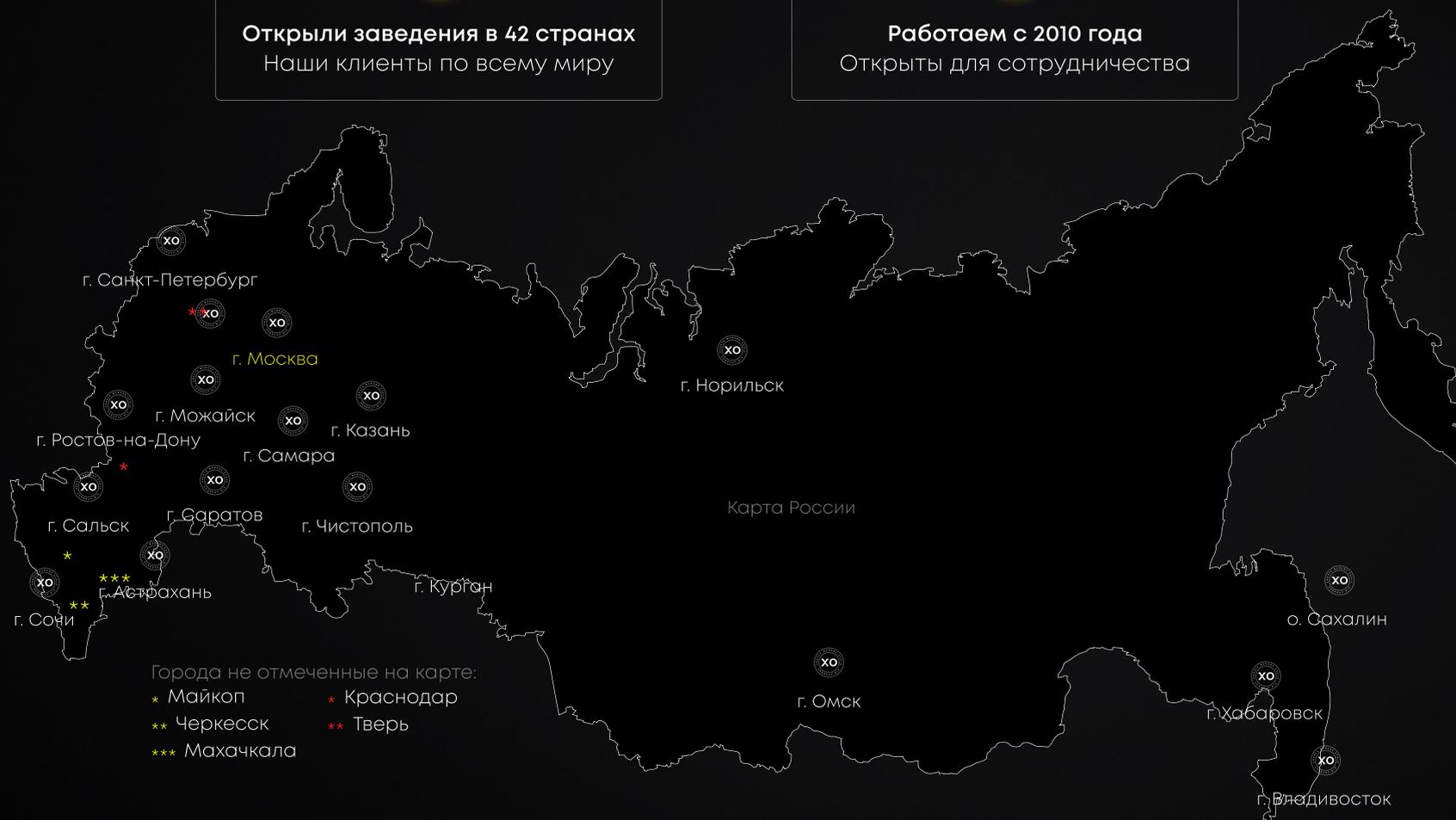
1. Азербайджане 2. Америке 3. Великобритании 4. Армении 5. Беларуси 6. Болгарии 7. Вьетнаме 8. Германии 9. Грузии 10. Дании  
11. Доминиканской Республике 12. Замбии 13. Израиле 14. Испании 15. Италии 16. Индонезии 17. Казахстане 18. Канаде 19. Катаре 20. Китае  
21. Республике Кипр 22. Кыргызстане 23. Литве 24. Молдавии 25. Объединённых Арабских Эмиратах 26. Польше 27. Португалии 28. России  
29. Румынии 30. Словении 31. Таджикистане 32. Таиланде 33. Туркменистане 34. Турции 35. Узбекистане 36. Финляндии 37. Франции  
38. Хорватии 39. Черногории 40. Чехии 41. Швейцарии 42. Шри-Ланке 43. Сейшельских островах



**Открыли заведения в 42 странах**  
Наши клиенты по всему миру



**Работаем с 2010 года**  
Открыты для сотрудничества



# НАШИ ПРОЕКТЫ



МАДИНА

ТАТАРСТАН. ГОРОД ЧИСТОПОЛЬ

КАФЕ · КОНДИТЕРСКАЯ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



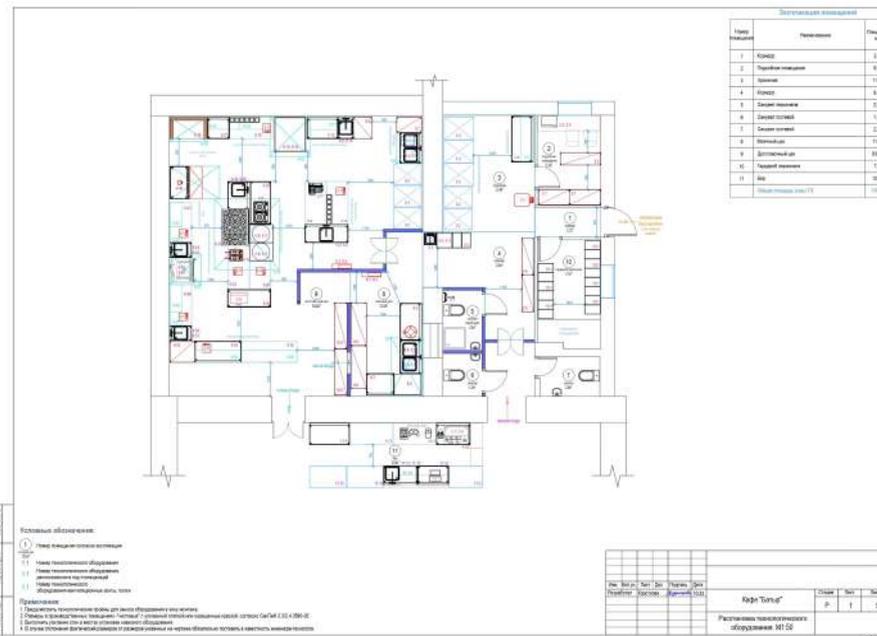
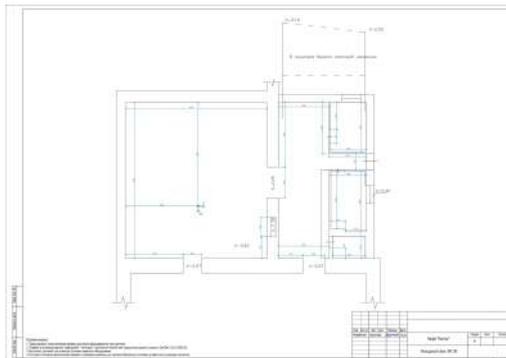
МАДИНА

ТАТАРСТАН. ГОРОД ЧИСТОПОЛЬ

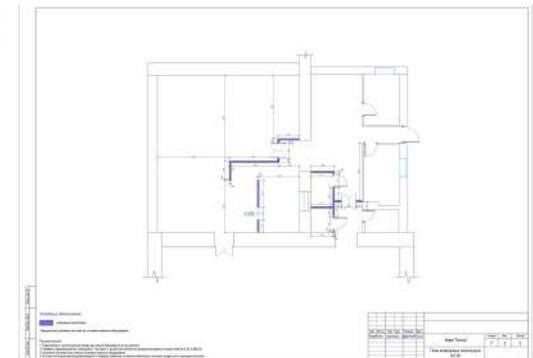
КАФЕ · КОНДИТЕРСКАЯ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

## Технологический проект

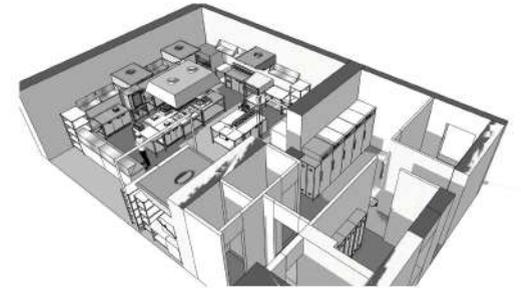
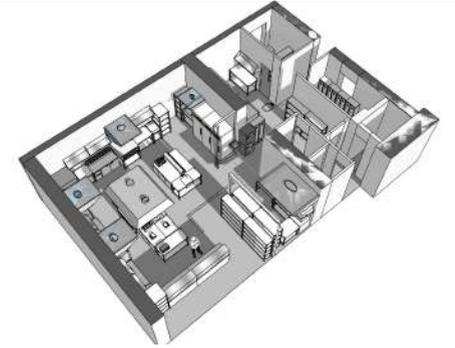
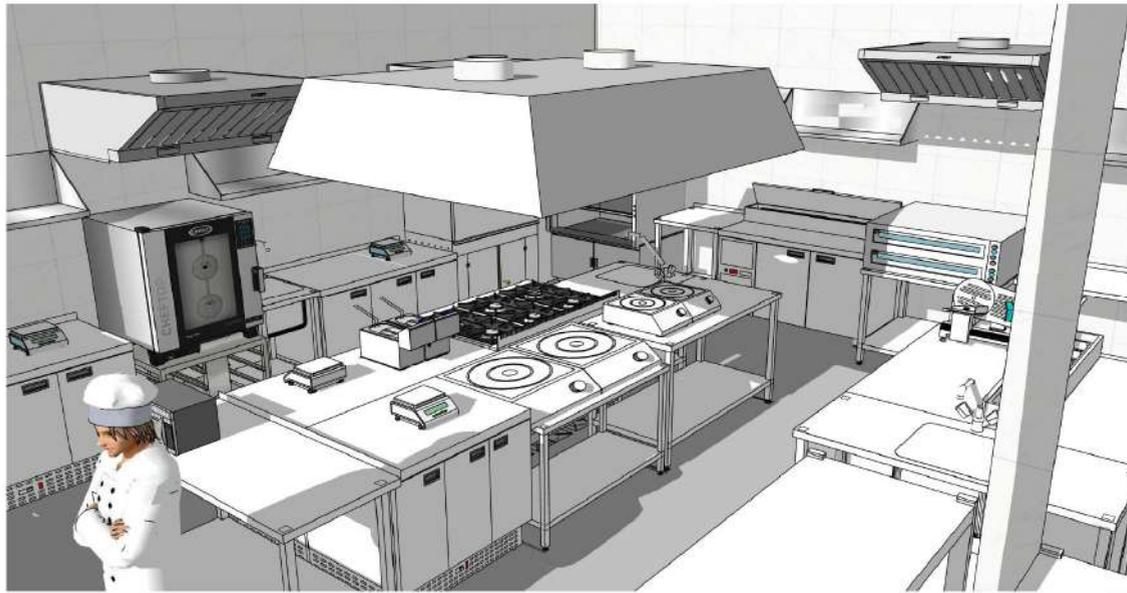
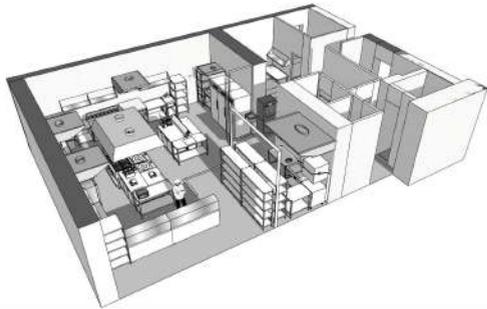
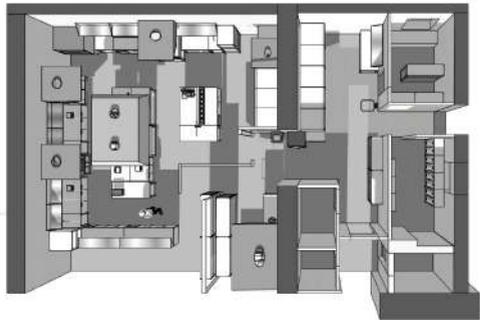
Исходный план  
М:150

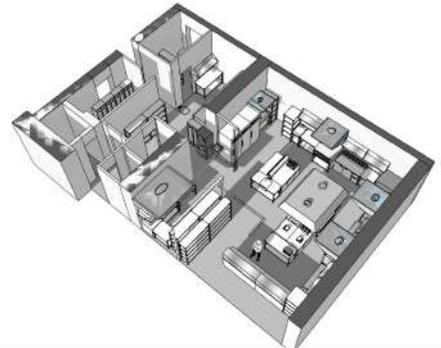
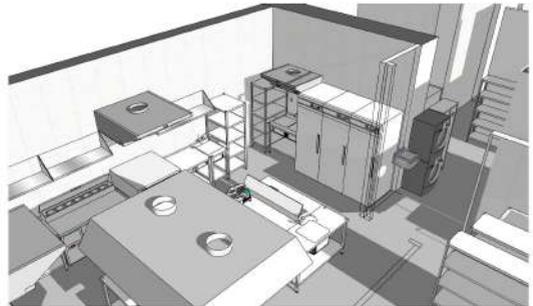
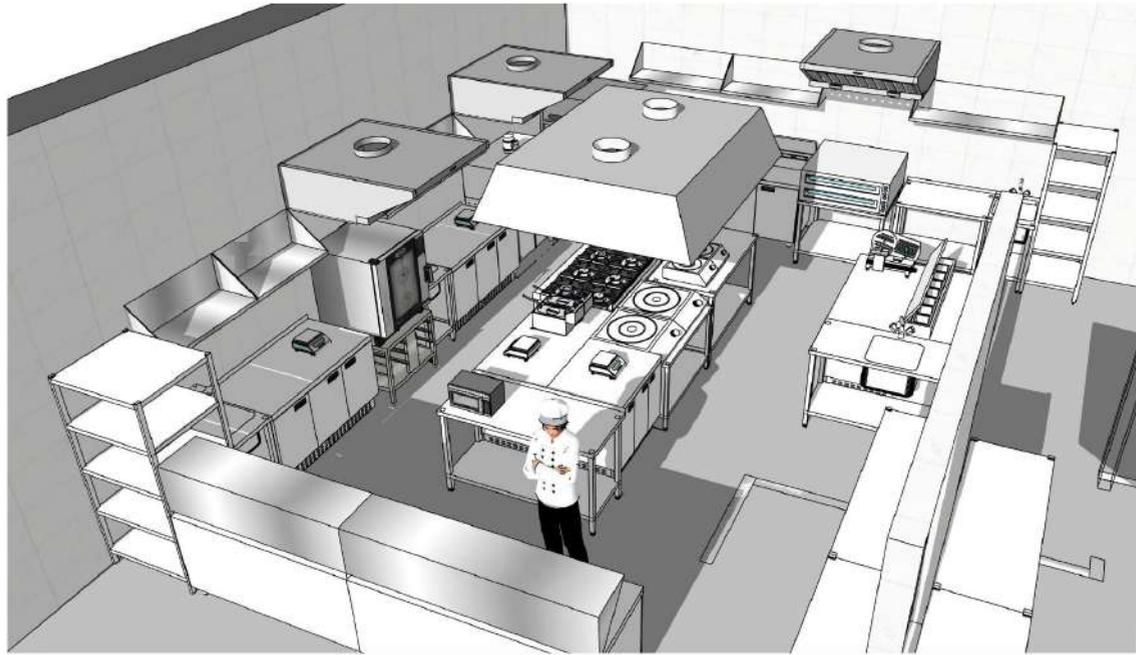
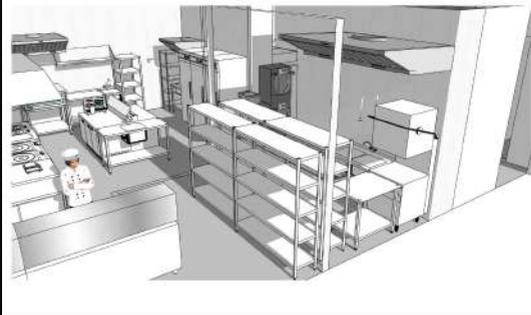


План возводимых  
перегородок  
М:150









# НАШИ ПРОЕКТЫ



МАДИНА

ТАТАРСТАН. ГОРОД ЧИСТОПОЛЬ

КАФЕ • КОНДИТЕРСКАЯ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



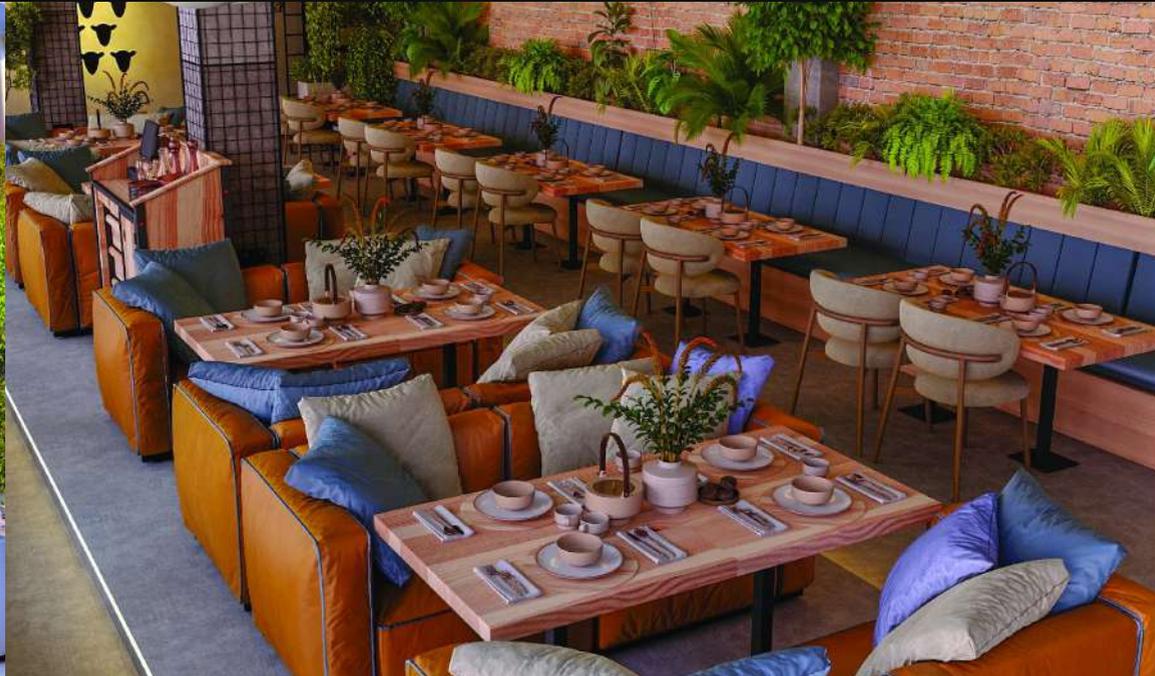
УММА

КАЗАХСТАН. ГОРОД АЛМАТЫ

КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ

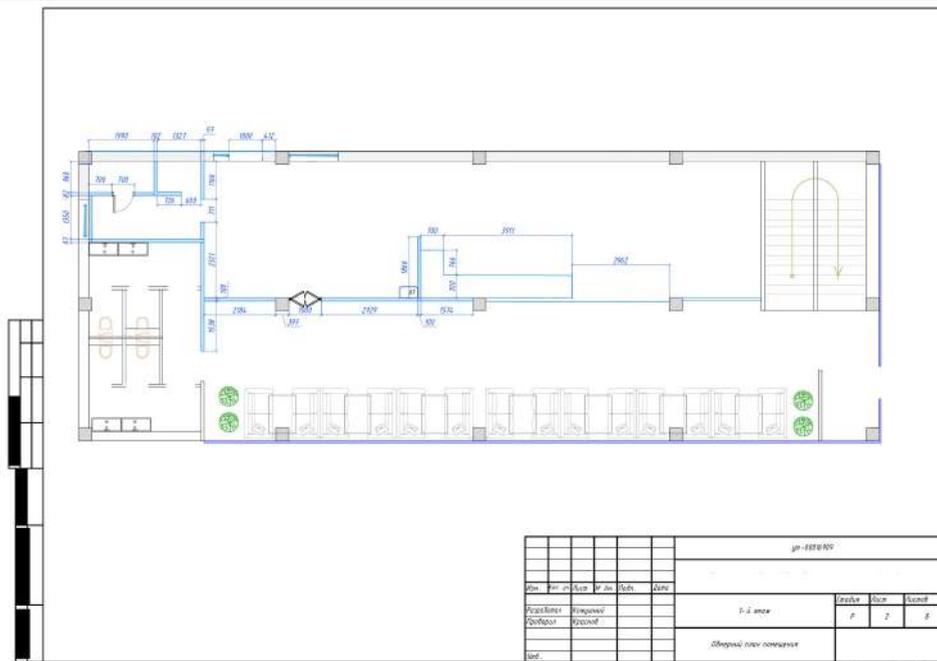


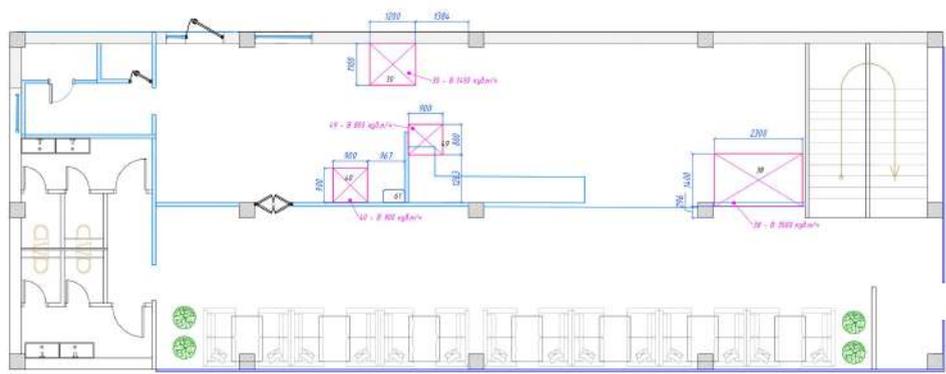
UMMA

КАЗАХСТАН. ГОРОД АЛМАТЫ

КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Технологический проект

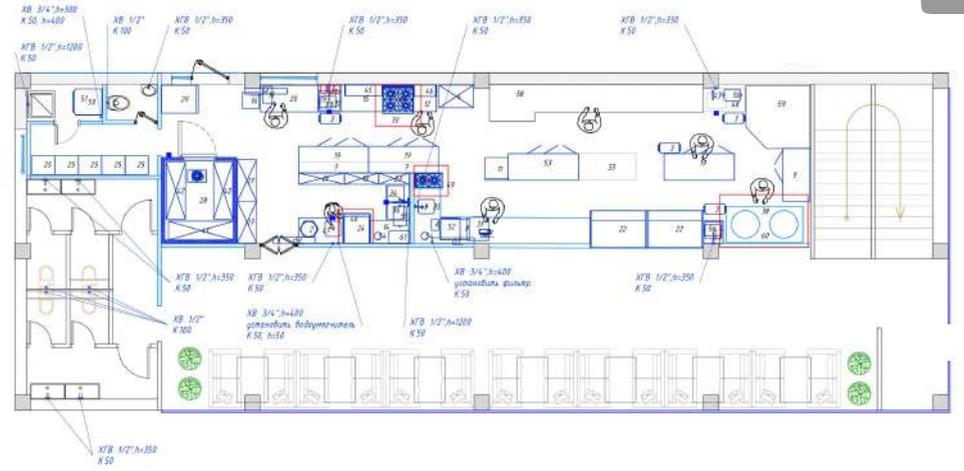




ПРИМЕЧАНИЕ

1. Оплошья и вентиляция обслуживающих помещений выполняются согласно СНиП 2.04.05-01 и СНиП 12.01.88-83.
2. Вентиляция чист. воздуха не предусмотрена. Для необходимых помещений по месту.
3. Вентиляция производственных помещений должна быть рассчитана с учетом количества тепла и влаги, выделяемых оборудованием, технологическими процессами, людьми, животными, птицами, растениями.
4. В помещениях из трудногорючих материалов в производственных помещениях и вспомогательных помещениях - радиаторы с принудительной циркуляцией воздуха.
5. Работы по электромонтажу должны выполняться в соответствии с требованиями ПУЭ.
6. Все работы должны выполняться в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-01 и СНиП 12.01.88-83.
7. Элементы вентиляции, не входящие в смету, выполняются по месту.

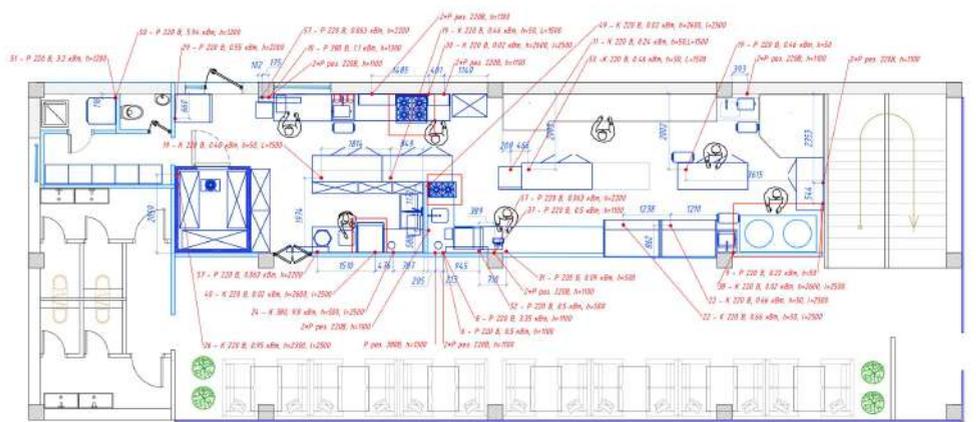
шт - 000/000											
Мат	Рис	Дисп	№	Диаметр	Длина	Средняя	Листы	Ассорт	Р	С	В
Продолжение	Крышное								1	4	8
План вентиляции производственных помещений											



ИСПОЛНЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ

- К - Канальная вентиляция
- Г - Горючие газы
- 1/2" - Диаметр воздуховода в дюймах
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- К - Канализация
- Р - Диаметр воздуховода в мм
- Н - Высота воздуховода в мм, от уровня чистового пола
- - Трассы

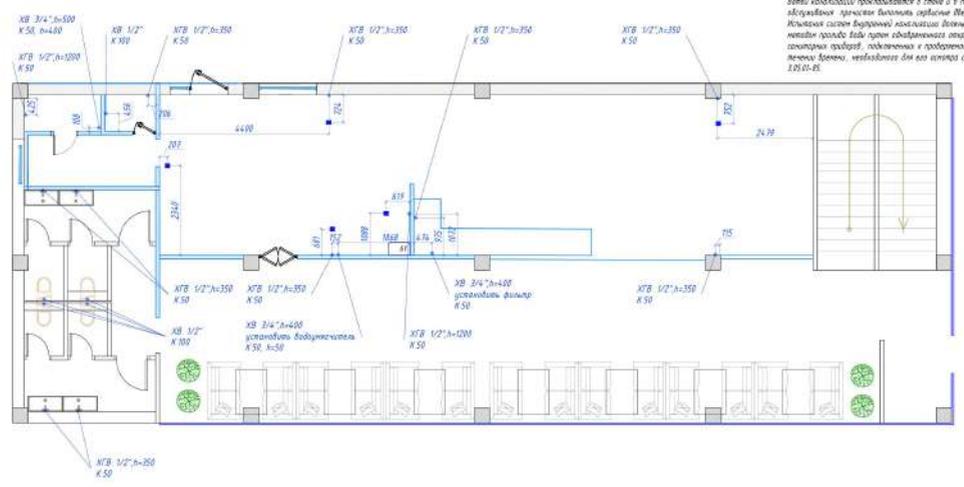
шт - 000/000											
Мат	Рис	Дисп	№	Диаметр	Длина	Средняя	Листы	Ассорт	Р	С	В
Продолжение	Крышное								1	4	8
План вентиляции чистого воздуха и канализации											



Исполнение объединения

- Канальная вентиляция
- Горючие газы
- 1/2" - Диаметр воздуховода в дюймах
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- К - Канализация
- Р - Диаметр воздуховода в мм
- Н - Высота воздуховода в мм, от уровня чистового пола
- - Трассы

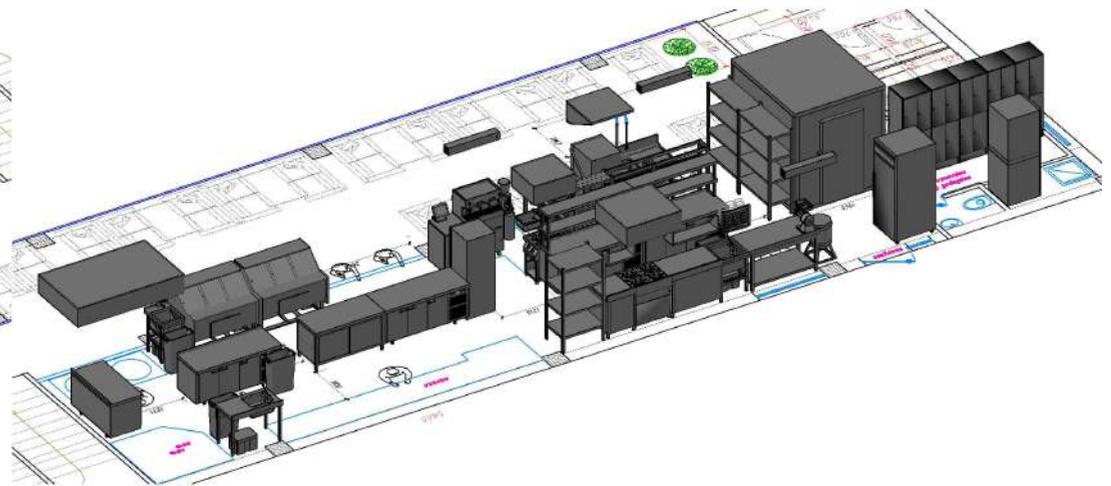
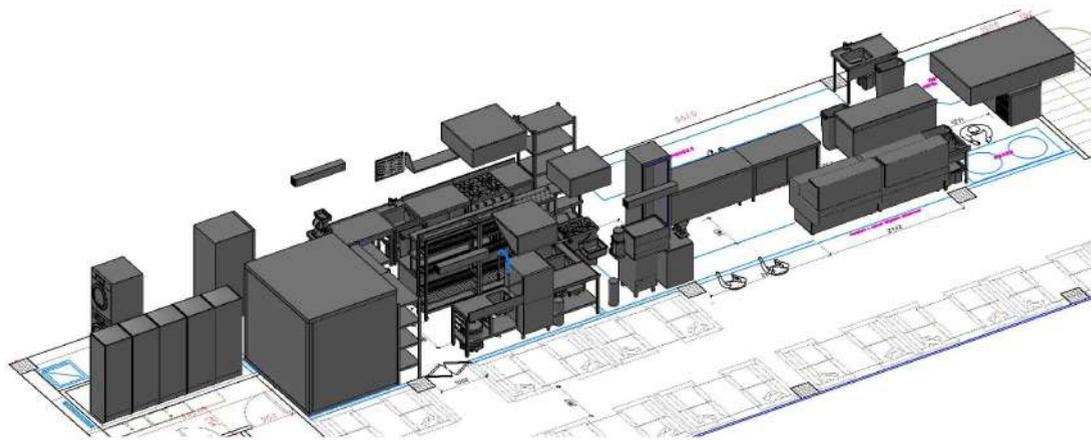
шт - 000/000											
Мат	Рис	Дисп	№	Диаметр	Длина	Средняя	Листы	Ассорт	Р	С	В
Продолжение	Крышное								1	7	8
План вентиляции канализации											

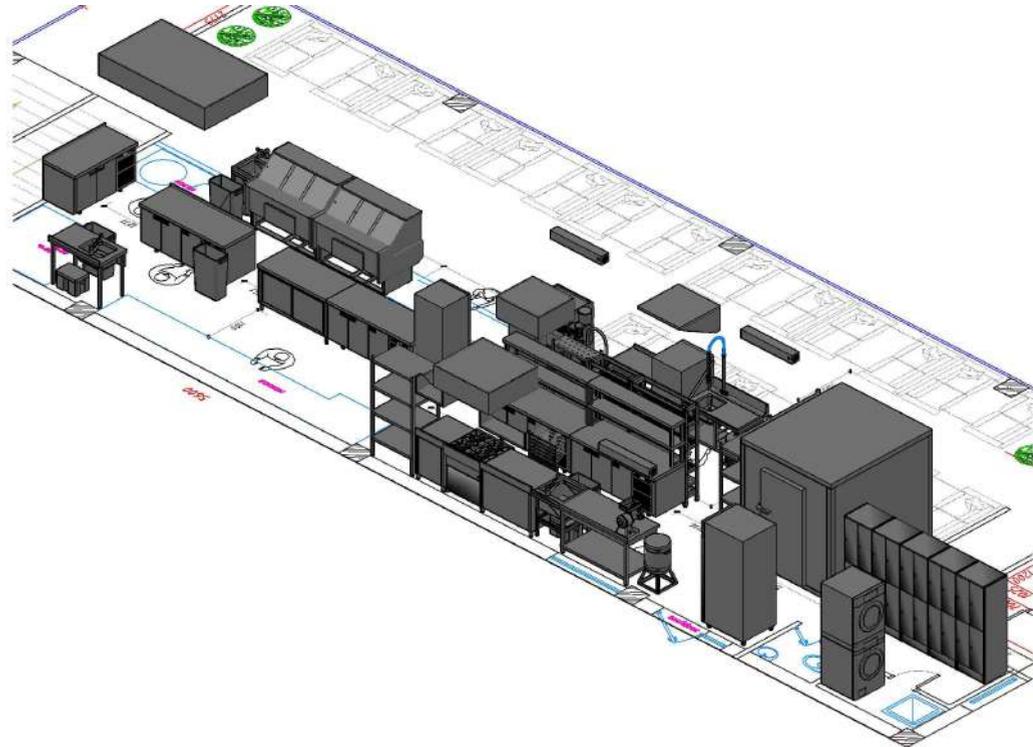
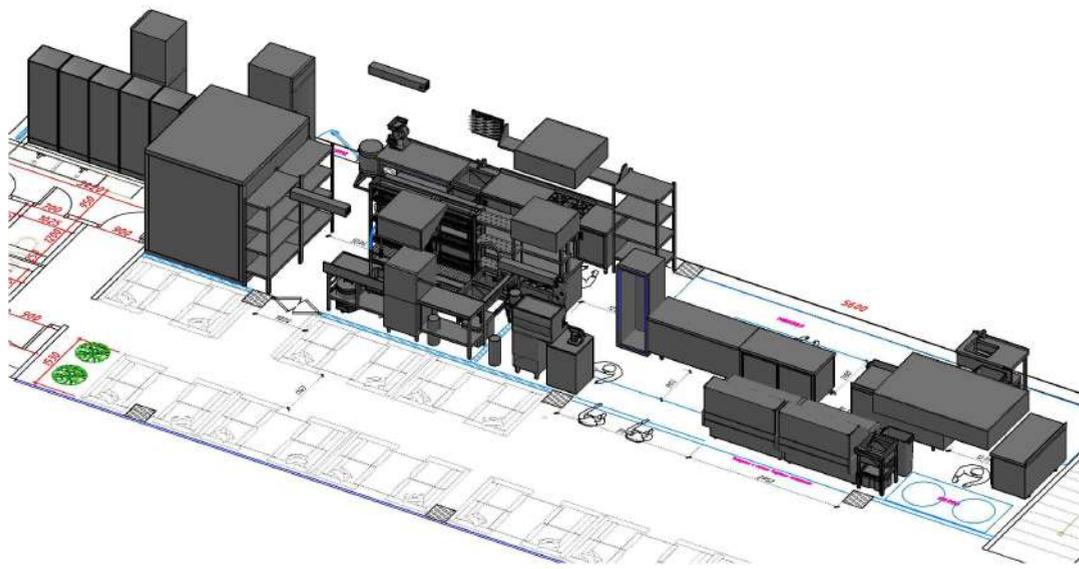


ИСПОЛНЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ

- К - Канальная вентиляция
- Г - Горючие газы
- 1/2" - Диаметр воздуховода в дюймах
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- 18" - На выходы устанавливаются экраны
- К - Канализация
- Р - Диаметр воздуховода в мм
- Н - Высота воздуховода в мм, от уровня чистового пола
- - Трассы

шт - 000/000											
Мат	Рис	Дисп	№	Диаметр	Длина	Средняя	Листы	Ассорт	Р	С	В
Продолжение	Крышное								1	4	8
План вентиляции чистого воздуха и канализации											





# НАШИ ПРОЕКТЫ



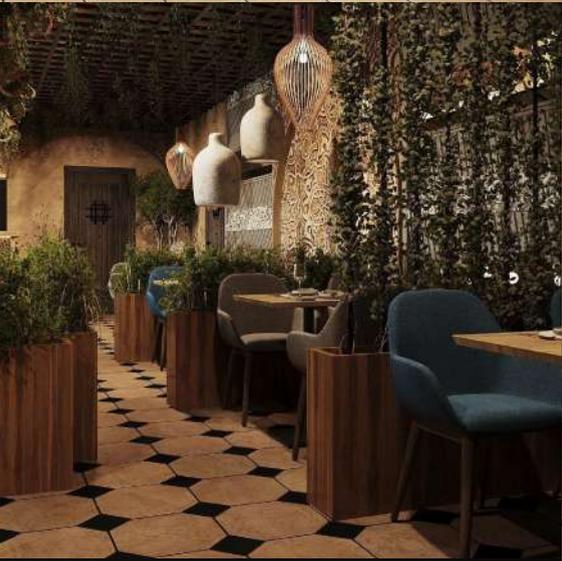
ШАШЛЫЧНАЯ № 1

РОССИЯ. ГОРОД САЛЬСК

КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



ШАШЛЫЧНАЯ №1  
РОССИЯ. ГОРОД САЛЬСК  
КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

## Brand Book





НАКЛЕЙКИ НА КОРОБКЕ И УПАКОВКЕ



МЕНЮ МНОГОСТРАНИЧНОЕ



РЕКЛАМА НА ОСТАНОВКЕ



МАШИНА ДОСТАВКИ

# НАШИ ПРОЕКТЫ



## БАРИ ГАЛУСТ

РОССИЯ. ГОРОД МОЖАЙСК

РЕСТОРАНЫ, ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ И КУЛИНАРИЯ  
ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



## БАРИ ГАЛУСТ

РОССИЯ. ГОРОД МОЖАЙСК

РЕСТОРАНЫ, ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ И КУЛИНАРИЯ

ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Меню



**ЗАКУСКИ**



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ С ЗЕЛЕНЬЮ  
490 450/500г

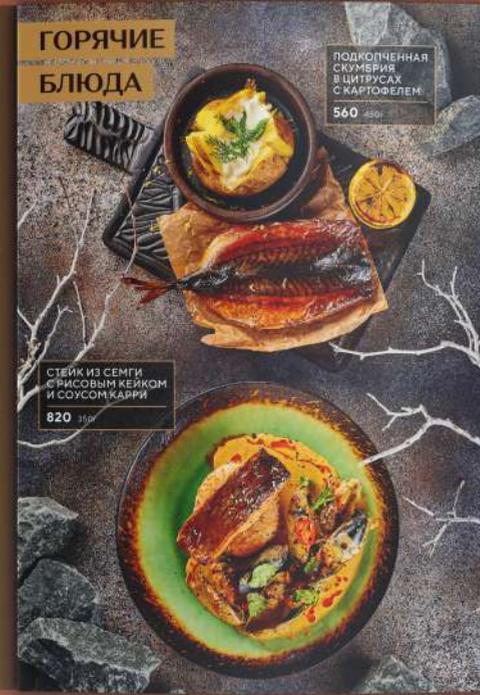
ФИРМЕННЫЕ ВОЧКОВЫЕ СОЛЕНЬЯ  
550 540/590г



АНТИПАСТИ  
1100 290/300г

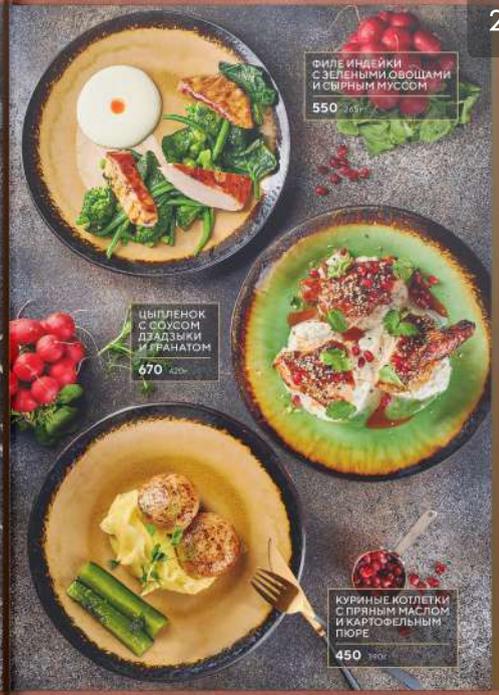
МЕЗЕ СЕТ ИЗ 4Х ЗАКУСОК С ВРЕЦЕЛЕМ  
450 240/260г

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**



ПОДКОПЧЕННАЯ СКУМБРИЯ В ЦИТРУСАХ С КАРТОФЕЛЕМ  
560 480г

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ С РИСОВЫМ КЕЙЖОМ И СОУСОМ КАРИ  
820 310г



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С ЗЕЛЕНЬМИ ОВОЩАМИ И СЫРНЫМ МУССОМ  
550 290г

ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ДРАДЗКИ И ГРАНАТОМ  
670 420г

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С ПРЯНЫМ МАСЛОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ  
450 310г

**СУПЫ**



БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ  
490 360г

ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКАМИ  
650 350г

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ПИРОЖКАМИ  
400 350мл

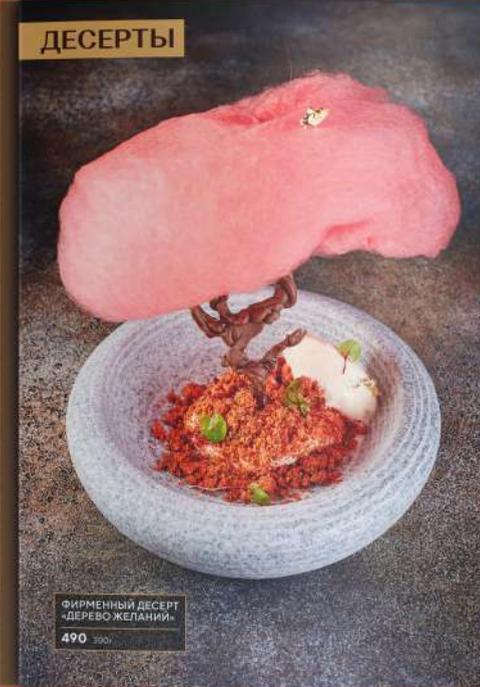


ШУРПА ИЗ БАРАНИНЫ С ЛАВАШОМ И МЕСОЧНЫМ СОУСОМ  
620 360г

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С СЫРНЫМ МУССОМ  
450 355мл

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ  
450 350мл

**ДЕСЕРТЫ**



ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ «ДЕРЕВО ЖЕЛАНИЙ»  
490 390г



СМЕТАННИК  
420 180г

МЕДОВИК  
390 290г

# НАШИ ПРОЕКТЫ



**БАТЫР**

ТАТАРСТАН. ГОРОД ЧИСТОПОЛЬ

ПЕКАРНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL И TAKE AWAY

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



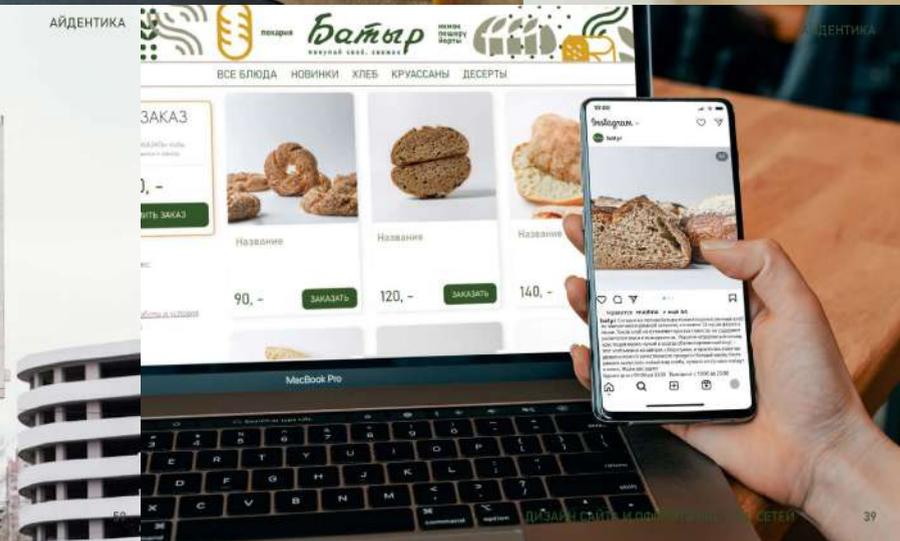
## БАТЫР

ТАТАРСТАН. ГОРОД ЧИСТОПОЛЬ

ПЕКАРНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL И TAKE AWAY

Brand Book





ДИЗАЙН И СТРАТЕГИЯ КОМПАНИИ

ДИЗАЙН И СТРАТЕГИЯ КОМПАНИИ

ИДЕЯ И РЕШЕНИЕ

ИДЕЯ И РЕШЕНИЕ

# НАШИ ПРОЕКТЫ



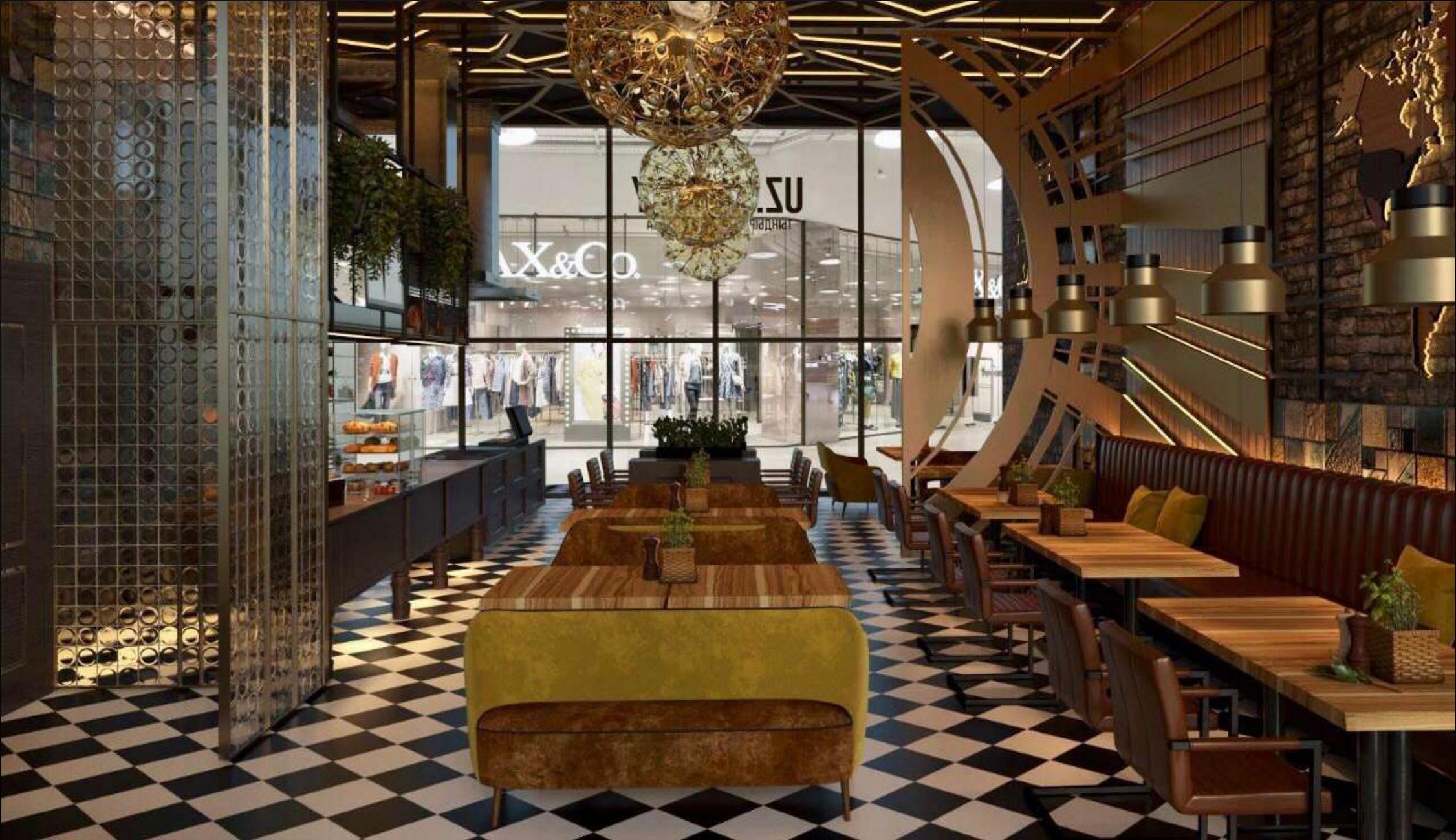
UZBAKERY

РОССИЯ. ГОРОД ОМСК

КАФЕ · ПЕКАРНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL И TAKE AWAY

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



UZBAKERY

РОССИЯ. ГОРОД ОМСК

КАФЕ · ПЕКАРНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL И TAKE AWAY

## Brand Book





АЙДЕНТИКА

ПОДСТАКАННИК

30



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА

СТЕЛЛА / ФЛАГ

42



АЙДЕНТИКА

ФИРМЕННЫЙ ФУТРАК

49



АЙДЕНТИКА

# НАШИ ПРОЕКТЫ



ЕДАСЛУБ

РОССИЯ. ГОРОД СОЧИ

КАФЕ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL,  
TAKE AWAY И DARK KITCHEN

Brand Book



ВЫВЕСКА НА ФАСАД ЦВЕТНАЯ МЕТАЛЛ



УПАКОВКА ГОРЯЧИХ БЛЮД



КРУГЛАЯ ВЫВЕСКА ЦВЕТНАЯ



МЕНЮ МНОГОСТРАНИЧНОЕ

АЙДЕНТИКА 58



ШТЕНДЕР

АЙДЕНТИКА 45



ДИЗАЙН САЙТА

АЙДЕНТИКА 70



СКУТЕР ДОСТАВКИ

# НАШИ ПРОЕКТЫ

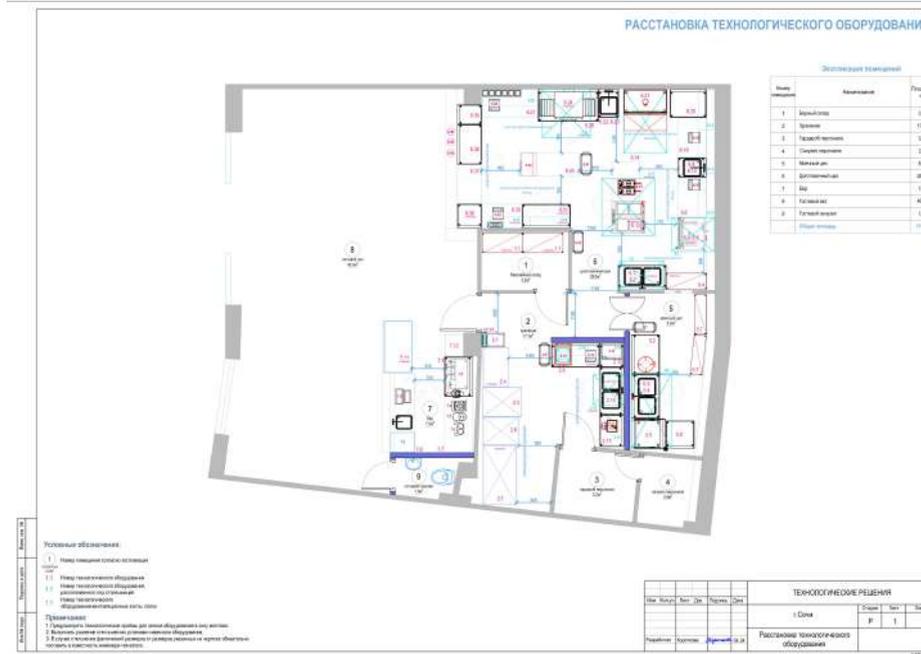


EDACLUB

РОССИЯ. ГОРОД СОЧИ

КАФЕ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL,  
TAKE AWAY И DARK KITCHEN

## Технологический проект





# НАШИ ПРОЕКТЫ



ВИЗ ЛАВ

РОССИЯ. ГОРОД АСТРАХАНЬ

КАФЕ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





ФОРМА ДЛЯ ДІТСЬОГО АСЕР-МАСЛА



МЕНЮ МНОГОСТРАНИЧКА



МАШИНА ДОСТАВКИ

АЙДЕНТИКА

АЙДЕНТИКА

47

# НАШИ ПРОЕКТЫ



А ЛЯ РУСЬ

РОССИЯ. ГОРОД САМАРА

РЕСТОРАН РУССКОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ

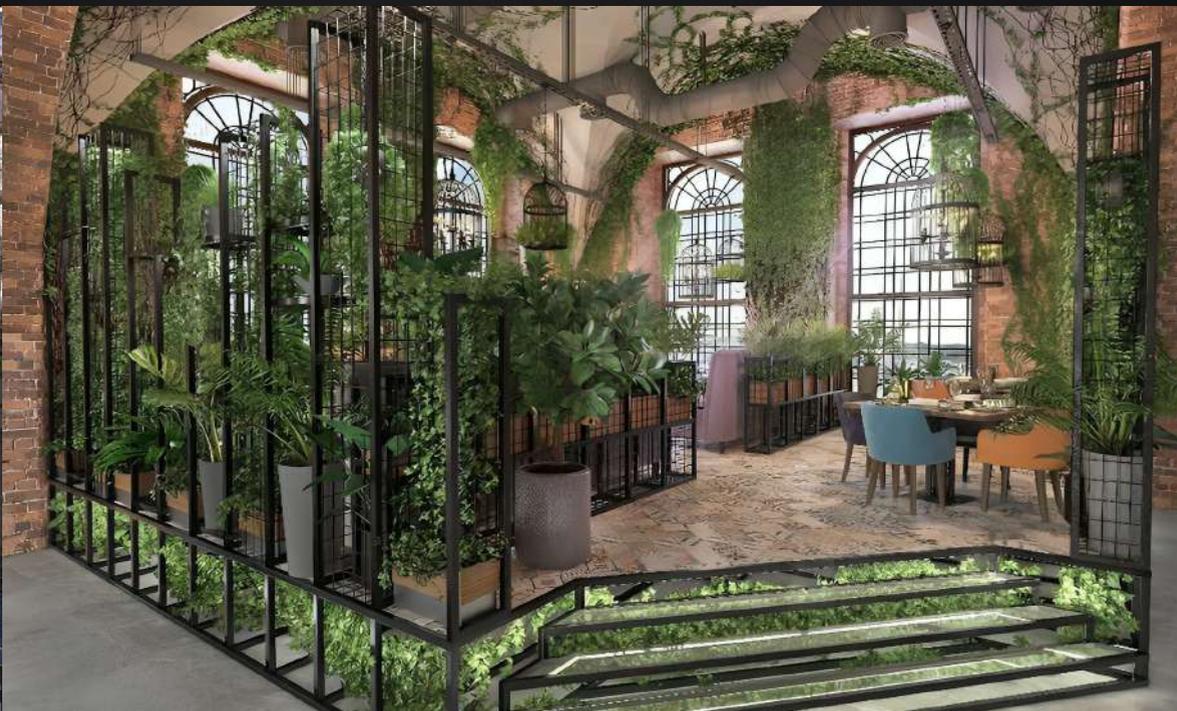


КОСМОПОЛИТАН

РОССИЯ. ГОРОД САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

РЕСТОРАН ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



FEEL

РОССИЯ. ГОРОД МАЙКОП

РЕСТОРАН ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



**BAYSKIY**

РОССИЯ. ГОРОД САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА

БИЛБОРД



АЙДЕНТИКА

РЕКЛАМА В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ



АЙДЕНТИКА

МАШИНА ДОСТАВКИ

# НАШИ ПРОЕКТЫ



CARDAMON

КАЗАХСТАН. ГОРОД АЛМАТЫ

КОФЕЙНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Дизайн заведения



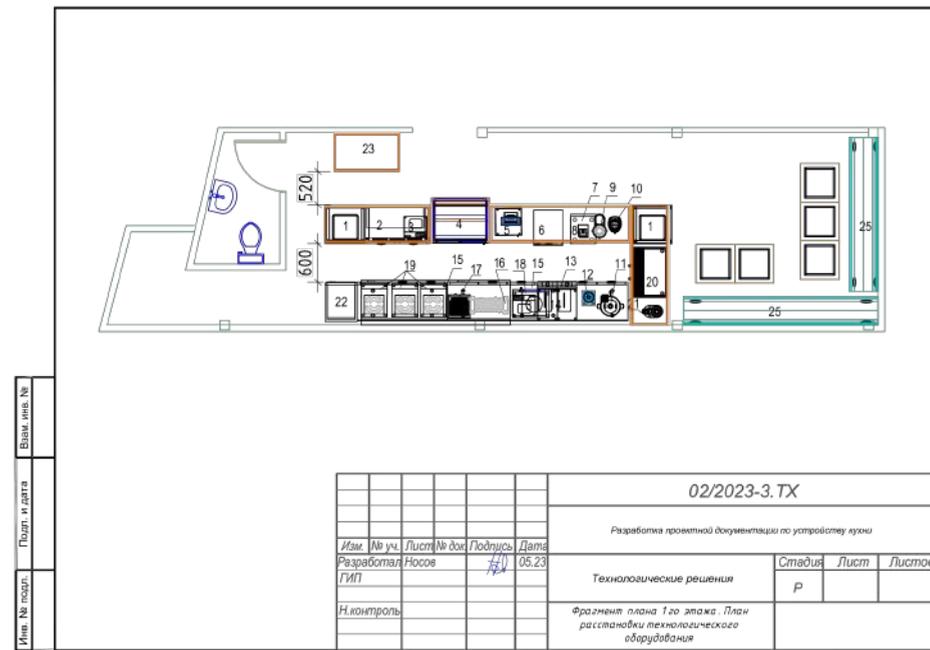
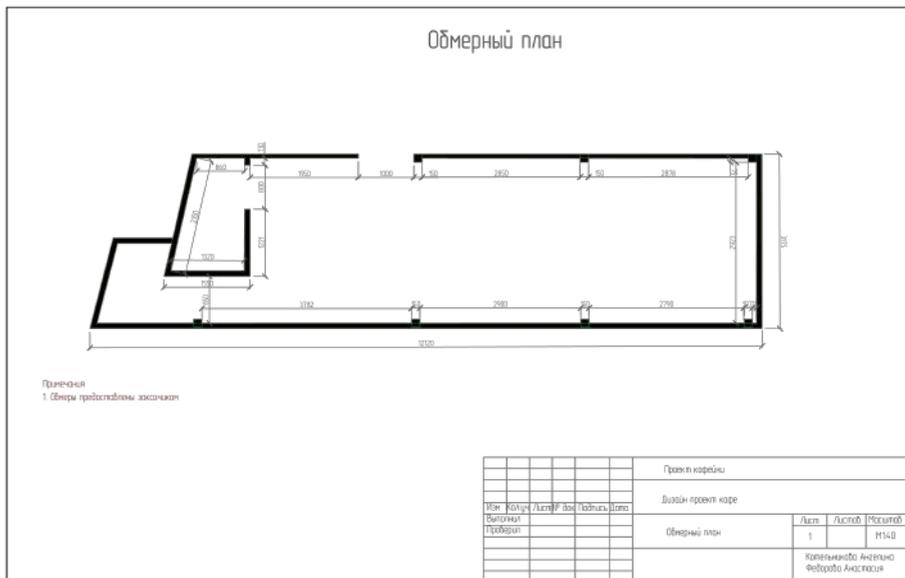


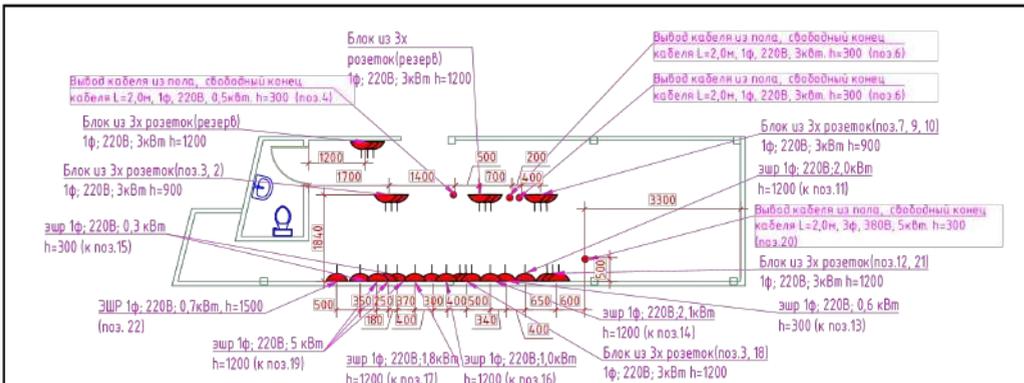
# НАШИ ПРОЕКТЫ



**CARDAMON**  
 КАЗАХСТАН. ГОРОД АЛМАТЫ  
 КОФЕЙНЯ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

## Технологический проект





- ПРИМЕЧАНИЕ:**
1. Электроснабжение выполнить согласно "Правилам устройства электроустановок" (ПУЭ - 01).
  2. Напряжение питающей сети 380/220 В, частота 50 Гц система пятипроводная с глухозаземленной нейтралью.
  3. Целесообразно прокладка (к каждому электроприемнику) автономного кабеля с установкой 0 распределительном шкафу автоматического выключателя соответствующего номинала.
  4. Не располагать светильники над оборудованием (только в проходах).

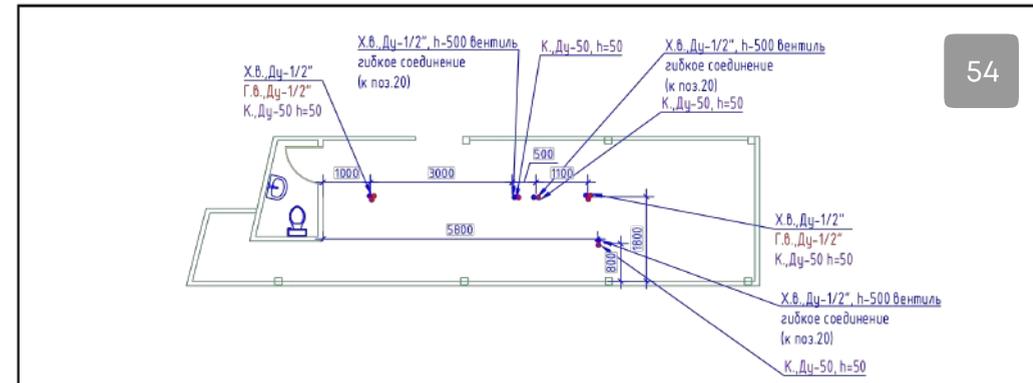
**УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:**

h=300 - высота установки / длина провода в мм.  
 0.12 кВт - мощность единицы оборудования,  
 220В/3ф - напряжение / количество фаз  
 ЗШР - количество розеток

- - Однофазная заземленная розетка 220В
- - Блок из 2-х розеток, 1ф, 220В, 0,5 кВт каждая
- - Трефазная заземленная розетка 380В
- - Подвод электрического кабеля

				02/2023-3.ТХ		
				Разработка проектной документации по устройству кухни		
Изм. №	уч.	Лист № док.	Подпись	Дата	Стадия	Лист
Разработал	Носов	#1	Носов	05.23	Р	
Технологические решения						
Н.контроль						
Фрагмент плана 1го этажа. Точки подключения технологического оборудования к электросети.						

ФОРМАТ А4



**Указания по проектированию раздела ВК**

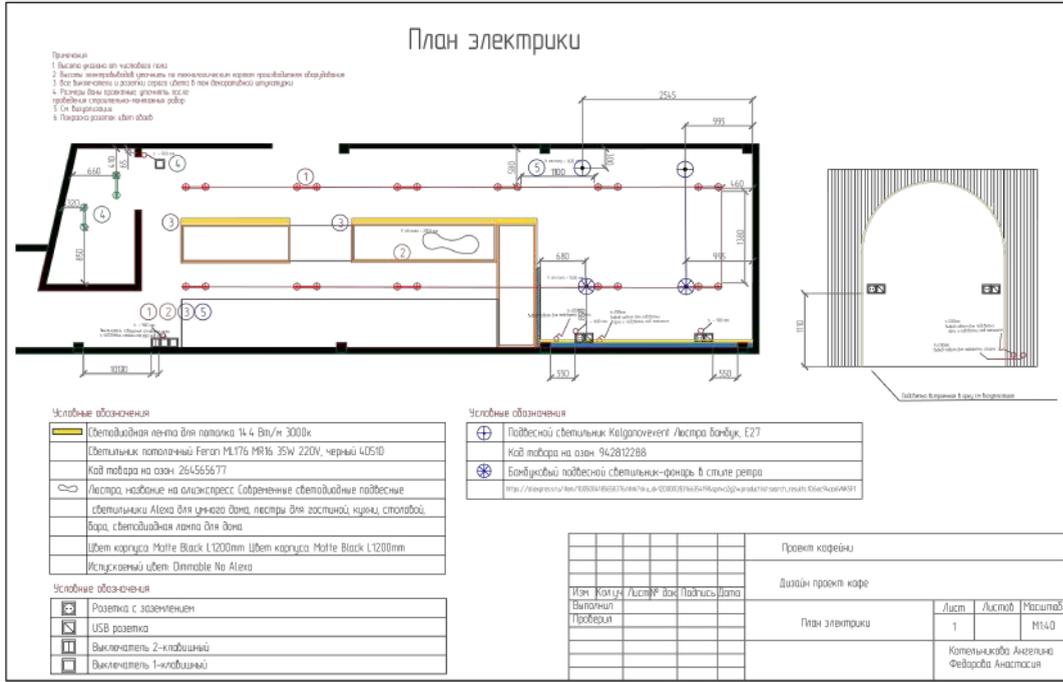
1. К точкам, указанным на плане подвести воду, отвести стоки
2. Количество сотрудников пищеблока 2 чел. режим работы - 8 часов в сутки, одна смена (выход по графику).
3. Сантехническое оборудование, не обозначенное позициями ТХ, предусмотреть в разделе ВК.

- Условные обозначения:
- Подвод холодного водоснабжения
  - Подвод горячего водоснабжения
  - Подвод канализации

- (Г.в.) Подвод труб горячего водоснабжения
- (Х.в.) Подвод труб холодного водоснабжения
- (К.) Подвод труб производственной канализации

				02/2023-3.ТХ		
				Разработка проектной документации по устройству кухни		
Изм. №	уч.	Лист № док.	Подпись	Дата	Стадия	Лист
Разработал	Носов	#1	Носов	05.23	Р	
Технологические решения						
Н.контроль						
Фрагмент плана 1го этажа. Точки подключения технологического оборудования к воде и канализации.						

ФОРМАТ А4

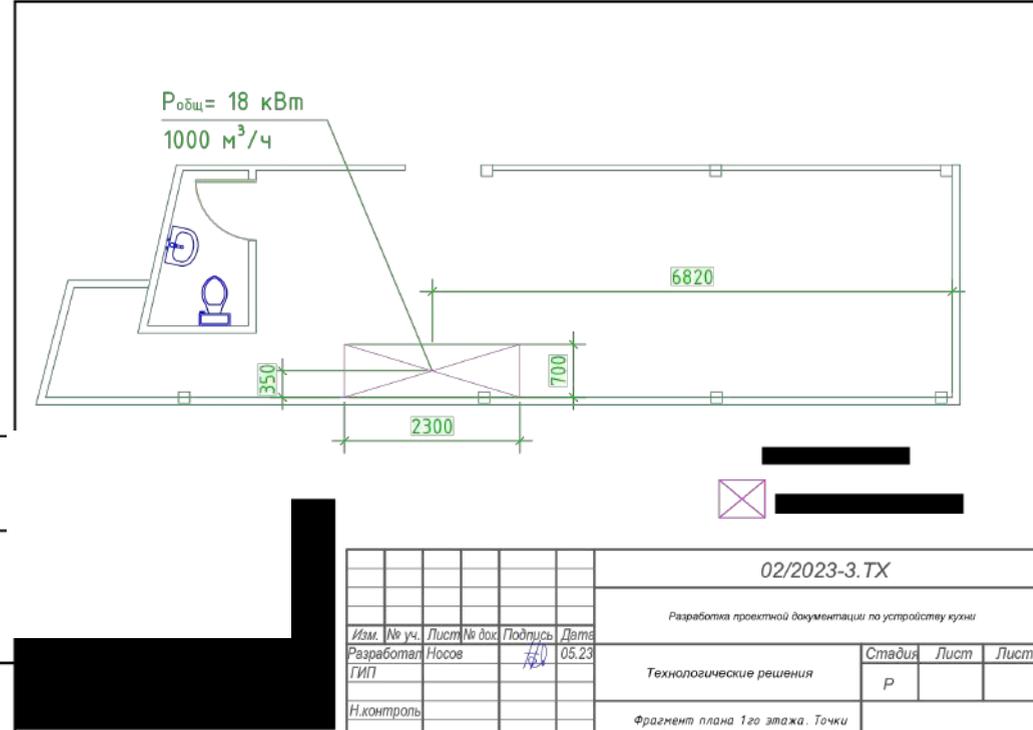


- План электрики**
- Примечания:
1. Высота указана от чистового пола
  2. Системы автоматической защиты на технологическом оборудовании
  3. Все выключатели и розетки скрыты в подрозеточной нише
  4. Размеры даны кратными, учитывать все требования строительного норматива
  5. Ст. Выпускающая
  6. Проверка розеток, кабелей

- Условные обозначения**
- Светодиодная лента для потолка 14.4 Вт/м 3000к
  - Светильник потолочный Feron ML176 MR16 35W 220V, черный 40510
  - Код товара на сайте 26455677
  - Листра, наборные на олдстресс. Собраны светодиодные подвесные светильники Alexa для умного дома, лампы для гостиной, кухни, спальни, бара, светодиодная лента для дома
  - Цвет корпуса Matte Black L1200mm Цвет корпуса Matte Black L1200mm
  - Источники света Dimmable No Alexa

- Условные обозначения**
- ⊕ Подвесной светильник Kalorimeter Листра банщик, E27
  - Код товара на сайте 942812288
  - ⊕ Банниковый подвесной светильник-фитнес в стиле ретро

				02/2023-3.ТХ		
				Проект кафе/пиццерии		
Изм. №	уч.	Лист № док.	Подпись	Дата	Стадия	Лист
Выполнил	Носов	#1	Носов	05.23	Р	
Проектировал						
План электрики						
Н.контроль						
Копельчикова Ангелина Федорова Анастасия						

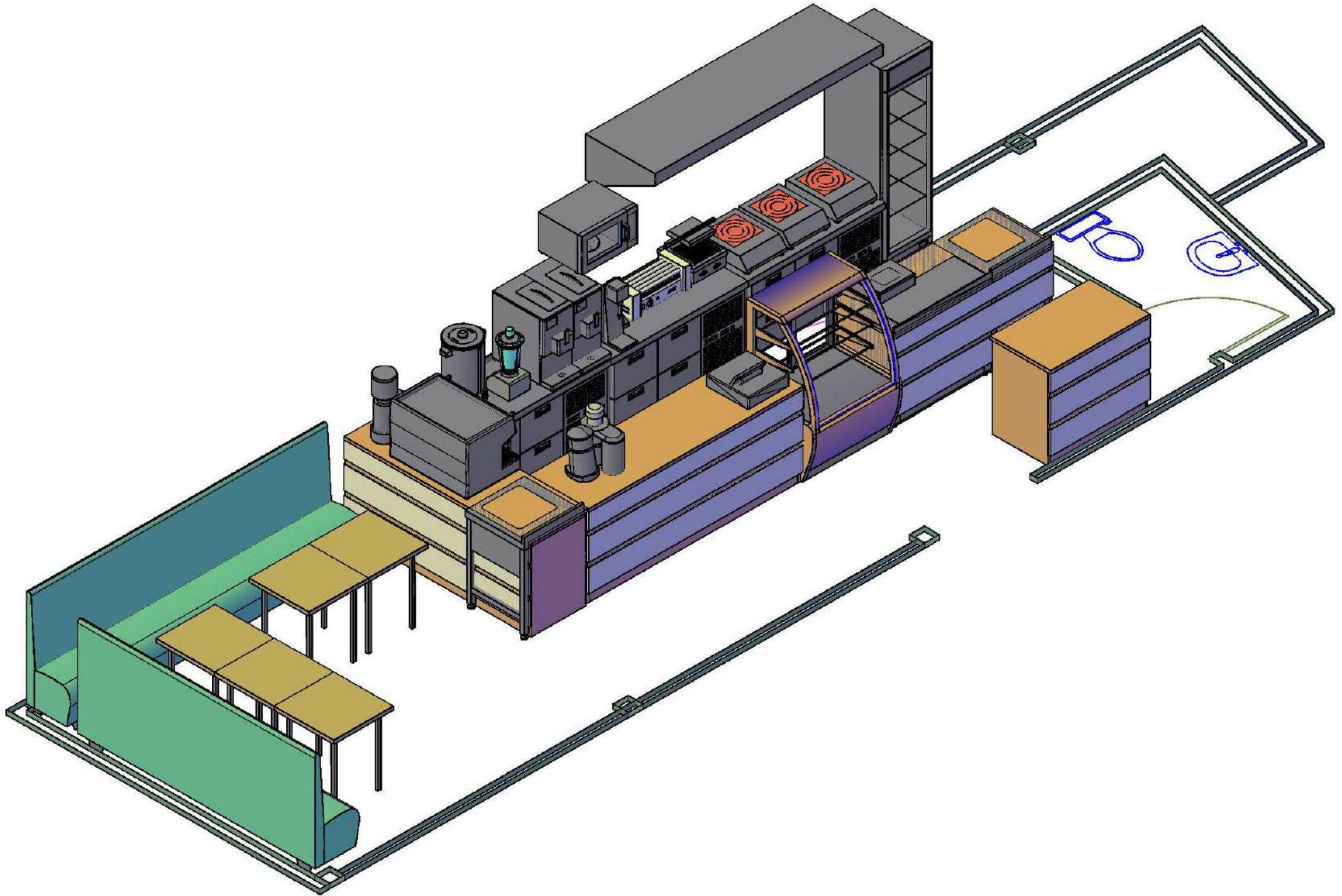


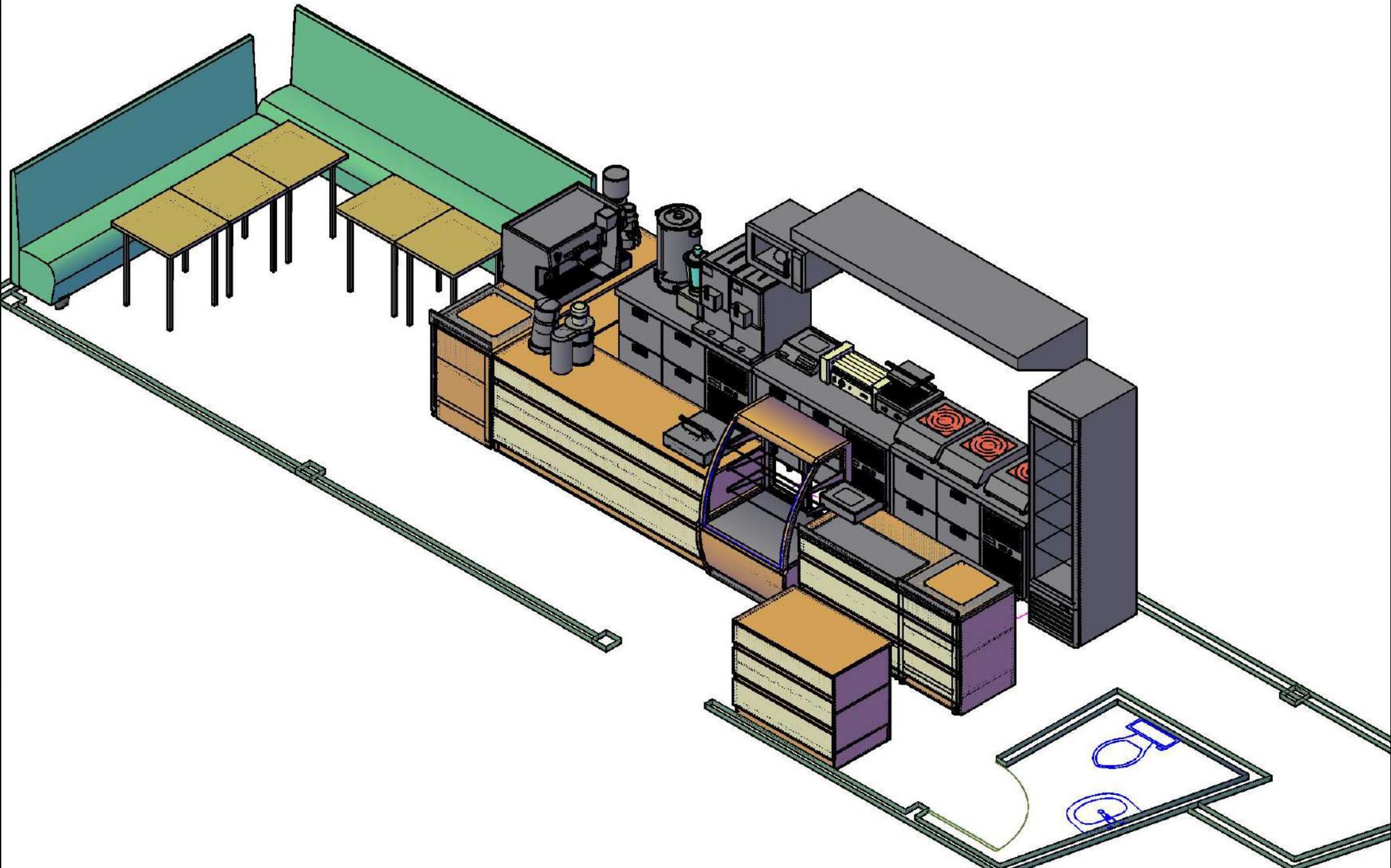
Р<sub>общ</sub> = 18 кВт  
 1000 м<sup>3</sup>/ч

- Условные обозначения**
- ⊕ Подвесной светильник Kalorimeter Листра банщик, E27
  - Код товара на сайте 942812288
  - ⊕ Банниковый подвесной светильник-фитнес в стиле ретро

				02/2023-3.ТХ		
				Разработка проектной документации по устройству кухни		
Изм. №	уч.	Лист № док.	Подпись	Дата	Стадия	Лист
Разработал	Носов	#1	Носов	05.23	Р	
Технологические решения						
Н.контроль						
Фрагмент плана 1го этажа. Точки привязки вентиляционных зонтов.						

ФОРМАТ А4





# НАШИ ПРОЕКТЫ



**МАХСРЕАМ**

КАЗАХСТАН. ГОРОД ТАЛДЫКОРГАН  
ДЖЕЛАТЕРИЯ И РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ  
И ЯПОНСКОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





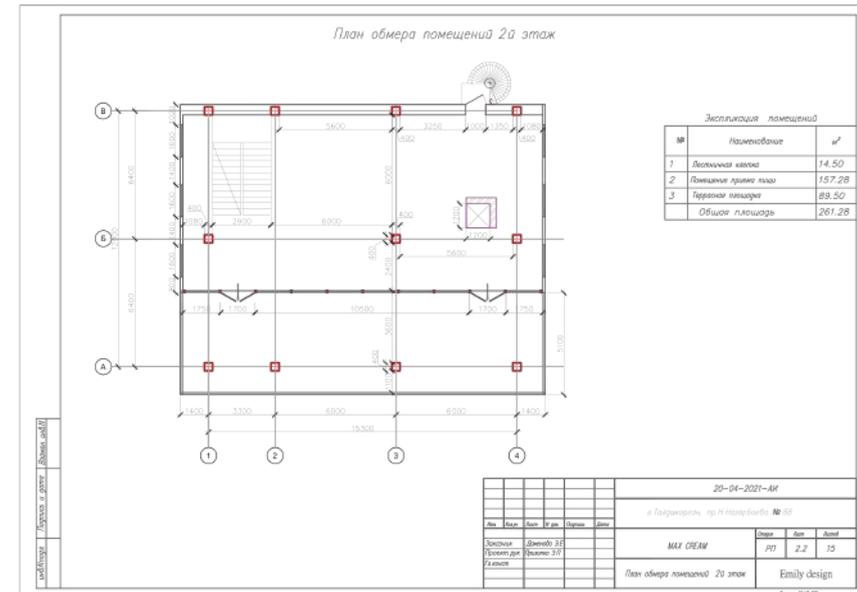
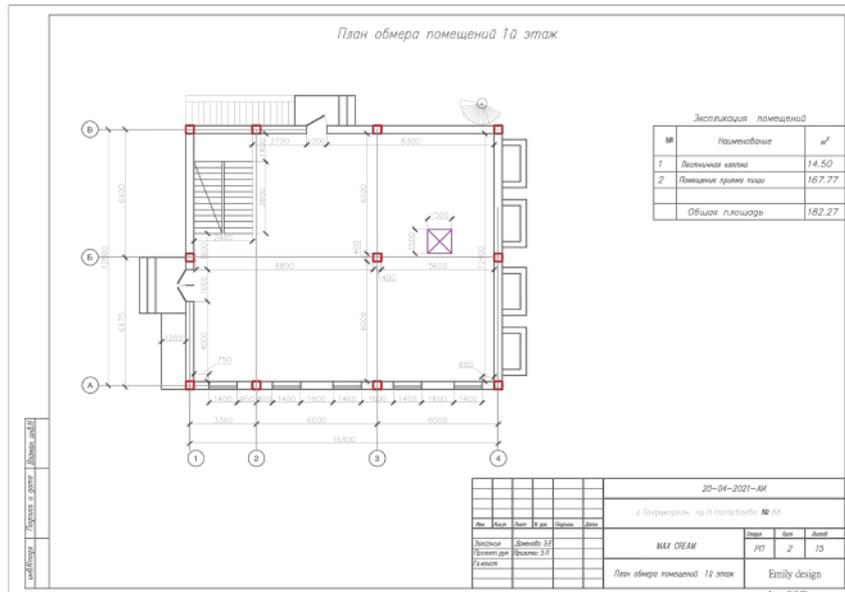
# НАШИ ПРОЕКТЫ

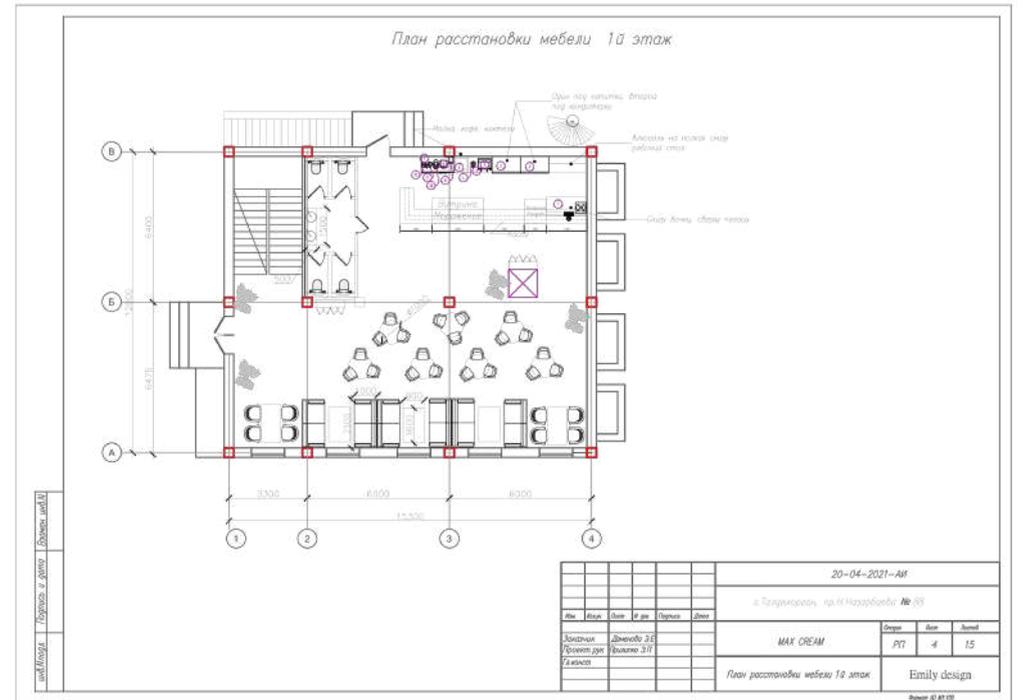
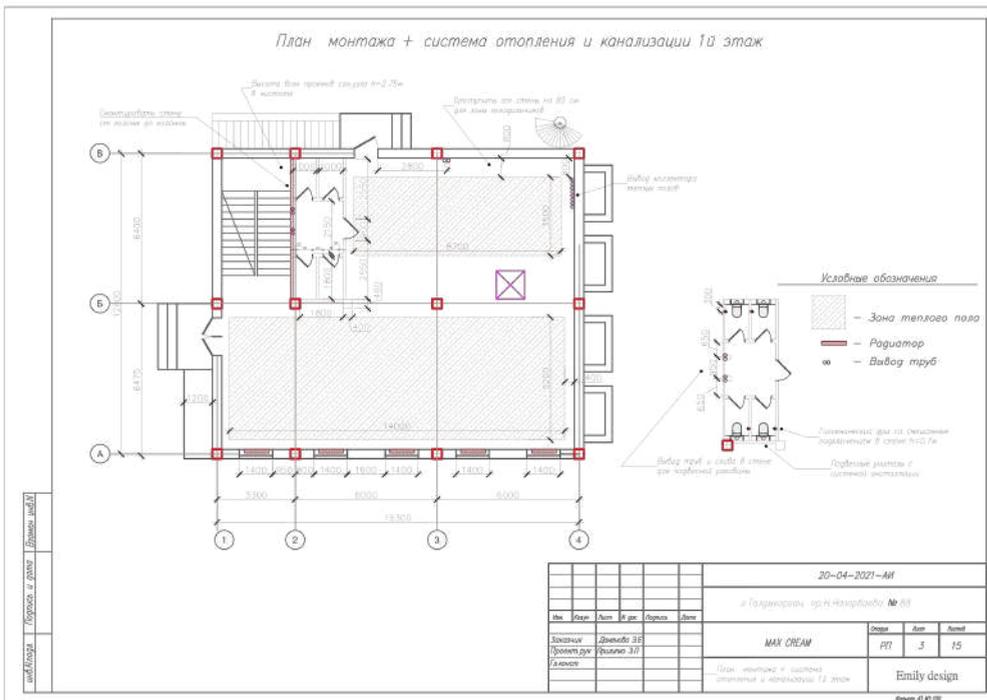
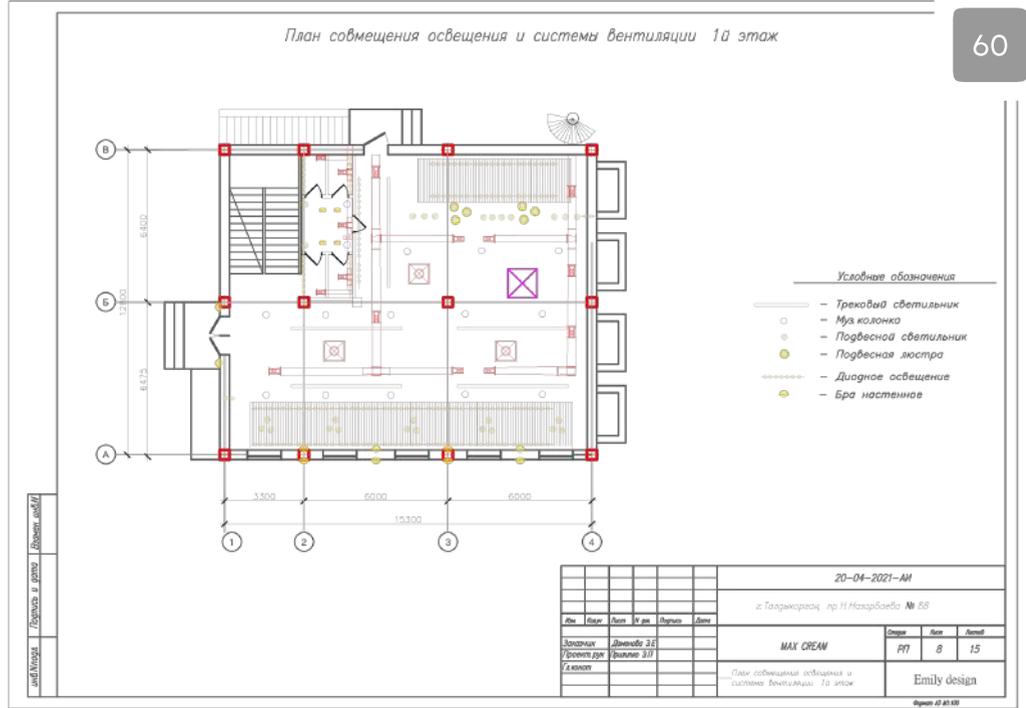
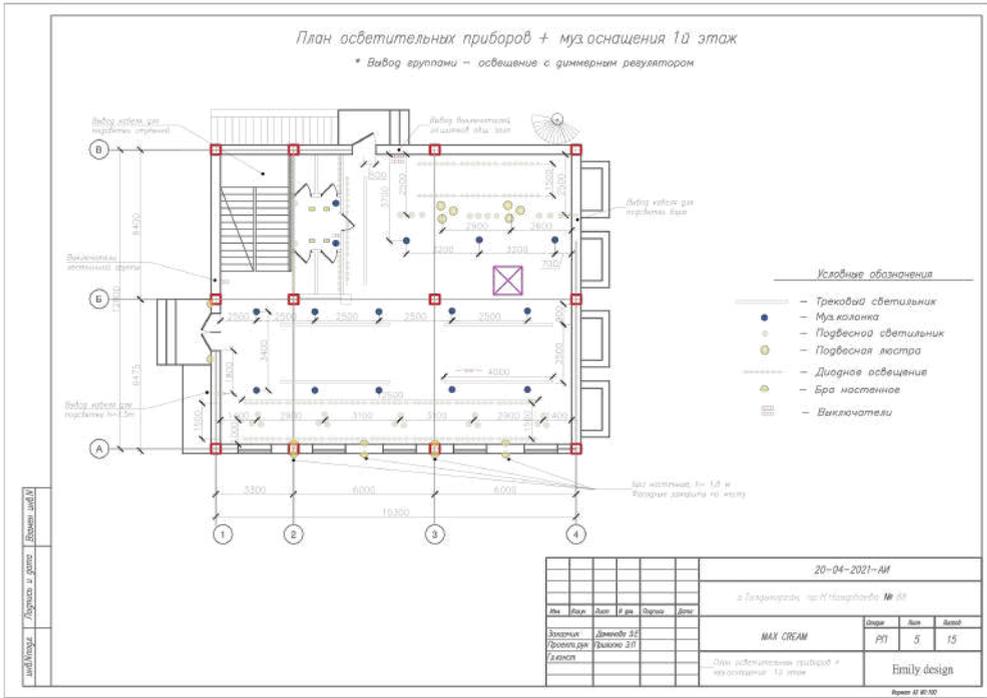


## MAXCREAM

КАЗАХСТАН. ГОРОД ТАЛДЫКОРГАН  
ДЖЕЛАТЕРИЯ И РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ  
И ЯПОНСКОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

### Технологический проект





# НАШИ ПРОЕКТЫ



ВЕРАНДА У ДАЧИ  
РОССИЯ. ГОРОД САМАРА  
КАФЕ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



GOOD TRUCKS

УЗБЕКИСТАН. ГОРОД ФЕРГАНА  
ПРОИЗВОДСТВО FOOD-ТРАКОВ



GOOD TRUCKS

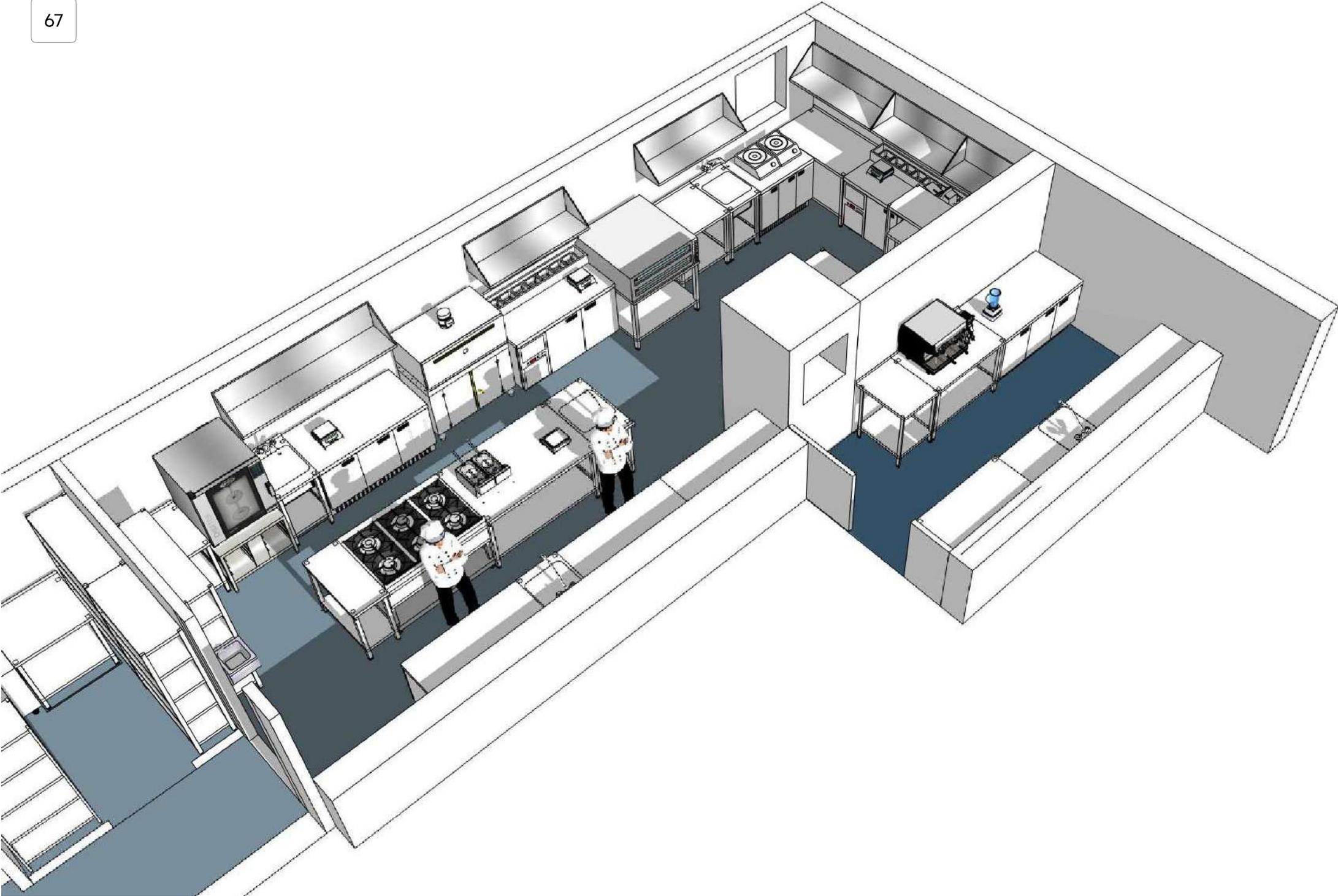
Дизайн

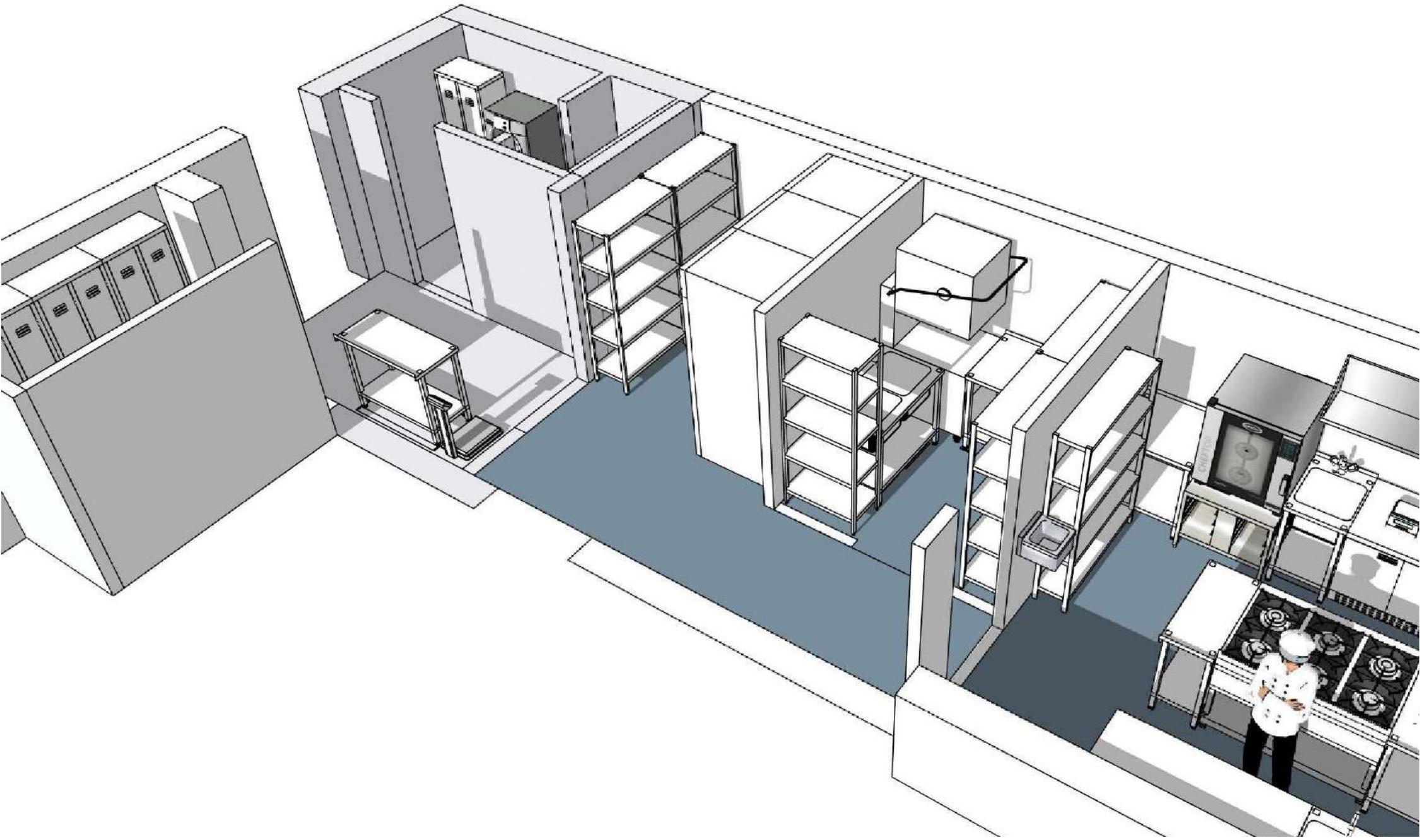












# НАШИ ПРОЕКТЫ



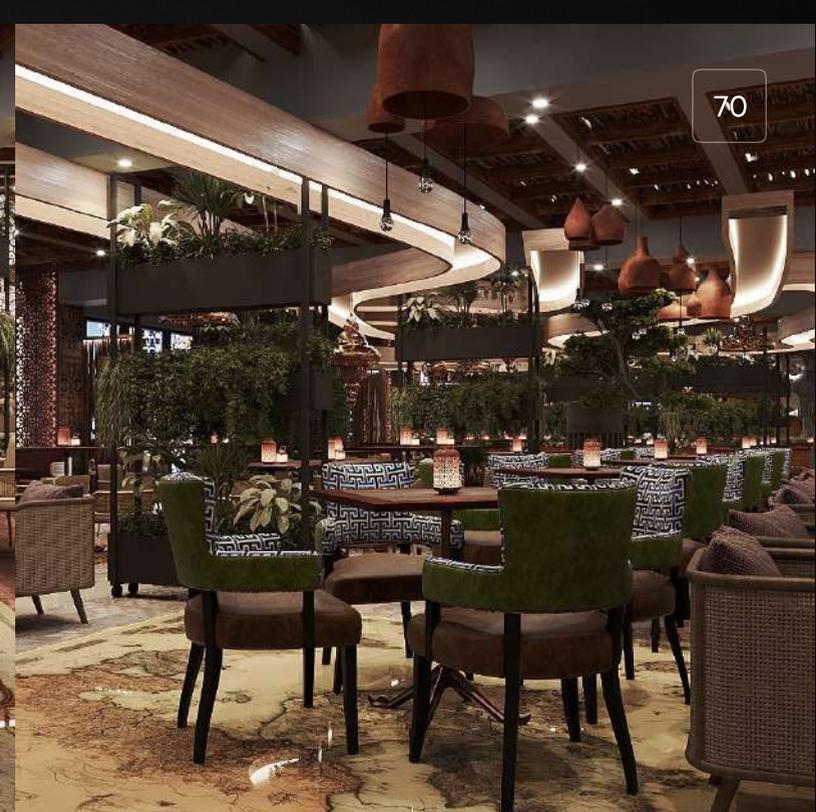
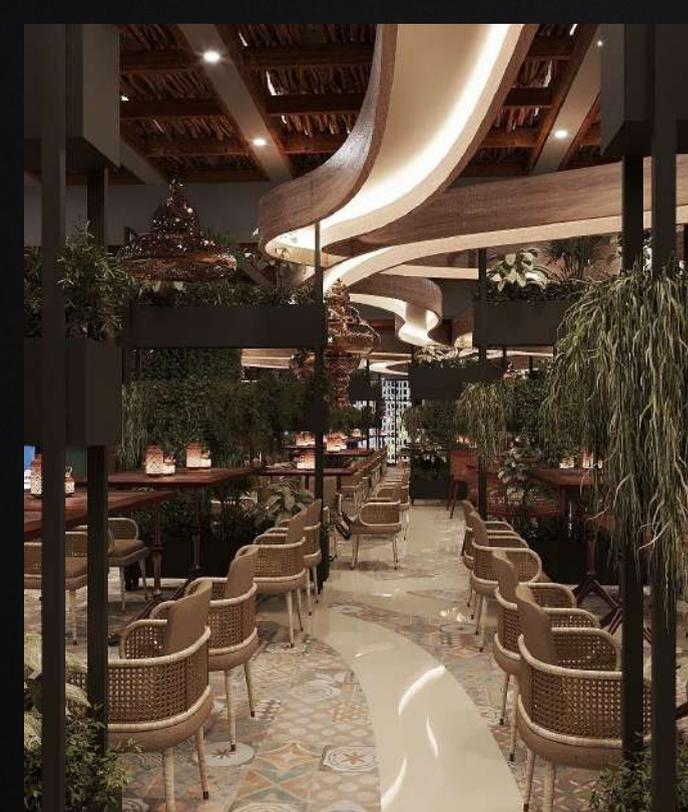
АЙШАЗА

ОАЭ. ГОРОД ДУБАЙ

РЕСТОРАН ДУНГАНСКОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ

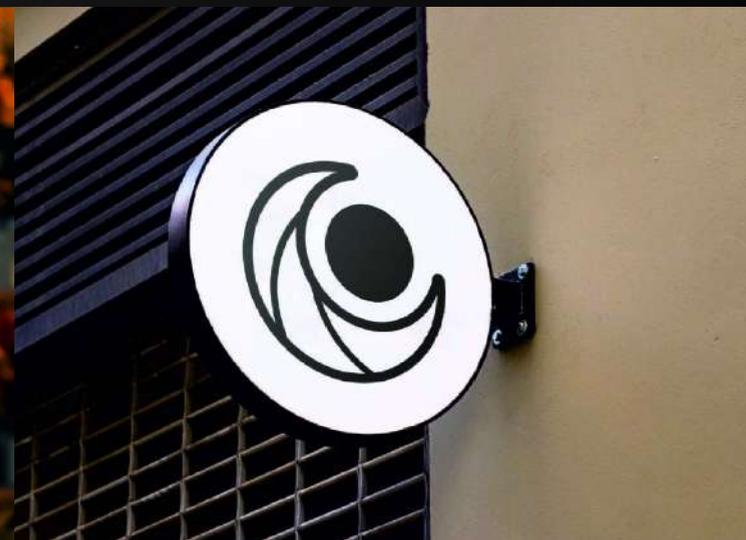


**SONOON**

КЫРГЫЗСТАН. ГОРОД БИШКЕК

ПЕРВЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАН КЫРГЫЗСТАНА  
В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





ИДЕНТИФИКАЦИЯ

АЙДЕНТИФИКАЦИЯ

УПАКОВКА И ПРИСОУДИЯ

АЙДЕНТИФИКАЦИЯ

МАШИНА ДОСТАВКИ

# НАШИ ПРОЕКТЫ



YOTTO

ТУРЦИЯ. ГОРОД АНТАЛЯ

КАФЕ ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

В ФОРМАТЕ FAST CASUAL И МАГАЗИН TAKE AWAY

Brand Book



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА



# НАШИ ПРОЕКТЫ



**ОВО**

РОССИЯ. СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСЬ

КАФЕ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ STREET FOOD

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



DADA

РОССИЯ. ГОРОД МУРМАНСК

КАФЕ · ПЕКАРНЯ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Brand Book



СТАКАН ДЛЯ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ

АЙДЕНТИКА



23

МЕНЮ МНОГОСТРАНИЧНОЕ

АЙДЕНТИКА



24



АЙДЕНТИКА

КОРОБКА ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

18

ДИЗАЙН САЙТА И СОЦСЕТЕЙ

АЙДЕНТИКА



31



МАШИНА ДОСТАВКИ

46

# НАШИ ПРОЕКТЫ



ДОНСКОЙ  
РОССИЯ. ГОРОД РОСТОВ НА ДОНУ  
КАФЕ · ПЕКАРНЯ РУССКОЙ И ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ  
В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



**CADOVNIK**

РОССИЯ. МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

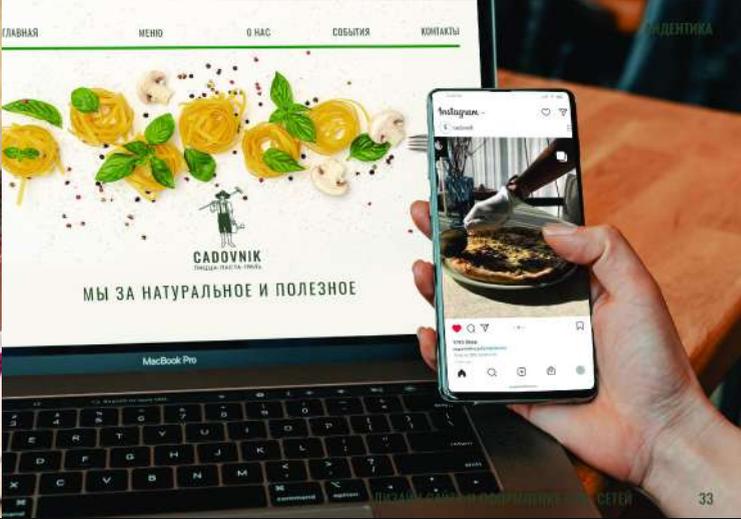
РЕСТОРАН ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book



**CADOVNIK**  
ПИЦЦА · ПАСТА · ГРИЛЬ





САДОВНИК

САДОВНИК

САДОВНИК

САДОВНИК

САДОВНИК

САДОВНИК

САДОВНИК

# НАШИ ПРОЕКТЫ



NON

ОАЭ. ГОРОД ДУБАЙ

КАФЕ · РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



TOP 5 FOOD

РОССИЯ. ГОРОД КУРГАН

КАФЕ ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST FOOD

Brand Book





# НАШИ ПРОЕКТЫ



ICHALOV

РОССИЯ. ГОРОД МАХАЧКАЛА

РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Команда/Блюда





# НАШИ ПРОЕКТЫ



ICHALOV

РОССИЯ. ГОРОД МАХАЧКАЛА

РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Brand Book



АЙДЕНТИКА



УПАКОВКА ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В РУКАХ

АЙДЕНТИКА



МЕНЮ ОСНОВНОЕ



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА



АЙДЕНТИКА

ХОЛДЕР ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



МАШИНА ДОСТАВКИ

63

# НАШИ ПРОЕКТЫ



## ТОКОНОМА

ГЕРМАНИЯ. ГОРОД ДЮССЕЛЬДОРФ  
РЕСТОРАН ЯПОНСКОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ  
FAST CASUAL И МАГАЗИН TAKE AWAY

Brand Book



АЙДЕНТИКА



WOKBOX

20

АЙДЕНТИКА



ФОРМА ПОВАРА



РЕКЛАМА ПЛАКАТ



СУМКА ДЛЯ Д



АЙДЕНТИКА

# НАШИ ПРОЕКТЫ



**SOKOL**

РОССИЯ. ГОРОД МОСКВА

РЕСТОРАН ВОСТОЧНОЙ КУХНИ В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Brand Book





ДИЗАЙН УПАКОВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД



РЕКЛАМНЫЙ БАННЕР ВЕРТИКАЛЬНЫЙ



САЙТ ПК И МОбИЛЬНЫЙ



АВТОМОБИЛЬ СЕДАН В ФИРМЕННОМ СТИЛЕ

# НАШИ ПРОЕКТЫ



**BURGER CHILI**

ТАДЖИКИСТАН. ГОРОД ДУШАНБЕ  
КАФЕ В ФОРМАТЕ FAST FOOD

Brand Book



Круглая вывеска цветная



Упаковка



Фасад цветной



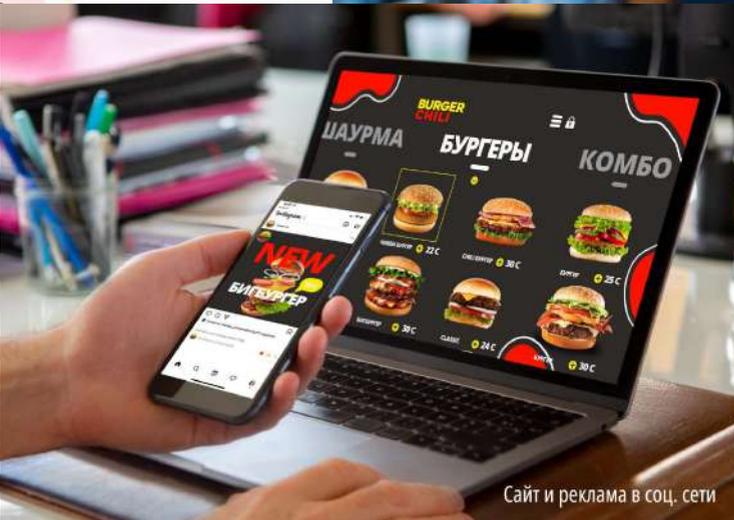
Упаковка для пиццы



Крафтовые пакеты



Реклама в городе



Сайт и реклама в соц. сети



Скутер и сумка доставки

# НАШИ ПРОЕКТЫ



**BOSPHORUS**

УЗБЕКИСТАН. ГОРОД ТАШКЕНТ  
РЕСТОРАН ТУРЕЦКОЙ КУХНИ  
В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



LIMONELLO

РОССИЯ. ГОРОД КРАСНОДАР

РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ И ЯПОНСКОЙ КУХНИ

В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Дизайн заведения





# НАШИ ПРОЕКТЫ



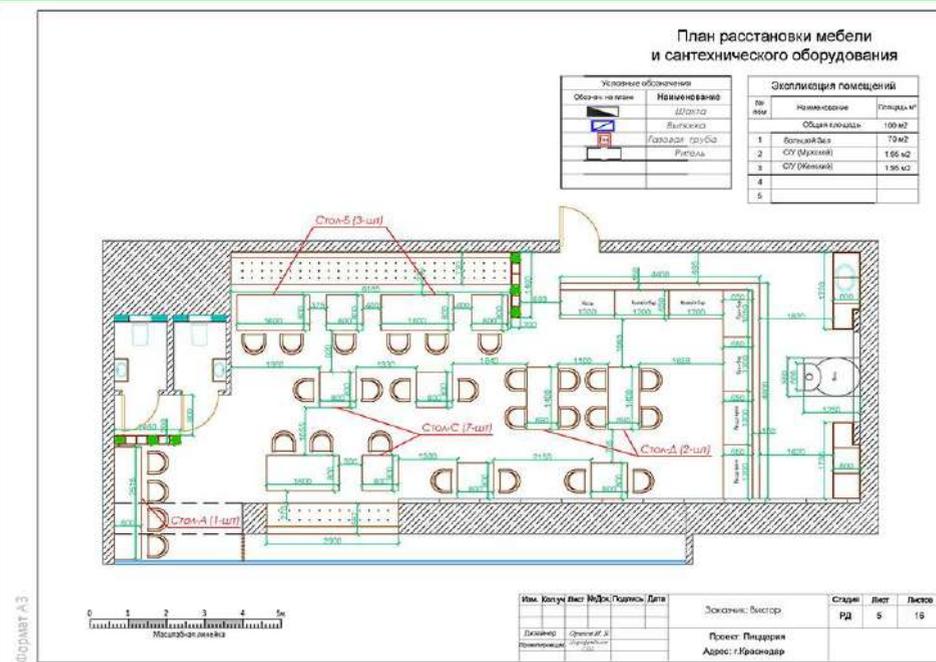
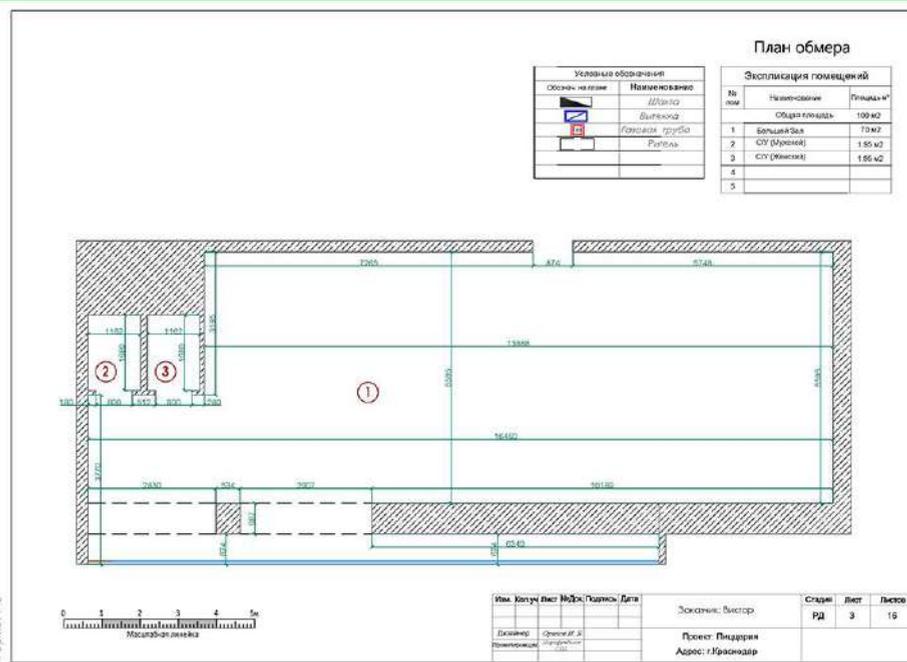
LIMONELLO

РОССИЯ. ГОРОД КРАСНОДАР

РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ И ЯПОНСКОЙ КУХНИ

В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Технологический проект



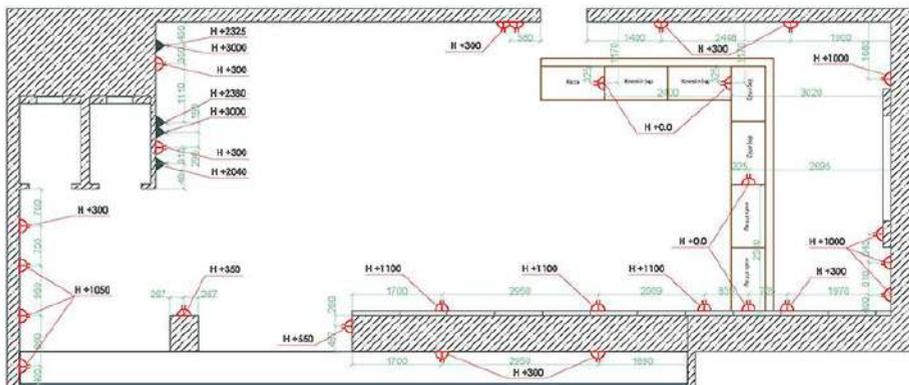
Все розетки находятся на высоте 300 мм (кроме специально указанных на плане)

В электропроводке предусмотрите электровыводы для скрытой потолочной светодиодной ленты (—)

Условные обозначения	
Обозначение на плане	Наименование
	Видео выходы для ТВ
	Розетка стандартная
	Розетка однофазная
	Розетка трехфазная
	Выход для светильника
	Электровывод для светодиодной ленты
	Электровывод на высоте 200мм
	Высота от пола
	Высота от потолка

План Схема, размещения электрики

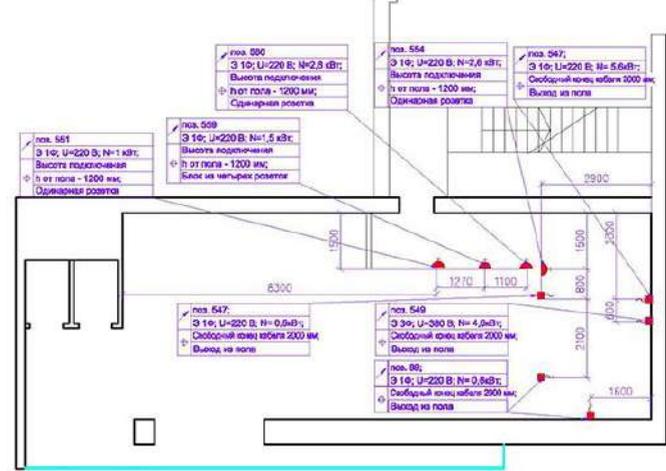
Экспликация помещений		
№ п/п	Наименование	Площадь м <sup>2</sup>
	Общая площадь	100 м <sup>2</sup>
1	Большой зал	70 м <sup>2</sup>
2	С/У (Мужской)	1,95 м <sup>2</sup>
3	С/У (Женский)	1,95 м <sup>2</sup>
4		
5		



Имя: Колуп. Лист: №Дел. Подпись: Дата:	Заказчик: Виктор	Студия: РД	Лист: 8	Высот: 16
Дизайнер: Колуп. И.А.	Проект: Пizzeria	Адрес: г.Краснодар		

Формат А3

План 1-го этажа



- ПРИМЕЧАНИЕ:
1. Электрообращение выполнять согласно "Правилам устройства электроустановок" (ПУЭ - 01).
  2. Напряжение питающей сети 380/220 В, частота 50 Гц, система пятипроводная с глухозаземленной нейтралью.
  3. Целесообразно прокладка (к каждому электропотребителю) автономного кабеля с установкой в распределительном шкафу автоматического выключателя соответствующего номинала.
  4. Не располагать светильники над оборудованием (только в проходах).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

H=300 - Высота установки / длина прохода в мм  
 0,12кВм - напряжение / количество фаз  
 ШРЗ - количество розеток

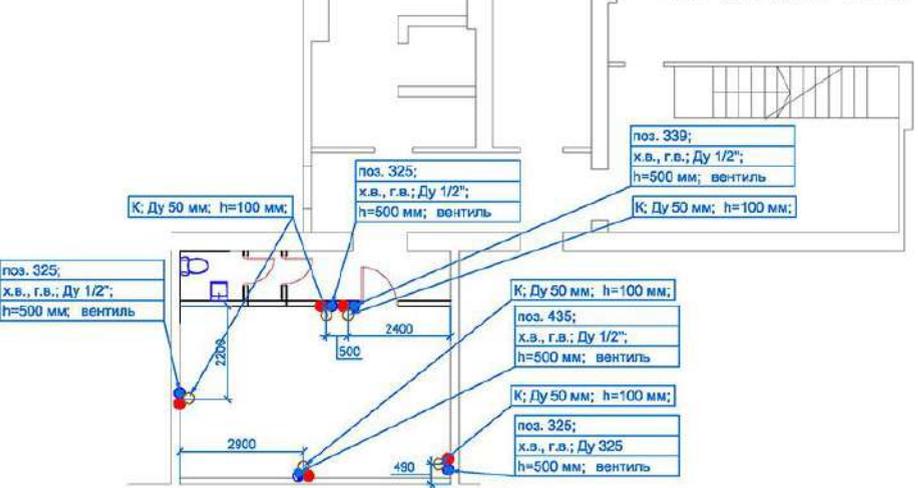
- розетка (380V)
- розетка (220V)
- электрокабель

Имя: Колуп. Лист: №Дел. Подпись: Дата:	Заказчик: Виктор	Студия: РД	Лист: 8	Высот: 16
Дизайнер: Колуп. И.А.	Проект: Пizzeria	Адрес: г.Краснодар		

Объект: Кафе - пizzeria по адресу: г.Краснодар, ул.Мира

ВИН

План цокольного этажа

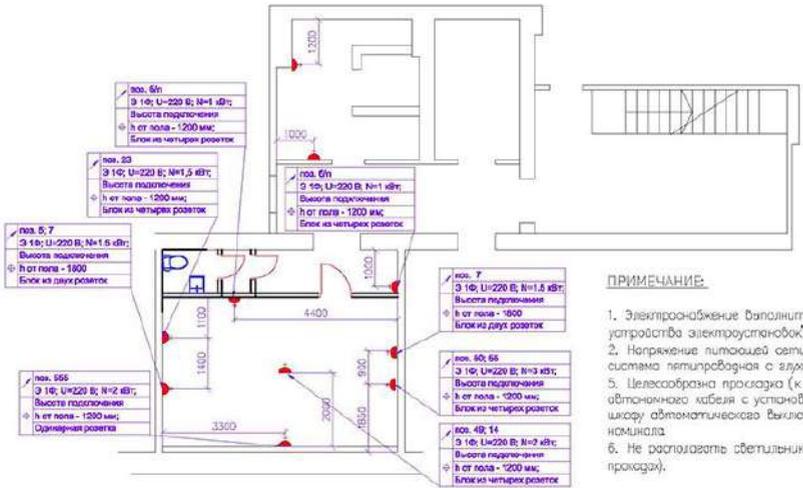


- УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:
- 1/2" - Диаметр прохода в дюймах
  - TK - На вывоз установить трапчик
  - φ - Диаметр прохода в мм
  - H - Высота прохода в мм от уровня чистого пола
  - ХЗ - Холодная вода
  - ГВ - Горячая вода
  - К - Канализация

Имя: Колуп. Лист: №Дел. Подпись: Дата:	Заказчик: Виктор	Студия: РД	Лист: 8	Высот: 16
Дизайнер: Колуп. И.А.	Проект: Пizzeria	Адрес: г.Краснодар		

Объект: Кафе - пizzeria по адресу: г.Краснодар, ул.Мира

План цокольного этажа



- ПРИМЕЧАНИЕ:
1. Электрообращение выполнять согласно "Правилам устройства электроустановок" (ПУЭ - 01).
  2. Напряжение питающей сети 380/220 В, частота 50 Гц, система пятипроводная с глухозаземленной нейтралью.
  3. Целесообразно прокладка (к каждому электропотребителю) автономного кабеля с установкой в распределительном шкафу автоматического выключателя соответствующего номинала.
  4. Не располагать светильники над оборудованием (только в проходах).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:

H=300 - Высота установки / длина прохода в мм  
 0,12кВм - напряжение / количество фаз  
 ШРЗ - количество розеток

- розетка (380V)
- розетка (220V)
- электрокабель

Имя: Колуп. Лист: №Дел. Подпись: Дата:	Заказчик: Виктор	Студия: РД	Лист: 8	Высот: 16
Дизайнер: Колуп. И.А.	Проект: Пizzeria	Адрес: г.Краснодар		

Объект: Кафе - пizzeria по адресу: г.Краснодар, ул.Мира

ВИН

# НАШИ ПРОЕКТЫ



## LIMONELLO

РОССИЯ. ГОРОД КРАСНОДАР  
РЕСТОРАН ИТАЛЬЯНСКОЙ И ЯПОНСКОЙ КУХНИ  
В ФОРМАТЕ FAST CASUAL

Brand Book



4



28



29



31



# НАШИ ПРОЕКТЫ



DEJAVU

ШВЕЙЦАРИЯ ГОРОД ЗАРГАНС

РЕСТОРАН ФЬЮЖН-КУХНИ В ФОРМАТЕ CASUAL DINING

Рекламные материалы





**DE JAVU**  
pub & lounge

**MENU**  
THE ORIGINAL

**CRAFT BURGER**

**ORIGINAL BURGER**

Beef-Burger überbacken mit Cheddar Cheese, frischem Lattich, Tomate, Gurken und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 13.50  
MIT BEILAGEN CHF 18.50

**CRISPY CHICKEN BURGER**

Crispy Chicken überbacken mit Cheddar Cheese, frischem Lattich, Tomate, Gurken und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 13.50  
MIT BEILAGEN CHF 18.50

**GREEN BURGER**

Vegetarisches Patty kombiniert mit frischem Lattich, Tomate, Gurken, milder Sandwichsauce und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 12.50  
MIT BEILAGEN CHF 17.50

**PULLED PORK BURGER**

Swiss smoked & pulled pork mit Spicy BBQ, karamellisierten Zwiebeln, frischem Lattich, Tomate, Gurken, und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 13.50  
MIT BEILAGEN CHF 18.50

**EI & SPECK BURGER**

Beef-Burger überbacken mit Cheddar Cheese, Speck, Spiegelei, frischem Lattich, Tomate, Gurken und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 15.50  
MIT BEILAGEN CHF 21.50

**KING KONG BURGER**

Double beef Patty überbacken mit Cheddar Cheese, Speck, Spiegelei, frischem Lattich, Tomate, Gurken und Pommes Frites  
Möglich auch mit Käse überbacken + 2 fr

CHF 18.50  
MIT BEILAGEN CHF 23.50

**PORTION POMMES**

NUGGETS MIT POMMES CHF 16.50

POULET FLÜGELI MIT POMMES CHF 17.50

SAISONSALAT CHF 17.50

KLEINE SALAT CHF 8.50



**BURGER!**  
**BURGER!**  
**BURGER!**  
**BURGER!**



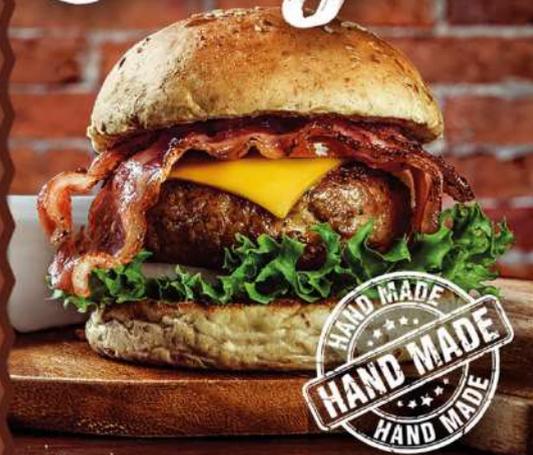
**DE JAVU**  
pub & lounge

**Neue Eröffnung**

**Sargans**  
**0764619793**



*Craft*  
**Burger**



# ПРИМЕР НАШЕЙ РАБОТЫ



Для компании «Суши мастер»  
мы сделали 287 ресторанов за 2,5 года

287



# SUSHI MASTER

0

Кол-во ресторанов



# ПРИМЕР НАШЕЙ РАБОТЫ

ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



110

ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



# ПРИМЕР НАШЕЙ РАБОТЫ



Для компании «Помодоро»  
мы сделали ребрендинг, создали новую управляющую  
компанию, поменяли офис и изменили структуру управления  
За 6 месяцев сделали 44 точки и продали более 100 франшиз

100

44

ПОМОДОРО

0

Кол-во ресторанов



# ПРИМЕР НАШЕЙ РАБОТЫ

ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



114

ДО НАС



ПОСЛЕ НАС



# НАМ ДОВЕРЯЮТ



DEJA VU



**SADOVNIK**  
ПИЦЦА · ПАСТА · ГРИЛЬ

CARDAMON



FEEL



**DADA**  
CAFE & BAKERY

**ICHALOV**  
FAMILY RESTAURANT

АЙШАЗА

КОСМОПОЛИТАН

ЧАЙХАНА  СОКОЛ ХАЛЯЛЬ

**e** ЕДАКЛАБ



**TOP 5 FOOD**  
#ПИЦЦА #БУРГЕР #ШАШЛЫК #ДЕНЕР



**ШАШЛЫЧНАЯ №1**



**YOTTO**  
SUSHI & WOK



**BAYSKIY**  
LOUNGE CAFE & MUSIC BAR



**NON**

# КОМПАНИЯ В ЦИФРАХ И ФАКТАХ



687

открытых ресторанов



6

упакованных франшиз



42

страны



2530<sup>+</sup>

заказанных услуг





# 750<sup>+</sup>

проведенных обучений



# КТО НАШИ КЛИЕНТЫ

1

**Сотрудники Мэрии**, которые искренне увлечены городским развитием и улучшением качества жизни его жителей. Они придают особое внимание эстетике и удобству общественных пространств, нацелены на создание уникального и характерного облика города

2

**Администрация города**, где работают профессионалы, заботящиеся о процветании города и благополучии жителей. Для них важно быть в курсе последних тенденций и использовать передовые технологии

3

**Государственные органы** - представители власти, чья миссия заключается в обеспечении порядка, законности и безопасности в обществе. Им важны принципы справедливости, прозрачности и законности

4

**Новички в ресторанном бизнесе**, которые только начинают думать об открытии ресторана, и те, у кого это заветная мечта

5

**Новички в ресторанном бизнесе**, которые приняли решение открыть ресторан и нуждаются в экспертном консультировании и поддержке

6

**Новички в ресторанном бизнесе**, которые открывают свое заведение и на каком-то из этапов необходима профессиональная помощь для успешного открытия заведения

7

**Рестораторы**, которые уже запустили свой бизнес, стремятся увеличить прибыль, усовершенствовать навыки управления и внедрить более эффективные бизнес-процессы

8

**Рестораторы**, имеющие опыт успешной работы одного ресторана, рассматривающие возможность расширения своего бизнеса, но сомневаются в готовности своей компании к масштабированию

9

**Рестораторы**, которые твердо решились на масштабирование своего бизнеса, правильно оценили готовность и ищут пути для реализации.

10

**Владельцы ресторанов**, которые прошли этап масштабирования своего бизнеса, но столкнулись с проблемами в операционном управлении, нуждаются в дополнительных навыках эффективного владения

11

**Инвесторы**, которые в поиске способах инвестирования с устойчивой доходностью и которые стремятся к созданию пассивного источника дохода.

12

**Ресторанные холдинги**, стремящиеся к расширению и внедрению системы эффективного управления



# В ЧЕМ МЫ ЭКСПЕРТЫ

01

Открытие ресторана с нуля

02

Управление рестораном

03

Масштабирование компании

04

Упаковка и продажа франшизы

05

Ребрендинг ресторанов

06

Обучение рестораторов и новичков

# КОНТАКТЫ



+7 917 500-89-00



+971 55 185 21 22



+998 90 785 11 88



+1 347 884 3994



[safxo.com@gmail.com](mailto:safxo.com@gmail.com)

**SAFXO.COM**

2024 год